

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 26, Gennaio 2005

Tributo a Luigi Veronelli

Il 2004, l'anno che abbiamo appena lasciato alle spalle, si è concluso con una grave perdita per il mondo del vino Italiano e - senza timore di smentita - per tutto il mondo del vino. Lo scorso 29 novembre 2004 a Bergamo - la città in cui viveva - all'età di 78 anni è morto Luigi Veronelli. La notizia ha colpito profondamente tutto il mondo dell'enologia e con la sua scomparsa perdiamo il più grande - e il primo - divulgatore e critico enogastronomico dei nostri tempi. Chiunque si sia interessato almeno una volta nella sua vita al vino, conosceva la figura di Luigi Veronelli e il prezioso lavoro svolto per quasi cinquanta anni in favore del vino Italiano, dell'olio d'oliva, della rivalutazione delle risorse agricole e del mondo contadino. Luigi Veronelli - che gli amici chiamavano affettuosamente "Gino" - si è sempre battuto con tenacia e con determinazione in favore del vino e contro la sua omologazione. Per lui il vino - e bastava guardarlo con un calice in mano per comprenderlo - è sempre stato un caro e leale amico, un amico da rispettare e da difendere dai continui tentativi di speculazione e mercificazione.

Chiunque operi nel mondo del vino, così come ogni appassionato della bevanda di Bacco, è consapevole che senza il suo lavoro e le sue idee rivoluzionarie e pionieristiche, oggi il mondo del vino Italiano non sarebbe quello che è. Luigi Veronelli ha avuto il coraggio e l'intuizione di svegliare il mondo dell'enogastronomia Italiana dal suo lungo e deplorabile sonno, restituendo all'Italia la coscienza e l'identità culturale del suo vino e dei suoi cibi, promuovendo - per primo nel nostro paese - quel lungo e tortuoso cammino che dalla quantità ha portato alla qualità. Luigi Veronelli è stato il primo a convincere i produttori Italiani di vino - già negli anni 1960 - che i grandi vini nascono prima nel vigneto. È stato il primo a insistere sulla necessità assoluta di selezionare le uve nel vigneto, fare comprendere l'importanza del *terroir*, sottolineare le potenzialità e le differenze dei singoli vigneti e dei vari *cru*. Fu il primo a credere che il vino Italiano poteva crescere fino a raggiungere livelli eccezionali di qualità: un'idea sulla quale - a quei tempi - nessuno era disposto a scommettere e che non comprendeva. Tutto questo negli anni 1960 e 1970, quando la quantità era ancora l'obiettivo primario dell'enologia Italiana e la qua-

lità era vista come un'utopia. Luigi Veronelli è stato un grande pioniere.

Egli è stato inoltre pioniere nel modo di fare informazione e di scrivere del vino: chiunque si occupi della divulgazione enogastronomica e fa informazione sul vino è ben consapevole che deve a Luigi Veronelli la riconoscenza e il rispetto che si deve a un maestro. I suoi tanti libri, gli innumerevoli articoli pubblicati su giornali e riviste, sono stati di insegnamento per chiunque abbia avuto il piacere di leggerli: le sue parole hanno avvicinato al mondo del vino innumerevoli appassionati. Il suo lessico e il suo modo di scrivere del vino, nel suo stile assolutamente personale, sono oggi modi di dire utilizzati nella critica e nella descrizione dei vini. Fra i più famosi è impossibile non ricordare "vino da meditazione" e "vino da favola". Con la scomparsa di Luigi Veronelli se ne è andato un pilastro fondamentale e storico per tutti coloro che scrivono di vino, un importante punto di riferimento che ha insegnato a tutti e che ha contribuito in modo determinante alla diffusione della stampa e dell'informazione enogastronomica.

Luigi Veronelli nasce a Milano il 2 Febbraio 1926 e intorno ai 25 anni di età scopre la sua passione per il mondo dell'enogastronomia, a trenta anni pubblica come editore "Il Gastronomo" una rivista filosofico-gastronomica. Lo stile con cui tratta gli argomenti - polemico e provocatorio - lo portano in fretta alla notorietà e scrive numerosi libri sia come autore unico sia in collaborazione con altri. Luigi Veronelli è stato inoltre un personaggio televisivo molto popolare negli anni 1960 e 1970: indimenticabile il programma televisivo "A tavola alle sette" insieme ad Ave Ninchi, la grande attrice Italiana troppo in fretta dimenticata e che meriterebbe di essere maggiormente

Sommario

Tributo a Luigi Veronelli	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Alsazia	3
GUSTO DIVINO	
Nebbiolo	5
I Vini del Mese	8
PRODUTTORI	
Torrevento	14
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
Analisi Sensoriale del Cibo	18
NON SOLO VINO	
I Cocktail	20
Aquavivae	24
Wine Parade	25

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ La Guida dei Vini di DiWineTaste ▷ EnoForum
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp)
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste ad un amico o ad un'amica

ricordata. Da sempre acceso oppositore del sistema delle DOC Italiane - nelle quali vedeva un punto di appoggio in favore delle cantine commerciali e industriali - era solito ricordare che «il peggior vino di un contadino è migliore del miglior vino di un industriale». Le sue ultime “battaglie” erano in favore delle Denominazioni Comunali dei giacimenti gastronomici e del prezzo sorgente oltre a sostenere e rivalutare la produzione dell’olio d’oliva.

Le sue idee - sempre sostenute con tenacia e determinazione - hanno avuto solamente il “torto” di essere state pronunciate con largo anticipo sui tempi, in momenti in cui non erano comprese, probabilmente a causa dell’incapacità di guardare lontano e di volere cambiare le cose. Nonostante le sue idee siano state motivo di problemi - anche giudiziari - e per le quali ha trovato tanti amici, ma anche molti nemici, oggi, a distanza di decine di anni, sappiamo che Luigi Veronelli aveva ragione. Il vino Italiano deve gran parte del suo successo nel mondo grazie alle sue intuizioni e alla rivoluzione culturale e enologica di cui è stato indiscutibilmente pioniere e condottiero. E gli effetti sono ancora oggi visibili anche a distanza di oltre trenta anni. Tutti noi che amiamo il vino siamo debitori a Luigi Veronelli. Ci ha insegnato per primo come “dialogare” e “ascoltare” il vino, a rivalutarne la dignità e a comprenderne l’anima. Senza il suo lavoro, il vino Italiano non sarebbe quello che è oggi e certamente si parlerebbe e si scriverebbe molto meno di vino e del suo vasto mondo. Ti siamo tutti debitori, caro maestro Luigi Veronelli, e speriamo non sia offensivo se ci permettiamo di salutarti in modo amichevole - concedendoci il privilegio del “tu”, proprio come si fa con gli amici - attraverso le parole di questo nostro piccolo tributo alla tua persona e alla tua opera. Grazie Gino.

La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all’indirizzo Mail@DiWineTaste.com oppure utilizzare l’apposito modulo disponibile nel nostro sito.

Vorrei conoscere le caratteristiche delle botti tradizionali Italiane e le principali differenze rispetto alla barrique oltre al volume. Avrei anche un altro quesito: non sarebbe opportuno che i disciplinari di produzione prevedessero, oltre alla durata

dell’invecchiamento, anche il tipo di botte da usare in modo da evitare l’abuso della barrique? Sempre più spesso vedo produttori di vini “storici”, quali Brunello di Montalcino, Barolo, Barbaresco, Amarone o Taurasi, che fanno invecchiare i loro vini nelle barriques piuttosto che nelle botti tradizionali. Credo anche che il modo di invecchiare debba contribuire a identificare un vino rispetto a un altro.

Diego Baldi – Padova (Italia)

La tradizione enologica Italiana ha sempre fatto uso di botti di diversi formati prevalentemente costruite con il rovere di Slavonia - sovente anche con legno di castagno e meno frequentemente con il ciliegio - piuttosto che con il rovere di provenienza Francese. Il volume delle botti tradizionali Italiane è piuttosto vario e dipendente dalla zona in cui sono costruite e prodotte: da poche decine di litri fino anche a decine di ettolitri. Prima dell’introduzione della barrique Bordolese, in Italia le botti di piccolo formato, con capacità di poche centinaia di litri, venivano dette *carati*, mentre quelle con volumi inferiori prendevano il nome di *caratelli*. Questi termini sono ancora oggi utilizzati anche se il più “moderno” *barrique* si sta progressivamente sostituendo a essi. Il tipo di botte, il volume e il tipo di legno con cui è costruita, è talvolta indicato dai disciplinari di produzione, tuttavia si trova - nella maggior parte dei casi - l’indicazione del solo generico termine *botte*. Sul fatto che l’uso di certe botti debba essere imposto *per legge* porterebbe probabilmente a una omologazione ancora più evidente del vino, limitando di conseguenza la capacità e l’interpretazione del produttore. Riteniamo che il problema principale sia piuttosto l’uso che i produttori fanno della botte - non solo della barrique - poiché spesso il suo apporto è così elevato tanto da snaturare non solo la tradizione di un vino, ma anche la sua personalità. Inoltre si deve osservare che in molte zone d’Italia la maturazione del vino è da sempre e tradizionalmente svolta in botti piccole con capacità di poche centinaia di litri, un volume che è piuttosto analogo a quello della barrique. Siamo comunque d’accordo che il modo con cui si fanno maturare i vini in botte debba essere utile alla loro identificazione - storica, tradizionale e culturale - e, soprattutto, senza prevalere sulle sue qualità imponendo delle oramai anonime - e purtroppo comuni - proprietà organolettiche più simili alla segatura che al vino.



Sto frequentando un corso di degustazione e vorrei acquistare, per fare un regalo, una cassetta con gli aromi per identificare i difetti del vino. L’ho vista al Vinitaly di Verona. Sapete dove può essere acquistata a Milano?

Romana Volpi – Arese, Milano (Italia)

Il riconoscimento degli aromi in un vino è certamente la parte più difficile - ma anche la più entusiasmante - dell’esercizio della degustazione sensoriale. Certamente è ancora più difficile il riconoscimento dei difetti - intesi come segnale di precise alterazioni chimiche e qualitative - a causa di una minore esperienza e conoscenza, salvo il fatto di rilevare un aroma sgradevole o negativo. Le confezioni a cui si riferisce - contenenti delle piccole fiale con aromi di riferimento - sono disponibili sia con i profumi tipici e positivi del vino, sia con

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

quelli negativi che identificano i difetti. Purtroppo non sappiamo suggerirle un negozio a Milano dove poterle acquistare, tuttavia siamo certi che una buona enoteca sia comunque capace di reperirli. Da non sottovalutare nemmeno la possibilità di acquistarle attraverso alcuni siti internet di enoteche che vendono vino e accessori. Nonostante l'utilità e il valore didattico di questi aromi di riferimento, le ricordiamo che lo *scenario* che si realizza in un calice di vino rappresenta un'ulteriore difficoltà, poiché gli aromi vengono percepiti tutti insieme e la capacità del degustatore è proprio quella di saperli individuare in mezzo alla "confusione". Ovviamente quando si hanno dei riferimenti concreti il lavoro si semplifica pur mantenendo un certo grado di difficoltà. È comunque opportuno ricordare che l'esperienza e la pratica rappresentano i reali *maestri* della valutazione sensoriale e organolettica del vino.

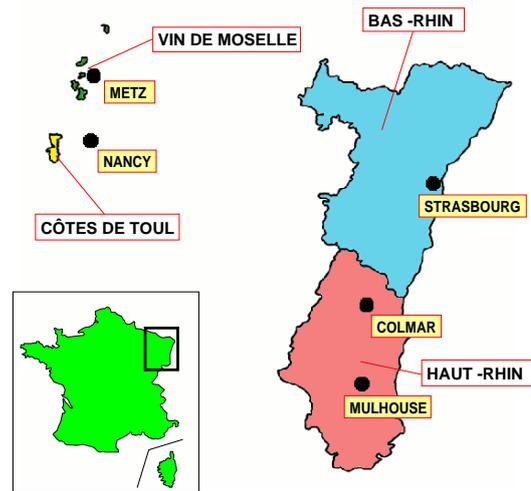


Fig. 1: L'Alsazia

ABC VINO

Alsazia

Conosciuta nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei suoi vini bianchi, l'Alsazia è anche l'unica regione Francese in cui il nome dell'uva è un elemento primario dell'etichetta

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola Francese più celebre al mondo per i vini bianchi. In questa striscia di terra - al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato - si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi e celebri stili di vini. L'unico rappresentante delle uve rosse in Alsazia - e che rappresenta una marginale percentuale nella viticoltura della regione - è il Pinot Nero. In questa regione - probabilmente più che in ogni altra - sono l'uva e i suoi aromi a essere i protagonisti in cantina, difficilmente - se non raramente - i vini vengono fatti maturare in botte proprio per esaltare il carattere fruttato e floreale delle uve. Va anche riconosciuto che in Alsazia si coltivano principalmente uve fra le più aromatiche del mondo - come Gewürztraminer, Moscato Bianco e Riesling - alle quali si aggiunge l'indispensabile e primario fattore del territorio.

L'Alsazia è - nello scenario enologico Francese - una regione particolare sotto molti aspetti. La regione è praticamente dedicata alla sola produzione di vini bianchi, le uve coltivate in Alsazia raramente sono utilizzate in altre regioni della Francia. Infine, il nome dell'uva è un elemento primario e identificativo del vino e dell'etichetta a differenza di altre regioni Francesi in cui è assente in favore della sola indicazione del luogo di provenienza. L'Alsazia è fra le regioni vinicole più settentrionali della Francia e solo la Champagne si trova a una latitudine maggiore, si trova a circa 500 chilometri a est di Parigi, al confine con la Germania vicino al corso del fiume Reno. La regione Alsatiana è protetta a ovest dalle montagne Vosges, assicurando quindi un clima meno freddo al riparo dai gelidi venti. Rispetto ad altre zone della sua stessa latitudine, il clima dell'Alsazia è piuttosto caldo e secco, e grazie alla protezione offerta dalle montagne Vosges, le piogge sono meno frequenti che in altre regioni della Francia.

Vista la vicinanza dell'Alsazia con la Germania, spesso si dice che in questa regione si producono vini Tedeschi in stile

Francese. Molti fattori potrebbero fare pensare che questo sia vero - a partire dalla latitudine, la vicinanza alla regione della Renania e dal largo uso dell'uva Riesling - tuttavia la filosofia enologica dell'Alsazia è piuttosto diversa da quella Tedesca. In Alsazia - contrariamente alla Germania - lo zucchero dell'uva è completamente trasformato in alcol producendo quindi vini secchi e più corposi di quelli Tedeschi. Un fattore che eventualmente potrebbe unire l'Alsazia con la Germania è che in entrambe le zone non si usano botti - se non raramente - e si evita la fermentazione malolattica con lo scopo di preservare il carattere fresco e fruttato di ogni varietà di uva. Contrariamente a quanto si pensa, la maggioranza dei vini Alsatiani sono secchi, mentre i vini Tedeschi hanno sempre una certa quantità di zuccheri residui.

I vigneti dell'Alsazia si trovano - per la maggior parte - a un'altitudine compresa fra i 170 e i 420 metri e l'umidità autunnale favorisce lo sviluppo della *Botrytis Cinerea*, essenziale per la produzione dei celebri *Sélection de Grains Nobles*. La composizione del terreno Alsatiano è piuttosto vario, composto in media da venti tipi diversi di suolo. I tipi di suolo più comuni in Alsazia includono sedimenti granitici, sabbiosi, scistosi, vulcanici, argillosi, marnosi e calcarei. Le pianure ai piedi delle montagne Vosges è invece di origine alluvionale, molto fertile, poco adatto alla coltivazione della vite. Nei suoli ricchi di argilla e marna, i vini tendono generalmente ad avere una struttura maggiore, mentre in quelli calcarei e sabbiosi si ottengono vini più delicati ed eleganti. Nei suoli scistosi e ricchi di ardesia, i vini tendono ad avere un carattere più minerale, in particolare i vini prodotti con uva Riesling.

Come già detto, l'Alsazia è terra di vini bianchi e pertanto la viticoltura è essenzialmente orientata alla coltivazione di varietà a bacca bianca. L'unica uva a bacca rossa presente in Alsazia - con una quota piuttosto marginale - è il Pinot Nero utilizzato per la produzione del *Rouge d'Alsace* e del *Rosé d'Alsace*, ed è presente nella maggior parte degli spumanti metodo classico *Crémant d'Alsace*. In questa regione alcune varietà di uve bianche vengono tradizionalmente definite *nobili* e rappresentano - di fatto - le uve più celebri d'Alsazia: Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato Bianco. Da osservare che in Alsazia Gewürztraminer è generalmente scritto Gewurztra-

miner (cioè senza *umlaut*) e il Pinot Grigio è tradizionalmente detto *Tokay Pinot Gris* o *Tokay d'Alsace*. Inoltre, le varietà di Moscato presenti nella regione sono due: *Muscat Blanc à Petits Grains* (Moscato Bianco a acini piccoli) - noto anche come *Muscat d'Alsace* - e il Muscat Ottonel.

In Alsazia sono inoltre coltivate altre varietà di uve bianche - non appartenenti alla famiglia delle *nobili* ma comunque interessanti - come *Silvaner* - qui conosciuto con il nome *Sylvaner* - Pinot Bianco, Chasselas, Klevner e Auxerrois. Nella regione è inoltre presente lo Chardonnay - introdotto in tempi recenti - prevalentemente utilizzato per la produzione del *Crémant d'Alsace*. Le uve Klevner, Auxerrois e Chasselas sono raramente utilizzate per la produzione di vini monovarietali e il loro uso più frequente è quello di essere aggiunte ad altre varietà - in particolare al Pinot Bianco - con lo scopo di conferire ulteriore carattere e struttura. Queste uve sono inoltre utilizzate - anche insieme alle varietà *nobili* - per la produzione dell'*Edelzwicker* - il cui significato è *miscela nobile* - un vino di qualità piuttosto variabile e che certamente non fa onore al suo significato letterale.

Classificazione dell'Alsazia

La regione vinicola dell'Alsazia è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come zona di *Appellation d'Origine Contrôlée*, brevemente definita con la sigla *AOC*. All'interno della *AOC* Alsazia (*Alsace AOC* o *Vin d'Alsace AOC*) sono previste due categorie di qualità: la celebre *Alsace Grand Cru AOC* e *Crémant d'Alsace AOC*. Tutti i vini appartenenti all'*Alsace AOC* - in accordo al disciplinare di produzione - possono riportare in etichetta il nome dell'uva con cui sono stati prodotti unicamente nel caso in cui si tratti di un vino monovarietale, cioè prodotto esclusivamente con una varietà di uva. Questa caratteristica è tipica dell'Alsazia, mentre in altre regioni vinicole della Francia si indica esclusivamente il nome della zona o del cru senza nessun riferimento all'uva o alle uve utilizzate per la produzione. Nel caso in cui un vino sia prodotto con l'assemblaggio di più uve, può eventualmente riportare in etichetta la dicitura *Edelzwicker* (dal tedesco *miscela nobile*). I vini *Edelzwicker* hanno una qualità piuttosto variabile e spesso ben lontana dall'essere *nobile*, per questo motivo molti produttori preferiscono non usare questo termine per i loro vini prodotti da più uve, facendo uso della più generica denominazione *Alsace AOC*.

Il livello qualitativo più elevato per i vini Alsatiani è rappresentato dalla denominazione *Alsace Grand Cru AOC*. Nonostante questa denominazione sia stata origine di accesi dibattiti e controversie - sia sulle zone riconosciute dalla denominazione sia sulla qualità - è comunque innegabile che i migliori vini appartengano a questa denominazione. Il disciplinare di produzione prevede norme più severe, rese colturali più basse e l'esclusivo utilizzo delle cosiddette varietà nobili: *Gewürztraminer*, *Riesling*, *Moscato Bianco* e *Pinot Grigio*. I vini *Alsace Grand Cru AOC* possono essere esclusivamente prodotti in una delle 50 località legalmente riconosciute dal disciplinare e che deve essere obbligatoriamente riportata in etichetta. Questa denominazione fu inizialmente introdotta nel 1975 e nel 1983 furono definite le prime 25 località riconosciute come *Grand Cru*. Tre anni più tardi furono aggiunte altre 23 località e attualmente se ne contano 50. L'introduzione delle località

Grand Cru fu causa di lunghe e accese controversie, sia sulla reale qualità dei produttori della zona, sia per l'esclusione o l'inclusione di certe località.

Le etichette dei vini Alsatiani, rispetto alle altre regioni vinicole Francesi, riportano il nome dell'uva con cui sono stati prodotti oltre ad altre indicazioni che meritano di essere comprese. Alcune indicazioni riportate nell'etichetta definiscono lo stile specifico del vino, altre invece sono riferite alla sua reale - o presunta - qualità. Le due indicazioni più celebri per i vini d'Alsazia sono *Vendange Tardive* e *Sélection de Grains Nobles*. I vini *Vendange Tardive* - letteralmente "vendemmia tardiva" - sono prodotti con uve raccolte con qualche settimana di ritardo rispetto al periodo della vendemmia, mentre i vini *Sélection de Grains Nobles* - letteralmente "selezione di acini nobili" - sono prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la celebre muffa nobile - e pertanto si tratta di vini dolci e ricchi, oltre che rari. Nelle etichette dei vini Alsatiani si possono inoltre trovare le indicazioni *Sélection*, *Réserve* e *Special Cuvée* generalmente riservati a vini di produzioni particolari e di elevata qualità.

Le Zone di Produzione

La regione vinicola dell'Alsazia è situata nella parte nord-orientale della Francia, nelle colline situate sul versante orientale delle montagne Vosges, lungo il corso del fiume Reno ai confini con la Germania. L'Alsazia è una striscia di territorio con un'estensione totale di circa 110 chilometri ed è suddivisa in due dipartimenti: a nord - nei pressi di Strasburgo - si trova il *Bas-Rhin* (Basso Reno) mentre a sud si trova *Haut-Rhin* (Alto Reno). A nord-ovest dalla regione principale si trova la provincia della Lorena in cui sono definite le denominazioni di *Vin de Moselle* e *Côtes de Toul*. La maggioranza dei vigneti si trovano nell'*Haut-Rhin* dove beneficiano di una migliore esposizione ai raggi del sole e di condizioni climatiche più favorevoli. La produzione in Alsazia riguarda prevalentemente vini bianchi - una quota di circa 82% della produzione totale - 8% di vini rossi e rosati e il restante 10% di vini spumanti ed effervescenti. Le uve principalmente coltivate in Alsazia sono bianche e solo quattro di queste sono considerate *nobili*: *Gewürztraminer*, *Riesling*, *Moscato Bianco* e *Pinot Grigio*. Le altre uve bianche tipiche della regione sono: *Pinot Bianco*, *Sylvaner*, *Auxerrois*, *Chasselas*, *Klevner* e - in piccola parte - *Chardonnay*. L'uva a bacca rossa principale è il *Pinot Nero*, tuttavia nella denominazione di *Les Côtes de Toul* si producono vini rossi con uva *Gamay*.

Tipi di Vino

Spesso - sentendo parlare dei vini d'Alsazia - si pensa che la produzione riguardi essenzialmente vini dolci o comunque con una dolcezza apprezzabile a causa della presenza di zuccheri residui. In realtà la maggioranza del vino Alsatiano è secco, anche quello prodotto con uve da raccolti tardivi, i celebri *Vendanges Tardive*. I vini più prestigiosi d'Alsazia sono prodotti con uva *Riesling*. In Alsazia il *Riesling* è piuttosto sensibile alle condizioni locali del vigneto, probabilmente più che in ogni altro luogo. Per potere dare il meglio di sé, il *Riesling* Alsatiano necessita di condizioni ambientali impeccabili; spesso, quando prodotto in zone in cui mancano questi requisiti, i vini

sono piuttosto ordinari. Un altro vino celebre d'Alsazia è il Gewurztraminer le cui caratteristiche sono molto tipiche e personali, raramente presenti nei Gewürztraminer prodotti in altre zone del mondo. Il ricco patrimonio organolettico di frutti presente nel Gewurztraminer Alsatiano spesso li rende apparentemente dolci, in realtà si tratta di vini secchi, con l'eccezione di vendemmie tardive in cui è presente una parte di zuccheri residui.

Un'altra celebrità dell'Alsazia è il Pinot Grigio - localmente detto anche *Tokay Pinot Gris* e che comunque non ha nessun legame né con il Tokaji Ungherese né con le sue uve - un vino che, a differenza di quelli prodotti in altre zone del mondo, presenta una maggiore struttura e una varietà aromatica più ricca. A differenza di altre zone vinicole del mondo, in Alsazia i vini prodotti con uva Moscato Bianco sono generalmente secchi. Qui si trovano due varietà di Moscato: il Muscat Blanc à Petits Grains - detto anche *Muscat d'Alsace* - e il Muscat Ottonel. Il Moscato d'Alsazia ha una maggiore struttura con forti aromi floreali e di agrumi, mentre il Moscato Ottonel è più leggero e più aromatico. Queste due uve sono generalmente considerate complementari e spesso miscelate insieme per la produzione di vino. Il risultato è un vino secco estremamente aromatico con aromi e gusti di pesca, agrumi e muschio. Fra le uve bianche non definite come *nobili*, la più celebre è il Pinot Bianco con il quale si producono vini bianchi piacevoli e spesso miscelati con uva Auxerrois.

Due grandi vini d'Alsazia - oltre che molto rari - sono le *Vendange Tardive* e *Sélection de Grains Nobles*, entrambi prodotti esclusivamente in annate eccezionali - spesso una o due volte ogni dieci anni - e che rappresentano comunque meno dell'1% della produzione totale. I *Vendange Tardive* - prodotti con uve da raccolti tardivi e abbreviati con la sigla VT - sono vini sia secchi sia leggermente dolci, molto concentrati e con un'apprezzabile acidità. Le uve utilizzate per la produzione dei *Vendange Tardive* sono generalmente raccolte dopo circa due settimane dalla vendemmia normale e possono eventualmente essere attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. Le *Sélection de Grains Nobles* - abbreviati con la sigla SGN - sono vini dolci e prodotti esclusivamente con uve attaccate dalla muffa nobile. Questi vini rappresentano un'incredibile esperienza sensoriale, con un equilibrio perfetto fra acidità e alcolicità, estremamente concentrati con intensità e persistente organolettiche elevate.

A causa della difficoltà con cui si sviluppa la *Botrytis Cinerea* in Alsazia, la sua comparsa nei vigneti non è assicurata in tutti gli anni, pertanto la produzione delle *Sélection de Grains Nobles* è piuttosto variabile - ma comunque sempre in quantità ridotte - e in alcuni anni non è nemmeno possibile produrli. La produzione di questi vini è piuttosto impegnativa: il raccolto delle uve è un paziente lavoro svolto in vigna dove vengono raccolti e selezionati - da cui il nome - solamente gli acini attaccati dalla muffa nobile. Gli altri acini saranno raccolti successivamente e utilizzati per la produzione delle *Vendanges Tardive*. I *Crémant d'Alsace* sono vini spumanti prodotti con il metodo classico, esattamente come tutti gli altri spumanti *Crémant* Francesi. Si tratta solitamente di vini prodotti con uve Pinot Bianco, Pinot Gris, Auxerrois, Pinot Nero e - spesso - Chardonnay. L'introduzione dello Chardonnay in Alsazia è piuttosto recente e il suo uso è ufficialmente consentito solo per la produzione del *Crémant d'Alsace*. Pare che questa regola non sia pienamente rispettata e che piccole quantità di

Chardonnay siano aggiunte anche ad altri vini con lo scopo di aumentarne la struttura.

GUSTO DIVINO

Nebbiolo

L'uva da cui nascono due grandi vini del Piemonte - il Barolo e il Barbaresco - è molto apprezzata in Italia e negli altri paesi del mondo per l'eleganza e la personalità dei suoi vini

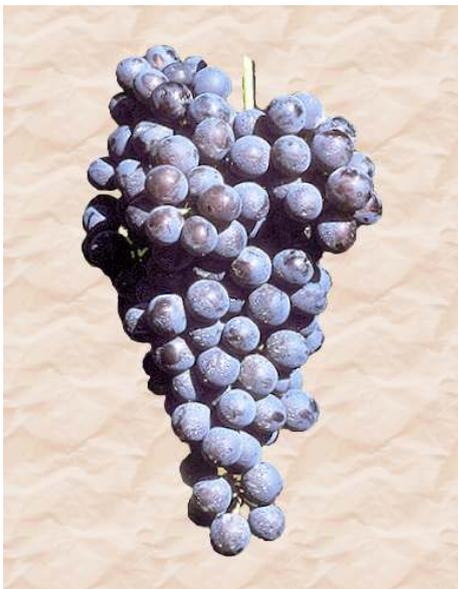
Quando si parla di uve importanti, spesso sono quelle Francesi - le cosiddette uve internazionali - a essere principalmente ricordate, in realtà anche in Italia - fra le tante e buone uve di questo paese - esiste un'uva che da oltre un secolo è entrata a fare parte di questa ristretta e prestigiosa categoria. Il Nebbiolo - i cui vini sono spesso definiti come "*i vini dei re*" così come "*i re dei vini*" - è quasi esclusivamente associato alla sua terra d'origine - il Piemonte e in particolare le Langhe - tuttavia è presente anche in altre regioni del nord Italia e più limitatamente in altri paesi del mondo. I principali rappresentanti di quest'uva sono certamente Barolo e Barbaresco - due vini che devono la loro fama e qualità sia alle loro zone di origine sia al Nebbiolo - senza dimenticare i vini della Valtellina in Lombardia e quelli della parte settentrionale del Piemonte e della Valle d'Aosta.

L'uva Nebbiolo è originaria del Piemonte e nonostante non sia l'uva più coltivata in termini di quantità, è certamente la più pregiata e celebrata di questa regione. Si trovano notizie scritte relativamente al Nebbiolo già nel 1200 ed è comunque certo che l'uva fosse già conosciuta in tempi antichi; con molta probabilità fu citata anche da Plinio il Vecchio. L'origine del suo nome è certamente riconducibile alla parola *nebbia*, un fenomeno meteorologico molto frequente in Piemonte in autunno e in concomitanza con la vendemmia. Il Nebbiolo è quindi un'uva che raggiunge la sua maturità - ed è quindi pronta per essere vendemmiata - quando in autunno, spesso anche dopo la metà di ottobre, i vigneti sono coperti dalla nebbia. Il Nebbiolo è in effetti una varietà che matura tardivamente rispetto alle altre varietà, un altro fattore che certamente conferma l'origine del suo nome.

Il Nebbiolo è un'uva piuttosto "bizzarra" ed esigente in termini di condizioni ambientali e climatiche, una caratteristica che probabilmente ne ha limitato la diffusione oltre i confini del Piemonte e comunque dell'Italia. Anche in Piemonte la sua coltivazione è piuttosto limitata e sono altrettanto limitate le aree in cui quest'uva riesce a dare il meglio di sé nella produzione di grandi vini. A causa della sua relativamente tarda maturazione, il Nebbiolo è generalmente coltivato in colline con esposizione a sud o sud-ovest in cui il tipo di suolo svolge un ruolo di primaria importanza. Il Nebbiolo preferisce terreni ricchi di sedimenti calcarei e marne - come per esempio alcune aree nei pressi di Barolo, Barbaresco e l'area di Alba - capaci di fare sviluppare ai suoi vini aromi complessi e un ottimo equilibrio di acidità e tannini. Nel caso in cui sia coltivato in terreni sabbiosi - come per esempio quelli della zona del Roero - i vini assumono un carattere più delicato, morbido e meno ruvido.

Nonostante il Nebbiolo sia un'uva piuttosto antica e coltivata in Piemonte da molti secoli, il suo successo è strettamente legato al Barolo, e più precisamente, alla storia recente del Barolo. Fino alla metà del 1800 i vini prodotti con uva Nebbiolo - a causa delle basse temperature tipiche del periodo della vendemmia e che interrompevano la fermentazione - tendevano ad avere un gusto dolciastro, molto distante dai vini celebri dell'epoca, come per esempio quelli prodotti a Bordeaux e in Borgogna. Verso la metà del 1800 la Marchesa Giulietta Falletti di Barolo chiese all'enologo Francese Louis Oudart, chiamato nelle Langhe dal Conte Camillo Benso di Cavour, di migliorare i vini della sua cantina. Dopo una breve indagine, il celebre enologo individuò la causa nelle grossolane tecniche di produzione: la fermentazione non giungeva mai al termine e quindi il vino rimaneva instabile, con un gusto dolce e da bersi in fretta. I suoi risultati convinsero anche Cavour a chiedere a Oudart il suo intervento nella cantina del suo castello di Grinzane e, addirittura, anche il Re Vittorio Emanuele II convertì la sua tenuta di caccia di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba, alla produzione di questo nuovo vino. Era così nato il Barolo, il vino che ha reso famoso sia il Piemonte sia il Nebbiolo, un evento che ridato un concreto impulso all'enologia moderna Italiana.

Da allora la produzione del Barolo - e dei vini a base di Nebbiolo - si è evoluta ed è cambiata in accordo alle tecnologie attuali in contrasto a quelle del passato. In questo modo si sono formate due scuole di pensiero - soprattutto in Piemonte - generalmente definite come *tradizionaliste* e *moderniste*. I tradizionalisti sostengono che il Nebbiolo, e più in particolare il Barolo, debba essere prodotto secondo i principi tradizionali che prevedono lunghi tempi di fermentazione e una maturazione per tre o quattro anni in grandi botti di rovere di Slavonia o legno di castagno. I modernisti invece sostengono che il Nebbiolo debba essere maturato in barrique di rovere Francese in modo da renderlo più morbido e meno ruvido, e con lo scopo di ottenere un vino più immediato, fresco e che conservi maggiormente il suo carattere fruttato. Queste due nuove visioni di concepire il Nebbiolo hanno creato anche veri e propri seguaci



Un grappolo di uva Nebbiolo

dell'una o dell'altra scuola di pensiero, spesso causa di forti contrasti e discussioni non solo fra produttori ma anche fra i consumatori. Le visioni dei "tradizionalisti" e dei "modernisti" sono inoltre visibili nell'aspetto dei vini, dove nel primo caso si hanno colori più chiari e trasparenze maggiori, mentre nel secondo l'intensità del colore è maggiore e la trasparenza è minore.

Nonostante la diffusione del Nebbiolo sia piuttosto limitata, in ogni zona in cui è coltivato è chiamato con un nome caratteristico: nel nord del Piemonte - in particolare a Carema - e nella Valle d'Aosta, il Nebbiolo è detto *Picutener*, mentre più a est - nelle zone di Gattinara e Ghemme, prende il nome di *Spanna*. Nella Valtellina - in Lombardia - il Nebbiolo, utilizzato per i celebri vini rossi di quella zona prende il nome di *Chiavennasca*. Del Nebbiolo si conoscono tre varietà clonali: Lampia, Michet e Rosé. Di queste tre varietà il più celebre è il Lampia, mentre il Michet è la varietà Lampia affetta da un virus che ne causa la biforcazione dei tralci. La varietà Michet tende a una minore produzione e le sue uve hanno aromi e sapori più intensi, tuttavia ha una minore capacità di adattamento nei vari tipi di suolo. In rapido declino è invece il Rosé a causa della sua minore capacità colorante con il risultato di produrre vini piuttosto chiari. I vini di qualità prodotti con Nebbiolo hanno un'elevata acidità e alcolicità, oltre a un'elevata quantità di tannini: tutti fattori che assicurano lunghi periodi di longevità, spesso anche oltre i venti anni.

I Colori del Nebbiolo

L'uva Nebbiolo non possiede grandi quantità di sostanze coloranti, pertanto nei suoi vini sarà piuttosto improbabile osservare colori estremamente intensi e basse trasparenze. Il Nebbiolo può essere considerato un'uva con capacità coloranti moderate, inoltre il colore dei suoi vini risente fortemente del modo in cui sono stati prodotti. Nei vini prodotti secondo il metodo *tradizionale*, cioè con lunghi periodi di macerazione e altrettanto lunghi periodi di maturazione in botti di rovere di Slavonia o legno di castagno, il colore è piuttosto chiaro e l'aspetto trasparente, con tonalità rosso granato e spesso rosso mattone. Nei vini Nebbiolo prodotti con i sistemi *moderni* si tende invece a una maggiore estrazione di colore e una minore trasparenza. I vini prodotti con uva Nebbiolo tendono a mutare il proprio colore piuttosto in fretta e già dopo alcuni anni è possibile osservare evidenti sfumature e tonalità rosso aranciato, un colore generalmente tipico di vini giunti al proprio apice di maturità. Questa caratteristica è da considerarsi normale per il Nebbiolo, pertanto - in questo specifico caso - un vino di colore rosso mattone non va necessariamente considerato "vecchio". È opportuno ricordare che il Nebbiolo ha generalmente una capacità di lunghi affinamenti e che spesso possono superare i venti anni.

Gli Aromi

Gli aromi dei vini prodotti con Nebbiolo sono piuttosto caratteristici, tuttavia è bene sottolineare - a differenza di altre varietà - che questi aromi sono facilmente sopraffatti dall'uso di botti nuove, in particolare di barrique nuove con tostature elevate. L'uso della barrique con il Nebbiolo è uno degli argomenti di principale discussione fra i *modernisti* e i *tradizionali*

sti e secondo questi ultimi, la natura del Nebbiolo è fortemente snaturata. I vini prodotti con quest'uva sono riconoscibili in gioventù per i suoi forti aromi di ciliegia, prugna e - in particolare - la violetta, mentre con la maturazione in bottiglia - ed è bene ricordare che la maturità del Nebbiolo può richiedere anche dieci anni - si sviluppano aromi molto complessi come catrame, tartufo, funghi, cuoio e affumicato. Nei Nebbiolo cosiddetti *tradizionali* e fatti maturare in botti grandi, l'impatto degli aromi derivanti dal legno sono piuttosto tenui favorendo le qualità tipiche di questi vini, mentre in quelli *moderni* e fatti maturare in barrique o botti piccole, gli aromi di vaniglia e tostato - tipicamente ceduti dal legno - possono talvolta coprire la natura del Nebbiolo. Come sempre è una questione di equilibrio e di preferenze personali: l'uso del legno è semplicemente uno dei tanti fattori - e il Nebbiolo non è un'eccezione - che contribuiscono all'armonia e all'equilibrio di un vino. È comunque innegabile che esistano grandi Nebbiolo tradizionali e altrettanto grandi Nebbiolo moderni.

I vini prodotti con uve coltivate in zone fresche o che non hanno raggiunto una piena maturità, sviluppano principalmente aromi floreali - in cui si trova l'onnipresente violetta - e aromi di frutta come ciliegia, fragola, lampone; talvolta si può cogliere anche l'aroma del pepe bianco. Nei vini prodotti con Nebbiolo coltivati in zone più calde o con uve pienamente mature, troviamo sempre il tipico aroma di violetta, al quale si affianca un gradevole aroma di rose, e aromi di frutta che ricordano l'amarena o la ciliegia matura, la prugna e talvolta la mora, oltre ad aromi riconducibili alla famiglia dei minerali. Il Nebbiolo diventa entusiasmante soprattutto dopo un adeguato periodo di affinamento in bottiglia. Con la maturazione gli aromi di frutta del Nebbiolo si trasformano in ricche confetture, emerge l'aroma di rosa e di violetta appassita. Il tempo regala al Nebbiolo altri aromi estremamente complessi ed eleganti come catrame, cuoio, tartufo, funghi e affumicato, nei quali è sempre e comunque possibile riconoscere i suoi tipici aromi di fiori e frutta.

Il Gusto

Il Nebbiolo dimostra la sua spiccata personalità anche al gusto. I vini prodotti con quest'uva sono caratterizzati da un'elevata acidità, sono piuttosto alcolici e ricchi di tannini ruvidi, tuttavia eleganti e raffinati. Queste tre qualità - combinate insieme - assicurano ai vini Nebbiolo lunghissimi periodi di affinamento in bottiglia, spesso anche oltre i venti anni. Il Nebbiolo produce vini di notevole struttura - soprattutto per la quantità di tannini - anche se all'apparenza potrebbe sembrare il contrario. Alla vista il Nebbiolo può anche apparire come un vino leggero, in realtà con l'assaggio del primo sorso è pronto a rivelare tutta la sua imponenza, spesso sorprendente. Il primo impatto è costituito dall'acidità piuttosto spiccata e che solo un'adeguata alcolicità riesce a mantenere in equilibrio. Anche l'astringenza sarà piuttosto evidente, tuttavia nei Nebbiolo maturi questa sensazione sarà più mite e levigata, pur conservando la sua natura e una sorprendente eleganza. Anche in questo caso l'elevata alcolicità di questi vini sarà indispensabile per ottenere un perfetto equilibrio.

Il Regno del Nebbiolo

Il Nebbiolo è principalmente associato al Piemonte - la sua terra di origine - e nonostante non sia la varietà più coltivata in termini di quantità, è certamente la varietà più celebre e importante. I vini più emblematici prodotti con Nebbiolo sono da sempre Barolo e Barbaresco, due vini che riconducono direttamente sia all'uva sia al Piemonte. Il Barbaresco è spesso considerato come una versione più gentile e *femminile* del Barolo, un vino che ha invece mantenuto sempre un'immagine più severa e più *maschile*. In realtà questa differenza non trova sempre conferma nella realtà in quanto la natura dei due vini è fortemente condizionata sia dalle condizioni ambientali dei vigneti sia dagli stili di produzione. Qualunque sia la differenza, Barolo e Barbaresco sono comunque due grandissimi vini, degni rappresentanti di quest'uva. Il Nebbiolo è molto diffuso nelle Langhe, nel territorio d'Alba e nel Roero ed è presente in tutti i nei vini rossi di queste zone. I vini prodotti in queste zone - spesso con costi minori di Barolo e Barbaresco - rappresentano un ottimo punto di riferimento per la comprensione del Nebbiolo e fra questi si ricordano il Nebbiolo d'Alba, il Langhe Nebbiolo e il Roero.

Il Nebbiolo è coltivato anche nella parte settentrionale del Piemonte ed è l'uva principale nei vini di Carema, Gattinara e Ghemme. I vini di Carema sono prodotti con Nebbiolo in purezza - qui noto con il nome di Spanna o Picutener - mentre nei vini di Gattinara e Ghemme il Nebbiolo è spesso miscelato ad altre uve locali. Altri vini Piemontesi in cui è presente il Nebbiolo sono: Boca, Sizzano, Bramaterra, Canavese, Fara e Lessona. Fuori dai confini del Piemonte, il Nebbiolo è presente anche in Valle d'Aosta - conosciuto con il nome di Picoutener o Picotendro - in particolare per la produzione dei vini di Donnas. Un'altra zona di rilievo per il Nebbiolo è la Valtellina - nella parte settentrionale della Lombardia - dove l'uva è conosciuta con il nome di Chiavennasca. Sempre in Lombardia, il Nebbiolo si trova nella zona della Franciacorta dove è utilizzato - unitamente con altre uve - per la produzione dei vini rossi. Nonostante la sua grandezza, il Nebbiolo non si è diffuso oltre i confini dell'Italia che in passato fu introdotto dagli emigranti Italiani nel continente Americano e in Australia. Il Nebbiolo è coltivato - seppure limitatamente - in California e nei pressi di San Juan in Argentina, e ancora più limitatamente, nella Victoria in Australia.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◇ Sufficiente – ◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇ Buono
- ◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- * Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



Rosso dell'Abate Chiarini 2001 Fattoria di Palazzo Vecchio (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (70%), Merlot (30%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, prugna, vaniglia, liquirizia, carruba, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 24 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Brasati e stufati di carne, Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Vino Nobile di Montepulciano Riserva 1999 Fattoria di Palazzo Vecchio (Italia)

Uvaggio: Prugnolo Gentile (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Nobile si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di more e confettura di lamponi seguite da aromi di confettura di amarene, confettura di prugne,

viola appassita, liquirizia, tabacco, vaniglia, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di confettura di amarene e confettura di lamponi. Un vino ben fatto. Questa riserva di Nobile di Montepulciano matura per 24 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, Selvaggina, Formaggi stagionati



Barolo Chinato Sibona (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso granato chiaro e sfumature di rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di china e confettura di prugne seguite da aromi di cannella, genziana, rabarbaro, anice stellato e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di china, genziana e rabarbaro. Questo Barolo è aromatizzato con China Calissia, erbe aromatiche e spezie.

Abbinamento: Cioccolato, Crostate di frutta secca, Strudel



Valpolicella Superiore Campo Lavei 2002 Ca' Rugate (Italia)

Uvaggio: Corvina (40%), Rondinella (30%), Corvinone (30%)

Prezzo: € 13,30

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella e un lieve accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol,

buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Valpolicella matura in botte per 8-10 mesi.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Amarone della Valpolicella 2001
Ca' Rugate (Italia)**

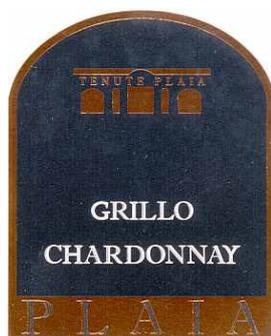
Uvaggio: Corvina (40%), Rondinella (30%), Corvinone (30%)

Prezzo: € 37,80

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora e amarena seguite da aromi di lampone, prugna, ribes, mirtillo, viola appassita, liquirizia, vaniglia, smalto, cioccolato, macis, pepe rosa e un accenno di mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Amarone matura in botte per circa 25-30 mesi.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Plaia Grillo - Chardonnay 2003
Plaia (Italia)**

Uvaggio: Grillo (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ananas, pera e mela seguite da aromi di biancospino, ginestra, banana, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato

dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e pera.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Pesce arrosto, Pasta e risotti con pesce



**Plaia Cabernet - Nero d'Avola 2002
Plaia (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Nero d'Avola (30%), Syrah (20%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mora e confettura di prugne seguite da aromi di amarena, peperone, violetta, liquirizia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora e amarena. Questo vino matura in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Prosecco di Valdobbiadene Dry Superiore di
Cartizze 2003
Canevel (Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 13,30

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Prosecco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di pesca e acacia seguite da aromi di biancospino, ginestra, glicine, mela, pera e un accenno di litchi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco con piacevole e lieve dolcezza, comunque equilibrato, delicato, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e pesca. Questo Prosecco di Cartizze è prodotto con il metodo Martinotti.

Abbinamento: Latticini, Semifreddi, Dolci alla crema



Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry II Millesimato 2003
Canevel (Italia)

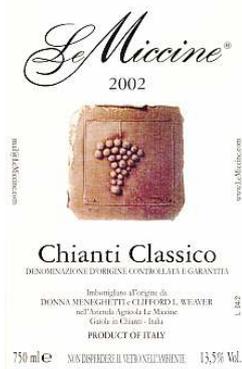
Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 9,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Prosecco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e lievito seguite da aromi di biancospino, crosta di pane, mandorla, pesca e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e mela. Questo Prosecco è prodotto con il metodo Martinotti.

Abbinamento: Latticini, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia



Chianti Classico 2002
Le Miccine (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (95%), Malvasia Nera, Canaiolo Nero (5%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura per 9 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne saltata, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



Chianti Classico Riserva Don Alberto 2001
Le Miccine (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e lampone seguite da aromi di mirtillo, prugna, ciclamino, viola appassita, vaniglia e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna. Questo Chianti matura per 21 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Cannonau di Sardegna Jerzu Riserva Alberto Loi 2000
Alberto Loi (Italia)

Uvaggio: Cannonau

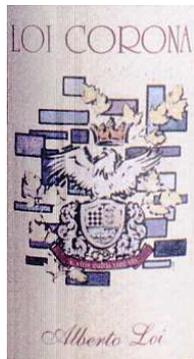
Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, liquirizia, cannella, cioccolato e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Cannonau matura per

12-14 mesi in botte, 4 mesi in barrique e affina per 8 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Loï Corona 2000
Alberto Loï (Italia)

Uvaggio: Cannonau (70%)

Prezzo: € 22,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e confettura di prugne seguite da aromi di confettura di fragole, confettura di lamponi, confettura di mirtilli, vaniglia, viola appassita, liquirizia, tabacco, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di lamponi, confettura di fragole e ciliegia. Un vino ben fatto. Loï Corona matura in barrique per 18-20 mesi e affina in bottiglia per 12 mesi.

Abbinamento: Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, Selvaggina, Formaggi stagionati



Chianti Classico Riserva Tenute Marchese Antinori
2000
Antinori (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e confettura di amarene seguite da aromi di confettura di mirtilli, melograno, viola appassita, vaniglia, liquirizia,

tabacco, carruba e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e confettura di amarene. Questo Chianti matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Brasati e stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Selvaggina, Formaggi stagionati



Tignanello 2001
Antinori (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (10%), Cabernet Franc (5%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, vaniglia, viola appassita, liquirizia, tabacco, pepe rosa, cacao, cannella, eucalipto e peperone. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Tignanello matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



Orvieto Classico Superiore 2003
Castello della Sala (Italia)

Uvaggio: Procanico (40%), Grechetto (27%), Verdello (15%), Drupeggio, Malvasia (3%), Chardonnay (15%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ginestra, pera e susina seguite da aromi di ananas, litchi, mela, pompelmo e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e ananas. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce saltato, Pasta e risotti con pesce e crostacei



**Cervaro della Sala 2002
Castello della Sala (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Grechetto (20%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela cotogna, banana, biancospino e legno tostato seguite da aromi di acacia, ananas, miele, minerale, nocciola, pera, pompelmo e caffè. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, banana, ananas e pompelmo. Un grande vino bianco. Cervaro della Sala fermenta e matura in barrique per 5 mesi a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce stufato



**Primitivo di Manduria Patriarca 1997
Soloperto (Italia)**

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 20,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di

confettura di prugne, confettura di more e confettura di amarene seguite da aromi di carruba, confettura di more, liquirizia, vaniglia e un accenno di anice stellato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di more. Questo Primitivo matura per 9 mesi in barrique e per almeno 2 anni in botte.

Abbinamento: Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Selvaggina, Formaggi stagionati



**Primitivo di Manduria Rubinum 1998
Soloperto (Italia)**

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Questo Primitivo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di prugne, confettura di amarene e confettura di more seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, cannella e accenni di china. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico con buona morbidezza e un piacevole accenno di dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di more. Un vino ben fatto. Questo Primitivo matura in botte per almeno 2 anni.

Abbinamento: Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati



**Franciacorta Brut
Majolini (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

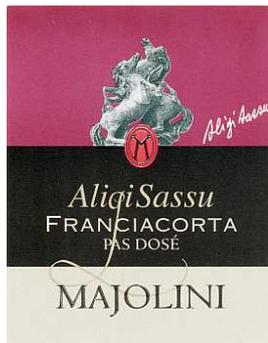
Prezzo: € 15,60

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi

intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, pralina e banana seguite da aromi di acacia, biancospino, kiwi, crosta di pane, mela, nocciola e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di kiwi e mela. Lo Chardonnay utilizzato per il vino base matura in barrique. Questo Franciacorta affina sui propri lieviti per un periodo di almeno 24 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce e crostacei alla griglia



**Franciacorta Pas Dosé Aliqi Sassu 1999
Majolini (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 20,30

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina e miele seguite da aromi di banana, biancospino, lievito, marzapane, crosta di pane, pera e mela. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Un vino ben fatto. Questo Franciacorta affina in bottiglie sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce e crostacei alla griglia, Antipasti di pesce

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di nocciola, frutto della passione e vaniglia seguite da aromi di pralina, pompelmo, banana, acacia, biancospino, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, banana e frutto della passione. Un vino ben fatto. Risveglio matura per 6 mesi in botte.

Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato, Carne bianca arrosto, Paste ripiene



**Colli Tortonesi Barbera Superiore Rodeo 2000
Cascina Montagnola (Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, melograno e mora seguite da aromi di vaniglia, violetta, ciclamino, mirtillo, amarena, liquirizia, tabacco, cacao e eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di melograno, amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 12-14 mesi in botte.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati



**Risveglio 2000
Cascina Montagnola (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

PRODUTTORI

Torrevento

Orientata alla produzione e alla valorizzazione dei vini di Castel del Monte, Torrevento è anche sede produttiva della cantina I Pastini, i cui obiettivi sono anche la rivalutazione delle uve antiche e tipiche della Puglia

Fra i monumenti più celebri della regione Puglia - e certamente anche del mondo - spicca fra tutti il suggestivo "Castel del Monte", la celebre costruzione a pianta ottagonale che Federico II di Svevia fece costruire nel 1220 come sua residenza di caccia e oggi riconosciuta come patrimonio dell'Unesco. La celebrità e l'importanza storica di questa bella costruzione è tale che la sua immagine è stata scelta come effigie della moneta da un centesimo di Euro coniatata dalla Repubblica Italiana. In Puglia, Castel del Monte non significa solamente la suggestiva costruzione, nel mondo dell'enologia è anche sinonimo di vino e - più in particolare - si tratta di un'area a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) della regione che rappresenta il "tacco" dell'Italia. La forma ottagonale del celebre monumento è stata ripresa e utilizzata come marchio aziendale dalla cantina Torrevento che ha sede a Corato, nella provincia di Bari e poco lontano dalla suggestiva costruzione.

Nel diciottesimo secolo, a poca distanza dal celebre monumento - precisamente in località "Torrevento" - fu costruito uno dei più belli monasteri in pietra di tutta la Murgia Nord-Occidentale. Nel 1949, quando oramai il monastero non era più adibito a luogo di culto, fu acquistato, insieme ai suoi terreni, dai fratelli Liantonio. In questo luogo fondarono un'attività vitivinicola a gestione familiare che più tardi prese il nome della località in cui si trova la cantina Torrevento. Le imponenti mura di pietra del monastero - con uno spessore di addirittura 1,5 metri - ospitano la grande cantina realizzata nella roccia degli antichi sotterranei del monastero: qui, a una profondità di circa otto metri e in condizioni ottimali, maturano i vini di Torrevento. La costruzione è stata sottoposta a importanti opere di ristrutturazione in modo da consentire un opportuno ampliamento e l'introduzione di nuove tecnologie, secondo un preciso piano di sviluppo aziendale e nel pieno rispetto della struttura originale, così come del territorio Murgiano e dello scenario della zona di Castel del Monte in cui si trova.

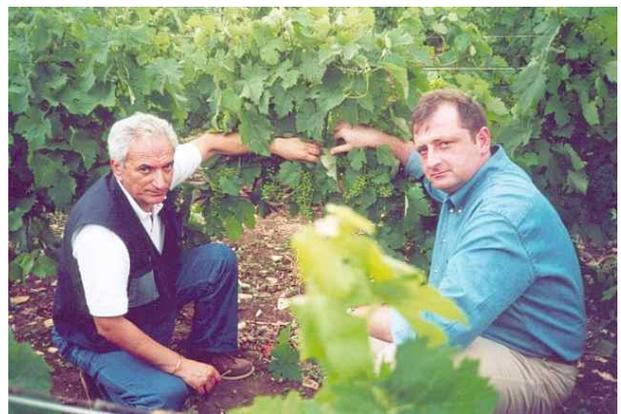
Recentemente si è inoltre provveduto a ristrutturare l'antica stalla trasformandola in un'accogliente sala da degustazione interamente in pietra dove accogliere turisti, clienti e appassionati del mondo del vino. Torrevento è particolarmente impegnata nella produzione di vini con uve tipiche della tradizione enologica della Puglia. La natura prevalentemente collinare della Murgia a nord di Bari - zona in cui si trovano i vigneti dell'azienda - e un microclima favorevole, costituiscono le condizioni ideali per la coltivazione dei vitigni autoctoni a bacca bianca, come Bombino Bianco e Pampanuto, così come quelle a bacca rossa, come Bombino Nero e Nero di Troia. Oggi l'Azienda Vinicola Torrevento possiede una superficie complessiva di 150 ettari destinati a vigneto e ubicati in diverse zone del territorio. Nella contrada "Pedale" si coltiva il Nero di Troia - utilizzato per la produzione del vino "Castel del Monte Rosso Vigna Pedale" - oltre alle varietà Bombino Nero e Montepulciano destinate alla produzione del Castel del Monte

Rosato. Dai vigneti vicini alla contrada Pedale si coltivano le uve utilizzate per la produzione del Kebir.

Nei vigneti ubicati nella zona di Andria si coltivano le varietà Nero di Troia, Aglianico, Bombino Bianco e Pampanuto. Nei vigneti di Torrevento si coltivano inoltre le varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Moscato Reale. Ai vini tipici della zona di Castel del Monte, Torrevento affianca anche altre prodotti come il Salice Salentino Rosso, ottenuto da uve Negroamaro e Malvasia Nera, e acquista uve Verdeca - coltivate secondo principi di agricoltura biologica - per la produzione del vino Puglia Bianco Proemio, uve Nero di Troia e Montepulciano - sempre da agricoltura biologica - per il Castel del Monte Rosso Proemio. Torrevento distribuisce inoltre i vini dell'Azienda Vinicola I Pastini - di cui è anche la sede produttiva - condotta dai fratelli Carparelli. L'Azienda I Pastini possiede circa 10 ettari di vigneti in cui si coltivano le varietà Verdeca, Bianco d'Alessano e Fiano Minutolo utilizzati per la produzione del vino Locorotondo Bianco.

Da vigneti in affitto, i fratelli Carparelli coltivano le uve Primitivo - con cui si produce il Primitivo del Tarantino Rosso - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Montepulciano utilizzati per il vino Murgia Rosso. L'Azienda I Pastini produce inoltre - in quantità limitata - il rosso dolce "Elogio alla Lentezza" da uve Aleatico. L'Azienda dei fratelli Carparelli è da tempo impegnata al recupero di antichi vitigni della zona - iniziato con un'opera di scrupolosa selezione iniziata nel 2000 - recuperando gemme di Fiano Minutolo dall'intero territorio nei comuni di Locorotondo, Martina Franca, Alberobello e Cisternino. Queste gemme sono state successivamente innestate nei vitigni di proprietà in modo da recuperarne la coltivazione e con lo scopo di produrre vini. Dal risultato di questa selezione e dal recupero di questa particolare varietà, I Pastini producono il vino "Vigna Rampone", un bianco di interessante personalità in cui spiccano intense qualità aromatiche di uva e pesca.

Oggi l'Azienda Vinicola Torrevento è presente - oltre che nel mercato Italiano - anche in tutti i paesi della Comunità Europea, Stati Uniti d'America, Canada, Australia, Hong Kong e Giappone. La gestione è affidata al Dott. Francesco Liantonio - presidente di Torrevento - mentre la gestione tecnica è affidata all'Enologo Pasquale Carparelli. La produzione di Torrevento è ampia e interessante, con vini di buona qualità nel rispetto delle tradizioni enologiche locali. Di particolare interesse è l'ultimo vino nato dalla cantina di Corato - Kebir -



Pasquale Carparelli e Francesco Liantonio, enologo e presidente di Torrevento



La sala da degustazione di Torrevento

prodotto con uva Nero di Troia e Cabernet Sauvignon in parti uguali e maturato per 12 mesi in barrique. Buono anche il Castel del Monte Vigna Pedale, piacevole e ben fatto, così come il Moscato di Trani “Dulcis in Fundo”, piacevole e giustamente dolce. Fra i vini prodotti a marchio I Pastini si segnalano il Fiano Minutolo Vigna Rampone e il Locorotondo Bianco.



I punteggi dei vini sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica “I Vini del Mese”.



**Vigna Rampone I Pastini 2003
Torrevento (Italia)**

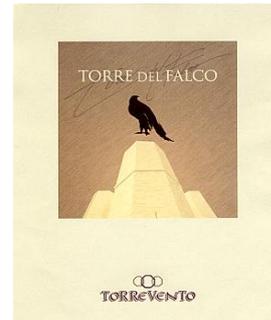
Uvaggio: Fiano Minutolo

Prezzo: € 8,75

Punteggio: ◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva e pesca seguite da aromi di acacia, ginestra, litchi, frutto della passione, pera, rosa bianca e un accenno di salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pera e pesca.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia, Pesce saltato



**Torre del Falco 2001
Torrevento (Italia)**

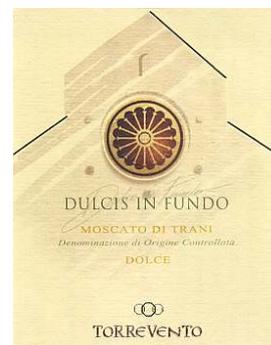
Uvaggio: Cabernet Sauvignon (80%), Nero di Troia (20%)

Prezzo: € 5,20

Punteggio: ◇◇◇★*

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, violetta e amarena seguite da aromi di mirtillo, prugna, carruba e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne alla griglia, stufati di carne, Formaggi stagionati



**Moscato di Trani Dulcis in Fundo 2003
Torrevento (Italia)**

Uvaggio: Moscato Reale

Prezzo: € 7,20 - 500ml

Punteggio: ◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva e pesca seguite da aromi di banana, canditi, fico secco, ginestra, camomilla, litchi e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e buona dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e litchi. Questo vino è prodotto con uve da vendemmia tardiva.

Abbinamento: Dolci alla crema, Crostate di frutta



**Locorotondo I Pastini 2003
Torrevento (Italia)**

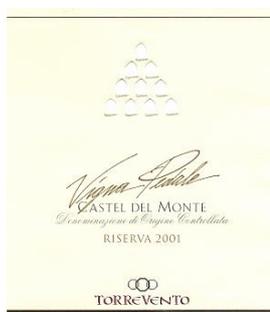
Uvaggio: Verdeca, Bianco d' Alessano, Fiano Minutolo

Prezzo: € 4,40

Punteggio: ◇◇◇★*

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera matura e banana seguite da aromi di ananas, biancospino, camomilla, ginestra, mela cotogna e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e ananas.

Abbinamento: Paste ripiene con pesce e funghi, Zuppe di pesce, Pesce saltato



**Castel del Monte Rosso Riserva Pedale 2001
Torrevento (Italia)**

Uvaggio: Nero di Troia

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◇◇◇★*

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone e amarena seguite da aromi di mirtillo, prugna, melograno, fragola e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



**Kebir 2001
Torrevento (Italia)**

Uvaggio: Nero di Troia (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di amarene, confettura di more e confettura di prugne seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, carruba, cannella, liquirizia e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di more. Un vino ben fatto. Kebir matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Brasati e stufati di carne, Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati

Torrevento - Località Castel del Monte, S.S. 170 Km 28 - 70033 Corato (Bari) - Tel. 080 8980923 Fax. 080 8980944 - **Enologo:** Pasquale Carparelli - **Anno fondazione:** 1989 - **Produzione:** 2.000.000 bottiglie - **E-Mail:** torrevento@libero.it - **WEB:** www.torrevento.it

Giornale di Cantina

Questa rubrica è riservata ai produttori di vino che intendono rendere note particolari attività produttive, annunciare nuovi prodotti o semplicemente comunicare alla clientela informazioni e promozioni sulla propria attività e i propri prodotti. Inviare le notizie da pubblicare al nostro indirizzo e-mail CellarJournal@DiWineTaste.com.

Cantine Pellegrino, Unica Azienda Vinicola del Trapanese Registrata EMAS

Cantine Pellegrino, azienda storica di Marsala, ben nota nel mondo per i suoi Marsala e adesso anche per i vini da tavola a marchio Duca di Castelmonte, ha ottenuto per il sito di via del Fante la registrazione EMAS (sistema comunitario Ecogestionale e di Audit), figurando quale unica azienda vitivinicola del Trapanese e seconda in Sicilia a ottenere l'importante registrazione.

Il sistema EMAS (Eco Management and Audit Scheme), ai sensi del regolamento Ce 1836/93, è un sistema ad adesione volontaria per le imprese e le organizzazioni che desiderano

impegnarsi a valutare e migliorare la propria efficienza ambientale. EMAS è principalmente destinato a migliorare l'ambiente e a fornire alle organizzazioni, alle autorità di controllo e ai cittadini uno strumento di valutazione e gestione dell'impatto ambientale dell'azienda. Oggi, infatti, le responsabilità di un'impresa vanno oltre le semplici considerazioni finanziarie; occorre tenere conto anche dell'impatto ambientale e sociale delle attività svolte.

Primo passo per l'ottenimento della registrazione da parte delle Cantine Pellegrino è stata la convalida della dichiarazione ambientale da parte dell'ente certificatore DNV. Il Comitato per l'Ecolabel e per l'Ecoaudit, sezione EMAS Italia, ha poi deliberato la registrazione della cantina di via del Fante, a Marsala, con il n° I-000255. Cantine Pellegrino offre quindi la garanzia di una pianificata e sistematica attenzione alle problematiche ambientali e di un oggettivo e attendibile impegno verso la prevenzione e il miglioramento continuo.

Polvere di Stelle, Una Cascata di Cristalli per il Rosso Prezioso di Umberto Cesari

Una cascata di cristalli Swarovski per un vino rosso importante, dal profumo intenso, morbido e vellutato. È Polvere di Stelle, un prezioso blend di uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon attentamente selezionate e lasciate parzialmente appassire sulla pianta. Il vino matura in botti di rovere da 50 ettolitri e affina in bottiglia per almeno 12 mesi. È una bottiglia elegante, illuminata dai cristalli, che rompe gli schemi tradizionali del packaging ma conserva lo stile e l'eleganza che contraddistinguono tutti i vini dell'azienda Umberto Cesari di Castel San Pietro adagiata sulle colline imolesi (Bologna).

Polvere di Stelle ha un colore rosso rubino intenso con tendenza al granato e riflessi leggermente aranciati, un profumo intenso, ampio, molto persistente, un bel corpo e una struttura importante che gli permetterà di avere una lunga vita, oltre dieci anni. È bene stappare la bottiglia tre ore prima della degustazione e servire il vino a una temperatura di 18-20°. Dell'annata 2000, la prima messa in commercio, sono state prodotte 7.000 bottiglie numerate e distribuite in enoteca, a un prezzo di € 45,00 con una confezione altrettanto originale, e nei ristoranti "tre stellati" Michelin.

È un vino per le occasioni importanti, da regalare, ma anche da regalarsi per godere non solo della luce particolare dei cristalli che ricordano la luminosità delle stelle, ma anche del pregio di un cru che racchiude la passione e l'amore che la famiglia di Umberto Cesari dedica da sempre ai propri vini

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica saranno pubblicate notizie e informazioni relativamente ad eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Il Vino ha il Suo Vocabolario

Domenica 14 Novembre 2004 - presso lo spazio Regione Piemonte in occasione del Salone del vino 2004 al Lingotto Fiere - è stato presentato il libro "Vocabolario del vino - Glossario completo dei termini enologici e descrittivi del vino" scritto da Roberto Rabachino, Daniela Piazza Editore. La finalità dell'opera, dalle parole dell'autore, è quella di introdurre gradualmente i neofiti del bere ai termini, ai concetti e ai piccoli segreti del misterioso ed affascinante mondo dell'enologia. Una chiave di accesso per avvicinarsi alla realtà del vino con consapevolezza e con maggiore soddisfazione senza tralasciare le proprie emozioni. Nel libro trovano inoltre spazio alcune citazioni di grandi personaggi che hanno parlato del vino e che possono sicuramente suggerire considerazioni e riflessioni personali sulla saggezza, magia e gusto della preziosa bevanda. Con l'autore sono intervenuti alla presentazione Ezio Ercole, vicepresidente dell'Ordine dei giornalisti del Piemonte; Gianni Firera, presidente giornalisti uffici stampa GUS Piemonte; Piera Genta, responsabile Torino e Provincia Associazione Stampa Agroalimentare; Pier Domenico Garrone, presidente Enoteca del Piemonte e l'on. Ugo Cavallera, Assessore Agricoltura Regione Piemonte.

L'autore Roberto Rabachino - Torinese, 47 anni, giornalista e sommelier, delegato del Piemonte e Valle d'Aosta dell'A.S.A. (Associazione Stampa Agroalimentare), responsabile Piemontese della F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) - commenta così la sua opera: «Chi conosce bene il vino e sa descriverne le caratteristiche può sembrare, agli occhi di un profano, un alieno che parla uno strano linguaggio fatto di parole comuni usate però in contesti del tutto inconsueti: profumo etereo, finale aromatico, intensità cromatica, tannini a trama fine. Visto così il vocabolario del degustatore appare sicuramente un po' ostico. La verità è che degustare un vino è un'attività complessa dove entrano in gioco tanti fattori e soprattutto tante conoscenze e "sensibilità" personali. Questa premessa non deve spaventare i neofiti del bere. Per avvicinarsi al mondo della degustazione possono bastare alcune nozioni di base. Ecco, questo è quello che voglio comunicare». Da questa introduzione dell'autore si evidenzia immediatamente le finalità dell'opera. Si tratta di un simpatico ed esauriente manuale in forma di vocabolario che risolve tutti gli enigmi che si possono presentare quando si affronta il meraviglioso e misterioso mondo dell'enologia, senza necessariamente dover affrontare un esame da sommelier. Infatti, l'augurio finale nella premessa dell'autore è la seguente: «buona lettura... che il vino vi sia propizio!». VOCABOLARIO DEL VINO di Roberto Rabachino, Pagine 224, Formato 15 x 22 ISBN - 88-7889-160-6, Daniela Piazza Editore, € 18,00

Al sommelier Luigi Perazzo il Quarto Master del Sangiovese

Nel corso di una cena di gala che ha visto come testimonial d'eccezione Davide Cassani, ex campione di ciclismo e attuale commentatore sportivo e opinionista per RaiSport, nella nottata di lunedì 22 novembre nei padiglioni della Fiera di Faenza (Ra), sono stati proclamati i vincitori dell'edizione 2004 del Master del Sangiovese - Trofeo Ente Tutela Vini di Romagna. La manifestazione, considerata fra i più importanti e qualificati

concorsi enologici a livello nazionale, vede come protagonista assoluto il Sangiovese, uno dei vini e dei vitigni principi della viticoltura italiana e mondiale.

Organizzato dall'Ente Tutela Vini di Romagna e dall'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier - in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il prestigioso titolo di vincitore è stato raggiunto dal sommelier professionista AIS Luigi Perazzo di Milano (città dove gestisce il ristorante "La Dolce Vita") che nel corso di una serie di impegnative prove - scritte, orali e pratiche di servizio e degustazione - si è imposto su Cristiano Cini di Arezzo (primo sommelier della Toscana nel 2003) e su Rudy Travagli di Cervia, rispettivamente secondo e terzo qualificati. Per Perazzo si tratta di un'importante soddisfazione in quanto conferma le sue altissime qualità professionali che già nello scorso anno lo avevano portato al secondo posto del Master del Sangiovese.

Nella categoria dei Sommelier degustatori non professionisti abilitati A.I.S., che per la prima volta hanno potuto partecipare al concorso in una sezione apposita a essi dedicata, la vittoria è andata al Ravennate Pietro Vicchi, seguito da Catia Brusoni di Sesto Fiorentino ed Eugenio Baldi di Faenza, secondi ex equo. A valutare e giudicare i partecipanti del concorso è stata una giuria esperta e qualificata composta da: Terenzio Medri, Presidente Nazionale A.I.S., Roberto Gardini, Responsabile Concorsi A.I.S., Maria Grazia Galdini, Concorsi A.I.S. (prima classificata al 1° Master del Sangiovese 2000), Elio Assirelli, Presidente dell'Ente Tutela Vini di Romagna, Gian Alfonso Roda, Presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, Giancarlo Mondini, Presidente Sezione A.I.S. Romagna, Giordano Zinzani, Presidente Sezione Romagna Assoenologi, Luca Gardini, vincitore dell'ultima edizione del Master.

IL CAVATAPPI

Analisi Sensoriale del Cibo

L'abbinamento enogastronomico è la felice unione fra vino e cibo, un'arte spesso considerata difficile e che richiede in realtà solo un po' di buon gusto, curiosità e intraprendenza

Si dice che la prova più impegnativa per un vino sia quella di confrontarsi con il cibo, ovviamente non con tutti i cibi, ma certamente con quelli che - almeno in teoria - siano a esso complementari dal punto di vista organolettico. La scelta di un vino da abbinare a una pietanza è spesso ritenuta difficile dalla maggioranza degli appassionati sia della bevanda di Bacco sia della buona tavola, spesso si ritiene che l'abbinamento enogastronomico sia una sorta di alchimia che solamente pochi eletti riescono a mettere in pratica. A tale proposito, quando si parla di abbinamento enogastronomico, è sempre opportuno ricordare due presupposti fondamentali. Prima di tutto, l'abbinamento definito secondo principi tecnici ha come finalità la *formulazione di una proposta oggettivamente condivisibile* e, secondo, la soggettività dell'abbinamento non può mai essere sostituita da una soluzione di tipo tecnico. Questo significa che se un individuo gradisce abbinare un vino bianco molto acido a un'insalata condita con molto aceto - una condizione sempre sconsigliata secondo i principi tecnici - nessuna regola o imposizione è né lecita né opportuna.

Per questa ragione quando si parla di abbinamento enogastronomico - un'arte che ha come finalità la gratificazione dei sensi di un individuo nella complementarità o contrapposizione di vino e cibo - è sempre opportuno ricordare che si tratta di una proposta e non di una regola assoluta: in altre parole, il condizionale è sempre d'obbligo. Inoltre è bene ricordare che l'abbinamento enogastronomico può essere espresso anche secondo principi che non hanno nessun riscontro tecnico, come per esempio fattori tradizionali, culturali, stagionali, romantici, poetici e - soprattutto - personali. Ecco perché il famoso detto "il pesce va sempre con il vino bianco" - autentico tormentone fra le regole della comune enogastronomia - oltre a essere smentito da ovvi principi tecnici, potrebbe anche essere poco o per niente condivisibile da alcuni. Il segreto del successo nell'abbinamento enogastronomico è essenzialmente rappresentato dalla curiosità e dall'intraprendenza nello scoprire nuove sensazioni e nuovi gusti. Qualora si considerassero solamente le rigide regole tecniche dell'abbinamento, nessuno avrebbe l'idea - e la curiosità - di abbinare un vino dolce con un cibo salato e proteico come la carne o il formaggio.

Le tradizioni di alcuni luoghi in cui si producono celebri e storici vini dolci, insegnano che anche questi vini si uniscono benissimo con arrostiti di carne anche molto elaborati. Un esempio per tutti è il Sagrantino di Montefalco Passito - dolce e piuttosto tannico - tradizionalmente abbinato a pecorini stagionati e, nel pranzo Pasquale, con il "robusto" arrostito di agnello cucinato secondo la tradizione Umbra. Inoltre sono celebri - e certamente gustosi e gratificanti - i tanti abbinamenti fra vini dolci e formaggi erborinati e stagionati. Tuttavia la tradizione - anche se in questo caso sarebbe opportuno riconoscere che si tratta di "un luogo comune" - non sempre suggerisce abbinamenti gradevoli o ben riusciti, almeno dal punto di vista tecnico. Se si parla, per esempio, di ostriche o di caviale e si chiede il nome di un vino da abbinare, la risposta più probabile è Champagne o comunque uno spumante. In realtà - sempre dal punto di vista tecnico - questo è un abbinamento non corretto. La ragione della celebrità di questo abbinamento - come di tanti altri - è legato alla gratificazione derivata nell'unire due prodotti di lusso e costosi; un principio che certamente non gratifica le sensazioni organolettiche e che esalta invece il condizionamento psicologico.

Comprendere Ciò che si Mangia

È innegabile che il cibo susciti negli uomini emozioni così diverse fra loro e che ognuno di essi abbia con questo un rapporto assolutamente personale. Per gli uomini il cibo non è solamente motivo di sopravvivenza, ovviamente non nelle condizioni disagiate in cui anche un piccolo pezzo di pane rappresenta il confine fra la vita e la morte ed è motivo di competizioni violente. È sufficiente osservare le tradizioni gastronomiche di ogni cultura e società per comprendere che il cibo va oltre il "semplice" atto del mangiare. Certamente la cucina è uno di quei tantissimi ambiti della sfera umana in cui è possibile apprezzare l'estro dell'uomo - in questo caso in termini positivi - dove intuizione, fantasia e intelligenza si uniscono per creare qualcosa che vada oltre la necessità di nutrirsi e per garantire la sopravvivenza. Colori, aromi, gusti, sapori, contrasti e armonie sono solamente alcuni degli elementi che si trovano nel cibo e che svolgono un ruolo fondamentale nel piacere - for-

te e profondo - che va ben oltre la necessità del “mangiare”. Questi elementi - cioè la capacità di riconoscere e apprezzare questi “ingredienti” - rappresentano la differenza fra mangiare, gustare, contemplare, apprezzare e abbuffarsi con il cibo.

Osservare una persona mentre mangia è un’utile esercizio per la comprensione del suo rapporto con il cibo. Ci sono persone che si limitano semplicemente a portare il cibo in bocca senza considerare o valutare altri aspetti. Altri lo osservano, lo annusano, lo assaggiano e infine lo degustano, cercando di comprendere ogni aspetto della sua composizione, dagli ingredienti alla tecnica di cottura, dal modo in cui si presenta alle sensazioni che può suscitare. È innegabile che il nostro stile di vita moderno - frenetico, poco naturale e di cui noi tutti siamo responsabili - abbia contribuito a una progressiva distrazione verso determinate sensazioni e emozioni, non solo quelle legate al cibo, rendendoci spesso esseri piuttosto superficiali e frivoli, spesso attratti dall’illusione dell’apparenza. Probabilmente i nostri antenati vissuti qualche secolo fa, erano molto più attenti alle qualità del cibo e probabilmente lo guardavano, lo annusavano, lo assaggiavano prima di mangiarlo, in altre parole si assicuravano che - prima di tutto - non fosse nocivo. Questa è un’abitudine che noi “uomini moderni” abbiamo perso probabilmente a causa della relativa sicurezza offerta dall’industria alimentare, abituati all’idea che difficilmente potremmo trovarci di fronte a un cibo cattivo o comunque nocivo.

Chi ama la buona tavola non ne fa unicamente un fatto di gola: è innegabile che anche la gratificazione della gola regala soddisfazioni, tuttavia il vero *buongustaio* è colui che riesce ad apprezzare le singole qualità del cibo, ben diverso da chi invece mangia in modo compulsivo e distrattamente. Se ci sforzassimo a essere più critici e attenti a ciò che si mangia, probabilmente molti cibi di qualità discutibile - ma ben supportati da precisi interessi economici - non troverebbero più il favore della gente che sarebbe invece più attenta a ciò che sceglie come nutrimento. A onore del vero è bene ricordare che l’uso di certi ingredienti e l’impiego di specifiche tecniche di preparazione contribuiscono a nascondere i difetti e le carenze di alcuni cibi fino quasi a farli scomparire. Tanto più si è attenti e critici a ciò che si mangia, tanto più semplice sarà scoprire certi truc-



Conoscere il cibo e il vino è essenziale per formulare un buon abbinamento

chi e apprezzare maggiormente il cibo. Questa capacità non è riservata a pochi: è sufficiente fare solamente attenzione a ciò che si trova nel proprio piatto e cercarlo di comprenderlo prima di assaggiarlo. Del resto ognuno ha capacità sensoriali tali da consentire l’analisi del cibo - ovviamente anche del vino, anch’egli cibo - l’importante è ricordarsi di possederli e di sforzarsi nel loro uso.

Formulare un abbinamento enogastronomico significa - prima di tutto - avere la capacità e la volontà di conoscere ogni aspetto organolettico del cibo e del vino: solo dopo avere ben compreso questi fattori sarà possibile eseguire l’abbinamento in modo *oggettivamente condivisibile*. I nemici più temibili di questa impresa sono senza ombra di dubbio la distrazione e la superficialità; ottimi alleati sono l’esperienza, la conoscenza della cucina, degli ingredienti e delle tecniche di preparazione. Del resto, come si può esprimere un commento o un giudizio su ciò che non si conosce - o peggio ancora - di cui non si ha la volontà di conoscere? La valutazione organolettica di un cibo - così come di un vino - richiede concentrazione, curiosità e dedizione: attitudini che non sempre sono facili da mettere in pratica, soprattutto per coloro che per troppo tempo sono abituati a non porre la dovuta attenzione e concentrazione sui sensi impegnati nel bere o nel mangiare. Non è un’impresa difficile ne tanto meno impossibile: ogni persona - salvo i casi in cui si soffre di determinate patologie - dispone di sensi che inviano continuamente informazioni al cervello: è sufficiente un po’ di attenzione e sforzarsi di ascoltare anche i segnali più deboli che il nostro sistema sensoriale è capace di rilevare.

La Valutazione del Cibo

Nella maggior parte dei casi, valutare un cibo significa semplicemente assaggiarlo con la bocca, cogliere il suo sapore e deglutire, niente più. Questa operazione, nella sua essenzialità, richiede comunque il coinvolgimento di tre qualità sensoriali: il gusto, l’olfatto e il tatto. Il coinvolgimento del gusto - nella capacità di riconoscere i sapori fondamentali - è probabilmente scontato per molti, forse lo è un po’ meno il coinvolgimento dell’olfatto - ma è bene ricordare che senza l’olfatto non esisterebbe il gusto - mentre il tatto consente di comprendere la consistenza di un cibo. In altre parole se la combinazione gusto-olfatto consente di riconoscere una mela da un cetriolo, è il tatto che ci consente di riconoscere un liquido da un solido, un cibo freddo da uno caldo. Valutare un cibo significa analizzare con attenzione non solo le qualità sensoriali sopra descritte, ma anche quelle derivanti dal senso della vista e dell’udito. La vista consente di comprendere l’aspetto - fondamentale ai fini dell’appagamento psicologico complessivo legato al cibo - mentre l’udito fornisce altre informazioni sulla freschezza e la qualità degli ingredienti. Un esempio per tutti potrebbe essere il “suono” prodotto dal mordere una carota fresca o una appassita, o il rumore prodotto dallo spezzare una tavoletta di buon cioccolato.

L’aspetto di un cibo e il modo in cui presenta, rappresentano il primo punto d’incontro con il degustatore. L’aspetto - oltre a predisporre positivamente o negativamente il degustatore - offre importanti informazioni relativamente alla sua preparazione e agli ingredienti utilizzati. È innegabile che una pietanza dall’aspetto poco invitante incide negativamente sulla sua gradevolezza e questo fattore è ben conosciuto da cuochi,

ristoratori e industrie alimentari che, ovviamente, fanno di tutto per sfruttare al meglio la presentazione del cibo. L'aspetto estetico di una pietanza è comunque importante: è indice di igiene e buona preparazione culinaria, tuttavia è bene ricordarsi che spesso l'apparenza inganna e ciò che è buono per gli occhi potrebbe non esserlo per il gusto. Valutare l'aspetto e la buona presentabilità della pietanza, ma non fermarsi mai a questa valutazione puramente superficiale e apparente. Le informazioni primarie che si cercheranno di comprendere dall'aspetto sono la qualità e la quantità degli ingredienti oltre alla tecnica di cottura e la modalità di preparazione. Si ricordi che il modo in cui è stato preparato un cibo influisce notevolmente sul suo gusto. Per esempio è sufficiente osservare delle verdure per comprendere se la loro cottura è stata eccessiva con conseguente perdita o alterazione delle qualità organolettiche e nutrienti.

Un aspetto che pochi si soffermano a valutare durante l'assaggio di un cibo è il suo odore. L'aroma di un cibo - esattamente come nel vino - è un fattore di fondamentale importanza per comprendere ulteriormente la qualità e la quantità degli ingredienti, la sua gradevolezza e la modalità di preparazione, come per esempio l'uso di erbe aromatiche o spezie. Inoltre grazie all'olfatto è possibile riconoscere alcuni difetti di cottura, come per esempio gli odori di bruciato. La prima valutazione olfattiva sarà effettuata negli aromi complessivi di una pietanza. Portare il piatto in cui è stata servita la pietanza vicino al naso - o viceversa - e annusare complessivamente gli aromi facendo dei movimenti circolari in modo da percepire gli odori di tutta la pietanza. Annusare ciò che si assaggerà è di fondamentale importanza ed è bene ricordare che il gusto è una qualità sensoriale che si esprime anche attraverso gli aromi. Per comprendere l'importanza dell'olfatto nella valutazione del gusto, provare ad assaggiare dei cibi a occhi bendati e con il naso tappato: nella maggioranza dei casi sarà impossibile riconoscere anche i cibi più semplici e consueti.

La fase successiva consiste nella valutazione della porzione di cibo che si introdurrà in bocca. Prendere una piccola parte del cibo con la forchetta e portarla all'altezza del naso e eseguire un'ulteriore valutazione olfattiva: probabilmente le qualità aromatiche del cibo saranno cambiate rispetto alla sua *globalità*. Introdurre il cibo in bocca e masticare bene, valutare tutte le sensazioni saporifere oltre all'impressione generale del gusto - cioè l'unione fra i sapori primari e l'olfatto - cercando di analizzare, proprio come nel vino, la corrispondenza dell'analisi gustativa con l'analisi olfattiva. In accordo alle comuni teorie sul gusto, i sapori primari sono quattro - dolce, salato, acido e amaro - tuttavia è bene ricordare che questa teoria, formulata più di cento anni fa, è stata smentita, o meglio completata, da alcuni studi condotti in Giappone all'inizio del 1900 e che solo recentemente si stanno accettando in occidente. Ai quattro sapori fondamentali sarebbe bene aggiungere anche un quinto - il cosiddetto *umami* - presente in molti cibi e che svolge un ruolo fondamentale sul loro gradimento. Spesso e erroneamente associato al *glutammato monosodico*, l'*umami* è in realtà una sensazione saporifera molto più complessa, variamente descritta come un *gusto sapido e appetitoso simile al brodo di carne*.

L'*umami* meriterebbe una trattazione molto più approfondita - ben oltre lo scopo di questa preliminare introduzione - tuttavia è innegabile che la sua presenza è percettibile nella

complessità del gusto di un cibo, e molte delle salse tradizionali utilizzate nella cucina occidentale - così come la pizza e il Parmigiano Reggiano, tanto per dare qualche esempio - ne sono particolarmente ricche. L'ultima analisi svolta sul cibo riguarda la sua armonia e il suo equilibrio complessivo. Esattamente come per il vino, anche nel cibo si tende a premiare maggiormente le preparazioni in cui tutti gli ingredienti sono in armonia fra loro, dove l'uno esalta e completa l'altro senza prevalere eccessivamente. La qualità dell'equilibrio nei cibi è una caratteristica valutabile nei loro aromi e nel loro gusto, non da ultimo anche nell'aspetto. Per esempio, se in un cibo speziato non è possibile apprezzare l'aroma e il gusto dell'ingrediente principale, la sua armonia e il suo equilibrio saranno piuttosto scarsi, mentre in un cibo in cui la presenza delle spezie completa e consente di individuare le qualità organolettiche dell'ingrediente principale, l'armonia e l'equilibrio saranno elevati. Concludendo questa breve introduzione, vi diamo il suggerimento e il consiglio di porre maggiore attenzione sul cibo: siamo certi che il piacere di sedersi a tavola sarà maggiore. Infine è bene ricordare che mangiare non è degustare e che il cibo è anche fonte di piacere, non solo di sopravvivenza. Se così fosse, qualunque cosa commestibile sarebbe sufficiente a questo scopo.

NON SOLO VINO

I Cocktail

Dopo la fine della seconda guerra mondiale, da quando si è iniziato a conoscere i cocktail, questo modo di bere non ha subito l'influsso delle mode e non accenna a tramontare, è sempre vivo e pieno di novità

Il dizionario dello stile corretto definisce: "cocktail è voce Anglo-americana per indicare la nota miscela di liquori vari con ghiaccio tritato che si beve dopo essere stato sbattuto in un bussolotto detto, in Inglese, *shaker*, in italiano scotitio o mescolatore". Il *Merriam-Webster Dictionary* del 1947 definisce il cocktail come "bevanda corta di liquori miscelati con ingredienti aromatizzanti, oppure bevanda a base di succhi di frutta freschi". Dieci anni dopo, il *Modern American Dictionary* lo definisce come una "bevanda di gin, whisky o brandy mescolati con vermouth, succhi di frutta e altro". Nessuna definizione riesce a cogliere in pieno - un mondo sempre in agitazione - dove il classico e il moderno convivono, in cui sono inventate continuamente nuove ricette e nuovi modi per stupire, invitare e stimolare un pubblico sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo.

Storia dei Cocktail

La storia dell'uomo e quella dell'alcol, sin dagli albori dei tempi, viaggiano di pari passo. L'uomo da quando ha imparato a fermentare zuccheri e mosti, ha iniziato ad apprezzare l'alcol, a degustarlo, puro o addizionato con erbe aromatiche e curative, sempre alla ricerca di elisir miracolosi che potessero risolvere tutti i malanni della vita. I Romani, per esempio, usavano l'*hydromeli* - cioè vino cotto mescolato con miele -

utilizzato come aperitivo. Quest'usanza si è diffusa lentamente oltre i confini dell'impero e fino alla Bretagna dove si conserva ancora oggi. Durante il Medio Evo, da Caterina De' Medici a Girolamo Savonarola, tanto per citare due personaggi illustri, si comincia a esplorare l'arte della miscelazione, cominciano a nascere miscugli a base di liquori e estratti di erbe, dalle più fantasiose capacità. Vi si cimentarono anche viticoltori, monaci e alchimisti.

Nella "Vie de Paris Sous Louis XII", Louis Batiffol scriveva «Quando i fabbricanti di aceto si misero a distillare l'acquavite, ebbero l'idea di vendere al dettaglio ciliege conservate in acquavite e servite in piccoli bicchieri e tazzine. L'acquavite ammorbidita dallo zucchero e dal frutto, si chiamava allora "eau clairette". Nel XVI secolo, al posto delle ciliege, cominciarono a mettere arance, fragole, ribes e altro, apparvero così le prime acqua d'arancia, di fragola e di ribes. Il commercio dei liquori rimase libero fino a Luigi XIV che costituì la confraternita dei *Limonadiers* (letteralmente, fabbricanti di limonate), riunendoli a fianco dei distillatori d'acquavite, era il 1676».

Sembra ormai accettato che l'origine di preparare i moderni cocktail sia anglosassone: questa tesi è avvalorata dal fatto che il nome più antico era "bitter sling". Nel 1806 un giornale Inglese definiva il cocktail come "bevanda stimolante, composta di diverse sostanze alcoliche alle quali viene aggiunto zucchero, acqua e bitter". Paolo Monelli racconta che quando arrivò a New Orleans, disertò il concerto di Louis Armstrong per seguire il consiglio di un barman: incuriosito e impaziente si recò al 437 di Royal Street dove trovò una casetta in cui era rimasta la scritta "The cocktail is born". Lo stabile era la casa e la bottega di Antoine Peychaud - un farmacista seguace di una loggia massonica locale - e quando uno dei membri entrava in farmacia, era solito accoglierli con una bevanda preparata secondo un'antica ricetta del suo paese natale, Santo Domingo. Si trattava di una miscela a base di marc, cognac, zucchero e altre spezie. Per dosare gli ingredienti e per servire la bevanda,



Cocktail: fantasia e creatività per un modo sempre nuovo di bere

il buon farmacista utilizzava un *cocquetier*. Il successo della bevanda del farmacista del 437 di Royal Street si estese a tutta la clientela, che chiedeva il "cocquetier". È plausibile che il nome da "cocquetier" - per deformazione - si sia trasformato in "cocktail". La figura del farmacista si adatta bene a far da padre a una bevanda la cui preparazione deve essere scrupolosa e mai affidata al caso o all'approssimazione.

Il cocktail si è diffuso rapidamente in tutto il mondo, in primo luogo tra gli addetti ai lavori - la folta schiera di barman - che conoscono tutti i segreti delle miscele e sanno usare la fantasia per creare sempre nuove combinazioni, tanto da stimolare la curiosità dei propri clienti. Il mondo del "bere miscelato" attraversa il pianeta passando dai bar più rinomati del mondo fino ai night club alla moda e nei ritrovi internazionali. Tutti i locali di lusso, bar, hotel e ristoranti alla moda, cominciano a servire cocktail dai nomi sofisticati e a volte stravaganti e esotici. L'attrezzatura dei barman si arricchisce di nuovi strumenti: lo shaker e tutta una lunga schiera di attrezzi per tagliare, spremere, sbucciare e filtrare.

Ripercorrendo la storia dei cocktail emergono alcune figure caratteristiche che hanno influito notevolmente nella loro diffusione, come Ernest Hemingway, lo scrittore che amava frequentare bar e ristoranti in compagnia di illustri amici di tutto il mondo, ottimo conoscitore e grande amante del vino e del mondo dei cocktail. Hemingway frequentava l'Harry's Bar, mentre altri personaggi frequentavano locali famosi di tutto il mondo, si incontravano per discutere di argomenti d'attualità o per passare il tempo a conversare fra amici, in un ambiente rilassante e magari davanti a un buon bicchiere. In questi ambienti sono nati molti dei drinks che in seguito faranno il giro del mondo. Un esempio come tanti altri, il popolare Negroni nato al Casoni di Firenze dove si serviva "l'Americano classico" a base di Vermouth Rosso, Cinzano e Bitter Campari. Il conte Camillo Negroni era solito aggiungere del gin a questa miscela classica. Il barman Fosco Scarsellini si sentiva ripetere spesso dai suoi clienti «come il conte Negroni», così non fu difficile assegnare il nome al nuovo nato.

Per fare un buon cocktail non basta miscelare a caso alcuni liquori. Un buon barman deve basarsi su un'accurata scelta di liquori, succhi, aromi, profumi, un'accurata preparazione e un buon aspetto estetico. In un cocktail conta molto il gusto fine al palato, i colori, i profumi e la presentazione. Nel congresso dell'IBA (International Bartenders Association) è stato fissato a cinque il limite massimo di ingredienti che può prevedere un cocktail onde evitare troppa confusione di sapori e aromi.

I Bicchieri e gli Attrezzi

Nella preparazione di un cocktail nulla deve essere lasciato al caso, neanche il bicchiere. Come ogni vino vuole il suo bicchiere per poterlo meglio apprezzare, anche i cocktail hanno la loro gamma di bicchieri. Un buon cocktail servito in un bicchiere sbagliato passa del tutto inosservato. Nonostante esistano delle regole generali, c'è comunque spazio per l'originalità, sempre nel rispetto del buon gusto e delle tradizioni.

- **Coppetta** - molto utilizzata per i cocktail corti senza ghiaccio (short), usata per servire drink piuttosto alcolici come il Martini. Deve essere ghiacciata al momento del servizio

- **Doppia Coppetta** - le sue dimensioni permettono dosi quasi doppie rispetto a quella classica, si usa per drink non eccessivamente alcolici, rinfrescanti e serviti senza ghiaccio
- **Flûte** - indicata per gli sparkling, in altre parole, una categoria di cocktail leggeri a base di spumante e frutta fresca
- **Coppa da champagne** - ideale per i cocktail Champagne o per i "dark drink" (bevande con caffè, liquori, panna) e per gli sparkling. Inoltre può sostituire la doppia coppetta per alcuni tipi di cocktail
- **Copita** - è il bicchiere da Sherry. Utilizzata per flip - cocktail che includono tra gli ingredienti rosso d'uovo - oppure i sour, con succo di limone e shakerati
- **Tumbler Alto (Collins)** - adatto per servire principalmente long drink (bevande lunghe), fresche e con ghiaccio, si usa soprattutto per servire cocktail tipici del periodo estivo
- **Tumbler Medio** - utile per cocktail con ghiaccio, mediamente lunghi, oppure per preparati tipo Americano, dove viene aggiunta soda. È il classico bicchiere da *whisky and soda*
- **Tumbler Basso** - usato per alcuni cocktail short serviti con ghiaccio come il Negroni

Il bicchiere chiamato *Old Fashion* - leggermente più alto di un tumbler piccolo e dalla forma panciuta - è utilizzato per quei cocktail che prevedono dei cubetti di ghiaccio, seltz o soda, tipico dei drink *on the rocks*. A parte gli ingredienti e i bicchieri, è necessario avere a disposizione anche l'attrezzatura necessaria per una corretta preparazione. Iniziamo dallo shaker, ovvero l'agitatore per la preparazione dei cocktail. Esistono due tipi di shaker: quello continentale - composto da tre parti, contenitore, filtro e tappo - e quello Americano - conosciuto anche come Boston - composto da due parti coniche una di vetro e l'altra di acciaio che si incastrano l'uno nell'altro consentendo una chiusura ermetica. Lo shaker è utile per preparazioni che comprendono latte, panna, uova e succhi e nei casi in cui gli ingredienti devono essere amalgamati insieme con energia.

Poiché nella composizione dei cocktail e nei long drink entrano in maniera piuttosto frequente i succhi di frutta, è necessario procurarsi uno *strainer*, cioè un colino in acciaio inossidabile e dotato di una spirale per trattenere il ghiaccio. Il *mixing glass*, tradotto in "bicchiere miscelatore" - e da non confondere con lo shaker - è un grosso bicchiere in vetro di notevole capacità, a forma conica e munito di beccuccio. Esistono *mixing glass* di diverse dimensioni, in vetro o in cristallo. Nel *mixing glass* gli ingredienti - contrariamente dallo shaker - vengono semplicemente mescolati. Lo *stir*, un attrezzo che fa parte della dotazione del *mixing glass*, è un cucchiaio dal manico lungo e sulla cui estremità si trova una specie di zigrinatura che serve per pestare. Si usa per mescolare i drink preparati nel *mixing glass* oppure direttamente nel bicchiere.

Per la preparazione dei cocktail si può usare anche uno spremi agrumi. In commercio esistono degli apparecchi elettrici, senza dubbio più comodi di quelli manuali, ma possono presentare l'inconveniente di ridurre in poltiglia alcune parti del frutto - come la pellicola - o rendere il succo troppo denso e torbido. In alternativa si può usare una centrifuga - un

elettrodomestico in grado di separare il succo dalle parti solide - tuttavia si tratta di un accessorio più costoso di uno spremi agrumi manuale. Il blender non è altro che un frullatore elettrico e serve per la preparazione di bevande che necessitano di essere montate come i frappé, drinks a base di uova o crema di latte, così come i cocktail serviti con ghiaccio a neve (frozen).

Il secchiello per il Ghiaccio - in vetro, in cristallo o in metallo - deve essere abbastanza largo e non va mai riempito fino all'orlo. Solitamente è dotato di una pinza a molla per prendere il ghiaccio, tuttavia si può utilizzare anche un cucchiaio o una paletta da ghiaccio. Altro attrezzo indispensabile è un tagliere di legno su cui tagliare i limoni e la frutta, un coltello e una forchettina per tenere la frutta mentre la si taglia, un coltello per tagliare la buccia della frutta e una piccola grattugia d'acciaio per le droghe, come per esempio la noce moscata. Essenziale è inoltre il misurino. Si tratta di un contenitore formato da due tronchi di cono uniti per la base che consentono di dosare 2 e 4 cl di liquidi. Sarà inoltre utile avere a portata di mano anche un cavatappi, un decapsulatore e un foratore di lattine.

I più esigenti possono procurarsi un sifone per il seltz - che va tenuto in frigorifero fino al momento di servire - e una caraffa per l'acqua. Un altro attrezzo è il tritaggiaccio che serve a ridurre a neve i cubetti di ghiaccio e che trova la sua utilizzazione in alcune preparazioni. Può essere inoltre utile la macchina per il ghiaccio con la quale si possono produrre cubetti più puri e cristallini rispetto a quelli prodotti nel frigo di casa. Il ghiaccio prodotto in questo modo rimane allo stato solido per un tempo superiore evitando di annacquare il distillato contenuto nel bicchiere.

Breve Glossario dei Cocktail

Nel campo dei cocktail esiste una terminologia utile da conoscere per meglio comprendere le varie ricette.

- **After dinner (digestivi)** - si tratta di drink adatti a essere serviti dopo i pasti, vengono usati come digestivi anche se non sempre lo sono veramente
- **Analcolici** - negli Stati Uniti sono chiamati anche "Shirley Temple". Sono preparazioni fatte senza alcolici, generalmente si usano succhi di frutta, sciroppi, acqua gasata, decorazioni di frutta fresca o sciroppata. Si possono bere a tutte le ore
- **Buck** - long drink a base di succo di limone e una bevanda gasata.
- **Cobbler** - in inglese significa ciabattino, pare che sia stato proprio un ciabattino a dare origine a questa bevanda. Si tratta di liquore di frutta e ghiaccio
- **Cooler** - è un long drink particolarmente rinfrescante
- **Fix** - short drink con succo di frutta e ghiaccio tritato
- **Flip** - originari degli Stati Uniti, sono cocktail energetici spesso a base d'uovo
- **Frappé** - (dal Francese *frapper* = agitare) è una bevanda analcolica a base di latte, succo di frutta, sciroppo, zucchero e ghiaccio tritato
- **Ghiaccio Pilèe** - si tratta di ghiaccio tritato ottenuto manualmente o con l'ausilio di apposite macchinette.

- **Light** - ovvero "leggero", indica un cocktail moderatamente alcolico
- **Long Drink** - indica tutti quei cocktail a base di succo di frutta, acque gasate e a volte una piccola quantità di liquori o spumanti. Bevanda dissetante che può essere servita a tutte le ore
- **On the rocks** - è un cocktail preparato con alcuni cubetti di ghiaccio, quindi shakerato o messo direttamente nel bicchiere
- **Pre dinner** - ovvero prima del pasto. Sono drink aperitivi che servono per preparare lo stomaco al pasto
- **Seltz** - si tratta di acqua gasata ottenuta con l'aggiunta di anidride carbonica. Si usa per diluire le bevande alcoliche
- **Short drink** - si tratta di un cocktail corto.
- **Soda** - acqua, anidride carbonica e bicarbonato di sodio, utilizzata come digestivo o per diluire bevande in genere. Il nome è un'abbreviazione del termine inglese "soda water"
- **Sparkling (spumante)** - sono tutti quei drink che si ottengono dalle spremute di frutta fresca unite a spumanti o Champagne. Possono essere usati come aperitivi
- **Straight** - il termine significa "liscio" ovvero senza l'aggiunta di altri ingredienti

La Preparazione dei Cocktail

Sfogliando i ricettari di cocktail spesso si trovano termini come "un cucchiaino da bar" oppure "3/10 o 3 parti". Facciamo un po' di chiarezza. La quantità di alcool in ogni bicchiere è generalmente 7 centilitri. Uno short drink contiene tra 6 e 12 cl per bicchiere, mentre un long drink ne può contenere tra i 12 e i 25 per bicchiere. Uno spruzzo corrisponde a circa 5 grammi, mentre un cucchiaino da bar corrisponde a circa 8 grammi. Un cucchiaino da tavola misura 15 grammi, un bicchiere da liquore circa 25 grammi, un bicchiere da cocktail circa 50 grammi, un bicchiere da long drink da 120 a 250 grammi, mentre un bicchiere da vino è circa 80 grammi. Quando si parla di percentuali o frazioni, la misura si riferisce al contenuto nella sua totalità. Per esempio, un bicchiere da cocktail contiene circa 50 grammi, pertanto 1/4 equivale a circa 12 grammi.

Tra i vari ingredienti bisogna distinguere tra basi e correttori. Le basi sono quei liquori che costituiscono il corpo della bevanda, come gin, whisky, vodka o rum. I correttori sono quelli che modificano il gusto, l'aroma e il colore della base. Esempi di correttori potrebbero essere il vermouth, gli amari, gli sciroppi e i succhi di frutta. Nell'uso dello shaker bisogna avere l'accortezza di agitarlo con energia per alcuni secondi, poi si lascia riposare la miscela per qualche attimo, poi si riprende ad agitare ma più lentamente e più a lungo. Lo shaker va sempre raffreddato prima dell'utilizzo, non va mai riempito per più di quattro quinti e il ghiaccio deve coprire almeno la metà del contenitore. Per il mixing glass vale la regola di non scuotere mai la bevanda ma di mescolare lentamente con l'apposito cucchiaino. La percentuale minima di ghiaccio deve essere circa tre quarti.

La maggioranza dei cocktail devono essere serviti ghiacciati. Un buon ghiaccio deve essere cristallino, fatto con acqua

limpida, non deve essere tenuto troppo a lungo nel frigorifero e non va mai toccato con le mani. Se il drink va servito freddo, ricordatevi di raffreddare anche i bicchieri in frigo oppure riempiendoli di ghiaccio. È importante prestare molta attenzione alle dosi, specialmente per gli ingredienti concentrati - come ad esempio lo sciroppo di menta - poiché qualche goccia in più può stravolgere totalmente il gusto del cocktail. Non usare mai lo stesso recipiente per la preparazione di diversi tipi di cocktail senza averlo prima ben lavato. Gli ingredienti gasati, come la soda, il seltz, lo Champagne o lo spumante, non vanno introdotti nello shaker ma versati dopo direttamente nel bicchiere.

Infine concludiamo con le ricette di tre cocktail da provare:

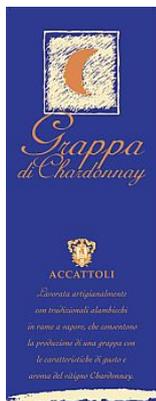
- **Negroni** - 1/2 fetta di arancia; 1 cubetto di ghiaccio; 1/3 vermouth rosso; 1/3 bitter Campari; 1/3 dry gin. Si prepara direttamente nel tumbler medio. Mettere il ghiaccio nel bicchiere, aggiungere 2 cucchiaini di dry gin, 2 cucchiaini di bitter Campari, 2 cucchiaini di vermouth rosso e mescolare con il cucchiaino da bar. Decorare con una fetta d'arancia
- **Martini Dry** - 2/10 vermouth dry; 8/10 gin. Si prepara mescolando energicamente nel mixing glass. Mettere 4-5 cubetti di ghiaccio nel mixing glass freddo, aggiungere 5 cucchiaini di gin e un cucchiaino di vermouth dry, mescolare energicamente per alcuni istanti. Servire nella coppetta da cocktail strizzando in superficie una scorzetta di limone
- **Alexander** - 1/3 crema di latte; 1/3 crema cacao scura; 1/3 cognac. Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino agitando energicamente. Mettete nello shaker 2 cucchiaini di cognac, 2 cucchiaini di crema di latte, 2 cucchiaini di crema cacao. Agitare energicamente e quindi servire nella doppia coppetta da cocktail. Si può eventualmente spolverare con noce moscata grattugiata



Aquavitae

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Chardonnay Accattoli (Italia)

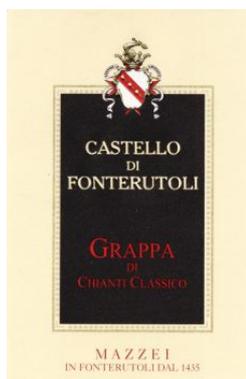
(Distillatore: Distillerie G. Di Lorenzo)

Materia prima: Vinacce di Chardonnay

Prezzo: € 13,82 - 500ml

Punteggio: ◇◇

Alla vista si presenta con un lieve accenno di colore giallo, limpida e trasparente. Al naso esprime aromi intensi e piacevoli di banana, pera e un lieve accenno di chiodo di garofano, pungenza dell'alcol poco percettibile. Al gusto è intensa con dolcezza percettibile e pungenza dell'alcol in buona evidenza su cui continua a prevalere la sensazione di dolcezza. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di banana e pera. Alcol 40°.



Grappa di Chianti Classico Castello di Fonterutoli (Italia)

(Distillatore: Distilleria Giovi)

Materia prima: Vinacce di Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 26,50 - 500ml

Punteggio: ◇◇◇★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi e puliti di prugna secca, violetta, lampone, amarena, nocciola e un lieve accenno di fieno, pungenza

dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con un gusto secco, pungenza dell'alcol subito evidente che tende a dissolversi rapidamente e dolcezza poco percettibile. Il finale è persistente e secco con ricordi di prugna e lampone. Questa grappa è prodotto con il sistema discontinuo a bagnomaria a cui segue un breve passaggio nelle barrique usate per la maturazione del Chianti Castello di Fonterutoli. Alcol 45°.



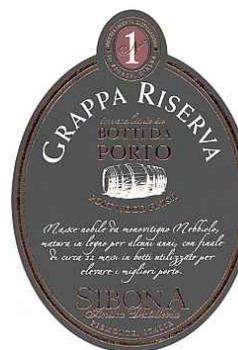
Grappa di Barbera Sibona (Italia)

Materia prima: Vinacce di Barbera d'Asti e Barbera d'Alba

Prezzo: € 15,00 - 500ml

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di vaniglia, violetta, caramello, prugna, liquirizia, lampone, mirtillo, mela e nocciola, pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è piacevole e intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di caramello, prugna e liquirizia. Una grappa ben fatta prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore e affinata in piccole botti. Alcol 44°.



Grappa Riserva Botti da Porto Sibona (Italia)

Materia prima: Vinacce di Nebbiolo

Prezzo: € 21,00 - 500ml

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra scuro, limpida e trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli di pralina, cannella, vaniglia, lampone, nocciola, caramello, pepe nero, liquirizia, pera, mirtillo, amarena e cioccolato, elegante e con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa con piacevole e equilibrata dolcezza, pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi

caramello, pralina e liquirizia. Una grappa ben fatta prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore, maturata per alcuni anni in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in botti utilizzate per la produzione di Porto Vintage. Alcol 44°.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
2	↗	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
3	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
4	↘	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
5	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
6	↘	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
7	↗	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
8	↗	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
9	↘	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
10	↗	Jerez Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass (Spagna)
11	↗	Moscato d'Asti 2003, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
12	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
13	↔	Château Roquebrun St-Chinian 2002, Cave de Roquebrun (Francia)
14	↗	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
15	☆	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata