

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 37, Gennaio 2006

Vino e Salute

Quante volte si è sentito ripetere che *il vino rosso fa buon sangue*? Questo è certamente uno dei più celebri detti popolari d'Italia legati agli effetti del vino sulla salute dell'uomo, al quale se ne affiancano tanti altri che hanno come argomento principale la bevanda di Bacco in relazione ai tanti aspetti della vita degli uomini. Ovviamente, noi non siamo medici e certamente non abbiamo né la competenza né tanto meno la presunzione di fornire ai nostri lettori indicazioni su questi temi, per i quali è sempre e comunque opportuno affidarsi a specialisti competenti. Tuttavia, pare piuttosto strano e improbabile che il succo d'uva rossa fermentato abbia la capacità - dopo essere stato ingerito - di trasformarsi in sangue, come suggerito dal celebre proverbio. Molto probabilmente questo modo di dire non ha nessuna pretesa di essere considerato "alla lettera" e che è anche vero che il termine "sangue" assume significati diversi in accordo al contesto nel quale è utilizzato, spesso sinonimo di *coraggio, umore* e perfino della *vita*.

Capacità di fare "buon sangue" a parte, è più che ovvio che il vino abbia comunque un certo effetto sull'organismo degli uomini, a cominciare dagli effetti "indesiderati" provocati dall'alcol. Almeno su questo aspetto, non è necessario essere medici per comprendere gli effetti dell'abuso di bevande alcoliche, qualcosa che - certamente - è anche poco condivisibile. Tuttavia il vino non è solamente alcol e gli oltre 250 elementi che lo compongono svolgono certamente altri effetti sull'organismo umano. Dal punto di vista alimentare, l'apporto di nutrienti del vino è piuttosto trascurabile, poiché i più importanti principi nutritivi sono contenuti solamente in tracce. Il valore nutritivo del vino è pertanto legato unicamente alla quantità di energia che l'alcol etilico è capace di fornire, pari a circa 7 calorie per grammo, oltre a quelle fornite dall'eventuale presenza di zucchero. Va comunque ricordato che l'apporto calorico dell'alcol non è direttamente utilizzabile dall'organismo per il lavoro muscolare, lo è invece per il metabolismo basale, consentendo un risparmio nei consumi di altri principi nutritivi come grassi e zuccheri.

Dal punto di vista alimentare, è quindi opportuno considerare l'apporto calorico delle bevande alcoliche e del vino nel calcolo totale delle calorie assunte, ricordando che l'utilizzo

delle calorie fornite dall'alcol sono poco efficienti per il nostro organismo. Tanto per fare dei confronti, un grammo di alcol fornisce 7,3 calorie (ogni grado alcolico equivale a 7,9 grammi), un grammo di zucchero fornisce 4,1 calorie, un grammo di grassi equivale a 9,3 calorie e un grammo di proteine a 4,4 calorie. Un grammo di alcol è quindi più calorico dello zucchero e delle proteine e poco meno dei grassi. Per calcolare l'apporto calorico dell'alcol contenuto in una bevanda, è sufficiente moltiplicare il volume alcolico contenuto in un litro per 7,9 (peso in grammi di un grado alcolico) e quindi per 7,3 (calorie prodotte per ogni grammo). Ne consegue che un litro di vino con un volume alcolico del 13% fornisce circa 749 calorie. Se consideriamo il volume di riferimento di un bicchiere - pari a circa 125 millilitri - ognuno di questi fornisce all'organismo un apporto di circa 93 calorie. È bene precisare che a questo risultato vanno aggiunte le calorie apportate dallo zucchero eventualmente presente nel vino.

Il vino non è solo alcol. È una bevanda estremamente complessa composta da oltre 250 elementi diversi, e molti di questi possono svolgere effetti positivi e benefici nell'organismo. Sin dai tempi più antichi, l'uomo ha sempre avuto una particolare attenzione per il vino, osservandone i suoi effetti, sia positivi, sia negativi. Probabilmente il primo effetto riscontrato nel vino è stato certamente quello svolto dall'alcol che - è bene ricordarlo - è classificato come sostanza tossica e, come tale, è sempre opportuno consumarne in dosi *moderate* senza mai eccedere. Il consumo moderato di vino e di bevande alcoliche è sempre stato oggetto di discussioni, nelle quali la saggezza popolare - e il buon senso dettato da un consumo responsabile e intelligente - ha sempre riconosciuto deprecabile e per niente

Sommario

Vino e Salute	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Barolo	3
GUSTO DIVINO	
Tre Modi di Essere Chardonnay	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Tenute Folanari	11
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
La Cucina Vegetariana e il Vino	15
NON SOLO VINO	
La Cultura del Tè	17
Aquavitae	19
Wine Parade	21

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ 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

condivisibile l'abuso, anche se in tempi passati, certe riunioni riservate esclusivamente agli uomini terminavano spesso con poco dignitose ubriacature. La saggezza popolare sul consumo moderato del vino può essere riassunto con il proverbio "chi beve poco vino è una pecora, chi ne beve in giusta misura è un leone, chi ne beve in eccesso è un asino", con il dovuto rispetto per l'intelligenza degli animali citati negli esempi *meno nobili*.

L'uso del vino come rimedio e come farmaco è documentato sino dagli albori della civiltà, non solo per gli effetti legati all'alcol, ma anche per altre proprietà che la bevanda di Bacco possiede nella prevenzione e nella cura di certi sintomi. Per esempio, è documentato che in tempi passati si somministrava il vino prodotto con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - ovviamente a coloro che si potevano permettere questi costosissimi vini - per la cura di certe malattie. È probabile che questi vini svolgessero una blanda azione *antibiotica* tale da giustificare i benefici effetti rilevabili in certi casi. Anche in molti trattati di medicina e di cucina scritti in tempi passati si decantano le qualità benefiche del vino per l'organismo e per la prevenzione di certi disturbi, qualcosa che corrispondeva alla verità, anche se a quei tempi non provato scientificamente, ma certamente provato da metodi empirici e dall'osservazione diretta.

La scienza e la medicina moderna continuano a guardare al vino e ai suoi effetti sulla salute con estrema attenzione. In questi ultimi anni sono state molte le "scoperte" legate al vino, probabilmente incoraggiate anche dall'interesse sociale nei confronti di questa bevanda e - certamente - anche da interessi economici, tali da fare apparire il vino come una *panacea*. Certamente i moderni metodi di indagine e di ricerca scientifica consentono di ottenere risultati più attendibili di quanto fosse possibile in passato, tuttavia è sorprendente vedere quanti benefici la medicina moderna sta attribuendo al vino. Sembra quasi che l'*umile* succo d'uva dopo essere fermentato assuma qualità quasi magiche, come un elisir di salute e di benessere. Il sospetto che - forse - si stia esagerando rimane comunque piuttosto forte. Il vino ha certamente effetti buoni sulla salute e sull'organismo, sicuramente può svolgere un'azione preventiva nei confronti di certi disturbi, ma spesso si dimentica che il suo abuso è dannoso. Proprio l'esaltazione delle qualità positive potrebbe portare a un consumo eccessivo, perfino giustificato, poiché maggiore la quantità, maggiori gli effetti. Ma un consumo eccessivo di vino significa anche un consumo eccessivo di alcol e questo non è certamente un effetto positivo sulla salute. Dovremmo ricordarci più spesso di questo e dovrebbero ricordarlo anche coloro che sostengono le buone qualità del

vino, poiché fra le buone qualità del vino c'è - e ci deve essere, sempre e comunque - anche la moderazione. Anche questo è un buon effetto sulla salute.

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.

Mi piace abbinare lo spumante secco con i dessert anche se sono in molti a ricordarmi che si tratta di una combinazione errata. Per quale motivo non si possono abbinare gli spumanti con i dessert?

Dario Bonutti – Udine (Italia)

Prima di rispondere alla sua lettera, desideriamo ricordare - prendendo spunto dall'antica saggezza di chi ci ha preceduto - che *de gustibus non est disputandum*, pertanto se a lei piace abbinare uno spumante secco con un dessert, nessuno ha il diritto di obiettare. Quando si propongono degli abbinamenti enogastronomici, i criteri utilizzati si basano su principi tecnici che *dovrebbero* - e il condizionale è sempre d'obbligo - essere *oggettivamente* condivisibili da chiunque. Questo non significa che l'abbinamento enogastronomico rappresenta una regola indiscutibile, va preso semplicemente come una proposta, un suggerimento. Dal punto di vista tecnico, i cibi dolci si abbinano sempre a un vino altrettanto dolce con lo scopo di *assecondare* la dolcezza del dessert. Contrariamente ad altri stimoli organolettici - per i quali si cerca nel vino elementi capaci di *contrastarli* - nei dolci è preferibile non contrastare la dolcezza poiché questo porterebbe a una reciproca disarmonia del vino e del cibo. Molto meglio invece accentuare la qualità dolce, sia perché è coerente con il tipo di cibo, sia perché in questo modo cibo e vino si esalteranno a vicenda.



Ho da poco scoperto la grappa e, navigando in internet, ho scoperto ci sono alcuni negozi che vendono grappa alla ruta e con diversi frutti. Da quello che so, la grappa si produce dalla distillazione delle vinacce d'uva. Com'è possibile che esistano questi tipi di grappa?

Catherine Wilson – San Diego, California (USA)

Come ha giustamente osservato, la grappa è prodotta unicamente dalla distillazione delle vinacce di uva. Secondo la legge italiana, nessun distillato prodotto con altre materie fermentescibili può essere definito *grappa*. Anche la frutta può essere opportunamente fermentata e distillata in modo da produrre una bevanda alcolica che - in questo caso specifico - prende il nome di *acquavite di frutta* o *distillato di frutta*. Per esempio, nel caso in cui si produca un distillato dalle pere fermentate, questo può essere definito unicamente *distillato di pere* oppure *acquavite di pere*, mai - e in nessun caso - *grappa di pere*. Tuttavia la grappa - cioè il prodotto della distillazione delle

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:
Linda Lattuca, Stefano Passerini

Copyright © 2006 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

vinacce dell'uva - può essere eventualmente aromatizzata con sostanze di origine vegetale. In questo caso le sostanze vegetali - per esempio frutta o erbe aromatiche - sono macerate nella grappa con lo scopo di estrarre le loro qualità organolettiche - che si uniscono a quelle della grappa - ottenendo così la *grappa aromatizzata*. Per esempio, nel caso in cui si provveda a fare macerare delle pere nella grappa, si otterrà la *grappa alle pere*, da non confondere in nessun caso con il *distillato di pere*.

ABC VINO

Barolo

Notoriamente definito come "il re dei vini, il vino dei re", il Barolo è oggi fra le massime espressioni dell'enologia italiana, un vino robusto e complesso, maestosa espressione del Nebbiolo

Chi potrebbe mai pensare che il passato del maestoso Barolo era ben lontano dallo splendore dei nostri tempi e che fino al 1800 era addirittura un vino dolce? Probabilmente pochi, se non pochissimi. Eppure la storia di questo grandissimo vino - maestosa espressione della nobile uva Nebbiolo - è piuttosto recente, un monumento dell'enologia mondiale nato e cresciuto grazie all'applicazione di metodi appropriati. Oggi, il Barolo è ovunque sinonimo di eccellenza enologica, un vino che occupa - con pieno merito - le più alte posizioni di prestigio in ogni Paese del mondo, un vino forte e complesso capace di meravigliare i palati dei più esigenti degustatori. Fra i tanti responsabili della grande magia che prende il nome di Barolo, un posto d'onore spetta all'uva con la quale si produce: il Nebbiolo. Quest'uva è ricca di polifenoli, capaci di assicurare una grande struttura al vino, ma anche generosa di acidità, una qualità che rende il Barolo unico nel panorama dei grandi vini, e che insieme consentono longevità di decine di anni.

Il Barolo non è solo Nebbiolo. Nonostante quest'uva sia largamente responsabile per le qualità di questo grande vino, il Barolo è anche - e soprattutto - il risultato di condizioni ambientali, climatiche e produttive assolutamente uniche. Il Barolo è il primo dei tanti *figli* della Langhe, la celebre area che si trova nella parte meridionale del Piemonte - nei pressi di Alba, in provincia di Cuneo - le quali terre danno origine a grandi vini ed eccellenti bontà gastronomiche, fra questi il pregiato tartufo bianco. Il Barolo è fra i vini più longevi: grazie alle qualità dell'uva Nebbiolo - acidità e tannini - unitamente all'alto volume alcolico, questo vino è capace di maturare ed evolversi in bottiglie per decine di anni, migliorando le sue qualità organolettiche e la complessità dei suoi aromi. Per gli appassionati di vino - così come per gli stessi produttori - il Barolo è oggetto di accese discussioni: c'è chi lo ama e chi non lo apprezza, chi lo vuole produrre secondo i sistemi tradizionali, chi invece lo interpreta secondo una visione più moderna.

Il Barolo è sempre stato un vino che ha fatto parlare di sé, anche quando era praticamente sconosciuto e ben lontano da quell'immagine di grande vino al quale siamo abituati oggi. Le prime notizie storiche che si possono collegare al Barolo si riferiscono non al vino ma all'uva con la quale è prodotto: il Nebbiolo. Le prime notizie su quest'uva risalgono al 1268, in un documento del castello di Rivoli, nel quale si cita il Nebbiolo. Le prime notizie di vini prodotti con quest'uva risalgono



Fig. 1: I comuni di produzione del Barolo

all'era medioevale. La storia del Barolo - che prende il nome dall'omonima località delle Langhe - cioè del vino secco conosciuto così come lo conosciamo oggi, inizia ai primi del 1800. Prima di quei tempi, il vino di Barolo era caratterizzato da un gusto dolciastro causato dalla presenza di zuccheri residui che - per effetto della bassa temperatura di quei luoghi - non riuscivano a essere fermentati. La temperatura non era l'unico responsabile di questo inconveniente. Il Nebbiolo è un'uva che matura tardivamente - in genere verso la fine di ottobre - quando la temperatura delle Langhe comincia ad abbassarsi tanto da inibire il lavoro dei lieviti.

A quei tempi il vino di Barolo era ben distante dalla grandezza che gli riconosciamo oggi, tanto che nelle tavole dei nobili e delle classi più ricche erano prevalentemente presenti vini di origine francese. Il vino di Barolo prodotto a quei tempi era consumato anche localmente - spesso anche esportato - ma nessuno gli riconosceva la nobiltà che lo renderà celebre un secolo più tardi. Lo sviluppo del Barolo si deve essenzialmente a Giulia Vittorina Colbert de Maulévrier - nata il 26 giugno 1786 nel castello di Maulévrier in Vandea, Francia -, che nel 1806 sposa a Parigi il marchese Carlo Tancredi Falletti di Barolo, divenendo così la celebre marchesa Falletti di Barolo. Figura di grande spicco, la marchesa Falletti di Barolo si trasferisce a Torino e si dedica al miglioramento delle condizioni sociali dei poveri e dei malati, si interessa alle condizioni delle donne detenute nelle carceri, fonda istituti educativi e assistenziali, un ospedale per bambini e organizzazioni per il recupero, l'educazione e il sostentamento dei bisognosi.

A quell'epoca, il fascino dei vini francesi - e in particolare quelli di Bordeaux e di Borgogna - era tale che in molte aree si cercava di imitarne il modello in modo da migliorare la qualità dei vini del luogo, una tendenza ancora oggi in voga. Nel 1843, il conte Camillo Benso di Cavour - all'epoca sindaco di Grinzane - chiamò nelle sue tenute l'enologo francese conte Louis Oudart, affidandogli l'incarico della produzione di vini nelle cantine del castello di Grinzane. Grazie all'amicizia con il conte Cavour, la marchesa Falletti di Barolo chiese consiglio all'enologo francese su come migliorare i vini della sua Cantina, nell'auspicio di renderli *simili* a quelli francesi. Louis Oudart individuò nella bassa temperatura le cause che conferi-

vano al vino di Barolo la sua dolcezza e suggerì l'uso di lieviti specifici: il grande Barolo stava per nascere. La marchesa Falletti di Barolo decise quindi di rivoluzionare completamente il sistema di produzione dei suoi vini, adottando completamente i sistemi suggeriti da Oudart, introducendo tecnologie enologiche francesi che trasformarono per sempre il Barolo da vino dolce a grande vino secco, *il vino dei re, il re dei vini*. La storia era cambiata e questa volta per sempre.

Il successo fu clamoroso, tanto che anche il conte Cavour decise di convertire le cantine del suo castello di Grinzane alla produzione di questo "nuovo vino". In poco tempo, anche i vini di Cavour si assicurarono la fama, tanto da potere competere con i migliori prodotti di Francia e contribuendo in modo sostanziale al miglioramento e alla diffusione del Barolo. Il nuovo Barolo contagiò perfino Carlo Alberto che - incuriosito dalla fama che oramai contraddistingueva il vino della marchesa Falletti di Barolo - le chiese di farglielo assaggiare. Fu così che la marchesa inviò ben 325 *carrà* di Barolo - una botte piatta e lunga tipica di quelle zone con una capacità di 500 litri - al palazzo reale. L'entusiasmo di Carlo Alberto fu tale che decise di acquistare il castello di Verduno e le sue tenute, le tenute di Pollenzo e Santa Vittoria d'Alba con lo scopo di impiantare vigneti di Nebbiolo e avviare la produzione di Barolo. Perfino il re Vittorio Emanuele II mostrò un forte interesse ed entusiasmo per il Barolo, tanto da convertire le sue tenute, nei pressi della casa di caccia a Serralunga d'Alba, alla produzione del celebre vino con l'uva Nebbiolo dei suoi vigneti.

La prima concreta diffusione del Barolo nei Paesi di tutto il mondo fu opera del commendatore Pietro Emilio Abbona, che nel 1895 iniziò la sua attività nelle cantine paterne di Barolo. Acquistò anche i vigneti e le cantine un tempo appartenuti alla marchesa Falletti di Barolo, continuando idealmente la sua opera per questo celebre vino. Una figura di notevole importanza per lo sviluppo e il miglioramento qualitativo del Barolo è stato Renato Ratti. Oltre a introdurre concetti rivoluzionari e nuove tecnologie nella produzione del Barolo, egli effettuò scrupolose ricerche sul territorio, sui vigneti e sui *cru*, uno studio che gli consentirà - negli anni 1980 - di creare la mappa delle sottozone storiche del Barolo e del Barbaresco. La produzione del Barolo si sviluppa negli anni recenti grazie all'impegno dei tanti produttori, spesso con diversi - se non opposti - modi di interpretare il grande vino delle Langhe. Alcuni di questi sostengono infatti la produzione secondo i metodi tradizionali della maturazione in botte grande, altri invece vedono il Barolo creato secondo criteri enologici più moderni, utilizzando la barrique. Un dibattito che vede *tradizionalisti* e *modernisti* contrapposti in due fazioni opposte, due modi di interpretare il Barolo che trovano sostenitori e oppositori anche fra i consumatori.

Classificazione del Barolo

Il Barolo è classificato secondo il sistema di qualità in vigore in Italia come DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), riconosciuta nel 1980. L'area di produzione del Barolo fu delimitata per la prima volta nel 1908, in seguito al successo ottenuto in Europa e che fece emergere la necessità di tutelare sia la zona sia il vino. Nel 1934 nasce il "Consorzio di Tutela del Barolo e del Barbaresco" e nel 1966 il Barolo è riconosciuto come vino DOC (Denominazione d'Origine Con-

trollata). Secondo il disciplinare di produzione, il Barolo deve essere prodotto esclusivamente con uva Nebbiolo nelle sotto-varietà *Michet*, *Lampia* e *Rosè* in tutto il territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba e in alcune zone dei comuni di Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi e Verduno. La produzione massima per ettaro è di 80 quintali, equivalenti a 52 ettolitri di vino.

Il Barolo deve maturare per almeno 3 anni, dei quali almeno 2 in botti di legno di castagno o di rovere, a partire dall'1 gennaio successivo alla raccolta delle uve. Il volume alcolico minimo del Barolo è del 13%, una caratteristica che si rivela inoltre utile per l'equilibrio di questo vino, poiché l'uva Nebbiolo è ricca di polifenoli e produce vino dall'apprezzabile acidità. Per questo motivo, è piuttosto frequente trovare nel Barolo gradazioni alcoliche superiori a 14°. Il Barolo maturato per un periodo di almeno 5 anni in cantina può essere classificato come *riserva*. Nonostante siano le zone di Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba quelle che contraddistinguono prevalentemente la produzione di Barolo, il disciplinare non prevede la menzione in etichetta del comune di provenienza o della sottozona, tuttavia è piuttosto frequente l'indicazione del *cru* di provenienza.

Barolo: il Re dei Vini, il Vino dei Re

Il Barolo è un vino che, in un modo o nell'altro, ha sempre fatto parlare di sé. Ricco, complesso, capace di lunghi affinamenti - spesso di decine di anni - il Barolo non è un vino adatto alle persone distratte. Il Barolo - quello buono - richiede sempre tutta l'attenzione del degustatore in ogni fase della valutazione. Dietro questo grande vino troviamo l'uva Nebbiolo, ricca di polifenoli e con un'apprezzabile acidità, tanto da conferire al Barolo - e agli altri vini prodotti con quest'uva - una robusta struttura e freschezza alle quali è necessario contrapporre un appropriato volume alcolico. Nonostante il Barolo può essere prodotto in parte dei territori nei comuni di Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi, Cherasco e Novello, l'87% della produzione è concentrato nei comuni di Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba. Il tipo di terreno - unitamente alle condizioni climatiche dei territori - determinano largamente lo stile di Barolo, la sua longevità e le sue qualità organolettiche.

Il territorio di Barolo e La Morra è caratterizzato da un suolo calcareo e piuttosto fertile, restituisce vini più morbidi, con spiccati aromi di frutta, un colore rosso granato con sfumature rosso rubino e che maturano più rapidamente. Il territorio di Monforte d'Alba, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba è caratterizzato da un suolo sabbioso e meno fertile, restituendo dei vini più robusti e intensi, un colore rosso granato con sfumature rosso arancio e che maturano più lentamente. La classificazione dei vigneti e delle sottozone di Barolo fu condotta da Renato Ratti, che negli anni 1980 - dopo studi e ricerche storiche - giunse alla creazione di una mappa dei *cru*, un vero punto di riferimento per ogni appassionato del grande vino delle Langhe. Fra i più celebri *cru* si ricordano: Cannubi, Sarmazza e Brunate nel comune di Barolo; Rocche, Cerequio e Brunate (condiviso con il comune di Barolo) nei territori di La Morra; Rocche, Villero e Monprivato a Castiglione Falletto; Lazzarito e Vigna Rionda a Serralunga d'Alba; Bussia, Ginestra e Santo

Stefano di Perno a Monforte d'Alba.

Il Barolo si contraddistingue da sempre per la sua potente struttura, della quale sono responsabili i tannini dell'uva Nebbiolo. Questa caratteristica impone ai produttori un'attenta procedura di vinificazione, poiché un'eccessiva estrazione dei polifenoli, così come un'eccessiva maturazione in botte, può essere causa di vini troppo tannici e dal gusto amarognolo. Proprio l'uso della botte e dei tempi di macerazione ha dato origine alle due *scuole di pensiero* che da anni si contrappongono: i *tradizionalisti* che ritengono opportuno adottare lunghi periodi di macerazione e lunghi periodi di maturazione in botte grande; i *modernisti* che sono invece a favore di macerazioni più brevi e maturazioni di breve periodo in barrique. Tradizionalisti e modernisti a parte, il Barolo è un vino unico nel suo genere, potente nella struttura, fresco e alcolico, comunque sempre entusiasmante nei suoi complessi aromi conferiti dal paziente lavoro del tempo. Nell'accesa diatriba tra modernisti e tradizionalisti, il Barolo esce sempre e comunque vincitore, poiché in entrambi i casi non mancano vini capaci di confermare le ragioni e l'eccellenza dell'una e dell'altra parte. Anche in questo il Barolo riesce a sorprendere sempre.

GUSTO DIVINO

Tre Modi di Essere Chardonnay

L'uva bianca più conosciuta al mondo, virtualmente presente in ogni area in cui si produce vino, è la protagonista della degustazione comparativa di questo mese

Chardonnay è probabilmente il nome più conosciuto nel mondo del vino e anche i neofiti - e sicuramente anche chi non è interessato al vino - ne hanno sentito parlare almeno una volta. Spesso considerata come una specie di "parola magica", capace di trasformare anche il più mediocre dei vini in un nettare divino, lo Chardonnay è fra le uve più diffuse e conosciute al mondo. Protagonista di innumerevoli vini bianchi e spumanti, nei quali è utilizzato in purezza, lo Chardonnay è anche il compagno di altre uve, spesso per conferire qualità organolettiche specifiche, molto spesso per ottenere un più facile successo commerciale. Originario della Borgogna, lo Chardonnay ha rapidamente conquistato notorietà in tutto il mondo grazie agli eccellenti vini francesi - in modo particolare Chablis e Champagne - divenendo ovunque sinonimo di qualità indiscutibile. È superfluo ricordare - e questo è certamente valido per qualunque uva - che non basta lo Chardonnay per fare un buon vino. Questo è ampiamente dimostrato dall'alto numero di vini prodotti con quest'uva, spesso mediocri e privi di reale qualità.

Per fortuna, non tutto lo Chardonnay è coltivato e vinificato con logiche puramente speculative e di tendenza: nei vini prodotti con criteri di qualità, i risultati sono eccellenti e straordinari. Dal punto di vista enologico, lo Chardonnay è un'uva molto versatile, può essere vinificata con successo sia ricorrendo alla maturazione in contenitori inerti - come l'acciaio - sia in quelli di legno, primo fra tutti, la barrique. Grazie alle sue

qualità organolettiche, lo Chardonnay è inoltre utilizzato insieme ad altre varietà, conferendo ai vini in cui è presente, un inconfondibile segno di *immediatezza* e morbidezza. La versatilità e le qualità organolettiche dello Chardonnay rendono inoltre quest'uva particolarmente indicata per la produzione di spumanti metodo classico, spesso utilizzato in purezza. Grazie anche a queste sue qualità, lo Chardonnay si è facilmente guadagnato la scena nei vigneti di tutto il mondo, offrendo ai produttori e ai consumatori l'illusione di ottenere un grande vino anche in condizioni produttive modeste.

I Vini della Degustazione

Lo scopo della nostra degustazione è quello di confrontare tre stili diversi di Chardonnay, prodotti in zone diverse e - soprattutto - utilizzando tre tecniche di vinificazione distinte. Grazie alla sua versatilità in cantina, lo Chardonnay si presta infatti a essere vinificato con successo sia in vasche d'acciaio, sia in botti di legno - in modo particolare nella barrique - una tecnica, quest'ultima, molto diffusa ovunque nel mondo. Ci soffermeremo inoltre anche sulle qualità organolettiche tipiche dello Chardonnay - in particolare nei suoi aromi - e il modo in cui cambiano in accordo alla tecnica di vinificazione. I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa sono prodotti in tre regioni dell'Italia settentrionale con Chardonnay in purezza e con tre tecniche di vinificazione diverse. Abbiamo infatti scelto un vino prodotto interamente in vasche d'acciaio, uno prodotto interamente in barrique e - infine - uno prodotto con una tecnica mista, cioè parte del vino fatto maturare in vasche d'acciaio e la restante parte in botte.

Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Ruppis Chardonnay di Ascevi Luwa, prodotto nel Friuli Venezia Giulia, è l'unico dei tre Chardonnay interamente vinificato in vasche d'acciaio. Il secondo vino è il Colli di Imola Chardonnay Ciardo di Tre Monti, prodotto facendo maturare solamente una parte del vino in barrique e la restante in vasche d'acciaio. Il terzo è l'ultimo vino è l'Alto Adige Chardonnay Cornell dei Produttori Colterenzio, un vino strutturato fermentato e maturato in barrique per 11 mesi. A causa delle tecniche impiegate, i tre vini saranno serviti a temperature diverse: 10°C per il Ru-



I tre Chardonnay della degustazione comparativa

pis Chardonnay e il Colli di Imola Chardonnay Ciardo, 12°C per l'Alto Adige Chardonnay Cornell in modo da favorire un migliore sviluppo degli aromi conferiti sia dalla maturazione in barrique e dal tempo. La degustazione sarà svolta utilizzando tre calici da degustazione ISO. Infine, per tutti e tre i vini, si sceglieranno le ultime annate poste in commercio.

Esame Visivo

A causa delle diverse tecniche di vinificazione generalmente utilizzate con lo Chardonnay, è piuttosto difficile fornire delle indicazioni attendibili sul colore dei vini prodotti con quest'uva. Il fattore principale che determina la tonalità del colore nei vini Chardonnay, è spesso rappresentato dalla fermentazione e dalla maturazione in legno - raramente la botte grande, più spesso la barrique - una tecnica piuttosto diffusa nella vinificazione di quest'uva. I vini Chardonnay fermentati o maturati in barrique tendono ad acquisire colori con tonalità comprese fra il giallo paglierino e il giallo dorato, mentre nei vini prodotti in vasche d'acciaio - o comunque in contenitori inerti - il colore tende più verso tonalità giallo verdolino o paglierino. Anche la maturazione in bottiglia - esattamente come per qualunque altro vino bianco - contribuirà ad accentuare il colore del vino verso tonalità giallo dorato. In questo caso specifico, è bene ricordare che l'affinamento in bottiglia può essere svolto per lo Chardonnay maturato in legno, mentre per i vini maturati in contenitori inerti, è preferibile consumarli entro due o tre anni.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Rupis Chardonnay di Ascevi Luwa, l'unico dei tre completamente vinificato in vasche d'acciaio. Osservando il vino alla base del calice, si noterà un colore giallo paglierino brillante, mentre inclinando il calice su una superficie bianca, si osserveranno delle sfumature giallo verdolino. Passiamo ora all'osservazione del Colli di Imola Chardonnay Ciardo di Tre Monti, nel quale si noterà un colore più carico rispetto al vino precedente. Si osserverà un colore giallo dorato chiaro con una sfumatura giallo paglierino, effetto della maturazione di parte del vino in barrique. Infine osserveremo il colore dell'Alto Adige Chardonnay Cornell dei Produttori Colterenzio: in questo vino il colore evidenzia un giallo dorato brillante e una sfumatura giallo dorato, risultato della fermentazione e della maturazione in barrique. Ponendo i tre calici affiancati, si potrà osservare chiaramente che il colore tende a divenire più carico in funzione dell'uso della barrique nella produzione di questi vini.

Esame Olfattivo

Le tecniche enologiche utilizzate per la produzione dei tre vini saranno ben evidenti anche nell'esame olfattivo. Lo Chardonnay spesso attrae i produttori - ma anche i consumatori - per la sua versatilità nella produzione di vino, poiché è capace di dare vita a ottimi vini sia quando è vinificata in vasche d'acciaio, sia in botte. Da questo punto di vista, lo Chardonnay è l'uva preferita da quei consumatori che apprezzano particolarmente i vini bianchi maturati in botte. Il contributo del legno nel profilo olfattivo dello Chardonnay va oltre il "semplice" aroma di vaniglia tipico dei vini maturati in barrique. Quando utilizzata correttamente, la barrique contribuisce positivamente al profilo olfattivo dello Chardonnay, unendo alla freschezza degli aromi di frutta e fiori, la complessità degli aromi tosta-

ti. Questo è quello che cercheremo di comprendere attraverso la valutazione olfattiva dei tre vini della nostra degustazione comparativa.

Inizieremo la comparazione degli aromi dal Rupis Chardonnay di Ascevi Luwa. Dopo averlo versato nel calice - e mantenendolo in posizione verticale senza rotarlo - si valuteranno gli aromi di apertura. Questa prima olfazione rivelerà aromi di banana, pesca e pera: la banana - in particolare - è un aroma distintivo dello Chardonnay. Dopo avere roteato il calice, si esegua una seconda olfazione: la serie aromatica si completerà con note di ananas, acacia, litchi, ginestra, susina, mela, biancospino e - nel fondo - un lieve accenno di sambuco. Esattamente come la banana, anche l'acacia è un'aroma che contraddistingue lo Chardonnay. La scelta di produrre questo vino in vasche d'acciaio, favorisce lo sviluppo degli aromi tipici dello Chardonnay, oltre a consentire una valutazione olfattiva integra e fresca, senza alterazioni prodotte dalla barrique. Il secondo vino del quale valuteremo gli aromi è il Colli di Imola Chardonnay Ciardo di Tre Monti.

Mantenendo il calice fermo e in posizione verticale, si provvederà alla valutazione degli aromi di apertura. Dal calice emergono aromi di pera, acacia e banana, qualità che abbiamo trovato anche nel vino precedente e che sono tipiche dello Chardonnay. Dopo avere roteato il calice, effettuare la seconda olfazione dalla quale si percepiranno aromi di biancospino, mela verde, ananas, pesca, susina e, infine - segno della maturazione in barrique di una parte di questo vino - un aroma di vaniglia. Passiamo ora all'ultimo vino: l'Alto Adige Chardonnay Cornell dei Produttori Colterenzio. La valutazione degli aromi di apertura consentirà la percezione di nocciola, tostato e banana: l'apporto della barrique è ora ben evidente pur lasciando spazio alla banana, aroma tipico dello Chardonnay. La seconda olfazione rivelerà aromi di acacia, burro, caffè, ananas, ginestra, frutto della passione, pompelmo, vaniglia, susina e pralina. Nonostante l'apporto della barrique sia evidente, è interessante notare che gli aromi del legno sono ottimamente bilanciati e consentono la piena percezione degli aromi di fiori e frutta, in particolare quella esotica, frequente in molti Chardonnay.

Esame Gustativo

Lo Chardonnay è un'uva con acidità moderata, capace di rendere piacevoli e morbidi i vini nei quali è utilizzata. Inoltre, si presta molto bene alla vinificazione in botte e - in modo particolare - in barrique, una qualità che solitamente è ben evidente anche all'esame gustativo. La piacevolezza dello Chardonnay è comunque assicurata anche nella vinificazione in vasche d'acciaio, dove un'accurata pratica colturale e una scelta corretta nel periodo di vendemmia, consentono la creazione di vini freschi e gradevoli. La maturazione in barrique - ovviamente - rende i vini Chardonnay più strutturati e morbidi, una qualità che è comunque legata sia al tempo, sia alla grandezza e al grado di tostatura della botte. I tre vini della nostra degustazione comparativa - prodotti con tecniche diverse - confermano la versatilità dello Chardonnay e la sua piacevolezza. Come per gli esami precedenti, inizieremo dallo Chardonnay Rupis di Ascevi Luwa.

L'attacco di questo vino è fresco e piacevole, la corrispondenza con il naso è molto buona, e l'apporto dell'alcol con-

sente di ottenere un ottimo equilibrio, esprimendo in bocca la freschezza dei frutti percepiti al naso. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Colli di Imola Chardonnay Ciardo di Tre Monti. L'attacco di questo vino è fresco e piacevole, tuttavia si noti come la struttura e la morbidezza siano aumentate rispetto al vino precedente, segno del passaggio in barrique. Anche la percezione dell'alcol è ben evidente, contribuendo in modo molto efficace a bilanciare l'equilibrio del vino. Infine, si valuterà l'Alto Adige Chardonnay Cornell dei Produttori Colterenzio. Nonostante sia fermentato e maturato in barrique, l'attacco di questo vino si fa notare inizialmente per la sua ottima freschezza. La struttura e la morbidezza sono aumentati rispetto ai vini precedenti, merito dell'uso della barrique, tuttavia usata correttamente e in modo da conservare integre le altre qualità organolettiche.

Considerazioni Finali

I tre vini della nostra degustazione comparativa sono tre eccellenti esempi della versatilità dello Chardonnay e della corretta applicazione di tre differenti metodi di vinificazione. Il finale del Rupis Chardonnay di Ascevi Luwa è persistente con netti ricordi di pesca, susina e litchi oltre a un accenno di banana. Anche il finale del Colli di Imola Chardonnay Ciardo di Tre Monti è persistente lasciando in bocca ricordi di pera, mela, ananas e susina, mentre il finale dell'Alto Adige Chardonnay Cornell dei Produttori Colterenzio - anche in questo caso persistente e piacevole - lascerà ricordi di banana, susina e pompelmo oltre a sapori *tostati* riconducibili agli effetti della barrique. Indipendentemente dai gusti personali di ognuno - siano a favore della barrique oppure contrari - lo Chardonnay è un'uva altamente versatile in cantina. Le sue qualità organolettiche si integrano bene sia con altre uve eventualmente utilizzate per la produzione di un vino, sia con le diverse tecnologie enologiche. Lo Chardonnay conferma infine la sua versatilità anche nei vini dove è utilizzato in purezza, come ben dimostrato dai tre esemplari utilizzati nella nostra degustazione comparativa.



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



Franciacorta Nature
Enrico Gatti (Lombardia, Italia)

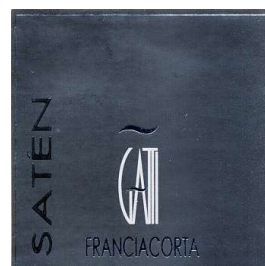
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, lievito e banana seguite da aromi di biancospino, mela, nocciola, pompelmo, susina, vaniglia, burro e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, susina e mela. Parte del vino base matura per 6 mesi in botte. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Crostacei alla griglia



Franciacorta Satèn 2001
Enrico Gatti (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti,

gradevoli e raffinati che si aprono con note di lievito, pompelmo e crosta di pane seguite da aromi di acacia, banana, biancospino, pera, vaniglia e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, pompelmo e pera. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti in bottiglia per 36 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotto con crostacei e pesce, Pesce e crostacei saltati



**Montecucco Sangiovese Comandante 2004
Basile (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (85%), Merlot (15%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e melograno seguite da aromi di mirtillo, mora, prugna, ciclamino e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mirtillo e amarena. Questo vino matura per 10 mesi in botte.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne saltata con funghi, Paste ripiene



**Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco 2002
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino 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 mora seguite da aromi di prugna, mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo Sagrantino matura per 20 mesi in botte.

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



**Montefalco Sagrantino Passito Colle Grimaldesco
2001**

Tabarrini (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 30,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna secca seguite da aromi di fico secco, viola appassita, smalto, vaniglia, caramello, cacao, cannella, tabacco, tamarindo, pepe rosa e macis. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e dolce, piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena, prugna secca e tamarindo. Un vino molto ben fatto. Questo Sagrantino passito matura per almeno 24 mesi in botte.

Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati, Carne alla brace



**Barbera d'Alba 2003
Bruno Rocca (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si

aprono con note di ciliegia e ribes seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, eucalipto e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 14-16 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barbaresco Rabajà 2002
Bruno Rocca (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 37,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di lampone, violetta, rosa, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cannella, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Un vino ben fatto. Questo Barbaresco matura per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Montesicci 2004
Cantine di Dolianova (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Vermentino (75%), Malvasia (15%), Nasco (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca e mandorla seguite da aromi di ginestra, biancospino, mela, pera e susina. 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 pera, susina e mandorla. Montesicci matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Pasta e risotto con pesce e verdure



Terresicci 2003
Cantine di Dolianova (Sardegna, Italia)

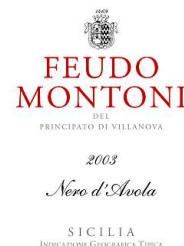
Uvaggio: Barbera (85%), Syrah (10%), Montepulciano (5%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di melograno, mora, ribes, carruba, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Terresicci matura per 12 mesi in barrique.

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



Nero d'Avola Classico 2003
Feudo Montoni (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

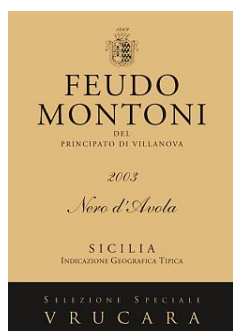
Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, ciclamino, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con

il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Questo Nero d'Avola matura per 8 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Paste ripiene



**Nero d'Avola Selezione Speciale Vrucara 2003
Feudo Montoni (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista 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 amarena e mora seguite da aromi di mirtillo, prugna, violetta, vaniglia, liquirizia, mentolo e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Nero d'Avola matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon
Federico Primo 2002
Gualdo Del Re (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

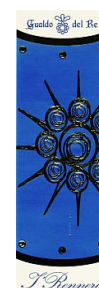
Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso con sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime

aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, tabacco, vaniglia, liquirizia, cacao, chiodo di garofano, macis, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Federico Primo matura per 12-14 mesi in barrique seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Val di Cornia Suvereto Merlot l'Rennero 2002
Gualdo Del Re (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 25,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, tabacco, vaniglia, liquirizia, cioccolato, cannella, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. l'Rennero matura per 12-14 mesi in barrique seguito da un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

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



**Franciacorta Brut
Lantieri de Paratico (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (90%), Pinot Bianco (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, lievito e banana

seguite da aromi di ananas, pompelmo, biancospino, mela, pera, susina e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, susina e mela. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per 30 mesi.

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



**Franciacorta Arcadia 2001
Lantieri de Paratico (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di nocciola, crosta di pane e lievito seguite da aromi di banana, biancospino, pompelmo, mela, susina, vaniglia, miele e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, banana e nocciola. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per 48 mesi.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce

PRODUTTORI

Tenute Folonari

Un'azienda tra le più antiche d'Italia e che ha contribuito a scrivere la storia del vino italiano. Oggi, Ambrogio e Giovanni Folonari a capo di una costellazione di tenute

Folonari è tra le più note aziende vitivinicole e tra le più antiche d'Italia. Oggi condotta da Ambrogio Folonari e dal figlio Giovanni, l'azienda deriva da una stirpe d'imprenditori - che già dalla fine del 1700 operavano nel settore della produzione del vino - e che forse non avrebbero mai immaginato di contribuire a scrivere la storia del vino italiano. Nel 1825 nasce la Fratelli Folonari S.p.A., interamente di proprietà della famiglia e con un obiettivo ben preciso: sviluppare, produrre e commercializzare i migliori vini italiani nel mondo. La famiglia Folonari è nel settore da oltre 250 anni e da sempre ha dimostrato di essere tra le realtà vitivinicole più dinamiche del panorama italiano. In modo particolare Ambrogio è stato tra i protagonisti della grande evoluzione e modernizzazione del settore vitivinicolo italiano, dimostrando d'imboccare vie

nuove e originali, attraverso la produzione di vini di alta qualità, che hanno contribuito alla creazione della "nuova frontiera" del vino italiano.

L'azienda, ripasmata da Ambrogio e Giovanni Folonari, è fortemente orientata alle attuali esigenze di mercato, coniugando tradizione e innovazione. Il progetto familiare si basa sulla proprietà e sulla conduzione di numerose aziende agricole, soprattutto in Toscana e in altre zone d'Italia. L'azienda opera a filiera completa: dalla produzione dell'uva nei vigneti di proprietà, fino alla bottiglia di vino distribuita nel mondo. I vini delle Tenute Folonari sono infatti commercializzate in Italia, Austria, Belgio, Canada, Cina, Danimarca, Emirati Arabi, Finlandia, Francia, Germania, Giappone, Inghilterra, Malta, Russia, Singapore, Svezia, Svizzera, USA e Olanda. La Tenuta di Nozzole - 500 ettari, dei quali 80 dedicati a vitigno specializzato - rappresenta il cuore pulsante di tutta l'attività. La storica fattoria - acquistata dai Folonari nel 1971 - affonda le proprie radici in un passato, vecchio di almeno sette secoli. Il vitigno principe è il Sangiovese, ma trovano spazio anche il Cabernet Sauvignon - utilizzato per la produzione del Supertuscan Pareto - e lo Chardonnay, utilizzato per il bianco Le Bruniche.

Le Tenute del Cabreo sono localizzate nel territorio del comune di Greve in Chianti: una in frazione Panzano - a 500 metri sul livello del mare e costituita da 25 ettari di vigneto - dove sono allevati cloni selezionati di Chardonnay utilizzati per la produzione di Cabreo La Pietra; l'altra in località Cabreo di Zano, dove - in circa 46 ettari di vigneto - si coltivano Sangiovese e Cabernet Sauvignon, i componenti del Cabreo il Borgo. Cabreo è stato concepito come vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT) e fu presentato per la prima volta nel 1985 con il millesimo 1982. Nato da una felice combinazione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, che insieme esaltano, da un lato, l'eleganza e la sapidità del Sangiovese, dall'altro la rotondità e concentrazione del Cabernet Sauvignon. Cabreo La Pietra, prodotto per la volta con l'annata 1983, è un vino bianco che attraverso la fermentazione e l'affinamento in legno, realizza un'interpretazione toscana di una tipologia a gusto internazionale di grande successo.

La Tenuta TorCalvano di Gracciano Svetoni, si trova in località Gracciano, al centro dell'area vitivinicola di Montepulciano, in provincia di Siena. L'azienda nel passato apparteneva alla famiglia locale dei Mazzucchelli Svetoni, ha un'estensione di 30 ettari, dei quali circa 22 a vigneto specializzato. Si tratta



Giovanni e Ambrogio Folonari



La tenuta di Nozzole

soprattutto di Prugnolo Gentile - nome con il quale si identifica la varietà locale del vitigno Sangiovese - e di una percentuale di altri vitigni a bacca rossa, autoctoni e innovativi. I vigneti si trovano intorno alla grande villa a due torrioni, dove è stata costruita una tipica cantina a volte, con botti di rovere. I rimanenti vigneti si trovano nella prestigiosa vicina zona di Cervognano. La Tenuta Conti Spalletti è una delle più antiche realtà vitivinicole del Chianti Rufina, in provincia di Firenze. I vigneti specializzati si estendono su una superficie di 25 ettari, nei quali si coltivano le varietà Sangiovese, Lanaiolo e Colorino.

A partire dal 1999, la Famiglia ha iniziato ad acquistare terreni nel comune di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno. In quest'area, negli anni 1990, si è affermata, in maniera prorompente, la denominazione "Bolgheri DOC". Si tratta di una zona che gode di un clima molto favorevole, temperato dall'aria di mare proveniente dal vicino mare Tirreno. I terreni, a carattere argilloso-sabbioso, sono per lo più in leggera pendenza verso il mare e hanno dimostrato un'eccellente vocazione a esaltare la combinazione viticola bordolese. In queste terre, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, si esprimono ai vertici qualitativi. La Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, ha attualmente acquisito circa 40 ettari dei quali 24 già piantati a vigneto, i rimanenti in corso d'impianto. È in fase di progettazione una nuova modernissima cantina a opera dell'architetto parigino Jean-Michel Wilmotte.

Nel comune di Cinigiano, in provincia di Grosseto, intorno a un antico castello dal nome "Castello di Porrone", la famiglia Folonari ha acquistato circa 60 ettari vocati alla coltivazione di vigne di alta qualità. L'impianto dei vigneti è iniziato nel 1999 con i vitigni Sangiovese e Syrah. Nel 2007 uscirà il primo vino DOC Montecucco prodotto nella Tenuta. È l'azienda più piccola del gruppo familiare, che si estende per una superficie di 20 ettari, dei quali 9,8 ettari a vigneto. Tenuta La Fuga è all'interno del Comune di Montalcino - i cui confini delimitano la produzione della DOCG Brunello - e la gestione è affidata alla Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute. Novacuzzo è una tenuta recentemente entrata a far parte delle proprietà della "Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute". È situata in una delle zone più vocate della denominazione Colli Orientali del Friuli, in provincia di Udine. Si estende su 50 ettari di collina, con circa 40 ettari vitati a Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Tocai Friulano, Ribolla Gialla e Picolit, ai quali si aggiunge,

l'uva rossa Schioppettino.



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".



Bolgheri Campo al Mare 2003 Tenute Folonari (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e ribes seguite da aromi di amarena, melograno, mirtillo, ciclamino e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



Brunello di Montalcino La Fuga 2000 Tenute Folonari (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino

ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 36 mesi in botte e per 12 mesi in bottiglia.

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



**Cabreo La Pietra 2003
Tenute Folonari (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, banana e vaniglia seguite da aromi di ananas, acacia, biancospino, pera, pompelmo, ginestra, susina e nocciola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, pera e ananas. Un vino ben fatto. Cabreo La Pietra matura per 8 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Paste ripiene



**Cabreo Il Borgo 2001
Tenute Folonari (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cuoio, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Cabreo il Borgo matura per 16-18 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva TorCalvano
Gracciano Svetoni 2001
Tenute Folonari (Toscana, Italia)**

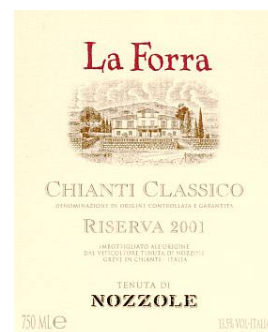
Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mora, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia, pepe rosa, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Questo Nobile di Montepulciano matura per 24 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Chianti Classico Riserva La Forra Tenuta di Nozzole
2001
Tenute Folonari (Toscana, Italia)**

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

Prezzo: € 19,00

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, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cannella, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Un vino ben fatto. Questo Chianti Classico matura per 14-16 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute - Via di Nozzole, 12
- Loc. Passo dei Pecorai - 50022 Greve in Chianti, Firenze -
Tel. 055 859811 Fax. 055 859823 - **Enologo:** Marco Cervellera - **Anno fondazione:** 2000 - **Produzione:** 876.000
bottiglie - **E-Mail:** folonari@tenutefolonari.com
- **WEB:** www.tenutefolonari.com

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.

Cantina di Soave: un Bilancio dai Risultati in Crescita

È un bilancio dai risultati in crescita quello consuntivo 2004-2005 della Cantina di Soave. In una situazione di mercato critica, dove la quasi totalità dei vini sia da tavola che a denominazione e indicazione d'origine ha subito nel corso dell'ultimo anno una forte riduzione di valore, che in certi casi ha raggiunto il 50% circa, la Cantina di Soave è riuscita ugualmente a ottenere alcuni importanti risultati.

«Il momento non è dei più facili, nonostante questo i risultati ottenuti sono ottimi. Dal mio punto di vista, ciò è dovuto in larga parte alla capacità della Cantina di porsi come punto di riferimento nella gestione del Soave; un fatto che ci ha permesso di sopportare i contraccolpi negativi che, negli ultimi tempi, tutto il settore del vino ha subito» ha commentato l'enologo Bruno Trentini, direttore generale della Cantina di Soave. Due i dati di grande rilievo: la liquidazione delle uve e il fatturato dell'imbottigliato a marchio. Nel primo caso si è toccato un nuovo record storico: ai Soci infatti sono stati liquidati oltre 27 milioni di Euro (IVA esclusa), con una redditività a ettaro che supera i 9 mila Euro e che si pone tra le più alte in Italia.

L'altro elemento degno di nota riguarda il mercato: per la prima volta, è stata superata la soglia del 50aziendali (Cadis, Le Poesie, Maximilian, Rocca Sveva, Equipe 5, Terre al Lago, Donè) rispetto al fatturato complessivo del prodotto confezionato. Più che soddisfacenti anche gli altri dati: il fatturato complessivo supera i 58 milioni di Euro, registrando rispetto allo scorso anno, nonostante la minor produzione dei vini a Doc prodotti dall'azienda, solo una leggera flessione (-3%), mentre l'utile di esercizio supera i 590 mila Euro. Il *cash flow* sfiora i 3 milioni di Euro, e l'ammontare del patrimonio netto si attesta su 19.732.002 Euro. Ovviamente gli investimenti sono proseguiti anche nel corso di questo esercizio finanziario e hanno riguardato in particolare il miglioramento delle tecnologie di vinificazione, per una spesa intorno ai 2 milioni di Euro. La Cantina di Borgo Rocca Sveva ha operato a pieno regime in tutte le sue componenti. Nell'anno 2004-2005 si è potuto notare un continuo e progressivo aumento dell'afflusso di visitatori

alle grotte di affinamento, mentre l'area congressuale è sempre più utilizzata da aziende esterne per i loro convegni. Tutto questo comporta un ottimo utilizzo anche del wine shop, i cui spazi, tra l'altro, ospitano ogni mese mostre di pittura, scultura o fotografia di artisti sia italiani che stranieri.

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a 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.

2 Stelle per il Taurasi 2002

Si chiude tra opinioni e giudizi controversi Anteprema Taurasi 2002, quarta edizione di una rassegna che sempre di più si propone come l'appuntamento clou per giornalisti, operatori e appassionati con la denominazione principe del Centro-Sud. Ideata dal Consiglio di Delegazione dell'Ais di Avellino, la manifestazione è stata realizzata con la collaborazione della Regione Campania, lo Stapa Cepica di Avellino, il Consorzio di Tutela Vini d'Irpinia, la Comunità Montana Terminio-Cervialto, il Consorzio Area Taurasi Valle del Calore, il Comune e la Pro-Loco di Taurasi.

28 aziende, 36 campioni in degustazione, 32 giornalisti accreditati, oltre 300 operatori intervenuti, i numeri di Anteprema Taurasi 2002 raccontano di un'edizione più che positiva, soprattutto se si considerano le premesse della vigilia. La rassegna appena terminata metteva in scena una delle annate più difficili degli ultimi 20 anni in Italia e in Irpinia: c'era il rischio che i vini presentati destassero poco interesse tra gli addetti ai lavori, invece le presenze e gli apprezzamenti si sono rivelati superiori alle aspettative. Momento cruciale della rassegna è stata la degustazione per la valutazione dell'annata riservata alla stampa specialistica. La commissione ha espresso giudizi compresi fra il sufficiente e il buono, dividendosi esattamente a metà (13 valutazioni da due stelle contro 13 da tre) e confermando così le difficoltà di approccio ad un millesimo come il 2002. Prima della manifestazione, infatti, anche i produttori irpini avevano espresso opinioni molto diverse sulla reale qualità dei prodotti. Se alcune aziende avevano deciso da tempo di non imbottigliare i Taurasi del 2002, altre avevano chiamato in causa le specificità delle diverse sottozone perché si desse almeno una chance ad una vendemmia troppo frettolosamente archiviata come disastrosa.

La sessione di assaggio ha dimostrato, come spesso accade, che la verità sta probabilmente nel mezzo: a fronte di alcuni campioni che presentano in maniera chiara i limiti di un'annata piovosa, molti degustatori sono rimasti colpiti anche da alcune inattese punte di eccellenza. Senza dimenticare che tra i 20 esemplari dell'annata 2002, una buona percentuale era co-

stituita da campioni di botte: vini non finiti e spesso non preparati adeguatamente che potranno dare esiti diversi una volta imbottigliati e affinati. Alla fine, nonostante la bilancia pendesse lievemente verso le 3 stelle, si è deciso di attribuire al Taurasi 2002 una valutazione di 2 Stelle (Vendemmia Sufficiente). Un'indicazione, più che una parola definitiva, com'è (o almeno dovrebbe essere) nello spirito di un'Anteprima.

Al Bavi Trionfa l'Abruzzo e il Suo Montepulciano

I vini premiati al 25° Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia di Torgiano sono 72, suddivisi in 14 categorie, provenienti da 13 regioni. Il responso - come generalmente accade a questo concorso enologico che presenta una giuria molto articolata (56 commissari, di cui 32 enologi provenienti da 15 diverse regioni d'Italia e 24 giornalisti provenienti da 15 nazioni, tra cui 9 italiani) - rappresenta una puntuale interpretazione del panorama vinicolo italiano contemporaneo. Così quest'anno risultano fortemente premiate alcune regioni: gli emergenti Abruzzo con ben 14 vini premiati sia bianchi che rossi, e Lazio con 5 premi, con un primo successo anche per la Basilicata; il Veneto si conferma in espansione con 11 premi (soprattutto rossi) come la Sicilia (9 premi), anche se la sua affermazione non raggiunge il livello degli ultimi anni.

Eccezionale la prestazione della Provincia di Trento con 8 vini premiati (soprattutto bianchi e novelli), da segnalare i 3 premi (rossi) all'Umbria, i due ciascuno (spumanti) alla Franciacorta e all'Oltrepò Pavese e i 5 riconoscimenti (bianchi e rossi) delle Marche. Si conferma la condizione critica di Toscana, mai così in basso con 5 vini premiati, Piemonte con tre vini, Friuli con 2 soli premi, Puglia senza premi. Cambia parecchio la geografia della carta virtuale dei vini d'Italia, espressa da questo concorso: lo spumante è soprattutto lombardo, con una conferma per il Veneto, mentre il novello è di varia provenienza. Per i vini bianchi la scelta è nettamente a favore di Trentino e Abruzzo oppure della Sicilia, con buone presenze di Marche e Lazio, quindi complessivamente è prevalente il centro Italia. Molto significativa l'affermazione dei vitigni autoctoni, che rappresentano la metà dei vincitori, sia pure a fronte di 8 Chardonnay e di un Sauvignon.

Per i rossi più giovani la scelta è molto distribuita tra varie zone; emerge nettamente il Montepulciano d'Abruzzo (3 premi) seguito da due Montefalco Sagrantino. Per i rossi maturi (oltre tre anni) il Brunello di Montalcino è ancora vincente con 3 premi, ma il Montepulciano d'Abruzzo lo supera con ben 4 vini, mentre non compare più l'Amarone e il Barolo ha un solo premio. Infine per i vini da dessert si confermano vincenti i passiti siciliani (4 premi) con altre presenze distribuite in sette regioni, una soltanto al nord. Le aziende vincitrici sono 52, con numerosi esordienti. Sono sei le cantine in particolare evidenza: la Sant'Andrea di Terracina ha avuto 4 premi, 3 ciascuno la Cavit di Trento, la Marramiero di Rosciano, la Miceli di Palermo, la Cantina Tollo di Chieti e il gruppo Banfi di Montalcino. Due premi ciascuno hanno ottenuto le seguenti aziende: Cantina La Vis e Valle di Cembra (Trento), Terre Cortesi Moncaro (Montecarotto), Ferdinando Giordano (Diano d'Alba), Settesoli (Menfi), Cantina Sociale di Soave, azienda agricola Bucciatino (Vacri - Chieti), Casal Thaulero (Ortona). Non poche le cantine cooperative in questo elenco; complessivamente alla cooperazione enologica sono andati circa il 25% dei premi.

IL CAVATAPPI

La Cucina Vegetariana e il Vino

Sempre più persone si avvicinano al vegetarianismo, a causa dei continui scandali alimentari o come scelta di vita. Una dieta ricca di tanti alimenti, che si può felicemente sposare con il vino

Vivere sani è la legittima aspirazione di ciascuno di noi. La salute però non va considerata come un dono di natura, ma come un bene che si ottiene e si conserva con un'alimentazione razionale, sana ed equilibrata. La civiltà dei consumi ci ha abituati a un'alimentazione sempre più sofisticata, ricca di grassi, carni e zuccheri, che molto spesso sono causa di malattie di ogni genere. Milioni di persone nel mondo - preoccupate per i sempre più frequenti scandali alimentari o spinte da motivazioni di tipo igienico, economico, morale o religioso - hanno deciso di adottare una dieta vegetariana. Hanno quindi sostituito la carne e il pesce con le uova e i latticini, mangiano più fibre, cereali, legumi, verdura e frutta. Mangiare vegetariano vuol dire cercare di nutrirsi - scegliendo cibi sani e non contaminati da prodotti chimici e artificiali - per riavvicinarsi alla natura o, meglio, per non cercare di distaccarsi da quest'ultima. La scelta di un menu vegetariano non preclude un ottimo abbinamento con il vino.

Vegetarismo nella Storia

Nella storia umana non mancano gli esempi di vegetarianismo. In ogni epoca ci sono persone che hanno eliminato la carne dalla loro alimentazione, per motivi sociali o religiosi, o che ne hanno fatto a meno per la loro povertà. Il termine "vegetarismo" nasce solo nel XIX secolo: la parola appare in Inghilterra nel 1874 e in Francia nel 1875. In Italia, uno dei primi libri di ricette vegetariane è dei primi decenni del Novecento. Si tratta della "Cucina vegetariana e naturismo crudo", scritto dal Duca di Salaparuta. La prima associazione vegetariana, la Società Italiana Vegetariana, oggi Associazione Vegetariana Italiana (AVI), viene fondata nel 1952.



Riso al curry con verdure: uno dei tanti gustosi piatti della cucina vegetariana

Fin dall'antichità, uomini illustri sono stati spinti ad adottare una dieta vegetariana da considerazioni di carattere morale e ne sono stati grandi sostenitori nei loro scritti. Il matematico e filosofo Pitagora - come riferito dal suo biografo Diogene e da Ovidio nel libro XX delle *Metamorfosi* - asserì che la terra offre una grande quantità di ricchezze, di alimenti puri, che non provocano spargimenti di sangue e morte. Lo scrittore Plutarco, vissuto tra il I e II sec. d.C., nel saggio dal titolo "Sul mangiare carne" - inserito nei "Consigli igienici" - scrisse che «per un pezzo di carne, l'uomo priva creature innocue - gli animali - del sole, della luce, della durata naturale della vita, alla quale hanno diritto per il fatto di essere nate». Leonardo Da Vinci, grande pittore, architetto, scultore, scienziato e pensatore del Rinascimento, riassunse i principi etici del vegetarianesimo, asserendo che «colui che non rispetta la vita, non la merita». Il filosofo francese del Settecento Jean Jacques Rousseau, osservò che gli animali erbivori erano meno crudeli e violenti di quelli onnivori, così asserì che una dieta vegetariana avrebbe reso gli uomini meno aggressivi. Tanti altri personaggi storici hanno prediletto una dieta vegetariana: l'economista scozzese Adam Smith, Benjamin Franklin, il poeta romantico inglese Shelley e lo scrittore russo Tolstoj. Tra i più noti annoveriamo Gandhi, il quale sconfessava la falsa credenza che la dieta vegetale rendesse gli uomini deboli, passivi e abulici.

Le Varie Forme di Vegetarismo

Tutti i tipi di vegetarismo hanno in comune il rifiuto della carne ma, oltre a questo, altri alimenti possono essere eliminati dalla dieta, a cominciare dai prodotti di origine animale: uova, latte e formaggi. Quindi, si possono distinguere - fra le diete vegetariane permissive - l'*ovolattovegetarismo*, che prevede l'astinenza da carne e il consumo di latte, latticini e uova; l'*ovovegetarismo*, caratterizzato dal consumo di uova e dall'astinenza da carne, latte e latticini; il *lattovegetarismo*, caratterizzato dal consumo di latte, latticini e dall'astinenza da carne e uova. Le diete vegetariane restrittive - dette anche vegetaliane o vegane - prevedono un'alimentazione esclusivamente vegetale, pertanto non sono consentiti carne, pesce, latte, latticini, uova e miele. I vegetaliani comprendono i *granivori* - che si nutrono di solo cereali - i *frugivori* - che si cibano solo di frutta - e i *crudisti*, che mangiano solo verdure crude. Le diete macrobiotiche, possono essere accomunate alle diete vegetariane permissive oppure a quelle vegetaliane, poiché la macrobiotica non si fonda sull'eliminazione della carne, ma sull'equilibrio tra alimenti yin e alimenti yang.

I Cibi della Dieta Vegetariana

Gli alimenti base della dieta vegetariana sono: cereali, legumi, frutta secca e semi oleaginosi, frutta e verdura, latticini e uova. Poi, vanno considerati gli integratori: lieviti, germe di grano, germogli e alghe. I condimenti sono usati per preparare i cibi: sostanze grasse, dolcificanti e altri condimenti. Per ciò che concerne le bevande, oltre all'acqua, i vegetariani sono favorevoli all'uso di succhi di frutta, verdure ed erbe, tisane, caffè a base di cereali, tè deteinato, tè verde, vino di qualità - a volte da agricoltura biologica - birre poco alcoliche. I vegetariani sono in genere contrari alle bevande eccitanti, bevande dolcificate, sciroppi e alle bevande ad alta gradazione alcoli-

ca. Inoltre, molto spesso, il vegetariano non consuma alimenti raffinati, conserve, surgelati e zucchero.

I cereali hanno un grande peso nell'alimentazione vegetariana. Accompagnati da verdure cotte o crude, costituiscono il piatto forte della maggior parte dei pasti. Di solito, i vegetariani prediligono cereali integrali e farine integrali macinate a pietra, poiché più ricche di vitamine e minerali. Tra i cereali più consumati c'è il grano - sotto forma di pane, pasta, crêpe, pizze, torte - al quale si aggiungono mais e riso. I macrobiotici preferiscono consumare quest'ultimo, ma utilizzano volentieri anche grano, miglio, orzo, grano saraceno, segale, mais, avena e farro. Questi cereali vengono solitamente acquistati in chicchi e usati per la preparazione di piatti composti che prevedono l'uso di verdure, cereali, legumi o alghe. Alcuni mangiano riso anche al mattino, a colazione.

Le leguminose - escluse da alcuni vegetaliani - sono parte integrante della dieta macrobiotica, caratterizzata da legumi e alghe. I legumi più utilizzati sono le lenticchie, ceci, fagioli rossi - ovvero azuki - la soia - sotto forma di germogli o di semi o di farina - e i fagioli nani. Molto consumato il *tofu*, un derivato dalla soia, cotto alla piastra o utilizzato per la realizzazione di condimenti. Viene spesso condito con salsa di soia, *tamari* o *shoyu*, utilizzata in genere al posto del sale. Altro cibo derivato dalla soia fermentata è il *tempeh* - ricco di ferro, proteine e vitamina B12 - ottimo surrogato della carne e da servire a fette e fritto. Tra i cibi consumati dai vegetariani si annovera il *seitan* - glutine di grano - da utilizzare per salse, condimenti o da cucinare alla piastra. Ottimo anche il *bulghur* - fatto con grano duro germinato, precotto, essiccato e macinato - utilizzato soprattutto per la realizzazione di *tabuleh*, ma ottimo anche freddo, in insalata o cotto con vari tipi di verdure. Mescolato con uova, cipolla e formaggio, è ottimo per realizzare polpette o ripieni di verdure.

Tra i semi oleaginosi più utilizzati dai vegetariani si ricordano le noci, nocciole, arachidi, pistacchi, mandorle, semi di girasole e di sesamo. La frutta secca comprende uva passa, albicocche, prugne, datteri, fichi e banane. Le alghe - consumate soprattutto dai macrobiotici - vengono utilizzate in aggiunta alle minestre o nelle insalate. I germogli di diverso tipo, di soia o di *alpha alpha*, vengono in genere utilizzati nelle insalate. Gli aromi naturali, da aggiungere alle verdure crude, ai piatti cucinati e persino ai dolci, sono tantissimi. Le erbe più utilizzate sono il lauro, timo, rosmarino, basilico, menta, salvia, prezzemolo e maggiorana. Fra le spezie più diffuse troviamo il curry, peperoncino, chiodi di garofano, coriandolo, zenzero, curcuma, paprica, zafferano, cumino, cannella e noce moscata. E poi non va dimenticato l'uso nella cucina vegetariana di aglio, cipolla, scalogno, di salse di soia e di altri condimenti come lieviti e germe di grano, che svolgono - in particolare - il ruolo di integratori. Per dolcificare, al posto dello zucchero raffinato, i vegetariani prediligono lo zucchero di canna, miele o uva sultanina. La frutta è molto consumata dai vegetariani - cotta, cruda oppure secca - mentre i macrobiotici ne mangiano poca. Molti frutti, tra i quali gli agrumi, sono proibiti dalla macrobiotica; anche i succhi di frutta sono sconsigliati.

I vegetariani e i macrobiotici evitano lo zucchero e gli alimenti zuccherati - come bibite, dolci e marmellate - poiché considerati nocivi o inutili. Aboliti dalla dieta vegetariana anche gli eccitanti. Per chi lo ritiene opportuno, sono banditi il caffè e persino il cioccolato, quest'ultimo per il contenuto di

teobromina, un eccitante naturale. Il cioccolato è spesso sostituito nei dolci dalla carruba. I macrobiotici evitano spesso anche la menta, poiché è considerata come una bevanda eccitante. Zucchero bianco, riso brillato, pane bianco, farine finemente setacciate, oli raffinati e tutti gli alimenti industriali fabbricati con questi ingredienti, sono banditi dalla dieta vegetariana. La scelta degli oli è molto importante: l'olio d'oliva, l'olio di cartamo, l'olio di sesamo o l'olio di arachide vengono utilizzati solo se di prima spremitura - preferibilmente a freddo - senza l'uso di solventi. La dietetica vegetariana non approva le conserve e ancora meno i surgelati o congelati. Questo perché molti vegetariani ritengono che i processi industriali di conservazione, ai quali vengono sottoposti gli alimenti, nuocciano alla loro qualità e li alterino.

Per valorizzare la cucina vegetariana e per realizzare una cucina sana, gustosa e leggera, è molto importante il modo di cottura dei cibi e il corretto abbinamento con i vini giusti. Soprattutto, la corretta manipolazione e l'appropriata cottura degli alimenti, incidono notevolmente sull'appetibilità, sul valore nutritivo, sulla digeribilità e sul tempo di digestione degli stessi. Ciò che va tenuto sempre presente è il mantenimento dei valori nutritivi dei cibi, comprese le vitamine e i sali minerali, essenziali per una corretta alimentazione.

L'Abbinamento con il Vino

Nonostante il consumo del vino sia spesso escluso dalle varie forme di vegetarianismo, non sono pochi quelli - che per scelta decidono di nutrirsi esclusivamente con alimenti di origine vegetale - e che tollerano e gradiscono il consumo della bevanda di Bacco e della possibilità di abbinarla in cucina. Poiché dalla dieta vegetariana sono esclusi la carne e gli altri prodotti di origine animale, la cucina a base di vegetali è spesso - ed erroneamente - considerata come poco gustosa, caratterizzata da piatti leggeri e delicati. Tutto questo è falso, poiché i legumi - uno degli ingredienti principali della dieta vegetariana, e in particolare i fagioli - consentono la preparazione di pietanze nutrienti e gustose. Lo stesso si può dire dei cereali - inclusa la pasta - con i quali si possono realizzare gustosissime zuppe e pietanze. Nella vasta scelta degli ingredienti tipici della dieta vegetariana, l'abbinamento con il vino è altrettanto ricco e interessante.

La conoscenza della qualità organolettiche degli ingredienti della cucina vegetariana è essenziale per la corretta formulazione dell'abbinamento enogastronomico, un fattore che è comunque indispensabile a prescindere dal tipo di cucina e dai suoi ingredienti. Le verdure e gli ortaggi sono, innanzitutto, ricchi di sali minerali, pertanto tendono - senza l'aggiunta di altri condimenti - ad avere un gusto abbastanza sapido, soprattutto nel consumo a crudo. Per questo motivo richiedono l'abbinamento con un vino piuttosto *morbido*, certamente abbinabile anche alla tendenza amarognola di alcune verdure. Le verdure - così come gli ortaggi, i cereali e i legumi - sono inoltre caratterizzati da un sapore tendenzialmente dolce, una qualità che richiede l'abbinamento con vini freschi e di buona acidità. Vini bianchi, vini rosati - così come molti vini spumanti, anche metodo classico - si possono quindi felicemente abbinare con le verdure e i legumi.

Anche il vino rosso si può felicemente abbinare con la cucina vegetariana, in particolare con i legumi ricchi di protei-

ne - come per esempio i fagioli e la soia - soprattutto quando la preparazione prevede una cottura prolungata e riccamente condita. In questi casi si possono scegliere vini rossi di buona struttura, con un volume alcolico piuttosto elevato e moderata astringenza, in modo da bilanciare la succulenza. Pietanze a base di pasta, con un condimento a base di verdure, possono essere abbinate a vini rossi poco astringenti, come per esempio Pinot Nero e Grignolino. Qualora nel condimento fosse presente il pomodoro, è necessario scegliere un vino di buona morbidezza, anche bianco o rosato. La frutta è l'ingrediente più tipico dei dessert vegetariani. Nei dessert in cui sia presente frutta fresca, un buon abbinamento è rappresentato da vini spumanti dolci, come l'Asti o il Brachetto, mentre i dessert a base di frutta secca si esalteranno nell'abbinamento con un vino passito.

NON SOLO VINO

La Cultura del Tè

Prodotto dall'infusione in acqua delle sue piccole profumate e verdi foglie, il tè svolge un importante ruolo nelle abitudini e nella cultura di innumerevoli paesi nel mondo

Da quando l'uomo ha scoperto che l'infusione delle piccole foglie del tè consentivano di produrre una bevanda profumata e benefica, non ha mai smesso di farne uso. Il tè, una delle bevande più antiche che si conoscano, va ben oltre questa *semplice* definizione. In passato le sue foglie erano utilizzate come moneta e come mezzo di pagamento per i tributi imperiali dell'antica Cina, svolgendo da sempre un ruolo essenziale e importante negli scambi commerciali. Il tè è stato inoltre fondamentale nella nascita degli Stati Uniti d'America poiché fu la causa dei moti di indipendenza contro l'Inghilterra. Il 16 dicembre 1773, a Boston, alcuni appartenenti al *Sons of Liberty* - travestiti da indiani Mohawk - assaltarono tre navi della Compagnia delle Indie gettando in mare il prezioso carico di tè. Si trattò di una forma di protesta contro il *Tea Act* - emanato dalla madre patria inglese - che imponeva forti tributi sul tè causando un evidente malcontento nella popolazione. L'episodio passò alla storia come il *Boston Tea Party*.

La storia del tè affonda comunque le sue radici più lontano nel tempo. Alcuni documenti fanno risalire la "scoperta" di questa preziosa bevanda addirittura al 2737 a.C., quando il famoso imperatore cinese Sheng Nung - seduto ai piedi di un albero di tè - era in attesa che la sua acqua bollisse. L'antica consuetudine di fare bollire e bere acqua calda era molto diffusa in Cina, sia perché si riteneva che questa fosse più dissetante e più salutare, sia per semplici motivi igienici. Si racconta che alcune foglie di tè caddero dall'albero e finirono nella tazza dell'imperatore. Quando bevve dalla sua tazza, l'imperatore trovò quell'acqua eccellente: nacque così la prima infusione di tè. Nonostante non esistano notizie attendibili su questo fatto - spesso ricordato come una leggenda piuttosto che come un episodio reale - la pianta del tè è conosciuta in Cina da oltre 3.000 anni. Risalgono infatti a questo periodo i primi documenti scritti e nei quali compare il termine *tè*, inteso come infusione delle foglie dell'omonimo arbusto.



Il Samovar, protagonista della cultura del tè in Russia

Il Tè in Cina e in Oriente

Il tè rappresenta ancora oggi in Cina un fondamentale elemento culturale - uno di quei fattori che ne determinano l'identità - un ruolo che si è mantenuto inalterato per millenni nel paese. Considerato dai cinesi molto più che una bevanda nazionale, il tè è infatti frequentemente consumato come bevanda salutare capace di lenire o prevenire alcuni disturbi e malattie. I benefici salutistici del tè sono infatti documentati in molti libri di medicina dell'antica Cina, e già Huang Di - il leggendario Imperatore Giallo - parlò degli effetti salutistici del tè nel suo *Nei Jing Su Wen*, il trattato di medicina interiore. Ben presto il consumo del tè divenne in Cina un'usanza sociale talmente importante, che fu addirittura codificata una vera e propria arte che ne fissava i principi della preparazione. L'arte del tè cinese sarà fortemente influenzata da una delle figure più importanti di tutta la storia di questa bevanda - Lu Yu - che nel 760 dC scrisse la sua celebre opera *Cha Jing*, ovvero il *Canone del Tè*. Il *Cha Jing* è il primo libro della storia esclusivamente dedicato al tè, nel quale si tratta esaustivamente - e per la prima volta - ogni aspetto legato alla bevanda, dalla coltivazione della pianta alla sua lavorazione, fino alle regole per la preparazione così come poemi e aforismi sul tè.

L'opera di Lu Yu è ancora oggi considerata un importante riferimento per ogni appassionato di tè. La sua figura, il suo pensiero e il suo stile di vita - interamente dedicati al culto del tè e al rapporto in armonia dell'uomo con la natura - sono stati così determinanti tanto da fare considerare Lu Yu come il *dio del tè*. Ben presto in Cina si diffusero ovunque le cosiddette *case da tè*, luoghi pubblici dove la gente si incontrava, conversando e bevendo tè. Ancora oggi le case da tè sono molto diffuse nel paese e rappresentano un importante riferimento per la vita sociale. In Cina il consumo del tè è riferito per la quasi totalità al tè verde, del quale esistono centinaia di varietà diverse, ognuna con i suoi aromi, gusti e proprietà. In Cina sono apprezzati anche i cosiddetti *Hua Cha* - cioè i tè aromatizzati con petali di fiori, fra questi, il gelsomino e il crisantemo - e i tè semifermentati. La Cina è il paese con la più antica cultura del tè del mondo - la pianta del tè, la *Camellia Sinensis* è

appunto originaria della Cina - e il modo di preparare l'infuso è cambiato nel corso dei secoli. Oggi, come nella maggioranza dei paesi del mondo, il tè in Cina è preparato per mezzo dell'infusione delle foglie in acqua calda.

Fra le civiltà più antiche del mondo, la Cina ha svolto un ruolo determinante anche nello sviluppo culturale degli altri paesi orientali, introducendo anche la cultura e il consumo del tè. Giappone, Taiwan, Corea e Vietnam - paesi nei quali il consumo del tè rappresenta un'abitudine sociale importante - hanno ricevuto dalla Cina la cultura per questa bevanda. Fra questi, il Giappone è certamente il paese che ha maggiormente subito il fascino del tè, fino a sviluppare una rigida e formale cerimonia, il celebre *Cha No Yu*, letteralmente *acqua calda per il tè*. Nel *Cha No Yu*, la preparazione del tè assume elevata dignità e ogni gesto, istante, oggetto e il luogo stesso dove si celebra, deve seguire scrupolosamente un preciso rituale e forma, sia da parte di chi offre e prepara il tè, sia da parte degli ospiti. In realtà, dietro le rigide regole dello svolgimento del *Cha No Yu*, si ricerca l'espressione del rapporto dell'uomo con sé stesso, un momento in cui si esalta la dignità e il rispetto per sé stessi e per gli altri, una precisa ricerca ed esaltazione del bello e dell'ospitalità.

Il senso fondamentale del *Cha No Yu* può essere riassunto in un episodio che vide protagonista Sen No Rikyu, il più grande e importante maestro del *Cha No Yu*. Vissuto in Giappone nel 1500, il pensiero di Sen No Rikyu ha determinato sia la diffusione della cultura e del consumo del tè in Giappone, sia della suggestiva cerimonia. Si racconta che Sen No Rikyu fu invitato da un contadino nella sua casa per un tè. Il maestro accettò e portò con sé alcuni suoi discepoli. Il contadino - emozionato per l'onore di avere il grande maestro nella sua casa - preparò il tè con gesti piuttosto maldestri di fronte a Rikyu, che rimase impassibile. Quando furono sulla via di casa, i discepoli - dileggiando il povero contadino - dissero al maestro come avesse potuto quell'umile uomo invitare il grande maestro e servirgli il tè in quel modo. Sen No Rikyu rispose che quell'uomo aveva in realtà eseguito il *Cha No Yu* in modo impeccabile. Alla sorpresa dei suoi discepoli, il maestro aggiunse che quell'uomo gli aveva offerto il tè con sincerità e con il cuore, pertanto non aveva commesso alcun errore.

Il consumo del tè in Giappone non è esclusivamente legato alla ritualità del *Cha No Yu*. La bevanda è consumata dai giapponesi anche in momenti meno formali e il consumo riguarda quasi esclusivamente il tè verde. Un altro paese dell'estremo oriente nel quale il tè assume un'alta importanza sociale è la Corea. Il tè fu introdotto nel paese nel VI o VII secolo d.C da alcuni monaci buddisti di ritorno dalla Cina. Anche in Corea - esattamente come in Cina e in Giappone - si pratica una cerimonia formale sulla preparazione e il servizio del tè. In Corea il consumo del tè riguarda quasi esclusivamente quello verde e la bevanda è parte integrante degli usi e della cultura del paese, la cui popolazione lo consuma - in genere senza ricorrere a cerimonie rituali - in diversi momenti della giornata. Anche a Taiwan la cultura del tè è un'espressione sociale molto importante e il consumo della bevanda è molto diffuso nel paese. Qui si produce e si consuma prevalentemente tè semifermentato - i cosiddetti *Wu Long Cha*, letteralmente *tè drago nero* - tuttavia anche il tè verde è piuttosto diffuso.

Un altro paese di estrema importanza per la cultura del tè è l'India. A differenza degli altri paesi orientali - nei quali si

coltiva la varietà *Camellia Sinensis* - qui si coltiva e si produce tè dalla locale varietà *Camellia Assamica*. È da questa varietà che si produce la maggioranza del tè nero esportato e consumato nei paesi Europei e del Nord America. Il consumo di tè in India è molto diffuso, un'abitudine che riguarda prevalentemente tè nero e che si registra in tutto il paese, così come nella vicina isola di Sri Lanka, altro importante produttore di tè. In India il tè è principalmente preparato con la semplice infusione delle foglie in acqua, tuttavia è piuttosto diffusa l'abitudine di aggiungere semi e spezie con lo scopo di aromatizzare la bevanda, così come di preparare l'infusione delle foglie nel latte anziché nell'acqua.

Il Tè nel Resto del Mondo

Nonostante in Europa e nei paesi occidentali la cultura del tè sia stata fortemente condizionata dall'Inghilterra, il tè arriva per la prima volta nel *vecchio continente* con una nave Olandese. Fu infatti nel 1610 che per la prima volta le verdi e profumate foglioline di tè arrivarono in Europa, senza peraltro riscuotere successo. Fu solo verso il 1650 che il tè giunse in Inghilterra - all'epoca forte consumatore di caffè - e che lentamente divenne, grazie anche alla sua diffusione presso le classi nobili, la bevanda nazionale. Prima di giungere in Europa, il tè era già conosciuto nei paesi del medio oriente, le quali popolazioni sono ancora molto legate al consumo di questa bevanda. Sono molti infatti i paesi del medio oriente nei quali si consuma prevalentemente tè verde, spesso aromatizzato con foglie di menta e molto zuccherato, un'abitudine che si ritrova anche nei paesi del nord Africa.

Fra i paesi nell'Africa settentrionale, è singolare il modo di preparare il tè in Tunisia, molto simile ai paesi di cultura araba - cioè molto dolce e aromatizzato con foglie di menta - al quale si aggiungono dei pinoli. Famosi consumatori di tè, il popolo dei Tuareg ha per questa bevanda una particolare predilezione. Il tè è generalmente servito alla fine di ogni pasto, in modo particolare dopo il pasto serale. I Tuareg sono soliti consumare tè verde - spesso aromatizzato con foglie di menta - che fanno bollire per tre volte con lo scopo di ottenere una bevanda sempre più delicata. Al termine di ogni ebollizione il tè viene alternativamente travasato in due caraffe, facendolo cadere dall'alto in modo da formare un'abbondante schiuma. I Tuareg sono soliti dire che la prima infusione - forte e scura - è dura come la morte, la seconda è forte come la vita e la terza - più delicata e leggera - è dolce come l'amore. Nei paesi arabi è consuetudine offrire il tè agli ospiti e la bevanda è usata anche per accompagnare i pasti, mentre nei bazar gli abili mercanti sono soliti offrire del tè ai propri clienti, durante le lunghe e caratteristiche trattative che precedono la vendita.

La cultura del tè è molto diffusa e radicata anche in Russia. Il tè arrivò per la prima volta nel paese nel 1618, quando lo Zar Alexis ricevette in dono le foglioline dall'Imperatore della Cina. Più tardi, con l'aumentare dei consumi e della sua diffusione, il tè divenne una ricercata merce di scambio. La Zarina Elisabetta organizzava addirittura lunghe spedizioni di carovane dalla Cina con lo scopo di approvvigionarsi delle preziose foglie di tè. In Russia il consumo del tè è ancora oggi un importante aspetto sociale: ovunque nel paese sono diffuse le *Chai-Naya*, cioè le case da tè, proprio come in Cina. Il consumo del tè in Russia è strettamente legato al caratteristico *sa-*

movar - un particolare bollitore di rame o di ottone che risale al XVII secolo - sopra il quale si trova una teiera contenente tè molto concentrato. Si versa circa un quarto di tè concentrato nella tazza - spesso anche in un bicchiere di vetro con il manico d'argento - e si riempie con l'acqua bollente prelevata dal rubinetto del samovar. Il modo tipico di bere il tè consiste nel mettere in bocca una zolletta di zucchero o un cucchiaino di marmellata, seguito da un sorso di tè, al quale è talvolta aggiunta una fetta di limone.

L'Inghilterra è il paese che più di ogni altro ha condizionato la cultura del tè di tutti gli altri paesi europei. Provengono infatti dalla cultura inglese, l'abitudine di aggiungere il latte al tè e il *five o'clock tea*, un'usanza che trae origine dalle classi nobili inglesi, ancora oggi considerata come regola fondamentale per coloro che apprezzano consumare il tè alla moda inglese. Il consumo in Inghilterra riguarda quasi esclusivamente il tè nero, un'abitudine che condiziona la diffusione del tè in tutti gli altri paesi d'Europa, così come il modo di preparare la bevanda. Nonostante in Inghilterra non esista una cerimonia formale del tè - come accade invece nei paesi orientali - il "rito" del *five o'clock tea* prevede regole sia per la preparazione del tè, sia per i cibi da servire con la bevanda e certi modi comportamentali. Il tè è la più antica bevanda del mondo - ovviamente dopo l'acqua - e la sua importanza è stata tale che ha contribuito alla formazione di riti, cerimonie e culture in ogni paese dove è stato introdotto. Nonostante le differenze sociali e culturali, in ogni paese del mondo, il tè rappresenta sempre un'occasione di pace e di tranquillità per sé e per gli altri, un modo per ritrovare sé stessi e per fuggire dalla frenesia dei tempi moderni, che l'uomo testardamente continua a imporsi. Anche questa è la magia delle piccole e profumate foglie di tè.

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 Spalletti
Tenute Folonari (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 6,50 - 70cl

Punteggio: ♦♦♦

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, amarena, miele, nocciola e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi

impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile, buona corrispondenza con il naso, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaie di rame. Alcol 40°.



Grappa di TorCalvano Fattoria di Gracciano Svetoni
Tenute Folonari (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 19,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

La grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, amarena, violetta, liquirizia e anice, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile, buona corrispondenza con il naso, nota dolce equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaie di rame. Alcol 43°.



Grappa Cabreo Il Borgo
Tenute Folonari (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Prezzo: € 19,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mirtillo, prugna, lampone e ciclamino, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile, buona corrispondenza con il naso, nota dolce bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaie di rame. Alcol 43°.



Grappa La Morbida
Roner (Alto Adige, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco e Chardonnay

Prezzo: € 13,10 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa è incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, mela, pesca, banana, ginestra, rosa bianca e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza e nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e miele. Questa grappa è prodotta per doppia distillazione in alambicchi a bagnomaria. Alcol 40°.



Acquavite di Mele Caldiffr Privat 2004
Roner (Alto Adige, Italia)

Materia prima: Mele Gravensteiner

Prezzo: € 18,95 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di mela, vaniglia, caramello, tabacco, liquirizia, fico secco, miele e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è elegante con sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che si dissolve rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza e nota dolce bilanciata, molto gradevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, fico secco, liquirizia e miele. Un distillato ben fatto. Questa acquavite è prodotta per doppia distillazione in alambicchi a bagnomaria e matura per 2 anni in barrique. Alcol 43°.

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	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
3	↘	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
4	↗	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
5	↗	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
6	↘	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
7	↗	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
8	↘	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
9	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
10	↘	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
11	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
12	↘	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
13	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
14	↗	Rêve 2001, Velenosi Ercole (Italia)
15	↘	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)

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