

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 48, Gennaio 2007

Arrivano i Trucioli!

Nell'editoriale pubblicato nel numero 44 di settembre 2005, si parlava della probabile promulgazione di un nuovo decreto dell'Unione Europea circa la possibilità di impiegare i trucioli di legno nella produzione dei vini. La notizia ha fatto molto scalpore in Italia e in altri paesi dell'Unione, tanto da prevedere con questo nuovo provvedimento Comunitario, l'imminente invasione dei vini con il tanto "ricercato" aroma di legno. Un timore che ha giustamente allarmato gli appassionati della bevanda di Bacco. In uno scenario piuttosto affollato di così tanti vini "tutti simili, tutti uguali", la possibilità di omologare ulteriormente le qualità organolettiche dei vini, oltre tutto con un metodo molto discutibile, non poteva certamente fare felici tutti quelli che rispettano il vino, la sua cultura e tradizione. Insomma, i timori non erano infondati. Il provvedimento prevedeva inizialmente l'uso dei trucioli di legno anche nei cosiddetti "vini di qualità", cioè quelli appartenenti alle denominazioni che dovrebbero - di fatto - assicurare non solo la provenienza dei vini, ma anche la loro qualità. In un certo senso, un bel paradosso!

Che ognuno sia libero di scegliere il proprio vino, non c'è dubbio, ma non c'è nemmeno il minimo dubbio che ognuno ha il diritto di non scegliere quello che non condivide. Quello che molti giustamente auspicavano, non era tanto il ripensamento da parte dell'Unione Europea su questo provvedimento, quello che si auspicava era una maggiore chiarezza verso i consumatori, oltre a un maggiore rigore per la tutela dei prodotti di qualità. Se poi esistono dei consumatori che consapevolmente decidono di acquistare un vino prodotto con i trucioli perché è quello che desiderano, non c'è niente di male: *de gustibus non disputandum est*. Se esistono consumatori e produttori che preferiscono i vini prodotti con i trucioli, questo è un loro problema, tuttavia questo non deve diventare anche il problema di chi decide di non preferire questi vini. È una questione di chiarezza e di correttezza oltre che di onestà. I sostenitori di questo provvedimento, asserivano che era necessario alla competitività di mercato dei vini europei nei confronti di quelli del *Nuovo Mondo*, dove questa pratica è ammessa e consente di produrre vini con un innegabile minore costo.

L'11 ottobre 2006 - come era nelle previsioni - la Com-

missione Europea ha reso esecutivo il nuovo regolamento e pertanto anche in Europa è ammesso l'uso dei trucioli di legno per la produzione dei vini. In realtà, nella sua forma, il nuovo regolamento ha accontentato i produttori che intendono fare uso di questa tecnica e, nel contempo, tutelando il diritto di scelta e di informazione dei consumatori. Il Regolamento N. 1507/2006 dell'11 ottobre 2006 stabilisce infatti l'uso dei trucioli di quercia nella produzione dei vini, obbligando i produttori che decidono di utilizzare questa tecnica di indicarlo in etichetta. Questa è certamente una buona notizia. In questo modo si garantisce il diritto di scelta dei consumatori, pur tuttavia confidando nell'onestà del produttore e nella speranza che si prevedano norme e procedure tali da evitare frodi. Ed è proprio sull'onestà del produttore che ci si deve affidare - come sempre, del resto - poiché questo regolamento lo obbliga a trascrivere, in un apposito registro e nei documenti di accompagnamento, l'eventuale uso di trucioli di legno nella produzione.

Inizialmente, l'orientamento dell'Italia era quello di consentire l'uso dei trucioli unicamente per la produzione dei vini da tavola, mentre non era previsto l'uso per i vini appartenenti alle categorie superiori (IGT, DOC e DOCG). Il 2 novembre scorso è stato firmato l'apposito decreto dal Ministro per le Politiche Agricole e Forestali Paolo De Castro che recepisce il nuovo Regolamento Europeo e nel quale si scopre che, oltre ai vini da tavola, in Italia sarà consentito l'uso dei trucioli di legno anche nei vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT). Il decreto vieta l'uso dei trucioli in tutti i vini VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata), cioè nei vini a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) e Denominazione

Sommario

Arrivano i Trucioli!	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Sauternes - Barsac	3
GUSTO DiVINO	
Barbera a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Bersi Serlini	12
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: i Lieviti	17
NON SOLO VINO	
Kefir	19
Aquavitae	21
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ 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

d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). Una scelta che - di fatto - rappresenta la tutela dei vini di qualità e l'accoglimento della richiesta che alcuni produttori hanno avanzato nell'esercitare la libertà di scelta, così da potere competere "ad armi pari" con i produttori dei paesi del *Nuovo Mondo* dove questa tecnica è consentita.

Vediamo in dettaglio cosa prevede il nuovo Regolamento Europeo. Innanzitutto la possibilità di usare i trucioli nell'elaborazione così da trasmettere al vino alcuni costituenti contenuti nel legno di quercia. Il tipo di legno ammesso per l'elaborazione dei vini deve provenire esclusivamente da alberi appartenenti al genere *quercus*, lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, senza avere subito processi di combustione, nemmeno in superficie, non devono essere carbonacei né friabili al tatto e non devono avere subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Inoltre, i pezzi di legno non devono liberare sostanze in concentrazioni tali da comportare eventuali rischi per la salute e ogni eventuale trattamento deve essere indicato in un apposito registro. Le dimensioni di almeno il 95% dei trucioli utilizzati per l'elaborazione del vino deve essere maggiore di 2 millimetri. Il Regolamento riconosce che l'uso dei trucioli di legno, poiché conferiscono al vino qualità organolettiche simili a quelli elaborati in botti di quercia, rende difficile per il consumatore stabilire con quale metodo sia stato prodotto un determinato vino.

Pur riconoscendo che l'uso dei trucioli di legno consente la produzione di vino con costi minori - eventualmente incidendo anche sul prezzo di vendita - il Regolamento riconosce che questa pratica può tuttavia trarre in inganno il consumatore ed è quindi opportuno adottare misure tali da garantire chiarezza e informazione sul tipo di vino. Nelle etichette dei vini prodotti con questa tecnica si dovrà quindi indicare l'origine e le specie botaniche di quercia con le quali si sono prodotti i trucioli, l'intensità dell'eventuale riscaldamento e le condizioni di conservazione. È vietato usare nell'etichetta qualunque dicitura prevista per i vini fermentati o maturati in botte, come per esempio "fermentato in botte" o "maturato in barrique". Il nuovo Regolamento - tutto sommato - lascia soddisfatti sia i consumatori sia i produttori, garantendo la scelta di entrambi. Si lascia quindi la libera scelta al produttore di fare uso dei trucioli - ma solo su certe categorie di vini - obbligandolo alla chiarezza verso il consumatore che, a quel punto, eserciterà il proprio diritto di scelta. Adesso non resterà che attendere le conseguenze di questo regolamento e vedere quanti e quali vini passeranno dalla tradizionale botte ai più economici trucioli di quercia, allettati dall'opportunità di creare un vino "aroma-

tizzato al legno" con costi ridotti. Staremo a vedere, ma a patto che ci consentiranno di vedere con chiarezza, garantendo a noi consumatori sia il diritto di informazione, sia la tutela verso chi - c'è da scommetterci - sta già pensando a eventuali frodi e a farla franca in un mondo tanto superficiale dove i "furbi" sono sempre in agguato. Fatta la legge, trovato l'inganno...

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.

Ho una piccola vigna dalla quale raccolgo le uve per produrre vino bianco che faccio fermentare e maturare in una vasca d'acciaio. Quanti travasi sono necessari prima di imbottigliarlo?

Giuseppe Berveglieri – Imola (Italia)

I travasi sono operazioni fondamentali che consentono di migliorare la qualità e la stabilità di un vino. La loro funzione primaria è quella di separare la frazione liquida - il vino - dalle parti solide - la feccia - che si deposita naturalmente sul fondo dei contenitori. Il contatto del vino con le proprie fecce non sempre è consigliabile, poiché spesso sono causa di difetti, odori e sapori sgradevoli, pertanto è sempre consigliabile provvedere a effettuare dei travasi periodici. Il travaso favorisce inoltre la chiarificazione spontanea del vino. Un vino non travasato presenta infatti una maggiore difficoltà di sedimentazione delle parti solide in sospensione. I metodi di travaso sono due: *travaso all'aria* (detto anche *travaso aperto*) e *travaso al riparo dell'aria* (detto anche *travaso chiuso*). Il primo metodo consente al vino di ossigenarsi e di liberarsi dai cattivi odori che si potrebbero sviluppare durante la maturazione, mentre il secondo è preferibile per i vini leggeri e che mostrano una particolare tendenza all'ossidazione. In termini generali, i vini bianchi sono travasati tre volte prima dell'imbottigliamento. Il primo travaso si effettua generalmente dopo circa due settimane dalla svinatura, così da favorire la completa fermentazione degli zuccheri prima dell'arrivo della stagione fredda e per evitare il contatto con la feccia. Il secondo travaso si effettua verso la fine di novembre-metà dicembre, così da sfruttare l'arrivo delle temperature fredde che favoriscono la sedimentazione delle parti solide e l'illimpimento del vino. Il terzo e ultimo travaso si effettua nel periodo di fine febbraio-metà marzo, prima dell'arrivo della stagione primaverile e del conseguente aumento della temperatura.



Qual è la differenza fra il Riesling Renano e il Johannisberg Riesling diffuso negli Stati Uniti d'America?

Nicholas Ladson – Atlanta (USA)

Il Riesling Renano è considerata l'uva più pregiata della Germania e fra le più pregiate del mondo. Il Riesling - grazie

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 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

alle sue qualità - consente la produzione di vini bianchi che ben sopportano molti anni di affinamento in bottiglia ed è una delle principali uve utilizzate in Germania e in Austria per la produzione degli *Icewines*. Data la sua ampia diffusione, il Riesling Renano è oggi considerato un'uva *internazionale* ed è coltivata in molti paesi vinicoli del mondo, fra questi gli Stati Uniti d'America. Si ritiene che alcuni immigranti tedeschi che arrivarono negli Stati Uniti d'America verso la fine del diciannovesimo secolo, portarono con loro alcune piante di Riesling Renano. A causa della confusione che si verificò relativamente al nome di quest'uva, decisero di chiamarla *Johannisberg Riesling*, così da riconoscere all'uva un'appartenenza e un'identità tedesca. La coltivazione del Riesling Renano iniziò negli Stati Uniti d'America nelle aree dei Finger Lakes e del Lago Erie, nella parte orientale del paese, dove ancora oggi è molto diffusa. La coltivazione del *Johannisberg Riesling* in California iniziò nel 1857, seguita nel 1871 dallo stato di Washington.

ABC VINO

Sauternes - Barsac

Situati nelle Grave dell'area vinicola di Bordeaux, Sauternes e Barsac sono considerati in tutto il mondo i migliori produttori di vini dolci da uve affette dalla *Botrytis Cinerea*

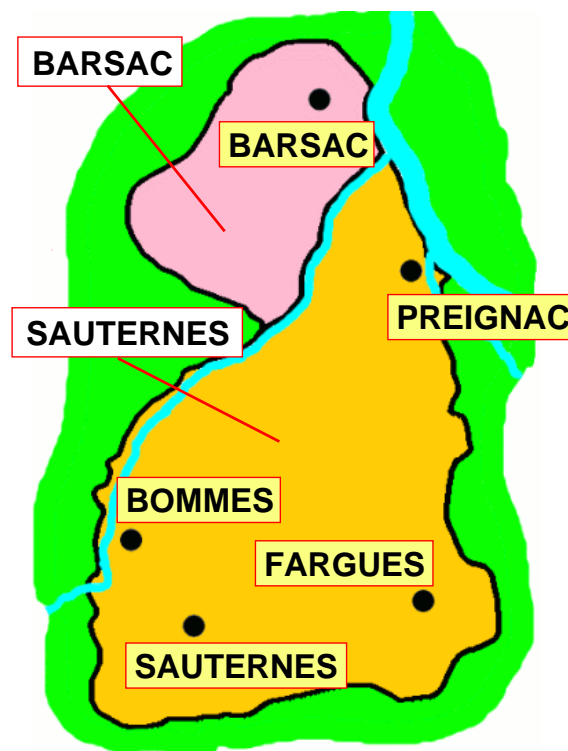
I vini dolci hanno sempre suscitato un forte interesse e fascino fra gli appassionati di vino di tutti i tempi. Considerati rari e raffinati, questi nettari divini hanno sempre goduto di un esclusivo prestigio anche per il fatto che erano prevalentemente presenti nelle tavole dei nobili, quindi molto costosi e lontani dalle possibilità della gente comune. Per molti aspetti, i vini dolci di qualità godono ancora oggi dello stesso fascino e prestigio che li hanno accompagnati nel corso della loro storia, a partire dagli albori dell'enologia. Fra i tanti vini dolci che nel corso della storia hanno regalato emozioni al palato degli uomini, quelli prodotti a Sauternes e a Barsac conservano ancora oggi intatta la loro fama e tutto il loro prestigio. Considerati fra i migliori vini dolci del mondo, gli straordinari vini di Sauternes e Barsac - le due celebri località delle Grave di Bordeaux - sono il risultato di condizioni climatiche e ambientali uniche, oltre agli effetti della *pourriture noble* - cioè la *muffa nobile* come la chiamano i francesi - sugli acini delle uve *Sémillon*, *Sauvignon Blanc* e *Muscadelle*.

La storia racconta che i primi vini prodotti con uve affette dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea* risalgono al 1650 in Ungheria, nell'area del Tokaj, e la "scoperta" è attribuita a Máté Szepsi Laczkó, il prete delle tenute di proprietà di Zsuzsanna Lorántffy, che era inoltre responsabile della produzione di vino e della cura dei vigneti. Per quanto riguarda la produzione dei vini dolci nell'area di Sauternes e Barsac, non esistono invece notizie certe e attendibili relativamente all'inizio della loro produzione, né tanto meno quando si è iniziato a produrre vini con le uve affette dalla *Botrytis Cinerea*. Una delle notizie più antiche circa la produzione di vini dolci in quest'area risale al 1660. In un documento nel quale si racconta la vendemmia del 1660 nelle proprietà del celebre Château d'Yquem, si fa riferimento a dettagli che lascerebbero pensare, pur senza provarlo,

che i vini di quell'annata furono probabilmente dolci, anche se è impossibile stabilire se le uve fossero affette dalla *Botrytis Cinerea*.

La produzione dei vini dolci a Sauternes era comunque consolidata già a partire dal XVIII secolo, quando fra i più celebri estimatori si annoverava Thomas Jefferson, il terzo presidente degli Stati Uniti d'America. Documenti dell'epoca confermano infatti che Thomas Jefferson era solito acquistare i vini dolci prodotti a Château d'Yquem. In occasione della celebre *Classificazione di Bordeaux* del 1855, Sauternes fu l'unica area vinicola al di fuori del Médoc ad essere inclusa. Undici *châteaux* furono classificati come *Premier Cru*, quindici come *Deuxième Cru*, mentre all'apice della classificazione del Sauternes, fu creata la speciale denominazione di *Premier Grand Cru* riservata esclusivamente per il celebre Château d'Yquem: un caso unico in tutta Bordeaux. Nonostante il prestigio che la classificazione può conferire agli *Château* che vi appartengono, oggi si può sostenere che questo sistema non è molto attendibile, poiché ci sono molti *Château* non inclusi nella classificazione del 1855 che con i loro vini hanno saputo dimostrare di essere straordinari produttori.

La produzione dei vini dolci di Sauternes e Barsac è fortemente influenzata dalle condizioni meteorologiche dell'annata e non sempre si verificano i giusti presupposti per il corretto e proficuo sviluppo della *pourriture noble*, la muffa nobile. A causa delle condizioni poco favorevoli che si verificano in certi anni, i produttori decidono infatti di non produrre i loro vini dolci, quando le uve non sono considerate di qualità sufficiente, proprio per non ledere alla loro reputazione e alla qualità dei loro vini. In queste annate sfavorevoli, le uve sono solitamente destinate alla produzione di vini bianchi da tavola



L'area di produzione del Sauternes - Barsac

classificati con la generica denominazione *Bordeaux AC*. Questo tipo di "rischio" convinse molti produttori a sostituire le uve dei propri vigneti con le più "affidabili" varietà rosse, segnando il declino dei vini di Sauternes anche a causa di minore richiesta e interesse per questo tipo di vini. Si dovrà attendere la fine degli anni 1970 e gli anni 1980 per rivedere un certo interesse nei vini di Sauternes, quando alcuni caparbi produttori ricominciarono a investire e a credere fortemente in quel mito che per secoli aveva dato lustro ai vini dolci di Francia. Nell'arco di pochi anni i vini di Sauternes tornarono alla ribalta: un rinnovato successo che stupisce gli appassionati di vino nel mondo, oggi esattamente come nei tempi passati.

Classificazione del Sauternes e Barsac

I vini di Sauternes e Barsac sono classificati in accordo al sistema di qualità francese *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC). Il prestigio dei vini di Sauternes era già affermato nel 1800, tanto da meritare l'inclusione nella celebre classificazione del 1855 del Médoc: un fatto eccezionale visto che Sauternes si trova all'interno della grande regione vinicola delle Graves. Nel 1855, in occasione dell'esposizione universale di Parigi, l'imperatore Napoleone III chiese alla camera di commercio di Bordeaux di classificare i migliori vini della zona. Il compito fu affidato ai negozianti di Bordeaux che basarono ampiamente il loro lavoro in base al prezzo di vendita dei singoli Châteaux, ritenuto, a loro giudizio, un affidabile criterio di qualità. Oltre a classificare i vini del Médoc, i negozianti di Bordeaux decisero di includere anche i celebri vini dolci di Sauternes, definendo tre specifiche categorie. La classe più elevata corrisponde a *Premier Grand Cru* (o *Premier Crus Supérieur*) esclusivamente riservata a Château d'Yquem. La classe successiva è *Premier Cru* e comprende 11 Châteaux: Château Climens, Château Clos Haut-Peyraguey, Château Couët, Château Guiraud, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Rabaud-Promis, Château de Rayne-Vigneau, Château Rieussec, Château Sigalas-Rabaud, Château Suduiraut e Château La Tour-Blanche. La terza e ultima classe è *Deuxième Cru* e comprende 15 Châteaux: Château d'Arche, Château Broustet, Château Caillou, Château Doisy-Daëne, Château Doisy-Dubroca, Château Doisy-Védrines, Château Filhot, Château Lamothe-Despujols, Château Lamothe-Guignard, Château de Malle, Château de Myrat, Château Nairac, Château Romer, Château Romer du Hayot e Château Suau.

Zone di Produzione

L'area vinicola di Sauternes e Barsac si trova nella parte meridionale della regione vinicola di Bordeaux, all'interno della vasta area delle Graves, a circa 40 chilometri a sud-est dalla città di Bordeaux. I vini appartenenti a questa *Appellation d'Origine Contrôlée* sono esclusivamente prodotti in cinque comuni: Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues e Preignac. Di questi cinque comuni, Sauternes e Barsac sono i più celebri e proprio da qui provengono i migliori vini dolci di tutta la denominazione. Nonostante il comune di Barsac appartenga alla denominazione Sauternes, i vini di questo comune possono essere in realtà classificati come *Barsac AOC*. I produttori possono quindi scegliere se indicare nell'etichetta l'una o l'altra denominazione, tuttavia i produttori più prestigiosi di que-

sto comune preferiscono identificare i propri vini con la denominazione *Barsac AOC*. Sia Sauternes sia Barsac producono straordinari vini dolci da uve affette dalla *Botrytis Cinerea* - qui conosciuta con il nome di *pourriture noble* - tuttavia i vini di Barsac differiscono generalmente da quelli di Sauternes per la minore struttura e per la maggiore finezza.

Produzione del Sauternes

La produzione dei vini di Sauternes, dolci nettari d'uva capaci di affascinare qualunque appassionato di vini nel mondo, sono il risultato una serie di fattori ambientali, climatici e naturali unici e irripetibili, non da ultimo, l'intervento dell'uomo sulla qualità finale del prodotto. Nonostante svolga un ruolo essenziale e insostituibile, la *muffa nobile* non è sufficiente per fare del Sauternes un vino raffinato ed elegante, un vino dolce che non ha pari in tutto il mondo. Tipo di suolo, clima e condizioni ambientali adatte per il giusto sviluppo della *Botrytis Cinerea* senza che questa degeneri in *muffa ignobile* e le giuste uve, sono solamente alcuni dei fattori essenziali per la produzione del Sauternes. E poi c'è il lavoro dell'uomo. La produzione di un grande Sauternes è imprescindibile dalle pratiche rigorose e pazienti, senza compromessi, probabilmente come nessun altro vino al mondo. I migliori Sauternes sono infatti prodotti con uve coltivate con rese per ettaro molto basse, rigorosamente raccolte a mano, un'operazione che si ripete anche per ben 12 volte nell'arco di una stagione, così da raccogliere - ogni volta - solamente i grappoli che hanno caratteristiche perfette di maturazione e di sviluppo della *pourriture noble*.

Il Sauternes è prodotto prevalentemente con uva Sémillon, alla quale si aggiunge una parte di Sauvignon Blanc e - occasionalmente - piccole quantità di Muscadelle. Il Sémillon, molto diffuso in tutta l'area di Bordeaux, sembra essere perfetto per la produzione di vini *bottrizzati*, cioè prodotti con uve affette dalla *Botrytis Cinerea*. Grazie alla sua buccia sottile, il Sémillon è infatti particolarmente sensibile agli attacchi della muffa nobile che con estrema facilità riesce a penetrare all'interno degli acini, conferendo il tipico aspetto "arrostito". Il Sémillon ha tuttavia il "difetto" di tendere facilmente alla sovrapproduzione, diminuendo drasticamente la qualità finale del vino. Per questo motivo sono necessarie rigorose pratiche colturali così da limitare la produzione del Sémillon e garantire livelli qualitativi elevati. Anche il Sauvignon Blanc - molto più diffuso nella regione di Bordeaux e presente nel Sauternes in quantità inferiori rispetto al Sémillon - è particolarmente sensibile agli attacchi della *Botrytis Cinerea*, conferendo inoltre al celebre nettare dolce di questa terra, aromi e acidità: due qualità che rendono il Sauternes affascinante al naso ed equilibrato in bocca.

La ricetta ufficiale del Sauternes include anche l'uva Muscadelle, tuttavia questa non sempre è utilizzata dai produttori nei loro vini. Esattamente come il Sémillon e il Sauvignon Blanc, il Muscadelle è sensibile agli attacchi della *pourriture noble*, una caratteristica che nell'area di Sauternes è certamente benvenuta. A causa dei suoi aromi intensi, il Muscadelle - quando è usato nei Sauternes - generalmente non supera il 5%, proprio per non coprire eccessivamente le qualità organolettiche delle altre due uve. La composizione delle uve nei vini di Sauternes varia in accordo all'annata, le condizioni meteorologiche e, ovviamente, le scelte e lo stile di ogni singolo

produttore. In termini generali, il Sémillon è l'uva principale e che può raggiungere l'80% mentre la parte minore è riservata al Sauvignon Blanc e, ancora più marginalmente, al Muscadelle. La produzione del Sauternes presenta sempre dei rischi, esattamente come per qualunque altro vino prodotto con uve affette dalla *muffa nobile*.

L'arrivo della *muffa nobile* nei vigneti è sempre motivo di preoccupazione per ogni produttore, anche per quelli che producono vini con le uve affette da questo fungo. Il corretto sviluppo della *Botrytis Cinerea* per la produzione di questi vini, richiede umidità al mattino per consentire lo sviluppo della muffa, pomeriggi assolati e secchi per evitare il suo eccessivo sviluppo: una condizione che non sempre si verifica. Capita infatti che quando le condizioni meteorologiche dell'annata sono caratterizzate da eccessiva umidità, la *Botrytis Cinerea* si sviluppa eccessivamente e si trasforma in muffa grigia o, peggio ancora, in marciume, compromettendo irrimediabilmente l'intero raccolto. Altre volte ancora, la muffa nobile si sviluppa molto tardivamente, aumentando ulteriormente i rischi per il produttore, poiché costretti a raccogliere le uve più tardi, con il rischio del peggioramento delle condizioni meteorologiche - grandine e pioggia in particolare - tali da compromettere l'intero raccolto.

I migliori Sauternes provengono sempre da vigneti con bassissime rese per ettaro e raccolte manualmente. In genere le uve sono raccolte in fasi distinte, controllando i singoli grappoli nel vigneto e raccogliendo solamente quelli che presentano le giuste qualità di maturazione e di sviluppo della *muffa nobile*, lasciando invece sulla pianta i grappoli che necessitano ancora di tempo per raggiungere la condizione perfetta per la produzione di Sauternes. Alcuni produttori arrivano anche a ripetere questa operazione per ben dodici volte - solitamente da ottobre a novembre - una pratica seguita solamente dai migliori produttori. Le uve sono quindi pigiate e il mosto è lasciato fermentare in botte. A causa dell'alta concentrazione di zuccheri, la fermentazione risulta difficoltosa e richiede tempi molto lunghi, spesso anche un anno. La fermentazione si interrompe in modo "naturale", quando la quantità di alcol prodotta è tale da uccidere i lieviti - anche a causa della presenza della *Botrytis Cinerea* - e poiché la concentrazione di zucchero è piuttosto elevata, nel vino sarà comunque presente una consistente quantità di zuccheri residui non fermentati. Al termine della fermentazione, il Sauternes viene lasciato maturare in botte per circa due o tre anni prima di essere imbottigliato.

Le uve che non raggiungono i giusti requisiti per la produzione del Sauternes - una condizione frequente nelle annate meno favorevoli - sono generalmente utilizzate per la produzione di vini da tavola secchi e commercializzati con la generica denominazione *Bordeaux AOC* oppure *Bordeaux Supérieur AOC*. Negli anni 1980, con lo scopo di produrre vini di maggiore qualità dalle annate meno favorevoli, in particolare quelle eccessivamente umide, alcuni produttori hanno iniziato a utilizzare la *criostrazione* del mosto. Il processo consiste nel sottoporre le uve a basse temperature, generalmente -7° C. Raggiunta questa temperatura, le uve sono immediatamente pigiate evitando l'estrazione dell'acqua - nella forma di ghiaccio - aumentando quindi la concentrazione del mosto. Il risultato è simile a quello che si ottiene naturalmente in Germania e in Austria nella produzione degli *icewines*, quando le uve sono raccolte in inverno e con temperature inferiori a 0° C.

GUSTO DIVINO

Barbera a Confronto

Da uva considerata adatta solamente alla produzione di vini ordinari a uva consacrata all'olimpico dell'enologia, la Barbera è oggi uno dei vini più importanti d'Italia

La storia della Barbera - sia dell'uva, sia dei vini che con essa si producono - assomiglia molto a una favola a lieto fine, una sorta di *Cenerentola* che, da una condizione umile e subalterna, si ritrova, come per magia, a diventare la favorita del principe, arrivando al suo palazzo su una carrozza tutta d'oro. Fino a poco più di venti anni fa, parlare di Barbera significava infatti fare riferimento a un vino umile e ordinario, uno di quelli che si producevano in grandi quantità senza curarsi affatto della qualità, un vino modesto per *tutti i giorni* senza pretendere altro. In fin dei conti, vista la tendenza del Barbera a produrre copiosi raccolti e ad adattarsi nei diversi tipi di terreno, produrre vino in grandi quantità non era certamente difficile. Con il tempo le cose cambiarono grazie ad alcuni produttori "pionieri e anticonformisti", convinti che da quell'uva così aspra e tenace si potesse ricavare un vino nobile e pregiato, un vino capace di sorprendere per la sua classe ed eleganza, qualcosa che sembrava - all'apparenza - impossibile ottenere con il Barbera.

E invece l'impossibile è accaduto e oggi la Barbera è a pieno titolo uno dei vini più rappresentativi dell'enologia piemontese e italiana. Adottando criteri viticoli di qualità e pratiche enologiche rigorose, oggi la Barbera è uno di quei vini che possono confrontarsi senza timore con i grandi vini del mondo, riuscendo perfino a vincere la sfida. Con la sua caratteristica acidità - qualcosa di ben diverso, per esempio, dalla morbidezza del Merlot - il Barbera è un'uva capace di produrre vini di grande struttura, anche sostenuta dalla sua ricchezza di tannini, con colori intensi e trasparenze quasi impenetrabili alla luce, eleganza di aromi che con il tempo raggiungono un carattere di complessità che è tipico solamente dei grandi vini. Data la sua acidità e il suo contenuto di tannini, l'uva Barbera è particolarmente adatta alla maturazione in botte - molto spesso nella *barrique* - processo durante il quale il vino acquisisce una maggiore grazia ed eleganza, fino a raggiungere un ottimo equilibrio organolettico grazie anche all'adeguata presenza di alcol.

I Vini della Degustazione

L'uva Barbera è una delle varietà più diffuse del Piemonte - sua terra d'origine - e la sua presenza è molto importante anche in altre regioni italiane, come la Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Umbria e Sardegna. Robusti e imponenti, i vini Barbera in purezza si fanno riconoscere per la loro personalità. L'uva Barbera si riconosce inoltre anche quando è utilizzata insieme ad altre uve: la sua piacevole e tipica acidità è sempre inconfondibile e contribuisce in modo determinante a rendere un vino più *vivo e particolare*. Ovviamente l'acidità non è l'unica qualità interessante della Barbera. Il profilo olfattivo della Barbera riserva infatti ottime sorprese: caratterizzato in gioventù da aromi di frutti rossi e neri e di fiori, con

il tempo sviluppa aromi estremamente complessi e balsamici, di grande eleganza e finezza. Grazie all'acidità e al contenuto di polifenoli, unitamente all'alcol, i vini Barbera possono sostenere lunghi periodi di affinamento in bottiglia, conferendo al vino un carattere più rotondo e meno "ruvido", dove la freschezza, che sarà sempre evidente, si farà più mite in favore della morbidezza.

I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa sono prodotti in tre diverse aree del Piemonte: Asti, Monferrato e Alba, le tre zone più tipiche per la produzione della Barbera. Lo scopo della degustazione comparativa sarà quello di comprendere le qualità organolettiche identificative della Barbera, le differenze fra i tre vini e l'influsso del legno. Il primo vino selezionato per la degustazione è la Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista di Accornero, maturata in barrique per circa 18 mesi. Il secondo vino è la Barbera d'Alba Marun di Matteo Correggia, maturata per circa 20 mesi in botte. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa è la Barbera d'Asti Costamiole di Prunotto, maturata per 12 mesi in barrique, un periodo inferiore rispetto ai due vini precedenti. I tre vini saranno degustati a una temperatura di 18° C, così da favorire sia lo sviluppo aromatico sia la giusta valutazione delle qualità gustative, in particolare la freschezza. Per la nostra degustazione comparativa, come di consueto, utilizzeremo tre calici ISO.

Esame Visivo

Le qualità visive dei vini prodotti con l'uva Barbera dipendono - come per ogni altro vino - dalle tecniche di vinificazione, dalla qualità delle uve e dal tempo di maturazione. L'uva Barbera è ricca di sostanze coloranti pertanto la trasparenza dei suoi vini - quelli di qualità, prodotti con criteri viticoli di basse rese per ettaro - sarà piuttosto bassa, spesso anche impenetrabile alla luce. Il colore dei Barbera può variare dal rosso rubino intenso e brillante fino a raggiungere tonalità rosso granato intenso. Le sfumature della Barbera assumono gli stessi colori della tonalità: in gioventù saranno caratterizzate da evidenti colori rosso rubino fino a raggiungere rosso granato. Dopo molto anni di maturazione in bottiglia - che nella Barbera può essere anche di oltre 10 anni - la sfumatura può assumere una tonalità rosso aranciato.



Le tre Barbera della nostra degustazione comparativa

Il primo vino del quale valuteremo l'aspetto è il Barbera d'Alba Marun di Matteo Correggia. Inclinando il calice sopra una superficie bianca - come, per esempio, un foglio di carta o una tovaglia bianca - valuteremo, alla base del calice, la tonalità del colore. Si osserverà un colore rosso intenso con una trasparenza piuttosto bassa e, osservando il bordo della massa liquida verso l'apertura del calice, si noteranno delle sfumature rosso rubino. Anche il colore della Barbera d'Alba Costamiole di Prunotto è molto simile al vino precedente - rosso rubino intenso - mostrando tuttavia delle sfumature rosso granato. Anche in questo vino la trasparenza è piuttosto bassa, confermando il buon contenuto di sostanze coloranti nell'uva Barbera. Passiamo ora alla valutazione visiva dell'ultimo dei tre vini: Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista di Accornero. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca e osservando la base del calice, si noterà un colore rosso rubino scuro, piuttosto cupo, con sfumature rosso granato. Si noti come in questo vino la trasparenza è piuttosto ridotta, praticamente impenetrabile alla luce.

Esame Olfattivo

I vini prodotti con uva Barbera offrono al naso del degustatore, un profilo aromatico molto interessante, di frutti e fiori freschi ma che diventano piuttosto complessi dopo un paziente affinamento in bottiglia di qualche anno. Fra gli aromi di frutta più caratteristici della Barbera troviamo certamente la ciliegia - che in certi casi assume anche le sfumature di amarena - prugna e mora, mentre fra le percezioni floreali più tipiche troviamo la violetta. A causa delle sue qualità organolettiche, in particolare l'acidità e l'astringenza, l'uva Barbera è generalmente fermentata o maturata in botte - spesso anche in barrique - pertanto in questi vini si percepiranno anche aromi terziari, come vaniglia, liquirizia, tabacco, cioccolato, caffè, cacao, così come aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, gli aromi di frutta tendono ad assumere le qualità di confettura e non è raro trovare aromi complessi di cuoio.

Inizieremo la valutazione olfattiva dalla Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista di Accornero. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, cominceremo l'esame dalla valutazione dei aromi di apertura. La prima olfazione consentirà la percezione degli aromi di amarena, prugna e violetta. Si procederà ora a roteare il calice così da consentire un'opportuna ossigenazione del vino favorendo lo sviluppo degli altri aromi, quindi si effettuerà la seconda olfazione. Questo secondo esame consente di percepire gli aromi di mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, carruba e macis oltre a una piacevole ed elegante sfumatura di cioccolato. Notare l'effetto della maturazione in legno in questo vino - circa 18 mesi in barrique - conferendo aromi terziari ben presenti nel quadro organolettico senza coprire l'equilibrio e le qualità primarie della Barbera. Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione: Barbera d'Asti Costamiole di Prunotto.

Gli aromi di apertura, valutati mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, saranno caratterizzati da ciliegia, prugna, mirtillo e vaniglia, mentre la seconda olfazione - dopo avere roteato il calice - completerà il quadro aromatico con mora, ribes, ciclamino, tabacco, liquirizia e cacao seguite da piacevoli ed eleganti sfumature di macis, mentolo e chiodo

di garofano. Si noti anche in questo caso come l'apporto del legno - 12 mesi in barrique - conferisca al vino piacevoli aromi terziari senza disturbare la percezione e l'equilibrio degli altri aromi. Gli aromi di apertura del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Barbera d'Alba Marun di Matteo Correggia - saranno caratterizzati da aromi di amarena, prugna e violetta, tipico della Barbera e simili ai due vini precedenti. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di mirtillo, mora, vaniglia, liquirizia, tabacco ed eucalipto, seguiti da eleganti accenni di pepe nero, noce moscata e cacao.

Esame Gustativo

I vini prodotti con l'uva Barbera possiedono qualità organolettiche piuttosto particolari, che conferiscono al vino una personalità tutta propria. La possente personalità della Barbera si ritrova anche nel gusto, così diverso e particolare rispetto al concetto che *normalmente* si ha di vino rosso. Due sono le qualità gustative della Barbera e che rendono questi vini particolari: imponente struttura e apprezzabile freschezza. L'apprezzabile acidità della Barbera è infatti una qualità piuttosto insolita che potrebbe lasciare sorpresi, tuttavia è una qualità molto interessante e che richiede adeguati fattori organolettici così da essere equilibrata, come alcol e morbidezza conferita dalla maturazione in legno, necessari anche all'equilibrio dell'astringenza. La Barbera è infatti caratterizzata da una astringenza piuttosto marcata, pertanto la maturazione in legno e il successivo affinamento in bottiglia, sono sempre pratiche utili con i vini prodotti con quest'uva.

Inizieremo la valutazione gustativa dalla Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista di Accornero: l'attacco tannico anticipa la notevole struttura di questo vino, una sensazione che sarà poi seguita dall'apprezzabile freschezza: qualità che sono perfettamente equilibrate sia dall'alcol sia dalla maturazione in barrique. Anche l'attacco del secondo vino della nostra degustazione comparativa - Barbera d'Asti Costamiole di Prunotto - è caratterizzato da una sensazione piuttosto tannica e da piacevole freschezza che lasceranno poi spazio alla percezione della sensazione pseudocalorica dell'alcol e la piacevole morbidezza: un vino di grande struttura con eccellente equilibrio. Passiamo ora alla valutazione gustativa del terzo vino: la Barbera d'Alba Marun di Matteo Correggia. L'attacco di questo vino - esattamente come i due vini precedenti - sarà caratterizzato da una evidente astringenza prodotta dai tannini presenti nel vino e una piacevole ed equilibrata freschezza, anche questa tipica della Barbera. L'eccellente equilibrio di questo vino - di notevole struttura - è assicurato dall'alcol e dalla morbidezza conferita dalla maturazione in botte.

Considerazioni Finali

Le tre Barbera selezionate per la nostra degustazione comparativa esprimono pienamente le qualità di questa eccellente uva piemontese, pur conservando la tipicità delle zone dalle quali provengono. Il finale della Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista di Accornero è persistente lasciando in bocca dei piacevoli ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Anche il finale del secondo vino - la Barbera d'Asti Costamiole di Prunotto - è persistente con piacevoli e raffinati ricordi di

ciliegia, prugna e mora. Il finale dell'ultimo vino, la Barbera d'Alba Marun di Matteo Correggia è persistente con lunghi ed eleganti ricordi di amarena, prugna, mirtillo e mora. Si noti come in tutti e tre i vini la consistenza della struttura continui ad essere percepita dopo la deglutizione, compresa la piacevole sensazione di freschezza. La Barbera ha fatto molta strada, dopo una storia lunga di secoli e dopo avere subito le logiche deplorevoli delle produzioni di quantità dove la qualità non era mai prevista, quest'uva conferma oggi la sua grande eleganza e classe. Grazie alla tenacità e alla dedizione di molti produttori - come quelli dei vini della nostra degustazione comparativa - la Barbera è oggi considerata, con pieno merito, fra i migliori vini rossi d'Italia.

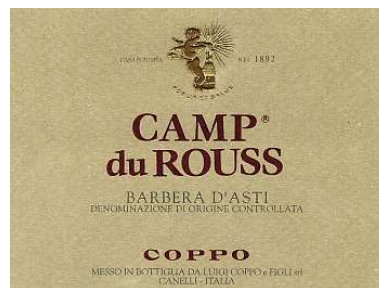


I Vini del Mese

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



Barbera d'Asti Camp du Rouss 2004 Coppo (Piemonte, Italia)

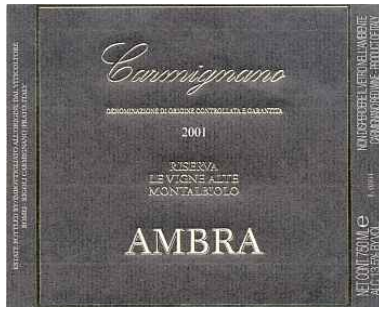
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, pepe rosa e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e ciliegia. Barbera d'Asti Camp du Rouss matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto*



Carmignano Riserva Le Vigne Alte Montalbiolo 2001
Fattoria Ambra (Toscana, Italia)

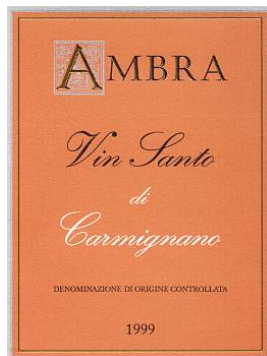
Uvaggio: Sangiovese (70%), Canaiolo Nero (20%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Carmignano Riserva Le Vigne Alte Montalbiolo matura per 24 mesi in botte.

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



Vin Santo di Carmignano 1999
Fattoria Ambra (Toscana, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano (90%), San Colombano (10%)

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorla seguite da aromi di albicocca secca, dattero, caramello, cuoio, caffè, canditi, miele, smalto e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e mandorla. Un vino ben fatto. Vin Santo di Carmignano matura per 6 anni in piccoli caratelli da 50 litri.

Abbinamento: *Formaggi piccanti e stagionati, Crostate di frutta secca e confettura*



Franciacorta Rosé
Antica Fratta (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Rosé si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa buccia di cipolla, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di fragola, banana, biancospino, mandarino, lievito, mela e pompelmo rosa. 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 ciliegia, lampone e fragola. Franciacorta Rosé matura per almeno 24 mesi in bottiglia sui propri lieviti.

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



Franciacorta Brut Millesimato 2001
Antica Fratta (Lombardia, Italia)

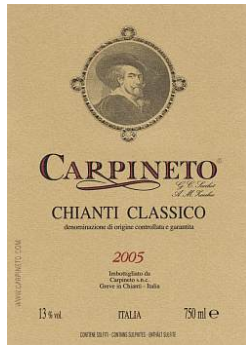
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e banana seguite da aromi di nocciola, biancospino, pompelmo, crosta di pane, lievito, ananas, burro e pralina. 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 mela, susina e pompelmo. Un vino ben fatto. Franciacorta Brut Millesimato matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 48 mesi.

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



**Chianti Classico 2005
Carpineto (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ✧✧✧ ✪

Questo Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, carruba 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 amarena, prugna e mora. Questo Chianti Classico matura per 4-6 mesi in botte.

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



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2000
Carpineto (Toscana, Italia)**

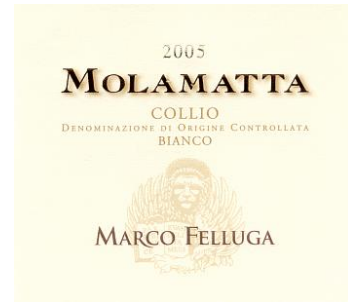
Uvaggio: Prugnolo Gentile (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza 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, vaniglia, tabacco, pepe rosa, liquirizia, carruba e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Vino Nobile di Montepulciano Riserva matura per 2 anni in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Collio Bianco Molamatta 2005
Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco

Prezzo: € 13,70

Punteggio: ✧✧✧✧

Molamatta si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, ananas, mandorla, pesca e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Un vino ben fatto. Il Pinot Bianco utilizzato per la produzione di Collio Bianco Molamatta fermenta in barrique.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Uova, Crostacei alla griglia, Pesce saltato



**Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano 2005
Castello di Buttrio (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ✧✧✧✧ 🍷

Alla vista 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 mela, susina e pompelmo seguite da aromi di agrumi, biancospino, mandorla, ginestra, ananas, pesca e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Un vino ben fatto. Una piccola parte di questo vino fermenta in botte e affina in vasche d'acciaio per circa 8 mesi.

Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce arrosto e alla griglia, Carne bianca arrosto



Collio Bianco Col Disòre 2004
Russiz Superiore (Friuli Venezia Giulia, Italia)

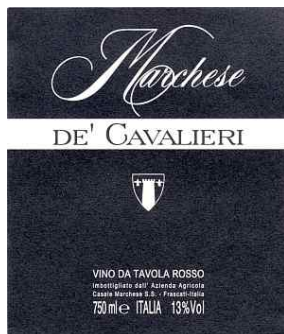
Uvaggio: Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Collio Bianco Col Disòre si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di ginestra, biancospino, litchi, mandorla, acacia, pompelmo, banana, ortica, pesca, salvia, susina e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, pompelmo e ananas. Un vino ben fatto. Collio Bianco Col Disòre matura per 12 mesi in botte a cui seguono circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Marchese de' Cavalieri 2002
Casale Marchese (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di ribes, violetta, carruba, pepe rosa e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Marchese de' Cavalieri matura per 12 mesi in barrique.

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



Frascati Superiore 2005
Casale Marchese (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia del Lazio, Trebbiano Giallo, Malvasia di Candia, Bonvino

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Frascati Superiore si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, susina e biancospino seguite da aromi di mela, agrumi, ginestra e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e mandorla.

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



Sant'Antimo Rosso Pietradonice 2003
Casanova di Neri (Toscana, Italia)

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

Prezzo: € 55,00

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, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, legno di cedro, peperone, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Sant'Antimo Rosso Pietradonice matura per 18 mesi in barrique.

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



**Brunello di Montalcino Cerretalto 2000
Casanova di Neri (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 85,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Brunello di Montalcino Cerretalto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, liquirizia, tabacco, cacao, caffè, chiodo di garofano, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Brunello di Montalcino Cerretalto matura per 27 mesi in barrique a cui seguono almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Gavi di Gavi Rovereto Vignavecchia 2005
Castellari Bergaglio (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e pera seguite da aromi di biancospino, limone, ananas, ginestra, pesca e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Gavi di Gavi Rovereto Vignavecchia matura per almeno 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotti con verdure e crostacei, Latticini, Pesce saltato, Uova



**Gavi Pilin 2001
Castellari Bergaglio (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Gavi Pilin si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela cotogna, susina e mandorla seguite da aromi di banana matura, confettura di albicocche, biancospino, ginestra, lavanda, miele, pera, pompelmo e vaniglia. 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 mela cotogna, susina, miele e mandorla. Un vino ben fatto. Gavi Pilin è prodotto con uve leggermente appassite, matura per 12 mesi in barrique a cui seguono a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Zuppe di pesce e funghi, Paste ripiene, Carne bianca arrosto



**Colli di Faenza Sangiovese Col Mora 2001
Rontana (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, violetta, cacao 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 prugna, amarena e mirtillo.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Carni saltate, Salumi, Formaggi stagionati



**Colli di Faenza Rosso Riserva Colle Torre Monte
2001
Rontana (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Sangiovese (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, macis, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Colle Torre Monte matura per 20 mesi in barrique a cui seguono almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Bersi Serlini

Nel cuore della Franciacorta, vicino al Lago d'Iseo in uno splendido sito Cluniacense, l'azienda vinicola Bersi Serlini si dedica con passione e da tre generazioni alla produzione di vino

La qualità del vino italiano negli ultimi trenta anni ha dimostrato cambiamenti tali che si possono considerare una rivoluzione. Metodi di produzione, pratiche colturali e logica commerciale basata sulla qualità, hanno cambiato radicalmente il mondo del vino in Italia e anche il suo consumo. Merito di tanti produttori tenaci e caparbi che hanno creduto nella ricchezza del patrimonio delle loro terre, convinti che dai loro vigneti potessero nascere vini di qualità eccelsa, tanto da essere confrontati, senza paura, con quelli che erano considerati i *vini per eccellenza*. Un contributo fondamentale a questo cambiamento va riconosciuto - senza ombra di dubbio - alla Franciacorta, oggi fra i più raffinati produttori di bollicine del mondo, tanto da sostenere, e spesso superare, il confronto con le produzioni di altri paesi del mondo. Una storia straordinaria, quella della Franciacorta, che in poco più di trenta anni è stata capace di affermarsi fra i principali produttori di bollicine del mondo, il primo spumante italiano metodo classico a

potersi fregiare della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG).

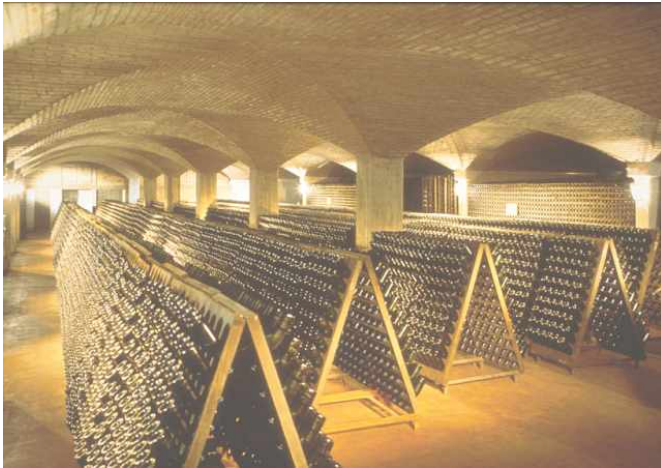
Era il 1967 quando i vini della Franciacorta ottennero il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata (DOC), un riconoscimento che porterà, dopo circa trent'anni - nel 1995 - al riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) per le prestigiose bollicine di questa terra. Un ruolo importante verso questo traguardo è stato certamente svolto dalla Bersi Serlini che, fra l'altro, è stata la prima cantina a produrre nel 1970 il Franciacorta Brut. Una storia, quella della Bersi Serlini, che inizia nel 1886 quando la famiglia acquista la proprietà sita in località "Cerreto", un antico sito appartenente ai monaci cluniacensi. Un sito ricco di storia e di un profondo legame con la vite e il vino. Il primo documento che parla della presenza della vite al "Cerreto" risale al 1489, in una pergamena riguardante il censimento delle terre del monastero di San Pietro in Lamosa di Provaglio d'Iseo. Il "Cerreto" cambierà molte volte proprietà nel corso della sua storia, a partire dal 1765, quando passerà sotto il controllo di privati e al controllo di diverse famiglie, fino al 1886, quando fu acquistato dalla famiglia Bersi Serlini.

La sede della cantina Bersi Serlini si trova in una dipendenza colonica del monastero - risalente al 1400 e che un tempo ospitava le stanze dei monaci - successivamente ampliata verso la metà del 1900 dall'avvocato Piero Bersi Serlini. Qui, nel 1970, alla guida del figlio Arturo, sarà prodotta la prima bottiglia di Brut Franciacorta. A distanza di oltre 35 anni, la Bersi Serlini - che recentemente ha ampliato la gamma dei suoi prodotti con il prestigioso Franciacorta Brut Vintage 2000 - rappresenta ancora oggi una delle cantine più importanti della Franciacorta. La conduzione della cantina è oggi affidata a Maddalena Bersi Serlini - che ricopre anche il ruolo di delegata regionale dell'associazione "Donne del Vino" Lombardia - e dalla sorella Chiara Bersi Serlini. Da poco più di un anno, la Bersi Serlini si avvale della competenza di Antonietta Zandomenighi, esperta di marketing e mercati, che dopo avere collaborato con diverse cantine del nord Italia, si occupa della pianificazione della comunicazione, della direzione commerciale e del marketing.

La famiglia Bersi Serlini si occupa della produzione di vino da più di cento anni, coltivando con passione e impegno i trenta ettari di proprietà destinati a vigneti. I vigneti della Bersi Serlini godono di una buona aerazione e il suolo è composto



Il cortile della Bersi Serlini



Il Franciacorta Bersi Serlini nelle pupitres

da un abbondante strato di calcare, una parte di argilla e limo, reso soffice dalla presenza di uno strato sabbioso di origine alluvionale. La composizione del terreno è tale da conferire al vino caratteri di finezza ed eleganza, espressioni del territorio di Provaglio e Timoline. Anche il microclima che si trova nei vigneti è piuttosto favorevole: dodici ore di ventilazione giornaliera che si verificano regolarmente nei giorni d'estate, dalle ore 22 alle 10, un clima mite e fresco ideale per la coltivazione della vite. I vigneti sono coltivati applicando i principi della *Coltura Ecoambientale*, con un ridotto utilizzo di trattamenti e quindi un maggiore rispetto per l'ambiente.

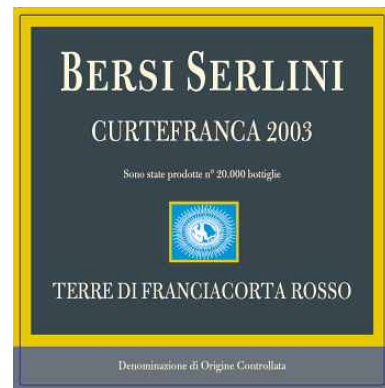
I trenta ettari di vigneti di proprietà della Bersi Serlini sono prevalentemente coltivati con le varietà Chardonnay e Pinot Bianco, una piccola parte è riservata al Pinot Nero, mentre circa tre ettari sono destinati alla coltivazione di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. La coltivazione dei vigneti è seguita dall'agronomo Dott. Pierluigi Villa, seguendo un criterio di maggiore numero di piante per ettaro e una minore quantità di uva prodotta per ogni vite, attuando così un fondamentale presupposto per la qualità. La vendemmia è rigorosamente svolta manualmente e le uve sono trasportate in cantina e pigiate entro un'ora. La raccolta e la pigiatura delle uve è svolta separatamente per ogni vigneto. Le operazioni di cantina sono affidate all'enologo Corrado Cugnasco e al cantiniere Luca Ferrari. La pigiatura delle uve è svolta in modo soffice e da circa 100 chilogrammi di uva si ricavano circa 60-70 litri di mosto. La cantina di vinificazione dispone di vasche in acciaio inox termocontrollate, consentendo di vinificare separatamente ogni vigneto.

In ogni una o due vasche è infatti raccolto il mosto di prima spremitura di ogni singolo vigneto, così da consentire un maggiore controllo sulle qualità organolettiche di ogni vino che costituirà successivamente la *cuvée* dei Franciacorta della Bersi Serlini. Quando i vini base hanno raggiunto il giusto stato di maturazione, la famiglia Bersi Serlini, insieme al proprio personale tecnico, inizia l'assaggio di ogni singola vasca, costituendo così le diverse *cuvée*. Ogni *cuvée*, in base alle proprie qualità organolettiche, sarà quindi utilizzata per la creazione dei diversi stili di Franciacorta. Il vino base è quindi imbottigliato - dopo l'aggiunta di lieviti naturali e zucchero di canna - così da iniziare la presa di spuma: il primo passo verso la creazione delle eleganti bollicine di Franciacorta. Le bottiglie sono

quindi conservate nelle fresche cantine sotterranee risalenti al 1400, a otto metri di profondità con una temperatura costante fra 13° e 15° C, dove rimarranno a maturare per diversi anni. Al termine della maturazione, le bottiglie vengono sottoposte alla pratica del *remuage*, svolto manualmente, seguito poi dalla sboccatura, che alla Bersi Serlini si effettua per sei o sette volte all'anno, producendo ogni volta circa 25.000 bottiglie.



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".



**Terre di Franciacorta Curtefranca Rosso 2003
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (35%), Barbera (10%), Nebbiolo (10%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆ 🍷

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, ciclamino, carruba, vaniglia, peperone e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Terre di Franciacorta Curtefranca Rosso matura in barrique.

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



Franciacorta Brut Satèn
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Brut Satèn si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, pralina e nocciola seguite da aromi di acacia, agrumi, ananas, biancospino, pera, burro, mela e susina. 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 mela, susina e ananas. Una parte del vino base utilizzato per questo Franciacorta matura in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per 33 mesi.

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



Franciacorta Brut Riserva 2000
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (75%), Pinot Bianco (25%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di banana, ananas, brioche, burro, biancospino, lievito, gelsomino, mela e pompelmo. 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 mela, susina e pompelmo. Franciacorta Brut Riserva matura per 50 mesi in bottiglia sui propri lieviti.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce, Paste ripiene



Franciacorta Brut Cuvée 4
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Bianco (20%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, pompelmo e nocciola seguite da aromi di biancospino, crosta di pane, burro, brioche, mela, lievito, pera, susina, pralina e vaniglia. 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, susina e nocciola. Il vino base fermenta e matura in barrique per 4 mesi. Franciacorta Brut Cuvée 4 matura per 25 mesi in bottiglia sui propri lieviti.

Abbinamento: Paste ripiene, Zuppe di funghi, Pesce alla griglia, Pesce stufato, Carne bianca saltata



Franciacorta Extra Brut Riserva 2000
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)

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

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di crosta di pane, lievito, ananas, burro, brioche, nocciola, biancospino, pera e pompelmo. 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 mela, susina e banana. Franciacorta Extra Brut Riserva matura per 50 mesi in bottiglia sui propri lieviti.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce, Paste ripiene



**Franciacorta Brut Vintage 2000
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Brut Vintage si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, pera e mela seguite da aromi di ananas, acacia, mandarino, rosa bianca, crosta di pane, anice stellato, susina e pralina. 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, mandarino e mela. Un vino ben fatto. Franciacorta Brut Vintage matura in bottiglia sui propri lieviti per 60 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Pasta e risotto con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto

Bersi Serlini - Via Cereto, 7 - 25050 Provaglio d'Iseo (Brescia) - Tel. 030 9823338 Fax: 030 983234 - **Enologo:** Corrado Cugnasco - **Anno fondazione:** 1960 - **Produzione:** 210.000 bottiglie - **E-Mail:** info@bersiserlini.it - **WEB:** www.bersiserlini.it

Giornale di Cantina

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

Arriva il Primo Brunello di Montalcino Certificato

Per la prima volta un Brunello di Montalcino può vantare una certificazione di prodotto. L'ente internazionale DNV ha attestato che il Brunello di Montalcino DOCG e il Brunello di

Montalcino Riserva DOCG Riserva della Tenuta Il Poggione ha caratteristiche qualitative e requisiti di produzione più elevati rispetto a quelli previsti dai disciplinari di produzione. Analoga certificazione è stata rilasciata per il Rosso di Montalcino DOC. Le caratteristiche peculiari dei vini della Tenuta Il Poggione, verificate e certificate da DNV, sono state definite nell'apposita Specificazione Tecnica di Prodotto emessa dallo stesso ente di certificazione. Ad esempio, per il Brunello di Montalcino e per il Brunello di Montalcino Riserva Il Poggione è previsto, rispetto al disciplinare DOCG, un periodo più lungo sia per l'invecchiamento in botti di legno che per l'affinamento in bottiglia. Per il rosso di Montalcino, invece, è stato inserito l'invecchiamento obbligatorio in legno.

La Tenuta Il Poggione ha intrapreso il percorso per la certificazione di prodotto con l'obiettivo di valorizzare e promuovere con maggiore efficacia le caratteristiche specifiche che distinguono i propri vini. «Abbiamo deciso di puntare su questo strumento perché, grazie all'intervento di un organismo indipendente, ci permette di dimostrare in modo imparziale, e quindi più credibile, il contenuto qualitativo specifico e il valore aggiunto del prodotto», spiega Leopoldo Franceschi, contitolare della Tenuta Il Poggione. «In particolare, la scelta di certificare il Brunello e il Rosso di Montalcino risponde a un'esigenza sempre più diffusa nei mercati esteri, dove maggiore è la sensibilità al tema delle garanzie offerte dalle verifiche e attestazioni di terza parte».

Da oltre un secolo, la Tenuta Il Poggione è impegnata a migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti e a preservarne la tipicità, coniugando l'antica tradizione enologica con le tecniche più innovative. La vendemmia è completamente manuale e vengono applicate tecniche di lotta integrata nella coltivazione. Queste ed altre caratteristiche sono incluse nella certificazione dei tre vini. «L'esperienza della Tenuta Il Poggione dimostra che questo tipo di certificazione volontaria rappresenta una scelta ideale per prodotti con caratteristiche intrinseche di eccellenza, perché contribuisce a rafforzarne l'immagine e il posizionamento sul mercato attraverso una procedura trasparente che garantisce il consumatore e impegna l'azienda al miglioramento continuo», commenta Franca Ballaben Market Developer Food Sector Firenze, di DNV. Il percorso di certificazione è stato particolarmente complesso perché ha richiesto un'attenta analisi e una ricostruzione di tutti i passaggi - dalla botte al vigneto - del processo produttivo che, soprattutto nel caso del Brunello, è molto lungo e articolato. In pratica, è stato necessario ricreare a ritroso la "storia" di un vino che viene commercializzato dopo 5 anni di lavorazione, ricostruendo i percorsi fermentativi e di invecchiamento, gli schemi di travaso, di taglio e di raccolta dell'uva.

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 manifestazio-

ni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Presentato il volume di Attilio Scienza sull'Oseleta

Preceduta dalla *lectio magistralis* del prof. Attilio Scienza, direttore del Dipartimento di produzione vegetale dell'Università degli Studi di Milano, si è svolta nei giorni scorsi la presentazione ufficiale del volume "Oseleta paradigma della viticoltura delle Venezia" edito dalla fondazione Masi in occasione del 25° anno del Premio Masi Civiltà veneta. L'opera, con le sue quattrocento pagine in italiano e in inglese, rappresenta un punto fermo e fondamentale per lo studio degli aspetti storici e tecnici delle uve autoctone del Veneto, ed evidenzia, anche in base ad analisi condotte sul DNA che testimoniano l'assoluta originalità dei ceppi più antichi dei vitigni veneti, le ragioni del crescente successo dei vini locali. Si tratta quindi di un lavoro pluriennale che, sotto la direzione del prof. Scienza, uno dei più accreditati studiosi a livello mondiale in campo vitivinicolo, ha coinvolto a vario titolo organismi scientifici, pubblici e privati.

«Quello del prof. Scienza - ha rilevato Demetrio Volcic, Presidente della Fondazione Masi - potrebbe definirsi un vero e proprio "scoop", visto che ha riscoperto in maniera scientifica, ma con l'amore e la cura dello storico, l'originalità delle viti autoctone delle Venezia. Il Prof. Scienza ha affermato che oggi è necessario far ritornare a vivere, e non più ad essere *relitti silenti* questi antichissimi vitigni, per fare, in base alla tradizione sposata all'innovazione un vino alternativo in senso culturale ai vini di stampo internazionale».

Sandro Boscaini, vice presidente della Fondazione Masi e titolare della Masi Agricola, sollecitato da tali parole, ha ricordato che è necessario un approccio enologico specifico perché un vino abbia "personalità di territorio"; in questo senso il Recioto e l'Amarone prodotti dalla Masi sono di interesse mondiale, poiché mantenendo la biodiversità quasi come scelta etica nel nome della conservazione di un pezzo della nostra storia, costituiscono "un vino moderno con cuore antico".

Il Morellino di Scansano Diventa DOCG

In data 29 novembre 2006 è stato pubblicato il Decreto di riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita DOCG Morellino di Scansano sulla Gazzetta Ufficiale. Il Decreto, oltre ad approvare il nuovo Disciplinare di Produzione, stabilisce la decorrenza della denominazione Garantita a partire dalla vendemmia 2007, con conseguente revoca della DOC, risalente al 1978. Il Consorzio Tutela Morellino di Scansano, nato nel 1992, rappresenta oltre 250 soci. Dall'aprile 2004, per delega del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, svolge controlli sull'intera produzione del Morellino di Scansano, 1500 ettari di vigneti per oltre 8 milioni di bottiglie annue. Per informazioni: Consorzio Tutela Morellino di Scansano, Via Marconi, 23 - 58054 Scansano (Grosseto) - Tel. 0564.509931 - Fax 0564.507710 e-mail: info@consorzio-morellino.it

Francoli Cup: Largo ai Giovani!

Molto più che una competizione fra giovani talenti dello shaker. La Francoli Cup è un'occasione unica offerta alle nuove generazioni per confrontarsi con il mondo del lavoro e creare la cultura del bere consapevole. Giunta all'11ª edizione, la Francoli Cup nasce dalla volontà di Distillerie Francoli di Ghemme (Novara) di investire negli allievi fra i 14 e i 19 anni di età degli istituti alberghieri italiani, stimolandoli a lavorare su un progetto concreto, che unisca creatività, divertimento e sana competitività. L'iniziativa si avvale della collaborazione dell'EAHT (European Association Hotel and Tourism Schools) e del Corso Laurea Scienze del Turismo e comunità locale - Università Bicocca di Milano. La finale si terrà il 13 marzo alla Discoteca Il Maneggio di Romagnano Sesia (Novara) e due saranno i trofei assegnati: il Progetto di investimento e il Cocktail Contest. Il primo si rivolge alle scuole, che presenteranno un progetto di ricerca sul tema 2007: "La Fabbrica del turismo". Gli istituti proporranno un piano di ricerca sulla gestione delle risorse umane e tecnologiche in campo turistico, area in cui l'Italia sta perdendo competitività. All'istituto che presenterà il progetto più interessante andrà un premio di 10.000 euro, da utilizzare per sviluppare la ricerca.

Il secondo trofeo della Francoli Cup è il Cocktail Contest, riservato alle ricette di cocktail in due categorie: base grappa e base libera. Anche qui viene lasciato ampio spazio alla creatività: lo scorso anno, infatti, ha vinto il "cocktail solido", ottenuto con i principi della cucina molecolare. E così la finale della Francoli Cup si trasforma in un grande show di colori e sapori dove la nostra acquavite di bandiera, la grappa, dimostra mille facce diverse e possibilità di utilizzo quasi infinite. Insomma, la Francoli Cup propone la grappa come non l'avete mai vista. Non un prodotto tradizionale che guarda al passato, ma una fonte inesauribile di idee e stimoli per i giovani. E, perché no, un'opportunità di lavoro. Sì, perché oggi la grappa sta creando nuovi posti di lavoro per i giovani: dall'agente al distillatore, dall'enotecario al barman. Per questo Distillerie Francoli premia anche i migliori "talenti": lo studente primo classificato nella competizione infatti, riceverà una borsa di studio di 1.000 euro. «La Francoli Cup è un'opportunità di crescita personale per le nuove generazioni, che troppo spesso escono dalla scuola poco preparate al mondo del lavoro» afferma il Presidente di Distillerie Francoli Alessandro Francoli, «L'evento è divenuto un'occasione per portare nuovo impulso al mondo della formazione turistica, promuovendone il rinnovamento. Oggi infatti l'Italia sta perdendo competitività in uno dei settori che, da sempre, è la punta di diamante della nostra economia. Forse un concorso di colpa lo hanno anche le aziende, che non investono negli istituti alberghieri, ma preferiscono altre figure "adulte" come il sommelier o il barman. La Francoli Cup è stato il primo trofeo privato a credere in questa risorsa ed oggi l'evento è divenuto di richiamo internazionale. Alla scorsa edizione, infatti, hanno preso parte 58 istituti e più di 200 studenti, registrando anche la presenza delle scuole di Malta e Serbia.»

Obiettivo della Francoli Cup è quindi rafforzare da un lato lo spirito di squadra e la capacità creativa degli allievi, dall'altro metterli in gara tra loro con sana competitività. Francoli Cup vuole anche stimolare il mondo didattico creando nuovi momenti di confronto. Per questo il programma del 13 sarà arricchito anche dal Forum a cui giornalisti, docen-

ti, studenti ed operatori potranno contribuire iscrivendosi al BLOG sul sito www.francolicup.org e fornendo il proprio punto di vista sul tema della globalizzazione. Per informazioni: www.francolicup.org

I Migliori Barbera del Mondo ad Alessandria

Con la serata ufficiale delle premiazioni, svoltasi martedì 12 dicembre presso La Tenuta La Bollina di Serravalle Scrivia (Alessandria), si è concluso il 2° Concorso Internazionale del Barbera, promosso dalla Camera di Commercio di Alessandria in collaborazione con la Regione Piemonte, la Provincia e la Fondazione Cassa di Risparmio della stessa città. I lavori delle Commissioni d'assaggio, composte in maggioranza da tecnici enologi e stranieri, e con buona rappresentanza di giornalisti e responsabili della grande distribuzione internazionale, si sono svolti ad Alessandria dal 15 al 18 novembre 2006. Gli esperti assaggiatori hanno giudicato 305 vini provenienti per circa due terzi dal Piemonte, culla d'origine del vitigno dove il Barbera trova le sue più alte espressioni. Il resto dei campioni provenivano da numerose altre regioni italiane (sono molte le DOC italiane che prevedono uve Barbera nel loro disciplinare) e da paesi esteri, in particolare da California e Australia dove il Barbera sta acquisendo sempre maggiore visibilità.

Le commissioni sono state molto selettive, facendo accedere a premi il 24% dei vini partecipanti. I vini che hanno superato il punteggio di 85/100 e che quindi hanno ricevuto il Diploma "Monferrato Festival" sono stati 74. Degno di nota il fatto che ben 13 vini stranieri hanno superato la soglia di punteggio, a dimostrazione di una crescente qualità dei vini Barbera prodotti all'estero. La sessione finale di degustazione, effettuata sui primi classificati di ogni categoria, ha fatto emergere i vini vincitori. Campione del Barbera 2006 e medaglia d'oro nella prima categoria (vini DOC prodotti con almeno l'85% di uve Barbera): Paion 2004, Barbera d'Asti Superiore prodotto da Tenuta La Fiammenga di Cioccaro di Penango (Asti); Medaglia d'oro nella seconda categoria (Vini DOC prodotti con almeno il 50% di uve Barbera): Gutturnio Frizzante 2005, vino dei Colli Piacentini prodotto dall'Azienda Agraria Baraccone di Ponte dell'Olio (Piacenza); Medaglia d'oro nella quarta categoria (Vini stranieri prodotti con almeno il 50% di uve Barbera): Barbera ReZerve 2004, prodotto dall'azienda Sheandoah Vineyards di Plymouth, California.

La serata di premiazione, che ha visto la partecipazione di oltre 200 persone tra autorità, produttori e inviati stampa, è iniziata con la consegna dei riconoscimenti ai vincitori del Concorso Marengo DOC, competizione dei vini alessandrini giunta alla sua 32ª edizione. A seguire la consegna del Diploma Monferrato Festival a tutti i produttori i cui vini hanno superato la soglia degli 85/100 e delle medaglie ai produttori dei vini che hanno ricevuto i punteggi più elevati.

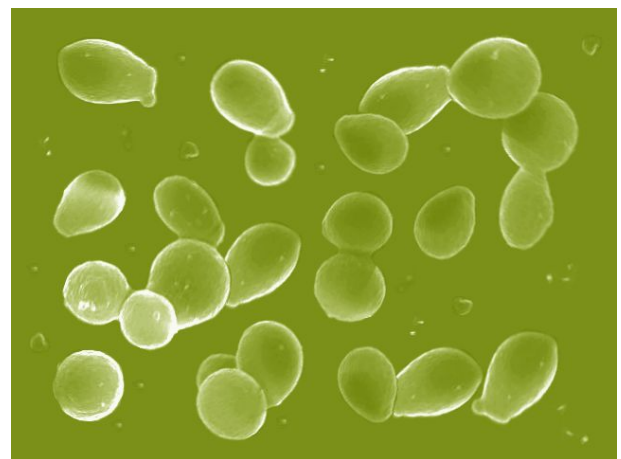
IL CAVATAPPI

Fare il Vino: i Lieviti

Microrganismi essenziali per lo svolgimento della fermentazione, i lieviti sono responsabili della trasformazione del mosto in vino, un processo complesso e per anni misterioso

Non esistono informazioni attendibili su quando e come sia stata scoperta la fermentazione, un processo che per secoli è stato circondato dal mistero, limitandosi semplicemente a osservare l'evento e a beneficiare dei suoi effetti. Si ritiene che la fermentazione sia stata scoperta casualmente in tempi piuttosto remoti, probabilmente osservando il curioso fenomeno della "bollitura" che si sarebbe sviluppato in una zuppa a base di cereali, e successivamente in altri liquidi che mostravano lo stesso comportamento, fra questi il mosto dell'uva. Per secoli considerata come un "dono divino", la fermentazione e i fattori responsabili di questo complesso fenomeno chimico, sono rimasti uno dei tanti misteri irrisolti, ma che sui quali, in modo più o meno empirico, si poteva fare affidamento. Una delle prime supposizioni relative al fenomeno della fermentazione, è stato quello di credere che si trattasse di una "specie" di decomposizione delle sostanze organiche presenti nel mosto. Solo la tecnica e i progressi ottenuti in campo chimico, biologico e tecnologico consentiranno, molto più tardi, di comprendere il fenomeno della fermentazione e i fattori che la regolano.

Il primo passo verso la comprensione del fenomeno della fermentazione fu per opera del celebre chimico francese Antoine Lavoisier che, nel 1700, riuscì a dimostrare che lo zucchero presente nel mosto dell'uva era trasformato in alcol e anidride carbonica. Nel 1800, il chimico francese Joseph Louis Gay-Lussac formulò il rapporto matematico che regolava la trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica. Bisognerà attendere gli studi del grande Louis Pasteur per comprendere esattamente cosa fosse la fermentazione e come questa avveniva. Fu infatti Louis Pasteur a dimostrare, nel 1854 e in seguito ai suoi numerosi studi, che la fermentazione era prodotta dall'attività dei lieviti quando questi si sviluppano in assenza di ossigeno. Scoprì inoltre che la produzione di sostanze indesiderate nella vinificazione - come l'acido lattico e l'acido acetico



Cellule di *Saccharomyces Cerevisiae* viste al microscopio

co - era dovuta alla presenza di microrganismi di varia natura. Il contributo di Louis Pasteur per l'enologia e la comprensione del fenomeno della fermentazione è stato fondamentale e il suo lavoro ha consentito lo sviluppo tecnologico dell'enologia così come la conosciamo oggi. Louis Pasteur definì la fermentazione come "un fenomeno connesso con la vita", poiché comprese per primo che i lieviti erano appunto organismi viventi. Per quanto concerne il vino, Louis Pasteur lo definì come «la più sana e la più igienica delle bevande».

I Lieviti

I lieviti sono microrganismi costituiti da un'unica cellula, classificati come funghi. Le ricerche condotte su questi organismi hanno consentito l'individuazione e la catalogazione di oltre mille specie diverse, ognuna con le proprie caratteristiche, pur tuttavia accomunati dagli stessi principi biologici. I lieviti si classificano in due categorie: lieviti *aerobici* e lieviti *anaerobici*. Queste due categorie contraddistinguono il metodo utilizzato dal lievito per il proprio mantenimento in vita. La prima categoria utilizza la respirazione *aerobica* - cioè necessitano di aria e ossigeno per il mantenimento della vita - mentre la seconda categoria, in assenza di ossigeno, possono adottare un processo di respirazione *anaerobica*, comunemente conosciuto come *fermentazione*. I lieviti *anaerobici* producono infatti energia dalla conversione dello zucchero in anidride carbonica e alcol etilico, sono pertanto questo tipo di lieviti che trovano impiego essenziale nella produzione di bevande alcoliche, come il vino.

Questo processo è tuttavia "pericoloso" per i lieviti, poiché con l'aumento della produzione di alcol, l'ambiente in cui si trovano assume concentrazioni tali da provocare la morte del lievito stesso. Ogni tipo di lievito presenta una propria sensibilità e resistenza alle concentrazioni di alcol: una caratteristica che consente di scegliere per la produzione di vino tipi di lieviti adatti al volume alcolico che si dovrà ottenere. Fra i tanti tipi di lieviti *anaerobici*, e quindi adatti alla produzione di alcol etilico, in enologia sono prevalentemente utilizzati due specie: il *Saccharomyces Cerevisiae* e il *Saccharomyces Bayanus*. Di tutte le specie di lieviti, il *Saccharomyces Cerevisiae* è certamente il più studiato a causa dei suoi innumerevoli utilizzi per la produzione di bevande e alimenti. Questo tipo di lievito è comunemente noto come *lievito di birra* o *lievito del fornaio*, poiché è ampiamente utilizzato per la fermentazione della birra e la lievitazione dei prodotti da forno, incluso il pane.

Un altro elemento di classificazione dei lieviti è rappresentato dalla forma, un fattore che è determinabile mediante l'osservazione di questi microrganismi attraverso il microscopio. Nonostante nella fermentazione del mosto in vino siano responsabili diversi tipi di lieviti, quelli di maggiore interesse enologico sono classificati come *apiculati* ed *ellittici*. Sia il *Saccharomyces Cerevisiae* sia il *Saccharomyces Bayanus* appartengono alla famiglia degli "ellittici", mentre fra i principali lieviti "apiculati" della fermentazione del vino troviamo il *Kloeckera Apiculata*, responsabile, fra l'altro, dell'attivazione della fermentazione alcolica che sarà successivamente completata dal *Saccharomyces Cerevisiae*. Di questi lieviti, il *Kloeckera Apiculata* è quello che possiede la minore resistenza all'effetto dell'alcol: con appena 3-4% di concentrazione di alcol etilico, questi lieviti cessano la loro attività. Alcune specie

di *Saccharomyces Cerevisiae* posso resistere anche fino a concentrazioni di 16-17% di alcol etilico, mentre le specie di *Saccharomyces Bayanus* possono resistere anche a concentrazioni maggiori.

Non tutti i lieviti hanno la stessa resa di produzione di alcol etilico: ci sono lieviti che necessitano, per esempio, maggiori quantità di zucchero per produrre la stessa quantità di alcol. La specie *Kloeckera Apiculata* ha bisogno di una concentrazione di 21-22 grammi per litro di zucchero per produrre l'1% di alcol etilico, il *Saccharomyces Bayanus* richiede 20 grammi per litro per produrre la stessa quantità, mentre per il *Saccharomyces Cerevisiae* sono sufficienti 17-18 grammi per litro. La quantità di alcol prodotta dalla fermentazione del mosto varierà quindi in funzione delle specie di lieviti: per questo motivo risulta importante operare un'opportuna selezione prima di avviare la fermentazione. Fra i tanti fattori che regolano la fermentazione e l'attività dei lieviti, si ricorda l'anidride solforosa, i cui effetti influiscono notevolmente sulla loro vitalità e funzione. L'uso dell'anidride solforosa è quindi utile anche per operare un'opportuna selezione dei lieviti, rendendo inattivi i lieviti meno efficaci e poco utili - come i *Kloeckera Apiculata* - consentendo al *Saccharomyces Cerevisiae*, più resistente all'anidride solforosa e più efficace nella fermentazione, di prevalere e di svolgere una migliore fermentazione alcolica.

Lieviti Autoctoni e Lieviti Selezionati

I lieviti si trovano naturalmente nell'aria e nella superficie delle piante, trasportati dal vento, anche da luoghi lontani, e dagli insetti. In un vigneto si viene così a creare un "ecosistema" nel quale saranno naturalmente presenti diverse specie di lieviti, alcuni utili e positivi ai fini della fermentazione alcolica, altri meno importanti e marginali, addirittura dannosi per la loro attività e per la produzione di sostanze indesiderate. I lieviti si depositano inoltre sulla superficie delle bucce dell'uva e quindi entreranno in contatto con il succo dopo che l'uva è stata pigiata, provocando una "spontanea" fermentazione senza ricorrere all'ausilio di altri sistemi. Questi lieviti sono generalmente definiti come "autoctoni", "indigeni" o "selvaggi", e sulla loro utilità ed efficacia si è lungamente discusso già a partire dagli anni 1930-1940. Poiché i lieviti influiscono enormemente sull'andamento della fermentazione, sugli aromi del vino e sulla stabilità, si può dire che prima della scoperta e le osservazioni di Louis Pasteur, la qualità e la buona riuscita di un vino erano determinate non solo dalle condizioni ambientali locali e dalla qualità dell'uva, ma anche dalla popolazione di lieviti che si trovavano in modo "naturale" in quell'area.

Poiché l'esito di una buona fermentazione è determinato dalle specie di lieviti presenti nel mosto, con lo scopo di migliorare la qualità dei vini, dopo avere compreso i fenomeni che la regolano, si è sentita la necessità di migliorare - per meglio dire, selezionare - la presenza di alcune specie in favore di altre. Si sono quindi avviate ricerche in laboratorio con lo scopo di studiare l'attività di determinati lieviti, portando alla creazione di *colture selezionate* che ben presto hanno incontrato il favore dei produttori di vino, sia per il migliore controllo sulla fermentazione che queste assicuravano, sia per le migliori qualità di finezza che si potevano ottenere nei vini. L'uso di lieviti selezionati ha causato più avanti un'accesa discussione sulla pratica di fermentare il mosto, poiché molti sostenevano

che in questo modo fosse possibile stabilire a priori le caratteristiche organolettiche del vino, alterando enormemente le qualità tipiche del territorio. Dopo molti anni di discussioni, studi ed esperienze dirette, oggi si ritiene che l'uso dei lieviti selezionati è indispensabile per la produzione di vini di qualità.

Nonostante la fermentazione svolta con i lieviti "autoctoni", cioè quelli *naturalmente* presenti nel vigneto, possa essere considerata "tradizionale" e perfino "romantica", è bene ricordare che i lieviti sono trasportati da un luogo all'altro dal vento e dagli insetti, pertanto le specie sono in continuo cambiamento, correndo il rischio della presenza di specie poco utili e produttive alla fermentazione che, inoltre, producono quantità eccessive di sostanze indesiderate, come l'acido acetico e altri elementi tali da compromettere la stabilità del vino. Anche per questi motivi, oggi si ritiene indispensabile operare un'opportuna selezione di lieviti prima di avviare la fermentazione, sia aggiungendo specie dal comportamento noto e affidabile, sia eliminando o inibendo l'attività delle specie ritenute poco vantaggiose. In altre parole, l'impiego di lieviti selezionati, consente di ottenere vini di maggiore qualità, finezza ed eleganza e con una migliore stabilità. Dopo lunghi studi, oggi si utilizzano prevalentemente il *Saccharomyces Cerevisiae* per la fermentazione di mosti normali e il *Saccharomyces Bayanus* per la fermentazione di mosti con elevato contenuto di zuccheri o per la produzione di spumanti metodo classico.

Effetti e Uso dei Lieviti in Enologia

L'attività e l'efficacia dei lieviti è condizionata da molti fattori e il prodotto di questo processo non è rappresentato solamente dall'alcol etilico. L'attività dei lieviti influisce inoltre sulle qualità organolettiche del vino - negli aromi e nel gusto - migliorando la finezza e la velocità di chiarificazione. La fermentazione produce anche sostanze che non sono ritenute utili alla stabilità e alla qualità del vino, come per esempio l'acidità volatile, prodotta in quantità variabili in accordo alla specie. I lieviti *Kloeckera Apiculata* producono forti quantità di acidità volatile, e anche alcuni ceppi di *Saccharomyces Cerevisiae* sono noti per una produzione di acidità volatile piuttosto notevole. Questo effetto ribadisce ulteriormente l'importanza di utilizzare lieviti selezionati, i quali effetti e azioni sono ben studiati e conosciuti. Inoltre, la varietà di lieviti selezionati aggiunti al mosto dovranno garantire un buon fattore di sovrapproduzione sulle colture *autoctone* presenti nel mosto, così da consentire una migliore fermentazione. Quest'ultima qualità - è bene ricordarlo - è condizionata anche dall'uso di anidride solforosa che, grazie ai suoi effetti, inibisce l'attività dei lieviti indesiderati favorendo quindi i *Saccharomyces Cerevisiae* che sono invece più resistenti.

L'eccessiva presenza di *Botrytis Cinerea* nelle uve influisce sull'attività dei lieviti - spesso allungando i tempi dell'inizio della fermentazione - a causa della notevole presenza di particolari batteri e microrganismi, che, inoltre, causano difetti e alterazioni al vino. Concentrazioni eccessive di zucchero, nonostante questo sia indispensabile ai lieviti anaerobici per la propria attività biologica, può rendere difficoltosa la fermentazione, talvolta impedendone l'avviamento o prolungando notevolmente i tempi per il suo completamento. Fra i fattori che alterano l'attività dei lieviti, si ricorda infine la temperatura. I valori minimi e massimi tollerabili dai lieviti dipendono prin-

cipalmente dalla specie, tuttavia a temperature più basse l'attività sarà notevolmente rallentata o bloccata, mentre a temperature più alte l'attività sarà più rapida. Temperature elevate producono risultati organolettici più grossolani e ordinari, mentre temperature eccessivamente elevate provocano la morte dei lieviti. I vantaggi e la diffusione dei lieviti selezionati, hanno consentito la disponibilità di diverse specie, ognuna di queste con caratteristiche proprie in funzione del tipo di vino da produrre e della sua qualità. Attualmente si preferisce utilizzare i cosiddetti *lieviti secchi attivi* - "LSA" in breve - prodotti in laboratori specializzati e venduti liofilizzati sotto forma di minuscoli "bastoncini".

I lieviti secchi attivi sono inoltre preferiti ad altre forme soprattutto per la semplicità e la praticità d'uso. Prima di potere essere aggiunti al mosto, i lieviti secchi attivi necessitano di un'opportuna e delicata operazione di riattivazione. Le dosi tipiche da aggiungere al mosto, sempre e comunque prima dell'avvio della fermentazione, sono generalmente comprese fra 10 e 20 grammi per ettolitro. La dose di lieviti viene sciolta in acqua tiepida alla temperatura di 40° C - ed è essenziale assicurarsi sulla giusta temperatura - per un volume pari a dieci volte il peso dei lieviti. Per facilitare il processo di riattivazione, si possono aggiungere circa 50 grammi di zucchero per litro d'acqua, oppure - in alternativa - prodotti specifici contenenti principi nutritivi per i lieviti, come la tiamina (vitamina B1) e il solfato di ammonio, entrambi reperibili in negozi specializzati in enologia. Si provvede quindi a mescolare bene e attendere circa 30 minuti, provvedendo a rimescolare il composto ogni 10 minuti. I lieviti si aggiungono quindi al mosto, provvedendo a mescolare in modo omogeneo la massa e facendo attenzione che la differenza di temperatura non ecceda di 8° C, condizione che - a causa di uno *shock termico* - provocherebbe la morte di gran parte dei lieviti.

NON SOLO VINO

Kefir

Il kefir è una bevanda naturale, proveniente dalla regione del Caucaso, a base di latte o d'acqua, dalla gradevole consistenza con un gusto acido e leggermente frizzante

Il kefir è una delle bevande fermentate più antiche che si conoscano e che sono giunte ai giorni nostri. La sua produzione si basa sulla raccolta dei prodotti della fermentazione di un complesso di lieviti e batteri. Esistono due diversi tipi di kefir: il kefir d'acqua e il kefir di latte. La differenza è dovuta sostanzialmente alla tipologia di "nutriente base" utilizzato per la proliferazione della colonia batterica. Il termine "kefir" sembra derivare dal termine armeno *keif*, che significa "benessere".

Origini e Storia del Kefir

Il kefir è una bevanda a base di latte fermentato, simile allo yogurt, e si ritiene originario della Russia e del Caucaso. È senza dubbio una delle colture lattiche più antiche e anche una delle più ricche di leggende. I prodotti derivati dalla fermen-

tazione del latte hanno fatto parte dell'alimentazione umana da tempo immemorabile: già nella Bibbia se ne parlava, nella Genesi si fa cenno all'utilizzo di latte fermentato, nel Deuteronomio ne parla Mosè, ed è inoltre citato nella biografia dell'imperatore romano Eliogabolo (204-222 D.C.). Nelle novelle delle "Mille e Una Notte" lo troviamo come parte integrante della cucina araba. Era noto già alla corte di Gengis Khan e compare nelle cronache dei Crociati. Secondo la leggenda, i primi montanari del Caucaso ricevettero in dono da Maometto i primi grani di kefir, per questo motivo, i grani di kefir sono conosciuti anche con il termine "miglio del profeta".

In pieno rinascimento, il re di Francia fu guarito da un'infezione intestinale da un personaggio orientale che usava, come rimedio, latte di pecora fermentato. Dopo la guarigione del re, questo tipo di prodotti conquisteranno una crescente popolarità. Un'altra data importante per il latte fermentato è il 1964, quando alcuni ricercatori americani iniziarono lo studio delle abitudini alimentari delle tribù africane. Osservando le abitudini alimentari della popolazione dei Masai, registrarono che, pur facendo un uso quasi esclusivo di carne e latte, il loro livello di colesterolo era sorprendentemente basso. La loro dieta sembrava contrastare con il loro livello di colesterolo. Esaminando con attenzione le abitudini degli abitanti del Masai Mara e del Serengeti, emerse che questo popolo faceva largo uso di latte fermentato, dove il processo fermentativo porta all'accumulo di un metabolita dall'azione ipocolesterolemica. Anche studi dell'Università Cattolica di Piacenza confermano che l'assunzione giornaliera di kefir, in soggetti ipercolesterolemici, contribuisce ad abbassare il livello di colesterolo.

Il Kefir Oggi

Quando si parla di latte fermentato, sia yogurt sia kefir, non ci si può esimere dal ricordare Ilya Ilyich Mechnikov - il famoso microbiologo russo vissuto tra il 1800 e il 1900, premio Nobel per la medicina nel 1908 per suo lavoro sulla fagocitosi - perennemente incuriosito dalla longevità delle popolazioni che facevano uso abituale di kefir o yogurt. Fu uno dei primi scienziati a studiare la fermentazione del latte, e fu il primo a isolare il "Lactobacillus Bulgaricus", uno dei batteri responsabili della fermentazione del latte. Mechnikov sosteneva che le buone

fermentazioni intestinali, a scapito di quelle putrefattive, erano favorevoli alla salute dell'organismo. Nel 1906, in Francia, la società "Le Ferment" iniziò la commercializzazione di un prodotto a base di fermenti lattici isolati da Mechnikov, riuscendo a convincere anche l'imprenditore spagnolo Isaac Carasso, così da iniziare la produzione, su scala industriale, di prodotti a base di latte fermentato.

Per lungo tempo, si è ritenuto impossibile creare una coltura di grani di kefir. Recentemente, alcuni studi scientifici hanno dimostrato che è possibile produrre grani di kefir partendo da una sacca di cuoio di capra riempita con del latte pastorizzato inoculato con la flora batterica dell'intestino di pecora. Il procedimento è lungo e laborioso: il latte va mantenuto alla temperatura di 25 °C per 48 ore e agitato ogni ora. Dopo 48 ore, tre quarti del latte viene rimosso e sostituito con altro latte pastorizzato. Il procedimento viene ripetuto per 12 settimane e al termine di questo periodo, nella sacca di cuoio dovrebbero trovarsi i grani di kefir. Contrariamente allo yogurt, non è possibile produrre kefir partendo dalla bevanda, cioè dal prodotto finito. Probabilmente il kefir deriva dalla fabbricazione di una bevanda acida e schiumosa d'origine caucasica - l'ayran - ancora oggi diffusa in questa regione, preparata con yogurt, acqua e un pizzico di sale: è un dissetante perfetto, eccellente accompagnamento per il kebab. In tempi passati, l'ayran era prodotto facendo fermentare il latte in contenitori di legno, aggiungendo uno stinco di agnello o di montone.

La preparazione del kefir era molto importante per le popolazioni montane del nord del Caucaso e la tecnica di preparazione era considerata un patrimonio familiare. A rafforzare questa considerazione esisteva una leggenda secondo la quale fu Maometto a donare il kefir alle popolazioni ortodosse, a insegnare come produrlo e conservarlo. Questa conoscenza fu tenuta segreta per secoli, altrimenti - sempre secondo la leggenda - qualora gli stranieri fossero venuti a conoscenza dei segreti per la preparazione del kefir, questi avrebbe perso ogni "forza". A sostenere la leggenda c'erano le storie delle popolazioni limitrofe che parlavano di una magica bevanda segreta custodita dalle genti del Nord. Marco Polo, descrivendo il suo passaggio nella regione caucasica, parla di una bevanda fatta con latte che assomiglia a vino bianco, chiamato "chemmisi". Alla fine del diciannovesimo secolo il kefir iniziò ad essere studiato scientificamente. Venne ritenuto curativo di alcune malattie, come la tubercolosi, le malattie dello stomaco e dell'intestino. Era diventata opinione dei più illustri scienziati che il consumo regolare di kefir preservava dall'invecchiamento.

L'impossibilità di produrre kefir senza possedere i grani, impedì la formazione di industrie per la produzione su larga scala. Nel 1908, grazie all'astuzia dei fratelli Blandov, uno stratagemma e una bella ragazza - Irina Sakharova - i russi riuscirono a impossessarsi dei grani di kefir, portarli a Mosca e iniziare la produzione e la commercializzazione di kefir. Da questo momento il kefir, grazie alle sue qualità, comincia a diffondersi in tutta la Russia. Nel 1973 Irina Sakharova ricevette una lettera di encomio da parte del Ministero dell'Industria Alimentare russo. Il kefir è prodotto su larga scala, a livello industriale in Russia, Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca, Svizzera, Francia, Germania, Stati Uniti, Canada, Giappone e Australia. In tempi piuttosto recenti, il kefir si sta diffondendo anche in Italia.



A sinistra, una coltura di grani di kefir, a destra, il kefir di latte

Preparazione del Kefir

Indispensabili per la preparazione del kefir sono i grani, cioè una coltura di batteri capace di svolgere il processo di fermentazione. Procurarseli è abbastanza semplice: si possono prendere da una precedente preparazione, si possono chiedere a qualcuno che produce abitualmente kefir, oppure si possono acquistare in farmacia, in erboristeria o presso importatori di prodotti provenienti dall'Est europeo o dall'Ex Unione Sovietica. In farmacia se ne trovano di due tipi, uno per il latte e uno per il kefir di frutta, comunemente conosciuto come kefir d'acqua.

La preparazione del kefir d'acqua necessita di 2 litri di acqua pura, 2 fichi secchi biologici (oppure 2 prugne), mezzo limone biologico, 4 o 5 cucchiaini di zucchero, 5 o 6 cucchiaini di grani di kefir. Mettere l'acqua in un recipiente di vetro, aggiungere i grani di kefir e tutti gli altri ingredienti, quindi mescolare con delicatezza e conservare a temperatura ambiente. Il vaso non deve essere chiuso ermeticamente, poiché la fermentazione produce anidride carbonica. Dopo 12 ore, si provvederà a mescolare e dopo un tempo compreso fra le 24 e le 72 ore, a seconda dei gusti, spremere il limone, eliminare i fichi e filtrare la bevanda con un colino. In questo modo si ottiene il kefir d'acqua pronto da bere e che può essere conservato in frigorifero. I grani recuperati dall'operazione di filtraggio devono essere lavati con acqua - possibilmente priva di cloro - e riutilizzati per preparare nuovamente il kefir. La coltura in eccesso, che si sviluppa a ogni preparazione, può essere utilizzata come fertilizzante oppure conservata in una soluzione di acqua e zucchero. Il kefir d'acqua fermentato per 24 ore ha un effetto lassativo, poiché ancora ricco di zuccheri, mentre quello fermentato per oltre 48 ore ha un effetto astringente poiché più acido.

Per la preparazione del kefir di latte è necessario un contenitore di vetro, i grani di kefir e del latte. Si può utilizzare qualunque tipo di latte, compreso il latte pastorizzato a lunga conservazione. Nel caso in cui si intenda utilizzare il latte fresco, è bene ricordare che, prima di usarlo, va riscaldato fino a 70 °C e quindi lasciarlo raffreddare fino a portarlo a temperatura ambiente. Prendere i grani di kefir e metterli nel vaso di vetro insieme al latte, facendo attenzione che l'intera coltura dei grani sia completamente coperta. È sconsigliato l'uso di latte totalmente scremato poiché carente di essenziali elementi nutritivi per la coltura dei grani di kefir. La temperatura ottimale dovrebbe essere di circa 20 °C. Trascorse 24 ore - oppure 48 o 72 ore, a seconda dei gusti - si procederà con la separazione dei grani dal latte attraverso un colino. Il kefir così ottenuto va conservato in frigo, mentre i grani possono essere riutilizzati per produrre nuovo kefir. È consigliabile bere almeno un bicchiere di kefir al giorno così da ottenere un benefico effetto della flora batterica sull'organismo. Il kefir va consumato sempre fresco, poiché è una bevanda che può contaminarsi facilmente. Durante la preparazione del kefir è molto importante curare molto l'igiene. In ambiente casalingo è consigliabile non spingere la fermentazione oltre le 72 ore, così da evitare contaminazioni batteriche. In ambiente sterile la fermentazione può essere portata fino ad un massimo di dieci giorni.

Il kefir è indicato in tutti quei soggetti sotto trattamento antibiotico e in tutti quei casi in cui la flora batterica intestinale è indebolita. Il complesso di fermenti e batteri benefici del kefir,

concorrono al corretto bilanciamento dell'ecosistema intestinale, aumentandone l'efficienza e la resistenza contro le infezioni. Studi scientifici sembrano avvalorare l'ipotesi che un consumo regolare di kefir stimoli la risposta immunitaria dell'organismo. Il kefir è un alimento consentito anche a coloro i quali sono intolleranti al lattosio. La principale azione benefica del kefir sull'intestino è quella di evitare la putrefazione delle sostanze già digerite dallo stomaco. L'azione benefica del kefir d'acqua è superiore a quella del kefir di latte, tuttavia il suo gusto potrebbe risultare meno gradito alle preferenze occidentali.

La coltura di grani kefir è un vastissima microflora composta principalmente da: lieviti, *Lactobacillus Casei*, *Lactobacillus Brevis*, *Lactobacillus Desidiosus*, *Lactobacillus Acidophilus*, *Lactobacillus Casei* var. *Rhamnosus*, *Lactobacillus Kefiri*, *Lactococcus Lactis* var. *Lactis*, *Saccaromyces Lactis*, *Acetobacter Aceti*, *Candida Kefir*, *Saccharomyces Delbrueckii*, *Streptococcus Lactis*, *Streptococcus Thermophilus*, *Streptococcus Bulgaricus*, enzimi vari, alcol etilico (con concentrazione massima del 7%), propion-batteri. 100 grammi di kefir contengono: 3,2 grammi di grassi, 2,9 grammi di proteine, 3,6 grammi di carboidrati, vitamine B, E, K, C, e D, amminoacidi essenziali, sostanze minerali come calcio e magnesio. L'ambiente casalingo, per pulito che sia, non è mai asettico. Le colture batteriche - come il kefir - sono soggette a contaminazioni, pertanto è buona abitudine cambiare periodicamente la coltura di grani kefir così da evitare degenerazioni batteriche dannose per la salute.



Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Franciacorta
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Peroni)

Materia prima: Vinacce di Franciacorta DOCG

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di banana,

mela, susina, liquirizia e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e nocciola. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 45°.



**Grappa di Franciacorta Riserva
Bersi Serlini (Lombardia, Italia)**

(Distillatore: Distillerie Peroni)

Materia prima: Vinacce di Franciacorta DOCG

Prezzo: € 24,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di tabacco, cuoio, vaniglia, nocciola, fico secco, miele, confettura di prugne e cioccolato con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di miele, nocciola e confettura di prugne. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura per 36 mesi in barrique a cui seguono 24 mesi di affinamento in vasche d'acciaio. Alcol 45°.



**Distillato di Malvasia
Il Montù (Lombardia, Italia)**

Materia prima: Uva Malvasia

Prezzo: € 24,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo distillato d'uva si presenta incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pera, mela, pesca, albicocca e un accenno di anice con pungenza dell'alcol impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pera e albicocca. Questo distillato è prodotto con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



**Grappa di Prosecco
Distilleria Zanin (Veneto, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Prosecco

Prezzo: € 10,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, mela, glicine, nocciola e pesca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e nocciola. Questa grappa di Prosecco è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette. Alcol 40°.



**Grappa Barricata 10 Anni Monte Sabotino
Distilleria Zanin (Veneto, Italia)**

Materia prima: Vinacce di Uve Venete

Prezzo: € 30,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di amarena, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, miele, nocciola, prugna secca e liquirizia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, miele, cioccolato e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo e matura per dieci anni in botte e successivamente in barrique. Alcol 40°.

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	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
2	↗	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
3	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
4	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
5	↗	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
6	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
7	↘	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
8	↗	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
9	↗	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
10	↘	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
11	↗	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
12	↗	Sagrantino di Montefalco 2003, Antonelli (Italia)
13	↘	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
14	☆	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
15	☆	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)

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