


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 59, Gennaio 2008

A Chi Piacciono i Dolci, Passiti e Liquorosi?

La domanda può sembrare una provocazione, una di quelle che non avrebbe nemmeno molto senso chiedere. Tuttavia, se si chiede agli appassionati di vino qual è lo stile o il tipo da loro preferito, sono in pochi a mettere al primo posto i vini dolci, passiti e liquorosi. Viste le poche preferenze che questi vini riscuotono, diventa pertanto lecito chiedersi se c'è ancora qualcuno a cui piacciono i dolci, passiti e liquorosi. Certamente questi vini sono molto apprezzati da tutti - o almeno dalla maggioranza degli appassionati - ma non sono fra quelli che svolgono un ruolo dominante nello scenario dell'enologia. Una tendenza che emerge inoltre dai nostri sondaggi e nei quali chiediamo ai nostri lettori qual è il loro vino preferito, sia in senso generale, sia riferito a un ogni mese dell'anno. Nel sondaggio generale, i vini dolci e passiti si piazzano attualmente al centro della classifica, con il 4,29% delle preferenze, mentre i liquorosi si trovano all'ultimo posto con poco meno dell'1% delle preferenze.

Per comprendere ancor meglio questo risultato, in testa al nostro sondaggio troviamo i vini rossi, con il 73%, seguiti dai bianchi, con il 13,70%. Che i vini rossi fossero quelli preferiti della maggioranza, non è mai stato un mistero, almeno negli ultimi anni. Ciò che colpisce è invece il risultato ottenuto dai vini liquorosi: non tanto per essere all'ultimo posto, piuttosto per il fatto di avere riscosso poco meno dell'1% delle preferenze. Il dato è ancora più sconcertante se si pensa che in passato i vini liquorosi hanno svolto un ruolo commerciale importante, molto richiesti dalle corti nobili d'Europa. D'accordo, i tempi cambiano e con essi anche i gusti: questo potrebbe spiegare le preferenze dei consumatori dei giorni nostri. Va anche ricordato che in tempi relativamente recenti, la maggioranza della produzione dei vini liquorosi non era molto entusiasmante in termini di qualità, e questo certamente ha contribuito a "demolire" la fama di questi nobili vini. Va anche detto che negli ultimi anni, la produzione di vini liquorosi ha raggiunto risultati di assoluta eccellenza, cancellando il poco onorevole passato.

Questo vale anche per i vini dolci e passiti, che non hanno subito il "tracollo" dei vini liquorosi, ma che certamente

hanno raggiunto livelli qualitativi elevatissimi, qualcosa che da sempre li ha contraddistinti, già dagli albori dell'enologia. Va altresì detto che sia i vini dolci e passiti, sia i vini liquorosi, hanno un consumo decisamente diverso da un vino da tavola: quando si deve aprire una bottiglia per accompagnare un pasto, nella maggioranza dei casi si pensa sempre a un vino bianco o un vino rosso. Si pensa al consumo di vini dolci e liquorosi, e non sempre, nel caso di abbinamenti con i dessert e, talvolta, nei cosiddetti momenti di "meditazione". Eppure, se si chiede di esprimere un parere sui vini dolci e liquorosi, la maggioranza risponde sempre con aggettivi superlativi di apprezzamento. I vini dolci e i liquorosi piacciono, e anche molto, tuttavia è innegabile che il loro consumo è decisamente marginale rispetto agli altri vini.

Ad onore del vero, è opportuno ricordare che il prezzo dei vini dolci e liquorosi di qualità è generalmente alto, pertanto il numero di consumatori che possono permettersi l'acquisto è decisamente limitato. Il prezzo è quindi il problema principale del consumo e della diffusione dei vini dolci e liquorosi? Sicuramente contribuisce in modo significativo, ma certamente non è l'unico fattore da considerare. Sempre ricordando che esiste una sostanziale e indiscutibile differenza fra la speculazione e il giusto prezzo, è bene ricordare che se la produzione di vino di qualità ha dei costi alti, nei vini dolci e liquorosi di qualità i costi sono decisamente maggiori. I vini dolci sono generalmente prodotti con uve appassite, che hanno cioè perso parte dell'acqua contenuta negli acini. La quantità di succo che si ottiene sarà quindi decisamente inferiore rispetto a quella tipica della produzione dei vini da tavola, incidendo notevolmente sia sui costi, sia sul prezzo di vendita.

Per questo motivo, la produzione di vini dolci e liquorosi è generalmente ridotta; si producono una quantità ridotta di bottiglie e che - per la solita legge di mercato e imprenditoriale - devono garantire un profitto e recuperare i costi di produzione. A nostro avviso, uno dei problemi che limitano la diffusione dei vini dolci e liquorosi - e che si aggiunge a tutti gli altri - è dovuto anche alla scarsa visibilità e promozione riservata a questi vini. A titolo di esempio, provate a consultare la carta dei vini di un ristorante: lo spazio riservato a quelli dolci è

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitate ▷ 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 a un amico ▷ Etilometro

Sommario

A Chi Piacciono i Dolci, Passiti e Liquorosi?	1
GUSTO DIVINO	
Chianti Classico a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Salmone	9
Wine Parade	11

modestissimo, spesso limitato a tre o quattro scelte. Non va certamente meglio ai vini liquorosi, spesso totalmente assenti dalle carte dei vini. Ovviamente non è nostra intenzione ritenere i ristoranti responsabili di questa poca diffusione, del resto - c'è da capirli - se un prodotto non si vende, oppure è poco richiesto, non è economicamente conveniente offrire un'ampia scelta. Considerando poi che questi vini hanno solitamente un prezzo elevato, le possibilità di vendita diminuiscono ulteriormente.

Una soluzione potrebbe essere rappresentata dalla vendita dei vini dolci e liquorosi al bicchiere: con un prezzo decisamente minore di un'intera bottiglia, molti sarebbero disposti ad abbinare un buon calice di vino con il loro dessert. Se questo potrebbe sembrare una buona soluzione, va ricordato che la vendita di vino al bicchiere è attualmente poco praticata per i vini da tavola, pertanto lo è ancora meno - e meno probabile - per i vini dolci e liquorosi. Infine, è anche un problema legato alla cultura e alle abitudini: tutti, o almeno la maggioranza, apprezzano e gradiscono i vini dolci e liquorosi, ma pochi si ricordano di loro. Se poi consideriamo che coloro i quali si ricordano di questi vini non li scelgono a causa del loro prezzo, la situazione diventa piuttosto difficile da rimediare. Se poi si sceglie un vino dolce o liquoroso con un prezzo troppo basso, alla portata di tutti, spesso la sua qualità è molto deludente così come la soddisfazione. A chi piacciono quindi i dolci, passiti e liquorosi? A tutti, ovvio. Basta potersi permettere quelli veramente buoni!

GUSTO DIVINO

Chianti Classico a Confronto

Uno dei vini simbolo della Toscana e dell'enologia italiana, il Chianti Classico è uno dei rossi più famosi del mondo prodotto con l'uva Sangiovese

Uno dei tanti vini rossi che hanno fatto il nome dell'Italia enologica è certamente il Chianti, annoverato fra le glorie della Toscana. Questo celebre vino prende il nome dalle *colline del Chianti*, una zona collinare che si estende per circa 20 chilometri nei territori delle province di Siena, Arezzo e Firenze. In tempi passati, la zona del *Chianti* era unicamente riferita ai territori dei comuni di Gaiole, Radda e Castellina - tutti in provincia di Siena - che insieme formavano l'antica *Lega del Chianti* e che più tardi diventerà la *Provincia del Chianti*. Dal punto di

vista enologico, queste tre località rappresentano oggi il cosiddetto *Chianti Storico*, tuttavia la zona definita come "Chianti Classico" è ben più vasta e interessa anche altre località della provincia di Firenze e Siena. Le bottiglie dei vini appartenenti al Chianti Classico - zona a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) - sono sempre contraddistinte dal famoso simbolo del Gallo Nero, emblema dell'antica Lega del Chianti.

La zona di produzione dei vini del Chianti fu una delle prime ad essere disciplinata e definita da una legge. Il 24 settembre 1716, il Granduca Cosimo III de' Medici emanò infatti uno speciale bando nel quale si definivano i confini delle regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra, all'interno delle quali si poteva produrre il celebre vino. Il Granduca emise anche un decreto con il quale si istituiva uno speciale organo di controllo sulla produzione, il commercio e le frodi. La zona di produzione del Chianti - definita dal sistema di qualità italiano come DOCG - è oggi ben più vasta e prevede una zona generica definita semplicemente come *Chianti*, le sette sottozone dei Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina, oltre alla zona del *Chianti Classico*. A causa delle diverse zone definite dal disciplinare di produzione, il Chianti risente oggi di una certa confusione fra i consumatori. Molti infatti definiscono qualunque vino proveniente da queste aree con il generico nome *Chianti*, mentre in altri casi si riferiscono con questo nome alla sola produzione della zona classica.

I Vini della Degustazione

Anticamente il Chianti Classico era prodotto unicamente con l'uva Sangiovese. Nel 1840 il barone Bettino Ricasoli mise a punto una miscela che riteneva opportuna per produrre un vino piacevole e di pronta beva, aggiungendo il Canaiolo Nero e la Malvasia Bianca. Il barone Ricasoli introdusse inoltre la cosiddetta pratica del *governo alla Toscana*, che consiste nell'aggiungere, al termine della fermentazione primaria, il mosto di uve leggermente appassite, così da riattivare la fermentazione e conferire maggiore struttura al vino. Più tardi si decise di aggiungere anche il Trebbiano Toscano, definendo quindi la cosiddetta *formula del Chianti*, molto utilizzata fino a qualche decina di anni fa. Attualmente i produttori di Chianti Classico si concentrano prevalentemente sul Sangiovese, spesso in purezza, spesso unito al tradizionale Canaiolo Nero o ad altre varietà, come il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

Nella nostra degustazione comparativa prenderemo in esame tre vini prodotti con uve e tempi di maturazione diversi. Il primo vino selezionato è il Chianti Classico Riserva Novecento di Dievole, prodotto con uve Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino e Malvasia Nera, maturato per 18 mesi in barrique. Il secondo vino è il Chianti Classico Riserva Vigna il Poggiale di Castellare di Castellina, ottenuto con uve Sangiovese, Canaiolo Nero e Ciliegiole, anche in questo caso maturato per 18 mesi in barrique. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa è il Chianti Classico Castello di Fonterutoli di Castello di Fonterutoli, prodotto con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, maturato in barrique per 16 mesi. I tre Chianti Classico saranno degustati alla temperatura di 18° C e serviti - come di consueto - in tre calici da degustazione ISO.

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 © 2008 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. 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



I tre Chianti Classico della nostra degustazione comparativa

Esame Visivo

Il colore e la trasparenza del Chianti Classico dipendono largamente dalla qualità e dal tipo di uve utilizzate per la sua produzione. Il Chianti Classico è prevalentemente prodotto con il Sangiovese, un’uva con un contenuto medio di polifenoli e che generalmente produce vini con trasparenze moderate. Il Sangiovese produce vini con trasparenze ridotte nel caso di raccolti con basse rese, seguite da adeguate procedure enologiche, una condizione essenziale nei vini di qualità. Anche il colore risente di questo fattore e, nel caso del Chianti Classico, anche dalla capacità colorante delle altre uve impiegate nella vinificazione. Nei primi anni di vita, il Chianti Classico è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata, in alcuni casi piuttosto ridotta. Con il passare degli anni, i colori del Chianti Classico seguono la normale evoluzione che si può osservare in altri vini rossi, passando dal rosso rubino al rosso granato, per poi giungere, all’apice della sua evoluzione, al rosso aranciato.

Iniziamo l’esame visivo dei nostri vini con il Chianti Classico Riserva Novecento di Dievole. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta - osserviamo il colore del vino alla base del calice: si noterà un colore rosso rubino scuro e cupo, con una trasparenza piuttosto ridotta. Osserviamo ora l’estremità della massa liquida, verso l’apertura del calice, così da apprezzare la sfumatura. Si osserverà un colore rosso granato, segno del procedere della maturazione del vino. Passiamo ora all’osservazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Chianti Classico Riserva Vigna il Poggiale di Castellare di Castellina. Il colore di questo secondo Chianti Classico è rosso rubino intenso, anche in questo caso, con una trasparenza piuttosto ridotta. Anche nella sfumatura si osserverà un colore rosso rubino. Il colore del terzo vino - Chianti Classico Castello di Fonterutoli di Castello di Fonterutoli - è caratterizzato da rosso rubino intenso, con una trasparenza piuttosto ridotta, mentre nella sfumatura sarà visibile un colore rosso granato.

Esame Olfattivo

Il profilo olfattivo del Chianti Classico è fortemente carat-

terizzato dalle qualità aromatiche del suo protagonista principale: il Sangiovese. Nonostante nel Chianti Classico si utilizzino spesso altre uve - come il tradizionale Canaiolo Nero, così come i più recenti Cabernet Sauvignon e Merlot - saranno le qualità del Sangiovese ad emergere dal calice, alle quali seguiranno quelle delle altre uve e gli aromi complessi conferiti dalla maturazione in legno e dal tempo. Il mondo dei profumi del Chianti Classico è prevalentemente caratterizzato da frutti a bacca rossa e nera così come dai fiori. Fra i riconoscimenti di frutta più consueti si ricordano amarena, prugna, mirtillo e mora, mentre fra gli aromi floreali è la violetta a ricoprire il ruolo principale. Grazie alla maturazione in legno, nel Chianti Classico si percepiranno inoltre aromi speziati, quali vaniglia, liquirizia, cannella, noce moscata e pepe nero, oltre ad aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Fra gli altri aromi tipici del Chianti Classico si ricordano inoltre tabacco, cuoio, cacao e cioccolato.

La valutazione degli aromi della nostra degustazione comparativa inizia con il Chianti Classico Riserva Novecento di Dievole. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, effettueremo una prima olfazione così da percepire gli aromi di apertura, cioè quelli composti dalle molecole più leggere e che necessitano di una quantità ridotta di ossigeno per volatilizzare. Dal calice emergeranno aromi puliti e intensi di amarena, prugna e violetta, tre qualità tipiche e identificative dell’uva Sangiovese. Procederemo ora a roteare il calice così da favorire l’ossigenazione e la volatilizzazione delle altre sostanze aromatiche, completando quindi il profilo olfattivo di questo primo Chianti Classico. Inclinando il calice ed effettuando la seconda olfazione, si percepiranno aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, cacao, liquirizia ed eucalipto, ai quali si uniranno piacevoli accenni di lavanda e pepe nero.

Passiamo ora alla valutazione degli aromi del secondo vino della degustazione comparativa: Chianti Classico Riserva Vigna il Poggiale di Castellare di Castellina. L’apertura di questa riserva di Chianti Classico è caratterizzata da amarena, prugna e violetta, anche in questo caso molto tipici dell’uva Sangiovese. Dopo avere roteato il calice, effettueremo quindi la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo del vino con aromi di mirtillo, lampone, liquirizia, vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo con un accenno di cuoio. Anche l’apertura del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Chianti Classico Castello di Fonterutoli di Castello di Fonterutoli - è caratterizzato da aromi di amarena, prugna, mora e violetta, ribadendo la presenza dominante del Sangiovese. La seconda olfazione, eseguita dopo avere roteato il calice, farà emergere aromi di ribes, mirtillo, vaniglia, ciclamino, tabacco, liquirizia, cacao ed eucalipto, oltre ad accenni di china e cuoio.

Esame Gustativo

L’assaggio del Chianti Classico è caratterizzato, come nella valutazione olfattiva, dalle qualità organolettiche del Sangiovese che, secondo il disciplinare di produzione, deve rappresentare almeno l’80% delle uve impiegate nella produzione di questo vino. Il Sangiovese è un’uva con un contenuto medio di sostanze polifenoliche e un’apprezzabile acidità. La maturazione in legno consentirà ai vini prodotti con il Sangiovese di *ammorbidire* la freschezza, contribuendo, nel contempo, ad aumentare la struttura. La “ruvidità” del Sangiovese nel

Chianti Classico è inoltre mitigata dal Canaiolo Nero, così come dal Merlot, una presenza in costante aumento nella composizione di questo celebre vino. La freschezza e l'astringenza del Chianti Classico richiedono un'adeguata quantità di alcol per raggiungere l'equilibrio, che in questo caso è generalmente pari a 13,5%.

Il primo vino che assaggeremo è il Chianti Classico Riserva Novecento di Dievole. L'attacco di questo vino è caratterizzato da un'apprezzabile astringenza, ben bilanciata dalla morbidezza e dall'alcol, completata dalla piacevole acidità del Sangiovese e un corpo decisamente robusto. Si noti l'ottima corrispondenza con il naso, in particolare i sapori di amarena e prugna. Passiamo ora all'assaggio del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Chianti Classico Riserva Vigna il Poggiale di Castellare di Castellina. Anche in questo vino l'attacco si rivela tannico con una morbidezza piacevole e che mitiga l'astringenza, bilanciata dalla presenza dell'alcol e un corpo pieno. L'attacco del terzo vino, il Chianti Classico Castello di Fonterutoli di Castello di Fonterutoli, si fa notare all'attacco per la sua possente struttura e per la decisa astringenza, tuttavia ben equilibrata sia dalla morbidezza sia dall'alcol, a cui si unisce la piacevole freschezza conferita dal Sangiovese.

Considerazioni Finali

La fase conclusiva della nostra degustazione comparativa si concentrerà sulle sensazioni lasciate in bocca dai vini dopo essere stati deglutiti. Il finale del Chianti Classico Riserva Novecento di Dievole è persistente con ricordi intensi, puliti e piacevoli di amarena, prugna e mirtillo, qualità tipiche di molte uve e in particolare del Sangiovese. Anche il finale del Chianti Classico Riserva Vigna il Poggiale di Castellare di Castellina è persistente, lasciando in bocca sapori intensi, piacevoli e puliti di amarena, prugna e mirtillo, come il vino precedente. Il finale del terzo vino della nostra degustazione comparativa, il Chianti Classico Castello di Fonterutoli di Castello di Fonterutoli, è molto persistente, lasciando in bocca lunghi e intensi sapori di amarena, mora e mirtillo. Si noti la percezione della struttura e della freschezza anche dopo la deglutizione del vino, oltre all'ottima corrispondenza con il naso di tutti e tre i Chianti Classico.



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



Morellino di Scansano Riserva Ciabatta 2005 Erik Banti (Toscana, Italia)

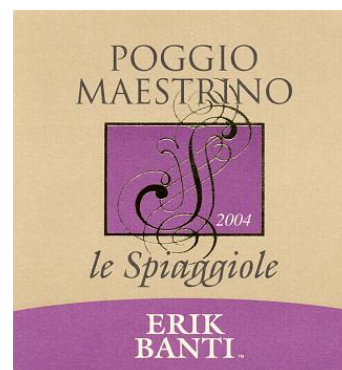
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Morellino di Scansano Riserva Ciabatta si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, pepe rosa, carruba e tabacco. 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. Morellino di Scansano Riserva Ciabatta matura in botte per 13 mesi.

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



Poggio Maestrino Le Spiaggiole 2004 Erik Banti (Toscana, Italia)

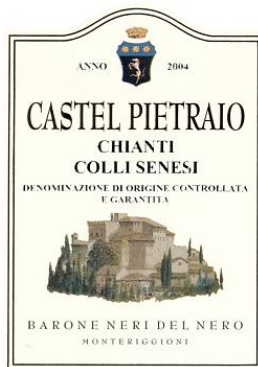
Uvaggio: Merlot (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Syrah (30%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Poggio Maestrino Le Spiaggiole si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, geranio, tabacco, pepe rosa, capperi, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Poggio Maestrino Le Spiaggiole matura per 14 mesi in botte.

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



**Chianti Colli Senesi Castel Pietraio 2004
Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)**

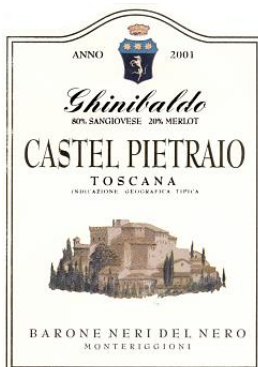
Uvaggio: Sangiovese (95%), Canaiolo Nero (5%)

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆ ☆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, lampone e mirtillo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di prugna e amarena.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne saltata, Paste ripiene



**Ghinibaldo 2001
Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (80%), Merlot (20%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Ghinibaldo si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguiti da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, eucalipto, cioccolato, chiodo di garofano e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Ghinibaldo matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**I Terreni di Sanseverino Moro Ribballa di Cagnore
2004**

Antico Terreno Ottavi (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis e mentolo. 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 mirtillo. Questo vino matura per 16-18 mesi in barrique.

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



**Pianetta di Cagnore Le Goduriose 2003
Antico Terreno Ottavi (Marche, Italia)**

Uvaggio: Vernaccia Nera, Montepulciano, Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Pianetta di Cagnore Le Goduriose si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparenti. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, pepe nero, tabacco, cioccolato e mentolo. 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. Pianetta di Cagnore Le Goduriose matura per 18 mesi in barrique.

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



Poggio della Costa 2006
Sergio Mottura (Lazio, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 9,90

Punteggio: ◆◆◆☆

Poggio della Costa si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e ananas seguite da aromi di biancospino, mela, nocciola e ginestra. 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, pesca e ananas. Poggio della Costa matura per 6 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce saltato, Zuppe di legumi



Latour a Civitella 2005
Sergio Mottura (Lazio, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 15,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Latour a Civitella si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al

naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di ananas, agrumi, vaniglia, nocciola, biancospino, pompelmo e burro. 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 susina, mela e nocciola. Latour a Civitella matura in botte per 9 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con carne, Pesce alla arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina 2004
Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Vespolina

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di rosa, violetta, vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina matura per 12 mesi in barrique.

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



Colline Novaresi Nebbiolo Cordero della Zoina Mot 2004

Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

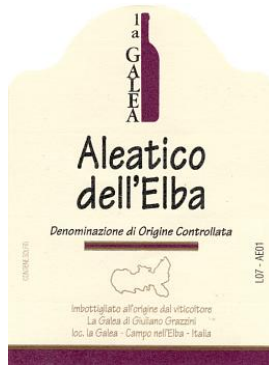
Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di amarena, prugna e fragola seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cacao e catrame. 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 amarena, fragola e prugna. Questo vino matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 5 mesi in vasche d'acciaio e almeno 12 in bottiglia.

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



**Aleatico dell'Elba 2005
La Galea (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Aleatico

Prezzo: € 24,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista 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 mora, amarena e geranio seguite da aromi di lampone, fragola, mirtillo, violetta, prugna e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza e freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e fragola. Questo Aleatico dell'Elba matura per 12 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Dessert alla frutta, Crostate di confettura



**Sagrantino di Montefalco 2004
Terre de La Custodia (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 21,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sagrantino di Montefalco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao 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, mora e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco matura per 15 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco Passito Melanto 2004
Terre de La Custodia (Umbria, Italia)**

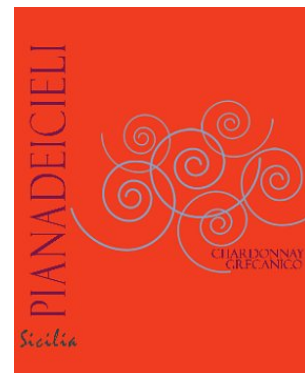
Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 23,20 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Passito Melanto si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cannella, carruba, caramello e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Passito Melanto matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutta e confettura, Formaggi stagionati



**Chardonnay Grecanico 2006
Pianadeicieli (Sicilia, Italia)**

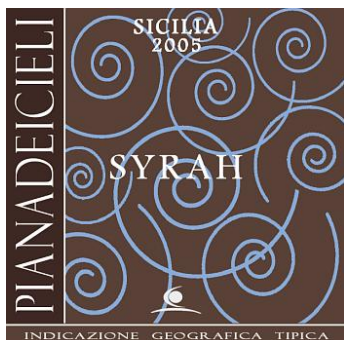
Uvaggio: Chardonnay (60%), Grecanico (40%)

Prezzo: € 9,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, litchi e banana seguite da aromi di acacia, nespolo, pesca, pera, pompelmo rosa, susina, miele e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di litchi, mela e susina. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Pasta con funghi e crostacei, Pesce saltato, Zuppe di verdure e funghi



Syrah 2005
Pianadeicieli (Sicilia, Italia)

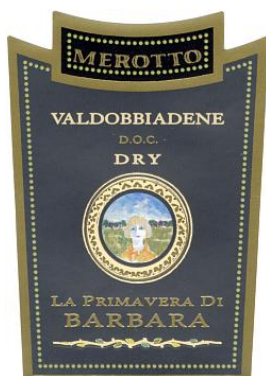
Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Syrah 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 ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, pepe nero, vaniglia, mora, carruba, lavanda e macis. 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 ribes, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Syrah matura per 8 mesi in barrique.

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



Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara 2006
Merotto (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco (90%), Perera (10%)

Prezzo: € 11,75

Punteggio: ◆◆◆◆

Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di pesca, glicine, agrumi, biancospino, ginestra, susina e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e pesca. Prosecco di Valdobbiadene

Dry La Primavera di Barbara fermenta per circa 50 giorni in autoclave.

Abbinamento: Risotto con crostacei, Crostacei alla griglia, Flan di verdure



Prosecco di Valdobbiadene Dry Superiore di Cartizze
Merotto (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Prosecco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, ananas e mela seguite da aromi di pesca, glicine, rosa bianca, susina, ginestra e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e ananas. Prosecco di Valdobbiadene Dry Superiore di Cartizze fermenta in autoclave per circa 50 giorni.

Abbinamento: Pesce bollito, Sformati di verdure, Risotto con crostacei

EVENTI

Notiziario

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

Celebrato il Centenario della Nascita del Professore Dino Rui

Si è svolta a Vicenza, organizzato dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino, con il contributo della Regione Veneto, la Tornata di commemorazione del primo centenario della nascita

del professor Dino Rui, nel corso della quale è stata affrontata la tematica "Importanza dei giallumi per il settore vitivinicolo del Veneto". Dopo l'apertura dei lavori da parte del professor Antonio Calò, presidente dell'Accademia, e del professor Mario Bagnara, presidente della Biblioteca "La Vigna", il professor Giuseppe Belli, Ordinario di Patologia Vegetale, ha tracciato un quadro delle patologie che comportano l'ingiallimento e successivamente la morte delle piante di vite, descrivendo nel dettaglio cause e sintomatologia sia della flavescenza dorata che del cosiddetto legno nero, malattia che presenta alcune caratteristiche simili alla prima ma anche notevoli e sostanziali differenze. Segnalata per la prima volta in Francia nel 1955, ha spiegato il professor Belli, la flavescenza dorata è provocata da fitoplasmi, ossia batteri privi di parete cellulare, che vengono inoculati nelle piante da un insetto, lo *Scaphoideus titanus*, che vive a contatto con le viti. Diffusa con diversi gradi di intensità nella Francia centro-meridionale, nella penisola iberica, in Svizzera e nella parte settentrionale della ex-Jugoslavia, la flavescenza dorata ha fatto la sua comparsa in Italia negli anni sessanta, provocando a partire dal 1982, dannosissime epidemie in molte aree vitate del Piemonte, della Lombardia e del Veneto.

Si tratta di una patologia, ha spiegato il dottor Michele Borgo, del Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano (Tv), dall'andamento molto fluttuante e discontinuo, anche in conseguenza dell'attività di prevenzione che viene fatta da parte dei viticoltori. Diverse sono le cause della diffusione della flavescenza dorata: particolare vulnerabilità di alcuni vitigni (in particolare lo Chardonnay) e poca attenzione all'attività di prevenzione. Anche se la malattia non è curabile, la lotta contro il vettore (ossia lo *Scaphoideus titanus*) se condotta con sistematicità può risultare molto efficace. Un dato incoraggiante che abbiamo rilevato è che il 30% delle piante affette da flavescenza dorata guarisce. Dalle analisi effettuate, inoltre, è risultato che si può escludere che il fitoplasma possa aggredire la pianta in vivaio: il ruolo del vettore è quindi bene identificato.

Nei successivi interventi, i relatori - il dottor Giovanni Zanini, Dirigente Responsabile, Servizio Fitosanitario Regione Veneto, l'Accademico Gianpaolo Sancassini, del SFR Veneto, e il professor Vasco Boatto, Ordinario di Economia e Statistica Agraria - hanno sviluppato le rispettive relazioni sui giallumi nel settore vitivinicolo veneto, approfondendo sia gli aspetti fitosanitari che i risvolti economici della malattia e sottolineando l'importanza della prevenzione, anche in ottemperanza con norme in materia emanate dall'Unione Europea. «La qualità degli interventi e l'autorevolezza dei relatori, ha dichiarato il professor Calò, hanno fatto di questa giornata di studi il degno tributo all'opera del professor Rui, che fu tra i primi a identificare e a studiare la flavescenza dorata (ricordiamo il convegno Internazionale da lui voluto nel 1987). Era da oltre un anno che l'Accademia aveva autonomamente deciso di organizzare questa Tornata in ricordo del professor Rui e sono quindi molto soddisfatto dei risultati di questo lavoro. Siamo solo dispiaciuti di non avere potuto condividere il ricordo del professor Rui con le figlie, che non hanno potuto partecipare alla nostra riunione»

NON SOLO VINO

Salmone

Fra i pesci più conosciuti del mondo, il salmone è molto apprezzato in cucina per le sue carni gustose e pregiate, protagonista di numerose preparazioni culinarie

Ancora oggi è un mistero su come facciano i salmoni a ritrovare la strada che riporta al fiume nel quale sono nati. Sembra essere una combinazione, fra l'altro, di navigazione astronomica e correnti elettromagnetiche, e sicuramente anche un olfatto estremamente sviluppato. Quasi tutte le specie di salmone nascono in acqua dolce, quindi migrano a valle verso l'oceano, per poi tornare verso il luogo di nascita. Il salmone migliore è quello "selvaggio", cioè quello pescato, che grazie al movimento continuo presenta una carne più compatta. La carne di salmone è infatti molto apprezzata nelle tavole di tutto il mondo e molte sono le pietanze che lo vedono protagonista. Con il termine salmone si intendono diverse specie di pesci della famiglia delle *Salmonidae*.

Salmone Atlantico (*Salmo Solar*), è il salmone dell'Oceano Atlantico, conosciuto semplicemente come "salmone", il più diffuso in cucina. Dal colore del dorso bruno-verde-azzurro e i fianchi argentati, può arrivare a 80 cm di lunghezza. Si tratta di un pesce predatore, molto attivo e molto aggressivo, il suo ambiente ideale è quello delle acque del Nord Atlantico, fredde e ricche di ossigeno. Si tratta di un pesce *anadromo*, che vive cioè per la maggior parte del tempo in acque salate, ma si riproduce in acque dolci. Durante la fase adulta vivono nel Nord Atlantico, poi, all'età di 2-6 anni, risalgono i fiumi del Nord America e del Nord Europa per deporre le uova. È la femmina che sceglie il luogo, mentre il maschio si limita a fecondarle. Le uova si schiudono dopo un periodo che va da cinque a sette mesi, poi, gli avannotti, almeno la maggior parte, si dirigono verso il mare, mentre altri possono rimanere qualche anno nelle acque dolci prima di avventurarsi verso il mare. I pochi individui che riescono a superare il periodo della riproduzione, una volta raggiunto il mare, recuperano velocemente il peso perduto, ed entro uno o due anni sono pronti per una nuova "risalita del fiume". Le carni, di color rosa, sono mol-



Il salmone è uno dei pesci più apprezzati nelle tavole del mondo

to gustose e ricercate, per questo motivo il salmone atlantico è spesso allevato in apposite strutture.

Salmone Reale o *Red King* o *Chinook*, si tratta del *Oncorhynchus Tshawytscha*. È la specie più grande della famiglia, può raggiungere i 150 centimetri di lunghezza e un peso fino a 20 chili. Vive in un'area piuttosto estesa, lo si trova in California (Baia di Monterey) nella costa occidentale degli Stati Uniti fino al Canada, Alaska e Siberia, e nelle coste del Giappone. Si può trovare anche nei grandi laghi del Nord America e in alcune zone della Nuova Zelanda, dove è stato introdotto dall'uomo. La sua carne soda, che va dal rosa chiaro al rosso intenso, è una vera golosità per i buongustai. Il salmone reale, come l'Atlantico, è una specie "anadroma" e sono viaggiatori eccellenti. Dopo qualche anno dalla nascita cominciano il percorso verso il mare, scendono lungo i fiumi fino ad arrivare agli estuari, luoghi sicuri e ricchi di cibo, sosta ideale per permettere alla fisiologia della pelle di adattarsi alle nuove concentrazioni di sale.

Il corpo del salmone reale è allungato e robusto, di color verde azzurro sul dorso e argentato sui fianchi. La testa è appuntita, la bocca, dalle gengive nere, è piena di denti aguzzi: per questo motivo è conosciuto anche con il nome di "bocconera". Durante il periodo della riproduzione, il salmone reale subisce alcune trasformazioni morfologiche. Una di queste è la crescita della mandibola inferiore, che impedisce alla bocca di chiudersi, rendendo impossibile l'alimentazione e obbligandolo a mantenere un digiuno assoluto durante il periodo della migrazione. Le popolazioni di salmoni risalgono i fiumi sempre nello stesso periodo dell'anno. Ogni salmone riesce, grazie al suo senso di orientamento legato al sole, a trovare la giusta direzione per tornare verso il luogo natio. Il senso dell'olfatto, estremamente sviluppato, permette di riconoscere l'acqua del fiume dal quale proviene.

Salmone Argentato, o Salmone Coho, si tratta del *Oncorhynchus Kisutch* ed è diffuso nell'Oceano Pacifico, lungo le coste Siberiane, le coste occidentali del Canada e degli Stati Uniti fino al Messico, nelle coste Giapponesi e nella Russia Nord-Orientale. Molto popolare durante la stagione di pesca sportiva, è molto apprezzato dalle peschierie e ristoranti per la sua invitante carne rossa e il prezzo moderato. Il **Salmone Rosso** o Salmone Sockeye - secondo la classificazione scientifica *Oncorhynchus Nerka* e dal dorso verde-azzurro e i fianchi argentati - è diffuso nell'Oceano Pacifico dalla California al Giappone. Esistono delle popolazioni anche nei laghi e fiumi senza sbocco sul mare, in Alaska, in Canada o nel Nord degli Stati Uniti. È la qualità più pescata a livello industriale e rappresenta circa due terzi del pescato. L'aspetto delle sue carni sode e dal bel colore rosso intenso, lo rendono il salmone più ricercato della British Columbia, tanto da essere diventato il "salmone in scatola" per antonomasia.

Salmone Rosa, o Salmone Pink o Humpy, si tratta del *Oncorhynchus Gorbuscha* e il nome deriva dalla colorazione del dorso. Di tutte le specie del Pacifico, questa è la più piccola, la lunghezza non supera i 75 cm e il peso non supera i 7 chili. Il salmone rosa vive al massimo 2 anni, si presenta con il dorso verde-azzurro con grosse macchie scure. Il termine *Humpy* deriva dalla leggera gobba che sviluppa durante il periodo della riproduzione. La carne è chiara e dal gusto delicato, ma di qualità inferiore rispetto alle altre. Durante il mese di luglio o agosto, i salmoni rosa raggiungono gli estuari dei fiumi e ini-

ziano la risalita, alla ricerca di un luogo dove deporre le uova. Gli avannotti scendono rapidamente verso l'estuario del fiume, ricco di nascondigli e di cibo, dove trascorrono alcune settimane. Dopo qualche tempo entrano nelle acque dell'Oceano Pacifico dove diventeranno adulti.

Salmone Keta, o Salmone Chum, si tratta del *Oncorhynchus Keta*, conosciuto anche con il termine *Dog Salmon*, a causa dei grandi denti che sviluppa nel periodo di deposizione. Vive nell'Oceano Pacifico, dalla California alla Corea e nello stretto di Bering. Una volta inscatolato prende il nome di Salmone Keta. Le carni hanno un aspetto che va dal rosso pallido al mediamente intenso e hanno un basso contenuto di grassi saturi. **Salmone del Danubio**, noto anche come *Hucho Hucho*, vive nel fiume Danubio e nei suoi affluenti settentrionali. Si tratta di un pesce massiccio e molto forte, straordinario predatore, predilige appostarsi sul filo della corrente, pronto ad afferrare la preda. Il periodo della riproduzione è la primavera. In marzo e aprile i salmoni del Danubio risalgono la corrente alla ricerca di acque calme dal fondale ghiaioso, dove la femmina depone le uova. Il **Salmone Giapponese**, secondo la classificazione scientifica *Oncorhynchus Masou*, è diffuso in Korea, Taiwan e Giappone.

Il Salmone in Cucina

Il pesce, si sa, fa bene alla salute grazie alla presenza di quel particolare tipo di lipidi noti come "Omega 3". Si tratta di acidi grassi polinsaturi che l'organismo non è in grado di produrre autonomamente, per questo motivo sono definiti *essenziali*, devono essere quindi assunti tramite il cibo. Questi grassi "buoni" svolgono una funzione riparatrice della membrana cellulare, ritardando l'invecchiamento di tutti gli organi. Secondo gli esperti, in condizioni normali, è consigliabile assumere 700 mg di Omega 3 al giorno, quantità che può essere assicurata con 30 grammi di salmone.

Come per tutti i pesci, quando si acquista un salmone è bene fare attenzione che l'occhio sia "vivo" e convesso, branchie rosate e umide, e la carne brillante. La parte migliore è quella centrale e se è acquistato in tranci, la carne deve essere ben aderente alla lisca centrale e di colore uniforme. Se lo si acquista in fette, la carne deve essere ben aderente alla cartilagine. Il salmone di allevamento si trova in commercio tutto l'anno, le carni hanno un sapore meno deciso e un colore più scuro. I salmoni meno pregiati presentano la mandibola incurvata verso l'alto ad uncino. Acquistato crudo, a tranci, a filetti o intero, il salmone va lavato e asciugato, avvolto in carta da forno o in un telo pulito e conservato in frigo, consumato entro 24 ore. In caso di salmone affumicato, va conservato in frigo fino alla data di scadenza ed è consigliabile tirarlo fuori almeno 10-15 minuti prima di servirlo. Il consumo di salmone, dato l'alto contenuto lipidico, è sconsigliato ai bambini al di sotto di 2 anni.

In commercio si trova dell'ottimo salmone affumicato, spesso proveniente dalla Norvegia o dalla Scozia. La prima cosa da verificare è la data di scadenza, l'aspetto della carne deve essere uniforme e leggermente sfumata di arancio. Se il colore è troppo scuro probabilmente è troppo salato, mentre se la superficie è troppo untuosa potrebbe indicare una non perfetta affumicatura. Sulle confezioni spesso compaiono stemmi e coccarde che esaltano la qualità del prodotto: queste hanno

un valore e un significato puramente “commerciale”, mentre è fin troppo frequente la mancanza di informazioni sulla tecnica di affumicatura. Il salmone più apprezzato è quello affumicato con legni aromatici, principalmente con ginepro, lauro e rosmarino. Le tecniche di affumicatura prevedono la disposizione del salmone in posizione orizzontale o verticale, quest’ultima produce una carne migliore. Il salmone affumicato è sconsigliato ai bambini al di sotto di 4-5 anni.

La lavorazione tradizionale prevedeva che, dal salmone intero, si eliminava la testa e la coda, poi si separava la pelle e i due tranci erano cosparsi di sale grosso, quindi tenuti a riposo per una giornata intera. Dopo avere eliminato il sale, i tranci venivano appesi ad asciugare per altre 24 ore, prima di procedere con l’affumicatura. La “camera di affumicatura” consiste in un luogo chiuso dove vengono adagiati, in appositi graticci sistemati ad altezza variabile, i tranci di salmone, sul fondo vengono predisposti dei trucioli di legno che, bruciando senza fiamma, producono molto fumo il quale passa fra i tranci sospesi. Il salmone rimane nella camera di affumicatura per 10-11 ore alla temperatura di 30-32° C. A livello industriale, si utilizzano metodi diversi. L’affumicatura a freddo prevede una durata di circa 12 ore a temperature non superiori di 20° C e in appositi contenitori di legno aromatizzato. L’affumicatura a caldo prevede una temperatura iniziale di 120° C per i primi 20 minuti, per poi scendere a 80° C per 2 ore, verificando continuamente che la temperatura interna dei tranci si mantenga intorno ai 75° C.

A livello industriale si utilizza anche il fumo liquido, spruzzato direttamente sui tranci di salmone oppure immersi in una soluzione di fumo liquido a base di acqua. La tecnologia moderna ha infine introdotto la cosiddetta “affumicatura elettrostatica”, realizzata partendo da particelle di fumo liquido caricate elettrostaticamente e che si attaccano ai tranci di salmone. Questi processi innovativi permettono di ottenere un’affumicatura priva di agenti nocivi prodotti dal fumo, tuttavia nelle etichette delle confezioni non è mai indicata la tecnica di affumicatura.

La data di scadenza del salmone affumicato varia da paese a paese. In alcuni paesi, come l’Italia, è ammesso un periodo di 8-12 settimane, decisamente troppo lungo, mentre in Francia la scadenza non deve superare i 21 giorni. Nei paesi dove la scadenza è fissata a tempi decisamente lunghi, è sempre consigliabile consumare il salmone almeno 30 giorni prima della scadenza. Spesso la scelta del salmone viene fatta in base al colore della carne. I produttori sono ben consapevoli di questo criterio di scelta, pertanto usano mangimi addizionati di carotenoidi così da ottenere un colore decisamente invitante. Oltre alla tonalità di colore è consigliabile valutare anche l’omogeneità, poiché una colorazione omogenea indica una maggiore qualità. Un altro aspetto da considerare è la presenza di macchie di sangue: indicano una macellazione poco curata.

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	↗	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
2	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
3	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
4	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
5	↘	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca’ Rugate (Italia)
6	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
7	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
8	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
9	↗	Bradissimo 2003, Inama (Italia)
10	↘	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
11	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
12	↔	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
13	↘	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
14	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
15	↘	Mater Matuta 2003, Casale del Giglio (Italia)

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