

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 29, Aprile 2005

I Pregiudizi sul Vino

Il vino - e ben lo sanno i tanti appassionati nel mondo - è una bevanda estremamente ricca, capace di offrire innumerevoli interpretazioni in funzione ai tanti fattori che regolano la sua produzione. Grazie anche alla sua millenaria storia e alla larga diffusione della vite nel mondo, ogni paese è capace di produrre vini con caratteristiche proprie - nel bene e nel male - offrendo ai consumatori sensazioni ed emozioni diverse in accordo alle condizioni ambientali e meteorologiche di ogni annata. Questo è quello che accade - in termini generali - quando si evita di emulare gli stili vinicoli di altri paesi e offrendo nel calice degli appassionati la cultura, la tradizione e la ricchezza di ogni singolo paese. In fin dei conti, anche questo dovrebbe essere il bello del vino: paese che vai, vino che trovi. Questo è ciò che noi tutti appassionati della bevanda di Bacco dovremmo augurarci, evitando di essere condannati a bere vini prodotti con lo stesso "stampo" e con lo stesso gusto, rifuggendo dall'idea di un futuro di vini *tutti uguali, tutti simili*.

L'argomento vino riscuote oggi un largo consenso dalla gente, aiutato anche dal fatto che intorno a questa bevanda si è costruito un vero e proprio fenomeno di massa - e quindi una rilevante importanza economica e commerciale - lo si considera un argomento "alla moda" e, per fortuna, l'attenzione della maggioranza dei consumatori è rivolta verso la qualità piuttosto che alla quantità. Le tante etichette oramai disponibili sul mercato - dalle enoteche ai supermercati - confermano l'importanza commerciale del vino e se fino a circa dieci anni fa nei supermercati si riservava un modesto spazio al vino, oggi si dedicano interi settori offrendo alla clientela una ricchissima scelta. Questo è il segno di un cambiamento epocale, poiché nessuno - almeno fino a circa dieci anni fa - si sarebbe mai aspettato di vedere negli scaffali dei supermercati etichette blasonate, pregiate e costosissime: questo è visto oggi come un fatto normale, uno dei tanti modi per arrivare al consumatore ottenendo quindi il fine ultimo della produzione: la vendita e quindi il profitto.

Tuttavia nel mondo del vino - ma sarebbe meglio dire nel mondo dei consumatori di vino - esistono anche dei pregiudizi e degli atteggiamenti di forte scetticismo verso certi vini e

certe categorie di vini. Sono proprio questo genere di comportamenti difficili da cambiare nei consumatori, spesso - non dimentichiamolo - indotti da efficaci campagne pubblicitarie e di mercato che hanno un influsso ben preciso sulle scelte e gli atteggiamenti dei consumatori, o almeno su una parte di essi. Va riconosciuto che questi pregiudizi sono spesso giustificati da evidenti motivi e quindi oggettivamente condivisibili, mentre ce ne sono altri che nascono da discutibili condizioni del passato e, nonostante le cose siano cambiate in meglio, il pregiudizio e lo scetticismo verso certi prodotti non cambia affatto o comunque è difficile da cambiare.

Chi non ricorda, per esempio, la perenne discussione che dura da anni fra lo Champagne e lo spumante Italiano? Un confronto che si protrae da decenni e che si basa prevalentemente su certe condizioni del passato oramai fortemente radicate anche se ampiamente cambiate. Lo spumante Italiano ha fatto molta strada e la sua qualità è innegabilmente elevata, eppure ci sono molti consumatori che disdegnano qualunque tipo di bollicina con l'esclusione di quelle della nobile Champagne. Chiaramente lo Champagne è un vino unico e straordinario - chi potrebbe negare questo - ma lo stesso si può oggi dire di altri spumanti, incluso quello Italiano. Tuttavia il pregiudizio e lo scetticismo verso questo tipo di prodotti è ancora alto e molti continuano a sostenere queste ipotesi - vecchie di decine di anni - senza avere assaggiato con il proprio naso e la propria bocca il radicale cambiamento che si è sviluppato nel corso degli anni. Ciò che è ancora peggio, molti usano i pregiudizi solo perché hanno sentito dire da altri cosa è meglio e cosa è peggio, senza nemmeno preoccuparsi di verificare di persona.

Sommario

I Pregiudizi sul Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Veneto	3
GUSTO DIVINO	
Sémillon	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Livio Felluga	12
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Aquavivae: La Guida dei Distillati di DiWineTaste	15
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
La Distillazione	16
NON SOLO VINO	
Il Sale	18
Aquavivae	20
Wine Parade	21

DiWINEtaste OnLine

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

Ci sono poi i pregiudizi che nascono da cattive esperienze e che sono implicitamente estesi a tutte le esperienze analoghe future. Ci sono alcuni che dopo avere assaggiato un vino di qualità mediocre o scadente, sono convinti che tutti i vini appartenenti alla stessa categoria abbiano la stessa qualità e pertanto sono accuratamente evitati. Ci sono persone - senza nessuna pretesa da parte nostra di criticare i loro gusti - che dopo avere assaggiato un vino bianco di pessima qualità, si rifiutano categoricamente di assaggiare qualunque vino bianco colpevole di appartenere a quella categoria offesa da un esemplare di pessima qualità. Spesso, queste persone si rifugiano nei vini rossi considerandoli gli unici e degni rappresentanti della bevanda di Bacco. Chiunque sia appassionato di vino è consapevole del fatto che ci sono tantissimi bianchi capaci di mettere in ombra un folto gruppo di vini rossi. Lo stesso può essere detto per qualunque altro stile di vino, ovviamente.

Ben diversa è la posizione di chi non gradisce un determinato tipo di vino semplicemente perché non incontra il suo gusto: di fronte a questo nessuno ha il diritto di criticare o obiettare. Dove si può invece obiettare e criticare sono in tutti i comportamenti in cui si applicano indiscriminatamente ridicoli pregiudizi e uno scetticismo di altri tempi. Il bello del vino è anche questo: la possibilità di avere a disposizione una ricca scelta di prodotti che aspettano solo di essere valutati e ognuno di questi sarà capace di smentire o confermare sia i pregiudizi sia qualunque scetticismo. La conclusione rimane comunque la stessa, così simile a quello che accade nei rapporti umani. Ci sono persone che sono disposte ad ascoltare anche quando non condividono le idee altrui ma hanno la volontà di capire, altri invece che, non solo sono incapaci di ascoltare, ma continuano a parlare in modo arrogante non consentendo agli altri di esprimersi. Con il vino accade esattamente la stessa cosa. Se gli si concede la possibilità di farlo parlare attraverso i suoi aromi e il suo gusto, allora lo si potrà comprendere fino in fondo e arricchirsi della sua storia e cultura. Se non gli si concede nemmeno di parlare, non si può nemmeno pretendere di capire. La colpa non potrà ricadere su quel vino a cui si è negata un po' di attenzione a causa di un pregiudizio che rende solamente più povero chi si ostina a metterlo davanti ai propri occhi.

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

zo Mail@DiWineTaste.com oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

In molte bottiglie di spumanti e Champagne non è riportata né la data di sboccatura né l'annata. Queste informazioni sono forse riportate nei codici che si trovano nell'etichetta? Grazie per la vostra risposta e complimenti per il sito.

Giuseppe Scattolin – Padova (Italia)

La data di sboccatura e la dichiarazione dell'annata negli spumanti metodo classico - come Champagne e Franciacorta - non sempre sono dichiarati in etichetta. Mentre l'indicazione della data di sboccatura dovrebbe essere sempre indicata in etichetta - semplicemente per un fatto di chiarezza del produttore e non perché sia obbligatorio - non sempre è possibile stabilire l'annata esatta di uno spumante. Il vino base utilizzato per la produzione degli spumanti metodo classico *senza annata* (o *sans année* o *non vintage*) è generalmente ottenuta dalla miscelazione di più vini prodotti in annate diverse, pertanto non avrebbe molto senso indicare uno specifico millesimo nell'etichetta. Per quanto riguarda l'interpretazione dei codici tipicamente riportati nelle etichette degli Champagne, le consigliamo di leggere il nostro articolo Champagne pubblicato nel numero 22, Settembre 2004.



Un mio amico sostiene che nello spumante extra brut e pas dosé, prima dell'inizio della rifermentazione in bottiglia, si aggiunge una miscela contenente solamente lieviti. Secondo me non ha ragione poiché senza zucchero non sarebbe possibile attivare il processo di rifermentazione e quindi la produzione di anidride carbonica. Chi ha ragione? Complimenti per la rivista e continuate così.

Luigi Fasano – Livorno (Italia)

Come ha giustamente osservato, la rifermentazione in bottiglia degli spumanti metodo classico avviene grazie alla presenza di zuccheri aggiunti che, per effetto dei lieviti - anch'essi aggiunti alla miscela - consentono di attivare una seconda fermentazione. Questa miscela - definita *liqueur de tirage* o liquore di tiraggio - è prodotta con il vino base a cui si aggiunge una certa quantità di zucchero e lieviti selezionati. Questa miscela è aggiunta a ogni tipo di spumante - indipendentemente dal metodo di produzione - e indipendentemente dal grado di dolcezza del prodotto finale; pertanto è utilizzata anche nella produzione degli spumanti *extra brut* e *pas dosé*. Lo zucchero aggiunto a questa miscela ha lo scopo di attivare la rifermentazione in bottiglia con il risultato di produrre anidride carbonica - responsabile dell'effervescenza - oltre che alcol. Per maggiori informazioni le consigliamo di leggere il nostro articolo La Produzione degli Spumanti pubblicato nel numero 22, Settembre 2004.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

ABC VINO

Veneto

Amarone, Recioto, Soave, Prosecco: solamente alcuni nomi di vini famosi in tutto il mondo e che nascono dalla stessa regione dell'Italia settentrionale, fra le principali produttrici di vino del paese

Il Veneto è una delle principali regioni d'Italia in termini di produzione quantitativa d'uva, i vini che si producono in questa regione sono famosi in tutto il mondo. Amarone, Recioto, Soave, Prosecco, Valpolicella e Bardolino, sono solamente alcuni nomi di vini conosciuti in tutto il mondo e che nella maggioranza dei casi identificano non solo il vino del Veneto ma anche quello Italiano. La caratteristica più interessante del Veneto è certamente rappresentata dal fatto che il successo dei suoi vini è largamente determinato dalle tante uve autoctone che si coltivano nella regione, sia bianche, sia rosse. Garganega, Trebbiano di Soave e Prosecco sono fra le principali uve con cui si producono vini bianchi; Corvina, Rondinella, Molinara e Raboso sono quelle principalmente utilizzate nella produzione dei vini rossi. L'enologia Veneta dispone di un ampio patrimonio ampelografico e diversità territoriali tali da consentire una produzione di vini con diverse qualità, da vini leggeri e piacevoli fino a quelli più robusti e impegnativi, come l'Amarone.

La storia del vino in Veneto - esattamente come in qualunque altra regione d'Italia - inizia in epoche remotissime, molto prima dei tempi dei Greci - a cui si riconosce generalmente l'introduzione della vite in Italia - come ampiamente dimostrato da importanti scoperte archeologiche. Si ritiene che la vite fosse presente allo stato selvatico in Veneto già a partire da molti secoli prima di Cristo e l'uva era utilizzata dalle popolazioni di quei tempi come alimento. Si dovrà attendere fino al VII secolo AC per trovare le prime testimonianze della produzione enologica in Veneto per opera delle popolazioni Etrusco-Retiche, fra queste gli *Arusnati*. Le prime importanti citazioni scritte sui vini di questa zona risalgono all'epoca dei Romani, quando i vini della *Retia* furono decantati per la loro qualità. Il celebre vino Retico - prodotto con uva Retica - fu lodato da importanti autori del passato come Columella, Celso Aulo Cornelio, Marziale, Strabone, Svetonio, Plinio il Vecchio e, in particolare, Virgilio che riteneva questo vino secondo solamente al celebre Falerno.

Un altro importante vino particolarmente famoso dopo la caduta dell'impero Romano era l'*Acinatico*, un vino dolce che può essere considerato il vero antenato del Recioto di Soave, Recioto di Gambellara e Recioto della Valpolicella. Si trattava di un vino dolce prodotto con uve fatte appassire in graticci e successivamente vinificate. L'*Acinatico* fu talmente apprezzato che Flavius Magnus Aurelio Senator - meglio conosciuto come Cassiodoro e ministro del re Ostrogoto Teodorico - lasciò una sua testimonianza scritta in cui descrisse le qualità di questo vino e il suo più alto apprezzamento. Nonostante le popolazioni Barbare che invasero queste terre apprezzassero questi vini, furono anche responsabili della devastazione di gran parte dei vigneti. Fu solo nel 643 che i vigneti del Veneto furono per la prima volta e per legge protetti con uno speciale editto. Il re Longobardo Rotari emise infatti un editto che

stabiliva delle pene a chiunque provocasse danni ai vigneti o fosse ritenuto responsabile di furti d'uva.

Provvedimenti simili furono promulgati anche più tardi, la coltivazione della vite fu ampiamente incentivata e la sua diffusione fu tale che si estese addirittura all'interno delle mura cittadine. Durante il medioevo, lo sviluppo della vitivinicoltura Veneta fu determinato dalla potenza commerciale di Venezia, che non solo consentì l'esportazione dei vini Veneti in altri paesi, ma anche l'introduzione di vini stranieri, in particolare quelli prodotti in Grecia e a Cipro. I commercianti Veneziani - oltre all'importazione del vino - introdussero anche nuove specie di viti, favorendone la diffusione nei territori vicini, come nel caso della Malvasia che da Venezia si diffuse nel Friuli Venezia Giulia e nella Dalmazia. Anche i famosi vetrai di Murano contribuirono alla diffusione del vino e del suo migliore apprezzamento. Le raffinate bottiglie e i bicchieri di vetro di Murano si diffusero rapidamente nelle tavole dei nobili sostituendo progressivamente i contenitori di ceramica, argento e peltro. I nuovi contenitori di vetro furono subito associati ai vini di qualità e ben presto arrivarono - in forme più semplici e meno pregiate - nelle tavole della gente comune di tutta Europa.

Con il decadimento della potenza commerciale di Venezia nell'area del Mediterraneo e in particolare nelle terre d'oriente - verso la metà del 1500 - l'importazione dei vini Greci diminuì drasticamente offrendo una possibilità di sviluppo ai vini locali. Fu proprio in questo periodo che iniziò la fama dei vini della zona di Treviso, di Vicenza e, chiaramente, quelli del territorio della Valpolicella. Durante il XVI secolo il destino del vino Veneto fu caratterizzato da periodi alterni di grande diffusione così come di decadimento, in particolare a causa delle devastazioni provocate dalle guerre e dall'epidemie di peste. Nel 1709 si registrò un'incredibile stagione fredda che - a cau-



Fig. 1: Il Veneto e le Sue Principali Aree Vinicole

sa delle gelate - distrusse la maggioranza dei vigneti, un evento che sconvolse radicalmente la viticoltura Veneta. In seguito a questo catastrofico evento la viticoltura Veneta fu approssimativa e la produzione dei vini seguì la stessa sorte. Fu solo nel 1800 che si tentò di fare rinascere l'enologia Veneta attraverso lo studio delle caratteristiche del territorio e delle varietà che meglio si adattavano: un primo passo concreto verso la rinascita di qualità.

Nonostante questi nuovi buoni propositi, altre temibili catastrofi erano in agguato, non solo in Veneto, ma in tutta Europa. Nella metà del 1800, con la diffusione dell'oidio, iniziò un'altra epoca buia per la viticoltura, seguito poi dalla peronospora e infine dalla fillossera. Questi infausti eventi non condizionarono comunque l'impulso della rinascita dell'enologia Veneta che aveva oramai iniziato il suo cammino. Nel 1876 fu fondata la celebre Scuola di Enologia di Conegliano e nel 1923 la Stazione Sperimentale di Viteicoltura ed Enologia. Grazie agli studi e l'impegno di questi due importanti istituti, fu possibile rilanciare concretamente l'enologia Veneta verso la sfida del 1900 e che favorì inoltre l'introduzione nella regione di vitigni internazionali, un evento che non influì comunque sulla diffusione delle varietà locali. Dopo il 1950 - in Veneto come in altre regioni d'Italia - iniziò la ripresa dell'enologia e si cominciò a comprendere l'importanza strategica della qualità: un processo che si è concretamente sviluppato negli anni 1990 e che ancora oggi non mostra segni di cedimento.

La Classificazione del Veneto

I vini prodotti in Veneto sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Italia. Il livello più alto di questo sistema è identificato come **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) il quale prevede un'ulteriore classificazione di qualità nel caso in cui si indichi la sottozona di produzione. I livelli seguenti sono **DOC** (Denominazione di Origine Controllata), **IGT** (Indicazione Geografica Tipica) e **Vino da Tavola**. Le attuali aree DOCG del Veneto sono: Bardolino Superiore, Recioto di Soave e Soave Superiore. Le attuali DOC del Veneto sono: Arcole, Bagnoli, Bardolino, Bianco di Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli di Conegliano, Colli Euganei, Gambellara, Garda, Lison-Pramaggiore, Lugana, Merlara, Montello-Colli Asolani, Monti Lessini, Piave, Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, San Martino della Battaglia, Soave, Valdadige, Valpolicella e Vicenza.

Valpolicella, Amarone e Recioto

I vini rossi più celebri del Veneto sono prodotti nella Valpolicella (o Valpantena) e fra questi il più rappresentativo è certamente l'Amarone. Questo vino - ricco, complesso e potente - è generalmente prodotto con le uve Corvina, Rondinella e Molinara. L'Amarone è prodotto con uve appassite - esattamente come il Recioto - che dopo la vinificazione consentono di ottenere un vino potente e concentrato. Mentre l'Amarone è un vino secco, il Recioto contiene una certa quantità di zuccheri residui che ne determinano la dolcezza. L'Amarone può considerarsi un vino derivato dal Recioto, spesso definito nella Valpolicella come un *Recioto scapà* - cioè scappato - vale a dire un Recioto fatto fermentare per troppo tempo. Famosa è anche la tecnica del *ripasso* utilizzata per rendere più robusti e

corposi i Valpolicella rossi. Questa tecnica consiste nel versare - cioè *ripassare* - un vino rosso nelle vinacce del Recioto o dell'Amarone, conferendo quindi al vino una maggiore quantità di aromi e struttura e - nel caso di vinacce di Recioto - anche una certa dolcezza. I vini rossi della Valpolicella sono principalmente prodotti con le stesse uve utilizzate per l'Amarone e il Recioto.

Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene

La zona di Conegliano, e in particolare Valdobbiadene, è famosa nel mondo per la produzione di spumanti prodotti con uva Prosecco. La celebrità di questi spumanti è tale che spesso si ritiene che il termine *Prosecco* indichi il nome specifico del vino o il suo grado di dolcezza. In realtà Prosecco è il nome dell'uva utilizzata per la sua produzione e la cui origine è il Friuli Venezia Giulia. Gli spumanti di questa zona sono prodotti con il sistema Charmat - o metodo Martinotti - piuttosto adatto per l'esaltazione delle qualità aromatiche dell'uva Prosecco. Di particolare pregio è il Prosecco Superiore di Cartizze che prende il nome dall'omonima località nei pressi di San Pietro in Barbozza, nel comune di Valdobbiadene. Il territorio del Prosecco Superiore di Cartizze si estende per circa cento ettari e da cui si producono oltre un milione di bottiglie. Il Prosecco - oltre a essere disponibile nelle versioni spumante e con diversi gradi di dolcezza - è prodotto anche nelle versioni frizzante e *tranquillo*, cioè vinificato secondo le consuete pratiche enologiche in modo da ottenere un vino fermo e secco.

Soave e Recioto di Soave

I vini bianchi più celebri del Veneto sono certamente quelli prodotti nella zona di Soave, vicino Verona, in cui si trova la massima espressione di due celebri uve bianche della regione: Garganega e Trebbiano di Soave. La zona classica di produzione comprende due soli comuni - Soave e Monteforte d'Alpone - e da qui provengono i migliori vini bianchi di questa DOC. Questa zona di produzione prevede inoltre una denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) riservata esclusivamente al Soave Superiore. Oltre ai vini da tavola secchi, la denominazione Soave prevede anche la produzione di spumanti, sia metodo classico sia Charmat. Il primo vino - e quindi anche la prima area vinicola - a cui è stata riconosciuta la prima DOCG del Veneto è il Recioto di Soave. Questo vino è prodotto con uve appassite per circa sei mesi - principalmente Garganega - e quindi vinificate. Il risultato è un interessante vino dolce in cui è possibile riconoscere piacevoli aromi di albicocca secca, agrumi e miele, un vino suadente e perfetto con la pasticceria secca ma anche apprezzato da solo come vino da meditazione.

Colli Euganei, Breganze e Torcolato

Una delle zone vinicole più interessanti della provincia di Padova è certamente quella dei Colli Euganei. In questa zona si producono interessanti vini - bianchi, rossi e spumanti - tuttavia il più interessante è il Fior d'Arancio, in particolare la versione passito, prodotto con uva Moscato Giallo. In questa zona si produce inoltre un altro vino interessante - il Serprino -

da uve Prosecco e di cui la versione più tipica è quella frizzante. I vini rossi dei Colli Euganei sono generalmente prodotti con le uve internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, oltre a Raboso e Barbera. Nella produzione dei vini bianchi si impiegano generalmente Tocai Italico, Pinot Bianco, Moscato, Garganega, Riesling, Sauvignon Blanc e Pinello. L'area vinicola di Breganze - in provincia di Vicenza - propone una pregevole produzione di vini bianchi e rossi e - in particolare - l'eccellente e celebre Torcolato. Anche in questa zona si coltivano varietà di uve internazionali - con le quali si producono sia vini bianchi, sia vini rossi - tuttavia la varietà più caratteristica dell'area è il Vespaiolo. Con questa varietà di uva si producono interessanti vini bianchi secchi, tuttavia la sua migliore espressione si ottiene dopo un adeguato appassimento e da cui si produce il celebre Torcolato, uno stupendo vino dolce apprezzato in tutto il mondo.

Altre Zone di Produzione

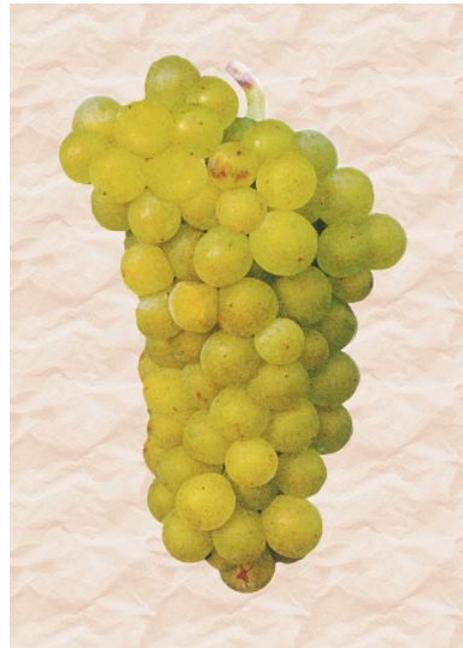
Molte delle aree a denominazione di origine controllata del Veneto hanno reso celebre l'enologia della regione e dell'Italia nel mondo. Fra queste si trova certamente Bardolino, i cui vini sono generalmente prodotti con le stesse uve dell'Amarone, tuttavia con minore struttura e carattere. In questa zona è inoltre prodotto il Bardolino Superiore a cui è riconosciuta la qualifica DOCG. Un altro celebre vino bianco del Veneto è il Bianco di Custoza - di cui recentemente è ammessa anche la produzione nelle versioni spumante e passito - prodotto con uve Trebbiano Toscano, Garganega, Tocai Friulano, Cortese, Riesling Italico, Pinot Bianco, Chardonnay e Malvasia Toscana. Di particolare interesse è la produzione dell'area di Gambellara e in particolare il Recioto di Gambellara - prodotto con uva Garganega - oltre al più raro Vin Santo. Il Veneto condivide tre aree vinicole DOC con la regione Lombardia e nelle quali si producono interessanti vini: Lugana, San Martino della Battaglia e Garda. Una particolare menzione spetta al Raboso - protagonista dell'area vinicola del Piave - un'uva ricca di tannini e di acidi da cui si producono interessanti e robusti vini rossi.

GUSTO DIVINO

Sémillon

Spesso il nome di quest'uva è anonimo per molti, ma quando si fa riferimento al suo vino più celebre - il Sauternes - per tutti gli appassionati diventa subito sinonimo di grande eleganza, classe e prestigio

Il Sauternes - il celebre vino dolce prodotto nell'omonima cittadina Bordolese - è da tutti considerato fra i migliori vini dolci e bottrizzati del mondo, tuttavia non tutti sanno che dietro questo famoso vino si "nasconde" il Sémillon - un'uva bianca poco diffusa nel mondo - e che in buona parte è responsabile non solo del Sauternes, ma anche di altri vini analoghi della zona. Barsac e Monbazillac sono solamente due esempi di grandi vini dolci e bottrizzati prodotti con Sémillon, tuttavia - ad onore del vero - il prestigio di questi prodotti è dovuto an-



Un grappolo di uva Sémillon

che alle qualità del Sauvignon Blanc e del Muscadelle, spesso miscelate con il Sémillon nella produzione di questi vini. Nonostante il Sémillon sia il componente principale dei vini dolci più famosi del mondo, la sua diffusione in altri paesi non è mai stata ampia, e solamente in pochissime altre zone del mondo ha assunto una certa importanza nella viticoltura locale, come per esempio nella Hunter Valley, in Australia.

Il Sémillon - spesso scritto come *Semillon* nei paesi non francofoni - è originario della Francia sud-occidentale dove fino alla fine degli anni 1960 rappresentava la varietà a bacca bianca più coltivata della zona. Attualmente il territorio in cui è maggiormente diffuso è l'area di Bordeaux, in particolare nelle zone delle Graves, Sauternes, Barsac e Entre-Deux-Mers. In queste zone il Sémillon è nella maggioranza dei casi utilizzato per la produzione di vini congiuntamente al Sauvignon Blanc, come nel caso dei vini di Sauternes. Questo connubio - dettato non solo dalle opportunità ampelografiche della zona - rappresenta una condizione ideale per raggiungere un buon equilibrio in questi vini bianchi. Il Sémillon non dispone di un ricco patrimonio aromatico e la sua acidità è piuttosto contenuta, tuttavia consente di ottenere vini bianchi di corpo e intensamente colorati. In questo senso il Sauvignon Blanc sembra essere il suo compagno ideale e complementare, poiché ha un'elevata qualità aromatica, una spiccata acidità e produce generalmente vini poco strutturati. Il risultato dell'unione di queste due uve spesso consente di ottenere vini interessanti.

Le qualità del Sémillon possono essere considerate sotto molteplici aspetti, visto l'utilizzo che si fa di quest'uva in enologia nella produzione di diversi stili di vino. A parte l'eccezione rappresentata dai vini prodotti nella Hunter Valley - in Australia - l'uso in purezza del Sémillon restituisce vini con aromi piuttosto anonimi e poco intensi. L'uso della botte - che il Sémillon generalmente sopporta bene - aggiunge i classici aromi terziari conferendo al vino un'ulteriore longevità nell'affinamento in bottiglia. Nella produzione dei vini secchi da tavola, il risultato più interessante è quello ottenuto dalla mi-

scelazione con il Sauvignon Blanc, una combinazione frequentissima nella zona di Bordeaux e adottata anche in altri paesi. Ciò che invece trasforma il Sémillon in un prestigioso nettare è la sua spiccata sensibilità agli effetti della *Botrytis Cinerea* - la celebre muffa nobile - poiché la sua buccia sottile facilita la penetrazione di questo fungo all'interno dell'acino. Il risultato è magistralmente rappresentato dai migliori esempi dei vini di Sauternes, Barsac e Monbazillac, stili di vini bottrizzati che vantano innumerevoli tentativi di imitazione in molte parti del mondo.

Dal punto di vista colturale, il Sémillon è un'uva che tende facilmente alla sovrapproduzione, una caratteristica che richiede una scrupolosa potatura ma che assicura raccolti copiosi per la produzione di vini di mediocre qualità. Gli acini maturi del Sémillon assumono generalmente un colore giallo carico dorato e che diventa quasi rosa con la surmaturazione, una qualità che è responsabile per l'intensa colorazione dei suoi vini. Il Sémillon è un'uva piuttosto semplice da coltivare e generalmente riesce ad adattarsi in diversi tipi di suolo, tuttavia i migliori risultati si ottengono in quelli argillosi e calcarei così come in quelli marnosi e rocciosi. Il Sémillon è particolarmente sensibile agli effetti della *Botrytis Cinerea*, che comunque può costituire un serio pericolo - in particolare nelle zone con sfavorevoli condizioni climatiche e meteorologiche - vista la facilità con cui tende a marcire, tuttavia è molto resistente a tutte le altre malattie della vite.

Il Sémillon è un'uva con un contenuto di acidi piuttosto moderato e la gradazione alcolica dei suoi vini è da considerarsi come medio-alta. Questa caratteristica è prevalentemente riscontrabile nelle zone a clima caldo in cui si aggiunge anche un'apprezzabile struttura. Per questo motivo i vini di ottima qualità prodotti con Sémillon in purezza sono piuttosto rari e giustificando quindi il tipico uso di quest'uva in congiunzione con il Sauvignon Blanc. I migliori esempi di utilizzo in purezza del Sémillon sono quelli offerti dalle zone di Hunter Valley - Australia - e alcuni vini dolci prodotti nell'area di Sauternes, anche se nella maggioranza dei casi la composizione di questi celebri vini prevede l'uso del Sauvignon Blanc e del Muscadelle. I vini prodotti con uva Sémillon esprimono certamente le loro migliori qualità con un opportuno affinamento in bottiglia che - contrariamente alla maggioranza dei vini bianchi - può raggiungere anche oltre dieci anni, come nel caso specifico dei Sémillon prodotti nella Hunter Valley. È sempre comunque consigliabile consentire ai vini da tavola di qualità prodotti con Sémillon un affinamento in bottiglia di almeno quattro anni. La longevità dei vini dolci prodotti con quest'uva - come per esempio Sauternes e Barsac - beneficia della maggiore quantità di zuccheri e pertanto può raggiungere anche diverse decine di anni.

I Colori del Sémillon

I vini prodotti con Sémillon - di qualunque stile - presentano sempre dei colori molto intensi e carichi. Quando l'uva Sémillon raggiunge la sua ottimale maturazione, il colore della sua buccia assume tonalità giallo dorato carico, fino a raggiungere evidenti colorazioni rosa con la surmaturazione, esattamente come il Gewürztraminer. L'intensa colorazione è visibile nei vini bianchi da tavola e in modo particolare nei vini dolci che con il tempo possono assumere colori giallo dorato

scuro e ambrato. Il colore dei vini Sémillon può ulteriormente assumere tonalità più cariche e più intense nel caso in cui si sia fatto maturare in botte, una pratica abbastanza diffusa, vista la buona predisposizione dell'uva a questa tecnica enologica. Anche l'affinamento in bottiglia dei vini da tavola contribuisce ad accentuare la tonalità giallo dorato e in certi casi può assumere sfumature tendenti all'ambrato.

Gli Aromi

Il Sémillon è un'uva con basse qualità aromatiche, una caratteristica che è principalmente evidente nei vini giovani prodotti con quest'uva in purezza. Il segreto per un buon apprezzamento degli aromi del Sémillon è rappresentato dal fattore tempo, grazie al quale i suoi tenui e quasi anonimi aromi si trasformano notevolmente restituendo un vino complesso e interessante. Nei vini prodotti con Sémillon coltivato in aree a clima fresco o con uve non perfettamente mature si possono percepire aromi che ricordano direttamente qualità erbacee - come per esempio erba falciata, asparago, pisello e ortica - così come qualità aromatiche che ricordano il limone e l'uva spina. Nei vini prodotti nelle aree a clima caldo, o con uve mature, emergerà un carattere più fruttato nel quale si potranno percepire aromi di mela, pompelmo e pesca, così come aromi di lanolina e cera, tipici del Sémillon.

La maturazione in botte - nel Sémillon come in qualunque altra uva - conferisce ai vini i tipici aromi di vaniglia e tostato, arricchendo - di fatto e nel giusto equilibrio - la loro personalità aromatica. Probabilmente la migliore esperienza olfattiva del Sémillon è quella offerta dai suoi vini dolci e bottrizzati, come per esempio Sauternes, Barsac e Monbazillac. In questi vini si potranno percepire aromi di cera, miele, tostato, uva passa, albicocca secca, confetture di frutti gialli e bianchi, melone, agrumi, caramello e frutta secca in genere, oltre al piacevole e caratteristico aroma conferito dalla *Botrytis Cinerea*. L'affinamento di questi vini restituirà con il tempo - e nei migliori esemplari - aromi molto complessi come muschio e cioccolato.

Il Gusto

Il Sémillon è un'uva con bassa acidità e un buon contenuto di zuccheri, pertanto i suoi vini saranno caratterizzati da un'altrettanta bassa acidità e un volume alcolico che può definirsi medio-alto. I vini di qualità prodotti con quest'uva si fanno notare anche per il loro notevole corpo, una caratteristica che in genere è positivamente utilizzata nei vini miscelati con Sauvignon Blanc - il suo più celebre e affidabile compagno - che a sua volta contribuisce efficacemente ad aumentare l'acidità e ad arricchire il profilo aromatico. La struttura dei vini Sémillon è inoltre rafforzata dall'eventuale maturazione in botte e che contribuisce ad aumentarne anche la morbidezza. I vini dolci prodotti con quest'uva sono generalmente caratterizzati da un consistente corpo, quasi viscoso e denso, una qualità che con il tempo tende ad accentuarsi.

Sauternes, Barsac e Altro Ancora

La zona in cui il Sémillon è principalmente coltivato e utilizzato per la produzione dei vini è l'area di Bordeaux e in par-

ticolare Sauternes e Barsac. L'interpretazione più classica dei vini di questa zona è rappresentata dai celebri vini dolci prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*, in cui la spiccata dolcezza deve essere sempre bilanciata da un'opportuna acidità. Proprio per questo motivo, ai vini di Sauternes si aggiunge una certa quantità di Sauvignon Blanc, che contribuisce inoltre anche al patrimonio aromatico congiuntamente al Muscadelle. Nel Bordolese la produzione di vini secchi da tavola con Sémillon è particolarmente apprezzabile nell'area delle Graves, pur tuttavia osservando che nelle miscele dei migliori vini la percentuale Sauvignon Blanc è piuttosto alta. Nel Bordolese si producono inoltre vini dolci da uve Sémillon nelle aree di Cérons, Loupiac, Ste-Croix-du-Mont e Cadillac.

Un'altra interessante area Francese per la produzione di vini con una Sémillon si trova nella regione sud-occidentale, e in modo particolare nelle denominazioni di Monbazillac e Saussignac. Il Sémillon è presente in piccole quantità anche in Italia, in particolare nei vini bianchi della DOC Montecarlo, in Toscana. Fuori dai confini Europei, i migliori risultati sono quelli ottenuti in Australia e in modo particolare nella Hunter Valley. I vini di quest'area sono prodotti con Sémillon in purezza e sono probabilmente da considerarsi come i migliori esempi di vini secchi da tavola. I vini della Hunter Valley necessitano generalmente di dieci anni per potere esprimere le loro migliori qualità organolettiche. Sempre in Australia il Sémillon è coltivato nella Barossa Valley e nell'Australia Occidentale. Il Sémillon si trova - in modeste quantità - anche in Nuova Zelanda, Sud Africa, Argentina, Cile, Canada e California.



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



Canneto 2001 D'Angelo (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Canneto matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Donato D'Angelo 2001 D'Angelo (Italia)

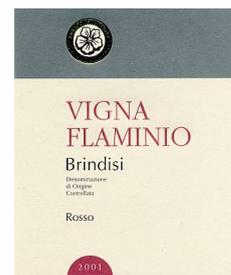
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Aglianico si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di mora, violetta, vaniglia, liquirizia, eucalipto, cacao e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Aglianico matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brindisi Rosso Vigna Flaminio 2001 Vallone (Italia)

Uvaggio: Negroamaro (70%), Montepulciano (20%), Malvasia Nera (10%)

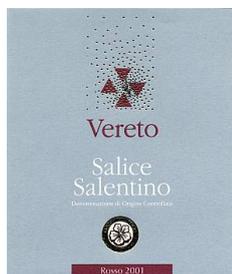
Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di lampone, ciclamino, liquirizia, mora, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con

ricordi di amarena, prugna e mora. Questo vino matura per 8 mesi in botte.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Salice Salentino Rosso Vereto 2001
Vallone (Italia)

Uvaggio: Negroamaro (90%), Malvasia Nera (10%)

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e carruba seguite da aromi di liquirizia, mentolo, prugna, viola appassita, cuoio e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo Salice Salentino matura per 8 mesi in botte.

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



Passito 2000
Col Sandago (Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature di giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di scorza d'agrumi e dattero seguite da aromi di albicocca secca, confettura di mele cotogne, fico secco, lavanda, mandorla, miele e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di dattero, miele e confettura di mele cotogne. Questo vino è prodotto con uve Prosecco appassite e matura per circa 20 mesi in botte.

Abbinamento: Dessert di frutta secca, Pasticceria, Formaggi stagionati e piccanti



Camoi 2000
Col Sandago (Italia)

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

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Camoi si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di vaniglia, peperone, cacao, eucalipto, liquirizia e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Camoi matura per 16 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Alto Adige Chardonnay Salt 2003
Erste & Neue (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 6,70

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino, mela e pera seguite da aromi di ananas, ginestra, susina e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ananas, pera e mela. Questo Chardonnay matura in vasche d'acciaio.

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



**Alto Adige Sauvignon Stern 2003
Erste & Neue (Italia)**

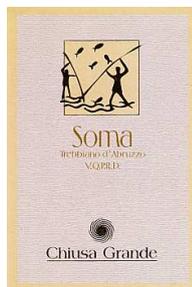
Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca e pera seguite da aromi di uva, sambuco, biancospino, banana, ginestra, litchi e un accenno di minerale. 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 pesca, pera e litchi. Questo Sauvignon Blanc matura in vasche d'acciaio.

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



**Trebbiano d'Abruzzo Soma 2003
Chiusa Grande (Italia)**

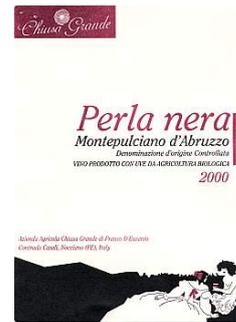
Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆*

Alla vista si presenta con un aspetto giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di biancospino, pera e mela seguite da aromi di limone, ginestra e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, leggero, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera.

Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di verdure, Latticini, Pasta e risotto con verdure e crostacei



**Montepulciano d'Abruzzo Perla Nera 2000
Chiusa Grande (Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di liquirizia, violetta, tabacco, vaniglia, pepe bianco, cioccolato, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Montepulciano matura per 18 mesi in barrique.

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



**Barbera d'Asti Superiore Vigna delle Rose 2001
Franco Mondo (Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di 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 mirtillo, liquirizia, carruba, viola appassita e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questa Barbera matura per alcuni mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Piemonte Moscato Passito Sileo 2001
Franco Mondo (Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 16,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa e confettura di fichi seguite da aromi di canditi, confettura di albicocche, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, dattero, mandorla, lavanda, scorza d'agrumi, miele, marmellata d'arance e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, confettura di pesche, miele e confettura di fichi. Un vino ben fatto. Sileo fermenta in barrique.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta, Formaggi stagionati e piccanti



Brunello di Montalcino 2000
Argiano (Italia)

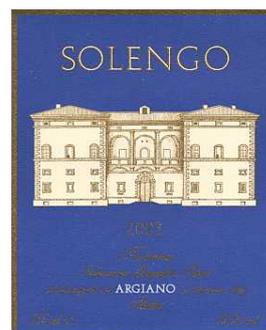
Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 33,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati ci si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di confettura di mirtillo, confettura di lamponi, vaniglia, tabacco, liquirizia, mentolo e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e confettura di mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono altri 12 mesi di maturazione in botte.

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



Solengo 2002
Argiano (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Prezzo: € 62,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Solengo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mora, confettura di mirtillo, tostato, vaniglia, tabacco, liquirizia, eucalipto, cioccolato e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di ribes, amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Solengo matura per 14 mesi in barrique.

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



Aphrodisium 2004
Casale del Giglio (Italia)

Uvaggio: Viognier, Fiano, Greco Bianco, Petit Manseng

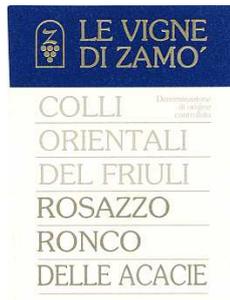
Prezzo: € 21,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, canditi e scorza d'agrumi seguite da aromi di albicocca, banana, dattero, litchi, vaniglia, miele, pera e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido con piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di

uva, pera e banana. Un vino ben fatto. Aphrodisium fermenta in barrique.

Abbinamento: Crostate di frutta, Formaggi stagionati



Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Ronco delle Acacie 2001

Le Vigne di Zamò (Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Tocai Friulano, Pinot Bianco

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, biancospino e pesca matura seguite da aromi di ananas, banana, mandorla, nocciola, miele, susina 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 susina, mandorla e mela. Un vino ben fatto. Ronco delle Acacie matura in botte per 9-10 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di 14 mesi.

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



Colli Orientali del Friuli Rosso Ronco dei Roseti 2000

Le Vigne di Zamò (Italia)

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Schioppettino

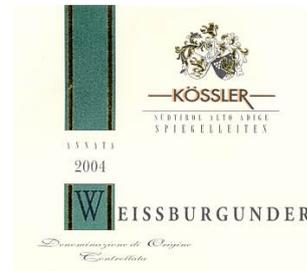
Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, eucalipto, cacao, cannella, pepe rosa e un accenno di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque

equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Ronco dei Roseti matura in barrique per 15-18 mesi a cui seguono 5 mesi di maturazione in botte.

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



Alto Adige Terlano Pinot Bianco Spiegelleiten 2004 Kössler (Italia)

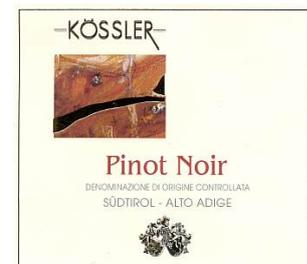
Uvaggio: Pinot Bianco

Prezzo: € 5,95

Punteggio: ◆◆◆ *

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

Abbinamento: Latticini, Antipasti di verdure, Pasta e risotti con verdure



Alto Adige Pinot Noir 2000 Kössler (Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di mirtillo, confettura di fragole, liquirizia, violetta 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, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Questo Pinot Nero matura per 12 mesi in barrique.

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

PRODUTTORI

Livio Felluga

Tutto inizia, o per meglio dire, ricomincia, dopo la seconda guerra mondiale, quando negli anni 1950 Livio Felluga, patriarca dell'enologia Friulana, decide di trasformare il suo sogno in realtà

Il Friuli Venezia Giulia è certamente fra le regioni d'Italia più rappresentative per l'enologia del paese, e in modo particolare, questa regione si è sempre distinta nella produzione di vini bianchi, praticamente un'implicita associazione che si è consolidata nel corso del tempo. Ed è proprio fra i vini bianchi che si trovano espressioni di uve autoctone che sono oramai celebri in tutto il mondo e che ben rappresentano due stili di vini diversi che identificano l'enologia della regione. Il Tocai Friulano, protagonista indiscusso dei grandi vini bianchi secchi del Friuli Venezia Giulia, e il pregiato Picolit, con il quale si producono eccellenti vini dolci non solo della regione, ma anche d'Italia. Anche le uve a bacca rossa abbondano in questa regione e fra queste, quella che si distingue in modo particolare, è il Refosco dal Peduncolo Rosso, protagonista di interessanti vini.

In questa regione si trova inoltre una delle più interessanti e celebri realtà vinicole d'Italia - la cantina Livio Felluga - diventata oramai un solido punto di riferimento grazie alla costante qualità dei suoi vini, una certezza che contraddistingue l'enologia Friulana e Italiana nel mondo. Nonostante la cantina Livio Felluga fu fondata nel 1956, la tradizione enologica della famiglia Felluga vanta una storia molto più antica e lunga di cinque generazioni. In un periodo in cui i confini geografici di questa regione si confondono continuamente con la Slovenia, e in attesa che gli eventi bellici del 1900 stravolgano il destino di questa terra e della sua gente, la famiglia Felluga viveva nella penisola Istriana dove possedeva dei vigneti di Malvasia e Refosco e dai quali produceva i propri vini. Fu solo nel 1920 che il nonno di Livio Felluga decide di espandere



Terre Alte: il Grande Vino Bianco di Livio Felluga



Dal Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso Nasce Sossò, il Celebre Vino Rosso di Livio Felluga

l'attività vinicola affidando al figlio Giovanni la responsabilità della commercializzazione nella città di Grado.

Fu in quel periodo che il "piccolo" Livio Felluga cominciò a muovere i primi passi nell'enologia fra le bottiglie e i vini prodotti dall'azienda di famiglia. Alla fine degli anni 1930 la famiglia Felluga decide di trasferirsi nel Friuli Venezia Giulia e precisamente nella zona del Collio. Già a quei tempi Livio Felluga aveva ben chiaro in mente il suo progetto di produzione enologica, fermamente convinto che il vino era - prima di tutto - il risultato di una rigorosa qualità che trae la sua origine nei vigneti e si completa in cantina. I progetti di Livio Felluga sono interrotti - insieme a quelli di tanti altri - con lo scoppio della seconda guerra mondiale - nel giugno del 1940 - quando viene richiamato alle armi. Nonostante le vicissitudini e le dure esperienze segnate dalla tragedia che ogni guerra lascia nell'animo degli uomini che sono chiamati a combatterla, Livio Felluga ritorna nelle sue terre del Collio e decide di riprendere a lavorare nel suo progetto e di trasformare il suo sogno in realtà.

Livio Felluga realizza il suo sogno quando negli anni 1950 acquista finalmente un vigneto di alcuni ettari a Rosazzo. L'Italia è in quegli anni ancora vittima delle conseguenze della guerra e la gente aveva solamente la grande voglia di gettare tutto alle spalle e riprendere la propria vita. Sono gli anni in cui le campagne sono abbandonate dalle proprie genti attratte dalla vita cittadina e dal lavoro nelle fabbriche. In questo scenario di decadimento della cultura e della tradizione contadina Italiana, Livio Felluga decide caparbiamente di continuare a lavorare per il proprio sogno e con il chiaro obiettivo di ridare vita a quelle colline. A quei tempi erano veramente in pochi a scommettere ancora sulle risorse della terra e solamente il tempo è riuscito a dare ragione a Livio Felluga - e a tutti gli altri che come lui credevano in sogni analoghi - fino a essere oggi considerato, con pieno titolo e merito, il patriarca del rinascimento enologico del Friuli Venezia Giulia. A Livio Felluga si

deve inoltre il merito per avere “scoperto” la straordinaria vocazione vitivinicola di Rosazzo, una qualità ben rappresentata dai due grandi vini bandiera della cantina: Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte e il Colli Orientali del Friuli Rosazzo Rosso Riserva Sossò.

La cantina di Livio Felluga si trova oggi a Brazzano e dispone di oltre 160 ettari di terreni e di cui 135 destinati a vigneti, da cui si producono 650.000 bottiglie. I vini di Livio Felluga sono oggi famosi in tutto il mondo, segno dell'eccellenza enologica del Friuli Venezia Giulia e dell'Italia. I mercati principali di riferimento sono l'Italia, il continente Europeo, Stati Uniti d'America, Giappone, Australia e Sud America. Oggi la cantina è affidata alla passione dei figli di Livio Felluga: Maurizio, Elda, Andrea e Filippo. L'eccellenza dei vini prodotti da questa prestigiosa cantina Friulana è decisamente confermata dall'assaggio: tutti convincenti e senza eccezioni, sia i bianchi, sia i rossi. Sveltano per particolare qualità il celebrato bianco Terre Alte e l'ottimo rosso Sossò. Una particolare nota di merito va all'elegante vino bianco Rosenplatz, molto ben fatto e piacevolissimo.



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”.



Collio Bianco Rosenplatz 2003
Livio Felluga (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (65%), Sauvignon Blanc (35%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino, mela e pesca seguite da aromi di acacia, banana, ginestra, rosa gialla, susina, uva, litchi e pera. 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 pesca, pera e susina. Un vino ben fatto. Rosenplatz matura per alcuni mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di 5 mesi.

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



Colli Orientali del Friuli Bianco Illivio 2001
Livio Felluga (Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco

Prezzo: € 20,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di tostato, banana e susina seguite da aromi di biancospino, miele, minerale, banana, mela, pesca matura e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e banana. Illivio matura in barrique per circa 10 mesi a cui seguono almeno 16 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce*



Vertigo 2002
Livio Felluga (Italia)

Uvaggio: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, mora, lampone, ciclamino, mirtillo e un accenno di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Vertigo matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli Orientali del Friuli Rosazzo Rosso Riserva
Sossò 2000
Livio Felluga (Italia)**

Uvaggio: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 28,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di ribes, mirtillo, vaniglia, violetta, peperone, mora, cacao, liquirizia e accenni di eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Sossò matura per circa 18 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte
2002
Livio Felluga (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc (40%), Tocai Friulano (30%), Pinot Bianco (30%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, pera e banana seguite da aromi di biancospino, litchi, burro, ananas, mandorla, miele, minerale, pesca, sambuco, pompelmo e susina. 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 pesca, susina, pera e litchi. Un vino ben fatto. Il Tocai Friulano utilizzato per questo vino fermenta e matura per circa 10 mesi in barrique. Terre Alte è affinato in bottiglia per almeno 12 mesi.

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

Livio Felluga - Via Risorgimento, 1 - 34071 Brazzano di Cormons, Gorizia - Tel. 0481 60203 Fax. 0481 630126 - **Enologo:** Stefano Chioccioli - **Anno fondazione:** 1956 - **Produzione:** 650.000 bottiglie - **E-Mail:** info@liviofelluga.it - **WEB:** www.liviofelluga.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.

A Loazzolo in Piemonte la Prima Cantina a Energia Solare Fotovoltaica

Con la missiva ricevuta all'inizio di febbraio, con cui l'ENEL comunica la propria disponibilità a dare il via alla convenzione di scambio, nasce ufficialmente il primo impianto piemontese di produzione di energia elettrica solare a uso non abitativo, ma finalizzato alla produzione vitivinicola, quindi la prima Cantina a energia solare. Si tratta di 22 pannelli fotovoltaici, installati nel giugno 2004, in grado di catturare i raggi del sole e di produrre circa 10 kilowatt (kw) di energia elettrica al giorno per 365 giorni l'anno, per una superficie complessiva inferiore a 15 metri quadrati collocati sul lato sud del tetto della cantina dell'azienda agricola Forteto della Luja a Loazzolo, a pochi km da Canelli, nella Langa Astigiana.

L'energia prodotta, sufficiente al funzionamento di tutti i macchinari di cantina, viene misurata da un contatore e immessa direttamente nella rete ENEL dalla quale, l'azienda può poi utilizzare l'energia necessaria. Si tratta di un esempio concreto di produzione di energia pulita da fonte rinnovabile che è stato possibile realizzare con il contributo della Regione Piemonte (per informazioni www.regione.piemonte.it/ambiente/energia o tel. 011 4321411 settore programmazione e risparmio energetico) grazie al quale i costi dell'impianto saranno completamente ammortizzati in un periodo di circa 10 anni.

L'altro impianto ad energia solare già in funzione presso l'azienda dal 1937 è costituito dal ripido e vecchio vigneto esposto a sud che, attraverso le foglie delle sue viti, con la fotosintesi clorofilliana, trasforma i raggi del sole in bei grappoli di uva Moscato, atti a produrre il Loazzolo DOC vendemmia tardiva. L'Az. Agr. Forteto della Luja vinifica questi grappoli dal 1985 e festeggerà il Ventennale domenica 4 settembre 2005 con una degustazione verticale su venti annate di Moscato Passito, inoltre collabora da alcuni anni con il WWF e l'Ente Parchi Astigiani per un progetto di valorizzazione paesaggistica chiamato "Boschi di Loazzolo" e aderisce al programma dell'Unione Europea di Agricoltura Ecocompatibile.

Aquavitae: La Guida dei Distillati di DiWineTaste

La rubrica Aquavitae diventa oggi una nuova guida, un nuovo strumento offerto ai nostri lettori per la conoscenza e l'apprezzamento dei distillati

Lo scorso Giugno 2004 ha visto la nascita di una nuova rubrica - Aquavitae - pensata come una rassegna mensile di distillati di ogni genere e con l'obiettivo di offrire il nostro contributo alla giusta cultura del consumo e dell'apprezzamento di queste bevande. Oggi - a distanza di quasi un anno - questa rubrica si trasforma e diventa un nuovo strumento offerto ai nostri lettori, rappresentando quindi la naturale evoluzione che sin dall'inizio avevamo pensato per Aquavitae. A partire da questo mese i servizi offerti da DiWineTaste ai nostri lettori si arricchiscono di una nuova guida interattiva, esclusivamente dedicata ai distillati valutati dalla nostra commissione e che si affianca all'affermata e utilizzatissima Guida dei Vini. La rubrica Aquavitae continuerà comunque a essere pubblicata in DiWineTaste assumendo la funzione di rendere noti gli aggiornamenti mensili della nuova guida.

Il sito di DiWineTaste si arricchisce quindi di una nuova funzione liberamente accessibile ai nostri lettori e visitatori. La nuova guida dei distillati Aquavitae è consultabile alla pagina <http://www.DiWineTaste.com/italiano/Aquavitae.php>. Lo stile e la funzionalità di Aquavitae sono esattamente gli stessi già utilizzati per la Guida dei Vini, pertanto la sua consultazione è facilitata per i nostri lettori che già conoscono i nostri servizi. Aquavitae è inoltre integrata alla nostra Guida ai Servizi, pertanto sarà possibile conoscere gli esercizi commerciali dove acquistare i distillati. Invitiamo tutti i produttori di distillati che sono interessati all'inserimento dei loro prodotti nella nostra nuova guida Aquavitae, a contattarci al nostro indirizzo di posta elettronica oppure a compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Aquavitae: La Nuova Guida dei Distillati di DiWineTaste

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

Alla Torre di Oriolo in Scena la Sagra dei Vini

La Romagna, soprattutto nella sua fascia collinare, è una terra particolarmente vocata per la coltura della vite, dalla quale si ottengono vini importanti e pregiati, spesso titolati anche dalle più autorevoli guide. Una fra le "perle" del settore collinare della provincia di Ravenna è, nelle vicinanze di Faenza, la località di Oriolo, dove al centro di un parco secolare sorge un'imponente e maestosa torre del XV Secolo, a pianta esagonale "a doppio puntone", unica fortificazione del genere in Italia. Qui è nata l'Associazione per la Torre di Oriolo, con lo scopo di promuovere e valorizzare questa area ed in particolare le sue tradizioni ed i suoi prodotti enogastronomici, partendo proprio dal vino.

Ecco così che per tutto il periodo primaverile ed estivo il parco e la Torre diventano sede di importanti iniziative. In ordine cronologico la prima di queste è la "Sagra dei vini": l'occasione per il pubblico di degustare i vini ed altri prodotti tipici delle cantine e delle aziende agricole ed artigiane facenti parte dell'associazione. L'appuntamento è fissato per la giornata di domenica 24 aprile. Nel corso di questo evento sarà così possibile assaggiare frutta, miele, olio extravergine d'oliva, piadina ed altre prelibatezze ottenute nel rispetto delle antiche tradizioni rurali e delle normative di lotta integrata e biologica, per salvaguardare l'ambiente e l'uomo. La vera star della giornata sarà comunque il vino. Nelle colline di Oriolo, oltre ai tipici vitigni Romagnoli (Sangiovese, Albana, Trebbiano) vengono coltivati con eccellenti risultati altri vitigni: Sauvignon, Malvasia, Cabernet, Merlot e altri vitigni di antica origine Veneta che hanno trovato in Romagna un buon acclimatemento.

Su richiesta è possibile organizzare anche educational tour tra cantine, agriturismo e ristoranti aderenti all'Associazione. Inoltre, tutti i mercoledì dal 22 giugno al 3 agosto prenderà vita l'iniziativa "Oriolo di Sera": degustazioni musicali con dj e vineria. Si può raggiungere la Torre di Oriolo seguendo la direzione Bologna o Rimini, dalla Statale n. 9 Emilia o dall'Autostrada A14 (uscita casello di Faenza); oppure la direzione Firenze o Ravenna dalla Statale 302. Poi, da entrambe le direzioni, seguire le indicazioni per Faenza Centro e Oriolo dei Fichi. per informazioni: Associazione per la Torre di Oriolo tel. 0546 642162 www.torredioriole.it

Sua Maestà l'Extra Vergine a Savereto

Un progetto per la valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva, passa attraverso la formazione e l'informazione. Olivicoltori e frantoiani sono stati chiamati a raccolta per fare la propria parte in modo più convincente e determinante. Sabato 5 marzo si è svolto un significativo incontro, all'insegna della

riflessione e dell'approfondimento, con argomenti tecnici volti alla crescita e alla formazione degli addetti ai lavori. "Qualità, quantità, comunicazione: gli strumenti", questo il tema intorno al quale hanno dibattuto illustri esponenti del mondo olivicolo italiano: Varo Bucciantini per l'Agenzia regionale sviluppo e innovazione in agricoltura; Antonio Ricci, direttore scientifico di Olivo&Olio; e Riccardo Gucci, docente di olivicoltura all'Università di Pisa. Hanno arricchito la discussione Maurizio Scatena e Fausto Bonsignori, rispettivamente Assessore all'agricoltura e al turismo della Provincia di Livorno.

Durante il convegno sono anche state presentate le altre iniziative formative indirizzate ai produttori locali. Il corso di potatura, organizzato dall'Associazione interprovinciale produttori olivicoli di Pisa e Livorno, è stato molto frequentato. Inoltre, l'ospitalità fornita dall'Amministrazione comunale ai partecipanti al Master in "Olivicoltura e Olio di Qualità" dell'Università di Pisa ha permesso a olivicoltori e frantoiani di confrontarsi tanto con i futuri oleologi, quanto con insigni docenti universitari italiani. L'intera giornata di lezioni di martedì 8 marzo, dedicata all'olivicoltura biologica, era aperta a tutti gli interessati e ha visto una corale partecipazione di produttori suveretani.

Il Sindaco di Suvereto, Giampaolo Pioli, ha inoltre avuto modo di presentare le manifestazioni estive rivolte al pubblico di consumatori e volte a far conoscere ed apprezzare l'olio extra vergine di Suvereto. Dagli inizi di giugno saranno organizzate degustazioni guidate settimanali, condotte da un esperto assaggiatore di oli vergini ed extravergini, per avvicinare il consumatore al prodotto olio e farne conoscere non solo i pregi nutrizionali e salutistici ma anche i piaceri organolettici, i gusti e gli aromi che possono arricchire e valorizzare qualsiasi pietanza. Alle metà di luglio inoltre il secondo appuntamento della Festunta, una sua naturale continuazione, dove i produttori esporranno e faranno assaporare, lungo il corso principale del borgo, i rispettivi extra vergini, consentendo a tutti di cogliere le ricche sfumature tipiche di un territorio così vocato. Alla conclusione del convegno sono anche stati presentati i risultati del concorso "i migliori oli della Val di Cornia". Per informazioni sulle manifestazioni estive: Ufficio Sviluppo economico e culturale, Piazza dei Giudici 3 - 57028 Suvereto (LI) Tel. 0565/829923, email: suvereto.comune@etruscan.li.it

IL CAVATAPPI

La Distillazione

Una nobile arte con una lunga e ricca storia, il risultato di una sapiente lavorazione capace di estrarre l'anima di un prodotto e trasformarlo in preziosi ed eleganti aromi

Il mondo dei distillati - come grappa, acqueviti di frutta, brandy, cognac, armagnac e calvados - rappresenta un universo ricco di storia, tradizioni e ingegno dell'uomo che nel corso dei secoli è riuscito a perfezionare un'antica tecnica con lo scopo di estrarre la parte più intima della materia per la produzione di essenze. La storia della distillazione è un'avvincente percorso fatto di intuizioni, di errori e progressi, fino ad arrivare



La Tecnologia dei Distillatori Discontinui si è Sviluppata con la Produzione della Grappa

ai giorni nostri dove l'abilità di sapienti maestri della distillazione sono capaci di ottenere prodotti e bevande di qualità e finezza elevatissime. La distillazione non è solamente il risultato dell'abilità di uomini di talento, ma anche il risultato che si ottiene dalle caratteristiche dell'apparecchio distillatore e il modo in cui viene utilizzato e - non da ultimo - la qualità e la natura della materia prima da distillare.

Breve Storia della Distillazione

Le origini della distillazione si fanno risalire a tempi piuttosto remoti e non è ancora chiaro come fu scoperta. È comunque probabile che l'invenzione della distillazione è da attribuire agli antichi Egizi o ai Persiani, i quali più tardi tramandarono queste loro conoscenze agli Arabi. Nonostante ancora oggi non sia chiaro quali materie si distillassero a quei tempi, è comunque appurato che la distillazione nacque per scopi alchimistici e per la produzione di medicinali e rimedi terapeutici. Le testimonianze scritte di alchimia e medicina sopravvissute fino ai giorni nostri descrivono minuziosamente la distillazione delle erbe officinali, il modo per ricavarne le essenze e il loro uso a scopi terapeutici. È appurato che gli Egiziani conoscevano la tecnica della distillazione già nel 4000 A.C. e Cleopatra, scienziato Egiziano e omonimo della celebre regina, descrisse nei suoi scritti gli alambicchi utilizzati a quei tempi e, in particolare, un tipo di distillatore con raffreddamento dei vapori ad aria, più tardi conosciuto con il nome di *Crisopea di Cleopatra*.

La diffusione della distillazione e dell'alambicco si deve probabilmente agli Arabi. Alcuni suppongono che la grappa - il celebre distillato di vinaccia Italiano - sia stata prodotta per la prima volta in Sicilia quando gli Arabi introdussero l'alambicco e da qui si diffuse in tutto il territorio Italiano. Ancora oggi l'influsso della cultura Araba nell'arte della distillazione è presente nel nome di due termini strettamente associati a questa pratica: *alambicco* e *alcol*. La parola alambicco deriva infatti dall'Arabo *Al-Anbiq*, mentre alcol deriva dall'Arabo *Al-Kullh*. Con questo termine si indica la finissima polvere co-

smetica utilizzata per disegnare il contorno delle sopracciglia e - per estensione - qualunque tipo di polvere impalpabile rappresentante la concentrazione di una materia, o nel caso dell'alcol, la quintessenza o spirito della materia fermentata da cui si produce.

Con i Romani l'alambicco viene perfezionato ed è proprio in questo periodo che si vede aumentare la quantità di materie da cui ottenere alcol e essenze: non solo erbe officinali ma anche vino, sidri di frutta e cereali fermentati. Con l'aumentare delle sostanze distillate, questa pratica non era più utilizzata per fini esclusivamente terapeutici e si comincia la produzione di distillati usati come bevande. Bisognerà attendere l'undicesimo secolo per trovare le prime testimonianze scritte sulla distillazione del vino e sulla concentrazione dell'alcol: regole che furono fissate dalla celebre Scuola Salernitana. Si può infatti affermare che lo sviluppo della distillazione del vino e della vinaccia ha beneficiato di un notevole contributo proprio dall'Italia. L'invenzione di nuovi e sofisticati alambicchi consentirà più tardi agli alchimisti di produrre la celebre *aqua ardens* (acqua ardente) - poiché quel liquido cristallino, simile all'acqua, era facilmente infiammabile - e l'*aqua vitae*, cioè l'acqua di vita.

La pratica della distillazione si diffonde rapidamente in tutta Italia e in Europa. Negli anni 1400 e 1500, testimoniato da diversi documenti dell'epoca, la distillazione delle vinacce e la produzione di grappa sono ampiamente praticate nel Friuli Venezia Giulia e in Veneto, e già a quei tempi il celebre distillato Italiano era esportato in diversi paesi Europei. Nel corso del Medioevo i distillati di vino ottengono una forte diffusione, in particolare in Germania, dove erano conosciuti come *gebrandtwein* (vino bruciato), termine derivante dall'Olandese *brandewijn* e che più tardi divenne *brandy*. Negli anni successivi la tecnica della distillazione pone maggiormente la sua attenzione sullo sviluppo di dispositivi capaci di aumentare la concentrazione dell'alcol e si dovrà attendere fino alla metà del 1600 quando Giambattista Porta inventò l'*idra delle sette teste*. Questo sistema non ebbe mai nessuna applicazione pratica, tuttavia grazie a questa idea, nel 1700 Boerhaave costruisce la prima colonna di distillazione che consentiva una maggiore concentrazione dell'alcol.

La costruzione degli apparecchi per la distillazione conoscerà un interessante sviluppo in Italia e in particolare per la produzione di grappa. Il sistema più comune per riscaldare la materia da distillare era rappresentato da una fonte di calore posta direttamente sulla caldaia contenente la materia prima. Questo sistema non consentiva un efficace controllo della temperatura con il rischio di bruciare le vinacce. Si iniziò quindi a proporre nuovi alambicchi in cui la caldaia con le vinacce da distillare non fosse a diretto contatto con il fuoco, introducendo quindi i classici alambicchi a bagnomaria e a caldaiette di vapore. Questo tipo di alambicchi consentiva la distillazione di materie prime con tempi piuttosto lunghi e al termine di ogni operazione era necessario scaricare il materiale esausto e ricominciare la procedura. Per limitare questo inconveniente, furono introdotti gli apparecchi continui - detti anche *disalcolatori* - che consentivano di distillare le vinacce e il vino senza interruzioni, riducendo i tempi di distillazione e aumentando la quantità di materia prima lavorata.

Tipi di Distillatori

La tecnica della distillazione si basa sul principio di portare ad ebollizione un liquido per poi successivamente raffreddare e concentrare i suoi vapori. Nel caso specifico delle acqueviti, il processo della distillazione consiste essenzialmente nella separazione e concentrazione dell'alcol. Nonostante il principio su cui si basa la distillazione è unico, questo processo può essere realizzato con metodi diversi, ognuno dei quali con caratteristiche proprie e che influiscono sulle qualità organolettiche del prodotto finale. La distillazione è ottenuta attraverso l'uso di alambicchi le cui caratteristiche costruttive ne determinano il metodo. Nel corso dei secoli la distillazione si è sviluppata grazie ai progressi effettuati nella costruzione degli alambicchi e, in modo particolare, nelle soluzioni tecniche adottate per la concentrazione dell'alcol e per la conservazione delle qualità della materia da distillare.

Un alambicco, indipendentemente dal modo in cui è costruito, è composto da parti fondamentali che consentono di mettere in ebollizione la materia da distillare per poi provvedere al raffreddamento e alla concentrazione dei suoi vapori. Prima di elencare i tipi principali di alambicchi utilizzati per la distillazione di bevande alcoliche, è opportuno indicare questi componenti e la loro funzione. La **fonte di calore** ha il compito di riscaldare la materia prima fino a portarla a ebollizione; la **caldaia** (detta anche *cucurbita*) contiene la materia da distillare; il **coperchio** (detto anche *duomo*, *capitello* o *elmo*) che ha lo scopo di chiudere la caldaia e di iniziare la concentrazione e il raffreddamento dei vapori; il **collettore** (detto anche *collo di cigno*) che trasporta i vapori dalla caldaia al refrigerante; il **refrigerante** che ha lo scopo di condensare i vapori riportandoli al loro stato liquido e all'uscita del quale si ottiene il distillato.

Gli alambicchi si dividono in due categorie: *continui* e *discontinui*. I distillatori *continui* - detti anche *disalcolatori* - consentono una distillazione senza interruzioni, mentre nei distillatori *discontinui* è necessario dividere le fasi di lavorazione - ognuna di queste definita come *cotta* - in cui la caldaia dell'alambicco viene caricata con la materia da distillare, si procede con la sua distillazione e infine, dopo avere eliminato la parte esausta, detta *borlanda*, si ripete l'intero ciclo di lavorazione. Nel distillatore continuo la materia prima viene continuamente immessa nell'impianto e sottoposta ad un flusso di vapore che estrae le componenti volatili. Il vapore alcolico viene quindi inviato alla colonna, che grazie alle sue caratteristiche provvede a concentrare l'alcol, e quindi attraversa il refrigerante che lo restituisce in forma liquida. Gli apparecchi continui consentono di lavorare grandi quantità di materia prima in breve tempo e restituendo un distillato privo di difetti. Nonostante i progressi tecnologici introdotti in questi apparecchi, il risultato non avrà la stessa personalità di quello ottenuto con i distillatori discontinui poiché le possibilità di intervento da parte del mastro distillatore sono limitate.

I distillatori discontinui sono quelli generalmente utilizzati dalle piccole distillerie dove la lavorazione è condotta con criteri artigianali in cui l'estro del mastro distillatore si esprime completamente. Caratteristica fondamentale del distillatore discontinuo è rappresentata dalla fonte di calore e dal modo in cui questa viene trasmessa alla materia da distillare. I distillatori discontinui si dividono in *fuoco diretto*, *a bagnomaria* e *a caldaiette a vapore*. Nei distillatori a fuoco diretto la caldaia

è messa a diretto contatto con il fuoco, rendendo il loro uso più difficile poiché il minore controllo che si ha sulla temperatura può bruciare la materia prima. Nei distillatori a bagnomaria, la caldaia è provvista di un'intercapedine nella quale scorre acqua o vapore. In questo modo è possibile un riscaldamento graduale e costante della materia prima evitando possibili bruciate. Il distillatore a caldaiette di vapore - attualmente il più diffuso in Italia per la produzione di grappa - consente l'estrazione delle componenti volatili facendo attraversare la materia prima da un getto di vapore. Le caldaie di questi distillatori sono provviste di cestelli in cui si pone la vinaccia che sarà poi attraversata dal vapore. Indipendentemente dal modo in cui si provvede a riscaldare la materia prima, i vapori salgono verso il duomo del distillatore in cui si verifica la prima concentrazione alcolica, quindi immesso nel refrigerante che restituirà il distillato nella sua forma liquida.

La Distillazione

La distillazione con lo scopo di separare l'alcol da una materia prima - vinacce d'uva fermentate, vino o altre sostanze fermentescibili - si basa sempre sullo stesso principio. L'alcol etilico inizia a bollire - e quindi a evaporare - alla temperatura di 78,4°C mentre l'acqua a 100°C. Questi due fattori sono di primaria importanza poiché la materia da distillare non è composta esclusivamente da alcol, ma anche di acqua e altre sostanze. L'evaporazione delle componenti della materia prima avviene quindi a una temperatura compresa fra 78,4°C e 100°C, in accordo alla quantità di alcol presente. Maggiore sarà la quantità di alcol presente nella materia prima - e quindi minore la quantità di acqua - tanto più la temperatura di ebollizione si avvicinerà a quella dell'alcol. L'abilità del mastro distillatore consiste anche nel mantenere l'impianto alla giusta temperatura in modo da fare evaporare l'alcol e le sostanze aromatiche con la minore quantità d'acqua possibile. Il processo di distillazione inizia riempiendo la caldaia con la materia prima e provvedendo al suo riscaldamento. Il processo di distillazione consente l'evaporazione di diverse sostanze, fra queste anche quelle con qualità organolettiche sgradevoli e che saranno quindi eliminate in modo da non compromettere la qualità del distillato.

Questa operazione è definita come *taglio di teste e code*. Queste sostanze indesiderate hanno punti di ebollizione diversi dall'alcol etilico e dalle altre sostanze positive, pertanto la loro eliminazione è svolta attraverso un accurato controllo della temperatura. La prima parte di distillato prodotta dalla lavorazione prende il nome di *testa* ed è composta da sostanze sgradevoli e nocive - come l'alcol metilico - e pertanto è eliminata. La seconda parte del distillato prende il nome di *cuore* ed è costituito da tutte quelle sostanze la cui ebollizione avviene fra i 78,4°C e i 100°C, tutte considerate positive e determinanti per le qualità organolettiche del distillato. La parte finale della distillazione - detta *coda* - è composta da sostanze la cui ebollizione avviene oltre i 100°C e che conferiscono al distillato aromi e sapori sgradevoli, pertanto è necessaria la loro eliminazione. È opportuno ricordare che molte di queste sostanze sono comunque trasportate dai vapori del *cuore*, pertanto sarà l'abilità del mastro distillatore ad assicurare che il distillato sia composto esclusivamente dalle sostanze *buone*. L'abilità del mastro distillatore - e la sua abilità nel tagliare le teste e

le code - conferirà al distillato la sua personalità. Al termine della lavorazione il distillato sarà opportunamente stabilizzato - eventualmente fatto maturare in contenitori secondo la tipologia di bevanda da produrre - e ridotto alla gradazione alcolica desiderata.

NON SOLO VINO

Il Sale

Il salato è uno dei sapori fondamentali. Gli animali percorrono molta strada per assaporare il gusto del sale, mentre per l'uomo, sin dall'antichità, è stato fonte di fruttuosi scambi commerciali

Nella nostra cultura si dice "avere il sale in zucca" oppure "il sale della vita". Due modi di dire che fanno comprendere l'importanza del sale nella cultura e nella società umana. I sapori fondamentali tradizionalmente riconosciuti sono quattro - dolce, salato, acido e amaro - e in tempi recenti se ne è aggiunto un quinto, detto "umami". La lingua possiede una serie di recettori gustativi - dette anche papille - specializzati nel percepire i sapori fondamentali e quelle che si trovano ai lati della lingua sembrano essere particolarmente sensibili al gusto salato, che - non appena percepito - genera una sensazione di sapidità esaltando il gusto dei cibi.

La maggior parte dei cloruri risultano velenosi o purgativi e spesso hanno un gusto tendenzialmente amaro. Il Cloruro di Sodio - la cui formula chimica è $NaCl$ - è responsabile del gusto salato, è uno dei minerali fondamentali per la vita animale ed è disponibile in natura in gran quantità disciolto nell'acqua del mare. Coloro i quali sono fortunati da poter fare un viaggio in Himalaya - specialmente in Tibet - probabilmente incontreranno delle capre con piccoli sacchetti di sale legati sul dorso. Anche in Africa si può ancora oggi assistere alle carovane di dromedari che dal nord del deserto del Ténéré scendono verso il Sahel trasportando sale, ritornando poi verso casa carichi di merci e cibi, barattati negli affollati e caleidoscopici mercati Africani. La storia ci ha insegnato che l'importanza del sale è stata così elevata tanto da essere usato come moneta di scambio. Non sono solamente gli uomini ad essere attratti dal sale: gli animali percorrono lunghe distanze per recarsi in quei luoghi dove è possibile leccare il sale.

Normalmente un soggetto adulto assume circa 9 grammi di sale al giorno, di questi solo circa un grammo proviene direttamente dai cibi, mentre il restante viene aggiunto direttamente nelle pietanze. Il sodio svolge un importante ruolo nel nostro organismo e in condizioni normali il consumo di sale non dovrebbe superare i sei grammi al giorno, corrispondenti a 2-4 grammi di sodio. Un consumo eccessivo di sale, quindi di sodio, nelle persone predisposte può favorire l'insorgere di ipertensione arteriosa. È bene ricordare che il sale è presente in quasi tutti gli alimenti allo stato naturale, ovviamente in quantità modeste. Oltre al sale aggiunto in cucina nella preparazione dei cibi, si deve sommare anche quello aggiunto dall'industria per la conservazione o l'esaltazione della sapidità.

Il sodio viene assunto principalmente attraverso il cloruro di sodio, il comune sale da cucina. Nel nostro organismo esiste



Saline nel Deserto del Ténéré (Niger)

un sistema di regolazione del sodio controllato da un ormone detto *aldosterone*. Se la quantità di sodio è troppo bassa, l'aldosterone stimola, a livello renale, il riassorbimento di sodio dalle urine. Se al contrario il contenuto di sodio è eccessivo, l'aldosterone viene disattivato e il sodio viene espulso attraverso le urine. Grazie a questo sistema, l'eccesso di sodio non provoca alcun danno negli individui sani. Nei soggetti in cui il sistema regolato dall'aldosterone non funziona correttamente, il consumo di sodio può essere causa di problemi di ipertensione. Per questo motivo i soggetti che soffrono di ipertensione dovrebbero limitare il consumo di sale da cucina e non superare i 3 grammi al giorno.

A questo proposito è opportuno ricordare che alcuni cibi contengono una rilevante quantità di sale o comunque sono naturalmente ricchi di sodio. In questa categoria di alimenti si trovano formaggi, pesce in scatola, cibi in salamoia, salumi in genere, uova, frutti di mare, alcune verdure e ortaggi, come per esempio carote, cipolle, spinaci, carciofi e barbabietole. Il sodio non deve essere comunque eliminato completamente dalla dieta, deve essere opportunamente ridotto e in maniera piuttosto graduale. Il sodio coadiuva la regolazione dell'equilibrio idrico corporeo, stimola la contrazione muscolare e la trasmissione nervosa, regola l'equilibrio corporeo acido-base e svolge un ruolo importante nel mantenimento della pressione sanguigna.

Il sale è una sostanza altamente igroscopica, una caratteristica che può essere facilmente osservata cospargendo di sale delle fette di melanzana fresca: dopo poche ore la melanzana avrà perso molta acqua. Salare un piatto in modo perfetto è così importante che Arnaud Cazenade sostiene che «gli chef Francesi sono soddisfatti soltanto se i cibi che escono dalla loro cucina, con la loro approvazione finale, hanno l'aroma supremo e se nulla deve essere aggiunto, nemmeno sale e pepe». Un'affermazione un po' eccessiva, visto che ogni individuo ha una personalissima sensibilità al sale, tuttavia si può sostenere che, in linea generale, quando i commensali aggiungono sale ai propri cibi per più di due o tre volte, questo significa che il cuoco non è stato abbastanza accorto.

Nei casi in cui è possibile, l'ultima aggiunta di sale è bene farla a fine cottura, quando la salsa si è già ridotta. Se non viene osservata questa semplice regola, con molta probabilità si otterrà una salsa un po' troppo salata. Per quanto riguarda la carne ai ferri si consiglia di aggiungere il sale solo a cottu-

ra quasi ultimata. Salare la carne all'inizio significa provocare la fuoriuscita di sangue e liquidi, con l'inevitabile indurimento della carne. Aggiungere il sale a cottura ultimata, non consente lo sviluppo completo del gusto. Nel caso in cui non sia possibile assaggiare un cibo prima del termine della cottura, è buona norma pesare il sale. Quando si commette l'errore di aggiungere troppo sale in una pietanza, i rimedi che si possono adottare sono pochi. È risaputo che lo zucchero contrasta il salato, tuttavia non è opportuno aggiungerne notevoli quantità: lo zucchero contrasta il sale, non lo elimina. L'unico rimedio efficace è quello di aumentare le dosi degli altri ingredienti in modo da diluire il sale in eccesso.

Il sale si aggiunge anche nell'acqua di cottura delle verdure. Non è solamente una questione di gusto: il sale contenuto nell'acqua di cottura delle verdure impedisce l'estrazione eccessiva di sali minerali e aumenta la temperatura di ebollizione dell'acqua. Il sale - già risaputo sin dall'antichità - è un eccellente conservante. Il sale per osmosi tende ad assorbire acqua ed è per questo motivo che si salano le verdure prima di metterle sott'aceto. L'effetto conservante del sale non è dovuto solo alla sua capacità di assorbire acqua. La presenza di sale blocca completamente o inibisce lo sviluppo di certi organismi: per questo motivo viene usato per la conservazione di carne, pesce e verdure.

Il sale non è utilizzato solamente in cucina. Nei tempi antichi - e probabilmente anche in tempi moderni - i "salinari", ovvero i lavoratori delle saline che lavorano per mesi con le gambe immerse nell'acqua salmastra e nel fango, raramente soffrivano di malattie reumatiche. Il fango nero depositato sul fondo delle saline veniva usato come rimedio per l'artrite e le distorsioni: era spalmato sulla parte dolente e lasciato seccare. Il sale del Mar Morto, ricchissimo di minerali come magnesio, potassio sodio, calcio e zolfo, è una risorsa naturale utilizzata come rimedio per donare compattezza ed elasticità ai tessuti, come antireumatico, contro i dolori muscolari e come purificatore della pelle. Famosi sono i fanghi del Mar Morto ricchissimi di sale e sali minerali e che sin dai tempi dei Romani venivano usati direttamente o come additivo per creme, saponi e trattamenti cosmetici.

Nel caso in cui si chieda un giudizio generale sul vino, la risposta più probabile potrebbe essere "quale vino?", poiché i vini sono tutti diversi fra loro. Anche per il sale vale la stessa regola. Il sale che si trova in commercio non è mai puro e, vista la sua origine, insieme al cloruro di sodio si trovano anche altre sostanze che rendono ogni sale diverso dall'altro, sia per potere salante, sia per aroma. Ci sono inoltre differenze apprezzabili anche fra i sali provenienti da paesi diversi. Il salgemma si trova in depositi sotterranei provenienti dal prosciugamento di antichi mari, si presenta cristallino, a volte bianco, a volte rosa per la presenza di sali di ferro. Oltre ai sali di ferro, in alcuni depositi naturali di sale è possibile trovare tracce di soda e di sali velenosi, come per esempio i sali di arsenico. Per questo motivo il sale per uso alimentare proviene solo da giacimenti sicuri.

La Produzione del Sale

Il sale da cucina si ottiene dai depositi di salgemma, la tecnica di estrazione consiste nel pompare acqua negli strati sotterranei ricchi di sale, quindi risucchiare l'acqua salmastra.

Quest'acqua viene poi depositata in contenitori per l'evaporazione finché rimangono solo i cristalli di sale. Il prodotto ottenuto è quello che si trova in molti paesi sotto forma di blocchi oppure di tavolette. Il sale da tavola si ottiene con lo stesso sistema, tuttavia viene trattato in modo da evitarne l'indurimento e macinato più fine. Solitamente il suo grado di purezza è abbastanza elevato, viene depurato da altri sali igroscopici e spesso addizionato con amido, fosfato di calcio e altre sostanze. Questo tipo di sale è il più povero in termini aromatici.

Il sale marino - talvolta definito come "sale da baia" proprio perché si ottiene facendo evaporare l'acqua del mare - è molto comune in alcuni paesi, mentre in altri è reperibile solamente nei negozi specializzati. Il sale marino si ottiene lasciando evaporare l'acqua del mare all'interno di grandi vasche sistemate sulla costa, le cosiddette *saline*. In termini generali, la procedura di estrazione del sale marino è unica, tuttavia ogni paese ha le sue tecniche - più o meno raffinate - da quelle artigianali e tradizionali, fino a quelle industriali. L'acqua di mare, durante l'alta marea, viene fatta entrare in grandi vasche dove è lasciata riposare in modo da consentire il deposito delle scorie. La seconda fase consiste nel trasferire l'acqua dalla prima vasca alla seconda dove continua l'evaporazione quindi la riduzione di volume. Nella fase successiva l'acqua della seconda vasca giunge alla terza dove avverrà la completa evaporazione e la raccolta del sale. Nelle saline tradizionali il sale viene raccolto a mano, viene asciugato e pulito in maniera naturale. Nelle saline "industriali" il sale viene raccolto con l'ausilio di strumenti meccanici per poi seguire un processo di raffinazione e purificazione in cui possono essere aggiunti anche altri sali minerali.

L'acqua del mare contiene un'alta percentuale di cloruro di sodio e di altri elementi, come iodio (utile per il funzionamento della tiroide), magnesio, potassio, zinco, ferro e zolfo, sostanze che lo rendono particolarmente ricco e saporito. Inoltre si possono trovare sali dal cattivo sapore o perfino con sostanze velenose, tuttavia il loro contenuto è così ridotto che può essere considerato trascurabile. Il sale raffinato subisce un processo di pulitura che elimina in buona parte i sali minerali, compreso lo iodio, il quale può essere aggiunto successivamente per ottenere il "sale iodato" che si trova in commercio.

Il sale marino integrale possiede un buon aroma ed è più saporito degli altri, tuttavia è sempre consigliabile non eccedere nel suo uso. Alcuni sostengono che il sale raffinato viene privato dei sali minerali essenziali per l'organismo, quindi invitano a consumare il sale marino integrale, in cui questi minerali sono presenti in quantità maggiori. I sali speziati sono prodotti a livello familiare da secoli e da alcuni anni si trovano anche in commercio. Sono ottenuti aggiungendo al sale spezie e erbe con lo scopo di conferire aromi aggiuntivi. In commercio si trovano sali profumati e la produzione casalinga è estremamente semplice. Per esempio è sufficiente preparare un contenitore con sale e aglio, sale e sedano, oppure con ogni altra combinazione dettata dalla fantasia. Esistono inoltre anche i sali di origine vegetale - presenti in natura nelle verdure - indispensabili per il buon funzionamento dell'organismo umano.

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".



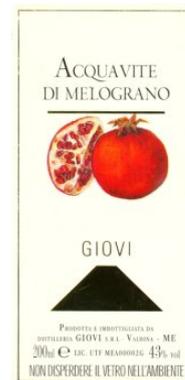
Grappa di Inzolia 2003 Giovi (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Inzolia

Prezzo: € 14,55 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista è incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi delicati, puliti e gradevoli di biancospino, nocciola, pera e banana, pungenza dell'alcol impercettibile. In bocca è intensa con evidente pungenza dell'alcol che tende a dissolvere rapidamente, gusto secco e nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di nocciola e pera. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



Acquavite di Melograno Giovi (Italia)

Materia prima: Melograno

Prezzo: € 28,85 - 20cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo distillato si presenta incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi delicati, puliti, gradevoli e raffinati di melograno, camomilla, lampone, mela e ginestra con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso e piacevole con pungenza dell'alcol che tende a dissolvere rapidamente, buona e bilanciata nota dolce, piacevole. Il finale è molto

persistente con ricordi di melograno, lampone e mela. Un distillato ben fatto. Questa acquavite è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 43°.



**Distillato d'Uva Rossa Spiritus
Scubla (Italia)**

(Distillatore: Distillerie De Mezzo)

Materia prima: Uva Fragolino varietà Isabella

Prezzo: € 19,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli di fragola, cera d'api, gelsomino, lampone e ciliegia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolvere rapidamente, piacevole nota dolce e gusto abbastanza secco. Il finale è persistente con ricordi di fragola e cera d'api. Questo distillato è prodotto con alambicco a bagnomaria. Alcol 43°.



**Distillato d'Uva Verduzzo Appassita Spiritus
Scubla (Italia)**

(Distillatore: Distillerie De Mezzo)

Materia prima: Uva Verduzzo Friulano Appassito

Prezzo: € 22,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo distillato si presenta incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di uva passa, miele, nocciola, pera, mela, ginestra e banana con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con evidente pungenza dell'alcol che tende a dissolvere in fretta, buona ed equilibrata nota dolce e piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, mela e nocciola. Questo distillato è prodotto con alambicco a bagnomaria. Alcol 43°.



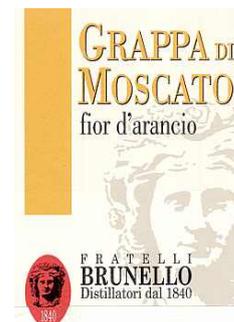
**Grappa Bianca 2000
Fratelli Brunello (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Tocai, Prosecco e Garganega

Prezzo: € 14,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, acacia, mandorla, mela e ginestra, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con evidente pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona nota dolce bilanciata e piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e mandorla. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Alcol 40°.



**Grappa di Moscato Fior d'Arancio 2003
Fratelli Brunello (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco Fior d'Arancio

Prezzo: € 15,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi molto intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, albicocca, rosa, canditi, scorza d'arancio, nocciola, lavanda e mela con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con evidente pungenza dell'alcol che tende a dissolvere rapidamente, buona nota dolce equilibrata e piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con piacevoli ricordi di uva, scorza d'arancio e mela. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Alcol 43°.

Wine Parade

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

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

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