


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 51, Aprile 2007

Una Denominazione Nazionale Anche in Italia?

La decisione di Spagna e Francia di creare denominazioni nazionali - rispettivamente *Vignobles de France* e *Viñedos de España* - ha fatto molto discutere e non solo nei paesi dove sono state attuate. Molti sono infatti i detrattori di questi provvedimenti, secondo i quali una denominazione così "estesa" non porterà benefici alla qualità enologica del paese anche a scapito delle denominazioni di qualità attualmente in vigore. Molti sostengono che in questo modo sarà possibile - per esempio - commercializzare vino mediocre utilizzando i vantaggi di una denominazione che si avvale del nome e del prestigio di un intero paese. Altri invece sostengono che questo provvedimento sarà utile alla competizione con le produzioni enologiche di altri paesi emergenti e che stanno conquistando quote di mercato ovunque nel mondo, in particolare nei paesi dell'Asia, nei quali si registra un crescente interesse per il consumo di vino. I sostenitori delle denominazioni nazionali sono inoltre convinti del "beneficio" di produrre vini tali da esprimere le qualità della stessa uva nell'unione di caratteristiche di zone diverse, come per esempio un vino con gli aromi tipici di una zona e il corpo di un'altra.

I produttori italiani, che negli ultimi mesi hanno segnato importanti successi nelle esportazioni di vino in tutto il mondo, sorpassando - addirittura - paesi come la Francia, stanno considerando l'ipotesi di creare una denominazione nazionale proprio per contrastare gli eventuali "attacchi" dei paesi che l'hanno già attuata. Forti degli ottimi successi conquistati nel mondo dal vino italiano, i produttori dello stivale si interrogano ora come mantenere questa posizione, possibilmente conquistando nuove quote di mercato. Il problema di come contrastare la concorrenza dei paesi vinicoli emergenti, sembra essere uno dei temi più ricorrenti negli ultimi tempi in Europa. Il timore che i vini prodotti nei cosiddetti paesi del "Nuovo Mondo" prenda il sopravvento nei consumi del vecchio continente, sembra essere fondato e concreto. Paesi che non hanno lunga storia o tradizione nella produzione di vino riescono infatti a produrre vini di qualità proponendoli, addirittura, a prezzi decisamente convenienti. E il consumatore, di fronte alla scelta

di acquistare un vino buono che costa poco e uno che costa il doppio, è ovvio cosa sceglie, almeno in termini generali.

La decisione recente di consentire anche in Europa l'utilizzo dei trucioli di legno nella produzione di vini è un esempio di come si stiano cercando metodi alternativi ed economici così da ridurre i costi e - forse - il prezzo di vendita. Adesso, oltre ai trucioli, potrebbero arrivare anche le denominazioni nazionali, già in vigore in Francia e in Spagna: due metodi con il dichiarato scopo di ottenere un vantaggio commerciale. L'idea dei francesi e degli spagnoli pare stia facendo discutere i produttori italiani che si stanno interrogando sull'opportunità di creare in Italia una denominazione nazionale. Nemmeno a dirlo, ci sono pareri favorevoli e pareri contrastanti. Alcuni sostengono che una denominazione "Italia" potrebbe essere utile a rafforzare la posizione dei vini italiani nel mondo, mentre altri sostengono che una denominazione nazionale sarebbe negativa per l'identità e la qualità delle denominazioni locali. Altri ancora sostengono un punto di vista puramente commerciale, poiché le denominazioni nazionali sono già in vigore in Francia e in Spagna - cioè nei due principali concorrenti dell'Italia a livello internazionale - allora sarebbe opportuno istituire una denominazione analoga in Italia così da "rispondere" prontamente.

Se si osserva la realtà vinicola e ampelografica dell'Italia, l'eventuale istituzione di una denominazione nazionale presenta dei problemi pratici piuttosto complicati. Se prendiamo, per esempio, la denominazione nazionale francese - *Vignobles de France* - questa consente la produzione di un vino con uve - la stessa varietà - provenienti da più aree vinicole. Questo modello potrebbe funzionare con le varietà autoctone della Francia, come per esempio Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardon-

Sommario

Una Denominazione Nazionale Anche in Italia?	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Puglia	3
GUSTO DI VINO	
Syrah a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Avignonesi	13
EVENTI	
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: Fermentazione Malolattica	18
NON SOLO VINO	
Carciofo	20
Aquavitae	21
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

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

nay e Sauvignon Blanc che negli altri paesi del mondo sono considerate "internazionali", ma cosa accadrebbe con le varietà autoctone italiane? Come sarebbe possibile produrre, per esempio, un vino IGT Italia con il Nebbiolo o con la Corvina? La Corvina è praticamente presente nella sola Valpolicella, mentre il Nebbiolo è prevalentemente presente nel Piemonte e in alcune zone della Lombardia, Valle d'Aosta e - ancor più marginalmente - in Sardegna. Ma lo stesso si verificherebbe per altre uve autoctone e più diffuse, come il Sangiovese, prevalentemente coltivato nel Centro Italia.

L'unica alternativa attualmente praticabile sarebbe quella di produrre vini IGT Italia con le sole uve "internazionali", le uniche varietà presenti in ogni regione. E sarebbe un bel paradosso: un vino che sventola trionfante in etichetta il marchio Italia e prodotto con uve che non sono italiane. Che immagine si darebbe del vino italiano nel mondo? Un paese, con una storia enologica importante e antica, che per farsi rappresentare nel mondo utilizza le varietà internazionali anziché le varietà autoctone di cui l'Italia è ricchissima e che innegabilmente identificano il vino italiano. Avrebbe un senso? In alternativa, si potrebbe iniziare la coltivazione delle varietà italiane in ogni regione d'Italia così da potere produrre, per esempio, dei vini IGT Italia a base di Nebbiolo, Corvina, Primitivo, Cannonau, Nero d'Avola, Aglianico e via dicendo. Chissà se una proposta di questo tipo piacerebbe ai produttori delle regioni nelle quali queste uve sono da secoli legate a quei territori e le identificano in modo forte e inequivocabile. Chissà poi cosa e penserebbero i consumatori.

Chi produce vino e lo fa per fini commerciali - nessun dubbio in questo - deve evidentemente avere un profitto. Chi produce vino e da questa attività ricava un profitto, deve necessariamente confrontarsi con la concorrenza, sia con i produttori del proprio paese, sia con i produttori di altri paesi. Possibile che per contrastare gli effetti della concorrenza si debba ricorrere a metodi che avrebbero come risultato evidente quello di creare una preoccupante confusione? Possibile che nessuno abbia mai pensato agli effetti negativi che potrebbero verificarsi a causa di una denominazione nazionale di pessima qualità? Se una denominazione nazionale dimostra - con i fatti - di produrre risultati mediocri oppure pessimi, l'intera credibilità enologica del paese ne risentirebbe pesantemente. Chi produce vino deve necessariamente confrontarsi con il profitto e con la concorrenza. D'accordo. Ma a quale prezzo? Al prezzo di togliere l'identità alle singole realtà vinicole che hanno impiegato anni per raggiungere gli ottimi risultati attuali? Tutto questo per la concorrenza? Magari il problema è da cercarsi altrove, anche nell'eterno problema della qualità venduta al giusto prezzo. La

qualità non è un fattore che dipende dalla tradizione, dalla storia o dal nome di un paese: la qualità è un fattore che nasce da una precisa scelta del produttore. Nessuno è disposto a pagare un alto prezzo per qualcosa che, nei fatti, vale molto meno del prezzo richiesto. Nemmeno se nell'etichetta legge "Italia", "Francia" o "Spagna".

La Posta dei Lettori

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

Un mio amico mi ha detto che usare il decanter per fare ossigenare il vino non è una buona idea, poiché in questo modo si introduce una quantità elevata di ossigeno rischiando di compromettere le qualità organolettiche del vino. Ha ragione?

Yvette Annaud – Parigi (Francia)

Il "dilemma" della decantazione è piuttosto ricorrente e molti appassionati di vino la ritengono essenziale solo per i vini lungamente affinati in bottiglia, mentre altri eseguono questa operazione per qualunque vino, anche per i vini bianchi. Il processo della decantazione favorisce innegabilmente l'ossigenazione del vino, che, per effetto dello scorrimento lungo la parete, espone un'ampia superficie di contatto con l'aria. Un vino che ha trascorso diversi anni in bottiglia - cioè in un ambiente "ridotto" che offre pochissime possibilità di contatto con l'ossigeno - sviluppa degli aromi che sono il risultato della loro evoluzione. Un'ossigenazione eccessiva e repentina potrebbe in effetti "distruggere" in parte questo lento e paziente lavoro del tempo. Vista la buona disponibilità di calici nel mercato, che hanno oramai raggiunto livelli "tecnici" molto elevati, è preferibile servire direttamente il vino nei calici e provvedere con un'ossigenazione meno "violenta", ottenuta con qualche secondo di roteazione. Il decanter diventa comunque indispensabile nel caso in cui nella bottiglia sia presente un sedimento, in questo caso l'operazione di decantazione consente di separare la parte limpida del vino lasciando nella bottiglia il deposito prodotto dal tempo.



Spesso leggo nelle recensioni di vini descrizioni di aromi che, a mio giudizio, sono più frutto della fantasia dei degustatori che della realtà, come per esempio aromi di tabacco, cuoio, fieno o sentori animali. A questo proposito mi piacerebbe conoscere la vostra opinione. È possibile che in un vino si trovino questi aromi oppure si tratta della fantasia che il degustatore utilizza nelle sue descrizioni?

Aldo Cavanna – Milano (Italia)

La degustazione sensoriale e analitica di un vino è certamente un'operazione complessa - tuttavia non impossibile - che richiede pratica, esperienza e dedizione. A questo proposito è bene ricordare che la descrizione completa e precisa di un vi-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 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

no è comunque piuttosto difficile, poiché anche al soggettività del degustatore svolge un determinato ruolo. Ognuno possiede le capacità sensoriali necessarie alla degustazione di un vino, salvi i casi in cui siano presenti particolari e comunque rare patologie che ne limitino la funzionalità. Senza entrare nel merito delle descrizioni, o delle suggestioni, che i degustatori utilizzano per i vini, è bene ricordare che il riconoscimento degli aromi in un vino viene eseguito per "analogia", cioè associando una determinata sensazione olfattiva percepita nel calice con gli analoghi profumi e aromi che caratterizzano certe essenze, come quelle dei fiori e della frutta. È innegabile che l'affinamento in bottiglia di un vino - che si trova inoltre in un ambiente "ridotto" - sviluppi con il tempo qualità aromatiche totalmente assenti nello stesso vino giovane. Questo affinamento tende a sviluppare aromi molto complessi che, per analogia, sono associati a sensazioni aromatiche non rappresentate nel mondo di frutti e fiori, come il cuoio e i sentori animali. L'analisi in laboratorio, che di certo non si può ritenere "fantasiosa", conferma in effetti la presenza nel vino delle stesse molecole odorose che si ritrovano negli aromi descritti per "analogia" dai degustatori. È comunque innegabile che nella pratica di degustazione, soprattutto quella collettiva, la suggestione svolge un ruolo "critico". È ampiamente provato che, per esempio, se uno dei degustatori di un gruppo dichiara di percepire in un vino un determinato aroma, con molta probabilità anche gli altri, per suggestione, saranno portati a riconoscere lo stesso aroma in quel vino. Per questo motivo, nelle valutazioni svolte da un gruppo di degustatori, si impone il silenzio più rigoroso, sia per il rispetto verso il lavoro degli altri, sia per non influire negativamente nella loro valutazione.

ABC VINO

Puglia

Primitivo, Negroamaro e Uva di Troia sono solamente tre delle uve che hanno contribuito al rilancio dell'enologia della Puglia, un successo fatto di vini rossi e di tanto sole

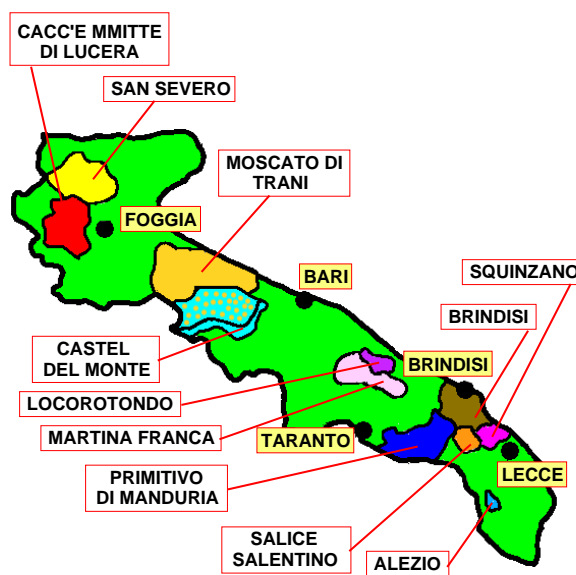
Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato - unitamente all'olio e all'olivo - la cultura e la tradizione di questa regione. La produzione vinicola della Puglia è - in termini di quantità - fra le principali d'Italia, una caratteristica che ha portato la regione ad assumere il ruolo di "serbatoio" di vino, non solo dell'Italia, ma anche dell'Europa. Per anni il vino della Puglia prendeva la via del nord destinato ad altre regioni e ad altre zone dell'Europa e con il quale si procedeva a "tagliare" i vini locali, conferendo colore, struttura e alcol. Da alcuni anni - per fortuna - la situazione enologica della Puglia sta cambiando, finalmente consapevoli dell'enorme potenziale vinicolo della regione, i produttori pugliesi hanno iniziato a dedicarsi alla produzione di qualità. Del resto, in Puglia non mancano uve autoctone dalle enormi potenzialità, come Negroamaro, Primitivo e Uva di Troia, uve che negli ultimi anni hanno guadagnato la ribalta internazionale, segnando la ripresa dei vini della Puglia.

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio

della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia.

Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come *viticulosae*, cioè "piena di vigne". Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di *viticulosae*: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori. Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura. Tuttavia il legame con il vino sarà caratterizzato dall'enorme quantità piuttosto che dalla qualità. Nonostante questo, il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da *merum*, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino",



Le principali aree di produzione della Puglia

deriva infatti il termine *mjere*, che in dialetto pugliese significa “vino”. Dopo la caduta dell’impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia. Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «*terra sitibonda ove il sole si fa vino*». L’importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.

Il vino assume un ruolo strategico per l’economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d’Angiò firma una legge che vietava nel territorio l’introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi delle altre zone d’Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili. Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo, ricorda nella sua opera *De naturali vinorum historia* che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di “ottima qualità”, mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di “media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più”. Per Andrea Bacci, i migliori vini di Puglia di quei tempi sono quelli prodotti a Manfredonia. Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.

Quando la fillossera fece la sua comparsa nei vigneti del nord Italia e in Europa, le enormi quantità di vino prodotto in Puglia fecero sentire meno gli effetti di questo flagello, arrivando perfino in Francia a riempire i calici d’oltralpe, dove la produzione non era sufficiente a soddisfare le richieste locali. Il ritardo della fillossera fece giungere in Puglia imprenditori francesi che qui iniziarono a produrre vino da esportare in Francia, Germania e Austria. Ma la fillossera arriva anche in Puglia segnando il crollo di quella che sembrava un fiorente ripresa. Negli anni seguenti, quando si cercava una ripresa dell’enologia pugliese, faranno la loro comparsa nella regione varietà di uve che si sostituiranno progressivamente a quelle locali e la comparsa delle cantine sociali favoriranno una produzione massiva senza nessun criterio di qualità. La produzione della Puglia sarà prevalentemente concentrata sui vini da taglio, destinati a dare corpo e colore alle produzioni di altre zone d’Italia e d’Europa. Negli anni seguenti la seconda guerra mondiale, alcuni tenaci e significativi produttori inizieranno a percorrere la strada della qualità, ma bisognerà attendere gli anni 1990 quando in Puglia si registrerà una nuova consapevolezza delle potenzialità enologiche della regione da parte di produttori locali e, non da ultimo, di cantine provenienti da altre regioni d’Italia.

Classificazione della Puglia

I vini della Puglia sono classificati secondo il sistema di qualità in vigore in Italia. Il livello più basso è riservato ai *Vini da Tavola*, seguito da *Indicazione Geografica Tipica* (IGT),

quindi *Denominazione d’Origine Controllata* (DOC) e infine *Denominazione d’Origine Controllata e Garantita* (DOCG), il livello più alto del sistema. Nessuna delle aree vinicole della Puglia è riconosciuta come DOCG, tuttavia nella regione sono definite 25 aree a Denominazione d’Origine Controllata e precisamente: Aleatico di Puglia, Alezio, Brindisi, Cacc’e Mmitte di Lucera, Castel del Monte, Copertino, Galatina, Gioia del Colle, Gravina, Leverano, Lizzano, Locorotondo, Martina o Martina Franca, Matino, Moscato di Trani, Nardò, Orta Nova, Ostuni, Primitivo di Manduria, Rosso Barletta, Rosso di Canosa, Rosso di Cerignola, Salice Salentino, San Severo e Squinzano.

Zone di Produzione

La vite e l’olivo sono le due piante che maggiormente caratterizzano i panorami della Puglia. In questa regione il vino è prodotto praticamente ovunque, non solo una risorsa legata alla tradizione e alla cultura di questi luoghi, ma anche un’importante risorsa economica. La produzione vinicola della Puglia risente anche di un clima estremamente particolare e dalla quantità di sole che la terra riceve nel corso dell’anno: la Puglia è infatti fra le regioni più soleggiate d’Italia e d’Europa. Idealmente collocata nel “tacco dello stivale” della penisola italiana, il clima della Puglia risente fortemente dell’influsso del mare: la regione è circondata da oltre 800 chilometri di coste marine e le coste del mare Ionio e del mare Adriatico sono divise da una distanza media di 50 chilometri. E poi il sole, tanto sole come in nessun altro luogo in Italia, capace di raggiungere, in estate, temperature anche di 45° C. L’alberello è il sistema colturale più diffuso in Puglia poiché consente alla vite di sfruttare al massimo le risorse del suolo - acqua compresa - migliorando la qualità dell’uva e quindi del vino.

I vini che maggiormente rappresentano la Puglia sono i rossi e i rosati, tuttavia nella regione si producono anche interessanti vini bianchi, anche da uve autoctone. Le uve a bacca bianca più diffuse in Puglia sono: Bombino Bianco, Malvasia Bianca, Verdeca, Fiano, Bianco d’Alessano, Moscato Bianco e Pampanuto. Singolare è il caso dello Chardonnay che - nonostante sia un’uva che non ha legami “storici” con la Puglia - è, di fatto, l’uva bianca più coltivata e diffusa della regione. Le uve a bacca rossa più diffuse in Puglia sono: Negroamaro, Primitivo, Uva di Troia, Malvasia Nera, Montepulciano, Sangiovese, Aglianico, Aleatico, Bombino Nero, Susumaniello e Ottavianello, nome con il quale nella regione si chiama il Cinsaut. Non mancano le uve internazionali, su tutte Merlot e Cabernet Sauvignon. Nonostante questa ricchezza ampelografica, la Puglia è principalmente famosa per tre uve: Negroamaro, Primitivo e Uva di Troia, ognuna di queste caratteristica di specifiche zone. Al sud della regione - nel Salento - l’uva più diffusa è il Negroamaro, la zona centrale è la terra del Primitivo, mentre l’Uva di Troia è la varietà più diffusa nella parte settentrionale.

Salice Salentino

Fra i vini più rappresentativi della Puglia, quelli prodotti nel Salento, e in particolare nell’area vinicola di Salice Salentino, sono fra i più celebri. L’area vinicola di Salice Salentino prende il nome dall’omonima località in provincia di Lecce, e qui

la produzione enologica riguarda prevalentemente vini rossi e rosati. Il Salento è una delle aree vinicole italiane più importanti per la produzione di vini rosati ed è proprio in quest'area che fu imbottigliato, nel 1943, il primo vino rosato d'Italia: il celebre Five Roses di Leone de Castris. I vini rossi e rosati appartenenti alla DOC Salice Salentino sono prodotti con il Negroamaro - il vero protagonista dei vigneti nel Salento - e la Malvasia Nera. Nell'area di Salice Salentino si producono anche due vini bianchi: il Salice Salentino Bianco - prevalentemente da uve Chardonnay - e il Salice Salentino Pinot Bianco. Altro vino interessante è il Salice Salentino Aleatico, prodotto negli stili passito e liquoroso, nei quali possono essere presenti piccole parti di Negroamaro, Malvasia Nera e Primitivo.

Primitivo di Manduria

Il Primitivo è l'uva rossa più diffusa della parte centrale della Puglia e con la quale si produce il celebre Primitivo di Manduria, una delle DOC più conosciute della regione. Nonostante oggi il Primitivo sia considerato fra le uve autoctone di Puglia, si ritiene che questa varietà sia geneticamente analoga al Plavac Mali, un'uva della Dalmazia e che ritroviamo in California con il nome di Zinfandel. Con molta probabilità il Primitivo fu introdotto in Puglia nel 1700 e deve il suo nome al fatto che tende a maturare in anticipo rispetto alle altre varietà. Per questo motivo prese il nome di *primativus* - o *primaticcio* - dal quale deriva l'attuale Primitivo. Il celebre vino di Manduria - che è anche fra i più conosciuti della Puglia - si produce con il Primitivo in purezza maturato in botte o in barrique. Il Primitivo di Manduria si produce anche nelle versioni dolce naturale e liquoroso, quest'ultimo negli stili dolce e secco.

Altre Zone di Produzione

Salendo verso la parte settentrionale della regione, nei vigneti si incontra prevalentemente l'Uva di Troia - detta anche *Nero di Troia* - la varietà principale della DOC Cacc'e Mmitte di Lucera. L'Uva di Troia è inoltre utilizzata in purezza per la produzione di interessanti vini rossi. Nonostante la Puglia sia principalmente conosciuta per i suoi vini rossi, in questa regione si producono anche vini bianchi e alcune delle denominazioni d'origine controllata prevedono esclusivamente questo stile di vino. È il caso di Locorotondo e Martina Franca - entrambi prodotti prevalentemente con Verdeca e Bianco d'Alessano - e Gravina, i quali vini si producono con Malvasia del Chianti, Greco Bianco e Bianco d'Alessano. Fra i vini bianchi è da segnalare anche il Moscato di Trani, un vino dolce prodotto con Moscato Bianco. Fra le aree DOC della Puglia si ricordano quelle di Alezio, Brindisi, Castel del Monte, Coperino, Gioia del Colle, Gravina, Ostuni, San Severo e Squinzano. Di particolare interesse, infine, sono i vini appartenenti alla denominazione Salento IGT, in particolare quelli prodotti con Negroamaro e Primitivo.

GUSTO DIVINO

Syrah a Confronto

Tipico della Valle del Rodano, il Syrah è un'uva capace di produrre grandi vini rossi, sia in purezza, sia miscelata ad altre uve, riconoscibile per il suo aroma di pepe nero

Il Syrah è l'uva rossa più diffusa della Valle del Rodano, in Francia. Nonostante la sua origine sia, per molti aspetti, incerta - alcuni sostengono infatti che sia originaria del medio oriente - notizie attendibili fanno pensare che con quest'uva si producessero vini nella Valle del Rodano già dai tempi degli antichi romani. Il Syrah ha seguito lo stesso destino di altre uve francesi - oggi definite "internazionali", ma comunque francesi - e dalla Valle del Rodano si è diffuso in tutti i paesi vinicoli del mondo, spesso cambiando perfino il nome in Shiraz, come nel caso di Australia e Sud Africa. Il nome Shiraz è talvolta utilizzato anche in altri paesi, come per esempio l'Italia, tuttavia Syrah o Shiraz sono esattamente la stessa uva. Nonostante sia l'uva tipica dei rossi della Valle del Rodano, il Syrah è spesso identificato con i vini dell'Australia, probabilmente introdotto nel 1832 e che in questo paese dimostrò sin dall'inizio ottime potenzialità produttive.

Il Syrah è prevalentemente utilizzato per la produzione di vini monovarietali, tuttavia il suo uso è ricorrente anche insieme ad altre uve, contribuendo alla struttura e al profilo aromatico del vino. Frequentemente utilizzato con le altre uve francesi - Cabernet Sauvignon e Merlot in particolare - il Syrah è vinificato anche con le varietà locali dei paesi nei quali è presente, come per esempio - nel caso dell'Italia - con Sangiovese, Nero d'Avola, Corvina e Barbera. Nonostante la produzione australiana di Syrah sia molto interessante, quest'uva è prevalentemente associata ai vini rossi della Valle del Rodano, in particolare quelli delle denominazioni Cornas, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, Hermitage e Saint-Joseph. Per quanto riguarda i Syrah - o Shiraz - Australiani, i migliori provengono dalle aree di Barossa, Coonawarra e Hunter Valley. Nel resto del mondo, il Syrah è diffuso nel Sud Africa - dove è conosciuto con il nome Shiraz - e la sua diffusione sta iniziando ad essere importante anche in Italia e in California.

I Vini della Degustazione

I vini prodotti con il Syrah - inclusi quelli prodotti dall'unione di più uve - si fanno riconoscere per le loro tipiche qualità organolettiche, in particolare, nel profilo aromatico. Fra i tanti aromi che si possono riconoscere nel Syrah, quelli che si associano più frequentemente a quest'uva sono la prugna e il ribes, tuttavia il Syrah è prevalentemente noto per l'inconfondibile aroma di pepe nero. L'intensità e la nitidezza dell'aroma di pepe nero nel Syrah dipendono anche dalle pratiche di vinificazione, in particolare il tipo di botte e il tipo di legno utilizzato per la maturazione. Grazie alle sue qualità, i vini prodotti con il Syrah sono caratterizzati da una buona struttura - spesso anche robusti - una qualità che si accentua con l'uso della botte che a sua volta contribuisce ad "ammorbidire" le asperità dei tannini di quest'uva. Nonostante la tecnica di maturazione più tipica per il Syrah sia la botte o la barrique, in alcuni casi i produttori

scelgono i contenitori inerti, come le vasche d'acciaio.

Lo scopo della nostra degustazione comparativa è quello di comprendere le qualità organolettiche del Syrah attraverso la valutazione di tre vini monovarietali e provenienti da tre zone diverse. Oltre alla diversa zona di produzione, i tre Syrah della nostra degustazione sono stati fatti maturare per periodi diversi, anche se in tutti e tre i casi il contenitore di maturazione è la barrique. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è lo Shiraz di Casale del Giglio, prodotto nell'agro pontino vicino Latina e maturato per alcuni mesi in barrique. Il secondo vino selezionato per la degustazione è il Sole dei Padri prodotto in Sicilia da Spadafora e maturato per 12 mesi in barrique. L'ultimo vino proviene dalla Valle del Rodano, in Francia: Hermitage Rouge Nobles Rives prodotto da Cave de Tain l'Hermitage, maturato per 18 mesi in barrique. I vini della degustazione saranno serviti alla temperatura di 18° C e, come di consueto, si utilizzeranno tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il Syrah è un'uva con un alto contenuto di sostanze coloranti, pertanto i suoi vini tenderanno ad avere colori piuttosto intensi e cupi, oltre a una trasparenza piuttosto ridotta. Il colore e la trasparenza, esattamente come per qualunque altra uva o vino, dipendono largamente dalle rese colturali, dalla qualità dell'uva e dalle tecniche di vinificazione. I vini prodotti con uve Syrah provenienti da vigneti con basse rese per ettaro mostreranno sempre colori rosso rubino cupo e una trasparenza spesso impenetrabile alla luce. Nei primi anni, questi vini mostreranno sfumature rosso porpora, una caratteristica che i vini Syrah di qualità tenderanno a conservare anche per qualche anno. Con il tempo e l'affinamento in bottiglia, i vini Syrah seguiranno lo sviluppo che si osserva nei vini rossi. Dopo alcuni anni il colore rosso rubino comincerà a diventare rosso granato e quindi rosso aranciato, mentre la sfumatura, da rosso porpora, assumerà un colore rosso rubino per poi diventare rosso granato, quindi aranciato.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è lo Shiraz di Casale del Giglio. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà, alla base della massa liquida, il colore. Si osserverà un colore rosso rubino inten-



Tutto è pronto per la nostra degustazione comparativa del Syrah

so e una trasparenza piuttosto ridotta, dovuta al contenuto di sostanze coloranti presenti nel Syrah. La sfumatura di questo vino, osservata verso l'apertura del calice e mantenuto sempre inclinato, mostrerà un colore rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del secondo vino: il Sole dei Padri di Spadafora. Il vino si presenta, osservato mantenendo il calice inclinato, con un colore rosso rubino intenso e con sfumature rosso granato. Anche in questo caso la trasparenza sarà piuttosto ridotta, ancora inferiore rispetto al vino precedente. Passiamo ora al terzo vino della nostra degustazione comparativa: l'Hermitage Rouge Nobles Rives di Cave de Tain l'Hermitage. Esattamente come il vino precedente, anche questo si presenterà con un colore rosso rubino intenso, sfumature rosso granato e una trasparenza piuttosto ridotta.

Esame Olfattivo

Il Syrah è utilizzato sia per la produzione di vini monovarietali, sia per vini assemblati con più uve. Anche nel caso di vini assemblati, le qualità olfattive del Syrah sono sempre ben percettibili, in particolare il ribes e, molto spesso, l'aroma di pepe nero. Nonostante il Syrah sia spesso associato all'aroma di pepe nero - una qualità che è tuttavia presente anche in altre uve - questo non è, ovviamente, la sua unica qualità olfattiva. Gli aromi tipici del Syrah ricordano direttamente quelli della frutta - in particolare la frutta a bacca nera - come prugna, amarena, ribes, mirtillo e mora. Il mondo dei fiori è prevalentemente rappresentato nel Syrah dall'aroma di violetta. Il Syrah è un'uva ricca di polifenoli, pertanto la tecnica di vinificazione più frequente prevede l'uso di botte o barrique. La maturazione in legno, unitamente all'affinamento in bottiglia - che nel Syrah è spesso di oltre dieci anni - nei vini prodotti con quest'uva si sviluppano interessanti aromi terziari. Fra questi si ricordano vaniglia, liquirizia, tabacco, pepe nero, cioccolato, cacao e cuoio, oltre ad aromi balsamici di eucalipto e mentolo.

Inizieremo la valutazione olfattiva dei nostri tre vini dallo Shiraz di Casale del Giglio. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si analizzeranno gli aromi di apertura, composti dalle sostanze aromatiche le quali molecole richiedono poco ossigeno per volatilizzarsi. La prima olfazione rivelerà gli aromi di amarena, prugna e ribes, tre aromi di frutti tipici del Syrah e che sono comunque comuni anche in altre uve, come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Dopo avere roteato il calice, così da favorire la volatilizzazione delle sostanze aromatiche composte da molecole "pesanti", procederemo con la seconda olfazione. Si percepiranno gli aromi di mirtillo, violetta, melograno, oltre ad accenni di vaniglia, carruba e il tipico aroma di pepe nero, in questo vino non molto evidente ma comunque percettibile. Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa, il Sole dei Padri di Spadafora, che rispetto al vino precedente, matura per un periodo più lungo in barrique.

Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con la prima olfazione valutando quindi gli aromi di apertura. Gli aromi che si percepiscono dal calice sono amarena, prugna e ribes: un'apertura simile al vino precedente che tuttavia annuncia una maggiore complessità. Dopo avere roteato il calice, si procederà con la seconda olfazione, dalla quale si percepiranno aromi di mirtillo, mora e violetta seguite da vaniglia, liquirizia, cacao e pepe nero, oltre a una piacevole

sensazione balsamica di eucalipto. Rispetto al vino precedente, il Sole dei Padri mostra una complessità maggiore, prevalentemente dovuta a una più lunga maturazione in barrique che, fra l'altro, evidenzia maggiormente l'aroma di pepe nero. Passiamo ora al terzo vino della nostra degustazione comparativa: Hermitage Rouge Nobles Rives di Cave de Tain l'Hermitage. Gli aromi di apertura di questo vino saranno caratterizzati da amarena e prugna oltre a un chiaro aroma di pepe nero, in questo vino più marcato rispetto ai due precedenti. La seconda olfazione, dopo avere roteato il calice, completerà il profilo olfattivo di questo Hermitage con gli aromi di mirtillo, mora, ribes, tabacco, vaniglia, liquirizia e cioccolato.

Esame Gustativo

Il contenuto di polifenoli presente nel Syrah è piuttosto alto, pertanto i suoi vini - oltre a mostrare colori piuttosto intensi e trasparenze ridotte - sono caratterizzati da buona struttura, spesso anche robusti. L'alto contenuto di polifenoli - e quindi di tannini - rende il Syrah molto adatto alla vinificazione in botte, ma più spesso in barrique, conferendo al vino una maggiore rotondità e, nel contempo, aumentando la struttura. L'alto contenuto di polifenoli - sia quelli presenti nell'uva sia quelli conferiti dalla botte - richiede pertanto un'adeguata quantità di alcol così da assicurare al vino un giusto equilibrio. I vini prodotti con Syrah hanno generalmente un volume alcolico medio del 13,5%, una caratteristica che contribuisce anche alla longevità del vino. L'attacco dei vini Syrah è generalmente caratterizzato da una sostenuta astringenza - causata dai tannini - pertanto la percezione della struttura sarà piuttosto evidente. Anche la sensazione pseudocalorica dell'alcol sarà evidente, che si contrapporrà all'effetto dei tannini.

Il primo vino che prenderemo in esame è lo Shiraz di Casale del Giglio. L'attacco di questo vino sarà caratterizzato da una percettibile astringenza che sarà ben bilanciata dalla presenza dell'alcol. Notare anche la buona struttura del vino e l'intensità dei sapori, ben corrispondenti agli aromi percepiti al naso. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: il Sole dei Padri di Spadafora. L'attacco di questo Syrah mostrerà una maggiore astringenza rispetto al vino precedente, pur tuttavia mostrando una piacevole morbidezza, merito anche del maggiore contenuto di alcol e della maggiore permanenza in barrique. Anche in questo caso, la corrispondenza con il naso è ottima. Infine, passiamo alla valutazione del terzo vino: Hermitage Rouge Nobles Rives di Cave de Tain l'Hermitage. Anche in questo vino l'attacco sarà caratterizzato da un'evidente sensazione astringente causata dai tannini, tuttavia questa sensazione sarà rapidamente sostituita da quella dell'alcol, rendendo il vino equilibrato e morbido. Esattamente come nei vini precedenti, anche in questo Hermitage la corrispondenza con il naso è ottima.

Considerazioni Finali

Dopo avere completato le tre fasi principali della nostra degustazione comparativa, assaggiamo ancora una volta i tre vini così da valutare la persistenza gusto olfattiva. Il finale dello Shiraz di Casale del Giglio è persistente, lasciando in bocca piacevoli ricordi di amarena, prugna e ribes: una conclusione tipica per i vini prodotti con Syrah. Anche il finale del secondo

vino - il Sole dei Padri di Spadafora - è persistente, lasciando in bocca, oltre a una sensazione di maggiore struttura rispetto al vino precedente, piacevoli ricordi di amarena, prugna, ribes e mirtillo. Il finale dell'ultimo vino, l'Hermitage Rouge Nobles Rives di Cave de Tain l'Hermitage, è persistente e piacevole, con puliti ricordi di amarena, prugna, mirtillo e ribes. In tutti e tre i vini si noti come le scelte di maturazione in legno siano molto equilibrate con le qualità organolettiche - sia olfattive, sia gustative - conferendo ai vini una piacevole morbidezza e una sensazione di minore ruvidità dei tannini.



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



Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Rù Bortolin (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 8,80

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



**Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze
Dry
Bortolin (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Prosecco di Valdobbiadene Cartizze si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e pesca seguite da aromi di ananas, ginestra, glicine, limoncella e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

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



**Roero Arneis Boneur 2006
Cascina Pellerino (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Arneis

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, acacia e pesca seguite da aromi di mela, nocciola, pompelmo, pera, ananas e litchi. 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 banana, ananas e pesca. Roero Arneis Boneur matura in vasche d'acciaio.

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



**Barbera d'Alba Gran Madre 2003
Cascina Pellerino (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo, vaniglia, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questa Barbera matura per 24 mesi in barrique.

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



**Morellino di Scansano Riserva Ciabatta 2004
Erik Banti (Toscana, Italia)**

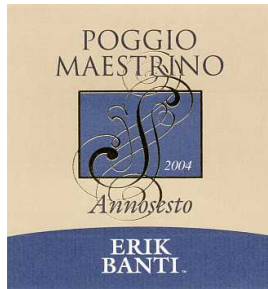
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, mora, pepe rosa, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo vino matura per 13 mesi in botte.

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



Poggio Maestrino Annosesto 2004
Erik Banti (Toscana, Italia)

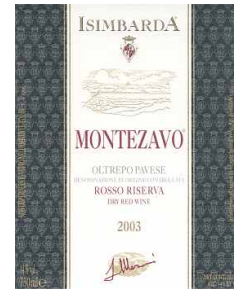
Uvaggio: Sangiovese Grosso (60%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Poggio Maestrino Annosesto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature 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 violetta, vaniglia, mirtillo, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, mentolo e funghi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per circa 1 anno in vasche d'acciaio a cui seguono 16 mesi di maturazione in barrique.

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



Oltrepo Pavese Rosso Riserva Montezavo 2003
Isimbarda (Lombardia, Italia)

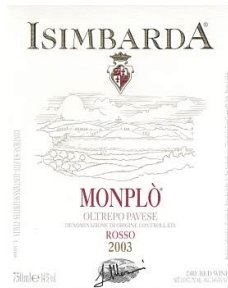
Uvaggio: Barbera (70%), Croatina, Moradella, Vespolina, Uva Rara (30%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, vaniglia, fragola, mirtillo, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura per 12-18 mesi in barrique a cui seguono 8-12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Oltrepo Pavese Rosso Monplò 2003
Isimbarda (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Barbera (70%), Croatina, Moradella, Vespolina, Uva Rara (30%)

Prezzo: € 7,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Oltrepo Pavese Rosso Monplò matura per alcuni mesi in botte.

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



Barbera d'Asti Vigna del Salice 2003
Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Vigna del Salice matura per 7-8 mesi in vasche d'acciaio a cui segue un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati di carne*



**Barbra d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose
2003**

Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbra

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbra si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questa Barbra matura per alcuni mesi in barrique.

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



**Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Piana della
Fate 2001**

Enotria (Calabria, Italia)

Uvaggio: Gaglioppo

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e carruba seguite da aromi di confettura di lamponi, vaniglia, viola appassita, tabacco, liquirizia, caramella mou e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per almeno un anno in barrique.

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



Cesanese del Piglio Colle Ticchio 2005
Collettono (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆

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

Abbinamento: Carne saltata, Pasta con carne



Schiaffo 2003
Colacicchi (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (35%), Cesanese d'Affile (20%)

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆★

Schiaffo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, ciclamino, mirtillo, lampone e peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e ribes. Schiaffo matura in vasche d'acciaio.

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



MilleSoli 2004
Casale Mattia (Lazio, Italia)

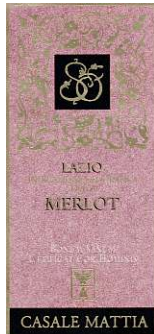
Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

MilleSoli si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, carruba e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. MilleSoli matura in botte per 2 anni.

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



Merlot Linea Storica 2004
Casale Mattia (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Merlot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Merlot matura per 12 mesi in barrique.

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



Facesole 2005
Cavalieri (Lazio, Italia)

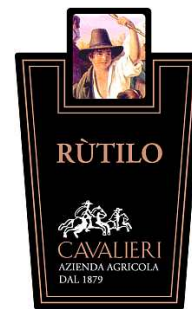
Uvaggio: Cesanese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 4,95

Punteggio: ◆◆

Facesole si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e mirtillo seguite da aromi di fragola, ciclamino e prugna. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Facesole matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata



Rutilo 2004
Cavalieri (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese, Cabernet Sauvignon, Montepulciano

Prezzo: € 9,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Rutilo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di lampone, violetta, vaniglia, tabacco, cannella e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Rutilo matura per 12 mesi in botte a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Porticato 2004
Colle di Maggio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Porticato si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e piacevoli che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Porticato matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Tulino 2004
Colle di Maggio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Tulino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, ciclamino, mirtillo, lampone, vaniglia, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Tulino matura per 15 mesi in botte a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Roero Sudisfà 2003
Negro (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆★

Roero Sudisfà si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di prugna, violetta, vaniglia, rosa, tabacco, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Roero Sudisfà matura per 24 mesi in barrique a cui seguono circa 5 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barbaresco Basarin 2004
Negro (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbaresco Basarin si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di ciclamino, lampone, rosa, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbaresco Basarin matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Avignonesi

La qualità come obiettivo finale è la caratteristica che contraddistingue questa gloriosa cantina, un risultato che si esprime nella grandezza di due straordinari Vin Santo

Riuscire a trovare il giusto equilibrio fra tradizione, innovazione, sperimentazione e qualità, non è sempre semplice. Soprattutto quando l'obiettivo primario è la qualità, un'elevata qualità, che pertanto chiede la revisione di concetti tradizionali, migliorandoli con il supporto di concetti moderni nel pieno rispetto della natura delle stesse tradizioni. Tuttavia l'alta qualità non è un fattore che nasce da sé, è il risultato di precise scelte, della consapevolezza che questa può essere ottenuta solamente se non si scende a compromessi, un risultato che richiede rigore e cultura, nella consapevolezza che anche il tempo svolge il suo ruolo essenziale e che solo la determinazione nell'ottenere il meglio può far comprendere. Questi sono i concetti e l'atmosfera che si respirano visitando la Fattoria Le Capezzine - cuore della prestigiosa cantina Avignonesi di Montepulciano - dove ogni dettaglio è seguito scrupolosamente, dalla vigna fino alla bottiglia, senza compromessi e con la determinazione di ottenere la massima qualità possibile.

La cantina Avignonesi ha origini molto antiche e non ci sono notizie attendibili su quando sia stata fondata. Si può ritenere che Avignonesi sia fra le cantine più antiche d'Italia, poiché la loro esistenza è certa già prima della seconda metà del XVI secolo, periodo durante il quale fu costruito il palazzo Avignonesi a Montepulciano per opera del celebre architetto Jacopo Barozzi, detto il Vignola. Il prestigio e la notorietà a livello mondiale di questa cantina toscana è il frutto dei fratelli Ettore e Alberto Falvo che nel 1974, già proprietari della Tenuta La Selva, decidono di rilevare le cantine Avignonesi rifondandola completamente. Già ai quei tempi il loro obiettivo di qualità era molto chiaro e cominciarono quindi a investire in modo consistente nella viticoltura. Un buon vino - com'è noto - nasce in vigna prima ancora che in cantina. Nel corso del tempo nei vigneti di Avignonesi sono stati introdotte e selezionate varietà di origine francese come lo Chardonnay,



La suggestiva vinsantaia di Avignonesi dove riposano per dieci anni i caratelli di pregiato Vin Santo

Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero, oltre alle varietà tipiche della zona.

Attualmente Avignonesi è composta da quattro unità produttive: Fattoria Le Capezzine, I Poggetti, Tenuta La Selva e La Lombarda, per un totale di 225 ettari, dei quali 109 destinati alla coltivazione di vigneti e 3 a oliveti. Il cuore delle cantine Avignonesi è la Fattoria Le Capezzine, che si trova a Valiano - a pochi chilometri da Montepulciano - in una tenuta del 1800. Qui si trovano gli impianti di vinificazione, le cantine di maturazione, il frantoio e la pregiatissima - oltre che suggestiva - vinsantaia, dove centinaia di caratelli di pregiato Vin Santo trascorrono circa dieci anni nell'attesa che il paziente lavoro del tempo li renda autentici nettari di rara eleganza. Il Vin Santo è infatti uno dei prodotti più prestigiosi di Avignonesi: non solo un esclusivo vanto di questa cantina, ma anche una filosofia di vita e di vedere il vino, la sua cultura e la sua tradizione. E per Avignonesi il Vin Santo è qualcosa che va prodotto senza compromessi, puntando unicamente alla qualità e alla conservazione della cultura e della tradizione di questo grandioso vino.

Cosa rappresenti il Vin Santo per Avignonesi, lo si capisce subito ascoltando l'autentico entusiasmo di Ettore Falvo quando parla di questo suo grande vino. Lo stesso entusiasmo si sente anche nelle parole della figlia Elena quando racconta la storia della sua famiglia legata al Vin Santo, del patrimonio dei caratelli - le piccole botti dove si conserva il Vin Santo - tramandato da generazioni. E ad Avignonesi il Vin Santo è qualcosa che si produce con autentica passione, come testimoniato dalle parole di Ettore Falvo: «il Vin Santo non è un mezzo per fare fatturato e soldi. Non importa quanto tempo occorre, quanta energia e quanto denaro occorrono. Quello che conta è la qualità e basta. Più è difficile da raggiungere, più grande è la soddisfazione e, di regola, più grande è il risultato». Ad Avignonesi, grande importanza è inoltre riconosciuta alla sperimentazione e all'impiego di tecniche colturali di qualità. È il caso della vigna coltivata ad alberello con viti disposte a *settonce*, così da assicurare un migliore sviluppo delle radici e una migliore esposizione ai raggi del sole, poiché nessuna pianta sarà coperta da quella vicina, garantendo una maggiore ventilazione.



Fattoria Le Capezzine: il cuore della produzione delle cantine Avignonesi

Sempre per scopi sperimentali, in Avignonesi è stato realizzato un apposito vigneto, detto *vigna tonda* a causa della disposizione a "raggiera" dei filari, nel quale si coltiva unicamente il Prugnolo Gentile - l'uva principale del Vino Nobile di Montepulciano - su portainnesti diversi e densità diverse. Lo scopo di questo vigneto è quello di comprendere l'influsso sia della densità sia del portainnesto sulla qualità dell'uva e, quindi, del vino. Tutto questo per il miglioramento del Vino Nobile di Montepulciano, uno dei vini più rappresentativi di Avignonesi - uno dei tanti, a dire il vero - e che in annate particolarmente favorevoli viene prodotto nell'eccellente versione riserva "Grandi Annate", del quale l'ultima è stata il 1999 e la prossima, di imminente uscita, sarà il 2003. Fra i prodotti più rappresentativi di Avignonesi si ricordano il Cortona Chardonnay Il Marzocco, maturato per 6 mesi in barrique, e il Cortona Merlot Desiderio, maturato per 12 mesi in barrique, in onore a "Desiderio", un toro di razza chianina vissuto nella Fattoria Le Capezzine nella seconda metà del 1800, ricordato nell'etichetta di questo eccellente vino.

E poi i due Vin Santo, celebri e celebrati ovunque nel mondo per la loro indiscutibile qualità. Il primo di questi è prodotto con Grechetto, Malvasia Toscana e Trebbiano Toscano, matura per dieci anni nei caratelli della vinsantaia e dalle bucce delle uve pigiate si produce una grappa maturata in barrique per almeno tre anni. Il secondo è il Vin Santo "Occhio di Pernice", prodotto con uva Prugnolo Gentile, anch'esso maturato per dieci anni in caratelli: un Vin Santo semplicemente monumentale. La produzione attuale di Avignonesi è di circa 700.000 bottiglie all'anno e la cantina è affidata al bravo enologo Paolo Trappolini. Il lavoro condotto da Avignonesi in ambito commerciale e produttivo ha consentito alla prestigiosa cantina di Montepulciano di ottenere i più alti consensi in tutto il mondo: vini che identificano non solo il marchio Avignonesi, ma anche il territorio dal quale provengono. I vini di Avignonesi sono principalmente distribuiti negli Stati Uniti d'America, Italia, Germania e in oltre 37 paesi del mondo, dei quali i principali sono Svizzera, Giappone, Belgio e Gran Bretagna.



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".



Cortona Chardonnay Il Marzocco 2004
Avignonesi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, susina e mela seguite da aromi di susina, vaniglia, nocciola, ananas, biancospino e cera d'api. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e nocciola. Cortona Chardonnay Il Marzocco matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano 2004
Avignonesi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Prugnolo Gentile (80%), Canaiolo Nero (15%), Mammolo (5%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Vino Nobile di Montepulciano si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo vino matura per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Cortona Merlot Desiderio 2004
Avignonesi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Cortona Merlot Desiderio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al

naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, sandalo, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Cortona Merlot Desiderio matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano Riserva Grandi Annate 2003
Avignonesi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Prugnolo Gentile (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Vino Nobile di Montepulciano Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo, ciclamino, vaniglia, tabacco, bergamotto, carruba, liquirizia e pepe rosa. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, lampone e amarena. Un vino ben fatto. Vino Nobile di Montepulciano Riserva Grandi Annate matura per 24 in botte a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo di Montepulciano 1995
Avignonesi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Grechetto, Malvasia Toscana, Trebbiano Toscano

Prezzo: € 170,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆ ★

Un vino di straordinaria grandezza. Questo Vin Santo di Montepulciano si presenta con un colore mogano chiaro e sfumature giallo ambra, poco trasparente. Al naso rivela aromi molto intensi, puliti, gradevoli, raffinati, eleganti e praticamente infiniti di confettura di fichi, uva passa e miele seguite da un'impressionante serie aromatica composta da vaniglia, dattero, tabacco, zenzero, prugna secca, mandorla, scorza d'agrumi, smalto, caramello, cera d'api e caffè. In bocca ha corrispondenza perfetta con il naso, un attacco dolce e vellutato, molto morbido e denso, perfettamente equilibrato dall'alcol e da una piacevolissima freschezza, corpo pieno, sapori molto intensi, di infinita complessità e piacevolezza. Il finale è molto persistente, praticamente infinito, con lunghissimi e incredibili ricordi di confettura di fichi, miele, prugna secca, uva passa e caramello. Un vino di grandissima eleganza, monumentale. Vin Santo di Montepulciano è prodotto con uve lasciate appassire per 6 mesi e matura per 10 anni in caratelli a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Vino da meditazione



Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice 1995
Avignonesi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Prugnolo Gentile

Prezzo: € 200,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆ ★

Un vino monumentale, di straordinaria eleganza e grandezza assoluta. Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice si presenta con un colore mogano scuro e sfumature mogano, impenetrabile alla luce. Al naso rivela aromi molto intensi, puliti, gradevoli, raffinati, eleganti, incredibilmente infiniti e un'impressionante apertura di confettura di prugne, confettura di fichi e confettura di amarene seguita da una straordinaria e precisa sequenza aromatica di confettura di more, vaniglia, tabacco, caffè, cannella, china, caramello, marmellata d'arance, liquirizia, cioccolato, miele, smalto e rabarbaro. In bocca ha perfetta corrispondenza con il naso, un attacco vellutato e dolce, molto morbido e denso, perfettamente equilibrato dall'alcol e da una piacevolissima freschezza, corpo pieno, sapori molto intensi, straordinariamente piacevole e complesso. Il finale è molto persistente, praticamente infinito, con lunghissimi e infiniti ricordi di confettura di more, confettura di amarene, confettura di prugne, confettura di fichi e miele. Un vino di rara e magnifica classe ed eleganza, di monumentale e assoluta eccellenza. Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice è prodotto con uve appassite per 6 mesi e matura per 10 anni in caratelli a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Vino da meditazione*

Avignonesi - Fattoria Le Capezzine - Via Colonica, 1
- 53045 Valiano di Montepulciano, Siena - Tel. 0578
724304 Fax: 0578 724308 - **Enologo:** Paolo Trappolini
- **Anno fondazione:** 1974 - **Produzione:** 700.000 botti-
glie - **E-Mail:** capezzine@avignonesi.it - **WEB:**
www.avignonesi.it

EVENTI

Notiziario

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

Lungarotti: La Cantina Diventa Verde

Le Cantine Lungarotti sono le protagoniste del primo progetto italiano per produrre energia termica dalle patate dei vigneti e rendere così pressoché autosufficiente sotto questo profilo, un'azienda vitivinicola di grandi dimensioni. Il progetto pilota, già in corso di realizzazione in Umbria presso la Cantina Lungarotti di Torgiano (Perugia), è finanziato dall'Ufficio Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura del Ministero delle Politiche Agricole, in accordo con il Centro di Ricerca sulle Biomasse-Università di Perugia.

La lavorazione dei residui (sarmenti) di potatura, predisposti in rotoballe, consentirà di produrre circa 290 MW all'anno di energia termica, in grado di coprire oltre il 70% del fabbisogno energetico della Lungarotti. Ciò vuol dire che l'azienda sarà pressoché autosufficiente per quanto riguarda la produzione di acqua refrigerata destinata al raffreddamento dei mosti in fase di vinificazione, la produzione di vapore utilizzato per il processo di sterilizzazione delle bottiglie, la produzione di acqua calda sanitaria, e, infine, il riscaldamento e il condizionamento dei locali nel periodo estivo.

«È giusto che anche le aziende vinicole diano un contributo alla lotta contro l'inquinamento, a favore del risparmio energetico - ha dichiarato Chiara Lungarotti, amministratore unico dell'azienda - Nel ringraziare il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e il CRB per avere scelto la nostra azienda per il progetto pilota, ci auguriamo che esso possa aprire la strada ad altre aziende del settore per una via "verde" alla produzione del vino.» La prima parte del progetto è stata avviata nel 2006, e consiste nell'accumulo di circa 100 tonnellate di sostanza secca, composte dalle biomasse residuali della potatura dei vigneti.

Rosa Rosae: il Nuovo Franciacorta Rosé di Bersi Serlini

Con una produzione di 3.500 bottiglie, Bersi Serlini pone in commercio il Brut Cuvée Rosé chiamandolo Rosa Rosae. Colore rosa tenue, luminoso e delicato, perlage fine e persistente, bouquet elegante con sentori di frutti rossi. Pieno e franco in bocca. Questo nuovo Rosé completa la gamma dei Franciacorta di Bersi Serlini e che, a differenza degli altri, è l'unico ad avere un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero. Un packaging colorato ed innovativo in linea con il recente restyling. Ogni bottiglia viene consegnata in un piccolo sacchetto di rete tessuta a mano, come da tradizione, da un artigiano di Montisola, piccolo paese sul lago d'Iseo famoso anche per la realizzazione di reti da pesca esportate e richieste in tutto il mondo.

Completato il Programma di Conversione di Inama

Il programma di conversione alla conduzione biologica dei vigneti situati sui Colli Berici dell'Azienda Agricola Inama, iniziato nel marzo del 2001, si è concluso positivamente in questi giorni. Ai primi quattordici ettari, controllati e certificati a conduzione biologica già nel marzo 2003, si aggiungono ora gli altri cinque ettari, a totale conclusione della procedura. La Bios di Marostica, organismo di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari, ha dichiarato pertanto l'idoneità dell'Azienda Agricola Inama alla conduzione biologica dei propri vigneti.

«Il tipo di conduzione con metodo biologico - afferma Stefano Inama, titolare dell'Azienda - combinato a una bassa resa per ettaro, consente una produzione di uve di qualità più elevata, che garantiscono migliori risultati in fase di vinificazione e affinamento. Concetti che, unitamente alla piena attenzione e al rispetto per l'ambiente e il terroir, hanno sempre fatto parte della filosofia Inama, ora anche certificati da una dichiarazione di un organo nazionale preposto alle verifiche e ai controlli»

L'Agricoltura un Settore Vecchio

«Il 50% degli agricoltori italiani ha più di 55 anni, come segnalato dall'Osservatorio giovanile per l'imprenditoria in agricoltura (Oiga) - afferma il Presidente Pantaleo Mercurio, Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali - è un dato sconcertante, che indica innanzitutto quanto i giovani siano disaffezionati al comparto primario.»

Un paradosso perché proprio le nuove generazioni amano la campagna, le vacanze in agriturismo e i prodotti tipici ma «non vedono prospettive - dice Mercurio - nell'agricoltura che genera redditi troppo bassi, un grado di innovazione e di sviluppo decisamente modesto, con poche possibilità di far carriera.» Il sogno, da parte di giovani laureati, di aprire un agriturismo, segnalato da una ricerca Eurispes, è quindi solo un segnale di un malessere per la qualità della vita nei centri urbani e non di una reale volontà di occuparsi nel mondo rurale.

«Il dato più preoccupante - dice Mercurio - è che l'Italia è fanalino di coda in Europa quanto a presenza giovanile nel settore primario. Significa che le politiche per favorire l'accesso dei giovani in agricoltura non hanno prodotto i risultati attesi. I

contributi a fondo perduto per l'insediamento dei giovani imprenditori, contenuti nei Piani di Sviluppo Rurale (Psr) 2000-2006, sono stati più un sostegno per aziende in essere, trasferite, almeno nominalmente da padre in figlio, piuttosto che un incentivo al passaggio generazionale, all'innovazione e al rinnovamento.» Occorre quindi legare l'insediamento dei giovani agricoltori a forme di supporto e auditing aziendale, perché vi sia anche un effettivo cambiamento nella gestione agronomica e economica dell'impresa agricola. I giovani vanno guidati e aiutati a crescere, a investire su colture o segmenti più redditizi di quelli tradizionali, è necessario che la multifunzionalità (agriturismo, fattorie didattiche?) diventi reale occasione di guadagno e business. «I giovani - conclude Mercurio - devono essere incentivati soprattutto alla formazione specialistica, percorsi di studio e di esperienze che però non siano generici e aperti a tutti, con conseguenti titoli poco spendibili sul mercato del lavoro. Occorrono invece progetti concreti e innovativi, che premiano l'alta formazione, master universitari e corsi di specializzazione post laurea. Gli imprenditori agricoli del futuro devono saper gestire i fattori produttivi e prendere decisioni in base ai trend economici ma anche tenendo conto della tutela ambientale, del risparmio energetico e della qualità del prodotto.»

I Dottori Agronomi e Dottori Forestali hanno chiesto al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, attraverso l'Oiga, di attivare il "Fondo per lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile in agricoltura", emancipato da vecchie logiche distributive che, superando i limiti regionali, dia la priorità all'alta formazione specialistica direttamente finalizzata alla realizzazione di progetti concreti al fine di promuovere la formazione di imprese che fungano sia di esempio, sia da polo di attrazione di iniziative similari.

Francoli Cup: Giovani al Lavoro

Uno spettacolo lungo una notte intera. È stata l'undicesima edizione della Francoli Cup, competizione dedicata agli studenti degli istituti alberghieri svoltasi alla discoteca Il Maneggio di Romagnano Sesia (NO). È stato un podio tutto femminile ad aggiudicarsi l'edizione 2007 per la categoria Drink Blu, ovvero il trofeo di cocktail a base la grappa, a dimostrazione che il mondo femminile sta sviluppando una sensibilità tutta nuova nei confronti del distillato italiano. Prima classificata Federica Zerbin (Sondalo) con lo Ziby, seconda Alissia Cornacchiari (Stresa) con il Managuana e terza classificata Veronica Rossini (Brescia Canossa) con il Nocciola.

Un podio tutto maschile invece per la categoria Drink Orange. Primo classificato Matteo Marin (Jesolo Lido) con il Sottosopra, secondo Giuseppe Montemurro (Castellaneta) con il Perone apple frozen e terzo Loris Buzzoni (Brescia Mantegna) con il Moonlight. Ai primi classificati è andato il premio di 1.000 euro. Molte delle ricette presentate, create dagli studenti, hanno dimostrato creatività e capacità di ricerca; tra i tanti ingredienti utilizzati figurano infatti il peperoncino, il vin cotto, lo yogurt, il sedano. A rappresentare l'Aibes, che ha collaborato alla realizzazione di tutta la competizione, era presente anche il Presidente Camillo Bosco.

L'attenzione maggiore è stata rivolta tuttavia alla premiazione del piano di ricerca, cui hanno partecipato oltre 40 istituti. Vincitore l'Istituto Carmine Russo di Napoli. Il progetto

presentato mira a sviluppare l'incoming turistico e prevede la costituzione di un consorzio, guidato dalla Scuola Alberghiera e aperto agli operatori del settore turistico. Obiettivo è creare una struttura operativa capace di offrire servizi turistici attraverso un'azione attiva degli studenti. Questi infatti dovranno occuparsi dell'ideazione dei pacchetti turistici, dell'implementazione del sito internet consortile, del controllo dei risultati, dello studio di posizionamento del prezzo. Una vera e propria "palestra" per aiutare i giovani ad avvicinarsi al mondo del lavoro. Oltre ad avere la possibilità di esporre per un anno la "Francoli Cup", opera ispirata ad un alambiccio futuristico, all'istituto vincitore è andato il premio di 10.000 euro, che verranno utilizzati per sviluppare il progetto.

Oltre che per i premiati, per tutti i partecipanti l'evento è stato un'esperienza di vita. Alla competizione hanno preso parte 63 istituti e oltre 200 persone tra docenti e studenti di età tra i 14 e i 19 anni. Buona anche la presenza straniera con le scuole di Ajaccio (Francia), Buje (Croazia), Galway (Irlanda), St Julian's Bay (Malta), Semmering (Austria), Pirna (Germania). Per tutti, studenti del Nord, Centro e Sud Italia, della Germania come di Malta, l'evento è stato una grande festa ma anche un'esperienza unica per confrontarsi con cosa realmente li aspetta nel mondo del lavoro, dove l'improvvisazione non è più concessa. «Mi auguro che la soddisfazione sia stata grande e la delusione cocente: questa è la vita» ha sintetizzato perfettamente il Presidente Alessandro Francoli. Nonostante la soddisfazione per l'ottima riuscita dell'evento, Distillerie Francoli pensa già alla prossima edizione. Per la prima volta quest'anno la competizione è stata messa a "Impatto Zero®" grazie alla collaborazione con LifeGate. Questo significa che per azzerare le emissioni di anidride carbonica provocate dalla manifestazione, pari a 3.150 kg di anidride carbonica, grazie alla collaborazione con LifeGate sono stati adottati 2.032 mq di riserva tropicale in Costa Rica. Per il prossimo anno l'idea è coinvolgere attivamente gli studenti su questa tematica, rendendoli sempre più consapevoli di una problematica che li riguarda da vicino e stimolandoli a proporre progetti di ricerca sostenibili anche dal punto di vista ambientale. Consapevolezza e consumo equilibrato sono gli argomenti su cui l'azienda sta lavorando, con un'attenzione sempre maggiore anche al consumatore e alla sua sicurezza.

La Francoli Cup è stata realizzata in collaborazione con Aibes, EAHT (European Association Hotel and Tourism School), Corso di Laurea in Scienze del Turismo e comunità locale dell'Università Bicocca di Milano e Lifegate. Per informazioni: www.francolicup.org

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: Fermentazione Malolattica

Un processo sottovalutato e poco compreso in passato, la fermentazione malolattica è un fenomeno essenziale per la stabilità biologica dei vini rossi

Uno dei principali problemi che si affrontano dopo il termine della fermentazione alcolica è rappresentato dalla stabilità biologica del vino. Al termine della fermentazione alcolica - o fermentazione primaria - il vino è piuttosto fragile e senza le opportune misure preventive, le probabilità che si sviluppino degenerazioni di varia natura sono molto alte. Le possibilità di maturazione e di conservazione di un vino dipendono non solo da certi componenti naturalmente presenti - come alcol, zucchero, acidi e polifenoli - ma anche dalla stabilità biologica, ottenuta mediante l'eliminazione di batteri e sostanze nocive, evitando l'esposizione del vino a condizioni avverse. Uno dei processi che certamente migliora la stabilità biologica del vino è rappresentato dalla fermentazione malolattica, detta anche fermentazione secondaria. Nonostante questo processo sia utile alla stabilità del vino, è bene ricordare che nei vini bianchi la fermentazione malolattica è generalmente evitata.

La conoscenza e lo studio della fermentazione malolattica è una conquista piuttosto recente, avvenuta nel corso del 1900. Fin dal 1600 i produttori di vino avevano notato una certa diminuzione di acidità nei vini "pronti", pur tuttavia non riuscendo a comprendere le cause. Un passo significativo fu fatto nel 1800, quando questa diminuzione di acidità fu attribuita alla scomparsa dell'acido malico dal vino, e si dovrà attendere il 1900 per comprendere finalmente che questa diminuzione era causata da specifici batteri che avevano il potere di degradare l'acido malico in acido lattico e anidride carbonica. Poiché durante questo fenomeno si sviluppa anche anidride carbonica, fu definito come *fermentazione malolattica*, equiparandolo cioè a un processo fermentativo e i batteri responsabili del fenomeno furono definiti *lattici*. Studi successivi hanno dimostrato che la fermentazione malolattica non è un processo fermentativo: si

tratta di un fenomeno di origine enzimatica nel quale si verifica la degradazione dell'acido malico in acido lattico e questa reazione svolge effetti positivi solo in alcuni vini.

La Fermentazione Malolattica

Al termine della fermentazione alcolica - oppure poco prima del suo naturale termine - il vino può apparire torbido, si libera anidride carbonica, si osserva un cambiamento di colore e l'acidità totale si abbassa generalmente di 0,5-1,5 grammi per litro, fino a circa 4 grammi per litro. Questi cambiamenti sono il risultato della fermentazione malolattica, un processo che può verificarsi subito dopo la fermentazione alcolica - quando si verificano le opportune condizioni - oppure in primavera, quando la temperatura comincia a rialzarsi. La temperatura è infatti uno dei fattori che determinano l'avvio di questo processo. Per motivi legati alla stabilità, generalmente si tende a favorire l'avviamento della fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica, così da avere sia un vino pronto in minore tempo sia un vino più stabile dal punto di vista biologico. Prima di comprendere come favorire il processo della fermentazione malolattica, cerchiamo di capire di cosa si tratta e quali sono i suoi effetti sul vino.

Come già detto, definire questo processo come *fermentazione malolattica* è improprio, poiché non si tratta effettivamente di una fermentazione, piuttosto di una degradazione dell'acido malico in acido lattico e anidride carbonica per opera dei batteri lattici. Questi batteri appartengono a diverse specie, fra queste le specie *Leuconostoc* e *Lactobacillus*. L'azione svolta dai batteri lattici, così come l'attivazione della loro funzionalità, dipende da diversi fattori, in modo particolare dal pH del vino e dalla temperatura. Quando si verificano le giuste condizioni, la fermentazione malolattica determina una disacidificazione biologica del vino, con una diminuzione dell'acidità totale e l'aumento del pH, generalmente di 0,1-0,2. Dal punto di vista organolettico, il vino risulterà al gusto più morbido - a causa della presenza dell'acido lattico, meno aggressivo di quello malico - e anche gli aromi saranno più complessi e "maturi". Per questi motivi, la fermentazione malolattica si ritiene indispensabile per la qualità dei vini rossi, nei quali è sempre favorita.

Per i vini bianchi, la fermentazione malolattica sarà favorita in funzione del tipo e delle qualità organolettiche che si vogliono conservare o sviluppare. Nei vini bianchi secchi e nei rosati, nei quali si conservano generalmente la freschezza dell'acidità e gli aromi "giovani" di frutta e fiori, è opportuno evitare la fermentazione malolattica. In questi tipi di vini, la fermentazione malolattica può essere svolta - anche parzialmente - nel caso l'acidità sia eccessiva, tuttavia si perderà anche parte della freschezza aromatica. La fermentazione malolattica è talvolta svolta in alcuni vini bianchi secchi destinati alla maturazione in barrique, rendendo in questo modo il vino più "morbido" con aromi più "maturi" e complessi. La fermentazione malolattica va in ogni caso evitata nei vini che hanno una certa quantità di zuccheri residui poiché l'attività dei batteri lattici potrebbe provocare nel vino la comparsa dello spunto lattico - detto anche *fermentazione mannitica* - causato dai batteri lattici che, attaccando gli zuccheri, li trasformano in acido acetico e lattico, con un conseguente gusto di "agrodolce" nel vino.



Botti e barrique sono i contenitori dove generalmente si svolge la fermentazione malolattica

Le Condizioni Favorevoli

Molti sono i fattori che condizionano l'avvio della fermentazione malolattica, fra questi la temperatura, motivo principale che ne impedisce lo svolgimento subito dopo la fermentazione alcolica. Infatti, al termine della fermentazione alcolica, soprattutto nelle zone più fredde, l'abbassamento stagionale della temperatura - seguita poi dall'inverno - impedisce l'avviamento della fermentazione malolattica che, qualora si verificano le giuste condizioni, inizierà in primavera, quando cioè la temperatura si rialzerà. La temperatura influisce sulla velocità di moltiplicazione dei batteri lattici e sulla velocità della reazione. La temperatura ottimale per l'avviamento della fermentazione malolattica è compresa fra i 18 e i 20° C. È opportuno che la temperatura sia mantenuta costante entro questo intervallo e che non superi comunque i 22° C, poiché in questo modo si favorisce lo sviluppo di acidità volatile. Oltre i 30° C, la fermentazione malolattica si interrompe, mentre a temperature inferiori a 15° C il suo svolgimento risulterà molto lento oppure bloccarsi completamente.

L'anidride solforosa, ampiamente utilizzata in enologia, svolge un ruolo importante nell'attivazione della fermentazione malolattica e del suo svolgimento. I batteri lattici sono più sensibili all'anidride solforosa rispetto ai lieviti, pertanto, quando presente in dosi eccessive, la fermentazione malolattica può anche non verificarsi, anche in presenza delle giuste condizioni determinate dagli altri fattori. Si ritiene che una quantità di anidride solforosa libera superiore a 10mg per litro impedisca la fermentazione malolattica, mentre valori inferiori a 5mg per litro non influiscono sul suo svolgimento. La maggioranza dei batteri lattici sono anaerobici, pertanto il loro sviluppo e la loro attività è favorita in condizioni di assenza di ossigeno e in presenza di anidride carbonica. Per questo motivo, al momento della svinatura, sarà opportuno effettuare il travaso senza il contatto con l'aria e il recipiente sarà mantenuto ben colmo così da evitare anche lo sviluppo di batteri acetici e quindi del difetto di acescenza.

L'acidità del vino è un altro fattore che influisce sull'attivazione e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Nel caso in cui il vino abbia un valore di pH inferiore a 3,2 - quindi un vino molto acido - l'attivazione della fermentazione malolattica sarà molto difficoltosa e con molta probabilità non si verificherà affatto. Con valori di pH superiori a 4,5 la fermentazione malolattica avrà uno svolgimento molto lento. Il valore ottimale di pH è di 4, tuttavia valori di circa 3,4 sono già favorevoli. Nel caso in cui il vino fosse troppo acido - impedendo quindi la fermentazione malolattica - sarà opportuno diminuirla, tuttavia è bene ricordare che questa correzione dovrà essere effettuata dopo la fermentazione alcolica. La disacidificazione del vino dovrà essere effettuata con l'aggiunta di specifici prodotti chimici - in particolare il bicarbonato di potassio - generalmente reperibili nei negozi specializzati in enologia.

Nonostante questo possa sembrare superfluo, l'attivazione e lo svolgimento della fermentazione malolattica richiede la presenza di una sufficiente popolazione di batteri lattici nel vino. I batteri lattici sono naturalmente presenti nella pruina - lo strato di sostanza cerosa protettiva che ricopre la buccia dell'acino d'uva - pertanto durante l'ammontamento e la pigiatura dell'uva saranno trasferiti nel mosto. Alcuni processi di vinificazione, in particolare le operazioni che riguardano l'aggiunta

di anidride solforosa, potrebbero ostacolare l'attività dei batteri lattici, rendendo quindi la fermentazione malolattica difficoltosa. In questi casi si può ricorrere a due metodi diversi, assicurandosi tuttavia della presenza di tutti gli altri fattori che favoriscono lo svolgimento della fermentazione lattica. Il primo metodo consiste nell'aggiungere del vino nel quale la fermentazione malolattica sia già attiva - quindi ricco di batteri lattici - mentre il secondo consiste nell'aggiunta diretta di colture di batteri lattici, reperibili nei negozi specializzati in enologia.

Svolgimento della Malolattica

Prima di eseguire i controlli sullo svolgimento della fermentazione malolattica, è necessario che questa inizi la sua attività. In ogni caso, nei vini che richiedono lo svolgimento della fermentazione malolattica, è opportuno che questo processo sia svolto subito dopo la fermentazione alcolica, senza attendere l'arrivo della primavera, assicurando quindi una migliore stabilità biologica al vino. Al termine della fermentazione alcolica e dopo avere svinato il vino, si cominceranno a predisporre i fattori che favoriscono l'attivazione della fermentazione malolattica, in particolare la temperatura. Dipendentemente dalle condizioni della stagione, la temperatura potrebbe anche essere inferiore ai 18° C, pertanto sarà necessario riscaldare il locale utilizzato per la produzione di vino. Nonostante la produzione casalinga di vino non consenta di eseguire tutti i controlli necessari, sarebbe opportuno assicurarsi anche sulla presenza degli altri fattori favorevoli, come la quantità di anidride solforosa e il pH, quest'ultimo misurabile con uno specifico strumento, pertanto di difficile determinazione nel nostro caso.

Qualora le condizioni per l'attivazione della fermentazione malolattica siano tutte presenti ma il fenomeno stenta il suo avviamento, è molto probabile che nel vino non sia presente una popolazione sufficiente di batteri lattici. Come già detto, in questo caso sarà opportuno aggiungere una parte di vino già in fermentazione malolattica, oppure una coltura di batteri lattici così da favorire l'attivazione del processo. I batteri lattici sono solitamente disponibili in forma liofilizzata presso i negozi specializzati in enologia. Prima di aggiungere i batteri è necessario procedere con la loro riattivazione poiché è indispensabile che questi siano aggiunti al vino quando sono in piena attività. Le modalità di riattivazione variano a seconda del tipo di batteri impiegati, pertanto sarà opportuno fare riferimento alle indicazioni suggerite dal produttore. Quando la fermentazione malolattica avrà iniziato la sua attività, nella superficie del vino si noteranno delle piccolissime bollicine: si tratta dell'anidride carbonica prodotta dalla degradazione di acido malico in acido lattico.

Ci sono casi nei quali la fermentazione malolattica deve essere evitata, come per esempio nei vini bianchi e rosati nei quali si preferisce mantenere la freschezza degli aromi e una buona acidità. Il metodo più semplice è quello di non favorire le condizioni sopra riportate, tuttavia alcune di queste potrebbero risultare rischiose per la salute del vino dando origini ad alterazioni. Il metodo più pratico e semplice per evitare lo svolgimento della fermentazione malolattica è quello di aggiungere un'opportuna dose di anidride solforosa al vino, così da ostacolare l'attività dei batteri lattici. Un altro metodo consiste nel mantenere il vino a una temperatura inferiore a 18° C, così da

impedire l'attività dei batteri lattici. Il metodo migliore consiste comunque nell'utilizzo combinato di entrambi i metodi, provvedendo ad aggiungere anidride solforosa dopo il termine della fermentazione alcolica - in questo specifico caso si consigliano generalmente 8-10 grammi di SO₂ per ogni cento litri - provvedendo subito dopo a mantenere il vino a una temperatura inferiore a 18° C, così da evitare, inoltre, lo sviluppo di gusti negativi, come quello di mercaptano o di idrogeno solforato.

NON SOLO VINO

Carciofo

La bella ninfa Cynara, dai capelli color cenere, per non essersi concessa al potente Giove, padre degli dei e degli uomini, dio della luce, venne trasformata in una pianta spinosa: il carciofo

Il carciofo, *Cynara cardunculus*, è una pianta erbacea perenne alta fino a 1,5 metri, della famiglia delle asteracee. Il termine carciofo deriva dall'arabo *al-kharshūf*, letteralmente "pianta che punge". Il carciofo è coltivato in tutta l'area mediterranea, in modo particolare in Italia, Spagna e Francia, mentre i maggiori coltivatori dei paesi oltre oceano sono gli Stati Uniti e il Perù. Il carciofo è una tipica pianta mediterranea dal ciclo naturale autunnale-primaverile, che condivide con i cardi la stessa origine. Esistono diversi modi di classificare i carciofi: in base alla presenza e allo sviluppo delle spine si distinguono in *spinosi* o *inermi*. I carciofi spinosi sono quelli le cui brattee - cioè le foglie - terminano con l'estremità appuntita, mentre negli altri la punta delle foglie è arrotondata. Un'altra distinzione viene fatta in base al colore: carciofi dal colore violetto e carciofi dal colore verde. Un'altra classificazione è fatta in base al ciclo fenologico, distinguendo i carciofi "autunnali" e "primaverili". Le varietà autunnali subiscono una forzatura nel ciclo riproduttivo, mentre le primaverili sono adatte alla coltura classica. Esistono numerose varietà di carciofi tra le più famose in Italia troviamo lo spinoso sardo, il catanese, il verde di Palermo, il romanesco, il violetto di Toscana e il violetto di Provenza.

Breve Storia del Carciofo

Il carciofo che mangiavano i nostri avi, non è uguale a quello che troviamo oggi nelle nostre tavole. A quei tempi esisteva la specie selvatica, più dura, piccola e spinosa. I fiorellini azzurri del carciofo servivano per far cagliare il latte nella produzione di formaggio. Il carciofo è probabilmente originario dell'Etiopia e arriva in Europa attraverso l'antico Egitto. Ne troviamo traccia nell'opera di Plinio il Vecchio *Naturalis Historia*, dove sono messe in risalto le sue proprietà come depuratore e tonificante, come afrodisiaco e - a quanto pare - particolarmente efficace contro le calvizie. Le proprietà del carciofo sono inoltre citate da Teofrasto nella sua *Storia delle piante* e da Esiodo in *Opere e giorni*. Nel *De Re Rustica* di Decio Bruno Columella, leggiamo che veniva coltivato sia per scopi alimentari sia come pianta medicinale.

Il carciofo proviene quasi certamente dal cardo e le loro origini comuni ci portano nel Nord Africa e in Egitto. La pianta

era già conosciuta dagli antichi romani come *Cynara*, mentre per gli antichi greci era *Kinara*, i quali attribuivano alla pianta un effetto afrodisiaco, forse riferendosi all'avvenenza della ninfa Cynara. Secondo la mitologia, la bella ninfa dai capelli color cenere, per non essersi concessa al potente Giove venne trasformata in una pianta spinosa: il carciofo. Il carciofo è sempre stato associato, vista la sua forma, alle persone scontrorse e "spinose", tuttavia dal cuore tenero. Nel Medio Evo non si conosceva il carciofo "moderno". Con molta probabilità, gli orticoltori di quel periodo hanno ripreso o continuato la selezione iniziata probabilmente dagli etruschi, selezionando le piante e cercando di trasformare il carciofo selvatico - o il cardo - in carciofo "moderno". Per secoli ignorato dalla massa, tornerà alla ribalta alla fine del Medio Evo a seguito di massicce importazioni dall'Africa e più precisamente dall'Etiopia.

Secondo alcuni documenti, il carciofo sembra essere arrivato prima in Toscana e quindi in Veneto. Nel XVI secolo comincia a diffondersi in Sicilia, dove trova un clima ideale. In Sicilia il carciofo conosce una larga diffusione, tanto da essere impiegato in molte preparazioni gastronomiche isolate, con il nome di *capòzzula*, derivante da *caput* - il capo - ovvero la testa del carciofo da tagliare. Il carciofo selvatico viene venduto nell'isola già lessato nelle bancarelle agli angoli delle strade e viene consumato nei momenti di pausa, come spuntino o come scusa per bere un buon bicchiere di vino. La tradizione vuole che sia stata Caterina De' Medici, in occasione del matrimonio con Enrico II di Francia, a diffondere l'uso dei carciofi in cucina. Si dice che anche Luigi XIV, detto "re sole", amasse consumare carciofi. Si sa che nella seconda metà del 1400 venne introdotto a Napoli e a Firenze. Secondo Pietro Andrea Mattioli - studioso senese, medico, botanico, traduttore e commentatore di testi di farmacologia antica, uno dei primi scienziati naturali dell'Europa sorta dal Medioevo - nel 1500 il carciofo era già diffuso in tutta la Toscana. Furono gli olandesi a introdurre i carciofi in Inghilterra, mentre gli Spagnoli e i Francesi li introdussero in America, nel secolo XVIII, più precisamente nei territori dell'attuale California e Louisiana, dove oggi i cardi sono considerati come una pianta infestante.



I carciofi: leggeri, nutrienti, gustosi e molto versatili in cucina

Il Carciofo in Cucina

I carciofi sono un alimento molto interessante, hanno un buon sapore e pochissime calorie - appena 22 per 100 grammi - caratteristiche che rendono i carciofi molto sazianti e versatili in cucina. Un'altra caratteristica molto interessante, specialmente in questi tempi dove si pone particolare attenzione ai cibi "leggeri", privi di grasso e di colesterolo, è quella di essere ricchi di fibra solubile, cioè quella fibra che aiuta a smaltire il colesterolo in eccesso. L'alto contenuto di ferro rende il carciofo un alimento ideale per chi soffre di anemia e diabete. È ricco di cinarina, una sostanza che favorisce la secrezione biliare e la diuresi. I carciofi contengono sostanze epato-protettrici: la cinarina contenuta nei carciofi sembra avere la capacità di ridurre il livello di colesterolo, tuttavia per ottenere un beneficio effettivo, è opportuno consumarne un quantitativo pari a 100-300 grammi al giorno e per un periodo piuttosto prolungato. Gli effetti positivi del carciofo, come ad esempio l'abbassamento del livello di colesterolo, è talvolta vanificato dal metodo di cottura: in questo senso le preparazioni grasse e succulente, come i carciofi alla giudea, i carciofi fritti o sott'olio, non sono le più indicate. Dalle foglie del carciofo viene estratta una sostanza amara usata come depurativo e come digestivo.

I Carciofi si trovano tutto l'anno e, quando non si trovano freschi, si trovano surgelati o in scatola sott'olio. I carciofini sott'olio vanno scolati e lavati molto bene perché tendono a trattenere molto olio e sale, quindi sono ricchi di grasso e sodio. Prima del consumo o del suo utilizzo, il carciofo deve essere pulito. Per prima cosa si eliminano le foglie con le spine e tutte le foglie esterne dure e amare, quindi si provvede a tagliare la parte superiore. Anche l'eventuale peluria interna va eliminata. Il gambo va mondato delle foglie e della parte più esterna coriacea ed amara. Così preparati, i carciofi vanno tenuti immersi in acqua acidulata con succo di limone fino al momento della cottura, così da evitare il loro annerimento. Se sono freschi e con il gambo, i carciofi possono essere conservati per qualche tempo con immersi nell'acqua, proprio come i fiori freschi. I carciofi più piccoli, a fine stagione, possono essere utilizzati per la preparazione dei gustosi carciofini sott'olio.

Al momento dell'acquisto è consigliabile accertarsi sulla freschezza del carciofo, verificando che siano duri e compatti, devono essere pesanti in proporzione alla loro grandezza, le foglie devono essere ben chiuse, non raggrinzite e di un bel colore verde scuro. I carciofi dovranno inoltre essere privi di macchie e ammaccature. Il gambo deve essere privo di parti molli o ingiallite. Se nel gambo lungo sono presenti delle foglie, controllare che siano fresche. Un altro indice di freschezza da verificare dopo l'acquisto è l'assenza di peluria interna. Nonostante sia sempre consigliabile consumarli subito, i carciofi possono essere conservati in frigorifero, avvolti nella carta, per un massimo di tre giorni. Qualora si desideri consumare i carciofi fuori stagione, si può ricorrere a quelli surgelati, o al limite, a quelli in scatola sott'olio. In commercio si trovano anche carciofini sott'olio, preparati con cuori di carciofo di seconda scelta.

I carciofi giovani, freschi e teneri, sono ottimi anche consumati crudi, in pinzimonio, affettati molto sottili e aggiunti all'insalata mista. I carciofi più maturi sono preferibilmente consumati cotti e sono adatti anche alla preparazione di torte

salate e risotti. Dal punto di vista nutrizionale, cento grammi di carciofi crudi forniscono 22 kcal e contengono: 91,30gr di acqua; 2,7gr di proteine; 2,5gr di carboidrati; 0,2gr di lipidi; 0,5gr di amido; 1,9gr di zuccheri solubili; 5,5gr di fibra; 0gr di colesterolo; 0,018mg di vitamina A; 0,06mg di vitamina B1; 12mg di vitamina C; 0,19mg di vitamina E; 86mg di calcio; 1mg di ferro; 45mg di magnesio; 376mg di potassio; 133mg di sodio. I carciofi non vanno consumati dalle madri che allattano, poiché ostacola la produzione del latte materno e da coloro i quali soffrono di calcoli biliari o comunque in caso di occlusione delle vie biliari.



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 Vino Nobile di Montepulciano 2000 Avignonesi (Toscana, Italia) (Distillatore: Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo

Prezzo: € 19,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mora, lampone, violetta, prugna, liquirizia e amarena con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piuttosto secca, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore. Alcol 42°.



**Grappa di Vin Santo 1997
Avignonesi (Toscana, Italia)**
(Distillatore: Nannoni)

Materia prima: Vinacce di Grechetto, Malvasia Toscana, Trebbiano
Toscano

Prezzo: € 48,60 - 11

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra brillante, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di nocciola, vaniglia, miele, liquirizia, fico secco, cioccolato e pralina con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di miele, liquirizia e fico secco. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore e matura in barrique per tre anni e per almeno 2 anni in bottiglia. Alcol 42°.



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

Materia prima: Vinaccia di Chardonnay

Prezzo: € 10,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

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



**Brandy Stravecchio Invecchiato 24 anni Gran
Riserva Superiore Monte Sabotino
Distilleria Zanin (Veneto, Italia)**

Materia prima: Miscela di vini

Prezzo: € 30,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo brandy si presenta con un colore giallo ambra scuro, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di cioccolato, tabacco, vaniglia, pralina, prugna secca e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza, sapori intensi. Il finale è molto persistente con ricordi di cioccolato, prugna secca e miele. Questo brandy è distillato in alambicchi di rame e matura in fusti di rovere. Alcol 40°.

Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
2	↗	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
3	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
4	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
5	↗	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
6	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
7	↗	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
8	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
9	↗	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
10	↗	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
11	↘	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
12	↔	Sagrantino di Montefalco 2003, Antonelli (Italia)
13	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
14	☆	Mater Matuta 2003, Casale del Giglio (Italia)
15	☆	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)

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