

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 41, Maggio 2006

Emozioni di Vino

Guardando al passato, a tutti gli scritti che i nostri predecessori ci hanno lasciato come testimonianza dei loro tempi e delle loro culture, fra tutte le bevande create dall'uomo, il vino è quella di cui si è parlato maggiormente e occupa un posto di assoluto rilievo. Un fatto davvero singolare, se si pensa che stiamo parlando di una "semplice" bevanda, cioè qualcosa che, nella sua funzione primaria ed essenziale, dovrebbe assolvere la funzione di calmare la sete. Eppure raramente si beve vino per calmare la sete, anzi, quando si ha sete, difficilmente si pensa al vino come rimedio. Questo non è dovuto solamente ai deprecabili e ovvi effetti causati dal suo abuso, ma principalmente perché il vino ha da sempre ricoperto un ruolo primario negli eventi sociali e culturali dei popoli nei quali era presente, senza escludere - ovviamente - l'alto significato rituale che si è associato a questa bevanda in molte religioni e culti. Se pensiamo al Cristianesimo, il vino è essenziale nella celebrazione dell'eucarestia, un elemento rituale considerato sacro, che pertanto va oltre il semplice concetto di bevanda.

Con il tempo, il vino esce dal suo ruolo primario di bevanda sacra, diventa bevanda sociale e di comunione, di amicizia, di motivo aggregante e di unione. Non a caso i momenti importanti della vita degli uomini sono ancora oggi sottolineati dal vino, consumato come bevanda augurale per il buon esito di accordi, patti e per la celebrazione di particolari eventi. In questo senso, al vino si riconosce ancora oggi una forte connotazione di sacralità. A parte i significati sociali e rituali che si sono attribuiti al vino nel tempo, è comunque innegabile che il vino è anche una bevanda capace di suscitare emozioni. Un buon bicchiere di vino - dove per "buono" ognuno attribuisce un significato assolutamente personale - è capace di suscitare emozioni, appagare una necessità sensoriale, vivere un momento di benessere. Il vino è quindi capace di suscitare emozioni? La risposta è chiaramente scontata: certamente sì. Se ci interroghiamo invece sul tipo di emozioni che un vino può suscitare, la risposta è certamente più complessa: forse è addirittura impossibile trovare una risposta.

Sono infatti tante le emozioni che un buon vino può suscitare, poiché per ognuno il vino rappresenta qualcosa di assolutamente personale. Qualcosa che va oltre il semplice bere. Le

emozioni di un vino si legano anche ai ricordi di eventi passati, di persone conosciute e con le quali si è condiviso parte della vita e momenti speciali, che si ricordano con piacere oppure malvolentieri. Ma le emozioni del vino non sono solamente legate ai ricordi che si associano a una particolare persona, a uno specifico produttore, a una particolare uva o zona. Le emozioni sono anche suscitate da quel *personalissimo dialogo* che si costruisce davanti a un calice di vino, un dialogo che non è fatto di parole ma di sensazioni, di emozioni, appunto. Si provano emozioni quando si osserva il colore e l'aspetto del vino nel calice: spesso i colori, i riflessi e la lucentezza che si ritrovano sono emozionanti quanto i colori di un bel tramonto. Le emozioni arrivano anche dagli aromi che si sollevano dal calice: ci sono vini che con il tempo e la pazienza riescono a sviluppare aromi così affascinanti che si passerebbero ore ad ascoltarli.

Il grande Luigi Veronelli - del quale si sente certamente la mancanza nel mondo del vino, non solo per tutto quello che ha saputo fare prima di ogni altro in Italia per la bevanda di Bacco - nel suo personalissimo stile comunicativo, ha coniato diversi modi di dire e di definizioni, oramai di uso comune, capaci di far comprendere subito la personalità di un vino. Per quei vini capaci di attirare l'attenzione, di emozionare i sensi come un buon amico, ha creato l'efficace definizione di *vini da meditazione*, capaci di così tante e alte parole ed emozioni, tali da fare ritrovare un momento di benessere, di emozioni forti e appaganti, di meditazione, appunto. Lo scrittore tedesco Patrick Süskind nel suo celebre romanzo "Il Profumo" ricorda che «Colui che domina gli odori, domina il cuore degli uomini». Definizione sulla quale è difficile non essere d'accordo, proprio per l'enorme potere che hanno gli odori e gli aromi nel

Sommario

Emozioni di Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Trentino Alto Adige	3
GUSTO DIVINO	
Tocai Friulano a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Fazio	11
Giornale di Cantina	13
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
La Cucina Umbra e il Vino	16
NON SOLO VINO	
L'Asparago	18
Aquavitae	20
Wine Parade	21

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

suscitare le emozioni negli esseri umani. E quante emozioni possono suscitare gli aromi di un buon vino? Infinite, a partire dagli aromi capaci di portarci all'improvviso in un campo di fiori o davanti a un ricco cesto di frutti, per esempio.

Le emozioni che un vino può regalare non si limitano solamente al suo aspetto e ai suoi aromi: anche il suo gusto è fonte di emozioni. Anche in questo caso le sfaccettature del gusto del vino sono praticamente infinite, non solo per quanto riguarda il gusto in quanto tale. L'emozione che infatti può suscitare un vino dolce è diversa da quella di un vino rosso o di un vino spumante. Esattamente come per gli aromi, anche i sapori sono spesso associati a ricordi, a particolari momenti della vita, memorie del passato che in un attimo tornano chiare e nitide nella nostra mente. Ed è anche un'emozione ritrovare nel gusto del vino gli aromi che già avevano emozionato al naso, non solo un fattore di qualità, ma anche una conferma di quello che il naso aveva promesso. L'emozione del gusto va anche oltre il momento in cui si deglutisce il vino e - chi più, chi meno - continua a emozionare con la sua persistenza gusto olfattiva. Ed è anche emozionante misurare il tempo nel quale il gusto del vino rimane in bocca chiaro e forte, fino a sentirlo scomparire dai nostri sensi e trasformarsi in ricordo.

Dipinto così, il vino sembrerebbe una bevanda suprema, quasi perfetta, nella quale si possono ravvisare solamente aspetti positivi, o meglio, emozioni positive. Ovviamente non è proprio così. Ci sono anche emozioni negative legate al vino, a partire, per esempio, dalla speculazione che si può fare con la bevanda di Bacco fino a sopravvalutarla e farla diventare quello che non è. Così come l'emozione - probabilmente negativa, ma sarebbe bene chiederlo a chi cerca nel vino questo genere di emozioni - che suscita il consumo sconsiderato tanto da provocare i deprecabili effetti a tutti ben noti. Ma in fin dei conti, il vino può essere per gli uomini tutto ciò che si vuole che sia e questo vale per ogni cosa. Positivo, negativo, emozionante, stupefacente, sorprendente, deprimente, nocivo o deprecabile, è semplicemente una questione di scelte. Spetta a chi decide di confrontarsi con il vino esaltare o ascoltare l'aspetto che si considera maggiormente attraente o comodo in un determinato momento. Ed è certamente una scelta quella di ricorrere all'abuso di vino, qualcosa che difficilmente possiamo condividere. Forse anche nella stupidità dello scellerato eccesso si nasconde un'emozione, così come esiste un'emozione nella saggezza nel sapere apprezzare lealmente le cose, capirle e volerle ascoltare, vino e persone comprese.

La Posta dei Lettori

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

Ho acquistato una bottiglia di Sagrantino di Montefalco 2000 della cantina Terre de' Trinci. L'ho cercato nella vostra guida ma non è presente: dall'annata 1999 si passa direttamente al 2001. Perché?

Sandro Cafasso – Roma (Italia)

La Guida dei Vini di DiWineTaste, contrariamente ad altre guide analoghe, non è compilata secondo criteri stagionali o annuali; in essa sono riportati unicamente i vini degustati e valutati dal nostro comitato di degustazione. I vini selezionati per la recensione seguono generalmente tre criteri: l'interesse del nostro comitato a parlare di uno specifico produttore, l'interesse del produttore ad essere presente nelle nostre pagine e la segnalazione dei nostri lettori. Per questo motivo, può accadere che alcune annate dei vini di alcuni produttori siano assenti, così come certi produttori. Tuttavia l'invito che rivolgiamo ai produttori per la recensione dei loro vini non è mai limitato a un singolo mese o a una singola recensione, ma anche alle annate successive, pur lasciando questo tipo di decisione alla discrezione del produttore. Nonostante il nostro esplicito invito ai produttori di inviare l'intera linea di produzione - sia per offrire una maggiore informazione ai nostri lettori, sia per offrire una continuità sulla storia di uno specifico vino - avrà comunque notato che per molti vini sono presenti diverse annate, tuttavia è il produttore che decide ogni anno quali vini inviare in redazione per la valutazione sensoriale e per la recensione.



Ho recentemente degustato un vino californiano prodotto interamente con l'uva Petite Syrah. Si tratta di una sotto varietà dell'uva Syrah?

Meredith Nicholson – New York (USA)

L'uva Petite Syrah è principalmente coltivata in California e, benché in passato si riteneva avesse una legame genetico con il Syrah, è oggi appurato che si tratta della varietà *Durif*, un tempo diffusa nella Valle del Rodano, Francia, e oggi quasi estinta in quelle zone. Il Petite Syrah produce vini con colori intensi, di buon corpo, buona tannicità e accenni di aromatici di pepe nero, una qualità che forse lo ha legato al più celebre Syrah. Nonostante l'uva sia originaria della Francia - si tratta di un incrocio prodotto dal Dott. Durif e dal quale prende nome nella sua versione originale - il Petite Syrah sembra produrre migliori risultati in California, luogo in cui raggiunse il massimo della notorietà negli anni 1970. Nonostante la coltivazione del Petite Syrah sia oggi notevolmente diminuita, molte cantine impiegano ancora quest'uva per la produzione di vini mono varietali di grande struttura. Inoltre, oggi il Petite Syrah è prevalentemente aggiunto ad altre uve - come ad esempio lo Zinfandel - con lo scopo di aumentarne la complessità e

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 © 2006 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

il corpo.

ABC VINO

Trentino Alto Adige

L'affascinante regione italiana, a ridosso delle Alpi e costituita da due zone geografiche distinte, è protagonista di grandi vini bianchi, rossi e spumanti metodo classico

C'è una regione in Italia che da anni sta guadagnando una notevole reputazione nella produzione di vini bianchi - e non solo quelli - dall'impeccabile eleganza e classe, caratterizzati da un'esplosione di aromi e fragranze di frutti e fiori inebrianti: il Trentino Alto Adige. Dal punto di vista amministrativo, la regione è divisa in due province, quella settentrionale, ai piedi delle Alpi con forti influssi culturali e linguistici tedeschi, l'Alto Adige o Sudtirolo (Südtirol nella lingua locale), e quella meridionale, con cultura e tradizioni più vicine a quelle italiane, il Trentino. Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione vinicola, grazie anche alla favorevole posizione geografica e alle locali condizioni climatiche, che consentono di raggiungere ottimi livelli, in modo particolare con le classiche uve che prediligono le zone fredde, come il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero. Nonostante nel Trentino Alto Adige siano coltivate molte varietà "internazionali", nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone.

La storia racconta che la coltivazione della vite e la produzione di vino in queste terre risale addirittura al 700 aC, quando questa zona apparteneva alla *Raetia*, celebre in tempi antichi per la qualità dei suoi vini tanto da competere con il leggendario *Falerno*. Il vino retico ha avuto illustri sostenitori del passato, da Plinio il Vecchio a Columella e Cassiodoro. Nonostante la viticoltura in questa regione fu fortemente incentivata e sviluppata dagli antichi romani, la pratica di coltivare la vite ha in realtà origini più antiche che risalgono ai tempi degli etruschi. Interessante - a tale proposito - è il ritrovamento in Val di Cembra di una *situla* - un piccolo secchio vinario - attribuito all'epoca etrusca. Un ritrovamento non casuale, poiché nella Val di Cembra, a quei tempi, si professava il culto di Sileno, precettore di Bacco. Quando gli antichi romani giunsero in queste terre, trovarono la vite allevata su strutture di legno, un sistema che si considera essere l'antenato della moderna *pergola*.

Inoltre, sembra che proprio in questa regione gli antichi romani abbiano conosciuto l'uso della botte di legno per la conservazione e il trasporto del vino: a quei tempi erano ancora soliti utilizzare vasi in ceramica e anfore di terracotta. La viticoltura e la produzione di vino divennero importanti in questa regione - esattamente come in altre parti d'Europa - ai tempi di Carlo Magno poiché i vescovi e le abbazie che si trovavano nella Germania meridionale erano soliti rifornire le proprie dispense con i vini prodotti in queste zone. Con l'arrivo delle popolazioni barbare e delle loro devastazioni, gran parte della viticoltura fu spazzata via - condividendo la stessa sorte toccata anche ad altre terre - segnando un forte declino nella produzione di vino anche nei secoli a venire. A partire dal VIII secolo i conventi Franchi e Bavari iniziarono a coltivare vigneti con lo scopo di produrre il vino necessario alla liturgia.



Il Trentino Alto Adige

L'opera dei monaci - in particolare i Benedettini - per la conservazione e lo sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu fondamentale, esattamente come in altre regioni d'Europa. I monaci salvarono gran parte del patrimonio viticolo della regione e si ritiene che già a quei tempi nel Trentino Alto Adige fossero coltivate le uve Lagrein, Schiava e Gewürztraminer - varietà ancora oggi celebri nella zona - insieme ad altre varietà autoctone di cui si è persa traccia ai giorni nostri. La viticoltura era praticata dai monaci all'interno delle mura dei loro conventi e questo consentì ulteriormente un maggiore sviluppo della viticoltura e della sua salvaguardia. La produzione di vino registrò nei secoli a venire profondi cambiamenti e fortune alterne nella commercializzazione, fino ad arrivare al XVI secolo quando - durante il Concilio di Trento - gli ecclesiastici riuniti per l'occasione ebbero modo di apprezzare il vino della regione, contribuendo alla sua diffusione e notorietà in tutta Europa.

Il sostanziale contributo dei monaci alla viticoltura del Trentino Alto Adige conobbe il suo declino nel 1803, in occasione delle guerre napoleoniche, quando l'Austria perse il controllo e il dominio di queste terre. Le abbazie e i conventi furono secolarizzati e le loro proprietà - compresi i vigneti - furono ceduti a privati. A partire dal 1867, grazie all'apertura del collegamento ferroviario del Brennero, la produzione di vino nel Trentino Alto Adige beneficiò di un nuovo impulso commerciale, consentendo ai vini di questa regione di guadagnare una notevole notorietà al di fuori dei confini d'Italia, segnando inoltre l'inizio delle cooperative vinicole. Questo periodo di splendore commerciale e di notorietà del vino del Trentino Alto Adige subì un forte rallentamento, non con l'avvento della fillossera - come si potrebbe supporre - ma soprattutto con l'inizio della prima guerra mondiale. La fillossera arriverà in queste terre all'inizio del 1900 e, nonostante inflisse sostanziali danni ai vigneti, non provocò il netto declino che invece si registrò in altre regioni dell'Europa.

Dopo essere stato il principale fornitore di vini alle corti Imperiali d'Austria, al termine della prima guerra mondiale,

quando sia il Trentino sia l'Alto Adige furono annesse all'Italia, la produzione e il commercio del vino di queste terre subì un forte declino. Bisognerà attendere la fine della seconda guerra mondiale per vedere i primi segnali di ripresa dell'enologia del Trentino Alto Adige. Qui, come in tutte le altre regioni d'Italia, la ripresa fu caratterizzata da una produzione concentrata prevalentemente sulla quantità piuttosto che sulla qualità. La ripresa concreta dell'enologia del Trentino Alto Adige - e di tutta l'Italia - avrà inizio negli anni 1980, dopo avere compreso che il successo del vino - non solo commerciale - imponeva l'adozione di rigorosi criteri di qualità abbandonando le speculative logiche della quantità. Il cambiamento fu drastico e il risultato che si può vedere oggi dimostra il tenace impegno dei produttori locali per la qualità, tanto da potere ritenere il Trentino Alto Adige una delle migliori zone vinicole d'Italia, sia nella produzione di vini bianchi e rossi, sia nella produzione di vini spumanti metodo classico.

Classificazione del Trentino Alto Adige

I vini del Trentino Alto Adige sono regolati dal sistema di qualità in vigore in Italia che prevede le categorie *Vini da Tavola*, *Indicazione Geografica Tipica (IGT)*, *Denominazione d'Origine Controllata (DOC)* e *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG)*. Nonostante la qualità dei vini del Trentino Alto Adige sia notevolmente aumentata nel corso degli ultimi venti anni, nella regione non sono definite zone DOCG. Il Trentino Alto Adige è una regione con una forte vocazione storica alla produzione di vini rossi, tuttavia la regione è principalmente nota per i suoi eccellenti vini bianchi, che beneficiano, inoltre, del clima fresco capace di conferire una piacevole e vivace nota acida. Dal punto di vista enologico, si tende a considerare il Trentino e l'Alto Adige come due zone distinte, spesso le denominazioni delle due aree sono precedute dalla menzione delle rispettive province. Le denominazioni attualmente definite in Trentino sono: Caldaro o Lago di Caldaro, Casteller, Teroldego Rotaliano, Trentino che comprende le sotto denominazioni Sorni, Isera e Ziresi, Trento e Valdadige. Le denominazioni dell'Alto Adige sono: Alto Adige o Südtiroler che comprende le sotto denominazioni Colli di Bolzano, Meranese di Collina, Santa Maddalena, Terlano, Valle d'Isarco e Val Venosta, Caldaro o Lago di Caldaro e Valdadige.

Trentino

Nel Trentino, la provincia meridionale della regione, si registra prevalentemente una produzione di vini rossi, in particolare con le uve Teroldego, assoluto protagonista di quest'area, e il Marzemino, famoso per essere stato citato da Lorenzo Da Ponte nel libretto dell'opera Don Giovanni di Mozart che nel secondo atto fece esclamare al protagonista «*Versa il vino! Eccellente Marzemino!*». La citazione pare sia stato un omaggio al celebre compositore di Salisburgo che aveva una certa predilezione per il vino Marzemino. Nel Trentino, più precisamente nella denominazione Trento DOC, si registra un'interessante produzione di vini spumanti metodo classico. La produzione di questi vini prevede l'impiego di Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Meunier, da soli oppure in percentuali diverse. Il periodo minimo di rifermentazione e maturazione sui lieviti in bottiglia deve essere di almeno 15 mesi, mentre se il

periodo è di almeno 24 mesi, in etichetta può essere riportato il millesimo. Gli spumanti che rimangono per almeno 36 mesi in bottiglia sono classificati come *riserva*, una categoria prevista unicamente per gli spumanti bianchi, mentre per le alte categorie è prevista anche la produzioni di rosati.

Nella parte a settentrionale del Trentino, nella piana del Campo Rotaliano, il protagonista assoluto dei vini è il Teroldego, un'uva a bacca rossa fra le più interessanti della regione. Il Teroldego Rotaliano - questo il nome completo della DOC - si presenta in diversi stili, da vini leggeri fino a vini robusti e strutturati che non mancano certamente di sorprendere il degustatore. Fra le uve a bacca bianca, è opportuno ricordare la varietà più celebre e interessante del Trentino, dalla quale si producono vini bianchi e dolci: la Nosiola. Utilizzata fresca subito dopo il raccolto, la Nosiola produce interessanti e piacevoli vini secchi, tuttavia la sua immagine più affascinante è quella offerta dal Vino Santo - in particolare nella zona della Valle dei Laghi - caratterizzato da aromi di noce. L'uva Nosiola è fatta appassire dopo il raccolto fino a qualche giorno prima di Pasqua, consentendo anche che gli acini siano attaccati dalla *Botrytis Cinerea* che conferirà i suoi tipici aromi e sapori. Il mosto che si ottiene è lentamente fermentato in piccole botti di legno, dove sarà lasciato maturare per quattro anni regalando un vino dolce e corposo, ricco e piacevole.

Alto Adige

L'Alto Adige, la provincia settentrionale della regione, offre una produzione vinicola estremamente interessante e variegata, principalmente concentrata sulla produzione di eccellenti vini bianchi e rossi. Qui si coltivano molte varietà "internazionali", tuttavia l'importanza delle uve autoctone è certamente importante e rappresentativa. Grazie al particolare clima fresco, alle condizioni ambientali e geologiche, la produzione dei vini bianchi dell'Alto Adige raggiunge livelli di eccellenza, certamente fra i migliori d'Italia, caratterizzati dalla tipica e piacevole acidità arricchita dall'esuberante freschezza aromatica di fiori e frutti. Anche la produzione di vini rossi è interessante ed eccellente, in particolare quelli prodotti con il Lagrein - la celebre uva autoctona dell'Alto Adige - e con il Pinot Nero, che in questa zona è capace di produrre risultati di assoluta classe ed eleganza. Da non dimenticare poi il Gewürztraminer - o Traminer Aromatico - e i tanti vini prodotti con l'uva Schiava nelle sotto varietà *grossa*, *grigia* e *gentile*, qui nota con il nome *Vernatsch*.

Le varietà di uve bianche coltivate in Alto Adige sono diverse, alcune di queste anche piuttosto particolari, come per esempio il *Grüner Veltliner* e il Kerner. In questa regione si coltivano inoltre il Silvaner (o Sylvaner), Pinot Grigio (detto *Rülander*), Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Pinot Bianco (*Weißburgunder*), Chardonnay, Riesling Renano (*Rheinriesling*), Sauvignon Blanc e Moscato Giallo (*Goldenmuskateller*). Con queste uve in Alto Adige si producono vini bianchi emozionanti e piacevoli, in particolare con le uve che prediligono le aree a clima fresco, come il Sauvignon Blanc. Grazie al clima fresco di queste terre, raramente i vini bianchi sono fatti maturare o fermentare in botti di legno, qui si preferisce evidenziare il carattere fresco e fruttato dei vini, una caratteristica che contraddistingue i vini bianchi dell'Alto Adige. Tuttavia, anche nei casi in cui il produttore sceglie la botte

o la barrique per i suoi vini bianchi, il risultato è comunque caratterizzato da una piacevole e rinfrescante acidità.

Fra i vini rossi, il Lagrein è certamente la celebrità di questa regione, capace di offrire piacevoli vini rosati - noti come *Lagrein Kretzer* - e vini di notevole struttura e longevità, meglio conosciuti come *Lagrein Dunkel* o *Lagrein Scuro*. Il Lagrein è generalmente utilizzato in purezza - con risultati notevoli - tuttavia lo si trova presente anche nei vini delle denominazioni Santa Maddalena, Casteller e Lago di Caldaro, così come unito ad alcune varietà internazionali, come il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Fra le uve rosse coltivate in Alto Adige di notevole interesse, si ricorda il Pinot Nero che, grazie al clima fresco di queste zone, consente la produzione di eccellenti vini, fra i migliori d'Italia prodotti con questa varietà. Un'altra uva rossa di rilevante importanza per l'Alto Adige è la Schiava, qui nota come *Vernatsch*, prevalentemente utilizzata nei vini della denominazione Santa Maddalena. Per quanto concerne la produzione di vini dolci, si ricordano quelli prodotti con le uve Moscato Giallo (*Goldenmuskateller*) e - in particolare - il suggestivo Moscato Rosa (*Rosenmuskateller*), raro ed elegante con i suoi inconfondibili aromi di fragola e rosa.

GUSTO DI VINO

Tocai Friulano a Confronto

La grande uva del Friuli Venezia Giulia è famosa per il suo spiccato aroma di mandorla ed è capace di produrre vini bianchi di notevole struttura ed eleganza

Negli ultimi anni si è parlato molto del Tocai Friulano, la grande uva bianca del Friuli Venezia Giulia, purtroppo non per le sue qualità enologiche, piuttosto per una disputa che lo ha visto protagonista nelle aule della Corte Europea. La disputa è certamente conosciuta da chiunque sia appassionato di vino, così come è noto il verdetto che ha visto il Tocai Friulano uscire sconfitto, ma solo nel nome. La nostra uva, infatti, dal 31 marzo 2007 non potrà chiamarsi più con questo nome - e fra i candidati per il nuovo nome sembra che *Friulano* sia il più probabile - poiché l'uso del termine *Tocai* è stato riconosciuto unicamente all'Ungheria per l'identificazione dei suoi celebri vini. Nonostante le recenti vicissitudini che tenderebbero a mettere in ombra il buon nome del Tocai Friulano, la grande uva del Friuli Venezia Giulia continuerà - c'è da stare tranquilli in questo - a produrre gli straordinari vini che conosciamo da anni.

Il Tocai Friulano - la cui presenza nel territorio del Friuli Venezia Giulia è testimoniata da oltre 800 anni - ha vissuto vicende alterne di notorietà e di qualità, condividendo in questo le stesse sorti di tante altre uve italiane. Fino a circa venti anni fa, il Tocai Friulano era infatti abbondantemente utilizzato per la produzione di numerosi vini da tavola di qualità non proprio esaltante. Vini rustici, dai colori intensi e dal gusto ruvido, era tutto ciò che la produzione di quei tempi poteva offrire con il Tocai Friulano, nei tempi in cui era la quantità a dettare legge in cantina piuttosto che la qualità. Quando anche in Italia si iniziò a comprendere che il successo sarebbe dovuto necessariamente passare per lo scrupoloso percorso della qualità, il

Tocai Friulano iniziò a sorprendere i consumatori per i suoi notevoli vini e oggi è considerata a pieno titolo fra le grandi uve bianche d'Italia.

I Vini della Degustazione

Il Tocai Friulano è prevalentemente coltivato in Friuli Venezia Giulia, tuttavia sono presenti alcuni vigneti anche in Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna. Nella sua regione d'origine, il Tocai Friulano è presente in tutto il territorio ed è utilizzato in purezza per la produzione di vini bianchi appartenenti alle diverse aree a denominazione d'origine controllata del Friuli Venezia Giulia. Il Tocai Friulano è inoltre frequentemente impiegato - insieme ad altre uve autoctone e internazionali - per la produzione di vini a Indicazione Geografica Tipica. Lo scopo della nostra degustazione comparativa è di evidenziare le qualità organolettiche principali di quest'uva, a partire dal caratteristico aroma di mandorla che, nonostante sia frequente anche in altre uve bianche, nel Tocai Friulano è piuttosto evidente. La tecnica di vinificazione più tipica prevede la fermentazione e la maturazione in contenitori inerti - acciaio e cemento - tuttavia alcuni produttori ricorrono anche all'uso di botti, conferendo al vino qualità aromatiche più complesse pur mantenendo le peculiarità del Tocai Friulano.

I tre vini della nostra degustazione comparativa provengono da tre zone classiche del Friuli Venezia Giulia, conosciute non solo per i suoi Tocai Friulano. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano di Scubla, maturato per 8 mesi in vasche d'acciaio. Il secondo vino è il Collio Tocai Friulano de La Boatina, un vino proveniente dalla più grande area a denominazione d'origine controllata del Friuli Venezia Giulia, maturato in vasche d'acciaio. Il terzo vino selezionato è il Friuli Isonzo Tocai Friulano di Borgo San Daniele, anche in questo caso, maturato in vasche d'acciaio. Da notare che tutti e tre i vini sono maturati in vasche d'acciaio, pertanto sarà possibile cogliere pienamente l'espressione del Tocai Friulano senza l'interferenza del legno. Le annate dei vini della degustazione appartengono tutti alle ultime annate in commercio e la temperatura alla quale saran-



I tre Tocai Friulano della nostra degustazione comparativa

no degustati e di 11° C, in modo da consentire la giusta espressione degli aromi e delle qualità gustative. Come sempre, la degustazione sarà svolta utilizzando tre calici ISO.

Esame Visivo

Il Tocai Friulano è un'uva che in molti casi produce vini dagli intensi colori giallo paglierino, o comunque con tonalità più profonde e intense rispetto a moltissime altre uve bianche, come per esempio il Sauvignon Blanc, i cui vini tendono spesso a un colore giallo verdolino. Questa caratteristica era ben evidente in passato, quando il colore dei vini Tocai Friulano presentavano intensi colori giallo paglierino e anche giallo dorato, addirittura anche in gioventù. Con il miglioramento delle tecnologie di vinificazione e l'adozione della macerazione a freddo, il colore dei Tocai Friulano moderni è decisamente più chiaro - spesso si riconoscono anche sfumature giallo verdolino - tuttavia il colore è il più delle volte giallo paglierino con tonalità e intensità diverse. Il Tocai Friulano, grazie alle sue qualità, può anche sopportare alcuni anni di affinamento in bottiglia. In questo caso specifico l'evoluzione del suo colore sarà caratterizzato da tonalità giallo paglierino di intensità crescente che con il tempo arriverà al giallo dorato.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano di Scubla. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà alla base una tonalità giallo verdolino piuttosto viva e intensa, e all'estremità della massa liquida - verso l'apertura del calice - si osserverà una sfumatura dello stesso colore. Il secondo vino del quale si valuterà l'aspetto è il Collio Tocai Friulano de La Boatina. Osservando il vino alla base del calice - sempre mantenuto inclinato sopra una superficie bianca - si noterà, come nel caso precedente, un colore giallo verdolino intenso e, nell'estremità verso il calice, sfumature dello stesso colore. L'ultimo vino che prenderemo in esame è il Friuli Isonzo Tocai Friulano di Borgo San Daniele. Alla base del calice si osserverà un colore decisamente più intenso rispetto a quelli precedenti, qui la tonalità del colore è giallo paglierino intenso, tuttavia, osservando l'estremità della massa liquida, si noteranno sfumature giallo verdolino, come nei vini precedenti.

Esame Olfattivo

Le qualità olfattive del Tocai Friulano sono piuttosto varie, tuttavia i vini prodotti con quest'uva saranno caratterizzati da un netto aroma di mandorla - spesso amara - che nonostante non sia una qualità aromatica esclusiva del Tocai Friulano, questo aroma sarà il segnale della sua possibile presenza nel nostro calice. Il Tocai Friulano è inoltre caratterizzato da aromi di frutta - mela, pera e susina, spesso anche la pesca - oltre che di fiori, in particolare fiori di campo, biancospino, ginestra, camomilla e, talvolta, accenni di acacia. Con il tempo, il Tocai Friulano tende a sviluppare anche un particolare aroma di miele, così come aromi di frutta matura. Non mancano nemmeno aromi di frutti tropicali, in particolare ananas, pompelmo e - talvolta - banana. Nei casi in cui il Tocai Friulano sia stato raccolto non perfettamente maturo, o nelle annate caratterizzate da un andamento meteorologico freddo, può tendere a sviluppare aromi di tipo vegetale ed erbaceo, come per esempio fieno, ortica e mallo di noce. Anche le erbe aromatiche

possono essere presenti nei vini Tocai Friulano, in particolare timo e rosmarino.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Colli Orientali del Friuli di Scubla. Mantenendo il calice verticale e senza muoverlo, eseguiremo una prima olfazione in modo da valutare gli aromi di apertura. Si potranno percepire aromi di pera, pesca, biancospino e - nonostante sia un po' meno evidente degli altri - il tipico aroma di mandorla. Dopo avere roteato il calice, si eseguirà ora una seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di ginestra, fiori di campo e accenni di frutta esotica, come litchi e ananas. Si passerà ora all'esame olfattivo del Collio Tocai Friulano de La Boatina, maturato, come gli altri vini, in vasche d'acciaio. Mantenendo il calice fermo in posizione verticale, si inizierà con la valutazione degli aromi di apertura. Dopo la prima olfazione, si percepiranno aromi di pera, pesca e il tipico aroma di mandorla: un'apertura piuttosto simile al Tocai Friulano di Scubla, anche se in questo caso, l'aroma di mandorla è più evidente. Dopo avere roteato il calice, in modo da consentire un'opportuna ossigenazione del vino, si procederà con una seconda olfazione.

La sequenza aromatica del Tocai Friulano de La Boatina si completerà con aromi di biancospino, ginestra, limone e ananas, oltre a un accenno di minerale e aromi di sambuco. Si passerà ora alla valutazione olfattiva del terzo vino: il Friuli Isonzo Tocai Friulano di Borgo San Daniele. Gli aromi di apertura si faranno notare per il tipico aroma di mandorla e per gli aromi di susina e biancospino. Dopo avere roteato il calice, si procederà con una seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di mela, pompelmo, pera e - come nel vino precedente - un accenno di minerale. Rispetto ai vini precedenti, in questo Tocai Friulano si percepirà un netto aroma di lievito, segno che il vino è maturato per alcuni mesi sulle propri lieviti, rendendo il profilo aromatico di questo Tocai Friulano più complesso e ricco. Nonostante i tre vini provengano da tre zone distinti, anche se tutte appartenenti al Friuli Venezia Giulia, è interessante notare le diverse intensità dell'aroma di mandorla, qualità tipica del Tocai Friulano.

Esame Gustativo

Il Tocai Friulano non è uva da vini leggeri e di struttura debole. Questa era infatti una delle qualità che lo facevano apprezzare da quei produttori che vedevano nella quantità il loro unico obiettivo enologico. I vini prodotti con Tocai Friulano sono infatti caratterizzati da una buona struttura che si unisce alla sua tipica acidità - che conferisce una piacevole freschezza al vino - con titoli alcolici piuttosto sostenuti, talvolta anche del 14%. Quando usato in purezza, il gusto del Tocai Friulano è piuttosto asciutto e fresco, la sua struttura è ben percettibile sin dal primo sorso, in altre parole, non è un vino che passa inosservato. Queste sue qualità lo rendono particolarmente utile per conferire maggiore struttura anche a vini prodotti con uve più leggere: la presenza del Tocai Friulano, anche in questo caso, non passa certamente inosservata. Esattamente come per gli aromi, anche nel gusto la nota di mandorla è piuttosto evidente, in modo particolare negli aromi di bocca, quelli percepiti dopo avere deglutito il vino.

Il primo vino che prenderemo in esame nella valutazione del gusto è il Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano di Scubla. L'attacco di questo vino - valutabile al primo sorso - è

piuttosto fresco, caratterizzato da una buona acidità. Si noti anche la buona struttura del vino, di certo non leggera, se confrontata con altri bianchi. Anche la corrispondenza con il naso è decisamente buona e il vino è piacevole. Il secondo vino che valuteremo è il Collio Tocai Friulano de La Boatina. Anche l'attacco di questo vino è caratterizzato da una buona acidità, anche in questo caso si potrà notare una buona struttura e il giusto apporto dell'alcol nell'equilibrio del vino. L'ultimo vino da esaminare è il Friuli Isonzo Tocai Friulano di Borgo San Daniele. L'attacco di questo Tocai è caratterizzato da una piacevole acidità, tuttavia rispetto ai vini precedenti, si noterà una maggiore struttura e morbidezza, due fattori che tenderanno a fare apparire il vino un po' meno acido. Anche in questo caso, si noti come l'apporto dell'alcol sia fondamentale per l'equilibrio del vino.

Considerazioni Finali

Le caratteristiche organolettiche del Tocai Friulano saranno ben evidenti anche nella fase finale della degustazione comparativa, dopo avere deglutito il vino e si valuterà quindi la persistenza aromatica intensa (PAI). Il finale del Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano di Scubla è persistente e caratterizzato da ricordi di pera, pesca, mela e mandorla. Il finale del Collio Tocai Friulano de La Boatina sarà anch'esso persistente con ricordi di pesca, pera, ananas e, anche in questo caso, mandorla. Il finale del terzo vino, il Friuli Isonzo Tocai Friulano di Borgo San Daniele, è persistente con ricordi di susina, pera e mandorla. Si noti che nel finale di tutti e tre i vini è presente il sapore di mandorla, seppure con intensità diverse, una qualità che è caratteristica del Tocai Friulano. Anche l'acidità dei tre vini sarà ben percettibile nella fase conclusiva della degustazione. Il Tocai Friulano è un'uva capace di produrre grandi vini, nei quali sarà possibile percepire le sue qualità tipiche anche quando utilizzato insieme ad altre varietà.



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



Nero d'Avola 2004
Morgante (Sicilia, Italia)

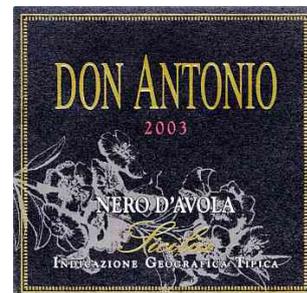
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista 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 e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, ciclamino e carruba. 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 prugna e amarena. Questo Nero d'Avola matura per 4 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne



Don Antonio 2003
Morgante (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista 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 prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, carruba, ciclamino, liquirizia, tabacco e pepe

rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora e prugna. Un vino ben fatto. Don Antonio matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 7-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Brunello di Montalcino 2000
Tenuta Oliveto (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Brunello di Montalcino 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 prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cannella, liquirizia, cacao, pepe rosa ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Un vino ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 30 mesi in botte a cui seguono 30 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Brunello di Montalcino Riserva 1999
Tenuta Oliveto (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese Grosso

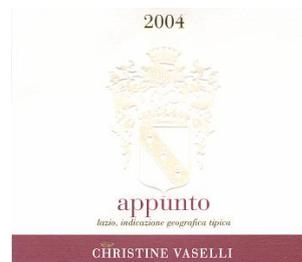
Prezzo: € 52,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista 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 prugna secca, viola appassita e confettura di amarene seguite da aromi di confettura di fragole, confettura di lamponi, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cannella, cuoio e macis. 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 prugna secca, confettura di amarene e confettura di lamponi. Un vino ben fatto. Questa riserva di Brunello di Montalcino matura per 3 anni in botte a cui seguono 30 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Appunto 2004
Christine Vaselli (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Canaiolo Nero, Ciliegolo

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆🌟

Alla vista 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 mora e lampone seguite da aromi di amarena, fragola, melograno, mirtillo e violetta. 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 mora, amarena e lampone. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne saltata



**Le Poggere 2003
Christine Vaselli (Lazio, Italia)**

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

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

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

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



Aglianico del Vulture Terre di Orazio 2003
Cantina di Venosa (Basilicata, Italia)

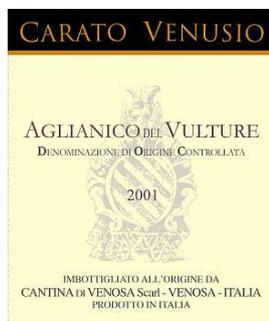
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia e cannella. 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 Aglianico del Vulture matura per circa 15 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Aglianico del Vulture Carato Venusio 2001
Cantina di Venosa (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Aglianico del Vulture si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, carruba e cannella. 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 12-18 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2004
Stefano Mancinelli (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆

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

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne bianca saltata, Pesce alla griglia



Lacrima di Morro d'Alba Sensazioni di Frutto 2005
Stefano Mancinelli (Marche, Italia)

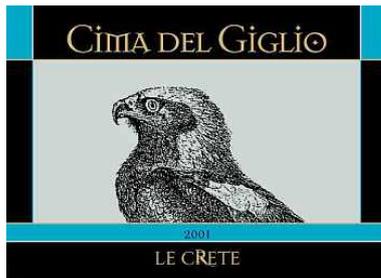
Uvaggio: Lacrima di Morro d'Alba

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fragola, lampone e mora seguite da aromi di mirtillo, amarena, rosa, violetta, ciclamino e prugna. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fragola, lampone e mora. Questo Lacrima di Morro d'Alba è prodotto con macerazione carbonica e matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste con carne e funghi, Carne saltata con funghi



Colli Amerini Malvasia Cima del Giglio 2004
Le Crete (Umbria, Italia)

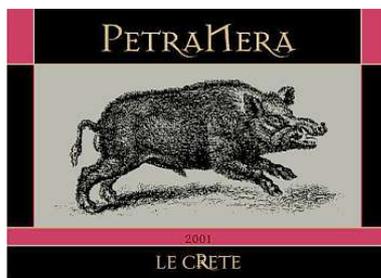
Uvaggio: Malvasia Bianca (90%), Trebbiano Toscano (5%), Verdello (5%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, nocciola, litchi, pralina, miele e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e nocciola. Cima del Giglio matura per 5-6 mesi in vasche d'acciaio.

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



Colli Amerini Rosso Superiore Petranera 2003
Le Crete (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (70%), Merlot (10%), Barbera (10%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Petranera matura per circa 6 mesi in barrique a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Antinoo 2004
Casale del Giglio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (66%), Viognier (34%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Antinoo si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e tostato seguite da aromi di pera, susina, pompelmo, vaniglia, nocciola, caffè, biancospino e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e pompelmo. Antinoo matura in barrique per 6-8 mesi a cui seguono 6-12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Aphrodisium 2005
Casale del Giglio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Viognier, Fiano, Greco Bianco, Petit Manseng

Prezzo: € 21,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, albicocca e pesca seguite da aromi di litchi, canditi, pera, vaniglia, mela cotogna, dattero, mandorla e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e miele. Un vino ben fatto. Aphrodisium fermenta in barrique.

Abbinamento: Crostate di frutta, Formaggi stagionati

PRODUTTORI

Fazio

Cantina giovane e dinamica, negli ultimi anni ha concentrato i propri sforzi sulla qualità dei vigneti e della vinificazione, confermati dai risultati e premiati dall'ottimo rapporto qualità-prezzo

Nel cuore della provincia di Trapani, nella cima di un monte dal quale è possibile ammirare un meraviglioso paesaggio, circondati da suggestive vie, storia e monumenti che testimoniano il passaggio di culture diverse, sorge l'incantevole città di Erice, sede - fra l'altro - del Centro Studi per la Cultura Scientifica "Ettore Majorana" e fondato dal premio Nobel Antonino Zichichi. A pochi chilometri dalla vetta del monte dove sorge Erice, si trova Fulgatore, località dove ha sede la casa vinicola Fazio, non molto distante da Segesta, nota per il suo celebre e suggestivo tempio, fra i pochi esempi di monumenti dell'antichità meglio conservati e che siano giunti ai nostri tempi. In quest'area - il cui territorio è stato recentemente riconosciuto come Erice DOC (Denominazione d'Origine Controllata) - si trovano i vigneti della casa vinicola Fazio, che si estendono sulle dolci colline che fanno cornice al Monte Erice in un paesaggio di bellezza unica.

Nonostante l'anno di fondazione della casa vinicola Fazio sia il 1998, la storia di questa azienda è lunga di quattro generazioni che si sono dedicate con passione e impegno alla viticoltura e alla produzione di vino. La lunga tradizione è stata continuata e innovata da Vincenzo e Girolamo Fazio, introducendo nell'azienda nuove strutture e tecniche enologiche, rispondendo così alle nuove e moderne esigenze di mercato. Il processo di innovazione ha inizialmente coinvolto la gestione dei vigneti per opera di una squadra di tecnici diretta dall'enologo Giacomo Ansaldi, che ha provveduto alla riconversione della produzione, valorizzando le varietà autoctone senza comunque trascurare le più importanti varietà internazionali. Con lo scopo di rafforzare il legame fra territorio e produzione, Vincenzo Fazio è stato promotore di un progetto che ha portato al riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata Erice, la quale produzione sarà riconosciuta dal nuovo disciplinare a partire dalla vendemmia 2005.



La sede della Casa Vinicola Fazio



Una veduta dei vigneti di Fazio. Sullo sfondo il suggestivo tempio di Segesta

I vigneti della casa vinicola Fazio coprono una superficie di 100 ettari, piantati in colline a un'altitudine compresa fra i 250 e i 500 metri, in zone appositamente selezionate per la loro esposizione, le caratteristiche microclimatiche e le caratteristiche geologiche del suolo. In questi luoghi, nei quali soffiano venti di tramontana provenienti dal nord e le brezze marine, sono coltivati i vigneti della casa vinicola Fazio e che dopo il raccolto daranno vita ai vini dell'azienda. I vigneti sono prevalentemente coltivati con le tipiche varietà autoctone della Sicilia: Inzolia, Grillo, Catarratto per le uve bianche - unitamente al Moscato Bianco - e il Nero d'Avola, per quanto concerne le varietà a bacca rossa. Nei vigneti della casa vinicola Fazio sono inoltre coltivate le varietà internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, conosciuto anche come Shiraz. Tuttavia, fra le uve "internazionali" la casa vinicola Fazio si è dedicata in modo particolare al Müller Thurgau, coltivato a un'altitudine di 500 metri, producendo con quest'uva un vino interessante.

La struttura che ospita la cantina della casa vinicola Fazio è stata dotata delle tecnologie più moderne, nel rispetto dello stile architettonico siciliano, in armonia con il paesaggio nel quale si trova. Il complesso si compone di due aree distinte. La struttura ricettiva, nella quale si trovano gli uffici e l'enoteca, e la struttura produttiva, nella quale si trova anche una grande barriera sotterranea. La casa vinicola Fazio dispone inoltre di magazzini termocondizionati utilizzati per l'affinamento dei vini, dove sono conservati in attesa della loro commercializzazione. Le uve - subito dopo la vendemmia - sono vinificate in accordo alla tipologia di vino da produrre. Per i vini bianchi, dopo la diraspatura, è prevista la macerazione a freddo delle bucce nel mosto a una temperatura di 4° C, una pressatura soffice degli acini e una fermentazione termocontrollata molto lenta. Per i vini rossi, le uve sono prima diraspate e le bucce sono lasciate macerare nel mosto a una temperatura controllata compresa fra i 25° e i 28° C, tempi variabili in accordo al tipo di vino da produrre.

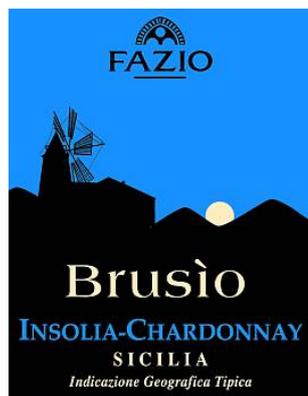
Inizialmente, la produzione della casa vinicola Fazio era prevalentemente rivolta al mercato italiano, tuttavia fu necessario pochissimo tempo per attirare l'attenzione degli altri paesi, e così i vini di Fazio presero la strada fuori dai confini nazionali. Oggi i vini di questa cantina siciliana sono commercializzati - oltre che in Italia - anche in Svizzera, Germania, Belgio, Olanda, Inghilterra, Norvegia, Danimarca, Ungheria, Russia, Polonia, Giappone, Stati Uniti d'America, Canada, Singapore

e Australia. La gestione della casa vinicola Fazio è interamente svolta dalla famiglia. Vincenzo Fazio, amministratore delegato dell'azienda, si occupa anche del coordinamento delle fasi di produzione e commercializzazione; sua moglie Roberta dirige e seleziona gli acquisti, sovrintende la fattibilità dei materiali utilizzati in azienda curandone l'immagine; Girolamo Fazio si occupa di tutti gli aspetti legali e i rapporti con le istituzioni; la moglie Lilly si occupa della commercializzazione dei vini, dell'export e della penetrazione nei mercati.

La produzione della casa vinicola Fazio - con un volume annuo di 700.000 bottiglie - si compone di quattro linee: "Linea Classica", "Linea i Bagli", "Linea Élite" e "Linea Spumanti". Nella linea Classica, troviamo Brusio, da uve Inzolia e Chardonnay; Gàbal, da uve Nero d'Avola con breve maturazione in botte; Montèlimo, da uve Nero d'Avola e Merlot. La Linea i Bagli si compone di Torre dei Venti, da uve Nero d'Avola e maturato in botte; Shiraz, maturato in botte; tre vini bianchi prodotti rispettivamente con Inzolia, Grillo e Catarratto in purezza. La linea Élite si compone del Müller Thurgau, fra i vini bianchi più conosciuti di Fazio; Merlot, maturato in barrique; Cabernet Sauvignon, maturato in barrique; PietraSacra, da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Merlot, maturato in barrique. Molto interessanti i due vini che compongono la linea degli spumanti: Petali Brut, da uve Chardonnay e prodotto con il sistema dello Charmat lungo, e Petali Moscato, prodotto con Moscato Bianco in purezza secondo il metodo Charmat.



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".



Brusio 2005
Fazio (Sicilia, Italia)

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

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆

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

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



Grillo 2005
Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, biancospino e pera seguite da aromi di ginestra, mandorla, mela e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e mela. Questo Grillo matura in vasche d'acciaio ed è affinato in bottiglia per 3 mesi.

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



Müller Thurgau 2005
Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Müller Thurgau

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆🌟

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, uva e pera seguite da aromi di arancio, ananas, litchi, rosa gialla, ginestra e mela. 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 uva, pesca e litchi. Questo Müller

Thurgau matura in vasche d'acciaio ed è affinato per 3 mesi in bottiglia.

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



Gàbal Nero d'Avola 2004
Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista 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 amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, carruba e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mora. Gàbal matura in botte per alcuni mesi.

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



Torre dei Venti Nero d'Avola 2004
Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di lampone, mirtillo, violetta, vaniglia, carruba e pepe rosa. 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, prugna e mora. Questo Nero d'Avola matura in botte per 8-10 mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Petali Moscato 2005
Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva e pesca seguite da aromi di pera, nespola, mela, litchi, ananas, ginestra e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce, fresco ed effervescente, comunque equilibrato, corpo leggero, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e litchi. Questo spumante è prodotto con il metodo Charmat.

Abbinamento: Dolci alla crema, Dolci alla frutta, Panettone, Pandoro

Fazio Casa Vinicola in Erice - Via Capitano Rizzo, 39 - 91010, Fulgatore - Erice (Trapani) - Tel. 0923 811700 Fax. 0932 811654 - **Enologo:** Giacomo Ansaldi, Giuseppe Clementi - **Anno fondazione:** 1998 - **Produzione:** 700.000 bottiglie - **E-Mail:** info@faziowines.it - **WEB:** www.faziowines.it

Giornale di Cantina

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

Premio Speciale all'Azienda Fazio Wines

Premio speciale Gran Vinitaly per l'azienda Fazio Wines di Fulgatore Erice, in provincia di Trapani. Si tratta del premio assegnato, al Vinitaly di Verona, all'azienda di ogni paese presente che ottiene il maggior punteggio sommando le pagelle dei tre migliori vini che hanno conquistato il diploma di Gran Menzione al Concorso enologico internazionale. La Fazio è stata inoltre l'azienda italiana che ha ricevuto il maggior numero di riconoscimenti, ben nove: una medaglia d'oro (Sicilia IGT Müller Thurgau 2005), una medaglia di bronzo (Sicilia

IGT Rosso Pietrasacra 1998), e sette gran menzioni (Sicilia IGT Merlot 2003, Sicilia IGT Nero d'Avola Sapiens 2004, Sicilia IGT Nero d'Avola Torre dei Venti 2004, Sicilia IGT Shiraz 2004, Sicilia IGT Grillo 2005, Vino Spumante Extra Dry Sergio 2005, Vino Spumante Dolce Petali 2005).

«Siamo molto soddisfatti - spiega Lilly Fazio - perché è stata premiata la nostra politica aziendale che punta sui prodotti top, ma anche su vini che presentano un ottimo rapporto qualità-prezzo. Siamo felici - prosegue - di contribuire con il nostro lavoro a far emergere l'immagine di una Sicilia bella, gioiosa, luminosa».

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.

Poesia e Vini a Vitignoltalia

Versi sciolti, pensieri, poesie, aforismi, proverbi e rime sul vino. Perché il vino è poesia da bere, da gustare, da sentire, da ascoltare. Da qui nasce il concorso letterario Versi ubriachi: un invito a scrivere sul vino e di vino rivolto a poeti e scrittori in erba. Il premio, giunto alla sua seconda edizione, è promosso dall'associazione culturale Mondovino presieduta da Giovanni Borreca e quest'anno sarà consegnato durante la giornata inaugurale di VitignoItalia il salone del vino da Vitigno autoctono e tradizionale italiano in programma a Napoli dal 21 al 23 maggio prossimo.

La partecipazione è rivolta a tutti ed è gratuita. I versi dovranno pervenire presso la sede dell'Associazione Mondovino, a Napoli in via Michelangelo da Caravaggio 94/a 80127, via posta ordinaria o via E-mail all'indirizzo info@mondovino.it, entro e non oltre il 13 maggio 2006, unitamente ai dati anagrafici e ai recapiti telefonici dell'autore (ulteriori informazioni su www.mondovino.it - tel. +39 081 7148434).

Le poesie in qualsiasi forma dovranno avere come tema il vino e potranno essere in lingua italiana o in vernacolo, ma rigorosamente inedite. Una giuria composta da personalità scelte nell'ambito della critica letteraria e del giornalismo, presieduta dal Prof. Cosimo Bruno, Consigliere Nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, valuterà le liriche. Domenica 21 maggio 2006, nell'ambito di VitignoItalia, si terrà la lettura dei versi più significativi a cui seguirà la premiazione e quindi una degustazione di vini. Saranno premiati i primi 3 classificati con bottiglie di vino, visite in aziende vitivinicole e week-end enogastronomici.

Le Vigne di Montagna

UNCHEM Piemonte avvia un censimento della viticoltura delle aree montane, d'intesa con le Comunità Montane. L'Alta Val Lemme Alto Ovadese è capofila di un progetto finanziato dal Distretto Vini. La collaborazione tecnica di Vignaioli Piemontesi e di "Barolo & Co.". Approvata e finanziata dal Distretto nel piano 2006 dei progetti di ricerca, è in corso uno studio sulle vigne di montagna. Lo ha voluto Lido Riba, presidente di UNCEM Piemonte, in collaborazione con le Comunità Montane delle province di Torino, Cuneo, Asti e Alessandria, con un ruolo di capofila per la Comunità Alta Val Lemme Alto Ovadese, che recentemente si è dotata a Lerma di un centro tecnico di servizi per la vinificazione.

La presentazione dello studio, affidato alla conduzione della cooperativa Vignaioli Piemontesi e agli agronomi delle varie Comunità Montane, avviene a Vinitaly nello spazio incontri della Regione Piemonte venerdì 7 aprile alle ore 11; introducono Lido Riba, Gianluigi Biestro (direttore Vignaioli Piemontesi), Annamaria Alemanni (assessore all'agricoltura dell'Alta Val Lemme), Elio Archimede (direttore di Barolo & Co., cui sarà affidata la parte conclusiva di comunicazione della ricerca). Di queste vigne sono importanti anche i vini, che comunque costituiscono una minima porzione della produzione enologica piemontese, ma soprattutto il patrimonio di lavoro agrario svolto per allevare la vite in condizioni difficili e particolarmente faticose, un lavoro prezioso per il governo del territorio alpino.

Fin d'ora è prevedibile che la ricerca riveli un'importanza anche economica di questa viticoltura, che nella Langa astigiana e cuneese produce le uve per la DOC Alta Langa, spumante brut a carattere sperimentale di successo, in Valle Bormida produce il Dolcetto dei terrazzamenti, nel Saluzzese il Quagliano, nelle valli torinesi il Doux d'Henry, il Ramie e il Valsusa, senza dimenticare la piccola DOC di eccellenza astigiana, il Loazzolo.

Quinta Edizione di Terra Mia

Terra a forte vocazione rurale, l'Irpinia è già da un po' una delle zone di maggior interesse per gli appassionati del mangiar bene e del buon bere. Un territorio povero, impervio ed isolato, ma ricco di materie prime e di produzioni tipiche, dal vino all'olio, dal pane ai legumi, dai salumi ai formaggi, dai cereali alle castagne ai tartufi, senza dimenticare una cucina che sempre di più rivela una propria originale identità. Un territorio che si racconta in tutta la sua complessità in occasione della quinta edizione di Terra Mia, rassegna enogastronomica ideata dall'omonima associazione di Atripalda e diventata in poco tempo l'evento più importante dedicato ai profumi e ai sapori d'Irpinia.

50 stand aperti al pubblico, 4 serate gastronomiche del ristorante di Terra Mia, organizzate in collaborazione con Mesali d'Irpinia, l'associazione che riunisce i migliori ristoranti della provincia, 4 gli appuntamenti con La Casa del Gusto, 3 le escursioni guidate di Irpinia da Viaggiare, 3 convegni, circa 50 i giornalisti accreditati per BianchiIrpinia, presentazione ufficiale dell'annata 2005 di Greco di Tufo e Fiano di Avellino, oltre 10.000 i visitatori attesi. Terra Mia 2006 si svolge ad Atripalda, presso il Centro Servizi di Contrada San Lorenzo,

da venerdì 12 a lunedì 15 maggio, tutti i giorni dalle ore 18:00 alle 23:30. Info line e Prenotazione Escursioni: 339/7496202 - sito Internet: www.terramia.av.it

Quarta Edizione di Vini Vivi

Sabato 13 e domenica 14 maggio avrà luogo la IV edizione di Vini Vivi, wine tasting di vini di pregio del Triveneto, dedicata ad un pubblico variegato di appassionati, esperti e operatori professionali. Sede dell'importante kermesse, le strutture della Barchessa e di Villa Giol, immerse nello splendido scenario del vasto parco secolare disegnato dal Bagnara, a Colfrancui, nel comune di Fontanelle - a soli 2 km da Oderzo, (TV). Due giorni di degustazioni, ai visitatori sarà data l'occasione di conoscere e apprezzare, in libera degustazione, un'ampia gamma di vini di pregio accuratamente selezionati tra le aziende e i vignaioli del Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. I produttori saranno presenti in prima persona ai tavoli delle degustazioni per raccontare e far conoscere i propri vini ai visitatori intervenuti alla manifestazione.

Durante la manifestazione non mancheranno occasioni per partecipare a interessanti seminari, simposi e degustazioni guidate, alla presenza di giornalisti ed esperti di settore che proporranno approfondimenti sulle tematiche più attuali relative al Mondo del Vino. Il Consorzio Tutela dei Vini del Piave, presenzierà a questa IV edizione con una numerosa selezione delle proprie aziende consorziate, garantendo una significativa presentazione di vini autoctoni e della propria DOC - in particolare il Raboso del Piave. Durante tutto lo svolgersi della manifestazione, sia per quanti avranno partecipato alle degustazioni, sia per tutti coloro che saranno intervenuti a Vini Vivi per passare una giornata di relax in campagna, saranno disponibili sfiziosi servizi a pagamento di ristorazione, caffetteria, bar e pasticceria. Per informazioni www.vinivivi.it

Wine Bar: Scatti di Vita al Bicchiere

Un ideale itinerario alla scoperta dei wine bar, templi contemporanei della cultura del vino, collegherà, in occasione di Cantine Aperte 2006, la cantina dell'azienda Livio Felluga e Terra & Vini, osteria con cucina e alloggio a Brazzano di Cormons (Go). A scanderlo, fotografie di Luigi Vitale, che saranno esposte, sia in cantina che in osteria, nella mostra "Wine bar: scatti di vita al bicchiere". Attraverso gli scatti in bianco e nero, 50x70, particolari e suggestivi, l'occhio da artista e antropologo di Luigi Vitale racconta scorci inediti di diversi wine bar d'Italia.

Luigi Vitale, fotografo siciliano, si muove oggi tra Milano e Torino. Le sue fotografie sono state pubblicate da molte delle più prestigiose testate italiane ed europee. Dopo aver lavorato in pubblicità si rivolge ai grandi reportage di tema sociale, prediligendo per i suoi lavori un bianco e nero minimalista ed essenziale e, seguendo le orme dei grandi artisti della fotografia, stampa personalmente le immagini in modo da rendere intimo e dettagliato il processo di rilascio dell'opera. La mostra sarà elemento di attrazione di Cantine Aperte 2006, la grande festa dell'enoturismo che si svolgerà sabato 27 e domenica 28 maggio. Questo evento, simbolo del Movimento Turismo del Vino, rappresenta un'occasione unica per gli appassionati per

scoprire i più bei luoghi vocati alla viticoltura ed esserne protagonisti per un giorno. L'azienda Livio Felluga aprirà le porte della propria cantina, su prenotazione, sabato 27 maggio, alle 10.30 e alle 16.30, e domenica 28, dalle 10 alle 18. Sempre in occasione di Cantine Aperte, l'azienda Livio Felluga organizza la serata "A Cena con il Vignaiolo". Sabato 27 maggio, all'Osteria con alloggio Terra & Vini, sarà possibile partecipare, su prenotazione, a una cena indimenticabile, con un menù ideato appositamente per l'occasione. Degustando insalatina primaverile con caciotta fresca e pere, gnocchi con punte di asparagi e sclopit, capretto al forno con patate, si discorrerà con Elda Felluga, impegnata nell'azienda di famiglia e presidente del Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, su segreti e curiosità che renderanno la cena degli appassionati ancora più gustosa. Per prenotare la visita in cantina: Az. Livio Felluga - tel. 0481-60203

VII Selezione Nazionale Vini da Pesce

È uno dei concorsi più ambiti per vini bianchi e rosati grazie alla forte visibilità che l'abbinamento con i prodotti di mare riesce ad assicurare alle bottiglie vincenti. Per questo la Selezione Nazionale Vini da Pesce ogni anno vede aumentare sensibilmente il numero di campioni provenienti da ogni regione. E c'è da star certi che la settima edizione - in programma dall'11 al 13 maggio nella suggestiva cornice del Parco del Conero di Ancona - saprà farsi apprezzare ulteriormente dai partecipanti per le innovative attività di promozione nei mercati internazionali.

Una scelta precisa portata avanti dagli Enti promotori che, nel prendere atto dei consensi che la Selezione ormai vanta, hanno deciso di creare nuovi eventi di valorizzazione con qualificate partnership. Innovazione nella tradizione, comunque, grazie alla rinnovata collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani che garantisce il massimo livello di affidabilità, competenza e professionalità, mentre la presenza di giornalisti specializzati italiani ed esteri all'interno delle commissioni di valutazione, contribuisce alla notorietà dell'evento e dei suoi partecipanti. Riceveranno il Diploma di Merito i vini che raggiungeranno un punteggio pari o superiore ad 80 centesimi, secondo il metodo di valutazione dell'Union Internationale Des Oenologues; ai vini con il punteggio più alto in ciascuna delle sei categorie in gara andranno le medaglie d'Oro, d'Argento e di Bronzo. Riceverà il premio speciale "Calice Dorico" l'azienda che raggiungerà in assoluto il miglior risultato, calcolato in base alla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre vini che abbiano superato gli 80/100.

La Selezione, come noto, è annoverata tra i ventuno concorsi enologici a livello nazionale che il Ministero delle Politiche Agricole autorizza al rilascio di distinzioni, ed è considerata oggi un punto di riferimento per le aziende di settore. Dai 190 campioni quasi tutti marchigiani del 2000, si è passati infatti ai 385 campioni del 2005 presentati da 191 aziende in rappresentanza di tutte e venti le regioni italiane. «Scopo di questo concorso - sottolinea l'Ente regionale fieristico che organizza l'evento insieme a solidi partner istituzionali marchigiani - è quello di evidenziare la migliore produzione enologica italiana dei vini bianchi e rosati a denominazione di origine controllata e ad indicazione geografica tipica. Tale concorso si inserisce nel panorama nazionale in modo perfetto, poiché è l'unico nel

nostro Paese mirato alla valutazione di soli due tipologie di vini (bianchi e rosati) che si sposano in modo perfetto con i prodotti ittici». La manifestazione vede coinvolti anche due prestigiosi organismi come l'Istituto per il Commercio Estero e l'Assoenologi.

IL CAVATAPPI

La Cucina Umbra e il Vino

Cereali, legumi e verdure: sono questi gli ingredienti principali della cucina umbra, la cucina di una terra lontana dal mare, umile e genuina tuttavia ricca di gusto e sapori

L'Umbria è l'unica regione dell'Italia peninsulare a non avere coste che si affacciano sul mare, la sua posizione "centrale", assolutamente immersa nell'entroterra del paese e caratterizzata dalla bellezza dei paesaggi naturali, le hanno fatto guadagnare il celebre titolo di *cuore verde d'Italia*. La lontananza dal mare significa - in Umbria come in altre terre prive di zone costiere - l'assenza del pesce dalle tavole. Tuttavia, in Umbria si trova il quarto lago per estensione d'Italia, il lago Trasimeno, e la regione è attraversata da numerosi fiumi, compreso il Tevere che scorre da nord verso sud per tutta la lunghezza della regione. Grazie a questi la gastronomia Umbra vanta diverse ricette a base di pesce, chiaramente, di acqua dolce. La lontananza dal mare significa anche una ricca presenza nella tavole dei prodotti della terra e, non da ultimo, di carne, una su tutte, quella di maiale. Nella cucina umbra abbondano infatti cereali, legumi, ortaggi e verdure di ogni genere, erbe aromatiche selvatiche e, quando possibile, carne - suina o ovina - e sporadicamente pesce d'acqua dolce. L'unica eccezione di pesce di mare è rappresentata dal baccalà che, dopo essere essiccato, poteva essere facilmente conservato.

La cucina umbra è semplice per definizione, gode di una spiccata genuinità nella quale le cose semplici riescono a sorprendere anche il palato dei più esigenti e raffinati buongustai. Una cucina che trae le sue origini dal mondo contadino, fatto di poche e povere cose, ma sapientemente condite con quel pizzico di fantasia e di intelligenza che riusciva così a sopperire alla mancanza dell'opulenza offerta dal benessere. Tuttavia, nella sua presunta povertà culinaria, l'Umbria è una terra estrema-



La squisita torta al testo nel suo più tipico abbinamento con prosciutto e "barbozzo"

mente ricca di bontà gastronomiche, a cominciare da sua maestà l'olio d'oliva, il re tartufo, vasti boschi capaci di regalare funghi, erbe selvatiche e aromatiche: leccornie che non hanno niente da invidiare a nessun'altra pietanza. Se si osservano i placidi e suggestivi panorami dell'Umbria si potranno infatti notare estese colline colorate del grigio-verde delle foglie dell'olivo, e ordinati vigneti dai quali si ottengono eccellenti vini. Ma anche distesi campi dorati colorati dalle spighe di frumento, girasoli e granoturco. Il cuore verde d'Italia ha inoltre una particolarissima predilezione per due alimenti: i cereali e i legumi - fave e fagioli su tutti - tanto da definire agli abitanti di Perugia con lo scherzoso adagio «Perugino mangia fagioli, più ne mangia e più son buoni».

La Cucina degli Etruschi

La predilezione degli Umbri al consumo dei cereali e dei legumi, oltre che alle verdure, è con molta probabilità un'eredità che affonda le radici nell'antichità degli etruschi, il maestoso popolo che fondò Perugia e che si stabilì sulla sinistra del fiume Tevere fino all'inizio della colonizzazione degli antichi romani. Il largo consumo di cereali - come frumento, farro, orzo e avena - è ancora consistente in Umbria, testimoniato dalla ricchezza delle tante zuppe preparate con questi cereali. Così come è notevole il consumo di legumi, come fagioli, ceci, fave, cicerchie e lenticchie, oltre all'eccellente *fagiolina del lago Trasimeno* - localmente detta *risina* a causa del suo piccolo seme e bianco come il riso - uno squisito e gustosissimo legume umbro. La fagiolina del lago Trasimeno non è l'unico squisito legume di cui si vanta l'Umbria. Molto celebre e ricercata è infatti la straordinaria lenticchia di Castelluccio di Norcia, dall'inconfondibile sapore e dalle minuscole dimensioni, questo legume è presente nella zona da oltre 5000 anni, come testimoniato da alcuni semi di lenticchia ritrovati nelle tombe del periodo neolitico.

Dai cereali - qui come in altre regioni d'Italia - si ricavano numerose focacce e pani, oltre alla celebre e squisita *torta al testo*, un monumento di straordinaria e gustosissima semplicità che, anche in questo caso, affonda le sue origini nell'antichità dei tempi degli etruschi. La torta al testo è una "focaccia" bassa e piatta, preparata semplicemente con farina, acqua, poco olio d'oliva e pochissimo sale. Nella sua versione originale, non era previsto l'uso di lievito, tuttavia l'uso di lievito di birra o di bicarbonato di sodio si è diffuso nel corso dei secoli. Il segreto e il grande protagonista della torta al testo, semplicissima e povera negli ingredienti, è appunto il *testo*, un disco di pietra, fatto scaldare sulle braci e sul quale si adagia la torta da cuocere, provvedendo a bucare la superficie con i rebbi della forchetta in modo da evitare che gonfi troppo. La torta al testo, oltre ad essere il tradizionale e gustoso succedaneo del pane in Umbria, è generalmente farcita, ancora caldissima e dopo essere stata tagliata in spicchi, con il saporito prosciutto di queste terre, verdure bollite - qui genericamente definite come "*erba*" - salsicce arrosto, formaggio e quant'altro suggerisce la fantasia. Altra prelibatezza è la gustosissima *torta di Pasqua*, preparata con farina, formaggio grana e pecorino, uova e strutto, consumata nel periodo Pasquale e solitamente farcita con il capocollo - uno dei tipici salumi dell'Umbria - o accompagnata a uova sode.

Dai tempi degli etruschi è inoltre arrivata ai giorni nostri, insieme a tantissime altre ricette che nel corso del tempo si sono evolute, la tradizionale *pasta dolce*, tipicamente preparata e consumata nel giorno della vigilia di Natale. Si impiegano solitamente i *maccheroni*, anticamente conditi con pangrattato, gherigli di noci e miele, ai quali si sono aggiunti con il tempo cannella, cacao in polvere e alchermes. La storia e le radici della cucina umbra sono piuttosto singolari, si potrebbe definire come una cucina sviluppata in modo autoctono, poiché è difficile trovare influssi di culture gastronomiche delle regioni confinanti. Qualcosa di simile è accaduto anche nei dialetti di molte zone dell'Umbria, a partire dal dialetto di Perugia, con evidenti riferimenti al latino, ma che sostanzialmente si differenzia da qualunque altro dialetto, anche di quelli che si parlano a poche decine di chilometri di distanza, confermando, in un certo senso, la storica tendenza alla chiusura della regione. Lo stesso si può affermare per la cucina, le cui pietanze non si ritrovano altrove, forse anche per la ricchezza lasciata in eredità da quell'antico popolo che ha segnato più di ogni altro lo sviluppo, la cultura e le tradizioni dell'Umbria.

La Ricchezza della Semplicità

Nella cucina Umbra, oltre alla notevole presenza dei prodotti della terra, trovano largo impiego anche i prodotti che crescono spontaneamente nei boschi, come funghi, asparagi, erbe e frutti selvatici, i profumatissimi tartufi neri e bianchi. Non solo alimenti di origine vegetale, ovviamente. In Umbria esiste una lunghissima tradizione legata alla lavorazione delle carni e degli insaccati, in particolare nell'area di Norcia, località dalla quale derivano i termini *norcineria* e *norcino*, inteso come l'abile artigiano capace di lavorare la carne di maiale fino a trasformarla in prelibati salumi. Il Maiale è la carne regina dell'Umbria, seguita dalle carni ovine, animali dai quali - fra l'altro - si ricava il latte per la produzione di ottimi formaggi pecorini, prodotti in tutto il territorio della regione, ma anche in questo caso, Norcia rappresenta uno dei punti più importanti della produzione casearia umbra. Nonostante l'Umbria sia l'unica regione dell'Italia peninsulare a non affacciarsi sul mare, la sua gente è scherzosamente definita "*magnalische*" o più precisamente, "*magnalache*", a causa della predilezione per uno dei pesci più presenti nel locale lago Trasimeno.

La "*lasca*" altri non è che l'alborella, un pesce d'acqua dolce e di colore argenteo, che viene solitamente consumato quando è ancora di piccole dimensioni - da qui il modo comune di chiamarlo "*laschina*" - tipicamente fritto. Un altro pesce che si consuma in Umbria è il *persico sole*, solitamente fritto oppure utilizzato per la preparazione di zuppe. Anche l'anguilla ricopre un ruolo fondamentale nella gastronomia umbra, in particolare nelle aree costiere del lago Trasimeno. Qui l'anguilla si cucina alla griglia, oppure allo spiedo, e in particolare per la preparazione del *tegamaccio*, nel quale l'anguilla è cotta in umido con pomodoro fresco. Altra ghiottoneria del lago Trasimeno è la *regina in porchetta*, cioè la carpa arrostita e aromatizzata da un fine *battuto* di lardo, aglio, finocchio selvatico, rosmarino e pepe. Sempre nelle aree vicino ai laghi Trasimeno, Corbara e Piediluco, sono tipiche le ricette con la tinca - in genere sposata al riso o alla pasta - e il luccio, tipicamente cucinato arrosto o alla griglia. L'unico pesce di mare che fa parte della tradizione gastronomica umbra è il baccalà - che

arrivava nella regione secco e salato - solitamente preparato in umido oppure, tipico della provincia di Perugia, cucinato con le prugne secche.

Per quanto concerne la carne, il maiale è in assoluto il più presente e il più utilizzato nella cucina dell'Umbria. La carne di maiale è solitamente cotta alla brace, e molto presenti sono le salsicce di maiale, tipicamente cotte allo spiedo oppure alla griglia. In Umbria, come si dice anche altrove, del maiale *non si butta nulla*. Qui infatti trova largo impiego anche la cotenna, cioè la pelle del maiale e qui detta *codica*, in particolare quella saporitissima del prosciutto utilizzata per una delle più classiche ricette dell'Umbria: i fagioli con le codiche. Maiale in Umbria significa anche una larga e sapiente produzione di salumi e insaccati, dai saporiti prosciutti - che si sposano perfettamente con la torta al testo o al pane senza sale tipico di questa terra - ma anche salsicce fresche e secche, salami, fra i più conosciuti la *corallina*, e *mazzafegati*, salsicce di fegato di maiale, e la mortadella umbra, diversa dalla celebre versione di Bologna. Fra i salumi e insaccati, tipici sono anche il capocollo - prodotto con la parte dorsale del maiale e aromatizzato con spezie, erbe e aglio - la pancetta, anche arrotolata e qui detta *ventresca*, il guanciale, qui detto *barbozzo*. Poiché del maiale non si getta nulla, tipica è anche la *coppa*, prodotta con la testa, muso, orecchie e cotenne del maiale, finemente tagliate e aromatizzate con sale, pepe, cannella, noce moscata e buccia di arancio, quindi compressa e lessata in una tasca di tessuto.

Fra le carni suine, è piuttosto diffuso anche il cinghiale, dal quale si ricavano prosciutti e salsicce, e tipicamente cucinato in umido dopo una lunga marinatura in un robusto vino rosso. Fra le altre carni, si consumano in Umbria anche quelle ovine - cucinate arrosto, alla griglia, in umido e in casseruola - così come la selvaggina, come lepre, fagiani e tordi. Fra le carni rilevanti troviamo anche i tipici animali da cortile, come pollo, anatre, oche, faraone, piccioni e conigli, spesso cucinati arrosto e *pillottati*, una particolare tecnica tutta Umbra che prevede la colatura di lardo fuso e bollente, con lo scopo di farlo penetrare all'interno nella carne durante la cottura rendendola gustosissima. Molto diffuse sono inoltre le frattaglie del pollo - dette *rigaji* - stufate o brasate, ma anche per la preparazione del tipico paté Umbro (crostini), e un ragù per il condimento delle *tagliatelle con i rigaji*. A proposito di pasta, quelle tipiche dell'Umbria sono molto semplici e povere, prodotte con farina di grano tenero e acqua, come nel caso degli *umbricelli* e degli *strangozzi* della provincia di Perugia, o le *cirirole* tipiche della zona di Terni. Fra le paste all'uovo, le più diffuse sono le *tagliatelle*. Fra le paste ripiene e farcite originarie dell'Umbria sono da ricordare i *cappelletti*, diversi da quelli preparati in Emilia-Romagna.

Nei giorni di festa, infine, sono tipiche le lasagne e i *cannelloni*, involtini di pasta ripieni di carne tritata e aromatizzata, cotti nel forno dopo essere stati abbondantemente conditi con un ragù. In Umbria un'associazione tipica della pasta sono i legumi, come ad esempio fave, fagioli e lenticchie. Infinite sono anche le zuppe che vedono l'impiego congiunto di di cereali e legumi, come nel caso della gustosissima *imbrecciata* di Perugia. Da ricordare che tutte le zuppe umbre sono sempre impreziosite dal generoso e profumato olio d'oliva locale. Per quanto riguarda i dolci, in Umbria la loro preparazione segue la stessa semplicità degli altri piatti. Dolci semplici, tuttavia gustosi, nella maggioranza dei casi preparati in occasione delle

festività. Strufole, frappe, torciglione, pinoccate, ciaramicola, torcolo, torcolo di San Costanzo, rocciata di Assisi, *fregnacce*, panpepato di Terni, torta di Pasqua dolce, fave dei morti, tozzetti e pinolate: solamente una breve rassegna delle tante prelibatezze dolci e semplici dell'Umbria. Preparazioni che meriterebbero certamente un maggiore approfondimento, storico e gastronomico, così come la vastità della cultura gastronomica dell'Umbria "*cuore verde d'Italia*", piccola per estensione, ma grande per tradizione, cultura, arte e storia, e non solo nel piatto.

L'Abbinamento con il Vino

La ricchezza enogastronomica dell'Umbria si ritrova anche nella buona scelta dei vini che si producono nella regione. Nonostante il Sagrantino - la grande e straordinaria uva Umbra - stia recentemente riscuotendo un largo consenso e notorietà, l'Umbria offre anche altri e pregiati vini che ben si abbinano alla sua gastronomia. Lunga è infatti la tradizione enologica di Torgiano, per la provincia di Perugia, e Orvieto, per la provincia di Terni. I tanti e saporiti salumi dell'Umbria - in genere accompagnati alla torta al testo o al semplice pane umbro - ben si sposano i bianchi prodotti con la robusta uva Grechetto, autoctona dell'Umbria, così come i vini rossi dei Colli Perugini o dei Colli Altotiberini. I cereali, uno dei fondamenti della cucina Umbra e che si esprimono in una moltitudine di zuppe, si possono ben abbinare ai tanti vini bianchi della regione, come il Torgiano Bianco, la Malvasia Bianca dei Colli Amerini e i bianchi di Orvieto. Per quanto riguarda la squisissima torta al testo, il suo abbinamento dipende principalmente dagli ingredienti utilizzati per la sua farcitura: vini rossi per le salsicce, formaggio e alcuni salumi, vini bianchi per le verdure.

Anche l'abbinamento dei legumi è largamente determinato dalla preparazione. La pasta con le fave o con i legumi può essere abbinata al Grechetto così come a certi vini rossi leggeri della provincia di Perugia. Le preparazioni di fagioli in umido, fra tutti, i *fagioli con le codiche*, saranno ben abbinati a vini rossi di media struttura, così come la pasta preparata con il ricco e robusto ragù Umbro, spesso preparato con le frattaglie di pollo. Le preparazioni di carne, solitamente arrostiti, alla brace, alla griglia o in umido, si possono abbinare ai vini rossi di Torgiano, i rossi dei Colli Amerini, di Montefalco e dei Colli del Trasimeno. La robusta selvaggina ben si sposterà con il Sagrantino di Montefalco e le riserve di Torgiano, ma anche i rossi robusti dei Colli del Trasimeno. Per quanto riguarda i dolci, la produzione enologica dell'Umbria offre prevalentemente il Vin Santo e il Sagrantino Passito di Montefalco, vini che si possono abbinare, fra l'altro, anche ai formaggi pecorini stagionati della regione. Tuttavia è il Vin Santo il vino che principalmente si abbinava in Umbria ai dolci, come nel caso dei tozzetti, i gustosi biscotti con mandorle e anice.

NON SOLO VINO

L'Asparago

Originario dell'Asia, diffuso nel bacino del mediterraneo e in Europa, era apprezzato dagli egizi, dai greci e dai romani, sia come pianta officinale, sia come ortaggio raffinato e delicato

L'asparago, (*asparagus officinalis*) è originario dell'Asia, dove cresceva come pianta spontanea ed era già noto al tempo degli Egizi, i quali lo diffusero in tutto il bacino del mediterraneo. Le prime notizie sugli asparagi si trovano in un documento scritto circa 300 anni prima di Cristo da Teofrasto di Ereso - filosofo greco, scolaro e amico di Platone, discepolo e successore di Aristotele - nella sua "Storia delle Piante", opera botanica in 9 libri. Marco Porzio Catone (234-149 a.C.) ne parla nella sua opera "De agricultura", descrivendone le tecniche di coltivazione e di impianto. Anche il famoso naturalista latino Plinio il Vecchio (23-24 - 79 d.C.) illustrò le qualità gastronomiche e le tecniche di coltivazione degli asparagi nella sua opera monumentale "Naturalis Historia". Gli antichi romani lo chiamavano *asparagus* e lo apprezzavano sia in cucina, sia per le sue qualità medicinali, tanto che le ricette a base di asparagi sono registrate nei più famosi libri di cucina dell'epoca. Decimo Giunio Giovenale (60 - 140 d.C.), ci ha lasciato traccia scritta di un suo pasto: "... un capretto bello grasso... qualche asparago di montagna, uova belle grosse".

Nonostante oggi la cottura degli asparagi è una consuetudine legata al loro consumo, pare che gli antichi romani fossero di diversa opinione: Svetonio nel descrivere la rapidità di una certa azione compiuta da Augusto, scrisse che c'era voluto meno tempo di quanto ne servisse per lessare gli asparagi ("*citius quam asparagi coquantur*"). Marco Valerio Marziale (40 - 104 d.C.) elogio gli asparagi coltivati nel litorale di Ravenna, di polpa tenerissima, esportati per deliziare il palato dei ceti benestanti. Durante il periodo medievale, l'asparago veniva raccolto prevalentemente per sfruttarne le capacità medicinali, in particolare quelle depurative e diuretiche. La diffusione dell'asparago come ortaggio si ha nel 1500, in Francia e in Italia, ma a causa della non facile coltivazione, rimase ancora per



Gustosi, ricercati e salutari: gli asparagi sono apprezzati sin dall'antichità

molto tempo un alimento "di lusso". Il Re Sole ne era particolarmente ghiotto tanto da incitare i botanici di corte a produrlo durante tutto l'anno.

Si dovrà attendere l'inizio del 1600 per trovare le prime notizie sulla coltivazione degli asparagi. Fra i principali produttori di asparagi del mondo troviamo Cina, Italia, Grecia, Francia, Spagna, Germania e Olanda. L'asparago è particolarmente apprezzato e coltivato in Cina, ed è qui infatti che si registra la più alta produzione del mondo pari al 70% dell'intera produzione del pianeta.

Le Diverse Specie di Asparagi

L'asparago appartiene alla famiglia delle Liliacee, è una pianta erbacea perenne dal corto rizoma sotterraneo, fornita di radici carnose. In primavera, i giovani germogli - detti turioni - cominciano a crescere portandosi verso la superficie del terreno. I turioni sono di colore bianco finché si trovano sotto terra, ma appena vengono a contatto con la luce del sole assumono un colore rosa violaceo, per passare poi al verde più o meno intenso. I turioni sono la parte commestibile della pianta, teneri e carnosì dal sapore dolciastro, se non vengono raccolti possono svilupparsi in fusti ramificati alti fino a 1,5 metri. La coltura dell'asparago è generalmente praticata in campo, tuttavia si presta bene anche alla coltura in serra. Fra le principali varietà reperibili in commercio si ricordano:

- **Mary Washington** - caratterizzati da turioni verdi
- **Argenteuil e Napoletani** - caratterizzati da turioni violetti
- **Asparagi di Bassano e di Cesena** - caratterizzati da turioni bianchi
- **Gijnlim Olandesi**
- **Dariana e Larac Francesi**

Fra gli ibridi più conosciuti si ricordano le varietà Gladio, Marte, Atlas e UC157.

Le varie specie di asparago sono utilizzate in modi diversi: l'*Asparagus tenuifolius* è raccolto per uso alimentare, l'*Asparagus plumosus* è usato per arricchire i mazzi di fiori, l'*Asparagus sprengeri* è usato per abbellire i balconi ringhiere e scalinate.

Dopo averli raccolti o acquistati, e prima di consumarli, è necessario eliminare la base poiché molto fibrosa, quindi, con l'aiuto di un coltellino affilato, sbucciare il gambo procedendo dalla punta fino alla base in modo da eliminare la parte filamentosa. L'asparago è un alimento molto dietetico, infatti 100 grammi forniscono circa 29 Kcal e la quasi totalità è edibile, circa l'87%. Cento grammi di asparagi contengono 91,4 grammi di acqua, 3,6 di proteine, 0,2 di lipidi, 3,3 di glucidi e 2,1 di fibre. La stessa quantità di asparagi contiene: 1,2 mg di ferro; 2,5 mg di calcio; 0,21 mg di vitamina B1; 0,29 mg di vitamina B2; 1 mg di vitamina PP; 82 mg di vitamina A; 10 mg di vitamina C.

Le Proprietà degli Asparagi

Gli asparagi sono ricchi di fibra, vitamina A, B, B2, C, aminoacidi, carotenoidi, sali minerali, calcio e fosforo, ma nel

contempo sono poveri di calorie. Contengono inoltre *asparagino* - o acido aspartico - che conferisce all'urina il tipico odore dopo avere consumato asparagi. Il caratteristico odore dell'urina è strettamente legato all'efficienza renale: se il sistema renale è efficiente, l'odore si sente nell'orinazione immediatamente successiva all'ingestione degli asparagi. Gli asparagi riducono il ristagno dei liquidi, quindi sono diuretici e depurativi, grazie alla presenza di purine e acido urico, inoltre sembra che favoriscano la stimolazione dell'appetito. Sono indicati per la cura della cellulite e per chi soffre di pressione alta. Sono invece controindicati per chi soffre di disturbi renali e prostatici, assolutamente vietati a chi soffre di calcoli renali, cistiti, gotta e infiammazioni ai reni. Le radici dell'asparago sono indicate per i malati di cuore, per eliminare l'acqua che ristagna nei tessuti, a causa della mancanza di un adeguato circolo cardiaco. Sembra che la forma migliore per sfruttare tutte le proprietà diuretiche dell'asparago sia il decotto.

Uso degli Asparagi

Prima di consumare gli asparagi è sempre opportuno provvedere a un accurato lavaggio. La stagione degli asparagi inizia a fine marzo e si protrae fino a maggio e giugno. Oltre questo periodo, la produzione viene assicurata dalle coltivazioni di serra e, talvolta, da produzioni provenienti dall'estero. Gli asparagi sono raccolti non appena spuntano dal terreno, quando sono ancora giovani e teneri. Il modo migliore per apprezzare pienamente le loro qualità, è di consumarli quando sono ancora molto freschi, con le punte compatte e le lamelle ben chiuse: provando a incurvare gli asparagi, se sono freschi si devono spezzare e non piegare. Prima di procedere con l'acquisto, è bene controllare i germogli che devono risultare freschi, dritti, sodi, integri e privi di ammaccature. Il gambo deve essere poco legnoso, i turioni che compongono il mazzetto devono essere della stessa lunghezza.

Gli asparagi si conservano in frigorifero, nel cassetto della verdura, avvolti in un panno umido, dove possono resistere fino a 4 giorni. Fuori dal frigorifero, è opportuno immergere i gambi nell'acqua fredda dove possono resistere fino a 24 ore. Quelli più grossi sono da preferire lessati, mentre quelli più piccoli sono indicati per preparazioni diverse, come frittate, risotti, lasagne, pasta e carne. Da evitare gli asparagi dai colori spenti e quelli dall'aspetto legnoso, poiché entrambi i fattori indicano turioni vecchi. Per mantenere inalterato l'aroma e ridurre al minimo la perdita degli elementi nutritivi, la cottura al vapore è certamente la più adatta per gli asparagi.

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".



Limoncello Collezione Privata Lucrezio R. (Sardegna, Italia)

Materia prima: Bucce di Limone

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino chiaro, trasparente e velato, tipico. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di buccia di limone e succo di limone con pungenza dell'alcol impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolce, piacevole acidità e con intenso sapore di buccia di limone. Il finale è persistente con ricordi di buccia di limone e succo di limone. Prodotto dalla macerazione di bucce di limone. Alcol 30°



Grappa Vermentino di Gallura Collezione Privata Lucrezio R. (Sardegna, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Vermentino

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, mandorla,

nocciola, liquirizia e pesca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di pera, nocciola e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 43°.



Grappa di Brunello di Montalcino Tenuta Oliveto (Toscana, Italia) (Distillatore: Distilleria Capovilla)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese Grosso

Prezzo: € 12,50 - 20cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di violetta, amarena, prugna, liquirizia, lampone e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 44°



Grappa della Serra Riserva Revel Chion (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Barbera, Neretto ed Erbaluce

Prezzo: € 16,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di miele, lampone, mora, pera, vaniglia e fico secco con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di miele, fico secco e lampone. Questa grappa matura per oltre 18 mesi in botte ed è distillata con alambicco a caldaiette di vapore. Alcol 45°



Vecchia Grappa di Prosecco Barricata 8 Annate Andrea Da Ponte (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Prosecco

Prezzo: € 16,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, tabacco, pera, mela, liquirizia, torba affumicata e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di miele, torba affumicata e liquirizia. Questa grappa è prodotta da 8 annate diverse, maturate da 4 a 12 anni in barrique, ed è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°

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

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