

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 52, Maggio 2007

Centomila!

Centomila! Per molti potrà sembrare poca cosa, ma per noi che lavoriamo da quasi cinque anni a questo progetto, è un bel risultato. Certamente migliorabile, ma pur sempre un bel risultato. Lo scorso mese di marzo, dopo mesi di attesa, abbiamo finalmente visto crescere i nostri lettori fino a raggiungere centomila. Dopo avere atteso mesi, guardando le medie dei lettori sembravano essersi fermati a 95.000, per poi salire a 97.000, finalmente a marzo la media mensile dei lettori di DiWineTaste ha toccato quota 100.000! Questo era un nostro obiettivo e per il quale abbiamo lavorato duramente e che - finalmente - abbiamo raggiunto. Non solo per merito nostro, ovviamente. Il merito va riconosciuto anche a voi tutti, cari lettori, che ogni mese prelevate la rivista o la leggete on-line, che quotidianamente utilizzate i nostri servizi sul sito e testimoniate il vostro affetto con le tante lettere di apprezzamento che riceviamo ogni giorno in redazione. Ci piace condividere questo bel successo con voi tutti, perché - non c'è dubbio - questo è anche il successo di voi tutti, di tutti i lettori di DiWineTaste.

Ma è anche il successo di chi, in questi anni, ha inviato commenti e critiche - che non sempre abbiamo condiviso ma che certamente abbiamo sempre rispettato e ascoltato - e che ci hanno consentito di migliorare DiWineTaste, di cambiare e rinnovare certi aspetti, di rendere il nostro mensile più vicino a quello che chiedevano i nostri lettori. Il nostro ringraziamento va anche ai tanti produttori che in questi anni ci hanno accordato la loro fiducia e ci hanno inviato i loro vini e i loro distillati, consentendoci di parlare del loro lavoro e di quello in cui credono e lo consegnano al tempo racchiudendolo in una bottiglia di vetro. In questo senso ci piace ribadire il principio fondamentale sul quale si è da sempre basato il nostro lavoro editoriale sin dall'inizio di questa avventura. DiWineTaste è - ed è sempre stata - una pubblicazione indipendente da tutto e da tutti, mai al servizio di chi è pronto scendere a certi compromessi, con mezzi non condivisibili, solo per la triste soddisfazione di apparire ciò che non è.

Le recensioni dei vini e dei produttori in DiWineTaste sono da sempre svolte con lo stesso criterio: l'unico impegno che abbiamo chiesto ai produttori è stato l'invio dei vini in redazione e null'altro. Di questo sono testimoni gli oltre 450 produt-

tori che ci hanno accordato la loro fiducia e hanno creduto nel nostro progetto editoriale. Riteniamo che questo sia il modo corretto e onesto di fare informazione e critica enologica, anche e soprattutto per il rispetto dei nostri lettori - senza di loro non saremmo qui oggi a commentare questo nostro risultato - non da ultimo anche per il rispetto di chi produce vino o distillati e crede nel proprio lavoro. Anche per questi motivi non ci siamo mai sentiti in diritto di salire su un pulpito e pronunciare sentenze "assolute", né sui vini e distillati, né sui produttori, né tanto meno sulle opinioni e sull'operato dei nostri colleghi che - come noi - scrivono di vino. Nei nostri commenti ci limitiamo semplicemente a raccontare un vino o un distillato così come lo abbiamo incontrato e visto, concedendoci unicamente l'espressione di un voto - i nostri diamanti e stelle - solo per offrire una "misura" del nostro gradimento.

Non ci sentiamo in diritto di dire quali sono i vini da acquistare o quelli da evitare. Oltre a non ritenere questo atteggiamento corretto, siamo consapevoli che quello che non piace a noi potrebbe piacere invece a tanti altri, e viceversa. Il rapporto che ognuno di noi ha con il piacere - compreso quello del vino e dei distillati - è talmente personale che sarebbe quanto meno presuntuoso volerlo definire o volerlo suggerire, peggio ancora, imporre. E non abbiamo nessuna intenzione di fare apparire questo editoriale come un elogio al nostro operato nell'inutile intento di apparire migliori degli altri. Siamo perfettamente consapevoli di non esserlo, consapevoli che quello che abbiamo fatto fino a qui è migliorabile e che abbiamo ancora molto da imparare. Tuttavia, nonostante ci sia ancora molto da migliorare, per il momento ci fa piacere festeggiare i nostri centomila lettori: un risultato che è probabilmente anche il frutto dell'apprezzamento di voi tutti che ci seguite ogni mese.

Sommario

Centomila!	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Eiswein - Ice Wine	3
GUSTO DIVINO	
Barolo a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Tenuta Valdipiatta	12
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: Colmature e Travasi	17
NON SOLO VINO	
Zafferano	19
Aquavita	21
Wine Parade	22

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavita ▷ 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

La strada per arrivare fino a qui è stata segnata da una serie di cambiamenti e dall'introduzione di nuovi servizi. Il primo sostanziale cambiamento nel settembre 2003 - dopo un anno esatto dall'inizio del nostro progetto - con la pubblicazione del nuovo sito. Il primo servizio "interattivo" offerto ai nostri lettori fu invece pubblicato nel gennaio 2003: la Guida dei Vini di DiWineTaste. Dei tanti altri servizi e cambiamenti introdotti nel periodo della nostra attività, ci piace ricordare l'ultimo in ordine di tempo - DiWineTaste Mobile - che consente gratuitamente la consultazione della Guida dei Vini, Aquavivae e la Guida dei Servizi da un telefono cellulare, un servizio molto apprezzato dai nostri lettori e che consente di conoscere i luoghi del buon bere oltre che avere suggerimenti su vini e distillati. Così come sono molto apprezzati i sondaggi che ogni mese proponiamo ai nostri lettori e che ricevono centinaia di voti ogni giorno. Uno strumento per conoscere meglio i nostri lettori ma anche per comprendere le opinioni dei consumatori. Senza dimenticare gli EnoGiochi, anch'essi molto apprezzati dai nostri lettori.

In quasi cinque anni abbiamo cercato di diffondere la cultura del vino, del buon bere, di offrire il nostro modesto contributo al vasto mondo del vino, del piacere della degustazione e della moderazione. In quasi cinque anni sono stati versati nei nostri calici oltre 2200 vini di oltre 430 produttori, tutti commentati nella nostra Guida dei Vini, uno dei servizi interattivi più utilizzati e apprezzati dai nostri lettori. Ci piace l'idea di potere festeggiare questo nostro importante risultato con tutti i nostri lettori, e nonostante ci sarebbe piaciuto festeggiarlo diversamente, il minimo che possiamo fare è dire grazie di cuore a tutti, a quelli che ci seguono dal 2002, a quelli che si sono uniti in questi anni. Grazie a tutti, cari lettori: se DiWineTaste ha raggiunto centomila lettori, se oggi ha raggiunto questo traguardo e se continua ad esistere, è certamente anche grazie al vostro fondamentale contributo e al vostro affetto, ai vostri commenti e anche alle vostre critiche, sempre utili e sempre ben accette. Grazie a tutti!

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.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

Innanzitutto, complimenti per il vostro sito, sia per i contenuti, sia per come sono organizzati. Avrei due domande relative all'assaggio del vino al ristorante. Poiché lo scopo è quello di verificare la presenza di difetti, per quale motivo il vino si rotea nel calice favorendo quindi la sua ossigenazione? Questa procedura si esegue anche per gli spumanti e per lo champagne?

Matteo Brandi – Grosseto (Italia)

Grazie per i complimenti: ci auguriamo che DiWineTaste sia sempre di suo gradimento e che sia sempre di suo interesse. Rispondendo alle sue domande, l'assaggio del vino al ristorante è una procedura che si esegue per qualunque vino, spumanti e champagne compresi. In genere è il sommelier - o comunque la persona che serve il vino al ristorante - ad assicurarsi che il vino ordinato dal cliente sia in ottime condizioni ed esente da difetti. Per questo motivo, il sommelier assaggia il vino prima di offrirlo al cliente, e nel caso ritenga il vino sia in buone condizioni, offre l'assaggio al cliente. Spesso la prima fase è omessa e, dopo avere stappato la bottiglia, una piccola quantità viene versata nel calice del cliente e che provvederà all'assaggio e a decidere la sua "idoneità". Come ha giustamente osservato, il calice viene fatto roteare così da favorire l'ossigenazione del vino. In realtà questa operazione dovrebbe essere svolta solo dopo avere valutato gli aromi di "apertura" - cioè gli aromi composti da molecole leggere e che richiedono piccole quantità di ossigeno per volatilizzarsi - operazione che si esegue tenendo il calice fermo e senza rotarlo. Dopo avere valutato l'assenza di difetti in questa prima fase, si procede con la roteazione del calice e si annusa nuovamente: questa operazione favorisce la volatilizzazione delle molecole più "pesanti". Se anche in questa fase non si riscontrano difetti, si passa finalmente all'assaggio di un piccolo sorso di vino, che conclude la valutazione. Infine, è bene considerare la temperatura: i difetti si riconoscono più facilmente con temperature elevate.



Ho una piccola vigna dalla quale raccolgo le uve per la produzione di un vino casalingo. Poiché la quantità è di poche decine di litri, faccio fermentare il mosto in damigiane dove successivamente avviene anche la maturazione. L'uso di damigiane può essere negativo per la fermentazione e la maturazione del vino?

Marco Menicucci – Jesi, Ancona (Italia)

L'uso di damigiane nella produzione casalinga del vino non presenta svantaggi, a patto che siano seguite tutte le precauzioni necessarie per la stabilità biologica del vino. In presenza di piccole quantità - come sembra essere il suo caso - l'uso di una botte o di una vasca presenta degli inconvenienti pratici, poiché l'esigua quantità con consentirebbe il completo riempimento, lasciando il vino pericolosamente esposto agli effetti negativi dell'aria. Meglio quindi utilizzare una damigiana, di capacità tale da consentirne il completo riempimento durante la maturazione. Durante la fermentazione, si possono utilizzare gli appositi "gorgogliatori" per damigiana, disponibili nei negozi specializzati in enologia. Durante la maturazione si farà attenzione a colmare la damigiana fino a pochi centimetri al di sotto dell'apertura, isolando il vino esposto all'aria con uno

strato di olio di vaselina, oppure con le speciali compresse di paraffina contenenti isosolfocianato di allile - cioè il gas di assenza di senape - che renderà asettico lo spazio vuoto fra il vino e il tappo. È bene ricordare che queste compresse vanno sostituite periodicamente. Infine è importante che il luogo dove si conservano le damigiane sia buio, con la giusta temperatura e umidità, mantenuta il più costante possibile.

ABC VINO

Eiswein - Ice Wine

Il vino venuto dal freddo e dal ghiaccio, una dolce prelibatezza che si produce in inverno attendendo che il freddo congeli letteralmente i chicchi d'uva nella vite

I vini dolci hanno da sempre affascinato i sensi e la fantasia degli appassionati di vino di tutti i tempi. Spesso costosi e rari, la loro presenza era praticamente costante nelle tavole dei nobili e delle classi benestanti, anche come segno di ricchezza. Ricchi, densi, dolci, complessi negli aromi e nei sapori, i vini dolci offrono un'esperienza sensoriale unica. Tuttavia, non basta solo la dolcezza per fare un grande vino dolce poiché non tutti i metodi usati per aggiungere o mantenere lo zucchero in un vino producono gli stessi risultati, né dal punto di vista organolettico né dal punto di vista della qualità. Esistono infatti diversi modi per produrre un vino dolce, di questi il meno "nobile" è certamente quello che prevede l'aggiunta di zucchero al termine della produzione. Quello che affascina dei vini dolci è la loro complessità organolettica, quello straordinario concentrato di aromi e di sapori che vanno ben oltre alla dolcezza, un risultato che si ottiene principalmente dalla concentrazione delle sostanze contenute nell'acino dell'uva.

Anche la maturazione - o per meglio dire la sovrammaturazione - dell'uva svolge un ruolo importante nel risultato finale, poiché questo processo naturale provoca l'aumento degli zuccheri e l'esaltazione degli aromi "maturi", diminuendo nel contempo l'acidità. Nonostante questo sia un ottimo metodo per ottenere il massimo della dolcezza dall'uva, in realtà anche l'acidità svolge un ruolo di primaria importanza, essenzia-

le per l'armonia e l'equilibrio del vino. Uno dei metodi più antichi per la produzione dei vini dolci è quello di raccogliere le uve mature e lasciarle appassire all'aria - appese in appositi telai oppure disposte su graticci - così da favorire la progressiva perdita d'acqua con il risultato di concentrare il succo. Alternativamente, si consente all'uva di appassire direttamente nella vite che sarà poi vendemmiata quando avrà raggiunto il giusto grado di concentrazione e appassimento.

Un altro metodo - attuabile solamente nelle zone che offrono le giuste condizioni climatiche e ambientali - utilizza un fattore che potrebbe sembrare deleterio per la salute dell'uva e del vino, ma che nelle giuste condizioni regala al succo dell'uva qualità organolettiche estremamente raffinate: la muffa. Si tratta di una muffa particolare - la *Botrytis Cinerea* - che in condizioni favorevoli regala nettari divini e che invece quando si sviluppa eccessivamente condanna alla rovina l'intero raccolto. La *Botrytis Cinerea*, detta anche *muffa nobile* fino a quando non si sviluppa eccessivamente facendo letteralmente marcire l'uva, costituisce un serio problema per ogni viticoltore, benvenuta solamente nelle uve destinate alla produzione dei vini dolci *muffati*, combattuta in tutti gli altri casi. La *muffa nobile*, penetrando nella buccia dell'acino dell'uva alla ricerca di nutrimento, favorisce la perdita dell'acqua concentrandone il succo, conferendo inoltre i propri caratteri organolettici.

Esiste un altro metodo per concentrare il succo dell'uva: congelare l'acqua all'interno degli acini e provvedere subito dopo alla pigiatura. Questo sistema può essere ottenuto in due modi distinti, uno assolutamente naturale ottenuto in zone particolarmente fredde, l'altro mediante la congelazione artificiale degli acini d'uva. Quest'ultimo metodo viene definito come *criostrazione* ed è utilizzato, con lo scopo di concentrare il mosto, anche nella produzione di altri vini. Dove le condizioni climatiche lo consentono, questo metodo è realizzato naturalmente grazie alle basse temperature invernali, raccogliendo i chicchi d'uva congelati direttamente dalla vite. Nascono così i pregiati ed eccellenti *eiswein*, come sono chiamati in Germania e in Austria, e gli *ice wine* - o *icewine* - nome con il quale sono conosciuti in Canada. Altra caratteristica degli *eiswein* è l'assenza della *Botrytis Cinerea*, pertanto l'acidità in questi vini sarà piuttosto spiccata, pur sempre mantenendo un perfetto e straordinario equilibrio con le altre qualità organolettiche.

Le origini dell'*eiswein* non sono molto chiare: l'unica informazione certa è che sono stati "inventati" in Germania. Alcuni ritengono che il metodo di produzione di questi vini sia stato "scoperto" accidentalmente nel 1794 in Franconia, la celebre regione che si trova nella parte centro-meridionale della Germania. Sembra che nel 1794, nella città di Würzburg si sia verificata una gelata inattesa e che provocò il congelamento delle uve. I viticoltori della zona, con lo scopo di salvare comunque il raccolto, decisero di pigiare quelle uve e ne ricavarono un mosto estremamente concentrato e che produsse quel vino oggi famoso come *eiswein*. Questa non è comunque l'unica ipotesi sulla nascita degli *eiswein*. Secondo altre ipotesi, sembra che il primo *eiswein* della storia fu prodotto a Dromersheim - nella Rheinhessen - con le uve dell'annata 1829, un'annata particolarmente rigida. Pare che nell'inverno del 1829-1830, i viticoltori di quella zona, cercando di recuperare le uve danneggiate dalle gelate con lo scopo di usarle per l'alimentazione del bestiame, notarono che il succo era eccezionalmente dolce.



Oro liquido venuto dal freddo: Icewine - Eiswein

Decisero quindi di pigiare quelle uve "congelate" e dal poco mosto che ne ricavarono, produssero un vino dolce e squisito: l'*eiswein*. Sarà solo verso la fine degli anni 1960 che questa tecnica fu migliorata e perfezionata per opera del dott. Hans Georg Ambrosi, l'uomo riconosciuto come il "padre dell'*Eiswein*". Hans Georg Ambrosi iniziò i suoi esperimenti sull'*Eiswein* nel 1955, quando si trovava in Sud Africa per motivi di studio. Quando tornò in Germania continuò i suoi studi su questo vino e fondò una cantina nella Renania, iniziando a produrre l'*Eiswein*. Altri produttori tedeschi seguirono il suo esempio e l'*Eiswein* diventò un prodotto tipico della Germania. Nonostante la Germania sia considerata la patria dell'*Eiswein*, le condizioni climatiche non consentono la sua produzione ogni anno. Dove invece la produzione dell'*Eiswein* è garantita ogni anno è il Canada, qui chiamato *Ice Wine*, diventato in poco tempo il principale produttore mondiale di questo tipo di vino.

Il Canada entra ufficialmente nella storia di questo vino nel 1973, anno nel quale fu prodotto il primo *Ice Wine* del paese per opera di Walter Hainle, un tedesco emigrato in Canada nel 1970. Grazie alle costanti condizioni climatiche invernali, contrariamente alla Germania, il Canada produce ogni anno *Ice Wine*, una condizione che ha consentito la sperimentazione e il miglioramento della tecnica di produzione. Il successo mondiale dell'*Eiswein* e dell'*Ice Wine* si affermerà negli anni 1990 grazie alle produzioni di Canada, Germania e Austria, entrando ufficialmente nell'olimpo dei grandi vini da dessert del mondo. Gli *Eiswein - Ice Wine* sono infatti considerati fra i vini da dessert più ricercati e apprezzati nel mondo, e spesso la produzione non è sufficiente a soddisfare le richieste del mercato. La principale zona di produzione dell'*Ice Wine* è la Penisola del Niagara, nell'Ontario, dove si produce principalmente *Ice Wine* da Vidal, un'uva ibrida di origine francese.

Produzione dell'*Eiswein - Ice Wine*

La produzione dell'*Eiswein - o Ice Wine -* è un processo laborioso che richiede la presenza di condizioni climatiche specifiche e particolari procedure di vinificazione. Prima di tutto, il freddo. I grappoli d'uva sono lasciati sulla vite durante i mesi invernali e le ripetute gelate favoriscono la concentrazione degli zuccheri, degli acidi e delle sostanze aromatiche, con il risultato di esaltare la complessità organolettica del succo. La lunga attesa per l'arrivo del freddo rappresenta tuttavia una condizione di rischio piuttosto concreta, poiché durante questo periodo l'uva potrebbe essere danneggiata da diversi fattori. Infatti, nel caso in cui la gelata non arrivi nel tempo giusto, senza ritardare eccessivamente, le uve potrebbero essere facile preda della muffa, provocando la perdita del raccolto. Tuttavia, se la gelata è troppo rigida, gli acini dell'uva si "congelerebbero" eccessivamente, non consentendo l'estrazione del succo concentrato.

Le uve sono raccolte in pieno inverno, quando la temperatura è solitamente inferiore a -8° C e l'acqua all'interno degli acini è congelata in cristalli di ghiaccio. Il lavoro della vendemmia deve essere svolto nel più breve tempo possibile, poiché l'uva deve essere pigiata prima del suo scongelamento, generalmente nelle ore notturne o nelle prime ore del mattino, cioè quando la temperatura raggiunge i valori minimi della giornata. Anche i locali di vinificazione dovranno avere una temperatura molto bassa così da evitare lo scongelamento delle

uve prima della pigiatura. Poiché l'acqua contenuta negli acini è congelata in cristalli di ghiaccio, questa non sarà estratta e il poco succo che si ricava dalla pigiatura è un mosto estremamente concentrato, ricco di zucchero e acidi. La concentrazione di zucchero negli *Eiswein - Ice Wine* è generalmente compresa fra 180 e 320 grammi per litro, una quantità tale da rendere la fermentazione estremamente lenta.

La fermentazione del mosto per la produzione degli *Eiswein* può richiedere anche alcuni mesi e la vinificazione è svolta sia in contenitori inerti - come le vasche d'acciaio - sia in botti di rovere o barrique. Gli *Eiswein* sono generalmente prodotti con uve a bacca bianca, tuttavia non mancano esempi di vini prodotti con uve a bacca rossa. Fra le varietà utilizzate per la produzione degli *Eiswein - Ice Wine* il Riesling è certamente l'uva più importante, seguita dal Vidal, tipica delle produzioni Canadesi. Fra le altre uve a bacca bianca utilizzate per la produzione di questi vini si ricordano: Chardonnay, Chenin Blanc, Ehrenfeller - un incrocio fra Riesling e Sylvaner - Gewürztraminer, Kerner, Pinot Bianco e Seyval Blanc, un ibrido ottenuto in Francia all'inizio del XX secolo dall'incrocio di due ibridi di uva Seibel. Fra le uve a bacca rossa, la più tipica è il Cabernet Franc, tuttavia si utilizzano anche Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e, marginalmente, Syrah.

Zone di Produzione

La tecnica di produzione degli *Eiswein - Ice Wine* è utilizzata in diversi paesi del mondo, tuttavia i rappresentati principali di questo vino sono Canada, Germania e Austria. La condizione essenziale per la produzione di questi eccellenti vini dolci è rappresentata da un inverno con temperature molto rigide, tali da provocare il congelamento dell'acqua contenuta all'interno dei chicchi d'uva. Gli *Eiswein - Ice Wine* sono prodotti, seppure in quantità limitate, anche in Australia, Croazia, Francia - conosciuti come *Vin de Glace* - Italia, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti d'America e Ungheria. La produzione degli *Eiswein - Ice Wine* è regolata da apposite leggi in ognuno di questi paesi e in alcuni casi i disciplinari di produzione sono molto rigidi con lo scopo di garantire la migliore qualità. Una delle tecniche più controverse nella produzione di questi vini è la cosiddetta *crioestrazione*, che consente il congelamento artificiale degli acini d'uva, consentendo quindi la produzione anche in zone o in annate con stagioni invernali non particolarmente fredde.

La *crioestrazione*, per esempio, è espressamente vietata in Canada, Germania e Austria, mentre in altri paesi questa tecnica è talvolta consentita. In Canada gli *Ice Wine* sono prodotti nella British Columbia e nell'Ontario, area nella quale si registra la maggiore quantità prodotta nel mondo, in particolare nella Penisola del Niagara. In Canada, la produzione degli *Ice Wine* è regolata da un apposito disciplinare istituito dalla *Vintners Quality Alliance* (Unione dei Viticoltori di Qualità), abbreviato in *VQA*. In Germania gli *Eiswein* sono rappresentati da una specifica categoria del sistema di qualità *QmP (Qualitätswein mit Prädikat*, Vini di Qualità con Predicato). Anche la produzione di *Eiswein* in Austria è disciplinato dal sistema di qualità del paese. Gli *Eiswein* austriaci sono infatti inclusi nel livello più alto del sistema - *Prädikatswein* - nel quale è prevista un'apposita categoria.

GUSTO DIVINO

Barolo a Confronto

Uno dei vini più famosi dell'enologia italiana, definito da molti come "il re dei vini, il vino dei re", il Barolo è il grande vino delle Langhe prodotto con l'uva Nebbiolo

Nel vasto scenario enologico dell'Italia, il Barolo è fra le stelle più brillanti, figlio di una delle più grandi uve del ricco patrimonio ampelografico dell'Italia: il Nebbiolo. Il Barolo non è l'unico "figlio" del Nebbiolo, ma certamente è il vino che, per primo, ha reso celebre questa gloriosa uva piemontese nel mondo. Grazie anche alla cultura enologica del Piemonte - un caso piuttosto raro in Italia - il Barolo è uno dei pochi vini italiani ad essere classificato secondo specifici *cru* e nelle etichette è riportato, nella maggioranza dei casi, anche il nome della vigna o del comune di provenienza. L'identificazione dei *cru* del Barolo inizia grazie all'importante contributo di Renato Ratti, il celebre enologo che, negli anni 1970, svolge scrupolose ricerche sul territorio, sui vigneti e sui vari comuni: un meticoloso e fondamentale lavoro che consentirà la creazione della cosiddetta "Carta del Barolo", nella quale sono definite le zone di produzione di questo glorioso vino.

Il Nebbiolo - il quale si produce il Barolo - è un'uva piuttosto esigente sia dal punto di vista colturale, sia da quello ambientale. Il Nebbiolo tende a maturare più tardivamente rispetto ad altre varietà, vendemmiato solitamente in pieno autunno, quando i vigneti sono oramai coperti dalla nebbia, fenomeno dal quale deriva il suo nome. Il Nebbiolo è un'uva *difficile* anche nei vini che produce, con una personalità tutta propria che si trova raramente in altri vini. Con la sua ricchezza di polifenoli e tannini - fra le uve più ricche che si conoscano - i vini prodotti con Nebbiolo si fanno notare per la robusta struttura così come per la loro eleganza: due qualità che portano spesso a definire questi vini come *un pugno di ferro in un guanto di velluto*. Altra qualità tipica del Nebbiolo è la spiccata acidità che contribuisce alla "ruvidità" dei suoi vini conferendo una personalissima freschezza. Per questi motivi, i vini prodotti con Nebbiolo necessitano di un'adeguata quantità di alcol e di un opportuno periodo di maturazione in legno così da raggiungere l'equilibrio gustativo.

I Vini della Degustazione

Il Barolo, oltre alla sua famosa e particolare uva, è anche oggetto di discussioni da parte dei produttori e degli appassionati. Motivo di tante discussioni non è determinato dal Nebbiolo e dalle sue caratteristiche, piuttosto dal modo con il quale si produce il Barolo. Non tutto il metodo di produzione, ma unicamente un "dettaglio" che si potrebbe definire come il *fattore legno*. Tradizionalmente il Barolo è fatto maturare in botti grandi, mentre in tempi recenti, alcuni produttori hanno introdotto la "moderna" barrique, segnando una netta divisione. I *tradizionalisti* preferiscono l'uso della botte grande, mentre i *modernisti* prediligono la barrique: definizioni che si usano sia per i produttori sia per gli appassionati. Nonostante la "diatriba" si stia mitigando negli ultimi tempi, per molti rimane ancora un motivo determinante, tuttavia l'evidenza dei fatti ha

dimostrato con il tempo che entrambi i metodi producono eccellenti Barolo, certamente diversi fra loro - com'è naturale - ma entrambi straordinari, straordinario come solo il Barolo può essere.

Nella nostra degustazione comparativa sul Barolo cercheremo di comprendere le differenze che sono all'origine di questa "diatriba": botte e barrique. Sarebbe stato certamente interessante - oltre che didattico - comprendere le differenze dei vari *cru*, tuttavia a causa delle differenze che si trovano nei vini prodotti nei diversi territori, avremmo certamente bisogno di più di tre vini. Il primo vino della degustazione è il Barolo Sorì Ginestra di Contorno Fantino, maturato in barrique per 24 mesi. Il secondo vino della nostra degustazione comparativa è il Barolo Riserva Vigna Rionda di Massolino, maturato in botte grande per 36 mesi. L'ultimo vino rappresenterà una *via di mezzo*, poiché è prodotto utilizzando entrambe le tecniche: Barolo Pressenda di Abbona Marziano, maturato per 12 mesi in barrique e per 18 mesi in botte grande. Tre grandissimi Barolo, non c'è dubbio, ma ognuno diverso dall'altro. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 18° C e si utilizzeranno - come di consueto - tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Nonostante il Nebbiolo sia un'uva ricca di polifenoli, in realtà è povera di sostanze coloranti, pertanto nei suoi vini raramente si noteranno colori di tonalità scura e anche la trasparenza sarà piuttosto elevata rispetto ad altri vini rossi. Questa caratteristica dipende tuttavia dalla qualità delle uve e dalla vinificazione, come testimoniato da diversi vini prodotti con Nebbiolo nei quali si osservano colori intensi e trasparenze ridotte. Anche nell'aspetto del Barolo troveremo ovviamente queste qualità. In gioventù il Barolo presenta colori rosso rubino intenso e brillante e la sfumatura può tendere al rosso granato. Con il tempo, il Barolo mostrerà già dopo qualche anno colori rosso granato e spesso rosso aranciato, un colore che si osserva generalmente nella sfumatura già nelle prime fasi della maturazione. La trasparenza del Barolo è generalmente piuttosto alta, tuttavia in alcuni casi questa può risultare ridotta e con il tempo tenderà comunque ad aumentare a causa della sedimentazione delle sostanze coloranti.



I tre Barolo della nostra degustazione comparativa

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Barolo Riserva Vigna Rionda di Massolino. Mantenendo il calice in posizione inclinata sopra una superficie bianca - come una tovaglia o un foglio di carta - si osserverà il colore e la trasparenza. Il colore del vino, osservato alla base del calice, è rosso rubino brillante con una trasparenza piuttosto evidente. Osservando la massa liquida all'estremità del calice, si esaminerà la sfumatura del vino che presenterà un colore rosso aranciato. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Barolo Pressenda di Abbona Marziano. Il colore di questo Barolo è piuttosto simile al vino precedente, con un colore rosso rubino brillante, una trasparenza evidente e sfumature rosso aranciato. Passiamo ora al terzo vino - il Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino - l'unico dei tre ad essere completamente maturato in barrique. Il colore di questo Barolo è rosso rubino brillante e, rispetto ai vini precedenti, la trasparenza è inferiore, così come si noteranno differenze nella sfumatura, in questo caso rosso granato.

Esame Olfattivo

Le qualità olfattive del Barolo sono eleganti e potenti allo stesso tempo. Con il tempo, questo straordinario vino non delude il degustatore con i suoi aromi complessi e ricchi. Un mondo pieno di frutti e fiori che con l'affinamento si arricchiscono e si trasformano in strepitosi aromi che invitano continuamente ad annusare il calice. Fra gli aromi di frutta più tipici del Barolo troviamo ciliegia, prugna e lampone, mentre fra gli aromi floreali, la violetta e la rosa. Il Barolo, secondo il disciplinare di produzione, prima di potere essere commercializzato, deve maturare per almeno tre anni - cinque per la riserva - di cui almeno due in botti di rovere o castagno. La scelta del tipo e del volume della botte influiscono direttamente sulle qualità olfattive del Barolo: un Barolo maturato in botte sviluppa aromi diversi da quello maturato in barrique. Fra gli aromi terziari più tipici che si sviluppano nel Barolo dopo anni di affinamento si ricordano tabacco, liquirizia, cioccolato, cuoio, catrame e cacao così come tartufo e funghi. Il mondo delle erbe aromatiche è rappresentato dal timo e dalla menta, mentre fra gli aromi balsamici il più frequente è quello di mentolo.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Barolo Riserva Vigna Rionda di Massolino. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, inizieremo la valutazione olfattiva dagli aromi di apertura, cioè gli aromi che si volatilizzano più facilmente e con una minore quantità di ossigeno. Dal calice emergeranno aromi di ciliegia e violetta, le due qualità olfattive più caratteristiche del Nebbiolo e del Barolo. Si procederà ora a roteare il calice così da consentire una maggiore ossigenazione del vino favorendo la volatilizzazione delle sostanze aromatiche più "pesanti", cioè le sostanze che necessitano di una quantità maggiore di ossigeno per potersi esprimere. Dopo la seconda olfazione, sarà possibile percepire dal calice l'aroma di prugna e lampone - anche in questo caso caratteristici del Nebbiolo e del Barolo - così come aromi puliti e intensi di rosa e mora, seguiti da aromi più complessi di vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cacao e pepe rosa. Si noti, infine, la piacevole nota balsamica di mentolo.

Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: Barolo Pressenda di Abbona Marziano. Gli aromi di apertura sono caratterizzati da ciliegia, lampone e violet-

ta, mentre la seconda olfazione - dopo avere roteato il calice - rivelerà aromi di prugna, rosa, fragola e ciclamino seguiti da vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cacao, scatola di sigari, macis e il tocco balsamico di mentolo. Mentre il vino precedente è completamente maturato in botte, in questo secondo vino la maturazione è svolta sia in botte sia in barrique: si confrontino le differenze e l'intensità degli aromi terziari. Passiamo ora al terzo vino della degustazione - Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino - l'unico dei tre ad essere maturato in barrique. Gli aromi di apertura sono caratterizzati da ciliegia, prugna, mora e violetta seguiti da aromi di rosa, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, macis, mentolo e timo. Si confronti l'impatto aromatico di questo vino con quelli precedenti: le differenze fra la maturazione in botte e in barrique sono evidenti, tuttavia molto eleganti in entrambi i casi.

Esame Gustativo

Un pugno di ferro in un guanto di velluto: questa è la sensazione prevalente che si percepisce in bocca quando si assaggia un vino prodotto con il Nebbiolo, in particolare il Barolo. Chiunque si aspetti *rotondità e morbidezza*, probabilmente rimarrà sorpreso dal Barolo. Struttura imponente graffiata da una piacevole freschezza, si contrappone alla morbidezza dell'alcol e alla rotondità della maturazione che il tempo regala al Barolo: un vino che certamente non può essere definito "facile". Eppure l'eleganza e la classe del Barolo, nel suo equilibrio e nella sua personalità - non da ultimo, la sua potenza - lasciano puntualmente sorpresi i palati dei degustatori. Non è un caso che il Barolo sia uno dei tanti vini ad essere definito come "il vino dei re, il re dei vini", grazie alla sua personalità, eleganza e potenza, è un ottimo compagno di pietanze ricche e raffinate. La spiccata acidità e astringenza del Barolo chiedono, con lo scopo di raggiungere l'equilibrio, un'appropriatezza quantità di alcol e il volume medio è tipicamente 13,5%.

Iniziamo la valutazione gustativa dal Barolo Riserva Vigna Rionda di Massolino. L'attacco di questo Barolo conferma le aspettative: potenza e freschezza unita alla sensazione pseudocalorica dell'alcol. Un corpo robusto, tuttavia caratterizzato da una piacevole morbidezza - conferita dalla maturazione in botte e dall'alcol - molto elegante e molto corrispondente con il naso. Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: Barolo Pressenda di Abbona Marziano. L'attacco di questo Barolo è caratterizzato, ancora una volta, da una possente struttura e da una piacevole freschezza, tuttavia la morbidezza sarà più evidente rispetto al vino precedente. L'attacco del terzo vino - il Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino - non differisce dai vini precedenti: corpo robusto e piacevole freschezza che si lasciano ben equilibrare dall'alcol e dalla morbidezza della maturazione in legno, in questo caso 24 mesi in barrique. Si assaggino ancora una volta i tre vini e si confrontino le differenze gustative, in particolare la morbidezza in funzione dei tipi di botte utilizzati.

Considerazioni Finali

Il Barolo è un grande vino - non è una novità - e i tre esemplari utilizzati nella nostra degustazione comparativa ne sono la piena conferma. Il finale del Barolo Riserva Vigna Rionda di Massolino è persistente con lunghi e puliti ricordi di ciliegia,

prugna e lampone: un finale che si potrebbe definire tipico del Barolo. Anche il finale del secondo vino - Barolo Pressenda di Abbona Marziano - è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Il finale del Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino è molto persistente, esattamente come i vini precedenti, tuttavia con ricordi più "robusti" di ciliegia e prugna. Si noti come in tutti e tre i Barolo della nostra degustazione comparativa la percezione della struttura continui ad essere presente anche nelle fasi finali, in particolare, si noti il finale in funzione al tipo di botte utilizzato per la maturazione. Il Barolo, nonostante la botte e la barrique conferiscano qualità organolettiche diverse, si conferma sempre un vino di grande eleganza e classe: questo potrebbe certamente bastare a portare la "pace" fra tradizionalisti e modernisti, magari incontrandosi idealmente nella grandezza di un buon calice di Barolo.



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



Sant'Antimo Cabernet Sauvignon 2004
Molino di Sant'Antimo (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◇◇◇◇ 🍷

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, peperone, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Sant'Antimo Cabernet Sauvignon matura per 2 mesi in barrique.

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



Brunello di Montalcino 2001
Molino di Sant'Antimo (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Brunello di Montalcino 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 e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, lampone, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Brunello di Montalcino matura per 3 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pellaro 2003
Malaspina (Calabria, Italia)

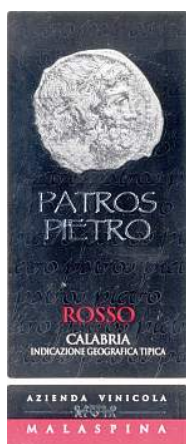
Uvaggio: Nerello Cappuccio (50%), Nocera (30%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◇◇◇★

Pellaro si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, china, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mora. Pellaro matura per 10 mesi in barrique.

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



Patros Pietro 2003
Malaspina (Calabria, Italia)

Uvaggio: Magliocco Canino (80%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Patros Pietro si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, ciclamino, fragola, vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Patros Pietro matura per 6 mesi in barrique.

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



Rosso Spina 2005
Cantina La Spina (Umbria, Italia)

Uvaggio: Montepulciano (90%), Merlot (5%), Gamay (5%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Rosso Spina si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, rosa, lampone, carruba 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 lampone. Rosso Spina matura per 12 mesi in barrique.

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



Polimante della Spina 2005
Cantina La Spina (Umbria, Italia)

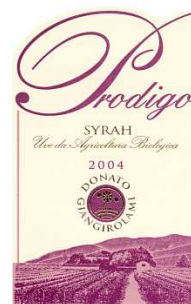
Uvaggio: Merlot (70%), Gamay (30%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, peperone, pepe rosa, tabacco, cioccolato 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, ribes e prugna. Polimante della Spina matura per 12 mesi in barrique.

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



Prodigo 2004
Donato Giangirolami (Lazio, Italia)

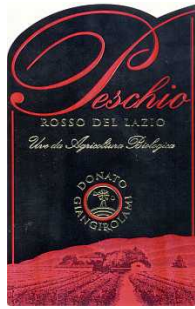
Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 4,00

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 prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di vaniglia, violetta 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. Prodigio matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 4-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Peschio 2005
Donato Giangirolami (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (25%), Syrah (25%)

Prezzo: € 4,35

Punteggio: ◆◆◆

Peschio 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 amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, ribes, violetta, vaniglia e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Peschio matura per 7-8 mesi in barrique a cui seguono 7-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Montiano 2004
Falesco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 25,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Montiano 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, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, mora, tabacco, liquirizia, macis, eucalipto e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Montiano matura per 12 mesi in barrique.

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



Tellus 2005
Falesco (Umbria, Italia)

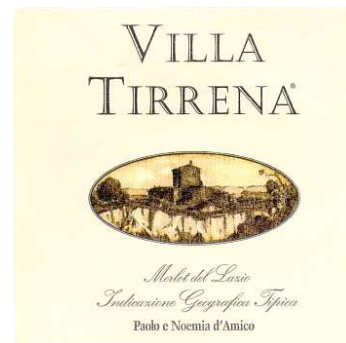
Uvaggio: Merlot (50%), Syrah (50%)

Prezzo: € 6,48

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, lampone, violetta e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Il Syrah utilizzato per la produzione di Tellus matura in barrique per un mese mentre il Merlot è maturato in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Stufati di carne*



Villa Tirrena 2004
Paolo e Noemi d'Amico (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 6,90

Punteggio: ◆◆◆

Villa Tirrena 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, ribes e prugna seguite da aromi di vaniglia, violetta, tabacco 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 amarena e prugna. Villa Tirrena matura per 8 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Paste ripiene, Carne arrosto, Carne alla griglia*



Primitivo di Manduria Tradizione del Nonno 2004
Vinicola Savese (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Primitivo di Manduria si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, tamarindo, tabacco, liquirizia, macis, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Parte di questo Primitivo matura in barrique.

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



Primitivo di Manduria Dolce Naturale Passione 2003
Vinicola Savese (Puglia, Italia)

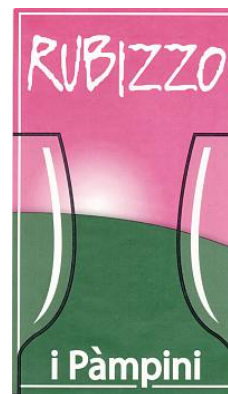
Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 23,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di more, confettura di amarene e prugna secca seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, tabacco, tamarindo, smalto, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di more e prugna secca. Primitivo di Manduria Passione matura per 8 mesi in barrique e in vasi di terracotta.

Abbinamento: Dessert al cioccolato, Formaggi stagionati, Crostate di frutta secca



Rubizzo 2005
I Pampini (Lazio, Italia)

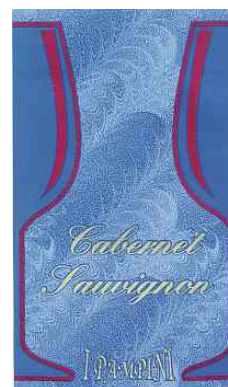
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆★

Rubizzo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, mirtillo e ribes seguite da aromi di prugna, violetta 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 abbastanza persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Rubizzo matura per alcuni mesi in botte.

Abbinamento: Pasta e legumi, Carne saltata



Cabernet Sauvignon 2005
I Pampini (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 8,40

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino 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 amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, prugna, geranio e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e ribes. Una parte di questo Cabernet Sauvignon matura in botte.

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



Togale 2005
Fontana Candida (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 4,20

Punteggio: ✧✧★

Togale 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, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia 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 abbastanza persistente con ricordi di amarena e prugna. Una piccola parte di Togale matura per 4 mesi in barrique.

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



Kron 2004
Fontana Candida (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot (85%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ✧✧✧✧

Kron si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e mirtillo seguite da aromi di amarena, violetta, vaniglia, tabacco, cannella, carruba e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Kron matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Imyr 2005
Ceraudo (Calabria, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Imyr si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, susina e tostato seguite da aromi di agrumi, caffè, biancospino, mela, pompelmo e nocciola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Imyr matura per 6 mesi in barrique.

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



Petraro 2004
Ceraudo (Calabria, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Petraro si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cacao ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

le. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Petrarò matura per 18 mesi in barrique.

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



Langhe Rosso Alna 2005
Josetta Saffirio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Merlot (90%), Nebbiolo (10%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Langhe Rosso Alna si presenta con colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di lampone, mirtillo, ciclamino e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Langhe Rosso Alna matura per 12 mesi in botte.

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



Barolo 2003
Josetta Saffirio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo 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 ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di fragola, violetta, rosa, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella e mentolo. 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 ciliegia e prugna. Questo Barolo matura per 24 mesi in botte e per 6 mesi in vasche di cemento a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Tenuta Valdipiatta

Fondata nel 1973 da Giulio Caporali, la conduzione dell'azienda vinicola è oggi affidata alla figlia Miriam che, in pochi anni, ha raggiunto con i suoi vini eccellenti risultati

Quelli di Montepulciano sono fra i vini più antichi d'Italia che si conoscano e che sono giunti fino ai giorni nostri. Si parla per la prima volta di questo vino nel 789, in un documento del chierico Arnipert con il quale dona alla chiesa di San Silvestro a Lanciniano sull'Amiata - in provincia di Siena - una vigna del castello di Policiano. Citazioni del vino di Montepulciano si trovano in molti documenti di epoche successive, tuttavia la sua vera consacrazione arriverà nel 1549, quando Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III, parlando di questo vino lo definì *vino perfectissimo, da signori*. La strada verso la "nobiltà" inizia nel 1685, quando Francesco Redi - medico, naturalista e letterato aretino - esprime il suo apprezzamento per questo vino nel suo ditirambo *Bacco in Toscana* concludendolo con il verso "Montepulciano d'ogni vino è Re". Re, ma non ancora nobile. Il vino di Montepulciano diventerà per la prima volta *nobile* nel 1787, quando in una nota spese di Giovan Filippo Neri - Governatore del Regio Ritiro di San Girolamo - il celebre vino fu definito e descritto con l'aggettivo "nobile".

La nobiltà del vino di Montepulciano è ancora oggi intatta e certamente accresciuta, attraverso gli eccellenti risultati ottenuti dai tanti produttori, fra questi, la Tenuta Valdipiatta. Fondata nel 1973, il nuovo corso della Tenuta Valdipiatta inizia alla fine degli anni 1980, quando Giulio Caporali, mosso dalla sua passione per la terra e per il vino, decide di rilevare un vecchio casale e alcuni ettari di vigneti sulle colline che da Montepulciano degradano verso la Valdichiana. Decide quindi di dedicarsi completamente al recupero dei vigneti e della cantina, convinto della necessità di rinnovare e modernizzare la tenuta. Procedo quindi con l'ampliamento della cantina scavata nel tufo di una collina, destinata alla maturazione e all'affinamento dei vini, e alla costruzione di una nuova cantina



Giulio e Miriam Caporali



Tenuta Valdipiatta

destinata alle procedure di produzione e vinificazione. Oltre agli storici vigneti di Bossona e Sanguinetto - considerati fra i migliori "cru" per il Vino Nobile - vengono acquistati i due vigneti di Ciarliana e Banditella, sui quali sono già coltivate le varietà Sangiovese e Canaiolo Nero.

Tenuta Valdipiatta decide inoltre di puntare sulle varietà "internazionali", piantando in questi nuovi vigneti Cabernet Sauvignon e Merlot, pur tuttavia mantenendo la propria vocazione primaria nella produzione del Vino Nobile di Montepulciano. Tutti i vigneti sono stati rinnovati a partire dai primi anni 1990, con l'eccezione dei due cru "Sanguinetto" e "Vigna d'Alfiero", entrambi impiantati all'inizio degli anni 1970. Proprio dal "Vigna d'Alfiero" nascerà nel 1999 il Vino Nobile di Montepulciano più prestigioso della Tenuta Valdipiatta e che prende nome da Alfiero Carpini, primo cantiniere della tenuta, che nel 1968 piantò in questa vigna il Sangiovese Grosso - a Montepulciano noto come *Prugnolo Gentile* - e dal quale si produce l'omonimo vino in quantità limitate. La produzione del "Vigna d'Alfiero" segue metodi molto rigorosi, a partire dalla bassa resa per ettaro - inferiore a 40 quintali - seguita da una scrupolosa selezione delle migliori uve. Il vino viene fatto maturare in botte per almeno due anni.

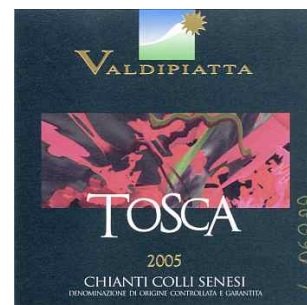
Dal 2004, Tenuta Valdipiatta è gestita da Miriam Caporali - figlia di Giulio - che nella sua grazia e gentilezza, rivela un dinamico spirito imprenditoriale e idee chiare sul futuro dell'azienda. Dal 1997 al 2002 Miriam Caporali affianca il padre nella gestione della cantina e delle vigne, per poi ottenere il master in enologia presso l'Università di Bordeaux. Miriam Caporali segue oggi in prima persona la gestione della cantina e la commercializzazione dei suoi vini, mentre il padre Giulio continua a occuparsi della gestione agricola dell'azienda. Dal 2002, la gestione della produzione vinicola è affidata a Mauro Monicchi, il bravo enologo che si è formato nella scuola del Prof. Yves Glory - titolare della cattedra di Enologia dell'Università di Bordeaux e consulente della Tenuta Valdipiatta dal 1998 - e che, fra l'altro, annovera alcuni anni di esperienza in molti Châteaux di Bordeaux. Miriam Caporali si avvale inoltre della collaborazione di Urano Carpini - figlio di Alfiero - e Gabriella Alunni, rispettivamente responsabile della produzione e responsabile amministrativa.

Tenuta Valdipiatta è attualmente proprietaria di circa 40 ettari di terreno, dei quali 30 destinati a vigneti e 2 a oliveto, situati principalmente nelle colline di Montepulciano a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare. La coltivazione dei vigneti è effettuata secondo i metodi dell'agricoltura biologica e l'unico tipo di concime impiegato è di origine organica. Al fine di assicurare la massima cura e qualità, tutte le operazioni in vigna sono svolte manualmente. I locali destinati alla vinificazione sono dotati delle più moderne attrezzature per la lavorazione dei mosti e dei vini, e le tecnologie enologiche sono frutto della continua sperimentazione condotta dalla Tenuta Valdipiatta. Recentemente Tenuta Valdipiatta ha realizzato, all'interno della propria struttura, un moderno laboratorio di analisi attraverso il quale è possibile garantire un costante controllo dei vini durante l'intero ciclo di produzione.

Le opere di ristrutturazione più importanti effettuate alla Tenuta Valdipiatta sono state realizzate fra il 2000 e il 2002, periodo durante il quale si è provveduto all'ampliamento della sede aziendale e alla costruzione di un nuovo locale destinato all'affinamento delle bottiglie e allo stoccaggio dei vini pronti e destinati al commercio. La storica cantina scavata nel tufo e adiacente alla sede della Tenuta Valdipiatta, ospita al suo interno le botti per la maturazione dei vini. All'interno si trovano infatti grandi botti di rovere di Slavonia, cioè il tipo di botte tradizionalmente utilizzato per la maturazione del Vino Nobile di Montepulciano, oltre a circa 300 barrique di rovere. I vini di Tenuta Valdipiatta sono distribuiti in Italia, Austria, Belgio, Brasile, Corea del Sud, Danimarca, Francia, Germania, Giappone, Inghilterra, Irlanda, Lussemburgo, Malesia, Norvegia, Olanda, Repubblica Ceca, Russia, Svezia, Svizzera e Stati Uniti d'America. Fra le produzioni più rappresentative di Tenuta Valdipiatta troviamo certamente il Vino Nobile di Montepulciano, in particolare la versione "Riserva" e il "Vigna d'Alfiero", oltre al Trefonti - da uve Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero e Sangiovese - e Trincerone, unione del Canaiolo Nero e del Merlot. A questi vini si affianca l'ultimo ambizioso *Super Tuscan* di Tenuta Valdipiatta: un Pinot Nero in purezza e maturato per 12 mesi in barrique di rovere francese.



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".



**Chianti Colli Senesi Tosca 2005
Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)**

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

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ✧✧★

Chianti Colli Senesi Tosca 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, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 6 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Rosso di Montepulciano 2005
Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)

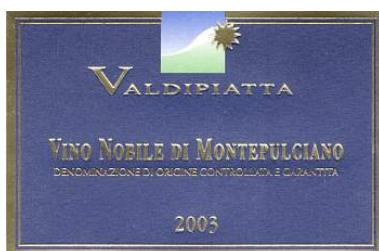
Uvaggio: Sangiovese (80%), Canaiolo Nero (15%), Mammolo (5%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ✧✧✧

Questo Rosso di Montepulciano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e lampone seguite da aromi di amarena, mirtillo, fragola, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Parte di questo Rosso di Montepulciano matura per 3 mesi in barrique.

Abbinamento: Pasta con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne



Vino Nobile di Montepulciano 2003
Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (85%), Canaiolo Nero (15%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Questo Vino Nobile di Montepulciano si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il

finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Vino Nobile di Montepulciano matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pinot Nero 2004
Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Questo Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di ciclamino, rosa canina, vaniglia, tabacco, pepe rosa, burro d'arachidi, cacao e mentolo. 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 ciliegia, prugna e lampone. Questo Pinot Nero matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne arrosto, Stufati di carne



Trincerone 2003
Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)

Uvaggio: Canaiolo Nero (60%), Merlot (40%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ✧✧✧✧★

Trincerone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, liquirizia, vaniglia, tabacco, cioccolato, eucalipto e macis. 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, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Trince-
rone matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di
affinamento in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero 2003 Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di lampone, violetta, rosa, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato e macis. 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 mora. Un vino ben fatto. Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Tenuta Valdipiatta - Via della Ciarliana, 25A -
53040 Montepulciano, Siena - Tel. 0578 757930 Fax:
0578 717037 - **Enologo:** Mauro Monicchi - **An-
no fondazione:** 1973 - **Produzione:** 120.000 botti-
glie - **E-Mail:** info@valdipiatta.it - **WEB:**
www.valdipiatta.it

EVENTI

Notiziario

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

Due Nuove Linee nella Gamma Duca di Castelmonte

Due nuove linee di prodotto dedicate al canale Ho.Re.Ca per
i Vini Duca di Castelmonte. Il nome delle due "collezioni"

si ispira alle monete coniate durante il Regno delle Due Sici-
lie, dove l'uso dell'oro piuttosto che dell'argento indicava il
diverso valore fra i Ducati (in Sicilia Dinàri) e i Tari o Tarèni.
Le denominazioni adottate dall'Azienda identificano per questi
nuovi vini, tutti all'insegna della migliore qualità, due differen-
ti fasce di prezzo. La linea "Dinàri del Duca" è costituita da un
Grillo, uno Chardonnay, un Nero d'Avola e un Syrah, tutti vi-
nificati in purezza e ottenuti dalle migliori selezioni di uva dei
vitigni omonimi, mentre la linea "Tarèni del Duca" comprende
un Inzolia e un Nero d'Avola di pronta beva.

La realizzazione grafica delle etichette dei nuovi prodotti è sta-
ta curata da Robilant Associati di Milano, agenzia di Brand
Advisory e Strategic Design leader in Italia. "Dinàri del Duca"
e "Tarèni del Duca" affiancano la linea "Tripudium" composta
da un vino bianco e un rosso, entrambi "blend" delle uve che
meglio si distinguono nelle diverse annate. La gamma di vini
Duca di Castelmonte dedicata al canale Ho.Re.Ca. si completa
con alcuni rinomati vini liquorosi: la Malvasia e lo Zibibbo di
Sicilia, il Moscato e il Passito di Pantelleria, oltre ai blasonati
Marsala Pellegrino che spaziano dal classico Soleras, alle pre-
ziose riserve e al moderno Marsala Fine Rubino ottenuto da
uve nero d'Avola. Una menzione particolare merita un altro
vino della casa, particolarmente innovativo, denominato "Gi-
belè": si tratta di un bianco secco da aperitivo prodotto con uve
zibibbo.

A Giacomo Tachis la Targa d'Oro Giuseppe Morsiani

È Giacomo Tachis il premiato della XIV edizione della "Tar-
ga d'oro Giuseppe Morsiani". Il Presidente dell'Accademia
Italiana della Vite e del Vino, Antonio Calò, e il Presidente
dell'Unione Italiana Vini, Andrea Sartori, hanno consegnato
la targa nelle mani della figlia dell'illustre enologo (impos-
sibilitato a intervenire personalmente), signora Silvia Tachis.
Winemaker di fama mondiale, Giacomo Tachis è considerato
uno dei padri dell'enologia moderna, artefice di alcuni tra i più
prestigiosi prodotti della vitivinicoltura italiana. La consegna
della Targa è un importante riconoscimento alla figura di una
personalità che ha contribuito alla crescita del settore e che ha
scritto pagine importanti - e in qualche misura rivoluzionarie -
della storia del vino italiano, degli anni Settanta fino ad oggi.
«Dalla sua istituzione - ha dichiarato Silvia Tachis - questo
Premio è stato conferito a tanti personaggi illustri: per questo
mio padre si ritiene onorato di ricevere la Targa d'Oro Giu-
seppe Morsiani. Nel corso della sua vita professionale, egli
ha dato importanza alla ricerca scientifica, contribuendo alla
rinascita del vino italiano e questa Targa esprime un ricono-
scimento sentito e molto apprezzato». Nel corso dell'evento,
l'Accademia Italiana della Vite e del Vino ha esposto i risultati
ottenuti dal Gruppo di Lavoro impegnato sulla tematica della
"Microbiologia Enologica".

8ª Selezione Nazionale Vini da Pesce

Grandi novità per la Selezione Nazionale Vini da Pesce, il con-
corso enologico che ogni anno affianca la Fiera Internazionale
della Pesca di Ancona. L'ottava edizione, infatti, in program-
ma dal 10 al 12 maggio prossimi a Sirolo (An), vedrà accanto
alle otto tradizionali categorie di vini bianchi e rosati, due new

entry dedicate allo "spumante": una categoria per vini spumanti bianchi ottenuti con metodo Charmat e una per gli spumanti rosati. Il termine di scadenza per la presentazione delle domande è il 2 maggio.

La Selezione Nazionale Vini da Pesce - promossa dall'Ente Regionale Fieristico di Ancona - è l'unico concorso abbinato ai prodotti ittici autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole con numeri sempre crescenti: lo scorso anno hanno partecipato ben 455 campioni in rappresentanza di oltre 220 case vinicole di ogni regione d'Italia. Un risultato che testimonia il prestigio raggiunto dal concorso per il quale sono in programma numerose attività di valorizzazione in Italia e all'estero con l'obiettivo di dare giusta visibilità a quelle aziende vinicole impegnate nella realizzazione di un prodotto di alta qualità. L'ultima, in ordine di tempo, è stato il wine tasting di Londra svoltosi ad inizio marzo, nella splendida cornice del Chelsea Football Club, dove sono stati presentati ad importatori anglosassoni e stampa specializzata i vini vincenti della passata edizione. La Selezione Nazionale Vini da Pesce è annoverata tra i venticinque concorsi enologici a livello nazionale ed è considerata un punto di riferimento per le aziende del settore, sia per l'assoluta qualità e professionalità del concorso sia per la visibilità che ottengono i vini vincitori.

La collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani attraverso i propri tecnici degustatori, garantisce il massimo livello di competenza e professionalità. Il servizio dell'Associazione Italiana Sommeliers e la presenza di giornalisti specializzati italiani ed esteri all'interno delle commissioni di valutazione, contribuiscono alla notorietà dell'evento e dei suoi partecipanti. Partners dell'iniziativa sono l'Istituto per il Commercio Estero, Aspea l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Ancona, la Regione Marche e la Provincia di Ancona. 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.

Cantine Aperte in Friuli Venezia Giulia

Il Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia organizza la quindicesima edizione di Cantine Aperte che si svolgerà il 26 e il 27 maggio 2007. Come ogni anno, l'ultimo week end di maggio sarà l'occasione privilegiata per visitare le cantine associate e degustare gli eccellenti vini della nostra regione. L'evento è il simbolo del Movimento Turismo del Vino che, grazie al fondamentale sostegno dell'Assessorato alle Attività Produttive della Regione e all'appoggio costante della Banca di Cividale, da occasione a tutti i wine lovers di vivere un'esperienza a 360 gradi nel mondo del vino. Essere enoturista vuol dire saper apprezzare il mondo del vino e Cantine Aperte è il momento giusto per sperimentare le proprie passioni in quanto in questi due giorni si respira un'atmosfera unica, quasi magica, che coinvolge vignaioli, esperti e appassionati in una grande festa.

Sabato 26 maggio sarà la giornata dedicata alle degustazioni guidate su prenotazione, organizzate da oltre cinquanta cantine sparse sul territorio regionale. Sarà l'occasione, per esempio,

di approfondire la propria conoscenza in merito alle pregiate Docg Picolit e Ramandolo e degustare i dolci nettari da meditazione spesso accompagnati da abbinamenti inusuali e ricercati. Grande spazio sarà sicuramente dato ai vini autoctoni del Friuli Venezia Giulia, Tocai Friulano in primis, ma anche Ribolla Gialla e Verduzzo Friulano, vitigni a bacca bianca che esprimono e riassumono le caratteristiche di un territorio unico, che è patria anche di rossi di estrema qualità e di forte personalità quali il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Pignolo e il Terrano. Saranno, quindi, ideati dalle cantine percorsi sensoriali inediti che stupiranno e coinvolgeranno gli enoturisti in un viaggio nel mondo del vino.

La sera del 26 maggio sarà di scena "A cena con il Vignaiolo", l'evento che tutti i gourmet aspettano con impazienza per poter gustare prelibatezza e golosità della cucina regionale abbinati con sapienza ai vini del Friuli Venezia Giulia, discorrendo piacevolmente con chi il vino l'ha prodotto con cura e dedizione e sarà lieto di trasmettere tutta la sua passione ai presenti. La cena viene infatti organizzata direttamente nelle tenute vitivinicole, nelle strutture agrituristiche delle cantine e nei ristoranti più caratteristici della regione e l'enoturista sarà l'ospite d'onore del vignaiolo e della sua famiglia. I tanti enoturisti che si recheranno in Friuli Venezia Giulia dalle altre regioni italiane e dall'estero, potranno approfittare di alloggiare per il week end presso le "Cantine del Buon Dormire": piacevoli alloggi agrituristiche annessi alle cantine e situati in luoghi di particolare bellezza paesaggistica. Cantine Aperte sarà quindi l'occasione per vivere a contatto con la natura incontaminata delle zone più vocate alla viticoltura e concedersi una vacanza di relax e piacere nella nostra regione.

Domenica 27 maggio dalle 10.00 alle 18.00 tutti potranno prendere parte alla Grande Festa dell'Enoturismo e ben 120 cantine associate situate in tutte le otto zone Doc della regione apriranno le loro porte per visite e degustazioni in occasione di Cantine Aperte. Dalle dolci colline del Collio e dei Colli Orientali del Friuli alle intriganti asperità del Carso passando per i placidi paesaggi della zona Doc Friuli Isonzo, dalla riviera friulana costellata dalle zone Doc Friuli Aquileia, Latisana e Friuli Annia fino alle grandi distese dell'entroterra delle Grave del Friuli, tutti saremo coinvolti in un'intensa giornata di festeggiamenti che ha il suo motto da quindici anni a questa parte nel famoso "Vedi cosa Bevi" che inneggia alla conoscenza del mondo del vino. Grazie alla mappa di Cantine Aperte ogni enoturista potrà programmare il suo itinerario e scegliere di visitare le cantine che più apprezza e che più vorrebbe scoprire da vicino. Entrando nelle diverse cantine sarà possibile acquistare il Calice di Cantine Aperte 2007, contribuendo in tal modo a finanziare un importante progetto dell'Unicef "Uniti per i bambini, Uniti contro l'AIDS" il cui obiettivo è l'impegno comune a combattere l'epidemia e dare una speranza a tutti i bambini minacciati dall'HIV/AIDS.

Il vino è anche e soprattutto cultura e da sempre il Movimento Turismo del Vino si fa portavoce di questo concetto in vari modi: in occasione di Cantine Aperte, le cantine associate organizzano iniziative molto interessanti che tendono a valorizzare espressioni artistiche di pregio unitamente alla cultura del vino. Proprio in questi giorni, inoltre, prenderà avvio l'ottava edizione del concorso internazionale per vignette e cortometraggi Spirito di Vino, fortemente voluto dalla nostra delegazione e sostenuto da personalità di spicco del mondo della satira e del

giornalismo. L'enoturismo a Cantine Aperte è declinato nelle sue molteplici sfaccettature e non può mancare, per gli appassionati dello sport e dell'aria aperta, l'appuntamento di Cantine Aperte Bike. Domenica 27 maggio, con partenza alle ore 10.00 da Cormons, prenderà avvio la settima edizione, che prevede due percorsi di estrema bellezza, uno dedicato a un'entusiasmante pedalata enoturistica tra i vigneti del Collio e l'altro a un emozionante percorso agonistico in mountain bike.

Il vino e la Cultura Italiana in Giappone

Si è concluso il tour delle otto Onna no Wine, le otto donne del vino italiano attraverso il Giappone. Alessandra Boscaini di Masi, Elda Felluga della Livio Felluga, Maria Chiara Clerici di Falieri, Francesca Cinelli Colombini di Fattoria de' Barbi, Emanuela Stucchi Prinetti di Badia a Coltibuono, Beatrice Contini Bonaccossi di Tenuta di Capezzana, Teresa Severini della Cantina Lungarotti e Francesca Planeta per le Aziende Agricole Planeta, rappresentanti di cantine tra le migliori d'Italia, coordinate dall'importatore Japan Europe Trading Co. LTD, hanno portato a Tokyo, Osaka, Nagoya, Benako e Kyoto un messaggio di qualità del vino Italiano coniugata al femminile. Questo crea grande curiosità in un Paese in cui le donne si stanno affacciando al mondo del vino.

Il viaggio si è aperto e concluso nella splendida cornice della Ambasciata Italiana a Tokyo, ospiti di S.E. Mario Bova e Donna Anna. Ad accoglierle la principessa imperiale Takamado, che si è rivelata estimatrice del vino italiano, degustando attentamente ed apprezzando i vini delle otto produttrici. La chiusura del tour ha coinciso con il viaggio in Giappone del Presidente del Consiglio Prodi per la Primavera Italiana, e al ricevimento in Ambasciata l'Ambasciatore Bova, nel suo discorso ufficiale di presentazione della manifestazione, ha sottolineato la soddisfazione di avere, tra le presenze italiane, le otto donne artefici della qualità e di un modo intelligente e prezioso di promuovere il buon vino italiano. Discorso poi ripreso dal Presidente che si è fermato con ognuna delle produttrici commentando la necessità della affermazione del Prodotto Italia nelle regioni asiatiche.

Agli eventi organizzati nelle varie città, affollata è stata la presenza femminile, perfino tra i sommeliers professionisti che si sono sfidati per la conquista della Jet Cup, concorso organizzato dalla Japan Europe Trading con la collaborazione dell'Ice e dell'Istituto di Cultura all'interno dell'evento culturale "Primavera Italiana in Giappone", che promuove l'Italia turistica, culturale, naturalistica ed enogastronomica nel paese del Sol Levante. Alla Cup hanno aderito ben 245 sommeliers da tutto il Giappone; tra i 10 finalisti, che si sono "battuti" davanti alle Onna no wine, ben 5 erano donne. Sede della finale, l'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo, diretto da Bruno Donati; il concorso è stato vinto da Kazuo Naito, sommelier del ristorante di Tokyo "Il vino della pace", grande conoscitore ed estimatore del vino Italiano da oltre 20 anni.

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: Colmature e Travasi

Due tecniche fondamentali per ottenere vini perfetti, le colmature e i travasi sono essenziali per la stabilità del vino e per prevenire molti difetti

Una delle preoccupazioni principali di chiunque produca vino è quella di prevenire lo sviluppo di difetti e malattie tali da compromettere la qualità del prodotto finale. Per ottenere questo risultato, è opportuno adottare specifiche misure e tecniche così da assicurare al vino la migliore stabilità biologica possibile. Al termine della fermentazione, il vino non si presenta limpido e cristallino così come siamo abituati a vederlo nei nostri calici dopo averlo versato dalla bottiglia. L'illimpidimento si ottiene con il tempo, un processo che - fra l'altro - è favorito da diverse condizioni che si ottengono anche attraverso la stabilità biologica del vino. Le operazioni di colmature e di travasi sono considerate fondamentali per ottenere un vino sano, stabile, esente da difetti e fine: non a caso si dice che *i travasi sono il segreto fondamentale per ottenere vini perfetti*. In quantità elevate, l'ossigeno è nemico del vino, pertanto si farà attenzione a ridurre il più possibile il contatto, una condizione che si ottiene facilmente attraverso la colmataura.

Fra le preoccupazioni di chi produce vino c'è anche quella di doverlo conservare nella migliore condizione possibile, così da evitare lo sviluppo di difetti e assicurare la migliore stabilità biologica possibile. La scelta dei contenitori utilizzati per la conservazione, il loro uso, la temperatura e l'umidità, sono fra i fattori principali che assicurano ottime condizioni di stabilità, dalla maturazione fino all'imbottigliamento. Il vino è un prodotto *vivo* che nasce, cresce e, infine, muore. Questo ciclo "biologico" è largamente condizionato da diversi fattori che ne assicurano la più lunga e migliore vita possibile, ovviamente, in accordo al tipo di vino. La carenza di condizioni ottimali o la negligenza sulla "salute" del proprio vino, ne determinano non solo una condizione *malata*, ma anche la sua precoce *mor-*



Con il tempo il vino nella botte tende a diminuire pertanto è necessario provvedere periodicamente alla colmataura

te. Le operazioni della colmatura e dei travasi, che vedremo in seguito, sono procedure fondamentali per la buona salute del vino, tuttavia insufficienti in assenza di buone condizioni di conservazione.

Nella produzione "industriale" del vino, o comunque nella maggioranza delle cantine commerciali che producono vino, la stabilità del vino è ottenuta anche attraverso altre procedure, non sempre possibili nell'ambito della produzione casalinga, sia per i costi, sia per motivi pratici. Fra questi la pastorizzazione e la filtrazione che si ottengono mediante l'uso di particolari strumenti e che assicurano una migliore stabilità biologica del vino attraverso l'eliminazione di batteri nocivi e particelle in sospensione. Nonostante queste due tecniche siano utilizzate frequentemente nella produzione commerciale del vino, in realtà il loro uso è spesso messo in discussione e in alcuni casi si evitano proprio con lo scopo di mantenere il vino il più "genuino" possibile. La pastorizzazione e la filtrazione consentono infatti di eliminare alcune sostanze indesiderate dal vino e che potrebbero essere motivo di difetti o alterazioni, tuttavia questi processi eliminano anche altre sostanze che - di fatto - impoveriscono il vino pur tuttavia assicurando una migliore stabilità biologica.

Nella produzione casalinga possiamo certamente fare a meno sia della pastorizzazione sia della filtrazione, tuttavia è essenziale che le condizioni fondamentali per la conservazione e la sanità del vino siano assicurate. Come abbiamo già discusso negli articoli precedenti, l'igiene e la pulizia dei contenitori utilizzati nelle diverse fasi della vinificazione è essenziale. Sarà essenziale che anche nel luogo di conservazione siano assicurate le fondamentali condizioni di igiene così da non contaminare i contenitori di conservazione - in particolare quelli di legno - e che potrebbero in questo modo compromettere la stabilità del vino. Per questo motivo, dopo le operazioni di travaso - e nel caso fosse necessario, anche dopo le colmature - è importante pulire i locali adibiti a cantina, in particolare il pavimento, e tutti gli strumenti utilizzati. Nonostante Louis Pasteur definì il vino come la "più sana e igienica delle bevande", non significa che queste condizioni si verificano spontaneamente da sole, inoltre, è bene ricordare che il vino viene ingerito: un altro buon motivo per fare attenzione all'igiene.

Colmature

L'ossigeno è un amico-nemico del vino, un ruolo determinato in accordo alla quantità e alla superficie di contatto. In quantità molto ridotte, l'azione dell'ossigeno è utile alla maturazione del vino, come accade - per esempio - nella botte. L'ossigeno attraversa infatti i pori del legno fino a raggiungere l'interno della botte e quindi viene in contatto con il vino. Tuttavia la quantità ricevuta in questo modo è piuttosto esigua e ridotta, favorendo - di fatto - una micro ossigenazione indispensabile per l'evoluzione chimica e organolettica del vino. In quantità eccessive provoca invece una vera e propria ossidazione delle componenti del vino, con risultati negativi e poco piacevoli dal punto di vista organolettico. L'ossigeno diventa "amico" anche durante la degustazione poiché consente, favorito anche dalla roteazione del calice, lo sviluppo e la percezione degli aromi del vino. Durante la produzione invece è considerato un "nemico" e si eviterà quanto più possibile il suo contatto con il vino.

Indipendentemente dal tipo di contenitore utilizzato per la conservazione del vino, è fondamentale che il contatto diretto con l'ossigeno sia evitato il più possibile. Per questo motivo, indipendentemente dal tipo di contenitore - damigiane, botti, fusti o vasche d'acciaio o cemento - è essenziale che questi siano sempre colmi e pieni: una condizione che evita appunto il contatto con l'ossigeno. Quando si verserà il vino nel contenitore di conservazione si farà quindi attenzione a riempirlo il più possibile, lasciando il minore spazio vuoto possibile fra il tappo e il livello del vino. Durante la conservazione, i cambiamenti di temperatura e di stagione provocheranno innalzamenti e abbassamenti del livello, variando quindi la superficie di contatto con l'ossigeno e aumentando quindi i rischi di ossidazione. Inoltre, nel caso della botte, parte del vino attraversa i pori del legno, diminuendo quindi il volume all'interno e aumentando, nel contempo, la superficie di contatto con l'ossigeno. Per questo motivo, almeno una volta ogni due settimane, si provvederà a controllare il livello del vino all'interno dei contenitori di conservazione e ad operare, in accordo alle necessità, le eventuali colmature aggiungendo vino fino al raggiungimento del livello "di sicurezza".

Per le colmature si utilizzerà lo stesso vino conservato in un recipiente più piccolo - per esempio, una piccola damigiana - e che sarà a sua volta conservato evitando il contatto con l'aria, coprendo la superficie, per esempio, con uno strato di olio di vasellina. Per la colmatura di grossi contenitori, come botti e vasche, è conveniente utilizzare gli appositi *tappi colmatori* - disponibili nei negozi di articoli per l'enologia e che possono essere utilizzati anche come gorgogliatori durante la fermentazione - che consentono di verificare il livello del vino e di accorgersi di eventuali cali. Il tappo colmatore si installa nel *cocchiume* della botte e quindi si versa vino fino a quando il suo recipiente non sarà colmo, quindi si chiude con l'apposito tappo. Quando necessario, si provvede ad aggiungere vino nel recipiente del tappo colmatore, mantenendo così la botte sempre piena. Per i piccoli contenitori, come le damigiane, si provvede a riempire fino a qualche centimetro al di sotto dell'apertura, quindi si versa dell'olio di vasellina per uso enologico, isolando così il vino dal contatto con l'aria.

Travasi

Si dice che i travasi sono il segreto dei vini perfetti e l'esperienza insegna che questo corrisponde alla verità. I travasi consentono infatti di ottenere vini limpidissimi, consentono l'eliminazione di sostanze solide indesiderate e nocive, pertanto vini più "fini" dal punto di vista organolettico. Subito dopo il termine della fermentazione, il vino si presenta torbido e con molte particelle in sospensione che, oltre a pregiudicarne l'aspetto, possono, con il tempo, essere causa di alterazioni e difetti. Queste sostanze solide in sospensione - prevalentemente composte dalle cellule dei lieviti, residui di bucce e polpa dell'uva - si depositeranno sul fondo del contenitore, quindi, per mezzo di un travaso, si separerà la parte limpida da quella solida. La precipitazione delle sostanze solide si osserverà anche dopo alcune settimane dopo ogni travaso, un fenomeno che richiede pertanto la ripetizione di questa procedura. Ogni travaso consente di ottenere un vino più stabile e più limpido, più fine e perfetto, pertanto - a seconda del tipo di vino e del suo consumo - quest'operazione verrà eseguita periodicamente

durante la maturazione e prima dell'imbottigliamento.

Il travaso si può considerare come un metodo di chiarificazione naturale, un processo che - attraverso la sedimentazione delle sostanze solide - consente di ottenere un vino limpido e chiaro. Come già detto, queste sostanze solide sono composte dalle cellule dei lieviti, residui di bucce, polpa e vinaccioli dell'uva, sali più o meno solubili, come il bitartrato di potassio, e - nei vini rossi - da sostanze coloranti e polifenoli. Queste sostanze si depositeranno sul fondo del contenitore e formeranno le cosiddette *fecce* che, a contatto con il vino limpido, possono essere causa di alterazioni e difetti. Le fecce contengono infatti microrganismi che potrebbero causare malattie e difetti nel vino, inoltre possono essere la sede di reazioni chimiche, in particolare nelle condizioni di "riduzione", cioè in assenza di ossigeno. In questo specifico caso si potrebbero sviluppare aromi e sapori sgradevoli, come quello di acido solfidrico, riconoscibile dal tipico odore di "uova marce", o di mercaptano, che ricorda l'odore di aglio. La presenza di fecce può essere inoltre causa di intorbidamenti qualora siano rimesse in sospensione. Per tutti questi motivi, le fecce vanno eliminate dal vino mediante opportuni travasi.

Nella pratica enologica, esistono due tipi di travasi, impiegati a seconda delle condizioni del vino e della sua salute: il *travaso aperto*, o *travaso all'aria*, e il *travaso chiuso*, o *travaso al riparo dall'aria*. Il *travaso all'aria* si esegue travasando la parte limpida del vino in un recipiente aperto per poi essere immediatamente trasferito nel contenitore di destinazione. Questo procedimento consente al vino di ossigenarsi ed è utile in presenza di odori sgradevoli - in particolare al termine della fermentazione - e che pertanto possono essere in questo modo eliminati. Il *travaso al riparo dell'aria* si esegue evitando qualsiasi contatto del vino con l'aria, mettendo in comunicazione diretta i due contenitori per mezzo di un tubo e con il quale si trasferirà il vino limpido nel contenitore di destinazione. A seconda del tipo di contenitore, il travaso può essere effettuato mediante una pompa enologica con la quale si trasferirà il vino da un contenitore all'altro, oppure, per i contenitori di piccole dimensioni, per caduta. È essenziale che la parte del tubo con la quale si preleva il vino sia posta ben al di sopra della feccia sedimentata, poiché - oltre a intorbidire il vino - questa non deve essere ovviamente trasferita nel nuovo contenitore.

Il primo travaso si esegue generalmente *all'aria* così da favorire l'eliminazione di eventuali odori sgradevoli, mentre tutti gli altri travasi di eseguono generalmente *al riparo dall'aria*. Il *travaso al riparo dell'aria* va sempre eseguito qualora la *prova dell'aria* - descritta negli articoli precedenti - restituisca un esito negativo, cioè nei vini poco resistenti all'aria e che tendono facilmente a ossidarsi o a subire alterazioni. Ad ogni travaso, il volume del vino diminuisce - per effetto dell'eliminazione della feccia - pertanto alla fine dell'operazione si provvederà a colmare opportunamente il contenitore di destinazione. La quantità dei travasi e la loro periodicità varia in accordo al tipo di vino e al ciclo di maturazione. Durante il primo anno si effettuano generalmente tre o quattro travasi. Il primo travaso si effettua dopo circa due o tre settimane dalla svinatura, così da separare il vino dalla feccia più grossolana. Nel caso in cui il vino sia stato prodotto con uve alterate o con evidenti segni di muffa o marciume, è opportuno anticipare il primo travaso così da eliminare batteri e microrganismi patogeni.

Il secondo travaso si effettua generalmente all'inizio dell'inverno, dopo l'arrivo del freddo che avrà favorito la precipitazione delle sostanze solide e del bitartrato di potassio. Il terzo travaso si esegue all'inizio della primavera, nel periodo compreso fra marzo e aprile. A questo punto i vini bianchi non destinati alla maturazione possono essere imbottigliati, mentre per i vini rossi e i vini bianchi destinati alla maturazione, si esegue - se necessario - un quarto travaso prima dell'arrivo dell'estate, generalmente nel periodo compreso fra giugno e luglio. Se necessario, si effettuerà un quinto travaso con l'arrivo dell'autunno. Negli anni successivi, in accordo al tipo di vino, si eseguono generalmente due travasi all'anno. È bene ricordare che durante la maturazione e i travasi, la quantità di anidride solforosa libera nel vino diminuisce, pertanto è opportuno integrare la quantità persa aggiungendo anidride solforosa in misura di circa 2 o 3 grammi per ogni cento litri (4 o 6 grammi di metabisolfito di potassio per ogni cento litri). Infine, è opportuno ricordare che i contenitori che ricevono il vino travasato dovranno essere ben puliti e lavati con una soluzione solforata, come descritto negli articoli precedenti. Una considerazione finale relativa alle condizioni meteorologiche: i travasi si effettuano sempre con tempo sereno e secco, quando la pressione atmosferica è alta. Contrariamente, i gas disciolti nel vino tendono a liberarsi, provocando la sospensione delle fecce e rendendo quindi il vino meno limpido.

NON SOLO VINO

Zafferano

Ricavato dallo stigma del *Crocus Sativus*, lo zafferano è una spezia molto antica, capace di donare alle pietanze il suo caratteristico aroma e il suo brillante colore giallo dorato

La pianta dalla quale si ricava lo zafferano, nome che deriva dal persiano *za'faran* o *zaa-fran* e che significa "giallo", è la *Crocus sativus*, della famiglia delle iridacee, appartenente al genere "Crocus". La pianta adulta è formata da un bulbo del diametro di circa 5 centimetri, contenente una ventina di gemme, di queste solo tre daranno origine alle foglie e ai fiori, mentre le altre serviranno per produrre bulbi secondari. Durante lo sviluppo della pianta, due o tre getti spuntano dal terreno e contengono le foglie e i fiori già sviluppati. Al centro del fiore si formano tre stimmi di color rosso e dai quali si ricava la famosa spezia conosciuta con il nome di "zafferano".

La *Crocus Sativa* deriva dalla selezione artificiale di una pianta originaria dell'isola di Creta e poiché si tratta di una selezione intensiva e artificiale, cioè operata dall'uomo, la pianta è sterile, quindi l'unico modo per riprodurla è la clonazione, separando i bulbi secondari da quelli principali. La pianta dello zafferano predilige climi con piovosità media, a un'altitudine tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare, non tollera climi piovosi e i terreni che favoriscono il ristagno d'acqua. Gradisce terreni ben drenati e permeabili. Per quanto riguarda le temperature, la pianta è molto tollerante: in estate sopporta bene le alte temperature e in inverno tollera brevi gelate e temperature fino a -10° C. Il bulbo della pianta dello zafferano è molto sensibile all'azione dei funghi parassiti. Alcuni animali, come

il cinghiale e l'istrice, sono ghiotti di bulbi della *Crocus Sativus*, quindi potenzialmente pericolosi per le piantagioni non recintate. Anche i topi sono da ritenersi pericolosi per i tuberi conservati in attesa di essere messi a dimora. Lo zafferano è fra le spezie più ricche di carotenoidi e contiene circa 150 sostanze aromatiche volatili.

Lo Zafferano nella Storia

L'origine della pianta è medio orientale o orientale, nelle zone dell'Iran, India e Kashmir. La pianta dello zafferano, ovvero la *Crocus sativus*, venne introdotta in Italia da un frate domenicano intorno al 1300, la coltura si diffuse ben presto in tutto il paese per poi conoscere un periodo di declino, mentre oggi sta rivivendo un notevole interesse. Lo zafferano è conosciuto da tempi immemorabili: ne parla Omero nell'Iliade, mentre Plinio il Vecchio lo conosceva per le sue proprietà terapeutiche, contro le ulcere dello stomaco, e come utile rimedio contro la tosse e per il "mal di petto". Gli egizi lo usavano per tingere i tessuti, per produrre profumi e unguenti e, non per ultimo, per aromatizzare i cibi. La scuola Salernitana gli attribuiva proprietà rallegranti e confortanti. Nella Bibbia lo troviamo citato nel libro "Cantico dei Cantici", nel quarto capitolo, associato alle più aromatiche e pregiate essenze.

Nel medio evo era utilizzato come rimedio contro il "mal caduco" (epilessia), veniva usato come rimedio contro la peste, e inoltre gli venivano riconosciute proprietà rallegranti. Negli scambi commerciali della Repubblica di Venezia, lo zafferano aveva un volume tale da giustificare l'apertura di un ufficio apposito, addetto esclusivamente all'acquisto di questa spezia. A partire dal XIII secolo si intensificarono gli scambi commerciali e cominciò a formarsi un primo strato di borghesia che, oltre a imparare a godere dei piaceri del corpo, imparò anche a conoscere e apprezzare i piaceri della tavola. Ortensio Lando, dell'ordine agostiniano, si dedicò alla scrittura di testi citando lo zafferano in una sua opera, asserendo che durante la quaresima si rischiava di aumentare di peso, tanto erano buoni i pesci cucinati con le erbe aromatiche. Nel Monastero della Beata Colomba a Perugia è stato ritrovato un vecchio libro di cucina, risalente al 1500, dove si trovano numerose ricette a base di zafferano.



Zafferano in polvere

Molti sono convinti che durante il Medio Evo le spezie servivano per coprire il sapore della carne troppo frollata. Questo è da ritenersi falso, in quanto chi poteva permettersi le spezie poteva con la stessa facilità acquistare carne fresca, anche tutti i giorni. Lo speziare i cibi era un modo per ostentare ricchezza e potere. Questa ipotesi è inoltre confermata dallo scritto di un tale "Ménagier", ricco funzionario di Parigi del XIV secolo, il quale volle scrivere un manuale di istruzioni per la casa dedicato alla sua giovane moglie: «...i piatti, appena si può devono essere colorati: il pollo dissotato, riempito di una farcia di carne, uova e formaggio, va prima bollito e poi rosolato allo spiedo, dorato con pennellature di tuorlo e zafferano...» I Babilonesi usavano bruciare incenso, mirra e zafferano durante le processioni. Presso gli assiri, Semiramide lo faceva coltivare nei giardini pensili di Babilonia, una delle sette meraviglie del mondo. Cleopatra lo utilizzava come cosmetico per tingere la pelle, le unghie, le labbra e i capelli. Nella Gerusalemme antica era molto ricercato per uso liturgico.

Lo zafferano non era usato solamente in ambito culinario ed era frequentemente impiegato anche nella cosmesi. Nel 2000 a.C. a Creta lo zafferano veniva usato per colorare il seno e le labbra delle donne. Con la civiltà greca il lato estetico della persona viene esaltato e la cura del corpo e dell'abbigliamento diventano imperativi. Tra gli ingredienti per i profumi e i coloranti non poteva mancare lo zafferano, tanto da diventare l'ingrediente principale di due profumi più esclusivi di Atene: il *Susinum* e il *Crocinum*. La mitologia greca racconta di un bellissimo giovane di nome Crocus che si innamorò della bellissima ninfa Smilace, favorita del dio Ermes. Il dio, con lo scopo di punire Crocus, lo trasformò in un fiore di zafferano. Ancora secondo la mitologia greca, il giaciglio di Zeus, re dell'Olimpo, era cosparso da fiori di zafferano.

I Romani, nonostante gli editti imperiali lo vietassero, importavano dalla Grecia e da altri paesi profumi ed essenze. L'uso di tali profumi si diffuse tra le persone più facoltose, tanto da diventare uno *status symbol*. Spesso nei banchetti dei più abbienti veniva servito vino mischiato con zafferano. Nelle terme romane i benestanti più raffinati si bagnavano con acqua mischiata con essenze a base di zafferano. Lo zafferano, che per secoli è stato definito come "oro vegetale", cominciò ad essere coltivato anche in Europa, e alla fine del 1300 si diffuse principalmente in Italia, Spagna e Grecia. In Italia è prevalentemente coltivato in Abruzzo, nell'altopiano di Navelli, in Sardegna nelle zone di produzione dello zafferano DOP, in Umbria a Cascia e in Toscana nella provincia di Siena. In queste zone la produzione di zafferano è ancora attiva e, in alcune di queste, la qualità è molto elevata. In Europa fu introdotto quasi sicuramente dagli Arabi intorno al X secolo, tuttavia alcuni ritengono che siano stati i Fenici, grandi commercianti di questa preziosa spezia.

Lo Zafferano in Cucina

Allo zafferano vengono attribuite numerose qualità, come per esempio stimolare il metabolismo, favorire la digestione, contrastare l'invecchiamento, ridurre il livello di colesterolo e abbassare la pressione del sangue. Il suo elevato contenuto di carotenoidi gli conferisce qualità antiossidanti e la capacità di aumentare le difese immunitarie. Lo zafferano è spesso utilizzato dalle persone che seguono una dieta dimagrante, poiché

riesce a insaporire le pietanze mantenendo un apporto calorico molto basso. La medicina cinese attribuisce allo zafferano proprietà disintossicanti, depurative e antinfiammatorie. La medicina indiana consiglia di aggiungerlo alla dieta quotidiana per favorire la digestione e contrastare le infezioni intestinali. Un tempo allo zafferano venivano attribuite anche proprietà sedative e antisipastiche. L'uso eccessivo può provocare vertigini, torpore, emorragie e la riduzione del numero delle piastrine. Lo zafferano viene attualmente usato dall'industria alimentare e in gastronomia come spezia e come colorante.

In cucina lo zafferano dà il meglio di sé con i piatti a base di riso, frutti di mare e carni bianche, è inoltre usato per esaltare il gusto dei piatti a base di verdura dal gusto tenue. I principi attivi sono rappresentati dalla crocina, dalla picocrocina e dal safranale. La crocina è responsabile del potere colorante dello zafferano, mentre il safranale è responsabile del potere aromatico. La crocina è una sostanza dal color giallo solubile in acqua: quando è conservata in ambiente umido, l'assorbimento dell'acqua provoca il suo decadimento formando crocetina, insolubile e di color rossastro; per questo motivo, a contatto con l'acqua, lo zafferano ravviva i suoi colori.

La raccolta dello zafferano è piuttosto laboriosa: i fiori devono essere raccolti a mano, di mattino, quando i fiori sono ancora chiusi, e da mani esperte e delicate per non rovinare gli stimmi. Sempre manualmente, vengono separati gli stimmi dal fiore per poter essere poi tostati o seccati. Per ottenere un chilogrammo di prodotto finito occorrono circa 150.000 fiori. Le fasi di raccolta e di tostatura - o essiccazione - sono molto delicate poiché da queste operazioni dipende buona parte della qualità organolettica dello zafferano. Per questo motivo il prodotto di qualità è piuttosto costoso. Lo zafferano in polvere che si trova in commercio nella grande distribuzione a volte contiene solo una parte di zafferano puro, spesso il prodotto viene tagliato con altre spezie insapore, come per esempio la curcuma. In questo modo il prezzo diminuisce notevolmente e il sapore è decisamente più tenue.



Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Moscato Distilleria Zanin (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 10,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

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



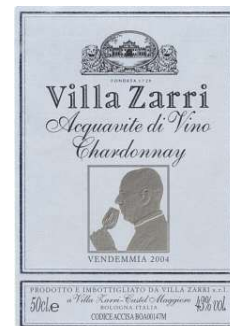
Grappa Superiore Giovane Monte Sabotino Distilleria Zanin (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di uve venete

Prezzo: € 20,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

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



Acquavite di Vino Chardonnay 2004 Villa Zarri (Emilia Romagna, Italia)

Materia prima: Vino da uve Chardonnay

Prezzo: € 22,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa acquavite di vino si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, banana, mela, e susina con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol

perceptibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela e banana. Quest'acquavite è distillata con alambicco discontinuo "Charentais" e matura per almeno 10 mesi in recipienti d'acciaio. Alcol 43°.



Brandy Italiano Assemblaggio Tradizionale 10 Anni Villa Zarri (Emilia Romagna, Italia)

Materia prima: Vini da uve Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo

Prezzo: € 35,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo brandy si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di prugna secca, fico secco, tabacco, caffè, vaniglia, liquirizia, cioccolato, miele, lavanda, nocciola e banana matura con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol perceptibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza bilanciata, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di liquirizia, nocciola, banana matura, miele e prugna secca. Un brandy ben fatto. Questo brandy è distillato con alambicco discontinuo "Charentais" ed è composto da una miscela di 10 diverse acqueviti maturate in botti, delle quali la più giovane è di 10 anni. Alcol 44°.

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

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