

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 31, Giugno 2005

## Vino e Tappo: Un Argomento Complesso

Sembrirebbe difficile da credere, eppure nel mondo del vino quel piccolo elemento che si mette in cima alla bottiglia - e che ha la funzione di chiuderla - assume un'importanza fondamentale e strategica, non da ultimo, anche culturale e tradizionale. Quante discussioni si sviluppano intorno a un *semplice* cilindretto di sughero - o di altro materiale - spesso mettendo in secondo piano ciò che dovrebbe essere più importante e che dovrebbe essere considerato indipendentemente dal tipo di *sigillo* che si appone in una bottiglia. Eppure, anche se non ce ne rendiamo conto, quel sigillo condiziona spesso la nostra predisposizione verso quel vino che dovrebbe proteggere dalle insidie esterne: se il tappo soddisfa le aspettative del consumatore, allora si è maggiormente disposti a considerare di maggiore qualità il vino contenuto nella bottiglia. Possibile che un piccolo cilindretto di sughero o di altro materiale - il tappo - sia capace di influire in maniera così importante sul pregiudizio e sull'accettabilità di un vino?

Secondo il parere di molti consumatori, sembrerebbe che il tappo svolga un ruolo importante nell'accettabilità di un vino, secondo i produttori, il suo ruolo sarebbe invece meno importante. Cercando di essere obiettivi, senza lasciarsi condizionare da fattori culturali e pregiudiziali, crediamo abbiano ragione i produttori. Non crediamo sia sufficiente chiudere una bottiglia con un tappo di sughero di elevata qualità per rendere migliore un vino. In altre parole, non è il tappo che fa il vino. Di sicuro il tappo assume un'importanza fondamentale in quei vini destinati a lunghi periodi di affinamento in bottiglia in cui l'essenziale scambio d'aria fra l'interno della bottiglia e l'esterno è assicurato dalle caratteristiche del sughero naturale. Questo non è così importante in quei vini destinati a un consumo più immediato, poiché l'affinamento in bottiglia, non solo è sconsigliato, ma peggiora anche le qualità organolettiche del vino. Inoltre, nei casi in cui questo è possibile, è sempre meglio vedere una bottiglia con un buon tappo sintetico che con un cattivo tappo di sughero.

Dal punto di vista di un produttore, è assolutamente essenziale che un vino giunga nel calice dei consumatori esattamente

nel modo in cui esce dalla cantina, con tutte le sue qualità organolettiche integre e inalterate. In questo senso, non è certamente il tappo l'unico fattore che consente di raggiungere questo obiettivo: un'errata temperatura di servizio, scelta del calice inappropriato, cattiva conservazione del vino, sono elementi parimenti importanti che svolgono ruoli fondamentali sull'apprezzamento di un vino. Anche il tappo, ovviamente. Basta infatti che il tappo sia difettoso, sia perché danneggiato dagli effetti del tricloroanisolo - noto anche come TCA o *odore di tappo* - sia a causa di una cattiva tenuta ermetica, il vino, anche nelle più opportune condizioni di servizio e conservazione, non esprime più le sue migliori qualità. Se è vero che i consumatori hanno accettato senza problemi l'introduzione delle più innovative tecnologie nella produzione di vini - riconoscendo inoltre il loro ruolo fondamentale e determinante nella produzione di vini di qualità - il progresso tecnologico dei tappi sembra avere una minore accettabilità.

Se prendiamo in considerazione i dati statistici che sono oramai noti a chiunque, il 4-5% delle bottiglie di vino è danneggiato dagli effetti dell'inquinamento del tricloroanisolo nei tappi di sughero, con la conseguenza del noto e disgustoso *odore di tappo*. A queste cifre va inoltre aggiunto circa un 10% di vini che, a causa di una scarsa tenuta ermetica dei tappi di sughero, si ossida prematuramente danneggiando quindi il vino. Se consideriamo queste cifre, le perdite derivate da fattori accidentali a causa dei tappi non sono irrilevanti. Questo significa che in una produzione di 100.000 bottiglie, si verifica una perdita di oltre 10.000 bottiglie di vino. Queste perdite, innegabilmente, si riflettono anche sui prezzi di vendita del vino: è fin troppo evidente che queste perdite per i produttori

### Sommario

Vino e Tappo: Un Argomento Complesso	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Valle della Loira	3
GUSTO DIVINO	
Vitigni Aromatici Bianchi	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Adanti	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
I Difetti dei Distillati	17
NON SOLO VINO	
Cannella	20
Aquavitae	22
Wine Parade	24

### DiWINEtaste OnLine

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

significano un aumento dei costi. Le soluzioni proposte a questo genere di problemi includono gli oramai noti tappi sintetici - non ancora pienamente accettati dai consumatori - oltre alla più recente novità dei tappi a vite, da tempo usati per i vini ordinari di largo consumo, per le bevande gassate e le acque minerali.

Se è vero che i tappi sintetici soffrono ancora di una forte resistenza da parte dei consumatori, per la maggioranza di questi, i tappi a vite sono addirittura inaccettabili. I risultati degli studi condotti sull'argomento assicurano che questo tipo di tappi consentono di conservare la freschezza e l'integrità degli aromi e dei sapori dei vini in cui sono usati: un fattore che dovrebbe garantire la loro accettabilità e preferenza. Tuttavia è anche innegabile che la maggiore tenuta ermetica di questi tappi accelerano i processi di riduzione, tanto che in soli 18 mesi le qualità del vino sono seriamente compromesse. Quest'ultima considerazione consiglierebbe quindi di non usare i tappi sintetici o a vite nei vini destinati all'affinamento in bottiglia. Questo lo sanno anche i produttori che - infatti - utilizzano i tappi sintetici e a vite esclusivamente nei loro vini destinati a un consumo immediato, come i bianchi, i rosati e i rossi giovani. Non è solamente una questione economica: è innegabile che è nell'interesse primario del produttore assicurare ai propri prodotti le migliori condizioni di consumo possibili. Questo dovrebbe essere anche l'interesse dei consumatori.

Eppure il tappo è ancora una questione complessa e delicata, tanto da irritare i consumatori quando vedono una bottiglia chiusa con un tappo sintetico. Una questione così sensibile tanto da fare pensare che il vino nella bottiglia sia meno importante e che è proprio il tappo ciò che si versa nei calici. D'accordo, è una questione legata alla tradizione e alla cultura. Ma ha proprio senso - in onore della tradizione - consentire il danneggiamento di un vino quando questo può essere evitato? È pure vero che un tappo a vite priva il consumatore di quell'appagante cerimonia dell'apertura della bottiglia fatta di cavatappi e premure: un semplice e rapido gesto e il vino è pronto per essere versato nel calice. Tuttavia questa è una barriera culturale difficile da abbattere. Nonostante gli sforzi dei produttori nel fare accettare questi tappi, molti consumatori hanno ancora il pregiudizio che i tappi sintetici e a vite sono usati nei vini di minore qualità. Un cambiamento culturale difficile da attuare, a meno che i consumatori non prestino maggiore attenzione a quello che hanno nei propri calici anziché a quello che vedono in una bottiglia. In fin dei conti, l'attenzione verso il tappo è limitata unicamente all'apertura della bottiglia: il piacere dell'apprezzamento di vino ha una durata decisamente superiore, indipendentemente se il tappo è di sughero o sintetico.

## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
**Antonello Biancalana**

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

## 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](mailto:Mail@DiWineTaste.com) oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

*Vi faccio i miei complimenti per la vostra interessante pubblicazione, sempre ricca di cose nuove da imparare per noi appassionati di vino. Spesso sento parlare di "vini a tutto pasto" e personalmente credo sia difficile trovare un vino così versatile da essere abbinato a tutte le pietanze di un pasto. Mi piacerebbe conoscere la vostra opinione in merito e, se possibile, sapere i tipi di vino che meglio si adattano a questo scopo.*

**Annamaria Gregori – Bologna (Italia)**

In effetti la definizione di *vino a tutto pasto* è piuttosto vaga e spesso anche inopportuna. Se prendiamo, per esempio, un pasto in cui sono serviti una minestra e un arrosto, è piuttosto difficile trovare un vino che riesca a soddisfare i requisiti oggettivi di abbinabilità per entrambi i cibi. Se per la minestra si potrebbe scegliere un vino bianco oppure un rosato, difficilmente questo vino sarà abbinabile all'arrosto, salvo alcuni casi in cui si tratti di carne bianca. Lo stesso problema si pone qualora si scegliesse un vino rosso di buon corpo per l'arrosto con la conseguenza di penalizzare la minestra che sarebbe coperta dalla personalità del vino. In realtà con il termine *vino a tutto pasto* si intende un vino adatto a un pasto non eccessivamente elaborato o comunque composto da pietanze piuttosto simili per natura o per preparazione. Molto più spesso con questo termine si indica un vino capace di soddisfare, seppure con le dovute eccezioni e compromessi, le necessità dei normali pasti consumati quotidianamente. Seguendo il celebre detto *In Medio Stat Virtus*, probabilmente i vini a tutto pasto più indicati potrebbero essere i rosati: più robusti dei vini bianchi e meno corposi dei vini rossi, pertanto più adatti a questo tipo di compromesso poiché generalmente offrono buona freschezza, buona aromaticità e una "sufficiente" struttura.



*Ho letto nel vostro mensile che i distillati non dovrebbero essere serviti nei calici balloon perché esaltano troppo l'alcol. Inoltre ho letto che anche la pratica di scaldare il distillato con una fiamma sarebbe da evitare. Visto che queste due abitudini non sono consigliabili, perché si continua a servire i distillati in questo modo? Complimenti per la vostra pubblicazione.*

**Philip Baker – Chicago, Illinois (USA)**

Servire un distillato in un calice *balloon* significa, in primo luogo, esaltare eccessivamente la qualità volatile ed eterea dell'alcol penalizzando invece lo sviluppo di tutti gli altri aromi. L'alcol è una sostanza altamente volatile e non ha certamente bisogno di quantità elevate di ossigeno per potersi esprimere. Scaldare il distillato con una fiamma prima del suo consumo, potrebbe fare sviluppare aromi e sapori di bruciato a causa dell'alta temperatura. Inoltre, scaldare un distillato con una fiamma favorisce l'esaltazione eccessiva del carattere etereo del-

l'alcol con il risultato di rendere pungente il distillato durante la valutazione degli aromi: una condizione che può anche provocare fastidio e una reazione dolorosa. Il motivo per il quale i distillati sono spesso serviti in questo modo è da ricercarsi nella tradizione e in quelle abitudini oramai consolidate e comunemente accettate. Grazie anche alla migliorata tecnica della distillazione e della maturazione, generalmente i distillati possiedono oggi una maggiore finezza e una migliore qualità organolettica, tanto da richiedere l'uso di bicchieri più modesti nelle dimensioni e capaci di esaltare i tratti eleganti e raffinati degli aromi. Se si considera il moderno calice da Cognac - dalla forma a tulipano e di dimensioni ridotte - si comprende come la degustazione di questo distillato si sia evoluta nel tempo. Infatti il classico calice *balloon* era in passato tradizionalmente associato al Cognac e rappresentava una regola indiscutibile per il suo servizio. Oggi gli intenditori evitano questo tipo di calice preferendo invece il più adatto calice a tulipano.

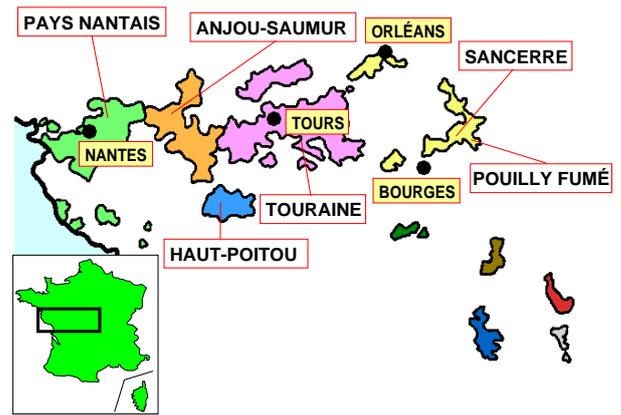


Fig. 1: La Valle della Loira

ABC VINO

## Valle della Loira

Sauvignon Blanc e Chenin Blanc sono le uve più importanti di questa regione vinicola Francese famosa per i suoi vini bianchi, ma anche per il Cabernet Franc, protagonista dei vini rossi

Dal punto di vista enologico, la Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti della Francia. Oltre a estendersi su un territorio piuttosto vasto con caratteristiche ambientali diverse - la Valle della Loira è fra le regioni vinicole più grandi della Francia - qui si producono diversi stili di vini, dai bianchi ai rossi, dai rosati agli spumanti e perfino vini dolci. La Valle della Loira è principalmente conosciuta nel mondo per la produzione di vini bianchi, e in particolare quelli prodotti con le uve Sauvignon Blanc e Chenin Blanc, tuttavia anche la produzione di vini rossi è piuttosto interessante e, in particolare, quelli da uve Cabernet Franc e Gamay. La Valle della Loira è inoltre celebre per un altro vino bianco, prodotto nella zona più occidentale della regione, intorno alla città di Nantes: il Muscadet. Questo vino - solitamente apprezzato negli abbinamenti con i crostacei - rappresenta la principale produzione in termini di quantità ed è prodotto con l'uva Melon de Bourgogne, qui meglio conosciuta con il nome di Muscadet.

Il territorio di questa regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo della Francia. La prima area vinicola della Valle della Loira si trova nella parte iniziale del fiume - a ovest della Borgogna - e salendo verso nord, sempre lungo il corso del fiume e fino all'altezza di Orléans, si trovano altre aree vinicole, piuttosto distanti l'una dall'altra. Quando il corso del fiume giunge nei pressi di Nevers e Bourges, arrivando poi a Orléans, dove volge verso ovest e continuando il suo corso verso l'oceano Atlantico, prende inizio l'area vinicola più importante della Valle della Loira, l'area dalla quale provengono i vini più celebri della regione. Proprio in queste aree - e fino alla parte occidentale sulla costa Atlantica - si producono i vini più celebri della Valle della Loira come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e

Muscadet. I vini della Valle della Loira - a differenza di altre regioni vinicole Francesi - si distinguono per la varietà con cui sono prodotti: bianchi, rosati, rossi, dolci e spumanti, sono tutti stili di vini che si possono trovare nelle aree di questa regione.

Nonostante gli stili di vino prodotti nella Valle della Loira siano diversi, la regione è comunque legata in modo particolare ai bianchi, certamente lo stile più famoso nel mondo grazie anche alle qualità del territorio e delle uve con cui si producono: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Melon de Bourgogne. Di queste tre uve, certamente è il Sauvignon Blanc a rappresentare la celebrità della Valle della Loira: i vini prodotti con quest'uva in questa regione sono spesso presi come modello di riferimento in tutte le aree vinicole del mondo in cui quest'uva è coltivata. Recentemente si sta inoltre rivalutando il Muscadet - il celebre vino bianco prodotto con uva Melon de Bourgogne nell'area vicino a Nantes e la costa Atlantica - che rappresenta, in termini di quantità, il vino più prodotto della Valle della Loira. Il clima della regione è piuttosto fresco e la temperatura raggiunge spesso valori piuttosto bassi, quasi al limite della sopravvivenza della vite. Nelle annate calde, quando i grappoli d'uva ricevono una migliore esposizione ai raggi del sole, i vini di questa regione riescono a esprimersi nella loro migliore forma, grazie anche alle basse temperature capaci di assicurare la tipica acidità.

A causa del clima particolarmente rigido, nelle annate in cui il freddo e la pioggia sono frequenti, la quantità di zuccheri che si sviluppano negli acini d'uva è particolarmente bassa e pertanto i vini sono poco alcolici e leggeri. Per questo motivo, in queste annate i produttori della Valle della Loira aggiungono zucchero al mosto con lo scopo di produrre una quantità maggiore di alcol e allo stesso tempo conferire una maggiore struttura al vino. Lo zuccheraggio - nonostante sia ampiamente praticato nelle regioni settentrionali e fredde della Francia - è solitamente utilizzato nei vini di minore qualità e pregio, mentre i produttori seri e affermati difficilmente ricorrono a questa pratica se non in casi eccezionali e in annate particolarmente sfavorevoli. Nonostante i vini della Valle della Loira tendono a favorire l'acidità e la freschezza degli aromi delle uve, da circa venti anni si sta diffondendo la pratica di fare fermentare e maturare i vini bianchi in barrique, con il risultato di produrre vini più robusti e con evidenti qualità tostate, molto distanti da quelli che si possono considerare gli stili classici della regione.

Le uve bianche principalmente coltivate nella Valle della Loira includono Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Melon de Bourgogne, Arbois, Chardonnay e Folle Blanche. Fra le uve a bacca rossa troviamo Cabernet Franc, Gamay, Grolleau, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Malbec (qui noto con il nome di *Côt*), Pineau d'Aunis e Pinot Meunier.

## Classificazione della Valle della Loira

La Valle della Loira è fra le regioni vinicole più estese e grandi della Francia ed è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*, Denominazione di Origine Controllata). Da un punto di vista vinicolo, l'area più importante della Valle della Loira è quella settentrionale, idealmente suddivisa in tre zone. Nella parte occidentale, vicino alla costa Atlantica e intorno alla città di Nantes, si trova l'area di produzione del Muscadet, nella parte centrale si trovano le aree di Anjou-Saumur e Touraine, mentre nella parte orientale, poco a sud di Orléans, si trovano le due aree di produzione di Sancerre e Pouilly-Fumé. Mentre la produzione delle due aree esterne è dedicata ai vini bianchi, nella parte centrale la produzione è molto ricca e prevede diversi stili, dai bianchi ai rossi, dai rosati agli spumanti e perfino vini dolci di rara eleganza prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. Nella parte meridionale, quella che si trova a ovest della Borgogna, la produzione riguarda vini bianchi, rosati e rossi. Infine, nella Valle della Loira si trova una vasta area di produzione di *Vin de Pays* - fra le più estese di tutta la Francia - e classificati nella denominazione *Vin de Pays du Jardin de la France*.

## Sancerre, Pouilly-Fumé e Vigneti Centrali

Le aree a sud di Orléans, fino alle città di Bourges e Nevers, prendono il nome di "vigneti centrali". La ragione di questo nome non è dovuta al fatto che la zona si trova al centro della Valle della Loira, ma al centro della Francia. L'uva regina dei vigneti di questa regione è il Sauvignon Blanc con cui si producono fra i migliori vini del mondo e in particolare nelle denominazioni Sancerre e Pouilly-Fumé, considerati come modelli di riferimento anche in altre aree di produzione. I vini da Sauvignon Blanc di quest'area esprimono caratteristiche organolettiche come in nessun'altra parte del mondo, con aromi di pietra focaia, vegetali e perfino affumicati, una qualità che ha determinato il nome con cui spesso si conosce il Sauvignon Blanc in queste terre: *Blanc Fumé*. In quest'area il Sauvignon Blanc - grazie anche al clima particolarmente fresco - esprime un'acidità piuttosto spiccata e che contribuisce alla finezza e all'eleganza di questi vini. Nonostante quest'uva sia utilizzata per la produzione di vini bianchi in tutta la regione, i migliori esempi di Sauvignon Blanc sono rappresentati da Sancerre e Pouilly-Fumé.

Sancerre si trova sulla costa occidentale del fiume Loira e la produzione dei vini è estremamente interessante. Nella zona di Sancerre si trovano ottimi vigneti - con terreni composti da sedimenti di gesso e selce - e fra questi i migliori sono *Le Grand Chemarin*, *Chêne Marchand* e *Clos de la Poussie*. Sulla costa orientale del fiume Loira si trova invece la città di Pouilly-sur-Loire, celebre per la produzione del Pouilly-Fumé. I terreni di quest'area sono più ricchi di calcare, una caratteristica rite-

nuta responsabile per il pronunciato aroma di *affumicato* dei vini che qui si producono. Le tecniche enologiche utilizzate in questa regione tendono a conservare il carattere fresco dei vini, pertanto il metodo tradizionale prevede la vinificazione in contenitori inerti, come il cemento e l'acciaio. Negli anni 1980 alcuni produttori introdussero l'uso di barrique con lo scopo di aumentare la complessità e il corpo dei vini, ottenendo risultati apprezzati da molti ma anche contestati da altri poiché molto distanti da ciò che è considerato il modello classico della Valle della Loira. Altre zone di produzione di questa regione sono Menetou-Salon, Quincy e Reuilly, tutte impegnate nella produzione di vini bianchi da Sauvignon Blanc. L'unica area in cui si producono vini rossi e rosati è Sancerre in cui si utilizzano esclusivamente uve Pinot Nero e Gamay.

## Touraine

Procedendo verso ovest, si incontra l'area vinicola di Touraine in cui si producono vini bianchi e rossi. Il clima di questa zona offre buone condizioni di coltivazione per le uve rosse che nella Touraine significa Cabernet Franc. Le zone più celebri per la produzione di vini rossi sono Chinon, Bourgueil e St.-Nicolas-de-Bourgueil. I vini rossi della Touraine sono generalmente prodotti con Cabernet Franc o Gamay in purezza, tuttavia in molti casi si ricorre anche all'uso di Cabernet Sauvignon, Malbec (*Côt*), Pineau d'Aunis e Grolleau. I vini bianchi più celebri di Touraine sono quelli prodotti nella denominazione Vouvray. Qui è lo Chenin Blanc a svolgere il ruolo principale nei vigneti e i vini bianchi di questa zona sono prodotti esclusivamente con quest'uva. Un'altra denominazione interessante - anche se meno nota di Vouvray - è Montlouis, i cui vini sono sempre prodotti con Chenin Blanc. I vini prodotti a Vouvray rappresentano la massima espressione dello Chenin Blanc prodotti in diversi stili, da secchi fino a dolci con uve affette da *Botrytis Cinerea*, e perfino spumanti. Il clima di Vouvray è piuttosto freddo e questo consente di mantenere un livello di acidità nelle uve piuttosto alto e tale da conferire un ottimo equilibrio ai vini dolci che, con un adeguato periodo di affinamento, raggiungono qualità organolettiche straordinarie.

## Anjou-Saumur

L'area vinicola di Anjou-Saumur è fra le più interessanti per varietà di tutta la Valle della Loira. Qui la produzione dei vini riguarda praticamente tutti gli stili, compresi vini spumanti e dolci. In quest'area si producono principalmente vini rosati, tuttavia sono i bianchi ad essere maggiormente conosciuti, in particolare quelli della denominazione Savennières. Anche qui, come nella Touraine, l'uva bianca protagonista dei vigneti è lo Chenin Blanc, con cui si ottiene probabilmente la migliore espressione di vini del mondo. Grazie alle particolari condizioni ambientali e climatiche, qui lo Chenin Blanc è capace di produrre vini con piacevole mineralità, freschezza e aromi complessi come in nessun altro luogo del mondo e che può raggiungere decine di anni di affinamento in bottiglia. Anjou-Saumur è anche una zona celebre per la produzione di vini dolci, che in annate favorevoli, grazie allo sviluppo della *Botrytis Cinerea* o muffa nobile, raggiunge livelli di eleganza superlativi. Anche in questo caso, l'uva responsabile di questi meravigliosi vini è lo Chenin Blanc.

I migliori vini dolci di Anjou-Saumur provengono dalla denominazione di Quarts de Chaume, un'area piuttosto piccola ma capace di produrre straordinari vini. Il segreto di questi vini è rappresentato dall'acidità che raggiunge livelli tali da bilanciare perfettamente la dolcezza a cui si aggiunge la complessità degli aromi e sapori conferiti dalla *Botrytis Cinerea*. Altri ottimi vini dolci di questa zona provengono dalle denominazioni di Bonnezeaux, Coteaux de Layon e Coteaux de l'Aubance. Uno dei vini maggiormente prodotti in quest'area è il Rosé d'Anjou, ottenuto principalmente da uve Grolleau a cui spesso si aggiungono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Côt (Malbec), Pineau d'Aunis e Gamay. Vini semplici e tendenzialmente dolci, a differenza del Rosé de Loire - prodotto con le stesse uve - che è sempre secco. I vini rossi di quest'area sono principalmente prodotti con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Gamay, da soli o assemblati. La zona di Anjou-Saumur è inoltre celebre per la produzione di vini spumanti. I migliori esempi sono prodotti nell'area di Saumur, tutti ottenuti con il sistema del metodo classico e disponibili nelle denominazioni Saumur e Crémant de Loire. La denominazione Saumur può essere prodotta con le uve Chenin Blanc, Chardonnay e Cabernet Franc, mentre il Crémant de Loire è principalmente prodotto con Chenin Blanc e una parte di Chardonnay e Cabernet Franc. Nonostante i produttori le utilizzino raramente, questi spumanti possono essere prodotti anche con Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Côt (Malbec), Gamay, Pinot Nero, Pineau d'Aunis e Grolleau.

## Muscadet

Un vino poco conosciuto ma che rappresenta la produzione principale in termini di quantità di tutta la Valle della Loira. Il Muscadet si produce nella vasta area intorno a Nantes, non molto distante dalla costa Atlantica. Il Muscadet è un vino relativamente semplice e prodotto con uva Melon de Bourgogne, localmente detto Muscadet. I migliori esempi di questo vino provengono dalla sottozona di Muscadet de Sèvre-et-Maine, un distretto che prende il nome dai due omonimi fiumi che scorrono nella zona. Il Muscadet è generalmente un vino semplice e immediato, famoso per i suoi abbinamenti con i crostacei e i frutti di mare. Con lo scopo di aumentare la complessità e la struttura di questo vino, negli anni 1970 e 1980 molti produttori iniziarono a fare maturare il Muscadet *sur lie* - cioè sulle proprie fecce e lieviti - una pratica che, in effetti, conferisce al vino un maggiore interesse. Oggi si tendono a produrre entrambi gli stili, tuttavia il più frequente è appunto *sur lie*, generalmente riportato in etichetta. La fermentazione del Muscadet è generalmente svolta in vasche d'acciaio, tuttavia alcuni produttori utilizzano botti di diverse misure anche per la maturazione. Infine, nella stessa zona di produzione del Muscadet, si produce anche il Gros Plant, un vino leggero ottenuto da uve Folle Blanche.

## GUSTO DIVINO

### Vitigni Aromatici Bianchi

Attraverso la degustazione comparativa, scopriamo due vitigni aromatici, Gewürztraminer e Sauvignon Blanc, confrontandoli con un vitigno non aromatico, lo Chardonnay

Studiare le qualità organolettiche dei vini e delle uve attraverso degustazioni comparative è estremamente utile allo sviluppo delle capacità di ogni degustatore. Un utile esercizio per l'appassionato di vini che si avvicina all'entusiasmante mondo della valutazione sensoriale, è lo studio dei vitigni aromatici. La capacità di riconoscere le qualità tipiche che definiscono i cosiddetti vitigni aromatici, consente al degustatore di apprendere la differenza con le uve non aromatiche, rendendo quindi più semplice il loro riconoscimento nei vini. La degustazione che vi proponiamo questo mese ha come finalità lo studio di due vitigni aromatici - Gewürztraminer e Sauvignon Blanc - confrontandoli con un vitigno non aromatico - lo Chardonnay - in modo da comprendere le differenze e le qualità che definiscono un'uva aromatica. Fra questi vitigni, l'unico veramente considerato aromatico è il Gewürztraminer, mentre il Sauvignon Blanc - pur avendo un'evidente carica aromatica - è considerato semi aromatico, e lo Chardonnay appartiene alla famiglia delle uve non aromatiche.

La scelta di queste tre uve è stata fatta in funzione dell'appartenenza a queste tre diverse famiglie, in modo da mettere in evidenza le loro qualità olfattive attraverso il confronto delle intensità *aromatiche* nelle tre uve. Prima di iniziare la degustazione è opportuno ricordare cosa si intende per uva *aromatica*. Nonostante tutte le uve abbiano aromi propri, si considerano aromatiche solo le uve i cui vini sono contraddistinti da uno spiccato e forte aroma di uva. Per questo motivo il Moscato Bianco è considerato un'uva aromatica - l'aroma di uva nei suoi vini è molto forte - mentre il Trebbiano Toscano non lo è. Nei vini da uve Trebbiano Toscano si troveranno altri aromi, ma certamente quello dell'uva, così come di altri aromi definiti come *primari* saranno assenti. Il primo obiettivo di questa degustazione è proprio quello di fare comprendere questo aroma e di rilevare la sua presenza, o assenza, in tutti e tre i vini.

## I Vini della Degustazione

I tre vini che utilizzeremo per questa degustazione comparativa sono ottenuti con le tre uve in purezza, cioè si tratta di vini *mono varietali*. Con lo scopo di evidenziare maggiormente le qualità organolettiche delle uve, la scelta dei vini è stata effettuata su tre prodotti fatti fermentare e maturare in contenitori inerti, in questo caso vasche d'acciaio. La scelta di tre vini fatti fermentare o maturare in botte - o in barrique - sarebbe stata poco opportuna per le finalità della nostra degustazione poiché gli aromi ceduti dal legno avrebbero coperto in modo più o meno marcato le qualità *naturali* dell'uva. Inoltre, è bene precisare che anche la zona di provenienza dei tre vini svolgerà un ruolo sulla percezione organolettica, così come le pratiche enologiche utilizzate per la produzione. Nel caso in cui non sia possibile utilizzare i tre vini proposti di seguito, vi consigliamo in alternativa di scegliere vini prodotti con le stesse uve, possi-



I vini della nostra degustazione comparativa

bilmente provenienti dalle stesse zone e - in modo particolare - vinificati in contenitori inerti, come acciaio o cemento.

Il primo vino, quello che utilizzeremo come riferimento principale per la comprensione dell'aroma primario dell'uva, è l'Alto Adige Gewürztraminer Kleinstein della Cantina Produttori Bolzano. Un ottimo vino da Gewürztraminer che, oltre al tipico aroma primario dell'uva, possiede anche un eccellente patrimonio di aromi tipici di questa varietà. Il secondo vino è il Colli Orientali del Friuli Sauvignon di Scubla, un vino che, oltre a presentare l'aroma primario dell'uva, consentirà anche lo studio dei tipici caratteri *vegetali* del vitigno. Il terzo vino scelto per la degustazione è lo Chardonnay di Casale del Giglio, interessante per le sue qualità organolettiche di frutti tropicali e che saranno confrontati con gli altri due vini. In questo terzo vino, l'aroma primario dell'uva sarà assente e pertanto, grazie alla comparazione, ci consentirà di individuare meglio questo aroma negli altri due vini. Per quanto riguarda le anate, si sceglieranno - per tutti e tre i vini - quelle più recenti. La degustazione sarà svolta versando i tre vini in tre calici da degustazione ISO, serviti a una temperatura di 10° C.

## Esame Visivo

Versati nei calici, i tre vini si presentano piuttosto diversi fra loro. L'aspetto di tutti i vini è cristallino e molto trasparente - esattamente come ci si aspetterebbe da ogni vino bianco - mentre il colore offre diverse possibilità di confronto e di studio. I tre campioni mostrano colori e sfumature decisamente diverse. Dei tre vini, quello che presenterà un colore più chiaro rispetto agli altri è il Sauvignon Blanc ed è proprio questo il primo vino che prenderemo in esame. I vini da Sauvignon Blanc - anche in accordo al territorio di produzione - difficilmente mostrano colori intensi. Il colore di questo vino è giallo verdolino intenso e - inclinando il calice su un piano bianco - si noteranno delle sfumature, sul bordo della massa liquida verso l'apertura, di giallo verdolino. Il primo elemento che si ricava da questa prima osservazione è che i vini da Sauvignon Blanc fermentati e maturati in contenitori inerti - vasche d'acciaio o cemento - non possiedono colori intensi: una qualità assolutamente corrispondente al tipo e che ritroviamo in questo vino di Scubla.

Passiamo ora all'osservazione dello Chardonnay di Casale del Giglio. Rispetto al Sauvignon Blanc, la tonalità di questo vino comincia già a tendere al giallo paglierino e, inclinando il calice, si noterà che le sfumature del bordo sono giallo verdolino, molto simili al colore del Sauvignon Blanc. Anche in questo caso il colore è perfettamente corrispondente allo stile di produzione e al tipo di contenitori utilizzati per la vinificazione. Osserviamo infine il colore del Gewürztraminer Kleinstein dei Produttori Bolzano: il colore tende decisamente verso tonalità più intense e scure e anche le sfumature saranno più decise con tonalità giallo paglierino. Anche in questo caso il colore è perfettamente corrispondente ai vini prodotti con Gewürztraminer e che in molti casi - in accordo al territorio e alle condizioni meteorologiche - può arrivare a mostrare decisi colori dorati. In questo esame è consigliabile confrontare i tre calici mettendoli in contrasto su una superficie bianca e osservando le variazioni di colore in accordo al tipo d'uva. Il Sauvignon Blanc produce vini dai colori chiari, lo Chardonnay colori di media intensità, mentre il Gewürztraminer produce vini con colori più intensi.

## Esame Olfattivo

La valutazione olfattiva dei tre vini è l'esame più interessante e offre maggiori possibilità di studio. Il primo vino che analizzeremo è il Gewürztraminer. Cercheremo di comprendere e identificare - prima di tutto - il forte aroma di uva, tipico delle uve *aromatiche* e che nel Gewürztraminer è piuttosto marcato. L'aroma che cercheremo di individuare ricorda direttamente quello dell'uva fresca e del succo d'uva. In questa fase è opportuno non roteare il calice in modo da non fare sviluppare anche gli altri aromi e che costituirebbero un fattore di "disturbo". Con il calice fermo annusare lentamente il vino: l'aroma con intensità più elevata che si percepirà al naso sarà appunto quello dell'uva, cioè la qualità che definisce il Gewürztraminer come *aromatica*. Eseguire altre olfazioni - anche roteando il calice - in modo da *memorizzare* questo aroma. Dopo una breve pausa, si provvederà ad annusare il Sauvignon Blanc: si noterà, fra gli altri aromi, che anche in questo vino è presente - seppure con intensità minore - l'aroma dell'uva percepito nel Gewürztraminer. Dopo una breve pausa, si procederà infine alla valutazione olfattiva dello Chardonnay: in questo vino l'aroma dell'uva è invece assente.

Le tre uve prese in esame offrono altri ottimi spunti di studio grazie alle loro analogie e differenze aromatiche. Se valutiamo gli aromi nel loro insieme, i tre vini offrono tre profili aromatici completamente diversi. Il Gewürztraminer, oltre al suo spiccato aroma di uva, è ricco anche di aromi che richiamano la frutta, i fiori e perfino le spezie. Non è un caso - ovviamente - che *gewürz* in Tedesco significhi appunto *speziato*. Il Sauvignon Blanc ha una natura aromatica completamente diversa: qui forti aromi di essenze vegetali si fondono a percezioni di frutta e fiori. Lo Chardonnay - che useremo essenzialmente come uva di "contrasto" - offre invece aromi di frutta, anche esotica, e fiori. Concentriamoci sugli aromi di frutta esotica, presenti in tutti e tre i vini. Il Gewürztraminer si propone con aromi di litchi, ananas e pompelmo, nel Sauvignon Blanc troveremo aromi di banana e litchi, mentre nello Chardonnay si svilupperanno aromi di banana e litchi. Confrontare i tre vini cercando di individuare gli aromi di frutta esotica e le diverse

intensità e sfumature in ogni campione.

Il Sauvignon Blanc offre elementi di studio totalmente assenti negli altri due vini. Fra i vari e piacevoli aromi, nel Sauvignon Blanc è possibile percepire un netto aroma di peperone e foglia di pomodoro, qualità aromatiche assenti negli altri due vini. Questi aromi rappresentano - di fatto - qualità identificative di molti Sauvignon Blanc, soprattutto quelli prodotti in zone a clima freddo o con uve raccolte non perfettamente mature. Anche la serie aromatica dei fiori è interessante: nel Gewürztraminer emerge un piacevole aroma di rosa - tipico di quest'uva - così come un lieve accenno di sambuco. Anche nel Sauvignon Blanc ritroveremo il sambuco, qui molto più intenso, che sarà invece assente nello Chardonnay, nel quale sarà evidente un aroma di acacia e biancospino. Interessanti sono infine gli aromi di pesca, mela e pera, comuni a tutti e tre i vini. È bene ricordare che l'aroma di pesca è spesso presente nelle uve aromatiche e semi aromatiche. Se il Sauvignon Blanc si fa riconoscere per la sua qualità *vegetale*, il Gewürztraminer si identifica - oltre che per l'aroma primario d'uva - anche per i suoi piacevoli aromi che richiamano le spezie e le erbe aromatiche, come l'anice stellato e la salvia.

## Esame Gustativo

L'obiettivo di questo esame è quello di confrontare le sensazioni gustative dei tre vini e - in modo particolare - le differenze nelle strutture. Il primo vino che prenderemo in esame è lo Chardonnay: nonostante abbia una struttura più elevata del Sauvignon Blanc, in questo caso specifico è bene considerare anche l'intensità e la varietà dei sapori così come il volume alcolico. Si assaggi un sorso di Chardonnay: la prima sensazione che si riceve in bocca è la sua piacevole freschezza, una qualità che è determinata anche dalla sua giovane età. Si valuti attentamente la struttura del vino: un buon metodo è quello di fare scorrere la lingua sul palato e valutare l'attrito; tanto minore sarà l'attrito - pertanto una migliore scorrevolezza della lingua - maggiore la presenza di sostanze solide e quindi maggiore la struttura. Si consideri come esempio le sensazioni provocate dall'acqua e dal latte: con l'acqua la scorrevolezza è piuttosto limitata, mentre con il latte è maggiore. La struttura di questo vino è media con una buona rotondità e i sapori piuttosto intensi; si noterà una buona corrispondenza con gli aromi già percepiti al naso, in particolare banana, pesca e pera.

Si assaggi ora il Sauvignon Blanc: la scorrevolezza della lingua è minore, segno di una minore struttura, una qualità tipica di quest'uva. Per contro, si noterà una maggiore acidità e una maggiore intensità dei sapori: anche in questo caso, qualità organolettiche tipiche del Sauvignon Blanc. Si percepiranno netti i sapori di pesca, pera e litchi. Infine, si provvederà ad assaggiare il Gewürztraminer: qui la struttura è decisamente più alta e si noterà inoltre una maggiore sensazione bruciante dell'alcol pur conservando una buona acidità. Anche in questo caso si tratta di qualità tipiche del Gewürztraminer, un'uva ricca di zuccheri capace di produrre quantità maggiori di alcol e una più consistente struttura. Nel Gewürztraminer si potrebbe avere la sensazione che il vino abbia una certa dolcezza: in realtà si tratta di una falsa percezione determinata dalla spiccata morbidezza - o rotondità - che fanno sembrare il vino dolce o tendenzialmente dolce; in realtà il vino è assolutamente secco. Si noteranno sapori molto intensi e corrispondenti al naso,

in particolare sapori di uva, pesca, litchi e pera.

## Considerazioni Finali

La persistenza gusto-olfattiva dei vini sarà diversa nei tre casi e con intensità diverse. Lo Chardonnay sarà il vino con la minore persistenza, mentre il Gewürztraminer sarà quello con la più lunga persistenza. È bene ricordare che le uve aromatiche, quando sono vinificate con criteri di qualità, hanno generalmente persistenze gusto-olfattive molto lunghe. Lo Chardonnay lascerà in bocca piacevoli sapori di banana, pesca e pera mentre il Sauvignon Blanc sapori di pesca, pera e litchi oltre a un ricordo di uva. Nel Gewürztraminer il sapore d'uva sarà piuttosto marcato e lungo che si fonderà con quelli di pesca, pera e litchi: un interessante analogia con il Sauvignon Blanc. Mentre è possibile trovare alcune analogie organolettiche fra il Gewürztraminer e il Sauvignon Blanc, lo Chardonnay - il vino usato come contrasto - presenta qualità organolettiche decisamente diverse, in cui le tipiche caratteristiche delle uve aromatiche sono totalmente assenti. L'unica eccezione è rappresentata dall'aroma di pesca, che è comunque bene ricordare, non sempre si trova in tutti gli Chardonnay vinificati in contenitori inerti.



## 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



### Colli Orientali del Friuli Cialla Bianco 2003 Ronchi di Cialla (Italia)

Uvaggio: Ribolla Gialla (60%), Verduzzo Friulano (30%), Picolit (10%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di acacia, biancospino, gelsomino, ginestra, pera e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco

e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, pera e mandorla. Cialla Bianco matura in barrique per 11 mesi a cui seguono 6-12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Zuppe di verdure, Uova, Pesce saltato*



### Colli Orientali del Friuli Schioppettino Cialla 2001 Ronchi di Cialla (Italia)

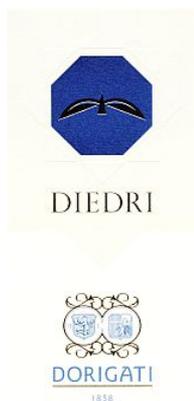
Uvaggio: Schioppettino

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, rosa, vaniglia, peperone, pepe bianco e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mirtillo e ciliegia. Questo Schioppettino matura per 14-18 mesi in barrique a cui seguono 30-36 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto*



### Teroldego Rotaliano Diedri 2001 Dorigati (Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di mora, ribes, violetta, vaniglia, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e buona morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno,

sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e mora. Diedri matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggio stagionato*



### Trento Talento Brut Riserva Methius 1999 Dorigati (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (40%)

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Un grande spumante metodo classico. Questo Talento si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e molto persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana e crosta di pane seguite da aromi di acacia, ananas, burro, biancospino, kiwi, lievito, mela, miele, pompelmo, nocciola, susina, camomilla e un accenno di vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, miele, pompelmo, mela e nocciola. Un grande Talento. Parte dello Chardonnay utilizzato nella preparazione del vino base fermenta in barrique. Methius matura in bottiglia sui propri lieviti per circa cinque anni e dopo la sboccatura affina in bottiglia per 6-8 mesi.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Paste e risotti con pesce, Carne bianca arrosto*



### Langhe Rosso Monprà 2001 Conterno Fantino (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 27,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, confettura di fragole, violetta, vaniglia, liquirizia, cacao, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol,

corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Langhe Rosso Monprà matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barolo Sorì Ginestra 2001  
Conterno Fantino (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 57,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di rosa appassita, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, macis, mentolo e timo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia e prugna. Un vino ben fatto. Barolo Sorì Ginestra matura per 24 mesi in barrique a cui segue un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

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



**Monferrato Rosso Le Grive 2002  
Forteto della Luja (Italia)**

Uvaggio: Barbera (80%), Pinot Nero (15%), Cabernet Sauvignon (5%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, liquirizia, cacao, cannella, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi

di ciliegia e prugna. Un vino ben fatto. Monferrato Le Grive matura in botte per 6 mesi.

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



**Moscato d'Asti Piasa San Maurizio 2004  
Forteto della Luja (Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆ \*

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva e pesca seguite da aromi di acacia, agrumi, mela, litchi, citronella, salvia, pera e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce, fresco ed effervescente, comunque equilibrato, corpo leggero, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca, pera e litchi. Un vino ben fatto.

*Abbinamento: Dolci alla crema, Dessert di frutta, Semifreddo, Panettone*



**Valtellina Rosso 2003  
Le Strie (Italia)**

Uvaggio: Chiavennasca (Nebbiolo) (95%), Rossola, Pignola, Brugnola (5%)

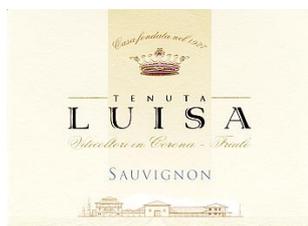
Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

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

la tecnica del "rinforzo", cioè con l'aggiunta di vino da uve appassite, e matura per 9 mesi in botte.

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



**Friuli Isonzo Sauvignon 2004  
Luisa (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sauvignon Blanc si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, ananas e sambuco seguiti da aromi di litchi, pera, uva spina, ortica e peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas e litchi. Questo vino matura per 7 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Friuli Isonzo Refosco dal Peduncolo Rosso I Ferretti  
2001  
Luisa (Italia)**

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, lampone, mirtillo, peperone, mentolo, 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, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Refosco dal Peduncolo Rosso matura per oltre 15 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Chianti Classico Riserva Castello di Monna Lisa  
2001**

**Vignamaggio (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 21,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, liquirizia, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura in botte per 18-20 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

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



**Wine Obsession 2001  
Vignamaggio (Italia)**

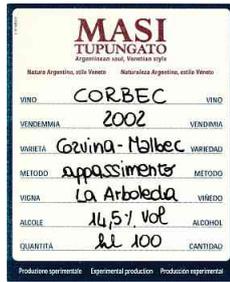
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Prezzo: € 31,25

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, peperone, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, macis, eucalipto e un accenno di terra bagnata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Wine Obsession matura per 18-20 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Corbec 2002**  
**Masi - Tupungato (Argentina)**

Uvaggio: Corvina (70%), Malbec (30%)

Prezzo: € 19,90

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, liquirizia, vaniglia, tabacco, cannella, anice, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Corbec è prodotto con uve leggermente appassite e matura per 18 mesi in barrique.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001**  
**Masi (Italia)**

Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%)

Prezzo: € 25,90

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Amarone Costasera matura per 24 mesi in botte a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Lucciaio 2002**  
**Pieve del Vescovo (Italia)**

Uvaggio: Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (40%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, mora, vaniglia, liquirizia, mentolo e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Lucciaio matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Tezio 2002**  
**Pieve del Vescovo (Italia)**

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

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, peperone, tabacco, vaniglia, liquirizia, cacao e eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Tezio matura per 13 mesi in barrique a cui seguono 7 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Contessa Entellina Vigna di Gabri 2004  
Donnafugata (Italia)**

Uvaggio: Inzolia

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e susina seguite da aromi di banana, biancospino, vaniglia e un accenno di caffè. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e banana. Parte del mosto utilizzato per la produzione di Vigna di Gabri fermenta in barrique. Il vino affina in bottiglia per almeno 4 mesi.

*Abbinamento: Paste ripiene, Pasta con funghi, Pesce alla griglia, Pesce arrosto, Carne bianca saltata*



**Moscato di Pantelleria Ben Ryé 2003  
Donnafugata (Italia)**

Uvaggio: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Prezzo: € 35,20

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questo Moscato di Pantelleria si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e canditi seguite da aromi di confettura di albicocche, confettura di pesche, dattero, mandorla, litchi, lavanda, scorza d'agrumi e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco, dattero e miele. Un vino ben fatto. Ben Ryé affina in bottiglia per almeno 4 mesi.

*Abbinamento: Crostate di frutta secca e mandorle, Formaggi stagionati e piccanti*



**Lison Pramaggiore Tocai Italico Lison Classico 2004  
La Braghina (Italia)**

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, mela e biancospino seguite da aromi di mandorla, ginestra e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di pera, mela e mandorla. Questo vino matura in vasche d'acciaio per 4 mesi.

*Abbinamento: Pesce fritto, Risotto con verdure, Latticini*



**Lison Pramaggiore Refosco dal Peduncolo Rosso  
2004  
La Braghina (Italia)**

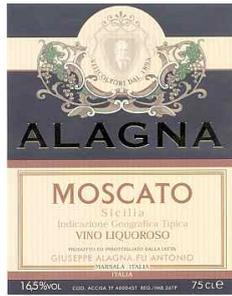
Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di lampone, ciclamino e violetta. 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. Questo vino matura in vasche d'acciaio per 5 mesi.

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



**Moscato Sicilia  
Alagna (Italia)**

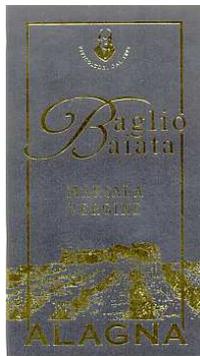
Uvaggio: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆ \*

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, scorza d'agrumi e fico secco seguite da aromi di canditi, miele, dattero, mandorla e confettura d'albicocche. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e canditi.

*Abbinamento: Crostate di frutta secca, Dolci da forno, Formaggi stagionati*



**Marsala Vergine Baglio Baiata  
Alagna (Italia)**

Uvaggio: Grillo, Catarratto

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Marsala si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco e rancio seguite da aromi di mandorla, liquirizia, cuoio, dattero, miele, vaniglia e scorza d'agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco caldo, piacevole freschezza e morbidezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e dattero. Questo Marsala Vergine matura per almeno 5 anni in botte per poi iniziare il sistema del perpetuo.

*Abbinamento: Aperitivi, Formaggi stagionati e piccanti*

PRODUTTORI

**Adanti**

Fra le placide e pittoresche colline della verde Umbria, in località Arquata, la cantina Adanti è da oltre trenta anni fra i principali protagonisti del celebre Sagrantino di Montefalco

Il paesaggio dell'Umbria - il cuore verde d'Italia - con il suo ininterrotto scenario di colline, offre fra i più suggestivi e placidi panorami d'Italia. Da sempre queste colline - per quanto la memoria e la storia dell'uomo possano ricordare - sono state caratterizzate da colture di vigneti e di olivi, due elementi fondamentali della cultura e della tradizione gastronomica dell'Umbria. Oltre a essere sovente ricordata come "terra di santi e di eroi", l'Umbria è anche terra di olio d'oliva e di vino, come spesso ricordavano i celebri autori del passato già dai tempi degli antichi Romani. E celebri erano anche le uve che si coltivavano in Umbria e con le quali si produceva vino: fra le tante, Plinio il Vecchio decantava l'antica uva *Itriola*, tipica dell'antica *Mevania* - nome con cui gli antichi Romani chiamavano l'odierna città di Bevagna, fra Foligno e Montefalco - a testimoniare che già a quei tempi il vino di questi luoghi era celebre per la sua qualità.

Proprio nelle colline vicino a Bevagna, un'incantevole località di lunghe tradizioni medievali e compresa nel territorio di produzione del Sagrantino di Montefalco DOCG, si trova l'azienda agricola Adanti, che nei suoi oltre trenta anni di storia è stata capace di rappresentare un solido riferimento nella produzione e nello sviluppo di questo celebre vino Umbro. La sede della cantina si trova nelle zone collinari di Arquata, Colcimino e Torre del Colle, famose sin dai tempi antichi per la qualità e la bontà dei loro vini e dell'olio d'oliva. La storia di questa importante cantina Umbra - ancora oggi considerata come riferimento per la produzione di Sagrantino di Montefalco - ha inizio nel 1974, quando i fratelli Domenico e Pietro Adanti fondano la propria attività vitivinicola. La sede della cantina fu costruita recuperando e ristrutturando un vecchio convento della congregazione dei Frati Filippini, sorto sui resti risalenti al periodo Romano e successivamente del tardo Rinascimento.

Erano periodi in cui l'uva Sagrantino era vinificata secondo la tradizione di questi luoghi, facendo appassire le uve all'aria su graticci - una pratica molto diffusa da secoli in tutto il territorio Umbro - per poi ottenere un vino tannico e dolce, tradizionalmente consumato nel periodo di Pasqua e nelle oc-



Una veduta dall'alto delle Cantine Adanti



Una veduta dei vigneti di Cantine Adanti

casioni di festa. Era anche il periodo in cui i vini dolci non incontravano molto il favore dei consumatori e il Sagrantino - vista la sua tradizionale vinificazione - era probabilmente destinato a scomparire lasciando il suo posto nei vigneti ad altre e più celebri uve. Alcuni produttori dell'area iniziarono quindi a produrre versioni secche di vini con l'uva Sagrantino, tuttavia i risultati erano piuttosto tannici e astringenti, con qualità organolettiche di frutti surmaturi che con il tempo tendevano ad assumere un gusto ammandorlato. È bene ricordare che l'uva Sagrantino possiede un contenuto di polifenoli fra i più elevati che si conoscano, addirittura in quantità maggiore del Nebbiolo.

Fra questi produttori c'era anche l'azienda dei fratelli Adanti che, più tardi, segnerà una svolta decisiva nella produzione del Sagrantino secco. Verso la fine degli anni 1970, Domenico Adanti assume come capo cantiniere Alvaro Palini - che dopo un lungo periodo trascorso nel mondo della moda e dopo avere lavorato in Italia e in Francia - entra nel mondo del vino rivoluzionando il modo di pensare e di produrre il Sagrantino. Alvaro Palini - personaggio schivo, caparbio, determinato e con le idee chiare - comprende che il segreto dell'uva Sagrantino consisteva nel cambiare radicalmente il modo con cui produrre quel vino "ostico" a partire dal vigneto. Decide di diminuire le rese nel vigneto, modifica le tecniche di vinificazione e di affinamento in modo da ottenere un migliore equilibrio fra il carattere fruttato dell'uva, i tannini e gli acidi. Decide inoltre di fare maturare il vino molto lentamente in botti di rovere e di continuare l'affinamento in bottiglia: cambiamenti che definiranno il futuro della produzione del Sagrantino secco e del suo successo.

I cambiamenti introdotti da Alvaro Palini consentono alla cantina Adanti di raggiungere in poco tempo livelli notevoli, diventando ben presto il modello di riferimento per il Sagrantino secco, così come per la tradizionale versione passito. Il primo grande successo arriva con l'annata 1985, un vino che ancora oggi è capace di fare parlare di sé per le sue qualità e per la sua evoluzione. Un successo confermato cinque anni dopo con l'annata 1990. All'intuizione e all'abilità di Alvaro Palini si deve anche la nascita di uno dei più celebri e rinomati vini della cantina Adanti: l'Arquata Rosso. Questo elegante vino nasce dall'unione di Cabernet Sauvignon e Merlot a cui si aggiunge la Barbera: un vino molto ben fatto che sin dall'anno della sua prima produzione - il 1981 - ha sempre rappresentato la qualità della cantina Adanti e certamente da considerarsi - anche nell'attuale annata 2000 - fra i migliori vini rossi

dell'Umbria.

Oggi la conduzione della cantina è affidata a Graziana Grassini, la brava e talentosa enologa Grossetana. Graziana Grassini continua con impegno e scrupolo a mantenere alta la qualità dei vini di questa storica cantina Umbra. Il risultato della sua bravura e del suo talento è ampiamente confermato dai calici: nei vini di Adanti emergono intatte le qualità tipiche delle uve e le sensazioni organolettiche tipiche della maturazione in legno non sono mai invadenti o inopportune, conferendo ai vini un ottimo equilibrio olfattivo e gustativo. La produzione della cantina Adanti prevede vini sia bianchi, sia rossi. Fra i vini bianchi troviamo il Montefalco Bianco (Grechetto, Chardonnay e Trebbiano Toscano) e l'ottimo Colli Martani Grechetto. La gamma dei vini rossi inizia con il Montefalco Rosso (Sangiovese, Sagrantino, Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon), per proseguire con il Sagrantino di Montefalco e l'eccellente Arquata Rosso (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Barbera). La produzione riguarda anche i tipici vini dolci della zona e della regione con il Sagrantino di Montefalco Passito e il Vinsanto dell'Umbria (Grechetto, Malvasia, Trebbiano Toscano e Garganega). Infine, con le vinacce di Sagrantino si produce una grappa distillata con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore dalla Distilleria Aquileia.



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".



### Montefalco Bianco 2003 Adanti (Italia)

Uvaggio: Grechetto (50%), Chardonnay (30%),  
Trebbiano Toscano (20%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela cotogna e susina seguite da aromi di biancospino, pera, nocciola, ananas e pesca matura. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e ananas. Questo Montefalco Bianco matura in vasche d'acciaio per 4 mesi.

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



**Montefalco Rosso 2002  
Adanti (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (65%), Sagrantino (15%), Barbera (10%), Merlot (5%), Cabernet Sauvignon (5%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, liquirizia e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Montefalco Rosso matura per 12 mesi in botte.

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



**Colli Martani Grechetto 2003  
Adanti (Italia)**

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, pera, nocciola e limone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Questo Grechetto matura in vasche d'acciaio per 4 mesi.

Abbinamento: *Zuppe di pesce e funghi, Paste ripiene, Carne bianca saltata, Pesce alla griglia*



**Sagrantino di Montefalco 2000  
Adanti (Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sagrantino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, lampone, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Sagrantino di Montefalco matura in botte per 20 mesi a cui seguono circa 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco Passito 2001  
Adanti (Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 28,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, impenetrabile alla luce. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, liquirizia, tabacco, anice stellato, cannella, chiodo di garofano e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e dolce con piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Sagrantino Passito matura in botte per 30 mesi.

Abbinamento: *Formaggi stagionati, Torte di cioccolato, Torte di frutta*



### Arquata Rosso 2000 Adanti (Italia)

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

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cannella, mentolo e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Arquata Rosso matura in botte per circa 20 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

**Adanti** - 06031 Arquata di Bevagna, Perugia - Tel. 0742 360295 Fax. 0742 361270 - **Enologo:** Graziana Grassini - **Anno fondazione:** 1974 - **Produzione:** 120.000 bottiglie - **E-Mail:** info@cantineadanti.com - **WEB:** www.cantineadanti.com

## Giornale di Cantina

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

### Jeroboam da Collezione Riserva Speciale del Museo Remo Bianco

Il Museo d'Arte Contemporanea Remo Bianco in Franciacorta e Tenuta La Montina hanno presentato in anteprima 200 esemplari numerati del Jeroboam Brut La Montina di Franciacorta. Si tratta di duecento bottiglie da collezione contenenti lo Chardonnay, vendemmia 2001. A partire da questa bottiglia, prima azienda in Franciacorta, La Montina adotta la dicitura "Franciacorta" impressa sulla capsula a indicarne il metodo. L'etichetta riproduce un'opera tridimensionale del 1955 dell'artista Milanese Remo Bianco al quale è dedicato il Museo sorto negli spazi di Tenuta La Montina e Villa Baiana a fine

settembre 2004. Nato da un progetto del pittore Renato Guttuso, che ne è divenuto il direttore, grazie all'indispensabile sostegno logistico ed economico dei Fratelli Bozza, la galleria espone al pubblico, a rotazione, quattrocento opere fra le più rappresentative dell'intero percorso artistico di Remo Bianco, personaggio fondamentale nel panorama dell'arte contemporanea dal dopoguerra al 1988, anno della sua scomparsa. Nel Salone Curtefranca del Museo, vengono proposti eventi culturali temporanei. I vini de La Montina sono stati scelti dall'Associazione Italiana Sommeliers come unici rappresentanti, della Franciacorta, per la degustazione intitolata: "Bollicine... testa a testa Italia-Francia" che si è svolta lo scorso 10 Aprile. I vini proposti nell'occasione sono stati: Riserva del Fondatore 1994 - Ferrari; Franciacorta Satèn - La Montina; Millesimato 1999 - Berlucchi; Champagne Or Pale 1995 - Saint Gall; Billecart Solmon; Cremant - Mumm. Per ulteriori informazioni: La Montina - Tel. 030 653278 - Fax 030 6850209 - [info@lamontina.it](mailto:info@lamontina.it)

#### EVENTI

## Notiziario

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

### Provaci Gusto: Riso, Sapori e Tradizioni

"Riso, sapori e tradizioni" è questo il titolo della quarta edizione di Provaci Gusto, la manifestazione dedicata alla valorizzazione del territorio che si svolgerà da mercoledì 1 a sabato 4 giugno a Pavia. L'evento, organizzato da Pavia Mostre, Azienda speciale della Camera di Commercio di Pavia, in collaborazione con Comune e Provincia di Pavia, si svolgerà in diversi luoghi del centro storico cittadino, rendendolo il baricentro della manifestazione. In particolare, all'interno della Cupola Arnaboldi, in Corso Strada Nuova, e nell'antistante Piazza del Lino, saranno in programma degustazioni di piatti della cucina tipica locale, regionale ed etnica, con l'allestimento di una vera e propria sala-ristorante sotto le antiche volte della galleria. L'obiettivo dell'evento è quello di riconfermare il Riso come alimento "principe" dell'alimentazione (ogni degustazione proporrà nel menu almeno un piatto a base di riso) sottolineandone l'importanza che esso riveste per l'economia del territorio Pavese, nonché evidenziare gli aspetti legati alla cultura dell'alimentazione coinvolgendo alcuni degli "attori" del settore quali SlowFood, ONAV, AIS. All'interno della manifestazione, come da tradizione, verranno organizzati diversi momenti che affiancheranno le degustazioni rendendo molto più piacevole la permanenza in manifestazione; sono in programma infatti alcune visite guidate alla scoperta di aspetti nascosti della città e del territorio, momenti musicali, tour culturali.

Tra le novità di quest'anno: apertura ad aziende selezionate, rappresentanti di diverse realtà oltre i confini provinciali; coinvolgimento del Consorzio Recco Gastronomica, per proseguire una collaborazione tra le cittadine di Pavia e Recco, già concretizzata nella presenza di aziende Pavese nel corso della recente iniziativa "Serate Gastronomiche Recchesi"; partecipazione del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, ed in particolare di La Versa, per l'organizzazione di una serata di presentazione, degustazione e promozione a conferma della crescita dell'Oltrepò come "sistema economico-produttivo".

Giunta alla quarta edizione, Provaci Gusto vuole quindi ribadire il trend di crescita e di successo delle edizioni precedenti; in particolare nell'edizione 2004, la manifestazione ha ospitato più di tredicimila visitatori al mercato, sono stati serviti più di tremila degustazioni, i laboratori del Gusto organizzati da Slow Food hanno avuto più di quattrocento iscritti, si sono contati 350 alunni coinvolti nelle attività appositamente organizzate per loro, e centinaia di turisti hanno partecipato alle visite guidate. Per quest'anno si sta allestendo un programma ancora più ricco e variegato all'insegna dell'ospitalità e delle tradizioni di questa città e del suo territorio. Per informazioni: Pavia Mostre - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia Tel. 0382 393408 - Fax 0382 393409

### 6ª Selezione Nazionale Vini da Pesce

Sabato 14 maggio 2005 si è conclusa la "6ª Selezione Nazionale Vini da Pesce" abilitata dal Ministero delle politiche agricole e forestali al rilascio di distinzioni. Le operazioni di selezione, divise in otto sessioni, si sono ufficialmente aperte presso l'Hotel Federico II giovedì 12 maggio in occasione di un incontro durante il quale è stata presentata la manifestazione. I commissari, divisi in cinque commissioni, ognuna composta da 5 enologi nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani e da 2 giornalisti della stampa nazionale e internazionale nominati dall'Istituto nazionale per il Commercio Estero, hanno valutato in tre giorni di lavori 385 campioni presentati da 191 aziende in rappresentanza di tutte e 20 le regioni italiane.

A tutti i vini che hanno conseguito il punteggio complessivo di almeno 80 centesimi, corrispondenti all'aggettivazione "ottimo" in base al metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues", è stato assegnato il diploma di merito. Tra questi quelli che per ogni categoria hanno ottenuto il miglior punteggio, sono stati premiati con Medaglia d'Oro, Medaglia d'Argento e Medaglia di Bronzo. È stato assegnato inoltre il Premio Speciale "Calice Dorico" all'azienda che in assoluto ha ottenuto il miglior risultato, calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto almeno il punteggio di 80 centesimi.

La premiazione dei vini vincitori avverrà sabato 25 giugno presso l'Hotel Fortino Napoleonico di Portonovo. **Premio speciale "Calice Dorico"**: Casa Vinicola Calatrasi, San Cipirello (Palermo), Sicilia IGT Bianco Accademia Del Sole 2004, Sicilia IGT Bianco Ljetas 2004, Sicilia IGT Catarratto-Chardonnay D'Istinto 2004. **Categoria Vini Bianchi Secchi Tranquilli DOC e DOCG**, Medaglia D'Oro: Oltrepò Pavese DOC Riesling Campo Della Fojada 2004, Az. Agr. Travagliano - Calvignano (Pavia); Medaglia D'Argento: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2004, Az. Agr. Mar-

coni Maurizio - San Marcello (Ancona); Medaglia di Bronzo: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Etichetta Nera 2004, Az. Agr. Marconi Maurizio - San Marcello (Ancona). **Categoria Vini Bianchi Secchi Tranquilli IGT**, Medaglia D'Oro: Sicilia IGT Bianco Ljetas 2004, Casa Vinicola Calatrasi - San Cipirello (Palermo); Medaglia D'Argento Ex-Aequo: Salento IGT Malvasia Bianca Bisbes 2004, Vinagri Puglia - San Donaci (Brindisi), Sicilia IGT Grillo Timpa Giada 2004, Santa Margherita - Fossalta di Portogruaro (Venezia); Medaglia di Bronzo Ex-Aequo: Marche IGT Bianco Donna Angela 2004, Az. Agr. Santa Cassella - Potenza Picena (Macerata), Sicilia IGT Catarratto Chardonnay La Luna 2004, Il Gattopardo - Marsala (Trapani). **Categoria Vini Bianchi Secchi Tranquilli DOC e DOCG Elaborati in Barrique o Comunque Affinati in Legno**, Medaglia D'Oro: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva Vigna Novali 2001, Terre Cortesi Moncaro - Montecarotto (Ancona); Medaglia D'Argento: Trentino DOC Bianco Superiore Terra di San Mauro 2003, Mori-Colli Zugna - Mori (Trento); Medaglia di Bronzo: Offida DOC Pecorino Le Merlettaie 2004, Az. Agr. Ciucù - Offida (Ascoli Piceno). **Categoria Vini Bianchi Secchi Tranquilli IGT Elaborati in Barrique o Comunque Affinati in Legno**, Medaglia D'Oro: Marche IGT Chardonnay Donna Eleonora 2004, Az. Agr. Santa Cassella - Potenza Picena (Macerata); Medaglia D'Argento: Colli del Limbara IGT Bianco Balajana 2003, Cantina Gallura - Tempio Pausania (Sassari); Medaglia di Bronzo: Terre di Chieti IGT Chardonnay Cretico 2003, Cantina Tollo - Tollo (Chieti). **Categoria Vini Rosati Secchi Tranquilli DOC**, Medaglia D'Oro: Montepulciano D'Abruzzo DOC Cerasuolo Cerrano 2004, Italo Pietrantoni - Vittorito (L'Aquila); Medaglia D'Argento: Montepulciano D'Abruzzo DOC Cerasuolo Terra D'Aligi 2004, Az. Agr. Terra D'Aligi - Atesa (Chieti); Medaglia di Bronzo: Montepulciano D'Abruzzo DOC Cerasuolo Marozzi 2004, Frontenac - Martinsicuro (Teramo). **Categoria Vini Rosati Secchi Tranquilli IGT**, Medaglia D'Oro: Colli del Sangro IGT Rosato 2004, Cantina Sangro - Fossacesia (Chieti); Medaglia D'Argento: Nuoro IGT Rosato Filieri 2004, Dorgali - Dorgali (Nuoro); Medaglia di Bronzo: Marche IGT Rosato Rosa Spina, Terre Cortesi Moncaro - Montecarotto (Ancona).

IL CAVATAPPI

## I Difetti dei Distillati

Un distillato di qualità è, prima di tutto, un distillato senza difetti, senza elementi organolettici negativi tali da pregiudicare la percezione delle sue caratteristiche positive

L'esercizio della degustazione organolettica e sensoriale dei distillati - esattamente come per il vino - richiede pratica, dedizione, concentrazione e la capacità di ricordare gli stimoli sensoriali in modo da poterli riconoscere e utilizzare nelle successive occasioni. Le finalità della degustazione sono molteplici: si può degustare un prodotto per le sensazioni piacevoli che questo può suscitare, si degusta per stabilire la qualità e la bontà di un prodotto oppure si degusta per stabilire, in un'ipotetica



Il Balloon: un calice che esalta eccessivamente la pungenza eterea dell'alcol

classifica di merito, quale fra tutti i prodotti sia il migliore, tanto per citare alcuni esempi. Independentemente dalle ragioni per cui si degusta un prodotto - nel nostro caso un distillato - un fattore essenziale che determina la sua apprezzabilità è rappresentato dalla qualità, una caratteristica che, prima di tutto, si esprime nella mancanza - o nel minore numero possibile - di difetti tali da pregiudicare la percezione e l'apprezzabilità delle caratteristiche positive.

La capacità di sapere riconoscere i difetti nei distillati è essenziale poiché sono proprio queste qualità negative che rendono un prodotto mediocre e poco piacevole, una caratteristica che molto spesso si rileva in molte acqueviti. L'arte della distillazione è un processo il cui risultato è determinato da molti fattori, a partire dalla qualità della materia prima e della sua conservazione, al sistema di distillazione utilizzato, all'abilità e la maestria del distillatore, fino alle pratiche impiegate per conferire tipicità al distillato prima dell'imbottigliamento. Ognuna di queste fasi presenta delle condizioni critiche che spesso pregiudicano l'intera qualità di un distillato anche se - per molti degli inconvenienti di lavorazione - una nuova distillazione potrebbe risolvere il problema o comunque ridurne la gravità. Difetti che sono frequenti nei distillati di bassa e mediocre qualità e che pertanto è essenziale sapere riconoscere.

Una premessa fondamentale va fatta relativamente al calice utilizzato per la valutazione di un distillato. Uno dei difetti più frequenti che si rilevano nei distillati è quello della pungenza dell'alcol che tende a sovrastare tutte le altre qualità olfattive. A differenza di altre sostanze aromatiche, l'alcol è un elemento altamente volatile e che certamente non ha bisogno di *incoraggiamenti* particolari - per mezzo della forma del calice - per potere esprimere la sua etereità e il suo aroma pungente. Essendo l'eccessiva pungenza dell'alcol un difetto, è bene ricordare che questa caratteristica è fortemente condizionata dalla forma e dal volume del calice. In un calice dalle grandi forme - come per esempio il tipico *balloon* a gambo corto, spesso consigliato per il servizio dei distillati maturati in legno - si esalta eccessivamente questa qualità, mentre in un calice a tulipano - più stretto e meno ampio - la stessa qualità sarà notevolmente attenuata. A titolo di esempio, si confronti l'impatto aromatico dell'alcol in un calice *balloon* e in un tulipano: la differenza

sarà notevole e chiarirà immediatamente questo concetto.

Altra caratteristica fondamentale per il giusto apprezzamento dei distillati è la temperatura. Se è vero che un calice errato può esaltare eccessivamente la pungenza dell'alcol, lo stesso vale per le alte temperature. Con le basse temperature la pungenza dell'alcol sarà attenuata e più tollerabile, tuttavia saranno attenuate anche le altre qualità organolettiche, compresi gli eventuali difetti. Le temperature ideali di servizio dei distillati cambiano in accordo alla tipologia. Per le acqueviti non affinate in legno, come per esempio grappe giovani e acqueviti di frutta, la temperatura dovrebbe essere compresa fra gli 8° e i 12°C; i distillati maturati per breve tempo in botti di legno, fra i 14 e i 16°C; mentre i distillati maturati per lungo tempo in botti di legno si dovrebbero servire a 18°C. Temperature superiori a queste esalteranno eccessivamente la pungenza e l'etereità dell'alcol, mentre temperature inferiori a 6°C renderanno i distillati un po' oleosi e grassi al gusto oltre ad attenuare - quasi completamente - la percezione olfattiva degli aromi. Altra pratica da evitare è il riscaldamento del calice e del distillato per mezzo di fornelli o fiamme: in questo modo si esalterà l'etereità dell'alcol, si svilupperanno difetti di bruciato e il distillato perderà in finezza.

## Difetti Visivi

Ogni acquevite appena distillata - raccolta subito dopo l'uscita del refrigerante dell'alambicco - è limpidissima, cristallina e priva di ogni difetto visivo, a patto che il distillatore abbia svolto un buon lavoro, ovviamente. Da questo momento in poi, l'aspetto del distillato può solamente peggiorare a causa dell'errata esecuzione delle procedure necessarie all'ottenimento dell'acquavite in accordo alla sua tipicità. Fra tutti i difetti che si possono riscontrare in un distillato, quelli relativi al suo aspetto sono da considerarsi molto rari, anche per merito delle diverse tecnologie che consentono eventualmente di rimediare a certi errori. Produrre un distillato limpido e cristallino - benché sia essenziale - non richiede quindi una particolare abilità, se non il corretto uso e la conoscenza delle pratiche necessarie per evitare la comparsa di difetti visivi. Per questo motivo, un distillato che presenti difetti nell'aspetto è da considerarsi di cattiva qualità, oltre a palesare la scarsa capacità del distillatore nel suo lavoro.

Un grave difetto è l'eventuale aspetto *lattiginoso* tale da pregiudicare - anche minimamente - la trasparenza. I distillati, appena prodotti dall'alambicco, hanno volumi alcolici piuttosto elevati - anche fino a 86% - e pertanto, per renderli adatti al consumo, si provvede a un'opportuna riduzione di grado. Quest'operazione - svolta aggiungendo acqua distillata - rende velato o lattiginoso il distillato e sarà quindi necessario eliminare questo difetto mediante un'opportuna refrigerazione seguita da un filtraggio. Questa operazione restituisce al distillato la sua originale trasparenza. Per quanto riguarda il colore, i distillati giovani non maturati in legno saranno sempre incolori e trasparenti come l'acqua: eventuali sfumature o colorazioni gialle sono da considerarsi difetti. Il colore dei distillati maturati in contenitori di legno è così variabile che è piuttosto difficile - e opinabile - parlare di difetti, poiché questa qualità potrebbe corrispondere alle caratteristiche desiderate dal produttore. Ricordiamo che l'uso di caramello per aumentare l'intensità del colore nei distillati è lecito in molti casi, tuttavia un'acquavite

maturata per pochi mesi o pochi anni in botte e che mostri un colore piuttosto carico potrebbe indicare l'impiego di un'eccessiva quantità di caramello. Non proprio un difetto, ma certamente una scelta discutibile per fare apparire un distillato più vecchio di quello che è in realtà.

## Difetti Olfattivi

Se è vero che è difficile trovare un distillato che presenti difetti nel suo aspetto, lo stesso non si può dire per le qualità olfattive. Infatti è proprio negli aromi che si trovano più frequentemente i difetti dei distillati, ed è proprio nelle caratteristiche olfattive di un distillato che si comprendono in larga parte la qualità della materia prima e la bravura del distillatore. L'arte della distillazione può apparire come un processo semplice: in fin dei conti è sufficiente riscaldare la materia prima fermentata e attendere l'uscita del distillato dall'alambicco. Nonostante la semplicità con cui si può riassumere la distillazione, in realtà questo è un processo estremamente delicato e critico in cui serve tutta la bravura e la maestria del distillatore per ottenere un prodotto di elevata qualità, prima fra tutte, l'assenza di difetti. Ed è proprio la capacità di produrre un distillato privo di difetti che rende la distillazione sia una nobile arte sia un processo complesso, in cui trascurare anche un minimo dettaglio significa compromettere il risultato finale. Un effetto che, per primo, svilisce la parte più piacevole di un distillato - gli aromi - e non da ultimo, il suo gusto.

Uno dei difetti più frequenti nei distillati è l'eccessiva pungenza dell'alcol, una caratteristica che, oltre a coprire gli altri aromi, può provocare anche sensazioni dolorose durante l'esame olfattivo. A questo proposito, è opportuno ricordare che la quantità di alcol etilico nei distillati può rappresentare circa la metà del volume, pertanto la pungenza dell'alcol sarà sempre presente, pur tuttavia con intensità diverse. Va ricordato inoltre che il difetto della pungenza - oltre che dall'alcol - è accentuato anche da altre sostanze volatili. Per questo motivo, il difetto della pungenza, purtroppo frequente in molti distillati, è indice di una cattiva distillazione oltre che di una cattiva conservazione della materia prima. Fra i principali difetti olfattivi dei distillati si ricordano:

- **Odore di Teste** - è il risultato dell'errata separazione della prima parte della distillazione, detta testa. Si riconosce per la tendenza del distillato a sviluppare aromi che ricordano l'aceto a causa della presenza di aldeide acetica e acetato di etile
- **Aceto** - si manifesta con un chiaro e forte odore di aceto a causa di un'eccessiva presenza di acetato di etile e di aldeide acetica. Altra causa di questo difetto è l'impiego di una materia prima alterata da batteri acetici che hanno quindi prodotto aceto
- **Bruciato** - si avverte per un chiaro odore di bruciato a causa di un eccessivo riscaldamento della materia prima in fase di distillazione. Nei distillati maturati in legno può essere anche segno dell'impiego di botti che hanno ricevuto un grado di tostatura molto elevato. Questo difetto può inoltre ricordare l'odore acre del fumo, da non confondere con l'eventuale e piacevole aroma di affumicato

- **Muffa** - l'odore di muffa può essere causato da molti fattori, come l'impiego di materia prima alterata da muffa, l'uso di un alambicco sporco e, infine, l'impiego di botti sporche o attaccate dalla muffa
- **Uova Marce** - questo difetto si può riscontrare nelle grappe prodotte con vinacce che hanno subito una fermentazione anomala e nelle quali si sono sviluppati mercaptani e idrogeno solforato
- **Caprone** - questo difetto colpisce in genere le grappe le cui vinacce hanno subito alterazioni in fase di fermentazione dando luogo allo sviluppo di acido butirrico e butirrato di etile, producendo uno sgradevole odore simile al rancido
- **Crauti** - si può talvolta rilevare nelle grappe le cui vinacce hanno subito alterazioni proteiche prima della distillazione
- **Cera, Sudore** - quando è rilevato nelle grappe può essere indice di cattiva conservazione delle vinacce, tuttavia questo difetto è anche causato da un'errata distillazione - in particolare nell'errato taglio della coda, cioè la parte finale del distillato - così come da un'errata procedura di refrigerazione durante la stabilizzazione
- **Rancido** - è un difetto che si può riscontrare nei distillati prodotti con materie prime solide - grappa e acqueviti di frutta - e sono indice di alterazione delle vinacce o della materia prima
- **Ossidato** - difetto che si riscontra nei distillati maturati in botti non completamente piene, lasciando quindi notevoli quantità di ossigeno all'interno. Questo difetto si riscontra inoltre nei distillati conservati per lungo tempo in bottiglie aperte e non completamente piene

## Difetti Gustativi

I difetti dei distillati si esprimono spesso anche nel gusto e - esattamente come i difetti olfattivi - compromettono la qualità e la piacevolezza di un'acquavite. Proprio come per gli aromi, anche nel gusto l'irruenza dell'alcol può compromettere la qualità di un distillato e, quando è eccessiva, questa si considera come un difetto. I distillati contengono quantità elevate di alcol e pertanto l'effetto *bruciante* che si sviluppa in bocca dopo la sua introduzione è normale. Tuttavia lo sviluppo di questa qualità tattile non è la stessa in tutti i distillati - accentuata anche da altri componenti - e in un buon distillato la pungenza bruciante dell'alcol dovrebbe manifestarsi all'inizio per poi dissolversi rapidamente consentendo agli altri sapori di svilupparsi. Anche in questo caso, la mancanza di difetti gustativi indica la bravura e l'abilità del distillatore nella lavorazione delle materie prime. Di seguito sono riportati i difetti gustativi dei distillati più frequenti.

- **Sapore di Teste** - causato da un'eccessiva quantità di aldeide acetica e acetato di etile, si riconosce al gusto per le sensazioni *acetose* che provoca in bocca. Indica un'errata separazione della testa durante la distillazione
- **Sapore di Code** - si riconosce al gusto per una spiccata sensazione *oleosa* del distillato. Anche in questo caso è

dovuto a un'errata separazione della parte finale dal cuore del distillato

- **Amaro** - nonostante il gusto amaro sia presente in tutti i distillati, questo dovrà essere sempre in quantità minime e comunque in armonia con tutti gli altri sapori. Quando il sapore amaro è eccessivo e compromette l'armonia del distillato, soprattutto dopo la sua deglutizione, è da considerarsi un difetto. Le cause possono essere diverse: eccessiva quantità di componenti chimici a gusto amaro, eccessiva quantità di polifenoli ceduti dal legno, cattiva qualità del caramello usato per intensificare il colore
- **Acido** - nei distillati si trovano molte sostanze a gusto acido, tuttavia l'alto contenuto di alcol riesce a bilanciare la loro percezione tanto da fare sembrare l'acquavite priva di ogni sapore acido. Quando il sapore acido è chiaramente percettibile, questo indica un difetto generalmente causato dall'errata separazione della coda dal cuore del distillato
- **Metallico** - è un difetto che si può riscontrare nelle grappe giovani e che generalmente tende a scomparire con l'affinamento. Questo difetto è generalmente causato dall'eventuali cessioni di rame dell'alambicco durante la distillazione
- **Legnoso** - molti distillati sono fatti maturare in botte, tuttavia i caratteri tipici del legno dovranno essere bilanciati e armonici con tutte le altre qualità organolettiche. Quando i sapori tipici del legno sono presenti in quantità eccessiva, compromettendo la percezione degli altri aromi e sapori, si considera un difetto. La causa è dovuta alla presenza eccessiva di polifenoli ceduti dal legno e di tannini grossolani, così come da periodi di maturazione troppo lunghi e da botti nuove costruite con legno non adatto a questo scopo



Bastoncini e polvere di cannella

piccole cannuce. Si è detto che la parola "cannella" deriva dall'espressione *kin-anomon*, in realtà, in tempi passati questa spezia era conosciuta in Italia con il termine *cinnamomo*.

Con il termine "cannella" si indica la spezia costituita dalla corteccia di due specie di vegetali ed entrambi appartenenti al genere *Cinnamomum*: il *Cinnamomum Zeylanicum* e il *Cinnamomum Cassia*. Il *Cinnamomum Zeylanicum* è un albero sempreverde la cui corteccia - molto sottile e fragile - viene essiccata assumendo il caratteristico aspetto arrotolato. Al tatto è liscia mentre alla vista si presenta di color marrone, che diventa più scuro nella parte interna. Questa spezia è conosciuta anche come *cannella regina* forse per mettere in risalto la sua superiorità in termini di qualità e aroma. Il *Cinnamomum Cassia*, o *cannella cinese*, è un albero originario della Cina, e la sua corteccia essiccata ha un aspetto più rugoso, di spessore superiore al millimetro e il colore tende al grigiastro. Ha un aroma meno pronunciato e una qualità inferiore rispetto a quella di Ceylon.

La cannella veniva usata dall'uomo sin dai tempi antichi: sembra che i Cinesi ne facessero uso già nel 2.700 AC, mentre gli Egiziani la utilizzavano durante i processi di imbalsamazione sin dal 2000 AC. I Romani la consideravano sacra, tanto che Nerone ne bruciò durante il funerale della madre. Nel Medio Evo le classi più facoltose la usavano come simbolo di ricchezza e potere. Durante i banchetti, venivano servite cannella e altre spezie, probabilmente per impressionare gli invitati. L'uso di donare spezie a principi e regine, fa comprendere il valore che avevano in quell'epoca. Non era un caso - e come ampiamente dimostrato - che cannella e pepe erano le principali merci di scambio nell'economia di quei tempi. Dopo il viaggio di Vasco de Gama nel 1505 e la conseguente occupazione di Ceylon, il commercio della cannella ha segnato un notevole sviluppo, fino a raggiungere un livello tale da influenzare i commerci e gli interessi delle potenze marinare dell'epoca.

I lauti guadagni che le spezie assicuravano fanno ben comprendere il motivo che ha spinto grandi navigatori ad affrontare viaggi rischiosi e duri - mettendo in pericolo la propria vita e quella del proprio equipaggio - senza strumenti, in balia dei venti e delle correnti, attraversando mari sconosciuti. Imprese non da poco anche per i più moderni equipaggi del XX secolo. Molti sono stati i navigatori del passato che hanno preso la via del mare alla ricerca delle spezie e di notevoli guada-

NON SOLO VINO

## Cannella

Un piccolo albero che cresce nelle foreste dell'isola di Ceylon, nelle Indie Occidentali, ha esercitato una grande influenza sui commerci dall'Oriente verso l'Europa e negli interessi delle potenze marinare

Un albero di grande aiuto per l'uomo, sia come spezia per dare sapore e profumo ai cibi quotidiani, sia come farmaco. La cannella, il cui nome scientifico è *Cinnamomum Zeylanicum*, è un piccolo albero sempreverde che cresce allo stato selvatico nelle foreste, non ha un'origine geografica precisa, ma sicuramente la sua zona di provenienza è Ceylon o l'India meridionale. Oggi la coltivazione si è estesa anche alle Seychelles, Giava, Sumatra, Brasile e Giamaica. Il nome scientifico deriva dai termini arabi "kin" e "anomon", il cui significato è "pianta profumata della Cina". La ragione di questi termini fa riferimento a un'altra cannella, quella della Cina, mentre la cannella di Ceylon, quella di cui stiamo parlando, è arrivata in Europa solo nel XVI secolo. Il nome Italiano cannella deriva appunto dalla forma con cui è commercializzata, come delle

gni: Bartolomeo Diaz (1487), il Portoghese a cui si deve la scoperta della lingua di terra più meridionale dell'Africa, e che circumnavigandola raggiunse le Indie; Vasco de Gama (1497), che dopo un rischiosissimo fallimento riesce, grazie ai consigli di mercanti arabi, a raggiungere anch'esso le Indie; Cristoforo Colombo (1492) che salpa per trovare una nuova via per l'Oriente; Pedro Alvares Cabral (1500) che parte per raggiungere le Indie (e accidentalmente scopre il Brasile) con tredici navi e torna con sei ma tutte cariche di pepe.

Gli uomini del Medio Evo facevano un largo uso di spezie. La ragione che spiega questo forte uso è da ricercarsi nelle condizioni di vita dell'epoca. A quei tempi non c'era l'abbondanza e la varietà di ortaggi oggi conosciuti, durante il periodo invernale la scarsità di foraggio e di verdure obbligavano gli agricoltori a macellare parte del bestiame per conservarlo sotto sale e consumarlo durante la stagione fredda. Il menu era quindi piuttosto ripetitivo: carne sotto sale e poche verdure. Per rendere il cibo più appetibile - così come per coprire eventuali odori o sapori sgradevoli - si ricorreva all'uso delle spezie. Chiunque abbia avuto l'opportunità di viaggiare in India o in Africa, in quelle zone dove la varietà di cibo è molto scarsa (riso e lenticchie, riso e ceci, per esempio) avrà notato la gran quantità di spezie utilizzate per diversificare, rinnovare e rendere più gradevoli i miseri pasti, altrimenti insipidi e ripetitivi.

Non molto diversa era la condizione nel Medio Evo. Per questo motivo i piatti venivano arricchiti di spezie, salse molto saporite o molto piccanti. Solo le spezie potevano dare sapori e profumi infiniti ai soliti piatti. L'uso delle spezie non era di uso esclusivo dei ricchi e dei nobili, il loro uso era esteso anche al popolo: questo spiega l'enorme consumo e l'enorme richiesta che si faceva di questi generi. I primi grandi commercianti furono gli Arabi, trasportando le merci dall'India e dalla Cina fino al Mediterraneo per poi rivenderle agli Europei. I più grandi mercanti di spezie furono i Veneziani. Intorno alla metà del XV secolo i Turchi cominciarono a intercettare e depredate le carovane provenienti da Est, facendo scarseggiare le spezie in tutta Europa. Nel XVI secolo i Portoghesi trovarono una nuova via - circumnavigando l'Africa - e arrivarono in India evitando i pericolosi Turchi. Dopo due secoli i Portoghesi detenevano il dominio dei commerci con le Indie, poi fu la volta degli Olandesi e quindi degli Inglesi.

Il periodo d'oro della cannella e delle altre spezie è stato oscurato dall'arrivo di nuovi prodotti dall'America. Caffè, zucchero e cioccolato hanno conosciuto un largo consenso nei gusti e nelle preferenze di gran parte della popolazione mondiale, tanto da mettere in secondo piano i volumi di scambio delle spezie. Oggi le spezie stanno rivivendo una nuova giovinezza, sia per l'aumentata facilità di spostamenti e la possibilità di conoscere nuovi costumi e nuove tradizioni, sia per il fascino che esercitano nel mondo occidentale gli usi e costumi. Fra questi l'arte culinaria di paesi lontani, ma oramai vicini, con i loro mercati ricchi di spezie e le loro cucine ricche di profumi e colori esotici, allegri e vivaci per gli occhi e così invitanti e stuzzicanti per il gusto. L'isola di Ceylon è, a ancora oggi, il maggior esportatore di cannella del mondo.

## Un Profumo Suadente e un Sapore Unico

Per ottenere la cannella si tagliano i rami giovani della pianta - di due o tre anni - si asporta la corteccia sotto forma di lunghe strisce, liberandola dalla parte interna sugherosa, e fatte essiccare l'una nell'altra. Durante l'essiccazione la corteccia si arrotola conferendo alla spezia il tipico aspetto così come lo conosciamo. La parte della pianta utilizzata come spezia è la corteccia, mentre dagli scarti della corteccia e dalle foglie essiccate si ottiene l'olio.

Sia l'olio sia la corteccia della cannella contengono l'aldeide cinnamica e sono utilizzate come aromatizzanti di cibi e liquori, così come ingredienti per incensi e profumi. Il suo aroma gradevole ed esotico è largamente utilizzato in aromaterapia. La cannella possiede proprietà stimolanti e funzioni digestive, antispasmodiche, antibatteriche, combatte l'influenza ed è un disinfettante intestinale e vermifugo. Agisce come stimolante del sistema nervoso accelerando le pulsazioni cardiache e il ritmo respiratorio, pertanto un consumo eccessivo e incontrollato può causare stati convulsivi. La cannella viene usata come antisettico e come coadiuvante per l'eliminazione dei gas intestinali. Dal punto di vista culinario, la cannella è ampiamente presente nella cucine Asiatiche, mentre in occidente viene usata principalmente nelle preparazioni dolciarie o per aromatizzare bevande a base di vino. La cannella per la sua proprietà antibatterica veniva usata per la conservazione delle carni.

Un ricercatore del Dipartimento di Ricerca dell'Agricoltura e della Nutrizione Umana di Beltsville (USA), mentre studiava gli effetti dei cibi comuni sul livello di zucchero e colesterolo nel sangue, ha preso in esame alcune persone alle quali era stata somministrata torta di mele, un dolce che ha fra i propri ingredienti anche la cannella. Quando sono state fatte le verifiche per determinare i livelli di zucchero e colesterolo, lo scienziato ha osservato che una sostanza contenuta nella cannella - più precisamente il polifenolo MHCP - aveva mantenuto bassi i livelli di zucchero e di colesterolo nel sangue dei pazienti affetti da diabete di tipo 2. Pare che assumere quotidianamente una quantità di circa 2-3 grammi di cannella in polvere, può ridurre - in poche settimane - il contenuto di zucchero nel sangue di circa il 20% così come ridurre la quantità di colesterolo cattivo e di trigliceridi.

Da una pianta appartenente alla famiglia delle Cannellacee, la *cannella alba*, si ricava la falsa cannella, simile a quella vera sia per profumo sia per sapore, tuttavia molto meno pregiata. Ove possibile, è meglio utilizzare la cannella sotto forma di bastoncini, giacché la polvere con il passare del tempo tende a perdere velocemente il suo caratteristico aroma.

## 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 Sagrantino Adanti (Italia)

(Distillatore: Distillerie Aquileia)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, nocciola, liquirizia, amarena e prugna con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol in evidenza e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole nota dolce e buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e liquirizia. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 46°.



### Grappa di Nero d'Avola 2003 Giovi (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Nero d'Avola

Prezzo: € 14,55 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, lampone, amarena, violetta, mora e liquirizia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol bilanciata e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole e bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di prugna, liquirizia e amarena. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



### Acquavite di Carrube 2003 Giovi (Italia)

Materia prima: Carrube

Prezzo: € 19,00 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questa acquavite si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di carruba, tabacco, pesca, nocciola e camomilla con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol equilibrata e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, buona e piacevole nota dolce, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di carruba e nocciola. Questa acquavite è prodotta con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 45°.



### Grappa di Barbera "Blu" Distilleria Magnoberta (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Barbera del Monferrato Casalese

Prezzo: € 14,50 - 70cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, lampone, liquirizia e nocciola con pungenza dell'alcol percettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol in evidenza e che tende comunque a dissolversi rapidamente, piacevole nota dolce, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di lampone e ciliegia. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



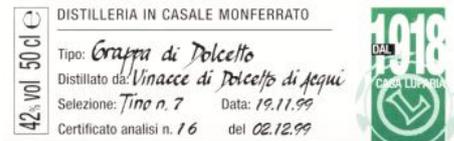
**Grappa di Moscato "Rossa"**  
**Distilleria Magnoberta (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco di Canelli

Prezzo: € 17,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pesca, ginestra, rosa, pera, un accenno di salvia e pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol equilibrata e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, buona e piacevole nota dolce, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e uva. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



**Grappa di Dolcetto d'Acqui 1999**  
**Casa Luparia (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Dolcetto d'Acqui

Prezzo: € 16,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di lampone, ciliegia, ciclamino, rosa e fragola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol equilibrata e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza al naso, piacevole e bilanciata nota dolce, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e ciliegia. Grappa ben fatta. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



**Grappa di Tocai 1999**  
**Fratelli Brunello (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Tocai Friulano

Prezzo: € 15,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

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



**Grappa Invecchiata in Botti di Rovere 1998**  
**Fratelli Brunello (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Merlot, Cabernet, Corvina, Rondinella, Molinara

Prezzo: € 16,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo dorato, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di liquirizia, tabacco, vaniglia, cannella, miele, nocciola, prugna secca, un accenno di rosmarino e pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol bilanciata e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole ed equilibrata nota dolce, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia, miele, nocciola e prugna secca. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Matura per circa due anni in barrique di rovere di Allier. Alcol 43°.

## Wine Parade

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

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

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