

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 53, Giugno 2007

La Cultura della Moderazione

Ogni volta che aumenta la frequenza degli incidenti stradali nei quali sono coinvolti i giovani, la cosa più semplice che si crede di potere fare è quella di scaricare unicamente la “colpa” verso alcune abitudini e comportamenti. Una delle cause più frequenti negli incidenti stradali, così dicono le statistiche, riguarda il consumo - ma sarebbe meglio dire, l’abuso - dell’alcol. Certamente è un problema serio, anzi, serissimo. E ogni volta la cosa più semplice che si crede di potere fare per “risolvere” il problema sia reprimere certi comportamenti, sperando che una misura così estrema serva veramente a cambiare le cose. Nonostante i ripetuti provvedimenti restrittivi e punitivi adottati, gli incidenti continuano a verificarsi, e ci sono persone - e non solo giovani - che dopo avere consumato eccessivamente bevande alcoliche, si mettono alla guida di un veicolo. I rischi e le conseguenze derivanti da comportamenti simili sono innegabilmente inaccettabili, soprattutto per le conseguenze che comportamenti simili procurano agli altri, unicamente colpevoli di trovarsi nel posto sbagliato al momento sbagliato.

Il problema è serio, di primaria importanza e si deve certamente fare qualcosa. Ma sarebbe bene anche riflettere sull’utilità delle misure “punitive”, e soprattutto sulla mancanza di adeguate misure di tipo culturale. La natura degli esseri umani, si sa, è piuttosto “ribelle”, e quando una cosa è vietata, non appena si presenta la possibilità, si trasgredisce la regola, anche per la semplice - seppur stupida - soddisfazione di fare quello che non si può. È un po’ come accade nei bambini, quando la madre vieta di fare qualcosa, non appena questa volta le spalle, c’è da stare sicuri, il bambino fa esattamente quello che gli era stato vietato di fare. In questo, bambini e adulti sono molto simili, entrambi confermano la natura degli esseri umani. Pur condividendo pienamente, e senza dubbio alcuno, che sia necessario fare qualcosa per evitare che la gente si metta alla guida dopo avere bevuto troppo - o comunque che si abusi delle bevande alcoliche - riteniamo che si debba fare *anche* dell’altro, oltre che limitarsi a punire e reprimere. Le regole sono certamente necessarie: contribuiscono al buon svolgimento della vita sociale nel rispetto di principi condivisi, nel rispetto degli altri e, non da ultimo, di sé stessi.

Fino a quando la società e le istituzioni si limiteranno uni-

camente a reprimere determinati comportamenti senza preoccuparsi di fare comprendere i motivi per i quali quella regola esiste, probabilmente si tratta di una regola poco utile. Per quanto riguarda i criteri usati per la determinazione del consumo “legale” di bevande alcoliche, fissare una misura oggettiva non è probabilmente corretto, poiché ogni soggetto ha capacità proprie di metabolizzare l’alcol e la stessa quantità di alcol consumata da soggetti diversi non produce esattamente gli stessi effetti e comportamenti. Ci sono persone che già dopo un bicchiere di vino accusano alterazioni sostanziali nel comportamento, mentre altri, con la stessa quantità, sono assolutamente sobri. La scienza e la medicina insegnano che la capacità di metabolizzare - o per meglio dire, degradare - l’alcol è svolta da un enzima, l’alcol deidrogenasi, presente in quantità diverse in ognuno di noi. Sempre la scienza ha dimostrato che le donne possiedono una quantità minore di questo enzima rispetto agli uomini: questo spiega il motivo per il quale le donne tollerano meno l’assunzione di alcol.

Nella maggioranza dei paesi, il Tasso Alcolémico - cioè la quantità in grammi di alcol per ogni litro di sangue - è fissato a 0,5, superato il quale si è considerati “legalmente” inadatti alla guida di un veicolo. Una regola è necessaria, certo, ma poiché la fisiologia di ogni essere umano è diversa da quella di qualunque altro, una regola di questo tipo potrebbe risultare inadatta per molti, sia in eccesso, sia in difetto. Tuttavia non è nostra intenzione mettere in discussione questa legge: quello che ci sembra meno condivisibile è che raramente si pensa a trovare soluzioni diverse da questa. È anche vero che il compito della legge è unicamente di stabilire le regole della società così da farne un riferimento comune per tutti e di farle rispettare. Tut-

Sommario

La Cultura della Moderazione	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Liguria	3
GUSTO DIVINO	
Amarone a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Florio	12
EVENTI	
Vin Santo Avignonesi 1996	15
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: La Maturazione	18
NON SOLO VINO	
Cipolla	20
Aquavitae	21
Wine Parade	22

DiWINEtaste OnLine

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

tavia riteniamo che fino a quando si continuerà unicamente a confidare nell'efficacia di misure come queste, la gente continuerà ad abusare delle bevande alcoliche e non cambierà mai niente, si continuerà a contare i morti degli incidenti stradali e a biasimare i disdicevoli comportamenti di chi "alza troppo il gomito".

Riteniamo che il problema vada affrontato in modo diverso. L'alcol è una sostanza tossica e questo è indiscutibile, tuttavia la sua tossicità si manifesta solo quando lo si assume in quantità elevate, una quantità che è innegabilmente soggettiva per ognuno di noi. L'alcolismo e l'abuso di alcol sono certamente due seri problemi sociali e personali, anche nelle società dove il consumo di bevande alcoliche è socialmente accettabile poiché parte integrante della cultura e delle tradizioni di un paese, come l'Italia. Riteniamo, anzi, siamo assolutamente convinti, che la differenza fra moderazione e abuso sia unicamente rappresentata dalla cultura. Fino a quando la società e le istituzioni non capiranno l'importanza e il valore della sensibilizzazione, della diffusione della cultura della moderazione, cominciando a criticare fortemente determinati modelli sociali che costruiscono tutta la loro stupidità dietro la falsità dell'apparenza - e solo per l'interesse di pochi - crediamo sia piuttosto difficile cambiare veramente le cose. E questo è qualcosa che si deve fare prima possibile, cominciando dai bambini nelle scuole e non facendo solo "prediche" a persone adulte che hanno già comportamenti propri e formati, difficili da cambiare. Il consumo intelligente e moderato delle bevande alcoliche - anche del vino, ovviamente - è un fatto di cultura: la scelta consapevole di chi cerca in questo genere di bevande il piacere che si esprime con i sensi, nel rispetto di sé stessi e nel rispetto di tutto ciò che quella bevanda rappresenta come cultura, tradizione e come espressione dell'ingegno umano e della natura.

Anche l'abuso delle bevande alcoliche è certamente una cultura, che spesso si manifesta nell'inutilità di perdersi altrove sperando di ritrovarsi diversi da come ci si sente e ci si vede realmente. È necessario fare comprendere le conseguenze dell'abuso, ma allo stesso tempo, i piaceri e la ricchezza - la medicina insegna che ci sono anche benefici per la salute - che una bevanda alcolica può regalare fino a quando la si rispetta e si rispetta sé stessi nella moderazione. Da parte nostra, riteniamo doveroso fare qualcosa per questo problema utilizzando le nostre pagine e il nostro sito. Non sarà un contributo determinante o essenziale, ma probabilmente è sempre meglio di niente. Per questo motivo abbiamo pensato di offrire ai nostri lettori un pratico etilometro tale da fornire una misura indicativa secondo i termini di legge così da evitare eventuali

brutte sorprese. Ci auguriamo questo nuovo servizio sia utile e apprezzato come gli altri: è il nostro piccolo contributo al bere saggio e alla cultura della moderazione. Ricordiamo che il nostro "etilometro" si deve considerare unicamente come uno strumento per la valutazione indicativa del Tasso Alcolemico e che la rilevazione effettiva è unicamente possibile attraverso l'analisi del sangue, del respiro e dell'urina. Il nostro etilometro è inoltre disponibile anche in DiWineTaste Mobile - quindi utilizzabile dal telefono cellulare - dopo avere trascorso una serata in compagnia di amici e si desidera avere un'indicazione del proprio Tasso Alcolemico. Alla salute, ma sempre con moderazione!

La Posta dei Lettori

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

In commercio esistono tanti tipi di cavatappi e tutti sembrano promettere prestazioni eccezionali. Ma è davvero così importante il cavatappi? In fin dei conti si tratta semplicemente di togliere un sughero dalla bottiglia!

Melanie Edwards – Houston, Texas (USA)

L'apertura di una bottiglia di vino, nella sua semplicità, è in realtà un'operazione da svolgere con attenzione e cautela, in particolare nel caso di bottiglie contenenti vino affinato per molti anni. Il sughero è un materiale organico che con il tempo perde la sua elasticità e le sue qualità meccaniche, diventando quindi fragile anche a causa del prolungato contatto con il vino. In questi casi specifici, la qualità del cavatappi è certamente importante, poiché è indispensabile che questo non danneggi il sughero. Elemento molto importante di un cavatappi è il cosiddetto "verme" - cioè la spirale che penetra nel sughero - che dovrà avere un bassissimo attrito facilitando quindi la penetrazione nel sughero senza spaccarlo. Un'ottima soluzione è rappresentata dai "vermi" in teflon. Anche l'impugnatura e il punto di leva sono importanti poiché consentono di usare la giusta forza evitando eccessivi sforzi, soprattutto con i sugheri che, per effetto del tempo, tendono a "saldarsi" al collo della bottiglia. In commercio sono oramai disponibili diversi modelli di cavatappi, da quelli classici e sempre validi "a leva" fino a soluzioni tecnologiche che consentono l'estrazione del sughero dalla bottiglia con il minimo sforzo. Nell'acquisto di un cavatappi si dovrà comunque fare attenzione alla qualità del "verme", alla sua ergonomia e alla praticità d'uso, nonché alla sua capacità di mantenere integro il sughero durante l'estrazione.



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

Che cos'è il "Vin de Paille"?

Wayne Davidson – Tullamore (Irlanda)

I "Vin de Paille" - letteralmente *Vini di Paglia* - sono vini dolci prodotti nella Jura francese e sono gli equivalenti dei *vini passiti* prodotti in Italia. Le uve, dopo il raccolto, sono disposte su graticci e lasciate appassire così da favorire la perdita di acqua, consentendo quindi la concentrazione degli zuccheri e del succo. Al termine dell'appassimento, le uve sono pigiate e si ottiene un mosto denso e ricco, che sarà quindi fermentato. Il risultato è un vino ricco, dolce e concentrato. In accordo alla classificazione dei vini francesi, i *Vin de Paille* appartengono alla categoria dei *Vin Liqueux*.

ABC VINO

Liguria

Nonostante sia fra le più piccole regioni d'Italia, la Liguria è una terra ricca di arte, storia, tradizione e cultura, di eccellenti vini baciati dalla brezza del mare

La Liguria è certamente una delle regioni italiane con i paesaggi più suggestivi del paese, una caratteristica che ha influenzato fortemente la cultura enogastronomica di questa terra e, in particolare, la viticoltura e la produzione di vino. Un paesaggio che non ha vie di mezzo: di fronte il mare - che bagna l'intera parte meridionale della regione - e dietro i monti: due condizioni che hanno fortemente segnato la cultura gastronomica della regione. Com'è prevedibile, nelle aree bagnate dal mare la cucina si basa quasi esclusivamente sul pesce, mentre nelle aree più interne sono i tanti prodotti della terra e la carne a svolgere la parte del protagonista a tavola. Questa differenza si ritrova anche nei vini della Liguria, dove i vigneti esposti alla brezza marina, spesso coltivati in scoscesi dirupi che degradano verso il mare, producono vini con una "salinità" tutta personale e particolare, difficilmente presente nei vini prodotti altrove.

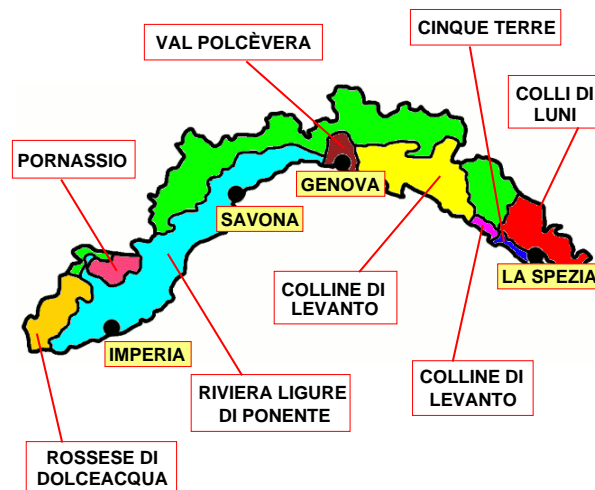
Terra certamente affascinante per innumerevoli aspetti, ma anche difficile a causa del suo territorio, non sempre facile da gestire, soprattutto dal punto di vista viticolo. La coltivazione della vite in Liguria può essere infatti definita, in molte zone di questa regione, come *eroica*. Spesso i vigneti - in particolare quelli nella zona delle "Cinque Terre" - sono coltivati in terreni ripidi e scoscesi, spesso privi di strade di accesso, pertanto l'unico modo per raggiungerli è a piedi. In queste zone la vendemmia è svolta rigorosamente a mano e l'uva è trasportata fuori dal vigneto dai vendemmiatori che caricano sulle spalle i cestini. Per quanto romantico e affascinante possa sembrare, di fatto, questo è l'unico modo - un modo obbligato - per coltivare e raccogliere l'uva in certe zone della Liguria. Tanto sforzo e tanta dedizione sono comunque premiati dal risultato della cantina, vini che, nonostante siano prodotti in piccole quantità, si distinguono sempre nel panorama enologico italiano.

Le caratteristiche del territorio ligure hanno determinato fortemente lo sviluppo della viticoltura e della produzione del vino sin dai tempi antichi. Scavi archeologici condotti a Luni - l'antica colonia romana fondata nel 177 a.C. e oggi appartenente alla provincia di La Spezia, vicino al confine con la

Toscana - hanno tuttavia consentito il rinvenimento di coppe e anfore, segno che anticamente il vino era comunque presente nella zona orientale della Liguria. Che la produzione di vino non fosse praticata ai tempi della fondazione di Luni è testimoniato dallo storico Diodoro Siculo che nel I secolo a.C. scrisse che «in Liguria né olivo, né vite, ma foreste... terra inaccessibile a Cerere e Bacco». Il vino era comunque prodotto ai tempi di Strabone - il celebre geografo greco vissuto negli ultimi anni del I secolo a.C. - il quale nel suo trattato di geografia scrisse che «i Liguri vivono di latte e di bevande a base di orzo, comperano a Genova olio e vino e il poco vino che essi producono è resinoso e aspro».

L'enologia ligure sembra assumere qualità e meriti ben diversi con Plinio il Vecchio, il quale - nella sua monumentale *Naturalis Historia* - ricorda che «...i vini di Luni detengono la palma dell'Etruria» e anche Marziale elogiò i vini prodotti in Liguria. Non esistono prove evidenti e certe di come e quando la vite sia arrivata in Liguria, molti ritengono che sia stata introdotta dai greci, mentre per altri la coltivazione della vite era già praticata dagli etruschi. Si dovrà attendere il medioevo per cominciare ad avere notizie attendibili sulla viticoltura e sulla produzione di vino in Liguria, quando testimonianze scritte raccontano di vigneti nella Riviera di Ponente, nell'odierno territorio di La Spezia e nelle Cinque Terre. L'importanza del vino e della viticoltura aumenterà con lo sviluppo e il prestigio di Genova: dal porto della potente Repubblica Marinara venivano infatti imbarcati merci di ogni genere e fra questi il vino. L'ampelografia della Liguria si è probabilmente arricchita prima del periodo della Repubblica di Genova, quando i marinai, tornando a terra, coltivavano piccoli appezzamenti di terreno nei quali piantavano barbatelle di viti raccolte durante i loro viaggi nei tanti luoghi del Mediterraneo.

Il sistema viticolo adottato in Liguria - di fatto, l'unica possibilità offerta dal territorio - con i suoi vigneti *verticali*, piantati negli scoscesi pendii che degradano verso il mare, ha suscitato l'interesse e la curiosità di molti, anche in tempi passati. In particolare Andrea Bacci - filosofo, medico e scrittore vissuto nel 1500 - parlando nel suo libro *De Naturalis Vinorum Historia* dei suggestivi vigneti della Cinque Terre, scrisse che



Le aree vinicole della Liguria

le uve di questa terra «sono di maggiore pregio poiché, a causa delle asperità dei luoghi, poiché prodotte in quantità ridotte e sono prive di ogni eccessiva umidità». Andrea Bacci si sofferma in particolare su due vini prodotti nelle Cinque Terre, il prezioso *amabile* - prodotto con l'uva Albarola - e il più comune *razzese*, entrambi prodotti interrompendo la fermentazione dopo pochi giorni, quindi versati in piccole botti all'interno di navi che prendevano poi la via del mare e, grazie al movimento e al viaggio, al loro ritorno erano migliori di quando erano partiti.

Un contributo fondamentale alla storia e alle varietà presenti in Liguria e i vini prodotti in questa regione, fu dato dall'importante opera del conte Giorgio Gallesio *La Pomona Italiana*, pubblicato a Pisa nel 1817 e nel quale si trova, per la prima volta, un dettagliato repertorio delle uve presenti in Liguria e corredate da dettagliate illustrazioni a colori. Il lavoro del conte Gallesio è ancora oggi considerato un punto di riferimento essenziale per lo studio storico dell'ampelografia e dell'enologia della Liguria. Ne *La Pomona Italiana* si parla ampiamente del Vermentino, dell'Albarola (che a Genova è conosciuta come Bianchetta) e dell'oramai raro Rossese Bianco. La produzione del vino e lo sviluppo della viticoltura in Liguria sarà fortemente determinata dalle condizioni ambientali e del territorio che, date le sue caratteristiche, non consente coltivazioni estese ma piuttosto ristrette e difficoltose. Per questo motivo, ancora oggi la realtà vitivinicola della Liguria, nonostante sia di eccellente qualità, è costituita prevalentemente da piccole cantine e con produzioni piuttosto limitate.

Classificazione della Liguria

La classificazione dei vini della Liguria è regolata dal sistema di qualità in vigore in Italia per effetto del D.P.R. n° 930 del 12 febbraio 1963 e della successiva legge 192 del 1992. Il sistema prevede quattro categorie di qualità classificate, dal livello più basso a quello più alto, come *Vini da Tavola*, *IGT* (Indicazione Geografica Tipica), *DOC* (Denominazione d'Origine Controllata), *DOCG* (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) e, infine *DOCG con indicazione di sottozona*. In Liguria sono attualmente definite 8 zone a Denominazione d'Origine Controllata, mentre non sono definite zone *DOCG*. Le aree *DOC* della Liguria sono: Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà, Colli di Luni, Colline di Levante, Golfo del Tigullio, Riviera Ligure di Ponente, Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua Rossese, Val Polcevera - che prevede la sotto denominazione Val Polcevera Coronata - e Pornassio o Ormeasco di Pornassio.

Zone di Produzione

La produzione vitivinicola in Liguria è svolta lungo tutta la costa che si affaccia sul mare e in gran parte delle aree interne della regione. In Liguria si produce prevalentemente vino bianco, in particolare nell'area centrale e orientale, mentre la produzione di vino rosso è inferiore e riguarda prevalentemente la parte occidentale della regione. L'uva più importante della Liguria è certamente il Vermentino, presente nella maggioranza dei vini bianchi, mentre l'uva rossa più diffusa nella regione è il Rossese, un tempo definito come il *Nebbiolo della Liguria* a causa della sua bassa quantità di sostanze co-

loranti - caratteristica tipica anche del Nebbiolo delle Langhe piemontesi - e della capacità, quando vinificato con criteri di qualità, di produrre vini di buona struttura. Le principali uve bianche coltivate in Liguria sono Vermentino, Pigato, Bosco e Albarola, mentre le principali uve rosse della regione sono Rossese, Dolcetto - qui conosciuto con il nome di Ormeasco - Ciliegiole, Sangiovese e Barbera.

Cinque Terre

Le Cinque Terre prendono il proprio nome dalle cinque località costiere che si affacciano sul mar Ligure, nella parte orientale della regione in provincia di La Spezia. I vini di questa Denominazione d'Origine Controllata sono prodotti dalle uve raccolte nei vigneti coltivati nelle vicinanze delle città di Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarolo e Riomaggiore. Il paesaggio viticolo delle Cinque Terre è fra i più suggestivi che si possano osservare: vigneti piantati in ripidi e scoscesi pendii, su terrazzamenti che degradano verso il mare. La vendemmia è resa difficoltosa anche dalle ridotte possibilità di accesso ai vigneti, che possono essere raggiunti solo da stretti sentieri e quindi solamente a piedi, pertanto le uve, dopo il raccolto, sono caricate sulle spalle dei lavoratori e trasportate al punto di raccolta. Questo metodo di vendemmia, nonostante sia ancora praticato in queste aree, è stato recentemente sostituito in alcuni vigneti con l'introduzione di monorotaie sulle quali scorrono dei carrelli e che consentono un trasporto più agevole dell'uva.

I vini delle Cinque Terre sono prodotti con le uve Bosco, Albarola e Vermentino, dalle quali si ottengono vini bianchi secchi e lo speciale, oltre che raro, Sciacchetrà. Dal punto di vista vitivinicolo, la località più rappresentativa delle Cinque Terre è certamente Riomaggiore, dove sono definite le tre sottozone di Costa de Campu, Costa dà Posa e Costa de Sèra. I vini bianchi secchi delle Cinque Terre sono di medio corpo, caratterizzati da una buona freschezza e una personalissima *salinità* conferita dalla vicinanza con il Mare. Il re delle Cinque Terre è lo Sciacchetrà, un raro ed eccellente vino dolce prodotto con uve appassite. Lo Sciacchetrà - localmente e storicamente detto *rinforzato*, o *refursà* in dialetto - è prodotto con uve sovrammature lasciate appassire in locali aerati, così da favorire la perdita di acqua e la concentrazione del succo. L'uva è quindi pigiata e vinificata, e dopo la fermentazione, si ottiene un vino dolce di rara eleganza. Lo Sciacchetrà deve maturare per almeno un anno prima della commercializzazione, tre anni per la versione riserva. Lo Sciacchetrà rappresenta uno dei vini dolci italiani più rari e, oltre ad essere magnificamente consumato in *meditazione*, è un eccellente abbinamento per dessert, in particolare di mandorle e frutta secca, o con formaggi piccanti e stagionati.

Altre Aree di Produzione

Nel panorama dell'enologia ligure - prevalentemente composta da vini e uve bianche - si distinguono tre uve rosse e dalle quali si producono interessanti vini: Rossese, Ormeasco - nome con il quale si definisce il Dolcetto - e il Ciliegiole. In particolare il Rossese, un'uva considerata oggi autoctona della Liguria ma probabilmente introdotta dalla Francia, è la protagonista assoluta dei vini di Dolceacqua. Anticamente detto

Nebbiolo della Liguria, certamente non per una presunta analogia genetica con la celebre uva delle Langhe, il Rossese produce vini rossi nei quali si evidenziano maggiormente aromi e sapori di frutti di bosco e tannini poco aggressivi. L'Ormeasco trova invece il suo principale rappresentante nella recente area DOC di Pornassio, dove si produce, con la stessa uva, anche l'Ormeasco Sciac-trà, un vino dal colore rosso chiaro da non confondere con lo Sciacchetra delle Cinque Terre. Il Ciliegio è prevalentemente diffuso nelle aree centrali e orientali della Liguria e con il quale si producono i rossi delle aree DOC Colli di Luni, Colline di Levanto, Golfo del Tigullio e Val Polcevera.

Le uve bianche più caratteristiche della Liguria sono certamente il Vermentino e il Pigato, spesso utilizzate in purezza per la produzione di vini da tavola. Sia il Vermentino, sia il Pigato, offrono ottimi esempi di vini nell'area a Denominazione d'Origine Controllata della Riviera di Ponente, in particolare nelle zone comprese fra le città di Savona e Imperia. Per quanto concerne il Pigato, celebre è quello che si produce ad Albenga, in provincia di Imperia. Recentemente si stanno registrando lodevoli iniziative nelle aree DOC di Val Polcevera e Tigullio per la rivalutazione della Bianchetta Genovese, nome con il quale è nota la bianca Albarola. Un'area ligure di sicuro interesse enologico è quella dei Colli di Luni, dove si producono sia vini bianchi, sia rossi. In quest'area - che si estende fino alle zone settentrionali della provincia di Massa Carrara, in Toscana - l'uva a bacca bianca più diffusa è il Vermentino, utilizzato sia in purezza sia per la produzione del Colli di Luni Bianco, al quale si aggiunge Trebbiano Toscano e altre uve a bacca bianca. Il Colli di Luni Rosso, un vino interessante nelle migliori interpretazioni, è invece prodotto con Sangiovese, Canaiolo Nero, Ciliegio, Pollera Nera e Cabernet Sauvignon.

GUSTO DIVINO

Amarone a Confronto

Ricco, potente e concentrato tuttavia morbido ed elegante, il grande vino della Valpolicella è da anni uno dei protagonisti indiscussi dell'enologia italiana nel mondo

Dici Amarone della Valpolicella e subito pensi a un grande vino, un vino importante ricco di fascino ed eleganza, potente eppure garbato nella sua vellutata morbidezza. Oramai considerato un vino di *culto*, l'Amarone della Valpolicella - o semplicemente Amarone - appartiene da anni alla categoria dei cosiddetti vini *importanti*, uno di quei vini che vantano innumerevoli appassionati nel mondo, ricercato e apprezzato ovunque. Il segreto del successo dell'Amarone - oltre all'insostituibile ruolo della Valpolicella, delle uve con le quali è prodotto e della particolare tecnica di vinificazione - è certamente rappresentato dalle sue qualità organolettiche, un vino robusto e potente, ma di classe ed eleganza unica, carezzevole quanto basta, irruente e potente quanto basta. L'Amarone della Valpolicella è una sorprendente scoperta sensoriale sotto ogni aspetto: intenso nei colori, spesso impenetrabile alla luce, un'esplosione di aromi e sapori che con il tempo assumono una notevole complessità.

La "scoperta" dell'Amarone è piuttosto recente, poiché si tratta di una derivazione del tradizionale Recioto della Valpo-

licella. Se è vero che la storia del Recioto della Valpolicella è lunga di molti secoli, quella dell'Amarone della Valpolicella è molto più recente. Il Recioto, com'è noto, è un vino dolce prodotto con uve appassite. Nella Valpolicella si racconta che l'Amarone non è altro che un *Recioto scapà*, cioè "scappato" dal controllo del cantiniere e che completa la sua fermentazione, con il risultato di ottenere un vino secco - cioè amaro - senza alcuna traccia di dolcezza. Nessuna dolcezza, ma tuttavia tanta morbidezza che si unisce all'esuberanza dei tannini e dell'imponente struttura: un vino che difficilmente passa inosservato quando lo si versa nei calici. Con il tempo l'Amarone si impone sul Recioto, probabilmente anche a causa del cambiamento dei gusti dei nostri tempi, diventando oggi il vino più rappresentativo e famoso della Valpolicella.

I Vini della Degustazione

L'Amarone della Valpolicella è prevalentemente prodotto con le uve Corvina, Rondinella e Molinara - alle quali spesso si unisce il Corvinone - opportunamente appassite e quindi vinificate. Secondo il disciplinare di produzione, l'Amarone deve maturare per almeno due anni, anche se spesso i produttori lasciano maturare i loro vini per periodi molto più lunghi. L'uva principale dell'Amarone della Valpolicella è certamente la Corvina, responsabile della potenza e della notevole struttura del vino, accentuata anche dalla concentrazione ottenuta mediante l'appassimento. Le altre due uve "ufficiali" dell'Amarone sono la Rondinella e la Molinara, anche se in genere partecipano alla composizione del vino in modo relativamente marginale, lasciando la parte del protagonista alla robusta Corvina che può essere presente anche per il 70%. Un ruolo importante è inoltre svolto dal Corvinone, fra l'altro oggetto di proposta di revisione dell'attuale disciplinare di produzione, nel quale si chiede l'ufficializzazione dell'uso del Corvinone e l'eliminazione dell'obbligatorietà d'uso della Rondinella e della Molinara.

Lo scopo della nostra degustazione comparativa è quello di comprendere le qualità organolettiche dell'Amarone e i tre vini scelti, dal punto di vista produttivo ed enologico, si possono considerare "simili". I tre Amarone selezionati per la nostra degustazione comparativa - nonostante ognuno di questi espri-



I tre Amarone della nostra degustazione comparativa

ma una personalità assolutamente propria - sono principalmente prodotti con le stesse uve e tutti e tre seguono un periodo di maturazione in botte. Il primo vino della nostra degustazione è l'Amarone della Valpolicella di Ca' Rugate, prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella, maturato in botte per circa 30 mesi. Il secondo vino è l'Amarone della Valpolicella Classico di Allegrini, prodotto con la classica "ricetta" di Corvina, Rondinella e Molinara, maturato in botte per 19 mesi. Il terzo vino della nostra degustazione comparativa è l'Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe di Masi, anche in questo caso prodotto con Corvina, Rondinella e Molinara, maturato in botte per 3 anni. I tre vini saranno serviti a una temperatura di 18° C e per la valutazione sensoriale si useranno, come di consueto, tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

L'Amarone della Valpolicella è un vino complesso, ricco e intenso non solo negli aromi e nei sapori, ma anche nei colori. La produzione dell'Amarone prevede l'impiego di uve appassite e il procedimento di appassimento, oltre a concentrare il succo, concentra anche il colore. Per questo motivo, l'Amarone della Valpolicella è generalmente caratterizzato da colori piuttosto cupi e densi nei quali si osserva il rosso rubino intenso, spesso rosso granato, quest'ultimo visibile anche nelle sfumature. La trasparenza dell'Amarone della Valpolicella è piuttosto ridotta, spesso impenetrabile alla luce, una qualità anche questa derivante dalla concentrazione del mosto e dalla successiva macerazione con le bucce durante la fermentazione. Con il tempo, la trasparenza dell'Amarone continuerà ad essere piuttosto ridotta, nonostante si possano osservare anche degli evidenti depositi sul fondo, e il colore tenderà ad assumere evidenti tonalità rosso granato e sfumature rosso arancio.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è l'Amarone della Valpolicella di Ca' Rugate. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta pulito - valuteremo il colore alla base della massa liquida. Si noterà un colore rosso rubino intenso e una trasparenza piuttosto ridotta, quasi impenetrabile alla luce. Osservando l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, si noteranno sfumature rosso granato. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del secondo vino: Amarone della Valpolicella Classico di Allegrini. Mantenendo il calice inclinato, si osserverà un colore rosso rubino intenso, tuttavia più cupo rispetto al vino precedente, e sfumature rosso granato. La trasparenza di questo Amarone è inferiore a quella del vino precedente, in questo caso non si osserva alcun passaggio di luce. L'aspetto dell'ultimo vino - l'Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe di Masi - non differisce di molto rispetto ai vini precedenti. Il suo colore è infatti rosso rubino cupo con sfumature rosso granato, e la trasparenza piuttosto ridotta, quasi impenetrabile alla luce.

Esame Olfattivo

Il profilo olfattivo dell'Amarone della Valpolicella è, al naso del degustatore, un'esperienza ricca e molto formativa. In questo vino si trovano infatti aromi appartenenti a diverse famiglie, dagli aromi di fiori e frutta, agli aromi empireumatici e balsamici. Poiché l'Amarone sostiene lunghi periodi di affina-

mento in bottiglia - grazie ai polifenoli e all'alcol può maturare anche per alcune decine di anni - gli aromi sviluppano con il tempo qualità estremamente complesse. Fra le qualità aromatiche primarie dell'Amarone spiccano certamente quelle di fiori e frutta. La violetta e la rosa sono gli aromi floreali più tipici dell'Amarone, mentre nel regno della frutta si distinguono prevalentemente mora, amarena e prugna, anche in confettura. Frequenti sono anche gli aromi balsamici, in particolare quello di mentolo ed eucalipto. Fra gli aromi complessi solitamente percepiti nell'Amarone sono frequenti quelli di vaniglia, cioccolato e cacao, mentre con un adeguato periodo di affinamento, emergeranno anche aromi più complessi di tabacco, liquirizia, cuoio, cannella, chiodo di garofano, pepe nero, macis e rabarbaro.

Come di consueto, la valutazione olfattiva dei vini sarà suddivisa in due fasi distinte: nella prima si valuteranno gli aromi di apertura, cioè quelli che richiedono una quantità minore di ossigeno per volatilizzare, mentre nella seconda si valuteranno gli altri aromi, cioè quelli composti da molecole più "pesanti" e che richiedono quindi una quantità maggiore di ossigeno per rivelarsi. Inizieremo la valutazione degli aromi dall'Amarone della Valpolicella di Ca' Rugate. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che consentirà la valutazione degli aromi di apertura. Dal calice si percepiranno aromi di mora, amarena e prugna, la tipica apertura dell'Amarone della Valpolicella. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione che consentirà la percezione di un quadro aromatico piuttosto ricco e nel quale si riconosceranno violetta, mirtillo, vaniglia, liquirizia, cannella, tabacco, cioccolato, macis, pepe rosa e mentolo, oltre a una piacevole nota di smalto.

Passiamo ora alla valutazione dell'Amarone della Valpolicella Classico di Allegrini. Mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura. Dal calice emergeranno aromi puliti e intensi di confettura di more, confettura di amarene e prugna, anche in questo caso un'apertura tipica dell'Amarone, anche se - rispetto al vino precedente - cominciano ad emergere aromi più "maturi". La seconda olfazione, dopo avere roteato il calice, completerà il profilo olfattivo del vino con aromi di viola appassita, mirtillo, liquirizia, vaniglia, tabacco, cannella e cacao, oltre a piacevoli accenni di china e smalto. Anche l'apertura dell'ultimo vino - l'Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe di Masi - offre un'apertura molto tipica: mora, amarena e prugna. La seconda olfazione, dopo avere roteato il calice, farà emergere aromi di viola appassita, mirtillo, liquirizia, tabacco, vaniglia, pepe rosa, cacao, cannella e macis, oltre a un piacevole aroma di smalto e quello più complesso del cuoio.

Esame Gustativo

Dal punto di vista gustativo, l'Amarone della Valpolicella è un vino piuttosto ricco e denso, con astringenza piuttosto marcata, comunque equilibrata sia dalla spiccata morbidezza sia dal notevole volume alcolico. Anche l'acidità - nonostante sia piuttosto "coperta" dalla morbidezza e dall'alcol - è piacevolmente percettibile nell'Amarone della Valpolicella, contribuendo all'armonia e all'equilibrio. L'attacco dell'Amarone è tipicamente astringente e alcolico, al quale si unisce l'evidente

sensazione di corpo pieno, decisamente robusto. La struttura dell'Amarone è ovviamente determinata anche dal tipo di botte utilizzato per la maturazione e dal suo volume. Poiché si tratta di un vino prodotto con uve appassite, il volume alcolico dell'Amarone è considerevole, con una media di 14,5% e non è raro trovare vini con volumi superiori. La presenza dell'alcol contribuisce tuttavia a mitigare l'effetto dell'astringenza e a rendere il vino più morbido e carezzevole, qualità che rende l'Amarone particolarmente gradevole.

Il primo vino del quale prenderemo in esame le qualità gustative è l'Amarone della Valpolicella di Ca' Rugate. L'attacco di questo Amarone è tannico e subito si fa notare per la sua robusta struttura, seguita dalla sensazione pseudo calorica dell'alcol. Notare l'ottima corrispondenza con il naso, in particolare il sapore di mora. Si noti inoltre, la piacevole e ottima morbidezza, una qualità tipica dell'Amarone e determinante - unitamente all'alcol - per l'equilibrio dei tannini. Passiamo ora al secondo vino: Amarone della Valpolicella Classico di Allegrini. L'attacco è ancora una volta tannico, tuttavia con un'astringenza meno aggressiva rispetto all'Amarone precedente, con tannini più "maturi" equilibrati sia dall'alcol, sia dalla morbidezza. Anche l'attacco dell'ultimo vino - l'Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe di Masi - è tannico, dimostrando subito al primo sorso una notevole struttura. Anche in questo caso, l'equilibrio è ottimamente ottenuto sia dall'alcol sia dalla morbidezza, con tannini "levigati" e piacevoli in bocca. Si noti, infine, l'ottima corrispondenza con il naso di tutti e tre i vini, in particolare il sapore di mora e prugna.

Considerazioni Finali

Grazie alla particolare tecnica di produzione, nella quale si usano uve appassite, un processo che porta alla concentrazione del succo e delle sue qualità organolettiche, l'Amarone è generalmente caratterizzato da persistenze gusto olfattive piuttosto lunghe, come nel caso dei vini della nostra degustazione comparativa. Il finale dell'Amarone della Valpolicella di Ca' Rugate è molto persistente, lasciando in bocca puliti ricordi di mora, amarena e prugna: una chiusura tipica dell'Amarone. Un finale analogo - molto persistente e pulito - si percepisce anche nell'Amarone della Valpolicella Classico di Allegrini, con intensi ricordi di mora, amarena e prugna. L'ulteriore conferma è offerta dall'Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe di Masi: lunghissima persistenza e pulizia nei sapori di mora, amarena e prugna. Nelle fasi conclusive della degustazione, è inoltre interessante la valutazione dell'influsso svolto dai diversi periodi di maturazione in botte sul gusto, in tutti e tre i casi molto equilibrato e per nulla invadente.



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



Voira 2005
Cantine Cipressi (Molise, Italia)

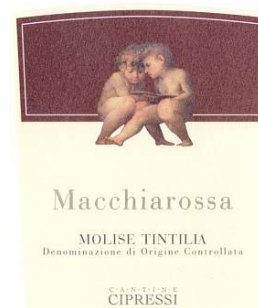
Uvaggio: Chardonnay (75%), Trebbiano Toscano (15%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆★

Voira si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, nespola, pera e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e mandorla. Voira matura per alcuni mesi in barrique.

Abbinamento: Zuppe di funghi, Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce saltato



Molise Tintilia Macchiarossa 2004
Cantine Cipressi (Molise, Italia)

Uvaggio: Tintilia

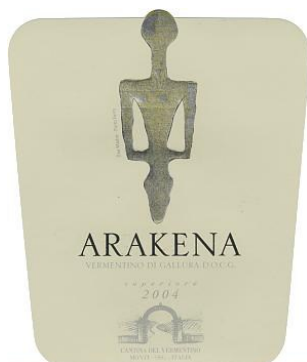
Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Molise Tintilia Macchiarossa si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, ciclamino, violetta, pepe nero, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Molise Tintilia Macchiarossa matura per circa 12 mesi in botte.

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



Vermentino di Gallura Superiore Arakena 2005
Cantina del Vermentino (Sardegna, Italia)

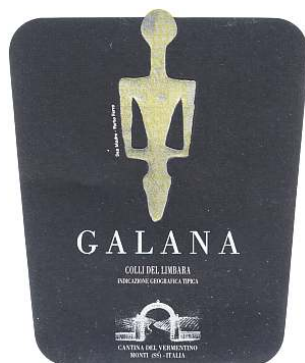
Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Vermentino di Gallura Superiore Arakena si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di mandorla, biancospino, pesca, ginestra, rosmarino, susina e vaniglia. 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 ananas. Questo vino fermenta in botte.

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



Galana 2000
Cantina del Vermentino (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (20%), Sangiovese (20%), Carignano (20%), Cagnulari (20%), Bovale (20%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Galana si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e geranio seguite da aromi di lampone, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, mentolo e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Galana matura per 13 mesi in botte a cui seguono almeno 10-15 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Alicante 2004
Durin (Liguria, Italia)

Uvaggio: Alicante

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Alicante si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di rosa, mora, vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 10-12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Ponassio Ormeasco Passito 2005
Durin (Liguria, Italia)

Uvaggio: Ormeasco

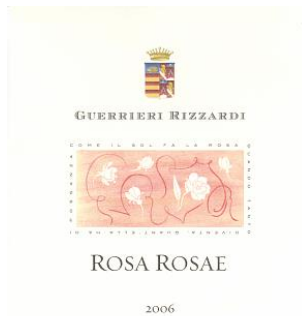
Prezzo: € 15,00 - 0,375l

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime

aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fragola, ciliegia e lampone seguite da aromi di rosa, prugna, viola appassita, vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fragola, ciliegia e prugna. Pornassio Ormeasco Passito matura in piccole botti di rovere.

Abbinamento: Crostate di frutta, Pasticceria secca



Rosa Rosae 2006
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

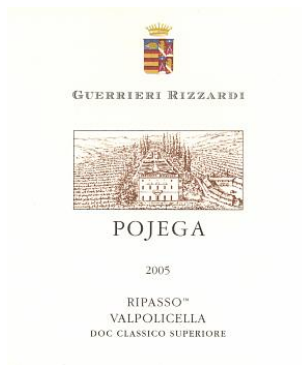
Uvaggio: Corvina (65%), Rondinella (20%), Sangiovese (10%),
Marcobona (5%)

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆★

Rosa Rosae si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa tenue, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di ciclamino, pesca, rosa 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 persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Rosa Rosae matura per 3 mesi in vasche di acciaio e cemento.

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



Valpolicella Classico Superiore Ripasso Pojega 2005
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

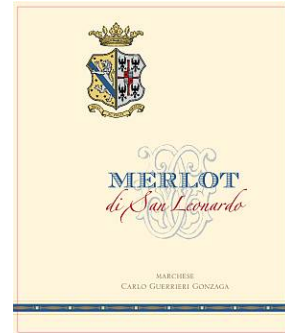
Uvaggio: Corvina, Corvinone (85%), Rindonella, Molinara (15%)

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di lampone, violetta, vaniglia e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Valpolicella Classico Superiore Ripasso Pojega matura per almeno 12 mesi in botte.

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



Merlot di San Leonardo 2004
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

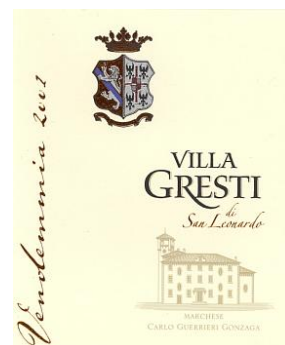
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆★

Merlot di San Leonardo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, macis, vaniglia ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Questo Merlot matura per 18 mesi in botte a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Villa Gresti 2003
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

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

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Villa Gresti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, cioccolato, fagiolino, peperone, liquirizia, tabacco, cioccolato, pepe rosa ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, ribes e amarena. Un vino ben fatto. Villa Gresti matura per 12-14 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Carmenere Più 2005
Inama (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Carmenère (60%), Merlot (30%), Raboso Veronese (10%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



**Bradisismo 2003
Inama (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (70%), Carmenère (20%), Merlot (10%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Bradisismo si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi

intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mora, violetta, peperone, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cannella, macis ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Bradisismo matura per 15 mesi in barrique.

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



**Magone 2004
Sergio Mottura (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Magone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di lampone, mirtillo, ciclamino e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e ciliegia. Magone matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Stufati di carne, Carne arrosto



**Nenfro 2003
Sergio Mottura (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Merlot (60%), Montepulciano (40%)

Prezzo: € 16,70

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Nenfro si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna.

Nenfro matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



PRINCIPE PALLAVICINI®

Soleggio 2004
Principe Pallavicini (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆☆

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

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



Moroello 2004
Principe Pallavicini (Lazio, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso, Merlot

Prezzo: € 19,80

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Sottoilcielodelduemiladue 2002
Vigneti Massimi Berucci (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese d'Affile (70%), Aglianico (30%)

Prezzo: € 10,60

Punteggio: ◆◆◆☆

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

Abbinamento: Salumi, Carne stufata con funghi, Carne arrosto



Cesanese del Piglio Vigne Nuove 2003
Vigneti Massimi Berucci (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese d'Affile

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Cesanese del Piglio Vigne Nuove 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 aromi di amarena e mirtillo seguite da aromi di mora, prugna, violetta, vaniglia, tabacco, cannella e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mirtillo e prugna. Cesanese del Piglio Vigne Nuove matura in botte per 12 mesi a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Quaranta/Sessanta 2005
L'Olivella (Lazio, Italia)

Uvaggio: Syrah (40%), Cesanese (60%)

Prezzo: € 6,90

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di lampone, fragola, pepe nero e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna.

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



Cesanese Maggiore 2003
L'Olivella (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese

Prezzo: € 16,20

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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

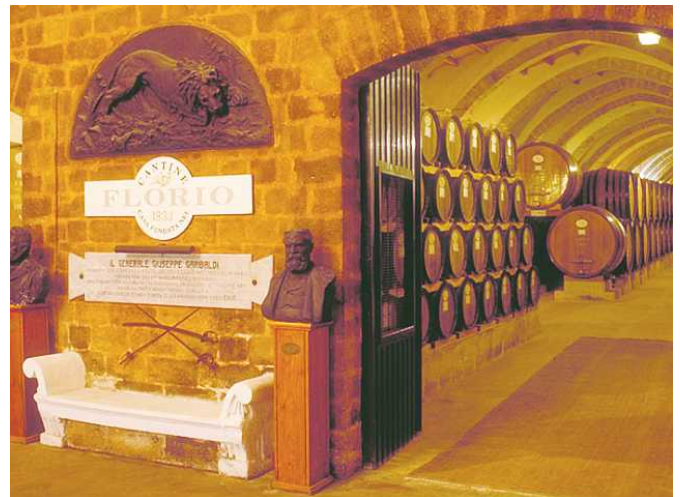
PRODUTTORI

Florio

Fondata nel 1832 da Vincenzo Florio, la prestigiosa cantina di Marsala è ancora oggi protagonista di importanti pagine di storia e di grandi vini, come il recente Marsala Superiore Riserva Donna Franca

La storia del vino di Marsala è fra le più affascinanti che si conoscano, non solo perché si tratta di un vino nato come conseguenza di un episodio non programmato dal suo "inventore", ma soprattutto per il fatto di essere uno dei più grandi vini italiani. In tempi passati, il Marsala è stato capace di confrontarsi e vincere la sfida con quelli che erano considerati a quei tempi i migliori vini del mondo. Dopo vicende alterne di prestigio e decadenza, oggi il Marsala sta vivendo una nuova e sfogliante esistenza, dove finalmente la qualità è tornata ad essere la protagonista principale, lasciando alle spalle - e si spera per sempre - gli errori e le leggerezze commesse dai tanti produttori per troppi anni. Nel corso degli ultimi venti anni lo sforzo dei produttori è stato considerevole per restituire, finalmente, la dignità che questo grande vino merita, ponendo maggiore attenzione sulle pratiche di produzione e sulla qualità. Oggi si può infatti affermare che il celebre *victory wine*, così caro all'ammiraglio Orazio Nelson, è finalmente tornato.

La storia del Marsala, nonostante sia oramai nota a molti, è sempre meritevole di essere ricordata, una storia che vede fra i suoi protagonisti anche Vincenzo Florio, il primo italiano che fondò uno stabilimento dedicato alla produzione di questo vino. La storia racconta che nel 1773, a causa di una tempesta, il mercante inglese John Woodhouse fu costretto ad approdare nel porto di Marsala anziché in quello di Mazara del Vallo, dove era diretto per affari. Sceso a terra, entrò in una bettola per cercare ristoro e qui ebbe l'opportunità di assaggiare il vino locale. Gli fu infatti servito il *perpetuum*, il vino che tradizionalmente si produceva a Marsala. Il *perpetuum* - o *perpetuo* - si produceva riempiendo la botte con il vino dell'ultima vendemmia e quindi prelevato quando necessario, per poi riempire nuovamente la botte - che contiene ancora il vino delle annate precedenti - con vino nuovo. Un vino che pertanto subisce una



Una veduta delle Cantine Florio



Carlo Casavecchia, Enologo e Direttore Generale di Cantine Florio

naturale ossidazione con il progressivo svuotamento e riprende “nuova vita” con l’aggiunta del vino della nuova vendemmia.

Woodhouse trovò particolarmente buono quel vino, anche perché gli ricordava i celebri vini di Madeira e Jerez, tanto apprezzati nella sua patria. Da bravo commerciante quale egli era, decise di spedire una partita di quel vino in Inghilterra sperando di avviare un florido commercio. Poiché Woodhouse era consapevole delle avverse condizioni alle quali il vino era sottoposto nelle stive delle navi, decise di aggiungere dell’alcol ad ogni botte così da assicurare una migliore conservazione. Woodhouse tornò quindi in Inghilterra con il suo prezioso carico e, giunto a destinazione, si accorse che quel vino *rinforzato* era diventato migliore di quando era partito: fu un grande successo. Woodhouse tornò quindi in Sicilia e fondò il suo stabilimento per la produzione di vino: in pochi anni il suo Marsala si affermò in Inghilterra e divenne presto il vino principalmente consumato nelle navi della flotta di Sua Maestà Britannica. Si dice che Orazio Nelson - grande appassionato di Marsala - fosse solito festeggiare le vittorie delle sue battaglie con questo vino, tanto che fu chiamato *victory wine*, il vino della vittoria.

All’inizio del 1800, altri due inglesi, incoraggiati dai successi di Woodhouse, entrano nella storia del Marsala: Benjamin Ingham e il nipote John Whitaker che fondarono lo stabilimento Ingham a poca distanza da quello di Woodhouse. Grazie alle loro competenze, la qualità e la produzione del Marsala si sviluppò notevolmente. Si dovrà attendere il 1832 per vedere entrare nella scena del Marsala un italiano. Si tratta di Vincenzo Florio - abile commerciante originario di Bagnara Calabra, già affermato mercante di spezie e discendente di una delle famiglie più prestigiose e ricche dell’Italia di quei tempi - che decide di fondare il proprio *baglio* proprio in mezzo a quelli di Woodhouse e Ingham. Il contributo di Vincenzo Florio per lo sviluppo e l’immagine del Marsala fu notevole. Ben presto, da vino destinato ai marinai delle flotte inglesi, divenne un vino apprezzato e ricercato dalle corti nobili di tutta Europa. L’abilità e il successo dei Florio e dei loro vini sembrano inarrestabili e nel 1904 fondano, insieme ad altri imprenditori di Marsala, la S.A.V.I (Società Anonima Vinicola Italiana) che in pochi anni acquisisce gli stabilimenti di Woodhouse e di Ingham-Whitaker.

Nel 1924, a causa della mancanza di eredi maschi, i Florio decidono di vendere la cantina di Marsala alla Cinzano, altra importante famiglia nella storia del vino italiano. Nel corso dell’ultimo conflitto mondiale, a causa dei bombardamenti delle aviazioni alleate, le cantine Florio furono gravemente danneggiate, tanto che la ricostruzione dello stabilimento richiese un lunghissimo periodo, e sarà solo nel 1984 che la ristrutturazione sarà completata. Nel gennaio 1998 il controllo delle cantine Florio passa alla ILLVA Saronno Holding, che già nel 1987 possedeva il 50% della società, iniziando quindi un nuovo e importante capitolo di questa storica azienda vinicola. Si introducono infatti importanti e fondamentali cambiamenti nella gestione aziendale e commerciale, affidando la direzione della produzione all’enologo Carlo Casavecchia. Grazie alle sue competenze e capacità, Carlo Casavecchia contribuirà in modo fondamentale alla rinascita del Marsala Florio - e all’immagine qualitativa del Marsala in generale - operando scrupolose selezioni in ogni fase della produzione e introducendo criteri produttivi di indiscussa qualità. Il risultato del lavoro di Carlo Casavecchia e della Florio sono oggi incontestabili: il Marsala è tornato a splendere come ai gloriosi fasti di un tempo e il nome Florio è ovunque nel mondo sinonimo di Marsala di qualità.

L’attuale produzione delle cantine Florio si divide fra eccellenti Marsala e vini dolci, come la Malvasia delle Lipari, Passito di Pantelleria, Grecale e l’eccellente Morsi di Luce, un ottimo vino prodotto con Moscato d’Alessandria, conosciuto in Sicilia come *Zibibbo*. Attualmente Florio produce cinque stili diversi di Marsala: Marsala Superiore “Vecchioflorio” - con eccellente rapporto qualità-prezzo - Marsala Superiore Riserva Targa, Marsala Vergine Terre Arse, l’eccellente Marsala Vergine Baglio Florio e, l’ultimo nato, Marsala Superiore Riserva Donna Franca, un omaggio a Donna Franca Florio, figura di spicco della *belle époque*, oltre che donna di raffinata classe e bellezza. Marsala Superiore Riserva Donna Franca è infatti l’ultima magia uscita dal cilindro dell’enologo Carlo Casavecchia, frutto di anni di ricerche e studi, fino ad arrivare alla creazione di questo vino affascinante e suadente che saprà certamente soddisfare i sensi degli appassionati più esigenti. Donna Franca è infatti un Marsala Superiore Riserva di innegabile classe ed eleganza, una continua scoperta fatta di aromi ed emozioni, la conferma della qualità che il Marsala Florio ha saputo dimostrare nel corso della sua lunga e prestigiosa storia.



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".



**Marsala Superiore Riserva Targa Riserva 1840 1997
Florio (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Marsala Superiore Riserva Targa Riserva 1840 si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di fichi, caramello e mandorla seguite da aromi di rancio, confettura di albicocche, vaniglia, miele, marmellata d'arance, dattero, liquirizia e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e dolce, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di fichi, dattero e mandorla. Marsala Superiore Riserva Targa Riserva 1840 matura per almeno 6 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasticceria secca, Dolci alle mandorle, Formaggi stagionati e piccanti



**Marsala Vergine Terre Arse 1998
Florio (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 15,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Marsala Vergine Terre Arse si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di mallo di noce, vaniglia, scorza d'agrumi, smalto, uva

passa, miele, dattero e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e miele. Marsala Vergine Terre Arse matura per almeno 8 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce affumicato, Carne arrosto, Formaggi stagionati



**Marsala Vergine Baglio Florio 1993
Florio (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Marsala Vergine Baglio Florio si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di mallo di noce, miele, vaniglia, liquirizia, confettura di albicocche, smalto, tabacco, uva passa, scorza d'agrumi e cuoio. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fico secco, mandorla e miele. Un vino ben fatto. Marsala Vergine Baglio Florio matura per oltre 10 anni in botte a cui segue almeno un anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce affumicato, Carne arrosto, Formaggi stagionati



**Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca
Florio (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Marsala Superiore Riserva Donna Franca si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di albicocca secca, fico secco, dattero e mandorla seguite da aromi di caramello, vaniglia,

canditi, uva passa, rabarbaro, smalto, scorza d'agrumi, miele e liquirizia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e dolce, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di albicocca secca, fico secco, miele e mandorla. Un vino ben fatto. Marsala Superiore Riserva Donna Franca è l'evoluzione della "Riserva Aegusa", selezione dei migliori Marsala di Florio creata verso la fine del 1800. Matura per almeno 15 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Cantine Florio - Via Vincenzo Florio, 1 - 91025 Marsala, Trapani - Tel. 0923 781111 Fax: 0923 982380 - **Enologo:** Carlo Casavecchia - **Anno fondazione:** 1833 - **Produzione:** 3.500.000 bottiglie - **E-Mail:** info@cantineflorio.it - **WEB:** www.cantineflorio.it

EVENTI

Vin Santo Avignonesi 1996

Si è svolta alla Fattoria di Capezzine la suggestiva cerimonia dell'apertura dei caratelli del monumentale Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice di Avignonesi

Lo scorso 12 maggio 2007 abbiamo avuto il piacere di partecipare alla cerimonia di apertura dei caratelli del Vin Santo di Avignonesi che, dopo una paziente attesa di 10 anni trascorsa all'interno della vinsantaia - una vera e propria cattedrale - viene restituito al presente in tutta la sua unicità e straordinaria grandezza. La giornata inizia nel migliore dei modi, baciata dal sole di una stupenda giornata primaverile, con l'appuntamento alle 10:30 alla Fattoria di Capezzine di Valiano di Montepulciano. Qui si trova infatti la suggestiva vinsantaia dove riposano centinaia di caratelli - ordinatamente suddivisi per annata - nei quali si conservano due dei più straordinari vini italiani e del mondo. Il Vin Santo e il Vin Santo Occhio di Pernice Avignonesi, sono infatti gli unici due vini ad avere ottenuto l'eccellente riconoscimento dei cinque diamanti e una stella di DiWineTaste nel corso dei nostri cinque anni di attività editoriale e di critica enologica.

Un evento suggestivo, una di quelle giornate che difficilmente si dimenticano, una cerimonia dove il protagonista assoluto è sempre lui - il grande Vin Santo di Avignonesi - un vino che, per le sue caratteristiche e qualità, si potrebbe definire come un vino sceso dall'Olimpo, uno speciale dono di Bacco e Dioniso a noi *comuni mortali*. Al nostro arrivo alla Fattoria di Capezzine, siamo accolti da Laura Paolucci, che si è occupata dell'organizzazione dell'evento. La cerimonia inizia con il benvenuto di Alberto Falvo - amministratore delegato di Avignonesi - e con la consueta cordialità e ospitalità che contraddistingue da sempre la famiglia Falvo. Prima di procedere con la cerimonia dell'apertura dei caratelli, Alberto Falvo racconta la storia del Vin Santo di Avignonesi e la sua



L'inizio della storia: la ceralacca viene rimossa dal caratello

produzione: un'interessantissima testimonianza svelata senza segreti, ma soprattutto un'appassionata testimonianza di cosa rappresenti per la famiglia Falvo e per Avignonesi il Vin Santo. Alberto Falvo ricorda che le uve - Grechetto, Trebbiano Toscano e Malvasia per il Vin Santo, Prugnolo Gentile per il Vin Santo Occhio di Pernice - dopo avere subito un appassimento nei graticci, viene pigiata e il mosto concentrato viene trasferito nei caratelli, le tradizionali botticelle da 50 litri.

I caratelli sono riempiti per circa 45 litri, lasciando un opportuno spazio vuoto necessario alla lentissima fermentazione - che può richiedere anche tre anni - e all'aria che in questo modo provvederà, complice anche il tempo, all'evoluzione di questo straordinario vino. I caratelli sono chiusi con un tappo di sughero avvolto in un telo di lino e sigillati con ceralacca. I caratelli sono quindi affidati alla magia del tempo e lasciati maturare per ben 10 anni. Dopo questo tempo, i caratelli sono aperti, si preleva il Vin Santo lasciando nel fondo la cosiddetta *madre*, l'unico, straordinario e inimitabile patrimonio del Vin Santo e che sarà riutilizzata per la produzione di nuovo Vin Santo. Alberto Falvo racconta che dai 45-46 litri di ogni caratello, si recuperano, dopo 10 anni e per effetto della naturale riduzione che si verifica attraverso i pori del legno, circa 28 litri di Vin Santo. Prima di dare inizio alla cerimonia dell'apertura, ascoltiamo anche l'interessante intervento del Dott. Paolo Trappolini - enologo di Avignonesi - al quale spetta il compito di raccontare i dettagli tecnici di questo vino. Paolo Trappolini ricorda, fra l'altro, che la concentrazione di zucchero del mosto ottenuto dalle uve appassite è di circa 600 grammi per litro, quasi tre volte il contenuto del mosto destinato ai "comuni" vini da tavola.

Al termine di questa interessantissima introduzione, ci dirigiamo davanti ai caratelli che contengono il prezioso Vin Santo dell'annata 1996 e tutto è pronto per dare inizio al primo colpo di martello che farà saltare il sigillo di ceralacca del primo caratello. Il momento è di alta suggestione: un silenzio quasi irreale e gli occhi puntati verso quel martello che fra poco consentirà la vista del turacciolo posto sopra il cocchiume, custode e testimone di una storia nata 10 anni fa. Un colpo di pennello per togliere gli ultimi detriti di ceralacca, e si affonda lentamente il cavatappi nel turacciolo che viene così estratto



Un momento magico: il Vin Santo Avignonesi 1996 esce dal caratello dopo 10 anni di attesa

dal caratello. Immediatamente l'aria si carica di aromi e profumi forti e intensi: è la voce del Vin Santo che in questo modo saluta i partecipanti con il suo ritorno, come se fosse impaziente di raccontare tutto ciò che ha visto e incontrato durante questo lungo e affascinante viaggio. Adesso si introduce nel caratello il tubo che - per caduta - consentirà di prelevare il Vin Santo, lasciandosi guardare per la prima volta in tutta la sua grandezza. Le operazioni si svolgono sotto lo sguardo attento dell'enologo Paolo Trappolini - che attende con il calice lo sgorgare del Vin Santo - e del cantiniere capo Angiolino Sarcoli che provvede al prelievo, coadiuvato dal supporto dei cantinieri Orazio Capoccia e Piergiorgio Tacconi.

La lunga attesa è finalmente premiata e il Vin Santo scende lento e denso dal tubo: Paolo Trappolini ne preleva quindi un calice, lo osserva, lo annusa e infine lo assaggia sotto lo sguardo emozionato dei presenti, tutti in fervida attesa del suo responso. L'esito dell'attesa è subito chiaro quando il volto di Paolo Trappolini si illumina con un ampio sorriso: la nuova stella del Vin Santo Avignonesi 1996 è nata. Il calice passa quindi di mano in mano, tutti i presenti idealmente uniti nella straordinarietà di questo suggestivo momento espresso nella magnificenza degli aromi e dei sapori dello stesso calice, come a celebrare un rito sacro e che certamente ognuno porterà nello scrigno dei propri ricordi. La cerimonia prosegue quindi con l'apertura del secondo caratello: si ripetono le medesime e sapienti operazioni, stesso silenzio, stessa attesa, stessa magia che impreziosisce ulteriormente l'aria con i suoi aromi, un nuovo calice riempito con un nuovo nettare a deliziare i sensi e le emozioni dei pochi presenti. Tutto si ripete per gli altri caratelli - dodici in totale - e ogni volta è il ripetersi di una nuova e affascinante magia.

Dal punto di vista puramente sensoriale, sono impressionanti le differenze che si percepiscono alla vista, al naso e in bocca nel Vin Santo contenuto in ogni singolo caratello. Nonostante ognuno di questi confermi la grandezza e l'unicità del Vin Santo di Avignonesi, ogni caratello - com'è prevedibile - contiene un vino con personalità e classe del tutto unica, tutti grandi eppure tutti diversi. Ed è straordinario pensare che tutto questo è il risultato di condizioni e fattori che farebbero perdere il sonno e la tranquillità a qualunque enologo durante la

produzione di ogni altro vino, ma non per il Vin Santo di Avignonesi. Ossidazione, totale assenza di assaggi e analisi per tutto il tempo della produzione, fermentazione che si attiva e si interrompe continuamente secondo l'andamento delle stagioni e continue variazioni di temperatura. Tutto affidato al tempo e alla saggezza nel sapere attendere le grandi cose e senza fretta, qualcosa che è ampiamente ricompensato dalla magia della cerimonia dell'apertura dei caratelli e dalla puntuale certezza di dare vita a qualcosa di unico e irripetibile. Benvenuti Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice Avignonesi 1996!

Notiziario

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

Provaci Gusto 6ª Edizione

Dal 7 al 10 giugno torna a Pavia, con la sua sesta edizione, Provaci Gusto, la manifestazione dedicata alla valorizzazione del territorio, delle sue eccellenze gastronomiche e agroalimentari, in particolare del riso, con la sua incredibile versatilità. Non si può infatti pensare alla gastronomia pavese senza almeno un piatto a base di riso, prodotto tipico dell'alimentazione locale e regionale, oltre che patrimonio fondamentale per l'economia della provincia di Pavia.

Provaci Gusto, organizzato da Paviamostre, Azienda speciale della Camera di Commercio di Pavia, in collaborazione con Comune e Provincia di Pavia, si svolgerà nell'area dei Giardini Malaspina in piazza Petrarca. L'obiettivo di Provaci Gusto è riconfermare il Riso come alimento "principe" dell'alimentazione tradizionale, sia con una serie di degustazioni, sia con la presenza di un mercato delle eccellenze artigianali e gastronomiche del territorio dove sarà possibile acquistare e degustare i prodotti. Per promuovere la "cultura del buon cibo" verranno coinvolti alcuni attori importanti come Slow Food, la cui condotta di Pavia organizzerà una serie di "Officine del Gusto" e i principali produttori vitivinicoli dell'Oltrepò Pavese. Sono in programma anche momenti di degustazione di cucina tipica locale e regionale, con alcuni momenti dedicati anche a specialità nazionali ed etniche. Infine ci saranno alcune iniziative a carattere educativo-culturale dedicate al riso ma anche ad altri prodotti tipici del territorio pavese, sempre con un occhio di riguardo all'abbinamento cibo/vino.

Il Friuli vince l'8ª Selezione Nazionale Vini da Pesce

I vini friulani conquistano l'unico concorso enologico dedicato ai vini da pesce. Si è concluso sabato 12 maggio l'8ª Selezione Nazionale Vini da Pesce. Le operazioni di selezione, con enologi e giornalisti esperti, hanno avuto luogo presso la suggestiva cornice del Conero, nei locali dell'hotel Monteconero

e si sono concluse presso il ristorante "Le Busche" di Montecarotto, dove è andata in scena la proclamazione dei vini selezionati. Le premiazioni dei vini vincitori si svolgeranno il 10 giugno nella splendida cornice della Rotonda a Mare di Senigallia. Le regioni più in vista quest'anno sono state: il Friuli, la Lombardia, l'Abruzzo, la Sardegna, il Molise e il Piemonte. Il premio speciale "Calice Dorico", calcolato in base alla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre vini che abbiano superato gli 80/100, è andato all'azienda agricola Friulane Banear Sca di Treppo Grande (Ud) che ha ottenuto il miglior risultato in assoluto, calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che hanno ottenuto almeno il punteggio di 80 centesimi. Bene anche i vini marchigiani che ottengono due medaglie d'argento e due di bronzo.

Quest'anno al di là di ogni più rosea previsione, il numero di campioni presenti, ben 560, ha rappresentato il record assoluto ed ha confermato il prestigio che tale Selezione ha assunto nel panorama italiano. Un ottimo risultato per gli organizzatori della manifestazione, Ente Fieristico Regionale insieme ad Aspea di Camera di Commercio, Provincia di Ancona e Regione Marche ed in collaborazione con l'Istituto per il commercio estero. Con un programma fortemente innovativo - due nuove categorie dedicate allo "spumante", oltre alle otto: una categoria per vini spumanti bianchi ottenuti con metodo Charmat e una per gli spumanti rosati - la Selezione si è dimostrata una vetrina di altissimo livello per le aziende partecipanti. Da otto anni Erf (Ente regionale per le manifestazioni fieristiche) e Aspea (Azienda speciale pesca e agricoltura della Camera di Commercio di Ancona) sono impegnati per rinnovare e perfezionare il progetto dedicato ai quei vini che, vantando una solida aristocrazia nella nostra tradizione enologica, sono indispensabili per creare quell'armonia che si ricerca e si apprezza nella degustazione dei prodotti del mare.

Franciacorta: Soddisfazione per i Risultati

La presentazione del Piano straordinario di promozione 2007-2009, che vede il Consorzio impegnato in un intenso programma di attività promozionali e di comunicazione, ha caratterizzato l'assemblea generale dei soci 2007. L'esigenza di un Piano straordinario nasce dalle attente valutazioni circa la produzione di Franciacorta dei prossimi anni e dalla volontà d'incrementare il bacino dei consumatori. Il Consorzio si prefigge di consolidare l'attuale leadership e di preparare il mercato ad assorbire l'aumento futuro della produzione di Franciacorta. Uno degli obiettivi consiste nel fare sì che il Franciacorta si distingua sempre più dal vario e troppo generico panorama degli spumanti, con l'affermazione del suo nome inteso sia come prodotto, sia come territorio.

«La Franciacorta rappresenta una realtà sempre più presente sul mercato con un'immagine in continua crescita per qualità e prestigio, livelli raggiunti anche grazie al lavoro di vigilanza e tutela che il Consorzio svolge per valorizzare al meglio il Franciacorta e il suo territorio» ha sostenuto il presidente del Consorzio, Ezio Maiolini. L'assemblea ha registrato la presenza del settanta per cento della base sociale, a dimostrazione dell'attenzione che i Soci continuano a riporre nell'attività consortile. All'unanimità sono stati approvati il bilancio consuntivo 2006 e preventivo 2007; l'assemblea ha quindi approvato tutti i punti all'ordine del giorno in un clima di grande soddi-

sfazione per i risultati che il sistema Franciacorta continua a registrare, «Ad iniziare dalla crescita della commercializzazione - afferma il direttore Adriano Baffelli - che nell'anno 2006 s'è incrementata di circa il 12%, un trend ormai costante negli ultimi cinque anni». Anche la superficie vitata complessiva è aumentata ben oltre le previsioni, superando i duemila ettari, il 78% dei quali destinato alla produzione di Franciacorta Docg. Il Piano straordinario è stato varato con il consistente supporto dei soci, per il quale si sono impegnati a versare apposite quote straordinarie, dimostrando ancora una volta grande senso di compattezza e d'entusiasmo, nonché di fiducia verso il futuro di questa prestigiosa denominazione d'origine, vanto della viticoltura bresciana, lombarda e nazionale. Un particolare apprezzamento è stato espresso nei confronti della Camera di commercio, per il contributo riconosciuto al Piano, e all'assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia, concretamente vicino all'attività dell'ente consortile di Erbusco.

Attenzione è stata posta all'attività dell'ufficio tecnico, che fra il resto prevede un piano dei controlli, oggi in grado di offrire in tempo reale tutti i numeri della filiera del Franciacorta. Da segnalare che nei mesi scorsi il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ha consegnato al Consorzio i nuovi contrassegni di Stato, comprovanti la DOCG, anticontraffazione. Nel 2006 diverse le pubblicazioni sulle attività di formazione dell'ufficio tecnico. Consistente e allargata in vari ambiti l'attività svolta sul fronte della promozione e degli eventi, basti pensare al Festival del Franciacorta sul territorio ed itinerante. Oggi il Consorzio rappresenta 92 cantine imbottigliatrici e decine di soci viticoltori, ed è una delle realtà bresciane più affermate e conosciute a livello nazionale e internazionale.

Grappa Trentina: non solo distillato "alpino"

Da una recente ricerca emerge che la grappa del Trentino si posiziona nella mente dei consumatori sempre meno come il distillato "alpino" e sempre più come prodotto sì risoluto, ma non rude e soprattutto romantico e raffinato. Per la maggioranza dei consumatori la Trentino Grappa non è più solo la grappa "alpina". Anzi, lo è sempre meno. Così emerge da una recente ricerca presentata durante la "71^a Mostra dei Vini del Trentino" appena conclusasi.

L'indagine è stata svolta dal Centro Studi Assaggiatori durante la fiera internazionale Vinitaly. I visitatori del banco di assaggio "Grappa & C. Stratus Tasting" hanno lavorato con una scheda d'assaggio che raccoglie parametri anche psicologici. In questo modo si sono raccolti i giudizi visivi, olfattivi e gustativi sulle grappe trentine, ma si è anche indagata l'immagine mentale a cui viene associata. «E qui emerge la novità» - ha dichiarato Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori - «La Trentino Grappa non è più percepita tanto come un prodotto rude da bere per scaldarsi, ma per i visitatori di Vinitaly è un distillato sì risoluto ma anche romantico e raffinato». La Trentino Grappa è stata associata all'immagine di bevanda rude solo dal 10% dei visitatori, mentre il 33% l'ha associata a un'idea di raffinatezza e il 27% la vede come un prodotto adatto a chi ama mettersi in gioco (le percentuali possono variare in base all'invecchiamento o meno del prodotto).

«I risultati della ricerca ci confermano che stiamo lavorando nella direzione giusta» - ha commentato Beppe Bertagnolli, presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino - «Siamo

ovviamente orgogliosi delle nostre origini alpine e da anni lavoriamo per produrre una grappa rispettosa della tradizione, ma anche più vicina a un consumatore che oggi alla grappa chiede cultura e raffinatezza. E la ricerca evidenzia che la Trentino Grappa è oggi un prodotto complesso adatto a una società che sta cambiando e che sempre di più ama mettersi in gioco».

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: La Maturazione

La maturazione è un processo fondamentale che consente di ottenere un vino con qualità organolettiche più ricche e complesse, un processo che dipende dal tipo di uva e di vino

Il vino, dal punto di vista tecnico, è pronto quando termina la fermentazione alcolica. Un vino certamente immaturo, ricco di spigolosità e qualità *giovani e acerbe*, tuttavia vino a tutti gli effetti. Lo zucchero, per effetto dei lieviti, è oramai trasformato in alcol, gli aromi - per effetto della fermentazione - si sono sviluppati, oramai distanti da quelli dell'uva e del mosto. Se dal punto di vista tecnico il vino è a questo punto pronto, non lo è certamente dal punto di vista organolettico. Subito dopo la fermentazione il vino si presenta infatti ancora torbido, con molte parti solide in sospensione, l'acidità è piuttosto evidente - qualità comunque gradita nella maggioranza dei vini bianchi - e nei rossi l'astringenza dei tannini è piuttosto aggressiva. La "cura" a tutte queste qualità di gioventù è rappresentata dal tempo che, unitamente alle opportune pratiche enologiche, consentirà di ottenere un prodotto più *maturo*, con qualità organolettiche più gradevoli e apprezzabili.

La fase compresa fra la fermentazione alcolica e l'imbotigliamento prende il generico nome di *maturazione*, periodo durante il quale il vino si trasforma, anche grazie al determinante ruolo dell'ossigeno, diviene più stabile perdendo tutte le qualità spigolose tipiche della gioventù. In realtà, la maturazione del vino continua - anche se in accordo a fenomeni e fattori di natura diversa - anche in bottiglia. La maturazione in bottiglia - detta anche *affinamento* - è infatti molto importante e consente di migliorare e "affinare" molte delle qualità

di un vino *pronto*. Nonostante la maturazione sia una tappa indispensabile per tutti i tipi di vino, in realtà la sua pratica e durata varia in accordo a diversi fattori, come il tipo di uva, la tecnica di vinificazione e il tipo di vino. La maturazione fa parte quindi del "naturale" ciclo biologico del vino, tuttavia diversa per ognuno di essi, seguendo un andamento evolutivo che inizia con la *gioventù*, sviluppando quindi verso l'apice della maturazione - cioè quando il vino presenterà le sue migliori caratteristiche organolettiche - per poi avviarsi verso il proprio declino, periodo durante il quale il vino procede verso l'inesorabile fine.

Contenitori per la Maturazione

La scelta del contenitore per la maturazione è fatta in funzione al tipo di vino da produrre, la qualità delle uve e le pratiche enologiche. Ogni vino è diverso da ogni altro, pertanto anche la pratica della maturazione varierà in funzione del risultato che si intende ottenere. Nella maggioranza dei casi, quando si pensa alla maturazione del vino, il tipo di contenitore più comunemente associato è la botte, tuttavia non sempre rappresenta la migliore scelta. Ogni contenitore possiede infatti qualità e caratteristiche proprie che lo rendono adatto alla maturazione di vini specifici e pertanto meno adatto alla maturazione di altri. Si è già detto che nella maturazione l'ossigeno svolge un ruolo importante, tuttavia questo non è l'unico fattore che contribuisce allo sviluppo dell'intero processo della maturazione. Altri fattori che influiscono sulla maturazione del vino includono il tipo di contenitore, la temperatura, l'umidità, la luce e le pratiche di conservazione, come le colmature e i travasi, oltre - ovviamente - alle qualità specifiche del vino.

Ogni tipo di contenitore offre vantaggi e svantaggi nella maturazione di determinati vini, inoltre è bene considerare che anche contenitori appartenenti allo stesso tipo sono diversi fra loro, con qualità e caratteristiche proprie. Se prendiamo ad esempio la botte, appartenente quindi alla categoria dei contenitori in legno, la definizione è piuttosto generica poiché ogni botte si distingue da tutte le altre per volume, tipo di legno e spessore delle doghe. Tutte queste caratteristiche influiscono direttamente sulla maturazione del vino, pertanto si sceglieranno in funzione del risultato che si intende ottenere. Per esempio, il tipo di legno, il volume e lo spessore delle doghe influiscono direttamente sulla quantità dell'ossigeno che dall'esterno della botte arriva all'interno, così come nel passaggio delle sostanze interne verso l'esterno. Inoltre il tipo di legno - la sua zona di provenienza e il tipo di essenza dal quale è ricavato - oltre ad avere una *porosità* assolutamente propria, conferisce al vino qualità organolettiche specifiche, diverse qualità e quantità di tannini, determinati anche dal grado di tostatura alla quale è stato sottoposto il legno durante la costruzione della botte.

Di tutti i tipi di contenitori utilizzati per la maturazione del vino, solo quelli costruiti in legno svolgono un ruolo *attivo*, impartiscono cioè le proprie qualità organolettiche al vino e consentono la partecipazione dell'ossigeno. Tutti gli altri contenitori - poiché non rispondono a queste due qualità - si definiscono genericamente *inerti*, costruiti cioè con materiali che non hanno capacità di alterare le qualità organolettiche del vino, come l'acciaio e il vetro. I principali contenitori inerti sono rappresentati dalle vasche d'acciaio, botti in cemento e vetroresina, damigiane e bottiglie. Se è vero che i contenitori



La cantina: il luogo dove il vino matura all'interno delle botti

inerti non consentono il passaggio dell'ossigeno - ovviamente quando si adottano le opportune misure di conservazione - va comunque ricordato che non sono comunque insensibili alla temperatura, un fattore che influisce sulla *velocità* della maturazione. Nel caso si utilizzino contenitori di vetro - come la damigiana - è bene ricordare che la luce, attraversando il vetro, influisce sulla maturazione e sulla stabilità del colore, in modo particolare nei vini bianchi.

Più complesso è invece il caso dei contenitori in legno, non solo per il fatto che questi consentono il passaggio dell'ossigeno attraverso i pori, ma anche perché costruiti con materiale organico e che quindi svolgono un ruolo "attivo". Nei contenitori di legno - botti, barrique, fusti e tini - si verifica inoltre anche un passaggio del vino, acqua e alcol in particolare, dall'interno verso l'esterno, un fenomeno che provoca sia la concentrazione sia la diminuzione del vino e che pertanto richiede frequenti colature. Poiché la maturazione in botte è strettamente legata alla quantità di ossigeno che arriva al suo interno attraverso i pori, questo fattore è largamente determinato dal volume, dal tipo di legno utilizzato per la costruzione - quindi dalla *grana* del legno e lo spessore delle doghe - e dalla temperatura. Quanto più piccolo il volume della botte, tanto maggiore e rapido sarà l'effetto dell'ossidazione: il vino matura più rapidamente in barrique piuttosto che in botte. Le botti sono costruite con diversi tipi di legno, ognuno dei quali aventi caratteristiche assolutamente proprie, dei quali i più comuni sono il rovere, castagno e ciliegio.

La Maturazione del Vino

La maturazione del vino è il risultato di una serie di fenomeni che si verificano nel tempo e nella quale l'ossigeno svolge un ruolo di primaria importanza. Nei contenitori in legno, l'ossigeno raggiunge il vino grazie alla porosità del legno, assicurando un flusso in quantità estremamente ridotte ma continuo. L'ossigeno svolge un ruolo fondamentale anche nella maturazione svolta in contenitori inerti e, nonostante la conservazione sia predisposta in modo da evitare qualunque contatto con l'aria, l'ossigeno entra comunque in contatto con il vino durante le operazioni di travaso. Il ruolo dell'ossigeno nell'evoluzione delle qualità organolettiche del vino continua anche al termine della maturazione, quando il vino è finalmente imbottigliato. Nelle bottiglie chiuse con tappi di sughero si verifica infatti uno scambio di ossigeno dall'esterno all'interno attraverso i pori del sughero stesso. Questo processo è fondamentale per i vini rossi e bianchi destinati all'affinamento in bottiglia, mentre per i vini bianchi non adatti alla maturazione, il contatto con l'ossigeno provoca la perdita delle qualità organolettiche *fresche e fruttate*.

I fenomeni che si verificano durante la maturazione si dividono in tre categorie: *fenomeni chimici*, *fenomeni fisici* e *processi fisico-chimici*. I fenomeni chimici sono rappresentati dall'ossidazione e ossi-riduzione, esterificazione, condensazione e copolimerizzazione; quelli fisici comprendono la saturazione, precipitazione delle sostanze solide, evaporazione, perdita dell'anidride carbonica. I processi fisico-chimici riguardano prevalentemente la flocculazione e la sedimentazione, indispensabili per ottenere un vino limpido e stabile. Questi processi si verificano per tutta la durata della maturazione - quindi per tutto il ciclo di vita del vino - compreso il periodo di af-

finamento in bottiglia. La velocità e il tempo necessari per lo sviluppo di questi fenomeni dipendono da molti fattori di natura fisica e chimica che si verificano durante la maturazione, non da ultimo, dalle qualità specifiche delle uve e dal tipo di vinificazione impiegata. A titolo di esempio, nei vini prodotti con Nebbiolo o Sagrantino, i processi di maturazione risultano più lenti rispetto a quelli prodotti con Freisa o Grignolino.

Poiché l'ossigeno è il fattore più importante della maturazione, l'ossidazione rappresenta pertanto il principale fenomeno chimico. Il legame fra vino e ossigeno è molto forte, non solo è indispensabile alla maturazione, ma si combina rapidamente con molti degli elementi contenuti nel vino, portando quindi all'ossidazione. L'ossigeno si scioglie nel vino sia durante la maturazione in contenitori di legno, sia durante le operazioni di travaso e imbottigliamento. L'ossidazione nel vino riguarda essenzialmente alcuni suoi componenti come l'acido tartarico, l'alcol, le sostanze polifenoliche e le sostanze coloranti. L'acido tartarico - in soluzione pura - non è soggetto ad alcuna ossidazione, tuttavia con la presenza di ferro o rame si verifica la sua ossidazione e la sua degradazione. L'ossidazione dell'acido tartarico è molto importante per lo sviluppo dei cosiddetti *aromi terziari*, cioè quegli aromi che si formano in seguito alla maturazione. Anche l'alcol, per effetto del legame con l'ossigeno, si ossida e produce acetaldeide, conosciuta anche come etanale.

Più importante invece l'ossidazione delle sostanze polifenoliche e coloranti. L'ossidazione delle sostanze polifenoliche - comunemente definite *tannini* - riguarda prevalentemente i vini rossi. L'ossidazione delle sostanze polifenoliche produce una netta diminuzione della *ruvidità* del vino e dell'astringenza. L'ossidazione delle sostanze polifenoliche è molto importante per il miglioramento della piacevolezza organolettica di un vino rosso, in particolare di quelli prodotti con uve ricche di tannini, come il Nebbiolo, Cabernet Sauvignon e Sagrantino. Oltre all'ossidazione, con la maturazione le sostanze polifenoliche si trasformano, si aggregano e formano molecole più grandi, dando origine a forme polimere. Questa trasformazione rende l'astringenza meno aggressiva, in altre parole, il vino si ammorbidisce e diviene più piacevole. Con il tempo, questi aggregati di polifenoli si depositano sul fondo creando così il sedimento, un fenomeno che si osserva talvolta nelle bottiglie di vini rossi molto maturi e prodotti con uve ricche di sostanze polifenoliche e coloranti.

L'ossidazione delle sostanze coloranti riguarda sia i vini bianchi sia i vini rossi. Nei vini bianchi il colore assume tonalità più scure tendenti al giallo dorato, mentre nei rossi la tonalità porpora è presto sostituita dal rosso rubino, quindi granato seguito dal rosso mattone. Nei vini bianchi il colore può variare anche in conseguenza dell'ossidazione dell'alcol, con abbondante produzione di acetaldeide, provocando un deciso cambio di tonalità su tinte giallo dorato intenso o ambrato, accompagnato talvolta da difetti come lo *spunto*. Il risultato di questi fenomeni è comunemente detto *maderizzazione*. Lo sviluppo dell'ossidazione è determinato dalla presenza di alcuni fattori. Temperature elevate accelerano l'ossidazione mentre temperature più basse favoriscono la dissoluzione dell'ossigeno. Alcune sostanze presenti nel vino, come i polifenoli, l'anidride solforosa e alcune sostanze acide, rendono difficoltosa l'ossidazione di alcuni componenti del vino: questo spiega anche la lenta maturazione dei vini prodotti con uve ricche di sostanze

polifenoliche.

L'esterificazione è un altro importante fenomeno che si sviluppa durante la maturazione del vino. Responsabile dell'esterificazione è la reazione che si verifica fra l'alcol e gli acidi presenti nel vino e che danno origine ad esteri, come l'acetato di etile e il lattato di etile. Solo gli esteri volatili incidono sul profilo aromatico del vino, spesso responsabili di aromi poco gradevoli. Durante la maturazione si osserva anche la precipitazione del bitartrato di potassio sotto forma di cristalli che si depositano sul fondo. Questa precipitazione produce unicamente una diminuzione dell'acidità del vino e si osserva prevalentemente dopo la fine dell'inverno e della stagione fredda. Esattamente come per tutti i fenomeni di sedimentazione che si verificano nel vino, un travaso consente l'eliminazione dei cristalli di bitartrato di potassio. Infine, con il procedere della maturazione in contenitori di legno, dopo alcuni anni si registra nel vino una perdita dell'alcol causata dall'evaporazione. La quantità di alcol perduta dipende essenzialmente dal volume della botte e dalla grana del legno, tuttavia è generalmente compresa fra lo 0,2 e lo 0,3% all'anno.

NON SOLO VINO

Cipolla

Fra gli ortaggi più diffusi, la cipolla è un ingrediente fondamentale della maggioranza delle cucine del mondo, capace di donare sapore e raffinatezza ad ogni piatto

La cipolla è probabilmente l'ortaggio più conosciuto nel mondo, apprezzato dagli uomini da oltre quattromila anni. Appartenente alla famiglia delle Liliacee, la cipolla - il cui nome scientifico è *Allium Ceba* - è certamente uno degli ortaggi più utilizzati in cucina. Si ritiene che la cipolla sia originaria dell'Asia, tuttavia quando si parla di piante conosciute da tempo immemorabile, diventa difficile individuare un'origine attendibile, anche per il fatto che la pianta originale dalla quale deriva potrebbe essere estinta, oppure avere subito mutamenti così profondi da renderle diverse. Osservando le varietà di cipolle oggi esistenti, si notano innanzitutto differenze nelle forme: a bulbo singolo, a gruppo di bulbi, grandi bulbi, piccoli bulbi e con cime verdi. Queste differenze interessano certamente i botanici, ma anche i cuochi che devono scegliere il tipo più indicato per ogni particolare preparazione gastronomica. Praticamente tutte le cipolle coltivate appartengono a poche specie ben distinte.

Fra tutte le varietà di cipolle, quattro di queste sono particolarmente diffuse. *Allium Ceba* - o cipolla europea - con centinaia di tipi diversi per forma, colore e aroma. Per sapere se si tratta di cipolla europea è sufficiente osservare con attenzione la sezione di una foglia: se presenta una superficie esterna concava, se è vuota e appiattita allora appartiene alla varietà *cepa*. *Allium Fistulosum*, molto diffusa e usata in oriente, specie alla quale appartiene la cipolla giapponese. Le cipolle *fistulosum* si riconoscono tagliando in sezione le foglie: l'interno appare vuoto e circolare. *Allium Tuberosum*, comunemente nota come cipollina cinese, è molto diffusa in Cina, Giappone e in alcune zone dell'India del Nord. Cresce spontaneamente in Cina

e in alcune zone dell'Himalaya, di aspetto più grande rispetto all'erba cipollina, presenta foglie non cave. Questa varietà non fiorisce nei climi temperati, tuttavia nelle zone dove questa cipolla fiorisce, le infiorescenze sono consumate in insalata. *Allium Schoenoprasum* è l'unica varietà che cresce spontanea sia in America sia in Europa. Grazie alla sua elevata capacità di adattamento ai climi diversi, come quello alpino, questa specie presenta notevoli variazioni. La sua coltivazione sembra risalire al Medio Evo, ed è molto usata dall'industria casearia per aromatizzare i formaggi e in cucina per aromatizzare zuppe, omelette e altre pietanze.

Un Ortaggio Antico Ricco di Virtù

La cipolla sembra originaria dell'Asia, più probabilmente della Persia. Era già conosciuta e apprezzata dagli Egizi intorno al 3000 a.C., tanto da raffigurarla nelle loro tombe e a usarla come parte del salario dei soldati. In Europa è stata introdotta dagli antichi greci e i romani ne conoscevano e apprezzavano le diverse qualità. Plinio il Vecchio - scienziato, naturalista e storico romano - la descrive come potente diuretico nel caso in cui sia consumata cruda e lassativo se cotta. Con il passare del tempo le poche specie hanno dato vita a centinaia di varietà, diverse tra loro per colore, gusto, aroma, grandezza e potere di conservazione. Per un uso corretto in cucina è indispensabile saperle riconoscere e saperle cucinare, poiché l'aroma e il sapore della cipolla variano in accordo alla varietà, al tipo e alla durata della cottura. Per esempio, la cipolla tagliata e lasciata all'aria, sviluppa dopo qualche tempo un aroma che possiamo ritrovare nel kebab, un sapore di stantio, tipico della carne lasciata frollare con la cipolla per una notte. I cuochi esperti, con lo scopo di conservare la cipolla tagliata, la scottano con un po' di burro: in questo modo è possibile conservarla in frigorifero per un giorno.

Le cipolle primaverili e lo scalogno sono le varietà più adatte ad essere consumate crude - magari aggiunte all'insalata mista - in questo senso, le migliori varietà sono quelle appartenenti all'*Allium Ceba* e le altre varietà dalle foglie piccole, erroneamente chiamate cipolla d'inverno o giapponese. In Oriente i semi di cipolla sono usati come spezia per insaporire le pietanze. La cipolla d'inverno, o cipolla giapponese, è



La cipolla è uno degli ortaggi più utilizzati in cucina

la più utilizzata in oriente, precisamente in Cina e in Giappone, probabilmente originaria della Siberia, riesce ad adattarsi in diversi tipi di suolo e clima. La cipolla giapponese è più aromatica e più digeribile della cipolla comune, tuttavia non può essere essiccata e deve essere consumata fresca. La cipolla bianca è tipica della stagione estiva, il colore del bulbo è bianco, dal sapore dolce e delicato, è indicata per i piatti dove non è necessario il suo imbrunimento, viene usata sia cruda sia cotta. Per renderla più digeribile, è sufficiente immergerla in acqua e aceto per qualche ora cambiando il liquido per tre volte.

La varietà conosciuta con il termine cipolla egiziana, è una pianta che forma tre bulbi e uno stelo cavo. Il sapore dei bulbi è molto piccante, qualità particolarmente apprezzata da molti. La cipolla bionda è tipica della stagione autunnale e invernale, anche il suo sapore sembra adattarsi alla stagione, infatti la sua caratteristica è quella di avere un sapore pronunciato e deciso. Molto usata nella cucina francese, è un ottimo contorno per la carne di maiale. La cipolla rossa è una varietà tipica della stagione invernale, caratterizzata dal bulbo di colore tendente al rosso-violaceo, mentre la parte interna si presenta bianca con delle striature. Al gusto è intenso, deciso, forte, leggermente pungente. È consigliata nella preparazione di cibi caldi e in particolare nei bolliti e nelle minestre, è ottima frita. I cipollotti sono delle cipolle bianche raccolte quando il bulbo non è ancora maturo, il gambo è allungato e il sapore delicato. Può essere consumato crudo. Esiste infine una varietà, coltivata principalmente in Irlanda, detta cipolla patata.

Oggi la cipolla si trova nei supermercati anche essiccata in polvere, tuttavia, per quanto comoda possa essere, il suo gusto e il suo aroma non possono, in nessun modo, competere con la cipolla fresca. Il tipico aroma della cipolla è dovuto a composti solforati, responsabili inoltre dell'effetto lacrimogeno. Tali composti sono idrosolubili e volatili a temperatura ambiente, quindi per ridurre l'effetto lacrimogeno, si può conservarle in frigo e lavarle successivamente con acqua fredda prima di tagliarle. Al momento dell'acquisto, è sempre opportuno fare attenzione alla compattezza: la cipolla dovrà essere sempre ben soda e priva di germogli verdi.

La cipolla è ricca di vitamine - soprattutto vitamina C - e sali minerali. Il sapore caratteristico è dovuto alla presenza di un olio volatile conosciuto come solfuro di allile, sostanza inoltre responsabile dell'effetto diuretico. La cipolla svolge un'azione antisettica su tutto l'apparato gastro-intestinale e sull'apparato respiratorio, abbassa la glicemia e tende a ridurre l'ipertensione. È inoltre diuretica, abbassa il livello di colesterolo e il glucosio nel sangue. È bene ricordare che molte delle proprietà benefiche della cipolla si perdono durante la cottura, pertanto, per coloro i quali riescono a tollerarla, è preferibile consumarla fresca e cruda. Se ne sconsiglia invece l'uso, soprattutto cruda, a coloro i quali hanno problemi di iperacidità o digestione, poiché contribuisce ad aumentare il livello di acidità nello stomaco, e a chi soffre di eczemi e dermatiti. Le cipolle contengono antibiotici naturali e, secondo alcuni, frizionare il cuoio capelluto con del succo di cipolla combatte la caduta dei capelli. In campo medico viene utilizzata per la preparazione di creme cicatrizzanti.



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 Classica Corvo
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Trapas)

Materia prima: Vinaccia di Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Pignatello

Prezzo: € 8,80 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Grappa Classica Corvo si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, amarena, violetta, nocciola e liquirizia con pungenza dell'alcol percettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, gradevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi prugna e nocciola. Alcol 38°.



Grappa Morbida Corvo
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Trapas)

Materia prima: Vinaccia di Inzolia, Grecanico

Prezzo: € 8,80 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di liquirizia, cioccolato, vaniglia, miele, pera e susina con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di susina e miele. Alcol 38°.

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.



Grappa Nonino Vendemmia 2006 Nonino (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Materia prima: Vinacce di Pinot, Tocai e Malvasia

Prezzo: € 14,90 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta in colore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di lampone, susina, pralina, nocciola, pera, glicine e mela con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di pera, susina e lampone. Grappa Nonino Vendemmia è prodotta con metodo discontinuo in alambicchi a vapore. Alcol 40°.



Brandy Italiano Millesimato 1987 18 Anni Villa Zarri (Emilia Romagna, Italia)

Materia prima: Vino da Uve Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo

Prezzo: € 50,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo brandy si presenta con un colore giallo ambra scuro, limpido e trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di cioccolato, tabacco, vaniglia, miele, nocciola, prugna secca, liquirizia, fico secco, pralina, banana matura e scatola di sigari con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, molto equilibrato, piacevole morbidezza, vellutato. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di cioccolato, miele, nocciola, prugna secca e liquirizia. Un grande brandy distillato con alambicco discontinuo "Charentais" e maturato in botte fino al momento dell'imbottigliamento. Alcol 44°.

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

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