


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 21, Estate 2004

L'Importanza dell'Annata

Ogni appassionato di vino - così come quelli che si avvicinano per la prima volta all'affascinante mondo della bevanda di Bacco - sa che fra i fattori fondamentali per la determinazione della qualità di un vino è compresa anche l'annata della vendemmia. Non solo rappresenta un fattore importante: spesso l'annata è considerata come l'unico elemento per determinare il reale valore - non solo economico - di un vino. Proprio l'annata, in molti casi, stabilisce il valore economico di un vino, soprattutto nel tempo e, talvolta, anche nel caso in cui la conservazione della bottiglia non è stata delle migliori. Ma quanto conta effettivamente l'annata per un vino? Certamente - e innegabilmente - è un fattore di estrema importanza ma è anche innegabile che non è l'unico elemento capace di rendere grande un vino. Va anche ricordato - ad onore del vero - che spesso dietro al mito dell'annata si nasconde anche una discutibile speculazione.

Mettiamo subito in chiaro un concetto: l'annata è importante e per mezzo dell'andamento meteorologico delle stagioni ha il potere di emettere una buona, se non fondamentale, sentenza sulla qualità di un vino. Si deve però ricordare un concetto fondamentale legato indissolubilmente all'annata e che consente ai consumatori di salvarsi da certe speculazioni. Da qualche anno - un fenomeno che sembra ripetersi con magia e certamente dubbiosa puntualità ogni volta - in prossimità del periodo della vendemmia si sente spesso parlare della cosiddetta "vendemmia del secolo" capace di promettere grandi vini ovunque e comunque. Poi quei vini arrivano nei calici e si ha finalmente la possibilità di smentire o confermare le premesse fatte in quell'annata. Mentre è comprensibile il motivo di tanto clamore ai fini puramente commerciali, è meno comprensibile - e condivisibile - l'onestà e la scarsa credibilità verso i consumatori. D'accordo, nessuno ha la sfera di cristallo per prevedere con certezza il futuro, ma almeno un po' di serietà non guasterebbe in certi casi.

Nel considerare l'annata - che ha certamente un valore importante - è bene ricordare che ha senso solo ed unicamente per una determinata zona, e per essere ancora più pignoli e precisi, ha un valore ancora maggiore per zone piuttosto circoscritte e limitate. Se è vero che la qualità dell'annata è determinata dal-

l'andamento meteorologico, è anche vero che se, per esempio, in Umbria l'annata è stata favorita da buone condizioni meteorologiche, non significa che tutte le altre zone del mondo abbiano beneficiato della stessa positiva condizione. Due esempi emblematici su tutti sono rappresentati dalle annate 1997 e 2002. Il 1997 è stata definita l'annata del secolo scorso - ma sarebbe bene definirla, con vena polemica visto il puntuale clamore che si ripete ogni anno, una delle tante definite come migliori - e questo è stato certamente vero per alcune zone del mondo, mentre per altre è stata ordinaria e per altre modesta. Lo stesso si può dire del 2002, nonostante sia stata definita da molti - e giustamente - come un'annata non proprio esaltante, in certe zone ha consentito di creare dei vini ragionevolmente buoni.

Sempre per onore del vero va detto che l'influsso dell'andamento meteorologico dell'annata è spesso compensato dalla bravura dell'enologo oltre che dall'aiuto che la tecnologia offre oggi in cantina. Quando l'annata non è proprio clemente nei vigneti, spesso la tecnologia enologica è capace di compiere veri e propri miracoli - spesso insperati - tanto da rendere accettabili anche le condizioni più avverse. In questo senso va anche ricordata la serietà e la correttezza di molti produttori che, consapevoli delle non proprio esaltanti condizioni meteorologiche di un'annata, preferiscono non commercializzare i propri vini oppure decidono di venderli come prodotti più modesti, soprattutto nel prezzo. Se è vero che questo tipo di scelta è ammirevole dal punto di vista della correttezza verso la propria clientela, è anche vero che rappresenta un innegabile fattore di serietà e di tutela verso i migliori prodotti di una cantina. Certamente la scelta di non commercializzare i propri vini, o

Sommario

L'Importanza dell'Annata	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Umbria	3
GUSTO DIVINO	
Pinot Nero	6
I Vini del Mese	8
PRODUTTORI	
Champagne Marie Stuart	13
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
La Produzione del Vino Rosso	17
NON SOLO VINO	
Vodka	20
Aquavivae	22
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

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

di riclassificarli secondo dei criteri qualitativi più appropriati per l'annata, rappresenta un fattore di innegabile correttezza e serietà, ma rappresenta anche innegabilmente un ovvio fattore di perdita economica. Una scelta, quindi, doppiamente ammirevole.

Come si regola quindi il consumatore nei confronti dell'annata e - soprattutto - nei confronti della speculazione che si crea intorno a questo fattore? Spesso si sente ripetere il consiglio che nelle annate mediocri o pessime è bene scegliere vini di produttori affermati e affidabili, mentre nelle annate migliori i produttori "meno famosi" e più piccoli possono regalare buone sorprese. Nelle annate meno favorevoli è innegabile che il fattore tecnologico e l'abilità e l'esperienza di enologi bravi svolgano un ruolo fondamentale per il miglioramento di una materia prima non proprio eccellente. Nelle annate migliori - quando il fattore tecnologico è meno determinante grazie alla maggiore qualità delle uve - anche i produttori più modesti riescono a produrre grandi vini. Questo significa che per produrre un vino di qualità è necessario disporre di attrezzature enologiche moderne e tecnologicamente avanzate? Certamente no. Nonostante la tecnologia enologica offra oggi attrezzature affidabili e precise, capaci di controllare la qualità e la correttezza delle singole fasi, il fattore umano svolge in cantina - oggi come nel passato - un ruolo di primaria importanza.

Nonostante il fattore umano svolga ancora un ruolo importante nella produzione del vino di qualità, è innegabile che il supporto tecnologico abbia reso il fattore annata meno determinante di quanto lo fosse in passato. Ed è proprio grazie alla tecnologia enologica che si è ridotta la distanza fra i vari produttori e consentendo loro di produrre vini con una quantità minore di difetti, pur tuttavia senza nascondere certe carenze e predisposizioni qualitative. Ovviamente, quando l'annata è favorevole il suo apporto si riflette nel vino in maniera prorompente e determinante, tanto da fare apparire quasi insignificanti - spesso diversi - gli stessi vini prodotti in annate meno benevole. Nonostante l'annata rappresenti un fattore importante, la bravura degli enologi, unita al supporto tecnologico, evitano al consumatore di informarsi continuamente sulla reale qualità di ogni annata e di potere scegliere con relativa tranquillità un vino al ristorante. Magari in certe annate il vino non sarà eccezionale, ma certamente nemmeno pessimo o ignobile, e comunque apprezzabile. Infine l'annata rappresenta uno di quei tanti elementi che rendono il vino speciale ed emozionante, un fattore che puntualmente ogni anno è capace di rendere la bevanda di Bacco sempre diversa, con sfumature e personalità che, nel bene e nel male, riesce sempre ad attirare la nostra attenzione e a raccontare storie diverse - sia buone sia cattive -

per mezzo dei nostri sensi.

La Posta dei Lettori

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

Ho un'amica che si ritiene brava nella preparazione di risotti. Mi ha sfidato: vincerò un invito a cena se riuscirò a proporre dei buoni abbinamenti di vino. Sapreste darmi qualche indicazione a proposito? Che criteri utilizzare per la scelta? Dove trovare una lista dei vini che rispondano a tali criteri?

Giulio Genga - Lomagna, Lecco (Italia)

La scelta di un vino per l'abbinamento con una pietanza può essere determinato non solo da fattori puramente tecnici, ma anche da motivi tradizionali e, non da ultimo, anche da scelte indiscutibilmente soggettive. Nel caso in cui la scelta di un vino viene determinata da considerazioni di tipo tecnico - cioè facendo uso dei criteri applicati dagli enogastronomi - è necessario conoscere non solo il tipo di pietanza, nel suo caso risotto, ma anche e soprattutto gli ingredienti che prendono parte alla preparazione della ricetta. In base a questa considerazione è pertanto poco utile - e poco attendibile - l'indicazione di uno o più vini generici. Il riso è un alimento ricco di amido, con un gusto tendenzialmente dolce, pertanto abbinabile con vini freschi ed effervescenti, quindi vini bianchi, spumanti e molti rosati. Il fattore discriminante è comunque rappresentato dagli altri ingredienti e che completano quindi il quadro organolettico del piatto utile ai fini dell'abbinamento. Se nel risotto si trovano verdure - che generalmente hanno un gusto tendente al dolce - i vini già citati risultano essere ancora validi. Le stesse considerazioni sono inoltre applicabili nel caso in cui il risotto sia preparato con crostacei e pesce. Se nel risotto sono presenti carne o interiora - che aumentano sia la struttura del piatto, sia la succulenza - sarà opportuno scegliere un vino piuttosto alcolico o di adeguata tannicità, pertanto la scelta potrebbe essere un vino bianco così come un vino rosso. Interessanti abbinamenti con i risotti si possono realizzare con gli spumanti, la cui effervescenza e acidità ben si sposano con il riso, tuttavia la scelta finale dello spumante sarà determinata anche dagli altri ingredienti. Infine ci permettiamo di suggerirle la nostra Guida dei Vini che, oltre a contenere tutti i vini degustati e pubblicati da DiWineTaste, può consigliare un vino in base ad una specifica pietanza. Sarà sufficiente indicare nella casella "pietanza" il tipo di risotto, per esempio "risotto con gamberi e zucchine", e il sistema proporrà un elenco di vini abbinabili con il suo piatto. Buona fortuna per l'invito a cena!



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

Conservo le mie bottiglie di vino rosso all'interno di un armadio in modo da tenerle al buio e con poche escursioni termiche. Stavo pensando di conservare le mie bottiglie all'inter-

no delle scatole di cartone con cui sono vendute e sempre all'interno dell'armadio. Secondo voi questa soluzione potrebbe cambiare la temperatura e l'umidità?

Gino Biscardi – Mestre, Venezia (Italia)

La temperatura e l'umidità rappresentano un fondamentale requisito per la buona conservazione delle bottiglie di vino. La temperatura incide fortemente sui processi di maturazione: per questo motivo si preferisce conservare le bottiglie ad una temperatura relativamente bassa - di circa 14° C - ed è essenziale che questa sia il più possibile costante. Una temperatura di questo tipo consente una maturazione dei vini lenta e stabile capace di favorire un buon sviluppo delle qualità organolettiche. L'umidità - che dovrebbe idealmente essere intorno al 70% - consente innanzitutto la buona conservazione delle qualità meccaniche e fisiche dei tappi di sughero, in modo particolare l'elasticità, evitando pericolosi restringimenti. Nel suo caso la temperatura interna dell'armadio è fortemente condizionata dall'ambiente in cui si trova, salvo il caso in cui si tratti di uno specifico armadio climatizzato adatto per la conservazione del vino. Il cartone svolge una certa azione di isolamento termico, tuttavia ha la capacità di assorbire umidità. Se le condizioni ambientali offerte dal suo armadio non sono particolarmente buone, la conservazione all'interno delle scatole di cartone può offrire una migliore stabilità della temperatura che sarà comunque in relazione alla temperatura dell'armadio. Se è vero che è consigliabile mantenere i vini all'interno delle scatole in cui sono venduti - siano di cartone o di legno - sarebbe opportuno, se possibile, collocare l'armadio in un luogo che offra buone condizioni di temperatura e di umidità, provvedendo magari a ricoprire le pareti interne della stanza, oppure dell'armadio, con fogli di materiale coibente utilizzati nell'edilizia per l'isolamento termico.

ABC VINO

Umbria

Da sempre terra di santi e di eroi, il cuore verde d'Italia è anche indiscussa patria di storici e celebrati vini, un forte legame che ha sempre accompagnato la genuina e prelibata cucina della regione nel corso della sua storia

L'Umbria, fra le più suggestive e affascinanti regioni d'Italia, è da molti apprezzata per la sua ricchezza storica, culturale e artistica oltre che per i suoi incantevoli paesaggi, ricchi di verde in cui dominano incontrastati l'olivo e la vite. L'olio d'oliva e il vino sono infatti due fondamentali pilastri della cultura enogastronomica della regione che affonda le sue profonde radici nelle tradizioni contadine e rurali. La cucina dell'Umbria si basa su ingredienti semplici e modesti tuttavia genuini, gustosi e prelibati: una sicura attrattiva per gli innumerevoli turisti che ogni anno arrivano nella regione anche alla ricerca del buon bere e del buon mangiare. L'Umbria è stata sempre considerata terra di santi, eroi e raffinati artisti che hanno dato lustro e prestigio non solo alla storia della regione ma anche a quella d'Italia. L'Umbria è inoltre famosa nel mondo per i suoi vini: non a caso la regione è da molti considerata come la "Borgogna d'Italia", e qui l'enologia affonda le sue radici



Fig. 1: L'Umbria

nell'antichità dei tempi degli Etruschi, il glorioso e misterioso popolo che si stabilì nella parte occidentale della regione più di 3.000 anni fa.

Il prestigio dei vini Umbri fu molto alto durante l'epoca Etrusca e Romana e molte sono le lodi scritte da alcuni grandi e importanti autori del passato, come Plinio il Vecchio e Marziale, che ne decantarono le qualità nelle loro opere. In epoche successive la notorietà dei vini Umbri visse momenti di alterna fortuna e pregio. Verso la fine del 1400 il vino Umbro era molto apprezzato e ricercato, in particolare quelli prodotti ad Orvieto che furono anche richiesti dal celebre pittore Perugino Bernardino di Betto, detto il Pinturicchio, come parte del compenso per i suoi lavori svolti nel duomo di Orvieto. Anche altri pittori Umbri, fra cui il grande Pietro Vannucci, detto il Perugino, chiesero che parte del compenso per le loro opere fosse conferito in *vino buono*, una consuetudine, a quanto pare, piuttosto comune fra gli artisti del passato. In epoche successive, in Umbria come in altre regioni d'Italia, il vino era prodotto in grande quantità a scapito della qualità, in quanto era una fondamentale risorsa di sostentamento per coloro che lo producevano, pertanto più se ne produceva e meglio era.

Il rilancio dell'enologia e della viticoltura in Umbria inizia all'inizio degli anni 1960 che porterà, nel 1968, al primo e grande traguardo di prestigio con il conferimento della prima DOC Umbra riconosciuta a Torgiano. Questo importante e fondamentale successo si deve alla capacità e alla tenacità di uno dei più grandi personaggi dello scenario enologico Umbro e Italiano, Giorgio Lungarotti, i cui vini sono oggi conosciuti in tutto il mondo. Il successo di Torgiano sarà consacrato nel 1990 con il riconoscimento della prima DOCG Umbra attribuita al Torgiano Rosso Riserva. A pochi chilometri da Torgiano un altro grande personaggio dell'enologia Umbra è pronto a valorizzare il grande patrimonio della sua terra. Arnaldo Caprai inizia il suo trionfale cammino nel mondo del vino acquistando nei primi anni 1970 alcuni vigneti in Montefalco. Da subito concentra la sua attenzione nel sogno di rivalutare la

locale uva rossa Sagrantino, da molti dimenticata e poco apprezzata tanto che a Montefalco sono in molti a sostituirla nei vigneti con altre varietà. Caprai è convinto nelle potenzialità dell'uva Sagrantino e coinvolge nell'azienda vinicola anche il figlio Marco, che con la sua passione e tenacia sarà fondamentale per lo sviluppo dell'affermazione e del successo del Sagrantino nel mondo.

Anche ad Orvieto, già famosa in antichità per i suoi vini bianchi, si verificheranno alcuni importanti eventi che contribuiranno notevolmente al rilancio e al prestigio dell'enologia Umbra. Saranno gli Antinori a dare vita al Castello della Sala a Ficulles, nelle vicinanze di Orvieto, a due dei più celebrati vini d'Italia degli ultimi anni e che hanno dato inizio ad un nuovo stile. Grazie all'intuizione e alla passione dell'enologo Renzo Cotarella - fratello di un altro celebrato enologo, Riccardo Cotarella, entrambi Umbri di nascita - prende vita un grande bianco, il Cervaro della Sala, prodotto in gran parte da Chardonnay e al quale viene aggiunto una piccola parte dell'uva bianca per eccellenza dell'Umbria: il Grechetto. Un vino che stupisce sin dall'inizio per l'eleganza e che apre di fatto un nuovo stile nei vini bianchi Italiani. Il successo si ripete pochi anni più tardi con il celebre Muffato della Sala, prodotto con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la muffa nobile - un fenomeno che in Italia ha come maggiore e principale rappresentante la suggestiva zona di Orvieto.

La condizione enologica attuale dell'Umbria registra un notevole fermento in cui la qualità è in continua crescita e la maggioranza dei produttori della regione hanno abbandonato da alcuni anni la produzione di massa in favore di una migliore qualità. L'Umbria è l'unica regione dell'Italia peninsulare a non essere bagnata dal mare e il territorio è prevalentemente collinare, una condizione che consente un'ottima coltivazione della vite e dell'olivo. Lo scenario collinare è infatti una caratteristica pressoché costante in tutta la regione. Da nord a sud, da est a ovest, in Umbria è un continuo salire e scendere di colli e pendii su cui prevalgono i colori grigio-verde degli olivi e l'ordinato schieramento dei vigneti intervallati dalle innumerevoli e placide località ricche di arte, storia e tradizione. I vini prodotti in Umbria sono sia bianchi, sia rossi - praticamente in pari misura - a cui fanno seguito i vini dolci prodotti con uve lasciate appassire su graticci, di cui i migliori rappresentanti rimangono il Vin Santo, che in Umbria vanta una lunga e consolidata tradizione, esattamente come in altre zone d'Italia, e il Sagrantino di Montefalco Passito.

In Umbria si coltivano uve sia bianche sia rosse, ed entrambe rappresentano un fattore importante dell'enologia della regione. A differenza di altre regioni in cui domina uno specifico stile di vino, in Umbria, anche per effetto della sua tradizione, la produzione è divisa, quasi equamente, fra vini bianchi e vini rossi. Fra le uve a bacca bianca è certamente il Grechetto a ricoprire il ruolo primario, un'uva autoctona dell'Umbria diffusa in tutta la regione e con la quale si producono interessanti bianchi, sia in purezza, sia miscelata ad altre uve e in particolare con lo Chardonnay. L'uva rossa la più importante è il Sagrantino, che nonostante sia quasi esclusivamente presente in Montefalco - la sua zona d'origine - i vini prodotti con quest'uva sono oggi fra i più rappresentativi di tutta l'Umbria. Fra le altre uve a bacca bianca della regione si ricordano Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano, Verdello, Canaiolo Bianco e Procanico, mentre fra le uve a bacca rossa si ricordano Sangio-

vese, Cilieggiolo, Canaiolo Nero, Montepulciano, Barbera e, in particolare, il Gamay introdotto nell'area del Lago Trasimeno da oltre un secolo e con il quale si producono interessanti vini. In Umbria non mancano nemmeno le uve cosiddette "internazionali" come lo Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco e Riesling, per quelle a bacca bianca, oltre a Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Cabernet Franc, per le uve a bacca rossa.

La Classificazione dei Vini dell'Umbria

I vini dell'Umbria sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Italia e precisamente, dal livello più basso a quello più alto: **Vini da tavola**, **IGT** (*Indicazione Geografica Tipica*), **DOC** (*Denominazione di Origine Controllata*) e **DOCG** (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*). In Umbria sono attualmente riconosciute due DOCG: il Torgiano Rosso Riserva e il Sagrantino di Montefalco (o Montefalco Sagrantino), entrambi vini rossi e certamente da considerarsi fra gli esempi più importanti della regione. Le aree riconosciute dall'attuale sistema di qualità per la produzione di vini DOC sono 11 e precisamente: Assisi, Colli Altotiberini, Colli Amerini, Colli del Trasimeno, Colli Martani, Colli Perugini, Lago di Corbara, Montefalco, Orvieto, Rosso Orvietano e Torgiano. Va inoltre osservato che in Umbria una percentuale piuttosto elevata di vini è prodotta come IGT (*Indicazione Geografica Tipica*) e qui, come in tutte le altre regioni d'Italia, la qualità di questi prodotti è spesso superiore a molti vini appartenenti alle categorie superiori.

Torgiano e Torgiano Riserva

A pochi chilometri a sud di Perugia, il capoluogo dell'Umbria, si trova la città di Torgiano, da anni celebre nel mondo per la produzione di vino. Il suo successo va principalmente riconosciuto a Giorgio Lungarotti, che grazie alla sua lungimiranza, tenacità e capacità è riuscito a trasformare l'immagine di un luogo attraverso il vino. L'area di Torgiano è oggi riconosciuta sia come DOC sia come DOCG, in entrambi i casi è stata la prima dell'Umbria a raggiungere questo traguardo (la DOC è stata riconosciuta nel 1968 mentre la DOCG nel 1990). La celebrità di Torgiano è senz'altro rappresentata dal Torgiano Rosso Riserva, l'unico vino DOCG di questa zona e prodotto prevalentemente con Sangiovese e Canaiolo Nero. La produzione dei vini DOC di Torgiano è piuttosto varia e comprende bianchi, rossi, rosati e spumanti. Il Bianco di Torgiano è prodotto con Trebbiano Toscano e Grechetto e fra i vini di questa categoria sono inoltre interessanti anche i monovarietali di Chardonnay, Pinot Grigio e Riesling Italico. Il Rosso di Torgiano - il primo rosso ad avere raggiunto la notorietà al di fuori di questa zona - è prodotto con Sangiovese, Canaiolo Nero e, in minore parte, Trebbiano Toscano. La produzione dei vini rossi prevede anche i monovarietali Cabernet Sauvignon e Pinot Nero, mentre il vino rosato è prodotto con lo stesso uvaaggio del Torgiano Rosso.

Montefalco e Sagrantino di Montefalco

Montefalco è certamente l'area vitivinicola di cui si parla maggiormente negli ultimi tempi e che sta diventando sempre più l'area di riferimento dell'Umbria enologica. L'area di Montefalco si trova a circa 40 chilometri ad est di Perugia e il successo del suo Sagrantino ha chiamato nella zona anche celebri produttori provenienti da altre regioni. Come la vicina Torgiano, anche l'area di Montefalco condivide le denominazioni DOC e DOCG. Solo ai vini prodotti esclusivamente con Sagrantino è riconosciuta la categoria DOCG che prevede le versioni secco e passito. In tempi passati il Sagrantino era unicamente prodotto come passito, un vino dolce, ricco e potente, che ben accompagnava i ricchi pasti Pasquali degli abitanti di Montefalco. Nonostante il Sagrantino Passito sia ancora molto apprezzato - e non solo a Montefalco - tuttavia è la versione secca a riscuotere il maggiore interesse. Il Sagrantino vinificato in secco è frutto di studi piuttosto recenti, che risalgono a circa 30 anni fa, ma il suo miglioramento si deve prevalentemente all'encomiabile e preziosa opera di ricerca e di rivalutazione svolta da Arnaldo Caprai e da suo figlio Marco. Il Sagrantino è un'uva robusta e possente - con una carica tannica notevole e una ricchezza organolettica rilevante - che ha seriamente rischiato di scomparire dai vigneti di Montefalco in favore di altre varietà, mentre oggi, grazie agli sforzi dei produttori, è un'uva capace di produrre vini che si apprezzano - con merito - ovunque nel mondo. Nell'area di Montefalco si producono anche vini DOC nelle tipologie bianco e rosso. Il Montefalco Bianco è prodotto con Grechetto e Trebbiano Toscano, mentre il Montefalco Rosso - un vino di notevole interesse - è prodotto prevalentemente con Sangiovese e Sagrantino e disponibile anche come riserva.

Orvieto

In tempi passati quando si pensava al vino Italiano, Orvieto era uno dei pochi nomi che venivano ricordati più frequentemente. Ad onore del vero si deve ammettere che se nell'antichità - in tempi che risalgono addirittura all'epoca Etrusca - i vini di Orvieto erano celebrati e apprezzati ovunque, lo stesso non si può dire delle epoche successive. La speculazione che si è fatta ad Orvieto, non solo da parte dei produttori locali ma anche e soprattutto di quelli di altre zone, puntava unicamente a massicce produzioni di quantità a scapito di quella gloriosa qualità che rese celebre questa zona nel passato. Per fortuna negli ultimi decenni le cose sono cambiate e i produttori puntano ora ad una rigorosa qualità con la speranza di raggiungere nuovamente quella qualità tanto decantata in tempi passati. Orvieto è prevalentemente celebre per i suoi vini bianchi prodotti con Procanico - nome con cui è noto nella zona il Trebbiano Toscano - Verdello, Grechetto, Drupeggio - altrove noto come Canaiolo Bianco - e Malvasia Toscana. I bianchi sono prodotti anche nella versione Classico, Superiore e Classico Superiore. Di notevole e assoluto rilievo è la produzione di alcuni vini dolci prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la celebre muffa nobile - un fenomeno che nella zona di Orvieto è frequente e conosciuto da molti anni. Ad Orvieto recentemente si producono vini rossi DOC conosciuti come Rosso Orvietano (o Orvietano Rosso), sia come miscele di uve, sia monovarietali, con Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,

Merlot, Pinot Nero, Ciliegiole, Canaiolo Nero e Aleatico.

Colli del Trasimeno

Una delle zone che recentemente sta riscuotendo un crescente interesse e successo è quella dei Colli del Trasimeno. L'area si trova ad ovest di Perugia e si estende intorno ai comuni limitrofi al Lago Trasimeno. L'area è riconosciuta come DOC e la produzione di vino si avvale di una quantità piuttosto elevata di varietà di uve, sia bianche, sia rosse. Fra le uve a bacca bianca troviamo il Grechetto - l'autoctono Umbrino diffuso in tutta la regione - Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti, Verdello e Verdicchio. Da notare che il Grechetto è l'unica uva a bacca bianca utilizzata per la produzione di vini bianchi monovarietali. Fra le uve rosse sono coltivate il Sangiovese, Gamay, Ciliegiole, Cabernet Sauvignon e Merlot. Interessante è la presenza del Gamay, da considerarsi come un particolare caso nella diffusione di questa celebre uva. Il Gamay fu introdotto nella zona del Trasimeno oltre un secolo fa e oggi è così diffusa da essere considerata quasi come un'uva tipica del luogo. I vini rossi prodotti con Gamay dei Colli del Trasimeno sono piuttosto interessanti e sono da considerarsi fra i migliori rossi DOC di quest'area.

Altre Zone di Produzione

Fra le zone di interesse enologico dell'Umbria vanno certamente ricordati i Colli Amerini, fra le aree più interessanti della regione per i vini rossi che qui si producono con Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiole, Canaiolo Nero, Barbera e Merlot. Fra le aree DOC più recenti va ricordata Assisi, in particolare per il Grechetto vinificato in purezza. Anche la produzione dei Colli Martani è interessante sia per i vini bianchi sia per i vini rossi, tuttavia la celebrità di quest'area è il Grechetto di Todi, un vino prodotto in quantità piuttosto limitate. Un'area completamente dedicata alla produzione di vini rossi è quella del Lago di Corbara, nelle vicinanze di Orvieto, in cui troviamo Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero, vinificati anche in purezza. Nella zona che si estende da Perugia fino a quasi il confine settentrionale dell'Umbria si trova la DOC dei Colli Altotiberini, in cui si producono sia bianchi sia rossi. A sud di Perugia si estende la zona DOC dei Colli Perugini, che raggiunge parte della provincia di Terni, e in cui si producono prevalentemente vini bianchi e rossi.

GUSTO DIVINO

Pinot Nero

Un'uva che richiede grande maestria e un clima adatto per produrre ottimi vini. Il Pinot Nero è per molti sinonimo di vini di grande classe ed è l'uva a bacca nera più usata nella produzione di spumanti fra cui lo Champagne

Il Pinot Nero è un'uva piuttosto bizzarra ed è certamente fra le più difficili da coltivare e da vinificare. Non solo richiede condizioni climatiche idonee per potere esprimere il meglio di sé nel vigneto, il Pinot Nero richiede anche un'elevata dose di bravura sia da parte dell'agronomo sia da parte dell'enologo. Il Pinot Nero è una prova impegnativa per tutti coloro che si confrontano con quest'uva con lo scopo di produrre vini, una condizione che rimane vera anche nella sua terra di origine e che ancora oggi è considerata la migliore zona: la Borgogna. La difficoltà nella produzione di vini con Pinot Nero è probabilmente anche il motivo della divisione fra gli appassionati della bevanda di Bacco. Per molti il Pinot Nero è capace di produrre vini di grande classe ed eleganza, probabilmente come nessun'altra uva, per altri invece è un'uva capace di dare vini poveri di emozioni. Forse quelli che lo sostengono lo fanno perché hanno avuto l'opportunità di degustare grandi vini da Pinot Nero, mentre quelli che non riescono ad apprezzarlo probabilmente hanno sempre degustato Pinot Nero mediocri, a dire il vero, la maggioranza dei vini prodotti con quest'uva.

Il Pinot Nero è fra le uve più antiche di cui si hanno notizie storiche e la sua terra di origine è molto probabilmente la Borgogna. Si ritiene che il Pinot Nero sia coltivato in Borgogna da oltre 2.000 anni, con molta probabilità era già presente nella regione prima delle invasioni da parte dei Romani. Già a quei tempi il Pinot Nero godeva di una certa notorietà e anche autori come Plinio il Vecchio e Columella lo hanno citato nelle loro opere. Il Pinot Nero è una varietà definita come *geneticamente instabile*, cioè che può mutare molto facilmente dando origine ad altre varietà. Si ritiene che esistano oltre 1.000 diverse varietà clonali appartenenti alla famiglia dei Pinot, di cui le più celebri sono Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Meunier, oramai considerate come delle varietà specifiche. La facilità di mutazione del Pinot Nero rappresenta un fattore critico per la sua coltivazione che si unisce alla necessità di un clima fresco capace di consentire una maturazione lenta. La coltivazione del Pinot Nero e la successiva produzione di vino rappresenta sempre una sfida e non è un caso che i vini di alta qualità prodotti con quest'uva sono piuttosto pochi, mentre abbondano gli esempi di qualità mediocre e, addirittura, bassa.

La Borgogna è da considerarsi come la terra d'elezione del Pinot Nero e in particolare la Côte d'Or, da cui provengono certamente i migliori vini del mondo prodotti con quest'uva. Il Pinot Nero è inoltre celebre nella Champagne - a nord della Borgogna - dove quest'uva è utilizzata per la produzione dei celebri spumanti. Il Pinot Nero è usato nello Champagne sia per conferire una maggiore struttura al vino, sia per aumentare la complessità aromatica, non da ultimo, è utilizzato anche in purezza e senza l'aggiunta di altre uve. Il Pinot Nero è l'uva a bacca rossa più utilizzata per la produzione di spumanti, di cui la maggior parte sono prodotti con il metodo classico e vinificato in bianco, cioè separando le bucce dal mosto subito dopo

averle pigiate. Il Pinot Nero è inoltre il responsabile dell'affascinante colore degli spumanti rosati, ottenuto sia aggiungendo vino rosso prodotto con quest'uva, sia con vini rosati prodotti con il metodo del salasso o sanguinamento (*saignée* in Francese).

Il nome Pinot deriva dalla tipica forma del grappolo di quest'uva, compatto e serrato da ricordare una pigna. L'acino del Pinot Nero ha una buccia sottile, una capacità colorante modesta, un contenuto di tannini piuttosto basso e un'acidità piuttosto marcata. I vini prodotti con quest'uva, a causa del ridotto contenuto in estratti della sua sottile buccia, sono relativamente delicati e, sempre a causa della composizione dei suoi acini, il Pinot Nero non consente un'ampia possibilità di stili rispetto ad altre uve a bacca rossa. L'acidità è il fattore critico del Pinot Nero e questa deve essere quanto più possibile conservata in modo da non compromettere l'equilibrio del vino. Il metodo migliore per conservare l'acidità del Pinot Nero è quello di coltivare quest'uva in zone a clima fresco tali da consentire una lenta maturazione e uno sviluppo elegante e ottimale dei suoi aromi. Per questa ragione il Pinot nero non è un'uva adatta alle zone con clima caldo poiché tende a maturare troppo in fretta perdendo la sua preziosa acidità e sviluppando aromi ordinari.

Gli acini del Pinot Nero hanno una buccia sottile, un colore blu scuro e si raggruppano in piccoli grappoli. Quest'uva è piuttosto sensibile alle muffe ed è una varietà che matura in anticipo rispetto alle altre varietà a bacca rossa e spesso in Borgogna la vendemmia avviene nello stesso periodo in cui si raccoglie lo Chardonnay. La resa del Pinot Nero è generalmente bassa ed è piuttosto sensibile a molte malattie della vite, una condizione che la rende ancora più difficile da coltivare. Il Pinot Nero preferisce i terreni calcarei mentre i terreni di tipo argilloso, freschi e umidi, sarebbero da evitare. A causa del basso contenuto di tannini e di pigmenti coloranti, i vini prodotti con quest'uva sono generalmente trasparenti e le tonalità piuttosto chiare, qualcosa di ben lontano, per esempio, ai colori tipici dei vini prodotti con Cabernet Sauvignon o Sangiovese. Nelle annate particolarmente sfavorevoli, alcuni produttori aggiungono parte dei raspi nel mosto in modo da compensare la ridotta quantità di tannini nelle bucce del Pinot Nero.



Un grappolo di Pinot Nero

Gli stili di vinificazione del Pinot Nero si possono essenzialmente riassumere in due categorie: vini rossi e spumanti. Nella produzione di vini rossi, il Pinot Nero è nella maggioranza dei casi vinificato in purezza e piuttosto raramente miscelato ad altre uve. Nonostante i vini rossi prodotti con Pinot Nero siano spesso fermentati o maturati in botte, l'apporto del legno è spesso molto bilanciato grazie anche alla scelta di botti con gradi di tostatura non eccessivi. A differenza di altre uve, come per esempio il Cabernet Sauvignon e il Merlot, nel Pinot Nero difficilmente si percepiscono prorompenti e forti aromi di vaniglia e di legno tostato proprio perché la botte, quando usata in modo eccessivo, tende a coprire i freschi ed eleganti aromi di quest'uva. Va inoltre osservato che il passaggio in botte del Pinot Nero contribuisce all'arricchimento del vino con i tannini ceduti dal legno e pertanto può svolgere un ruolo fondamentale nell'equilibrio. Negli spumanti il Pinot Nero è generalmente utilizzato nella produzione del metodo classico ai quali conferisce struttura e complessità aromatica. La longevità dei vini rossi prodotti con Pinot Nero è piuttosto variabile ed è fortemente condizionata dalla qualità. La durata media è generalmente compresa fra i 2 e gli 8 anni, talvolta anche con punte di 10 anni, tuttavia è bene ricordare che solo i migliori Pinot Nero, prodotti con criteri e condizioni di alta qualità, riescono a svilupparsi per 8-10 anni.

I Colori del Pinot Nero

A causa della buccia sottile dei suoi acini, il Pinot Nero non possiede spiccate capacità coloranti, una caratteristica che è ben evidente nel colore e nella trasparenza dei suoi vini rossi. Il colore dei vini rossi prodotti con Pinot Nero può variare da tonalità piuttosto chiare a mediamente intense, in accordo alla qualità delle uve e dai tempi di macerazione. In gioventù il colore assumerà tonalità rosso rubino che evolveranno con la maturazione in rosso granato per poi raggiungere evidenti tonalità rosso aranciato. La trasparenza nel Pinot Nero è sempre molto evidente: la luce attraverserà facilmente il vino; qualcosa di ben diverso rispetto alle trasparenze impenetrabili di altre varietà come per esempio di alcuni Cabernet Sauvignon. La presenza di Pinot Nero negli spumanti è spesso segnalata dalla maggiore intensità del colore. Se nella maggioranza dei casi gli spumanti assumono tonalità giallo verdolino o giallo paglierino chiaro, quando il Pinot Nero è presente, la tonalità tende ad essere più scura arrivando anche ad assumere un evidente colore giallo dorato. Va comunque ricordato che una maggiore intensità nel colore degli spumanti metodo classico può essere dovuto anche a lunghi periodi di affinamento sui lieviti e di maturazione. Infine, il colore rosato di molti spumanti metodo classico - fra cui lo Champagne Rosé e il Franciacorta Rosé - è dovuto alla presenza di vini prodotti con Pinot Nero vinificati sia in rosso, aggiunto alla *cuvée* di vini bianchi, sia in rosato prodotto con il metodo del salasso o sanguinamento.

Gli Aromi

Il Pinot Nero è probabilmente il più celebre rappresentante degli aromi freschi e ben definiti di frutta, capace di donare vini estremamente eleganti e di innegabile classe, una caratteristica che, ad onore del vero, è riconoscibile solamente nei vini di elevata qualità. Gli aromi del Pinot Nero sono delicati e

sottili - tuttavia ben pronunciati - e per questo motivo è necessaria un'eccellente capacità dell'enologo tale da non coprire o perdere gli eleganti aromi di quest'uva. L'uso di botti prodotte con legno molto tostato è certamente l'errore che ogni enologo evita accuratamente proprio perché questo tende a coprire facilmente gli aromi del Pinot Nero, salvo nei casi in cui si desideri impartire al vino pronunciati aromi di legno. Tuttavia la maggioranza dei vini rossi prodotti con Pinot Nero sono fermentati e maturati in botte e l'uso intelligente del legno - sia il grado di tostatura, sia il tempo di permanenza - è uno dei fattori che contribuisce all'eleganza e alla classe di questi vini. Raramente gli aromi tipici della maturazione e della fermentazione in botte saranno percepiti con netta evidenza nei Pinot Nero. Va inoltre osservato che molti produttori preferiscono vinificare il Pinot Nero in contenitori inerti - come l'acciaio - ottenendo risultati estremamente raffinati ed eleganti.

I vini prodotti con uve Pinot Nero coltivate in zone a clima piuttosto freddo, o raccolte quando non hanno raggiunto una maturazione ottimale, sono caratterizzati da aromi che possono ricordare sostanze erbacee o vegetali, come per esempio menta, foglia di pomodoro e aneto, tuttavia sarà ben chiara ed evidente la natura fruttata dell'uva, in particolare aromi di frutti a bacca rossa, come ciliegia, lampone, fragola e mirtillo. I vini prodotti nelle zone a clima caldo, o con uve perfettamente mature, gli aromi di frutta sono molto evidenti e pronunciati. Si percepiranno i consueti e caratteristici aromi di frutta del Pinot Nero, come ciliegia, lampone e fragola, in alcuni casi sarà inoltre possibile percepire anche amarena, mora e prugna, così come aromi floreali come la rosa e la violetta. L'evoluzione del Pinot Nero in bottiglia sviluppa aromi molto complessi in cui le sensazioni di frutta si trasformano prima in confetture per poi trasformarsi, all'apice della maturazione, in aromi di sottobosco, cuoio, pellame, funghi e selvaggina. La presenza di Pinot Nero negli spumanti bianchi metodo classico è spesso segnalata da aromi di frutta a bacca rossa che si uniranno alle tipiche percezioni aromatiche di questi vini. Negli spumanti rosati metodo classico gli aromi fruttati tipici del Pinot Nero saranno molto evidenti e predominanti.

Il Gusto

Il gusto dei vini prodotti con Pinot Nero è caratterizzato da una evidente acidità che, nel caso in cui non sia stata propriamente controllata, può anche compromettere l'equilibrio. Del resto il Pinot Nero è notoriamente un'uva difficile da coltivare e da vinificare, pertanto richiede particolari attenzioni e buone capacità in cantina. L'acidità del Pinot Nero è fortemente determinata dal suo grado di maturazione e dal luogo in cui è stata coltivata, tuttavia, a causa del suo ridotto contenuto in tannini, sarà proprio la giusta acidità a contribuire sul giusto equilibrio del vino. Nonostante l'affinamento in bottiglia rende generalmente il Pinot Nero più rotondo e carezzevole, l'acidità sarà una caratteristica che accompagnerà tutta l'evoluzione di questi vini. Uno dei fattori che saranno utili a bilanciare la spiccata acidità dell'uva è rappresentata dall'alcol che nei vini prodotti con Pinot Nero è spesso piuttosto elevata. La morbidezza del vino sarà anche determinata dalla permanenza in botte che contribuirà anche ad aumentarne la struttura.

Un'Uva non per Tutti

Il Pinot Nero è un'uva che presenta difficoltà sia nella coltivazione sia nella vinificazione qualora lo scopo sia la produzione di vini di alta qualità. Da tempo considerata un'uva internazionale, il Pinot Nero è praticamente diffuso in ogni paese vinicolo del mondo, apprezzato da molti come esempio massimo di eleganza, indifferente per altri a causa del suo scarso colore che all'apparenza lo fa sembrare un vino modesto. Va comunque osservato che vini di alta qualità prodotti con Pinot Nero sono piuttosto pochi, mentre è molto facile trovare vini prodotti con quest'uva che si potrebbero definire, nella migliore delle ipotesi, mediocri. L'indiscussa patria del Pinot Nero è la Borgogna - e in particolare la Côte d'Or - dove quest'uva riesce a dare il meglio di sé sotto innumerevoli interpretazioni, anche grazie alle condizioni climatiche della zona, la capacità mutevole dell'uva e le tradizioni enologiche fortemente basate sulle differenze del territorio. Nella Côte de Nuits i vini da Pinot Nero sono in genere robusti e complessi, con intriganti note minerali e speziate. Nella vicina Côte de Beaune è invece il carattere fruttato dell'uva a prevalere nello stile di questi vini, più rotondi e dalla maturazione più rapida. Nelle altre zone della Borgogna si trovano buoni esempi di Pinot Nero nel villaggio di Pommard; altri interessanti esempi, con qualità diverse fra loro, sono i vini prodotti nella Côte Chalonaise, Mercurey e Givry. In Francia il Pinot Nero è inoltre presente nella Champagne, dove è usato per la produzione dei celebri spumanti, nella Valle della Loira e in Alsazia.

In altre zone d'Europa il Pinot Nero produce buoni esempi in Svizzera - in particolare a Valais e Neuchâtel, dove è noto con il nome di Blauburgunder - mentre in Austria si producono buoni Pinot Nero nella zona di Burgenland. In Germania quest'uva è piuttosto diffusa, nota con il nome Blauburgunder, soprattutto nelle aree del Palatinato (Pfalz), Franconia e Ahr, inoltre il Pinot Nero sta riscuotendo un buon successo anche in Romania. In Italia i migliori esempi di vini prodotti con Pinot Nero si registrano nell'area a Nord-Est e in particolare nell'Alto Adige, tuttavia buoni esempi si possono trovare anche in Toscana, in Umbria e nell'Oltrepò Pavese dove è vinificato anche in bianco. Nel cosiddetto *Nuovo Mondo* il Pinot Nero suscita un notevole interesse e i migliori esempi provengono, per quanto concerne gli Stati Uniti d'America, dall'Oregon - certamente la migliore zona da Pinot Nero d'America - e dalle zone più fresche della California, come Russian River, Carneros (principalmente usato per la produzione di spumanti metodo classico), Santa Barbara (in particolare le zone di Santa Maria e Santa Ynez) e Monterey. Nonostante il clima dell'Argentina sia troppo caldo per il Pinot Nero, buoni esempi sono tuttavia prodotti nell'area di Río Negro, e in Sud Africa quest'uva ha dato pochi ma buoni esempi, in particolare nella fresca Walker Bay. In Australia la maggioranza del Pinot Nero è prodotto nella Victoria, in particolare nella Yarra Valley. Il clima fresco della Nuova Zelanda consente la produzione di ottimi vini da Pinot Nero, in particolare nelle zone di Marlborough, Martinborough e Central Otago.



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



in collaborazione con MASI in collaboration with

Valpolicella Classico Superiore Serego Alghieri 2000 Masi (Italia)

Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (20%), Molinara (10%)

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, confettura di prugne e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco e accenni di coriandolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Questo Valpolicella matura per 24 mesi in botte, di cui 6 mesi in botti di ciliegio, e per almeno 6 mesi in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2000 Masi (Italia)

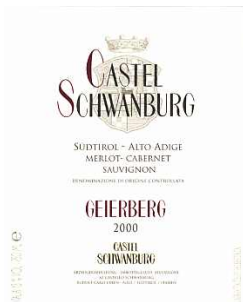
Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%)

Prezzo: € 25,90

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



**Alto Adige Merlot-Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg Geierberg 2000
Castel Schwanburg (Italia)**

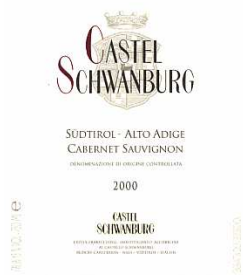
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 18,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, lampone, liquirizia, ribes, violetta, vaniglia e accenni di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Geierberg matura in botte per 12 mesi.

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



**Alto Adige Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg 2000
Castel Schwanburg (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (90%), Cabernet Franc, Petit Verdot (10%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, vaniglia e ribes seguite da aromi di amarena, mora, violetta, liquirizia, tabacco, cannella, peperone e accenni di cioccolato, eucalipto e noce moscata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, ribes e amarena. Un vino ben fatto. Questo Cabernet Sauvignon matura per 18 mesi in barrique.

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



**Palivou Vineyards White Fox 2003
Palivos Estate (Grecia)**

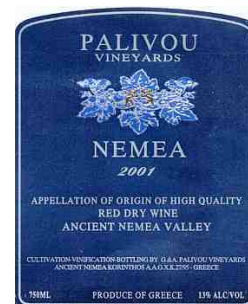
Uvaggio: Roditis

Prezzo: € 3,15

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, litchi e ginestra seguite da aromi di acacia, banana, ananas, limoncella, mela e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ananas e pera.

Abbinamento: Latticini, Antipasti di crostacei, Risotti e pasta con crostacei



**Nemea 2001
Palivos Estate (Grecia)**

Uvaggio: Agiorgitiko

Prezzo: € 4,93

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, violetta e vaniglia seguite da aromi di liquirizia, ribes, amarena e accenni di cioccolato e eucalipto. In

bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Questo vino matura per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Stufati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Cavalcaonte 2003
Fattoria Ca' Rossa (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta e lampone. In bocca ha buona corrispondenza con in naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Cavalcaonte matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva
Ripagrande 2001
Fattoria Ca' Rossa (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, prugna, vaniglia, liquirizia e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Sangiovese matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Scaloti 2003
Cosimo Taurino (Italia)

Uvaggio: Negroamaro

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosa ciliegia chiaro e sfumature di rosa buccia di cipolla, trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e lampone seguite da aromi di fragola, pesca e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco di buona freschezza e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di lampone e fragola.

Abbinamento: Antipasti, Salumi, Latticini, Pasta e risotto con verdure, Zuppe di pesce



Notarpanaro 1999
Cosimo Taurino (Italia)

Uvaggio: Negroamaro (85%), Malvasia Nera (15%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di carruba, viola appassita, tabacco, vaniglia, liquirizia e accenni di mallo di noce e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene.

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



**Franciacorta Satèn 2000
Fratelli Berlucchi (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Bianco (20%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, pompelmo e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, ananas, banana, lievito, litchi, nocciola e mela. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, litchi e pompelmo. Un vino ben fatto. Questo Franciacorta matura per almeno 37 mesi sui propri lieviti a cui seguono 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce arrosto, Pesce stufato, Paste ripiene



**Franciacorta Pas Dosé 2000
Fratelli Berlucchi (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Bianco, Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 21,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera e mela seguite da aromi di lievito, biancospino, ginestra, acacia, ananas, pane tostato, nocciola e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per almeno 37 mesi e affina in bottiglia per 2-3 mesi.

Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Pasta e risotto con pesce, verdure e crostacei, Carni bianche saltate, Pesce saltato



**Bianco di Custoza Superiore Cà del Magro 2003
Monte del Frà (Italia)**

Uvaggio: Garganega (50%), Trebbiano Toscano (10%), Tocai (10%), Cortese (15%), Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc (15%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, pera e biancospino seguite da aromi di ananas, ginestra, glicine, mandorla e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera e mela. Le uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling utilizzate per la produzione di questo vino fermentano e maturano in barrique mentre le restanti in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce alla griglia, Carne bianca saltata con funghi



**Mascarpine 2001
Monte del Frà (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (20%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, lampone e rosa seguite da aromi di fragola, mirtillo, prugna, mora, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mirtillo, lampone e amarena. Un vino ben fatto. Mascarpine matura in botte per almeno 12 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

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



Valpolicella Classico Superiore La Preosa 2001
Boscaini Carlo (Italia)

Uvaggio: Corvina (50%), Corvinone (40%), Rondinella (10%)

Prezzo: € 7,80

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di confettura di prugne, amarena e violetta seguite da aromi di mora, liquirizia, vaniglia e un accenno di cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Valpolicella matura per 18 mesi in botte a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Valpolicella Classico Superiore Ripasso Zane 2001
Boscaini Carlo (Italia)

Uvaggio: Corvina (50%), Corvinone (40%), Rondinella (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di ciclamino, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevolmente morbido, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Questo Valpolicella matura per 18 mesi in botte e per 8 mesi in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella - Valpantena Brolo delle Giare 2000
Tezza (Italia)

Uvaggio: Corvina (80%), Rondinella (10%), Croatina (10%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, liquirizia, tabacco, vaniglia, cioccolato e accenni di pepe nero e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Amarone matura per 2 anni in barrique a cui segue un anno di affinamento in bottiglia.

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



Recioto della Valpolicella Brolo delle Giare 2000
Tezza (Italia)

Uvaggio: Corvina (80%), Rondinella (10%), Croatina (10%)

Prezzo: € 19,80 - 375 ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di more e confettura di amarene seguite da aromi di confettura di prugne, lampone, liquirizia, macis, cacao, vaniglia, pepe rosa, viola appassita e un lieve accenno di smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque ben equilibrato dall'alcol, robusto, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di confettura di more e confettura di amarene. Un vino ben fatto. Questo Recioto matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Champagne Marie Stuart

Fondata nel 1897, la prestigiosa Maison, appartenente al Gruppo Alain Thienot, produce raffinati ed eleganti Champagne che esprimono la qualità del territorio da cui provengono

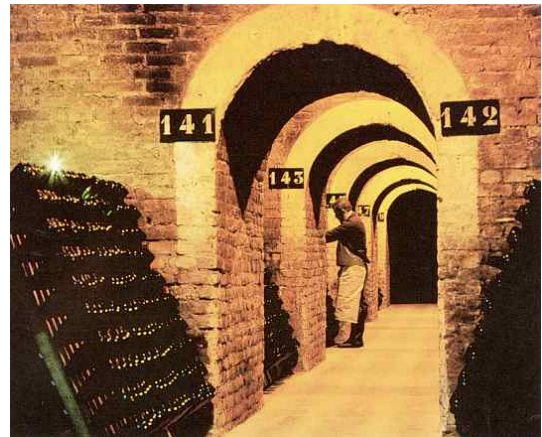
Fra i vini più celebri e celebrati del mondo si trova - senza ombra di dubbio - lo Champagne, il raffinato vino spumante che da sempre è stato il simbolo di classe, eleganza e del buon vivere. La regione della Champagne - che si trova nella parte settentrionale della Francia, non molto distante da Parigi - è suddivisa in cinque zone di cui le tre più importanti sono la Côte de Blancs, Montagne de Reims e la Vallée de la Marne, a cui si uniscono Aube e Côte de Sézanne. Le uve che dominano incontrastate il paesaggio di questa regione sono lo Chardonnay, il Pinot Nero e il Pinot Meunier, le tre uve con cui si producono i celebri vini dalle preziose collane di bollicine. Nel cuore della regione della Marna ha sede, sin dall'anno della sua fondazione, la Maison de Champagne Marie Stuart.

La Maison porta il nome di Marie Stuart, la generosa e fedele regina, fra le figure più carismatiche del Rinascimento. Marie Stuart fu accolta a Reims dalla zia, la badessa Renée de Lorraine, dove soggiornò per lungo tempo all'Abbazia Saint-Pierre-les Dames. Durante il suo soggiorno, Marie Stuart conquista il cuore di scrittori, poeti e degli abitanti di Reims. Attraverso l'Abbazia in cui soggiorna Marie Stuart, viene aperta, quando ancora la rivoluzione è in atto, la via del *Levant* che più tardi prenderà il nome della celebre regina. Nel 1897 Maître Daubresse, una nota personalità di Reims, fonda la Maison de Champagne e sceglie, per la prima volta, il nome di una regina per onorare il vino più prestigioso del mondo: nasce così la storia dello Champagne Marie Stuart.

Marie Stuart è oggi considerata fra le più prestigiose marche di Champagne, un'appartenenza confermata dalla classe e dall'eleganza dei suoi vini. Sin dalla sua fondazione la Maison de Champagne Marie Stuart ha come sede un suggestivo ed elegante complesso architettonico che comprende, oltre alla sala ricevimenti e gli uffici aziendali, anche le cantine dove vengono prodotti i diversi millesimati oltre ad un'altra cantina in cui soggiornano cinque milioni di bottiglie. Le uve utilizzate per la produzione degli Champagne provengono da vigneti rigorosamente selezionati dalle tre grandi zone della Champa-



La sede di Champagne Marie Stuart



Cantina di maturazione: remuage manuale delle bottiglie di Champagne

gne: Côte de Blancs, Montagne de Reims e la Vallée de la Marne. L'assemblaggio (*assemblage*) dei vini è scrupolosamente selezionato, secondo la tradizione Marie Stuart, dall'enologo e capo cantina Laurent Fedou.

Marie Stuart è oggi parte del Gruppo Alain Thienot, settimo gruppo della Champagne che comprende altre quattro prestigiose marche: Champagne Alain Thienot, Champagne Joseph Perrier, Champagne Canard-Duchêne e Champagne Malard. Negli ultimi quattro anni il Gruppo Alain Thienot ha operato in modo particolare all'introduzione dei suoi Champagne nel mercato Italiano, focalizzando i propri intenti su Marie Stuart, oggi presente in molti alberghi e ristoranti di alta qualità delle principali città Italiane, e partecipando inoltre in modo attivo a diversi eventi sociali e mondani fra cui la ricorrenza della Festa della Donna. Il Gruppo Alain Thienot comprende inoltre aziende vinicole in alcune zone della regione di Bordeaux fra cui Château de Ricaud, Château Rahoul, Château La Garance e Château Haut Gros Caillou.

La produzione degli Champagne Marie Stuart è scrupolosa e ogni fase è controllata con rigore. Non appena le uve sono state pigiate, il mosto viene assaggiato prima di essere avviato alle normali procedure di vinificazione in modo da destinare qualità omogenee di prodotto allo stesso stile di vino. Al termine della vinificazione, tutti i vini vengono assaggiati, indipendentemente dalla loro origine e dall'annata, e sono quindi classificati da un apposito gruppo di assaggiatori in accordo a principi puramente sensoriali. La miscela che comporrà la *cuvée* viene controllata e corretta in fasi successive e fino a quando non riceve l'unanime consenso da parte di tutti i degustatori che l'hanno creata.

La selezione degli Champagne Marie Stuart è decisamente interessante e di ottima qualità. Lo Champagne Brut Tradition, prodotto con il classico uvaggio Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, esprime una raffinata ed elegante delicatezza sia al naso sia in bocca. Decisamente convincente e di grande classe lo Champagne Brut Rosé Tradition - che si presenta con un bellissimo e incantevole colore rosato - con i suoi freschi e fragranti aromi e sapori di frutta è estremamente piacevole e ben fatto. Un'altra piacevole sorpresa è offerta dallo Champagne Demi-Sec Tradition - una tipologia piuttosto rara e poco consueta rispetto ai diffusi brut - che esprime la sua pregevole eleganza già al naso e confermata dal gusto abbozzato e morbi-

do: una combinazione molto riuscita e di grande piacevolezza. Lo Champagne Brut Millésime 1997 stupisce per la sua raffinata complessità e varietà di aromi, di ottima struttura, anche in bocca conferma la sua innegabile classe con una piacevole morbidezza e personalità. Infine conclude la rassegna l'ottimo Champagne Cuvée de la Sommelière che beneficia pienamente dei cinque anni di affinamento sui propri lieviti. La Cuvée de la Sommelière esprime la piena eleganza dello Chardonnay a cui si affianca il buon supporto del Pinot Nero: il risultato è convincente e di grande classe, aromi eleganti e raffinati che si confermano al gusto unitamente ad una buona struttura e morbidezza. Uno Champagne molto ben fatto di spiccata eleganza e classe.



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".



**Champagne Brut Tradition
Champagne Marie Stuart (Francia)**

Uvaggio: Chardonnay (25%), Pinot Nero (60%), Pinot Meunier (15%)

Prezzo: € 31,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Champagne si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di lievito e crosta di pane seguite da aromi di banana, biancospino, mela cotogna, brioche, litchi, pera, pompelmo, nocciola e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina, nocciola e pompelmo. Questo Champagne matura sui propri lieviti per 3 anni.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata con funghi, Zuppe di pesce



**Champagne Demi-Sec
Champagne Marie Stuart (Francia)**

Uvaggio: Chardonnay (25%), Pinot Nero (60%), Pinot Meunier (15%)

Prezzo: € 31,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana e lievito seguite da aromi di ananas, biancospino, brioche, crosta di pane, mela cotogna e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente con piacevole accenno dolce, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela cotogna e ananas. Uno Champagne ben fatto.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei saltati, Semifreddo, Dessert



**Champagne Brut Rosé
Champagne Marie Stuart (Francia)**

Uvaggio: Chardonnay (25%), Pinot Nero (60%), Pinot Meunier (15%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Champagne si presenta con un colore rosa buccia di cipolla e sfumature rosa salmone, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di lampone, mandarino e ciliegia seguite da aromi di fragola, crosta di pane, lievito, banana, litchi, mela e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e fragola. Un vino ben fatto. Questo Champagne matura sui propri lieviti per 3 anni.

Abbinamento: Pasta e risotti con carne, pesce, crostacei e verdure, Pesce saltato, Carne saltata



Champagne Brut Millésime 1997
Champagne Marie Stuart (Francia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 49,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Champagne si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di banana, susina e lievito seguite da aromi di crosta di pane, litchi, brioche, miele, nocciola, pera, pompelmo e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, pera, pompelmo e susina. Uno Champagne ben fatto.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, carne e crostacei, Pesce arrosto, Carne saltata, Zuppe di funghi



Champagne Cuvée de La Sommelière
Champagne Marie Stuart (Francia)

Uvaggio: Chardonnay (90%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 60,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Champagne si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di lievito, burro e crosta di pane seguite da buoni aromi di banana, biancospino, ginestra, mela, nocciola, miele d'acacia e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di pompelmo, mela e banana. Uno Champagne ben fatto. Questo Champagne matura sui propri lieviti per cinque anni.

Abbinamento: Carne arrosto, Pesce arrosto, Stufati di carne e pesce

Champagne Marie Stuart Italia - Strada Brandizzo, 243 - 10088 Volpiano, Torino - Tel. 011 9826603 -
Enologo: Laurent Fedou - **Anno fondazione:** 1897
- **Produzione:** (Gruppo Alain Thienot) 7.000.000 bottiglie - **E-Mail:** qualidis@wanadoo.fr - **WEB:** www.mariestuart.fr

Giornale di Cantina

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

Carlo Pellegrino Presenta Tripudium

La Carlo Pellegrino & C. S.p.A. di Marsala (Trapani), tra le aziende storiche del vino siciliano, non si è lasciata sfuggire la "vetrina Milanese" del MiWine, per far degustare i Marsala di pregio e i vini da tavola, a marchio Duca di Castelmonte, presso il padiglione 15 allo stand E15.

L'ultimo "neonato" è il Tripudium, un Sicilia I.G.T. rosso di grande personalità, realizzato per il 60% con uve Nero d'Avola, il 20% Cabernet Sauvignon e il restante 20% da Syrah e un anno di affinamento in barrique Francesi di media tostatura. Dal colore rubino intenso, ha profumo di frutti rossi maturi e note speziate, con vaghi sentori di legno ben bilanciati nell'intenso bouquet. Il sapore è caldo, morbido, persistente, di robusta struttura, soffice di tannini e retrogusto fruttato. Un rosso da 14° da abbinare a carne, formaggi stagionati e/o erborinati a pasta tenera. Una bottiglia di pregio da stappare almeno un'ora prima di essere consumata e da servire a una temperatura di 16° C.

Carlo Pellegrino, azienda vinicola in forte crescita, ha di recente acquisito nuovi terreni a Pantelleria, in località Cufurà. Sull'isola, dal 1992, è presente una delle unità produttive dedicate alla produzione di moscato e passito di Pantelleria.

Umberto Cesari Presenta Laurento

Umberto Cesari, prestigioso produttore di Castel San Pietro Terme (Bologna), è noto per i suoi straordinari Sangiovese di Romagna di bella personalità. Una passione che tuttora lo sprona a lanciarsi in sempre nuove sfide per offrire vini che sappiano corrispondere al meglio alla terra di Romagna. Ecco, dunque, una nuova proposta, un Sangiovese di Romagna DOC Riserva che stupisce per il grande carattere. Per questo Sangiovese che nasce dal podere Laurento ci si è voluti riacciare ad un nome estremamente importante nella storia viticola dell'azienda Umberto Cesari: Laurento è, infatti, il nome di un podere che domina tutta l'azienda agricola; situato a 200 metri di altitudine permette, in inverno, nelle giornate limpide, di riconoscere l'Appennino Toscano innevato.

Il podere Laurento è stato il compimento di un sogno durato vent'anni: appezzamento antichissimo, è un nome importante

nella storia rurale di Castel San Pietro Terme, poiché da sempre di proprietà della Curia di Bologna. Solo nel 1985 Umberto Cesari riuscì ad acquistarlo realizzando, nel punto più panoramico dei 15 ettari del podere, una suggestiva cantina d'invecchiamento per la maturazione dei suoi rossi più pregiati. Oggi il podere Laurento si è trasformato in un vigneto specializzato con cloni selezionati e sperimentali condotto con la collaborazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna: 2,6 ettari allevati a Chardonnay, 6,5 ettari a Sangiovese, 2,5 ettari a Cabernet Sauvignon. Le uve delle vendemmie antecedenti all'anno 2000, provenienti da questo appezzamento, sono sempre state impiegate nella produzione del Sangiovese Riserva. Dal 2000, però, visto il carattere eccezionale di questa produzione, si è deciso di avviare una selezione del Sangiovese grosso per produrre una Riserva impregiata da un apporto del 10 per cento di uve Cabernet Sauvignon. Il Sangiovese di Romagna DOC Riserva Podere Laurento 2000 è un rosso di grande struttura, con profumi di frutta matura e di frutti di bosco, sentori di legno, morbido e poco tannico. Un vino piacevolissimo, ideale con carni rosse, cacciagione e primi piatti saporiti, favorito da un equilibrato rapporto prezzo-qualità: intorno ai € 9,00 in enoteca.

EVENTI

Notiziario

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

1500 Visitatori al Bonarda Festival

La terza edizione di Bonarda Festival 2004 si è svolta all'insegna della conferma e del successo. La conferma è venuta dal numero dei visitatori: 1500 persone hanno varcato infatti la soglia della Tenuta Scarpa Colombi di Bosnasco, dove il Festival era stato organizzato domenica 23 maggio. Considerando che la scorsa edizione, articolata su due giorni, aveva registrato poco meno di 3000 presenze, il Bonarda Festival 2004 ha rinsaldato i suoi numeri e li ha rafforzati. Un successo per il vino Bonarda, come era negli obiettivi degli organizzatori (i produttori) e degli enti che hanno sostenuto l'iniziativa (Comune di Bosnasco, Provincia di Pavia, Camera di Commercio di Pavia, Delegazione AIS Pavia, Delegazione ONAV Pavia, Pro loco di Bosnasco, Consorzio Tutela Vini Oltrepò, Banca Popolare Commercio e Industria). Il Festival ha offerto vari momenti interessanti. Primo fra tutti, in termini di attesa da parte del pubblico, la proclamazione dei vini Bonarda risultati vincitori del premio "La miglior Bonarda". La giuria del premio, composta da esperti Onav e Ais e da giornalisti del settore, riunita in degustazione all'inizio di maggio, ha decretato le seguenti assegnazioni: per il Bonarda versione frizzante, il premio è andato al Bonarda 2003 dell'Azienda Picchioni di Canneto. Ex

aequo per il Bonarda in versione ferma alla "Possessione del Console 2003" dell'Azienda Agricola Fratelli Agnes di Rovescala e a "Marubio 2003" dell'Azienda Agricola Scarpa Colombi. Per il Bonarda in barrique, premiato il Bonarda 2002 dell'Azienda Agricola Montenato Griffini di Bosnasco.

La giuria popolare, che ha espresso le sue preferenze nel corso della giornata, ha premiato il Bonarda "Donna 2003" della Tenuta Borgolano di Montescano. Dopo il saluto da parte del Sindaco di Bosnasco, il Festival è stato inaugurato dal convegno "Parole in libertà sulla Bonarda". Introdotti da Siro Brondoni, giornalista Rai e profondo conoscitore del territorio dell'Oltrepò, sono intervenuti Carlo Alberto Panont, Direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò, Alessio Parini, medico in Scienze dell'Alimentazione e Dietologo, e il giornalista Luigi Caricato. A cura degli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario "Gallini" di Voghera, accompagnati dai loro insegnanti, è stato inoltre illustrato lo studio di microvinificazione condotto dalla scuola Vogherese a partire dalla scorsa vendemmia. Ottima l'affluenza di pubblico nel corso della giornata e la partecipazione ai "momenti" di riflessione sul vino a 360 gradi. Decine le persone che hanno assistito alla presentazione del volume "Gli effetti psicologici del vino" di Edmondo De Amicis, svolta dall'editrice di DonneEdizioni Maria Luisa Alberico, che ha curato la ristampa della preziosa e sinora pressoché ignota opera deamicisiana. Curiosità ha suscitato l'assemblamento "in diretta" di una botte di legno, compiuta dal Mastro bottaio Marco Graziano. Un plauso è stato rivolto da tutti i presenti anche all'azzeccato abbinamento del Bonarda con i risotti, cucinati dallo chef Marco Olivieri.

Castello Banfi Protagonista della settima edizione del Festival "Jazz & Wine in Montalcino"

Inizierà il prossimo 7 luglio la settima edizione di "Jazz & Wine in Montalcino", l'importante rassegna musicale fortemente voluta dall'Azienda Banfi, dalla Jazz & Image e dal Comune di Montalcino. Anche quest'anno la splendida Fortezza trecentesca, nel cuore della città simbolo del Brunello ed il Castello Banfi, emblema della rinomata cantina Montalcinese, faranno da cornice a questo riuscitissimo festival che, come tradizione, spazierà su diversi linguaggi musicali, segno di un'inclinazione particolare verso le diverse interpretazioni del Jazz.

Ad esibirsi nel cartellone 2004 di "Jazz & Wine in Montalcino" ci sarà, quest'anno, un'importante selezione del panorama Jazz internazionale con significative contaminazioni provenienti dalla canzone d'autore italiana, dal Blues e dal Brazilian Jazz. Tra gli interpreti di questa settima edizione segnaliamo il grande Joe Zawinul con il suo "Zawinul Syndicate" (8 Luglio), seguirà l'Harold Mabern Trio (10 Luglio), la Scott Henderson Blues Band (11 luglio) e l'originale "Incontro di Jazz" che vedrà artisti del calibro di Enrico Rava, Danilo Rea e Roberto Gatto accompagnare l'inconfondibile voce di Gino Paoli (13 Luglio). Un'altra grande voce, quella di Rossana Casale ("Billie Holiday in me"), chiuderà il festival Montalcinese (17 luglio) che, da quest'anno, a conferma del crescente successo, sarà ospitato anche all'interno del cortile medioevale del Castello Banfi. Qui il festival avrà la sua parentesi sudamericana con Brasil On Line (7 Luglio) di Giancarlo Maurino e Taufic Hasbun e con il quartetto capitanato dal brasiliano Hamilton De Holanda (14 Luglio), considerato il più grande mandolini-

sta del mondo.

Anche stavolta, quindi, una grandissima programmazione per celebrare con sempre maggiore successo l'incontro tra due dei piaceri più intensi: la musica jazz ed il vino di qualità. Un connubio, questo, che negli anni ha visto crescere la partecipazione ed i consensi di un pubblico sempre più attento e competente. Per informazioni contattare: marketing@banfi.it
Tel: +39/0577/840111 - Fax +39/0577/840471

Il 4 Luglio "Narrar Castelli e Vini" nelle Langhe

Andrà in scena domenica 4 luglio la seconda giornata di Narrar Castelli e Vini. Giunta alla quarta edizione, l'iniziativa organizzata da Turismo in Langa - con il patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Cuneo e dell'Unione dei Comuni Colline della Langa e del Barolo, e la collaborazione della Cantina Comunale di Castiglione Falletto e della Bottega del Vino di Serralunga d'Alba - consentirà di visitare in modo assolutamente originale due tra i più suggestivi castelli delle Langhe: quelli di Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba, e di effettuare una serie di degustazioni guidate dei migliori vini locali. Dopo il notevole successo di gradimento e pubblico registrato in occasione delle precedenti edizioni, torna dunque l'appuntamento di inizio estate che permetterà ai visitatori di scoprire per la prima volta, o di riscoprire in una veste assolutamente inedita ed affascinante, alcuni dei castelli più suggestivi delle Langhe. Un'occasione da non perdere per ammirare sotto una luce differente, amplificata dal verde intenso delle vigne caratteristico di questa stagione, le meraviglie artistiche ed enogastronomiche delle Langhe, in un modo assai diverso dalla tradizionale visita guidata, sicuramente più suggestivo ed accattivante. Del tutto innovativo l'orario, pomeridiano e serale, dalle 15 alle 23, che permetterà di godere della gradevole frescura delle colline di Langa. Questo il programma di domenica 4 luglio. Al castello di Castiglione Falletto saranno protagonisti il giardino e le antiche cucine, che faranno da sfondo ad un viaggio nel tempo fino ad un giorno di festa del lontano Seicento. Gli ospiti stanno per arrivare ed i padroni di casa li accoglieranno all'ombra del fresco giardino panoramico, con musica ed amabili conversazioni. Ma intanto, specialmente nelle cucine, fervono i frenetici preparativi. Al termine della visita, presso la Cantina Comunale di Castiglione Falletto sarà invece possibile degustare il Barolo e gli altri vini del territorio. Al castello di Serralunga d'Alba le visite narrate avranno protagonista Pietrino Falletti, intento nei preparativi dell'ennesima battaglia. Gli attori, quindi, daranno voce anche a personaggi "minori", che si muoveranno fra le sale del castello e lo splendido giardino panoramico, facendosi interpreti del desiderio di pace degli abitanti del castello. Al termine della visita, presso la Bottega del vino di Serralunga, all'ombra della fortezza, degustazioni di Barolo e degli altri vini del territorio, e presso "La Contrada", assaggi di prodotti locali.

La narrazione, e con essa tutte le suggestioni scaturite dalla parola recitata, saranno le vere protagoniste dell'iniziativa. Non saranno quindi semplici guide turistiche ad accompagnare il visitatore alla scoperta dei castelli, ma veri e propri attori-narratori che con il loro racconto creeranno atmosfere di grande suggestione attraverso le storie e le leggende legate ai personaggi a cui è legata la memoria di questi antichi palazzi. Una narrazione straordinariamente "viva" e realisti-

ca, dunque, che non mancherà di coinvolgere grandi e piccoli in un viaggio virtuale alla scoperta di un patrimonio culturale che da remoto diverrà, come per magia, vicinissimo e "familiare". Il visitatore diventa dunque parte integrante della scena ed interlocutore dei personaggi, in una scoperta o riscoperta emozionante di storie e leggende che, seppur già sentite, non erano mai state immaginate in una trasposizione scenica con personaggi "in carne ed ossa". Al termine della visita narrata, i visitatori avranno poi la possibilità di degustare i grandi vini di Langa: Barolo, Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Quattro autentici "re" dell'enologia Piemontese, che saranno proposti da esperti che ne illustreranno le caratteristiche, all'insegna di un matrimonio unico ed irripetibile tra arte ed enologia che è da sempre una delle caratteristiche vincenti del territorio delle Langhe. Per informazioni: Turismo in Langa - Tel. 0173.364030 - e-mail: info@turismoinlanga.it - www.turismoinlanga.it

IL CAVATAPPI

La Produzione del Vino Rosso

Possenti e robusti, ma anche delicati e leggeri, i vini rossi sono da sempre considerati i vini per eccellenza, quelli che - almeno in questi tempi - riscuotono il maggiore successo

Ogni volta che si pensa al vino rosso - almeno nella maggioranza dei casi - si pensa sempre ad un vino importante, capace di regalare magnifiche emozioni, l'idea comune che il vino rosso sia spesso l'unico degno di una considerazione elevata è frequente in molti appassionati di vino. Forse questo è dovuto alla notorietà storica e tradizionale di molti vini - nella maggior parte dei casi rossi - o forse per il suo aspetto più misterioso e impenetrabile, come se al suo interno si celasse un prezioso segreto. Certamente di vino rosso eccellente ne esiste molto ma - ad onore del vero - esistono anche tanti vini rossi che impallidirebbero dalla vergogna di fronte a tantissimi vini bianchi o ad altri tipi di vino. Tuttavia la magia che nasce dal vino rosso è il frutto di una storia che si perde nella notte dei tempi e che inizia, a memoria d'uomo, in quel luogo della Francia che è stato capace di creare intorno al vino le proprie fortune già dai tempi dei Romani: Bordeaux. Certamente la famosa regione Francese non è stata l'unica a contribuire alla notorietà e all'importanza dei rossi - è sufficiente pensare alle tante località Italiane citate da Plinio il Vecchio - tuttavia è proprio il vino rosso di Bordeaux a mantenere ancora oggi, immutato nel tempo, un fascino elevato.

Non solo una Questione di Colore

Spesso il colore dei vini rossi rappresenta una discriminante - e un pregiudizio - nella valutazione della sua qualità. Per molti il colore è indice di elevata qualità quando questo è scuro, intenso e impenetrabile alla luce, per altri invece rappresenta solamente uno dei tanti criteri che consentono la valutazione di un vino rosso. È comunque innegabile che l'intensità e la scarsa trasparenza di un vino rosso abbiano un notevole fascino nei consumatori e, probabilmente, è più attraente da vedere

- solo per la presunta promessa di importanza che questo potrebbe avere - un vino con un colore scuro e intenso piuttosto che uno trasparente e poco intenso. Nonostante il colore di un vino rosso - inclusa la sua trasparenza e la sua intensità - siano indice di specifiche caratteristiche produttive - principalmente la capacità colorante dell'uva e il tempo di macerazione delle bucce nel mosto - non sempre sono fondamentali per la valutazione della qualità. Basti pensare alle uve Nebbiolo e Pinot Nero, tanto per citare due esempi, che non possiedono un'elevata capacità colorante, eppure da queste uve si producono grandissimi vini, come per esempio il Barolo e il Barbaresco, nel caso del Nebbiolo, e i grandi vini rossi della Borgogna, nel caso del Pinot Nero.

Il vino rosso, com'è notoriamente risaputo, è prodotto unicamente con uve a bacca rossa. Il mosto dell'uva - di ogni uva, anche quelle a bacca rossa - ha sempre lo stesso colore grigio-verde e certamente molto lontano da ogni somiglianza con il rosso. Le sostanze coloranti dell'uva - quelle capaci di rendere il vino rosso - sono tutte concentrate nella buccia e la quantità di queste sostanze - polifenoli comunemente detti pigmenti - variano a seconda della varietà e dalle condizioni culturali e ambientali. Per esempio, la capacità colorante del Sagrantino - la celebre uva Umbra a bacca rossa - è decisamente superiore rispetto al Nebbiolo, così come il Cabernet Sauvignon ha una capacità colorante ampiamente superiore al Pinot Nero. Una maggiore capacità colorante significa anche una maggiore quantità di tannini - e quindi astringenza - che contribuirà anche alla struttura del vino. L'estrazione delle sostanze coloranti dalla buccia è svolta mediante la loro macerazione nel mosto e maggiore sarà il tempo e maggiore sarà la colorazione, pertanto da un'uva con capacità coloranti elevate è possibile produrre vini rosati - o vini rossi più chiari - limitando il tempo di macerazione.

La qualità dei tannini delle uve è un altro fattore determinante per la produzione dei vini rossi. Se è vero che nella maturazione delle uve a bacca bianca si valutano essenzialmente il livello dell'acidità e della dolcezza, in quelle a bacca rossa entra in gioco anche un terzo e determinante fattore: la *maturazione fenolica*. I tannini - composti chimici appartenenti alla famiglia dei polifenoli - sono responsabili nel vino rosso sia dell'astringenza sia della struttura o corpo, così come del colore ottenuto dalle antocianine. La qualità organolettica dell'astringenza è spesso determinante per la piacevolezza e la bevibilità di un vino: quando è troppo accentuata la sua piace-

volezza è decisamente bassa. Durante la maturazione dell'uva, la quantità dei polifenoli aumenta e, in particolare, aumenta anche la qualità organolettica dei tannini. Per questo motivo - nei vini di qualità - la vendemmia inizia solo quando l'uva è ritenuta *fenolicamente matura*. Con lo svilupparsi della maturazione i tannini assumono una qualità organolettica più morbida e vellutata - cioè meno astringente e decisamente più gradevoli - e sono inoltre più facili da estrarre dalla buccia.

La maturazione fenolica ottimale deve necessariamente considerare anche i livelli e l'equilibrio degli acidi e degli zuccheri nell'uva. Spesso i tannini assumono una qualità organolettica più morbida e piacevole quando i livelli di zuccheri e acidi nell'uva hanno oltrepassato il loro livello ottimale di maturazione. Per questo motivo non sempre si possono vendemmiare uve fenolicamente mature altrimenti si correrebbe il rischio di produrre vini poco equilibrati nelle altre qualità organolettiche. Se si valutasse il periodo della vendemmia solamente attraverso la maturazione fenolica delle uve, il rischio sarebbe di raccogliere uve surmature con il risultato di produrre vini molto alcolici, con aromi e gusti di confetture di frutta e livelli di acidità decisamente e pericolosamente bassi. Tuttavia l'astringenza del vino sarebbe molto bassa e il suo carattere sarebbe assolutamente vellutato e morbido. La quantità dei tannini e il loro grado di astringenza varia in accordo alla varietà dell'uva, le rese per ettaro, il grado di maturazione, il clima, la zona e, non da ultimo, dalle pratiche enologiche. Per questo motivo la valutazione della maturazione fenolica delle uve deve tenere in considerazione anche questi fattori così come lo stile di vino che si intende produrre.

Il Succo del Vino Rosso

Le uve sono ora mature e pronte per essere vendemmiate. Dopo un'attenta analisi delle qualità chimiche e biologiche delle uve - e in funzione al tipo di vino che si intende produrre - si procede con il raccolto e quindi le uve vengono inviate in cantina. Qui le uve vengono dirasate, cioè viene eliminato il rachide - o raspo - mediante l'uso di una speciale macchina detta *diraspatrice*. Questa operazione è utile alla qualità del vino in quanto i polifenoli contenuti nel raspo sono molto astringenti e influirebbero quindi sulle qualità organolettiche del vino. Dopo la diraspatura gli acini vengono pigiati in modo da rompere la buccia senza danneggiarla eccessivamente evitando inoltre lo schiacciamento dei vinaccioli che provocherebbe il rilascio di sostanze molto astringenti e amare. Al termine di questa procedura si ottiene il mosto pronto da fermentare. Prima di procedere con la fermentazione si possono opzionalmente compiere specifiche procedure - in accordo sia allo stile di vino da produrre, sia alle leggi in vigore nel paese di produzione - in modo da conferire al mosto specifiche qualità chimiche e organolettiche.

Prima di procedere con la fermentazione il mosto potrebbe essere macerato con le bucce ad una bassa temperatura tale da evitare l'inizio della fermentazione, la cosiddetta *macerazione a freddo*. Non essendo ancora attivata la fermentazione - nel succo non è presente alcol - si otterrà unicamente l'estrazione di componenti aromatici e coloranti solubili in acqua. Prima di avviare la fermentazione è inoltre possibile correggere o modificare le caratteristiche del mosto in accordo alle leggi in vigore nel paese di produzione. Fra queste troviamo lo zuccheraggio,



La botte è il contenitore più utilizzato per la maturazione dei vini rossi

praticato in genere nelle zone a clima freddo, che consiste nell'aggiungere zucchero al mosto con lo scopo di ottenere una maggiore quantità d'alcol. Un'altra pratica consentita in alcuni paesi è quella della concentrazione del mosto svolta semplicemente con l'eliminazione o la sottrazione di parte dell'acqua. La concentrazione è in genere effettuata mediante l'uso di particolari macchine aspiratrici oppure macchine ad osmosi inversa. Un altro tipo di correzione che può essere opzionalmente svolto sul mosto è l'acidificazione - una pratica generalmente in uso nelle zone con clima caldo - che consiste nell'aggiunta di acidi, in genere acido tartarico, in modo da migliorare l'equilibrio con gli zuccheri e quindi del vino.

Fermentazione e Maturazione

Il mosto è adesso pronto per iniziare il suo viaggio che lo trasformerà in vino rosso attraverso la fermentazione alcolica. Prima di procedere con la fermentazione, l'enologo potrebbe decidere di aggiungere specifiche colture di lieviti in modo da avere un maggiore controllo su questo processo oltre a conferire particolari qualità organolettiche. Il ruolo principale e fondamentale della fermentazione alcolica (o fermentazione primaria) consiste nella trasformazione degli zuccheri presenti nel mosto in alcol e anidride carbonica - un lavoro svolto dai lieviti - tuttavia questo processo ha anche il ruolo di sviluppare gli aromi secondari del vino. La fermentazione alcolica viene solitamente svolta in vasche d'acciaio che vengono riempite con il mosto, le bucce e i vinaccioli. Il processo di fermentazione farà aumentare la temperatura delle vasche - e quindi del mosto - pertanto è di primaria importanza controllare questo fattore. La temperatura di fermentazione nei vini rossi è in genere compresa fra i 25° e i 30° C, tuttavia questa è in funzione del tipo di vino da produrre. Temperature più alte consentono una maggiore estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini, pertanto nei vini dal corpo delicato la temperatura è mantenuta a livelli inferiori, mentre nei vini robusti le temperature sono più elevate.

Oltre a controllare costantemente la temperatura - evitando soprattutto di surriscaldare il mosto con il conseguente rischio di uccidere i lieviti - un altro problema è relativo al cosiddetto *cappello*. Durante la fermentazione, l'anidride carbonica spinge le bucce verso la superficie e formando uno strato spesso che prende il nome di *cappello*. Questo strato di vinacce a contatto con l'aria può dare origine a fenomeni ossidativi e di acetificazione - compromettendo quindi il vino - pertanto è necessario *romperlo* periodicamente in modo da sommergerlo nuovamente nel mosto in fermentazione. Questa procedura prende il nome di *follatura* e si pratica sia manualmente mediante l'ausilio di uno specifico strumento detto *follatore* (in pratica un lungo bastone alla cui estremità sono posti dei pioli), sia attraverso sistemi e meccanismi automatici installati nelle vasche di fermentazione. Durante la fermentazione vengono estratte dalle bucce sia sostanze coloranti, principalmente antocianine, sia tannini. All'inizio della fermentazione i primi componenti estratti dalle bucce sono le sostanze coloranti in quanto sono più solubili in acqua e, con l'aumentare dell'alcol e con il tempo di macerazione, vengono estratti i tannini.

La durata della fermentazione e della macerazione dipende dallo stile di vino da produrre e dalla varietà delle uve. Nei vini di corpo leggero questa fase ha una durata di tre o quattro

giorni - un tempo sufficiente per estrarre colore e pochi tannini - mentre nei vini più robusti questo tempo può arrivare a tempi compresi fra una settimana e un mese. Il processo della fermentazione alcolica sarà completata, nella maggioranza dei casi, dopo circa una settimana. La macerazione, cioè la fase in cui avviene l'estrazione dalle bucce dei tannini e delle sostanze gustative, è un processo che va controllato scrupolosamente poiché tempi troppo lunghi potrebbero provocare un'estrazione eccessiva di polifenoli con il risultato di ottenere vini fortemente astringenti dal gusto amaro e mediocre. Al termine della macerazione il vino viene separato dalle bucce e trasferito nei contenitori di maturazione. Contrariamente al vino bianco, nel vino rosso la fermentazione malolattica - il processo in cui l'acido malico viene trasformato in acido lattico e anidride carbonica - viene sempre effettuata. Nei vini rossi la fermentazione malolattica svolge sempre un ruolo positivo poiché rende il vino più morbido e meno astringente. L'acido malico rafforza l'effetto astringente dei tannini pertanto la sua trasformazione in un acido più "dolce" come quello lattico contribuisce notevolmente alla morbidezza del vino.

Il tipo di contenitore utilizzato per la maturazione del vino dipende dallo stile che si vuole creare. Quello più frequente è la botte, oppure la barrique, tuttavia questo può anche essere di acciaio inossidabile. La maturazione in botte o in barrique non consiste solamente nell'arricchimento del vino con i tannini e le componenti aromatiche del legno. Nonostante l'effetto più evidente al naso e alla bocca di un vino maturato in legno sia una maggiore morbidezza e la presenza di aromi e gusti di spezie, di cui il più comune è la vaniglia, la permanenza del vino in botte consente anche la sua stabilizzazione. Anche la porosità del legno svolge un ruolo fondamentale nella maturazione del vino consentendo all'aria all'esterno della botte di raggiungere l'interno in quantità ridotte che influiscono positivamente sulla maturazione. Allo stesso modo l'acqua e l'alcol attraversano le pareti della botte raggiungendo così l'esterno con il risultato di concentrare il vino. Il tempo di maturazione del vino in botte dipende sia dalla varietà delle uve con cui è prodotto sia dallo stile che si intende ottenere, in genere un tempo variabile da tre o quattro mesi fino anche ad alcuni anni.

Durante la maturazione, sul fondo del contenitore si formano dei sedimenti di materiali solidi e pertanto potrebbe essere opportuno travasare il vino in altri contenitori in modo da renderlo più limpido. Molti dei vini rossi sono composti da vini prodotti con uve diverse e spesso i singoli vini sono fatti maturare separatamente in botti diverse. Per questi vini al termine della maturazione si procederà con l'assemblaggio - una procedura nota anche con il termine di *vinaggio* - dove i singoli vini vengono miscelati insieme con lo scopo di ottenere il prodotto finale. A questo punto il vino viene lasciato stabilizzare per un determinato periodo di tempo e quindi si valuterà la qualità organolettica del prodotto finale. Nel caso in cui il vino risultasse troppo astringente - cioè la quantità di tannini è eccessiva - si può eventualmente procedere con la chiarifica normalmente svolta mediante l'aggiunta di albume d'uovo nelle botti. L'albume d'uovo precipitando nel fondo della botte trascina con sé parte dei tannini - e del colore - rendendo il vino più trasparente e meno astringente. Al termine delle pratiche di stabilizzazione il vino viene imbottigliato e prima di essere commercializzato subisce un processo di affinamento, cioè si lascia ulteriormente maturare e stabilizzare in bottiglia, per un

periodo variabile di alcuni mesi fino ad alcuni anni.

NON SOLO VINO

Vodka

Il celebre distillato tipico dei paesi dell'Europa dell'Est è generalmente prodotto con cereali, tuttavia è possibile ricavarlo anche da altre materie, come per esempio le patate

La vodka è un distillato di cereali - soprattutto segale e grano - dalla trasparenza cristallina, gusto finissimo e un leggero aroma. Può essere ottenuta anche dalle patate, dalla melassa e da altre piante. Probabilmente prende il nome dall'acqua addizionata, in Russo *voda*.

La Storia

Quasi certamente furono gli Egiziani a costruire i primi rudimentali apparecchi per la distillazione: gli alambicchi. A quel tempo la distillazione serviva per produrre essenze e anche i Romani utilizzavano la stessa tecnica per la produzione di sostanze medicamentose. Solo dopo diversi anni il procedimento della distillazione fu utilizzato per la produzione di alcol. Verso la fine del Medio Evo, le città di Salerno, Toledo e Montpellier videro nascere i primi rudimentali distillati alcolici utilizzati per ottenere un liquido infiammabile. Dobbiamo attendere Theophrast Bombast von Hohenheim per poter leggere per la prima volta la parola alcol nel senso in cui lo intendiamo oggi. Il processo di distillazione venne in seguito elaborato nei diversi luoghi dando origine a molti prodotti, ognuno dei quali con la sua storia e le sue tradizioni.

I prodotti più utilizzati per la produzione di acquaviti furono senz'altro i cereali, sia per la loro disponibilità a livello locale, dove erano indispensabili per la sussistenza delle popolazioni, sia per la disponibilità sui mercati, oltre che per il costo relativamente conveniente. Le acquaviti di cereali più conosciute sono il whisky, il whiskey e la vodka. La vodka è il liquore tipico Russo più conosciuto al mondo. In Russia le origini della vodka si fanno risalire a Pietro il Grande, nonostante non sia l'unica terra a vantare i natali. Anche la Polonia ha i suoi diritti, poiché vanta origini su questo distillato antiche quanto la Russia.

I popoli Scandinavi e le popolazioni Slave del Nord hanno preso, sin dai tempi antichi, le bevande alcoliche molto sul serio. La spiegazione più logica sta nel clima particolarmente rigido che comprometteva il trasporto delle bevande a bassa gradazione alcolica, come la birra o il vino. Queste bevande, se trasportate durante l'inverno, tendevano a ghiacciare con il relativo aumento di volume e la perdita del prezioso carico. Questo contribuì alla diffusione di bevande ad alta gradazione alcolica che restavano immuni a questo problema. Prima della diffusione dell'alambicco, la produzione di bevande dal contenuto alcolico più alto ricorreva ad uno stratagemma che consisteva nello sfruttare il freddo. Poiché l'acqua a zero gradi si trasforma in ghiaccio, mentre invece l'alcool ha una temperatura di congelamento più bassa, si faceva fermentare del vino, della birra o dell'idromele, poi si ghiacciava e si sepa-



La vodka è molto utilizzata nella preparazione dei cocktail e molti l'apprezzano anche liscia

rava quindi l'alcol dall'acqua. Un metodo sicuramente meno raffinato ma, in ogni caso, per quei tempi valido, anche perché non esisteva un'alternativa valida.

Sembra che nell'Europa dell'Est il primo distillato fu ricavato dalla birra o dall'idromele e fu chiamato "perevara". Il distillato chiamato "vodka" prende il nome dall'acqua che veniva aggiunta durante la produzione, infatti nella lingua Russa "voda" significa appunto acqua. Inizialmente la vodka era una preparazione utilizzata come medicinale. Lentamente le procedure di distillazione si fecero sempre più raffinate fino ad ottenere un prodotto degno di essere bevuto per "piacere" e non per "dovere". Il termine vodka - in Polonia conosciuta con il nome di "wodka" - gradualmente venne usato per identificare la celebre bevanda alcolica. All'inizio, non appena le tecniche di distillazione permettevano di ottenere un prodotto dall'elevato grado alcolico, veniva utilizzata come ingrediente per la preparazione della polvere da sparo (polvere nera) per i moschetti. Il suo aspetto incolore ed il suo sapore neutrale la rendevano un prodotto veramente appetibile per i produttori di Sherry e di Porto. Proprio per queste sue caratteristiche si prestava bene ad essere utilizzata per fortificare questi straordinari vini.

L'origine della vodka è, come per quasi tutti i prodotti tipici che affondano le radici nella storia, incerta e controversa. Uno dei paesi che vanta l'origine della vodka è la Polonia. Le prime notizie risalgono al 1300 e sono situate nei dintorni di Cracovia, tuttavia per avere dei riferimenti scritti bisogna attendere fino al 1400. Il progenitore della vodka sembra essere l'*okowita*, probabilmente dal latino *aquavitae*, utilizzata sia come medicinale sia come bevanda, così come per altri scopi. Nel 1534 un testo di medicina cita la vodka come una lozione dopo barba, mentre le vodka aromatizzate con infusi di erbe officinali furono molto popolari come rimedi per curare vari tipi di malattie - come per esempio la depressione - e dolori di varia natura. Nel 1546 il re liberalizzò la produzione e la vendita di vodka e di prodotti legati a questo distillato, tuttavia l'aristocrazia fece pressione per riservarsi il privilegio di

produrre e vendere vodka. Dalla metà del 1800 le distillerie Polacche spedivano vodka naturale ed aromatizzata in tutti i paesi del Nord Europa, compresa la Russia. Attualmente, dopo la caduta del comunismo, le distillerie sono tornate in mano all'imprenditoria privata che esportano vodka di qualità in tutto il mondo.

Anche la Russia è uno dei paesi che vanta l'origine della vodka ed i Russi ne sono fermamente convinti. Le fonti fanno iniziare la produzione e la commercializzazione della vodka in Russia intorno al XIV secolo. Nel 1540 lo Zar Ivan il Terribile stabilisce il primo monopolio governativo della vodka riservando alla nobiltà il diritto alla distillazione. Questa restrizione fece nascere in tutto il paese numerose distillerie clandestine. Con il passare del tempo le distillerie ufficiali cominciarono a produrre vodka di qualità sempre maggiore, sia naturale, sia aromatizzata. Anche gli Zar erano interessati alla preparazione di questo prezioso prodotto a tal punto da far costruire nei loro palazzi delle distillerie sperimentali con lo scopo di ottenere una qualità sempre maggiore. Dall'alambicco semplice si passò alla distillazione multipla, finché uno scienziato sperimentò il filtraggio con carbone vegetale per purificare il prodotto distillato.

La produzione di vodka in Russia portò ad una crescita costante sia in quantità sia e soprattutto in qualità, grazie anche ai contributi statali, all'inventiva dei Russi e agli alambicchi importati dall'Europa Occidentale. Le autorità continuarono a spingere la ricerca anche con finanziamenti. Nel 1902 la "Vodka Moskovskajia", vodka di segale al 40% di alcol ed addizionata di acqua non distillata e non aromatizzata, venne decretata per legge il punto di riferimento per tutta la produzione Russa. La produzione di vodka Russa raggiunse livelli qualitativi eccellenti ma il prodotto di qualità era riservato solo alle classi abbienti, mentre le classi proletarie si dovevano accontentare di prodotti di bassa qualità. La caduta del muro di Berlino, il cambio dell'assetto geografico e politico dell'area dell'Est Europa non ha portato cambiamenti nella produzione della vodka. Oggi nella nuova Federazione Russa, come allora nell'Unione Sovietica ed ancora nella Russia pre-rivoluzionaria, la vodka di qualità viene consumata dalle classi sociali più alte e destinata in parte all'esportazione, mentre il popolo si deve accontentare di marche dal prezzo più abbordabile e dalla qualità mediocre.

Parlando del resto del mondo, la vodka venne importata negli Stati Uniti d'America dal XX secolo per soddisfare la richiesta degli immigrati dell'Europa dell'Est. A parte questa nicchia di mercato, le vendite della vodka negli Stati Uniti furono scarse per diversi anni e fino alla fine della seconda guerra mondiale. Come a volte capita, per lanciare un prodotto sul mercato basta un'idea originale o una campagna pubblicitaria vincente: questo è il caso del mercato Statunitense. Un venditore di liquori del Sud Carolina cominciò a pubblicizzare il suo prodotto con lo slogan "Smirnoff, il whisky bianco. Nessun sapore. Nessun odore". L'idea piacque ed anche la vodka. Le vendite iniziarono a crescere, accompagnate dal successo della vodka come base per il bere miscelato. Le sue caratteristiche si addicono bene alle stravaganti e fantasiose miscele dei cocktail diffusi in tutte le parti del mondo. Oggi la vodka è il distillato bianco più diffuso grazie alla sua versatilità ed all'abilità dei produttori con le loro riuscite campagne pubblicitarie. Non basta fare un buon prodotto bisogna anche saperlo vendere.

L'Europa dell'Est è senz'altro la patria della vodka, tuttavia anche altre popolazioni hanno sviluppato una tecnica per la produzione di liquori. Oltre ai produttori storici della vodka - come Russia, Polonia, Ucraina, Estonia, Lettonia e Lituania - troviamo anche la Svezia dove si producono vodka sempre di maggior qualità, naturali ed aromatizzate. La Finlandia, per esempio, produce vodka a base di cereali e in particolare a base di frumento. Inghilterra, Germania e Olanda sono anch'essi produttori di vodka. La produzione Americana deve essere, per legge, limitata a vodka non aromatizzata. Nel Centro America la produzione locale si concentra sulla vodka da melassa, destinata all'esportazione per essere miscelata con altre preparazioni. L'Australia ne produce una piccola quantità ed è quasi tutta consumata all'interno del paese. In Asia, tranne qualche realtà locale di piccola dimensione, le migliori vodka sono quelle prodotte in Giappone.

Tipi di Vodka

All'inizio della produzione, quando le tecniche di distillazione erano ancora poco sviluppate e improvvisate, i prodotti ottenuti venivano aromatizzati per nascondere la bassa qualità. Con il passare degli anni la tecnica veniva raffinata e i più abili distillatori cominciarono a produrre vodka senza ricorrere all'aggiunta di sostanze aromatiche. Con il passare degli anni, quando ormai tutti avevano raggiunto un buon grado di esperienza e la vodka non aromatizzata era ormai un traguardo consolidato, si tornò a produrre vodka di buona qualità aromatizzata in modo da offrire al mercato nuovi prodotti e nuove sensazioni. Dai primi esperimenti, le vodka aromatizzate hanno subito una crescita esponenziale. Si trovano in commercio vodka aromatizzate con quasi tutti i tipi di frutta, ma quelle di maggior successo utilizzano frutti come il ribes e l'arancia.

I tipi di vodka aromatizzata più diffusi sono:

- **Kubanskaya** - vodka aromatizzata con limone e buccia d'arancia
- **Limonnaya** - vodka aromatizzata con limone e aggiunta di zucchero
- **Okhotnichya** - la "vodka del cacciatore". Un distillato molto particolare, aromatizzato con chiodi di garofano, zenzero, limone, anice, caffè e altre erbe al quale viene aggiunto un vino simile al porto bianco e zucchero
- **Pertsovka** - aromatizzata con grani di pepe e peperoncini rossi
- **Starka** - vodka "vecchia", una tradizione molto antica. Può essere messa in infusione con qualsiasi cosa, dalla frutta secca alle foglie d'albero da frutto, dal Porto al Málaga fino al brandy. Alcuni produttori utilizzano fusti di rovere per affinare il prodotto
- **Zubrovka** - (*zubrowka* in Polacco) vodka aromatizzata con erba

Non esiste una classificazione universale per la vodka. Ogni paese ha un suo modo di distinguere la qualità e le caratteristiche del suo prodotto. In Russia la vodka viene ricavata dall'alcol raffinato di frumento e sottoposto a trattamento con carbone attivo. Viene classificata in: *osobaya*, ovvero speciale, si tratta di un prodotto di qualità, e *krepkaya*, ovvero forte, si tratta di un prodotto dall'elevato tenore alcolico di circa 55-57°.

In Polonia le prime produzioni si hanno intorno agli inizi del 1400 tuttavia la diffusione avverrà nel XV secolo. All'inizio si utilizzava il frumento ma verso la fine del XVIII secolo venivano utilizzate anche le patate. La più antica distilleria della Polonia è senz'altro quella della famiglia Baczewski, che ha saputo imporsi sul mercato locale e estero. Attualmente viene prodotta con alcol di segale rettificato due volte e messo ad invecchiare. La vodka viene classificata in base al suo grado di purezza: *lüksusowy* che corrisponde a deluxe, *wyborowy* che corrisponde a premium e *zwykly* che corrisponde a standard.

Negli Stati Uniti d'America non ci sono distinzioni proprie perché le vodka statunitensi sono fondamentalmente dei distillati neutri, pertanto non richiedono alcuna distinzione. Le prime acqueviti finlandesi facevano uso di cereali ma con la scoperta dell'America, e di conseguenza delle patate, queste ultime furono utilizzate per la produzione del famoso distillato. I finlandesi sono fieri della loro tradizione e preferiscono il nome tipico di *viina* al generico vodka.

Produzione della Vodka

La vodka viene prodotta facendo fermentare un infuso di zuccheri semplici provenienti generalmente da cereali, tuttavia si possono utilizzare anche la melassa, patate e barbabietole così come altri prodotti. Nonostante la vodka sia prodotta con una grande varietà di cereali e piante, il frumento e la segale sono le classiche fonti di zuccheri per le produzioni di questo distillato. Ogni paese e ogni distillatore ha le sue preferenze, i suoi segreti e le sue tecniche di produzione. Mentre le vodka Russe di qualità sono ottenute dal frumento, quelle di qualità e costi inferiori derivano dalla melassa. I distillatori Americani usano praticamente ogni tipo di materia prima.

Dopo aver scelto la materia prima si procede con la scelta del tipo di alambicco da utilizzare. Alcuni distillatori preferiscono l'alambicco discontinuo, come quello usato per produrre il Cognac, in cui il prodotto viene distillato una prima volta e quindi distillato nuovamente per aumentare la finezza e la gradazione alcolica. Questo procedimento, se da un punto di vista puramente tecnico risulta essere poco efficiente, da un punto di vista qualitativo è quello che permette di estrarre dalla materia prima anche alcune sue caratteristiche aromatiche. Una vodka ottenuta da un alambicco discontinuo sarà diversa da quella ottenuta con un "efficiente" alambicco a colonna che restituirà un prodotto perfetto ma privo di carattere. Ad eccezione di alcuni casi, la vodka non subisce stagionatura o invecchiamento in legno. Dopo il processo di distillazione il prodotto è già pronto per essere messo in commercio, tuttavia alcuni produttori sottopongono a stagionatura alcuni loro prodotti. Non tutte le vodka sono chiare e trasparenti poiché questo distillato viene spesso aromatizzato o colorato con le più svariate qualità di frutta, spezie, erbe e perfino peperoncino.

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 Acqua dei Messapi Tauri (Italia)

(Distillatore: Distilleria Astigiana)

Materia prima: Vinacce di Negroamaro

Prezzo: € 21,00 - 50 cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di nocciola, mirtillo, lampone e capperi con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile. Al gusto è piacevole e intensa con dolcezza ben equilibrata, alcol percettibile anche e non eccessivamente pungente, sapori intensi, buona morbidezza. Il finale è intenso e persistente con piacevole nota dolce e ricordi di lampone e nocciola. Questa grappa è prodotta con la vinaccia del vino Patrignone di Taurino. Alcol 42°.



Grappa Grahia Tauri (Italia)

(Distillatore: Distilleria Astigiana)

Materia prima: Vinacce di Negroamaro

Prezzo: € 24,00 - 50 cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli di vaniglia, legno tostato, prugna secca, banana, caramello, cioccolato, nocciola, pera e un accenno di fieno, pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è rotonda e intensa con piacevole dolcezza e pungenza dell'alcol non eccessiva, buona morbidezza, sapori intensi,

piacevole. Il finale è intenso e persistente con ricordi di caramello, pera e banana. Questa grappa è prodotta con le vinacce del vino Patriglione di Taurino ed è invecchiata per 19 mesi in botti di ciliegio precedentemente utilizzate per la maturazione di vino bianco. Alcol 42°.

Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
2	↔	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
3	↗	Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
4	↗	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
5	↘	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
6	↗	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
7	↘	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
8	↘	Margaux 2000, Ségla (Francia)
9	↗	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
10	↔	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
11	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
12	↗	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
13	↗	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
14	↘	Syrah Winemaker's Lot Vic 3, Concha y Toro (Cile)
15	☆	Vouvray 2002, Château Gaudrelle (Francia)

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