


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 43, Estate 2006

## La Stagione del Bianco e delle Bollicine

La primavera è finita, l'inverno è oramai un freddo ricordo, giugno è stato un po' pazzarello e imprevedibile - tanto da fare ricordare nel suo principio gennaio, il mese con la sua stessa iniziale - e siamo finalmente arrivati all'estate. La calda stagione dell'anno vede puntualmente mettere da parte i grandi e appariscenti calici, per fare spazio a quelli più piccoli e snelli, ai secchielli con il ghiaccio e alle bottiglie con i colori decisamente più chiari, almeno se viste in trasparenza. La ciclica moda del vino si ripete continuamente: in questo periodo dell'anno si mettono da parte i rossi corposi e densi per lasciare la scena ai protagonisti dell'estate, i vini bianchi e rosati, gli spumanti e i vini frizzanti. Non solo un'abitudine legata al fatto che questi vini si servono solitamente a temperature più basse - quindi più adatti al caldo estivo - ma anche perché considerati più "leggeri" e quindi più appropriati per l'estate.

Se è vero che per gran parte dell'anno sono i vini rossi a essere principalmente preferiti dai consumatori, con l'arrivo dell'estate, i vini bianchi, rosati e gli spumanti si riprendono la loro rivincita. Infatti, proprio nella stagione estiva, questi tipi di vini conoscono un largo consenso da parte dei consumatori, non solo per quanto riguarda il consumo durante i pasti, ma anche per l'impiego in molte bevande a base di vino - i cosiddetti "wine drinks" - e come aperitivi. In modo particolare gli spumanti, che stanno riscuotendo negli ultimi mesi un rinnovato interesse che va oltre il suo tipico ruolo di sempre, cioè di vino "speciale" da aprire solo in occasione delle festività o in momenti particolari. Sono infatti in crescita gli appassionati che conoscono il piacere di accompagnare i loro pasti con una buona bottiglia di spumante, soprattutto nelle stagioni durante le quali il caldo si fa maggiormente sentire. Ed è anche vero che questo rinnovato interesse è iniziato da diversi anni, quando anche nei banchetti e nei ricevimenti formali si sono ripresentati gli spumanti serviti come aperitivi.

È stato certamente un passo significativo che ha consentito agli spumanti di ricominciare a uscire fuori dalle cantine anche prima dell'arrivo di Natale o Capodanno. Una tendenza simile si sta registrando anche per i vini rosati che, con molta

fatica, stanno lentamente cercando di farsi notare dal pubblico dei consumatori. Questo grazie anche a opportune iniziative che hanno saputo attrarre l'attenzione dei consumatori verso questo piacevole tipo di vino, unitamente allo sforzo compiuto dai produttori con lo scopo di aumentare la qualità dei loro vini rosati. Probabilmente quei tempi bui e poco dignitosi sono oramai un lontano ricordo - seppure recente - quando i vini rosati erano principalmente prodotti con criteri qualitativi piuttosto discutibili e la preferenza dei consumatori si rivolgeva ad altro, non trovando nei rosati né qualità né piacevolezza. Tuttavia i vini rosati sono prodotti di notevole piacevolezza e si possono servire a basse temperature, quasi quanto i bianchi, pertanto adatti alle stagioni calde. Inoltre, dal punto di vista enogastronomico, quando un bianco è "poco" e un rosso è "troppo", nella maggioranza dei casi la soluzione è rappresentata da un vino rosato.

I vini bianchi invece hanno sempre avuto la loro nutrita schiera di sostenitori - pur registrando negli anni delle significative oscillazioni sia sui consumi, sia sulle preferenze verso certe uve - e in particolare le donne che, generalmente, preferiscono i bianchi ai rossi, possibilmente prodotti con uve aromatiche, come Gewürztraminer, Müller Thurgau e Moscato Bianco. Le donne non sono le uniche a mostrare la preferenza per le uve aromatiche: sovente anche gli uomini non disdegnano i piacevoli aromi di queste uve che si sviluppano nei calici. Il vino bianco ha rappresentato una moda piuttosto significativa nel passato, riuscendo perfino a fare perdere l'interesse dei consumatori per il vino rosso, creando un'alternanza che ha reso celebri certe uve in determinati periodi. Se è vero che oggi è lo Chardonnay a rappresentare l'uva più apprezzata dai con-

### Sommario

La Stagione del Bianco e delle Bollicine . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
Toscana . . . . .	3
GUSTO DIVINO	
Gewürztraminer dell'Alto Adige a Confronto . . . . .	5
I Vini del Mese . . . . .	8
PRODUTTORI	
Il Mosnel . . . . .	11
Giornale di Cantina . . . . .	14
EVENTI	
Notiziario . . . . .	16
IL CAVATAPPI	
La Cucina Giapponese e il Vino . . . . .	17
NON SOLO VINO	
La Preparazione del Tè . . . . .	19
Aquavitae . . . . .	22
Wine Parade . . . . .	23

### DiWINEtaste OnLine

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

sumatori, così come quella più utilizzata in cantina, in passato era il Pinot Grigio a riscuotere i maggiori successi. Ma si sa, le mode vanno e vengono come le stagioni - e a volte quindi ritornano - e pertanto anche il Pinot Grigio ha vissuto il suo momento di gloria per poi lasciare il testimone ad altre uve, compreso l'irruento ritorno dei vini rossi.

Nella stagione calda, i rossi nettari di Bacco vengono da molti lasciati in cantina e nei calici si preferiscono i vini bianchi. Questi vini - come dicevamo - sono certamente in buona compagnia poiché affiancati sempre più spesso dai vini rosati e dagli spumanti, sia metodo Charmat, sia metodo classico. E fra i vini bianchi, quelli maggiormente preferiti nella stagione estiva, sono quelli che generalmente hanno una buona freschezza e aromaticità, magari leggeri di alcol - come certi vini prodotti con Sauvignon Blanc o Riesling - insomma un vino da bere a una temperatura fresca e adatta all'arsura delle giornate estive. In questo rinnovato interesse stagionale per i vini bianchi, anche le uve autoctone riscuotono larghi consensi, soprattutto in quei luoghi affollati dai turisti che, con l'occasione di una vacanza, soddisfano anche la curiosità di apprezzare le uve bianche locali trasformate in vino. In un paese come l'Italia, dove ogni regione dello stivale può vantare le proprie uve tradizionali, la scelta dei vini cosiddetti "autoctoni" è ricca di sorprese e, non da ultimo, di buoni prodotti.

La preferenza per i vini bianchi, gli spumanti e i vini rosati nelle stagioni più calde è infine giustificato anche dalle pietanze che solitamente caratterizzano i pasti dell'estate. Cibi più leggeri, spesso crudi e poco conditi, pesce, crostacei, riso e pasta con salse delicate e leggere: le opulente e ricche preparazioni della stagione invernale, che ben si accompagnano ai vini rossi, trovano in questo periodo un minore gradimento. Ecco quindi che un fresco e piacevole vino bianco, ma anche un buon rosato o uno spumante, oltre che a rinfrescare il palato, consente il migliore abbinamento enogastronomico con le pietanze estive. E se per un breve periodo dell'anno i vini rossi sono messi da parte e si fanno riposare per le future stagioni fredde, non si offendano coloro che preferiscono e consumano prevalentemente questo tipo di vino. Dopo tutto, anche la diversità e la curiosità di cambiare, di scoprire - o riscoprire - cose nuove, fa parte del piacevole aspetto organolettico e sensoriale che vede nel vino, e non da ultimo, nel suo consumo consapevole e moderato, uno dei tanti sorprendenti aspetti della bevanda di Bacco. E se un buon calice fresco di vino bianco apprezzato durante una notte d'estate vi fa venire voglia di berne subito un altro e un altro ancora, ricordatevi che non è nella quantità che si esprime il piacere del vino. Buone vacanze a tutti e arrivederci a settembre!

## La Posta dei Lettori

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

*Qual è la differenza fra Asti Spumante e Moscato d'Asti?*

**Antonio Ricciardelli – Firenze (Italia)**

Secondo il sistema di qualità italiano, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti appartengono alla classificazione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). Entrambi i vini sono prodotti con uva Moscato Bianco in purezza e la differenza consiste nella produzione. Il Moscato d'Asti è prodotto dalla parziale fermentazione del mosto. Questa procedura consente di conservare parte degli zuccheri che conferiranno dolcezza al vino, oltre a un'apprezzabile quantità di anidride carbonica responsabile dell'effervescenza. L'interruzione della fermentazione ha inoltre un effetto sul volume alcolico effettivo, che deve essere compreso fra il 4,5% e il 6,5%. L'Asti Spumante è invece prodotto con la tecnica della spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat o Martinotti) o della rifermentazione in bottiglia. Anche in questo caso la spumantizzazione è svolta in modo tale da conservare una parte degli zuccheri che conferiranno la tipica dolcezza allo spumante, evitando quindi la completa fermentazione, con una produzione minore di alcol effettivo, comunque compreso fra il 7% e il 9,5%.



*Nella vostra rivista ho letto che la decantazione di un vino va fatta solamente quando presenta sedimenti. Perché allora è una pratica così diffusa nei ristoranti, dove è usata anche per i vini giovani?*

**Françoise Courtois – Parigi (Francia)**

La decantazione è un processo che ha come finalità la separazione di un liquido dalle parti solide eventualmente disperse o sedimentate. La sedimentazione è un fenomeno che nei vini si osserva prevalentemente in quelli rossi molto maturi e prodotti con uve ricche di polifenoli. Con lo scopo di rendere gradevole sia l'aspetto sia la degustazione di questi vini, è opportuno separare la parte liquida dai sedimenti. Durante il processo di decantazione, il vino - a causa dell'ampia superficie di contatto che si crea durante l'operazione - riceve una quantità eccessiva di ossigeno provocando una rapida e repentina ossigenazione, una condizione che potrebbe essere molto negativa per vini molto maturi e che hanno trascorso molti anni in bottiglia. In questi casi, i complessi aromi che si sono pazientemente sviluppati nel corso del tempo, si perdono in pochi secondi. Per questo motivo la decantazione si rende necessaria unicamente se il vino presenta sedimenti e che richiedono la loro separazione. Se si ricorre alla decantazione con lo scopo di "ossigenare" un vino, è sempre preferibile evitare questa operazione e ricorrere a un più pratico e funzionale calice di ampie dimensioni: sarà sufficiente roteare il calice per pochi secondi ottenendo,

**DiWINEtaste**

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
**Antonello Biancalana**

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2006 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

fra l'altro, un risultato migliore.

ABC VINO

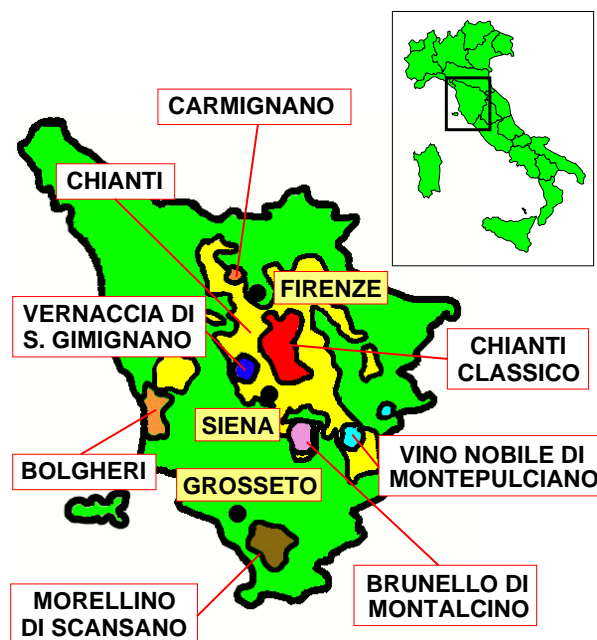
## Toscana

Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano: tre grandi vini rossi che hanno reso celebre la Toscana in tutto il mondo, una delle regioni simbolo dell'enologia italiana

Fra le prime regioni alle quali si pensa quando si parla del vino italiano, la Toscana è certamente una delle prime. Famosa principalmente per i vini rossi prodotti con uve Sangiovese - fra questi Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano - la Toscana si fa ben apprezzare anche per i vini rossi prodotti con le principali uve "internazionali", come Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero. Nonostante siano meno celebri, in Toscana si producono anche alcuni interessanti vini bianchi, ed esattamente come per i vini rossi, la produzione riguarda sia uve autoctone - come nel caso della Vernaccia di San Gimignano - sia uve internazionali, in particolare Chardonnay. La Toscana è inoltre conosciuta per la produzione del Vin Santo, certamente non l'unica regione d'Italia dove si produce questo particolare vino dolce con uve passite, ma certamente fra le regioni più rappresentative.

Le origini dell'enologia in Toscana risalgono ai tempi degli etruschi, l'antico e affascinante popolo che si stabilì in Italia centrale, le cui origini sono ancora oggi per molti aspetti poco chiare. Nonostante alcuni antichi autori abbiano citato i vini prodotti dagli etruschi, nessuno di questi era considerato di elevata qualità al pari di altri celebri vini di quei tempi, come per esempio il Falerno. Questo conferma il ruolo marginale del vino nella cultura degli etruschi, un ruolo che diveniva tuttavia importante negli aspetti commerciali. Il ritrovamento di anfore etrusche risalenti al VII secolo avanti Cristo, addirittura in territori molto distanti dall'antica Etruria, come il sud della Francia, dimostrano che gli etruschi si occupavano del vino come merce di scambio per i loro commerci con altri popoli, pur non essendo né grandi consumatori né eccellenti produttori di vino. Forse è anche per la poca importanza che gli etruschi davano al vino nella loro cultura - e quindi al modo di produrlo - se non si troveranno citazioni sul vino toscano di qualità per molti secoli a venire.

Dei vini della Toscana si inizia a scrivere diffusamente solo in epoca medioevale, non per motivi legati alla qualità, ma piuttosto per il prestigio che la regione - in particolare le città di Firenze e Siena - avevano acquisito sul piano politico e commerciale. Il vino era diventato quindi un elemento strategico per il commercio, ed è grazie a questo se oggi esistono ancora citazioni sul vino Toscano per opera di mercanti. Si hanno notizie certe sul commercio del vino in Toscana a partire dal 1079, quando il vino della regione era principalmente venduto e commercializzato al Mercato Vecchio di Firenze. Il commercio del vino assunse presto un'importanza strategica, tanto da arrivare, nel 1282, alla fondazione della corporazione dell'Arte dei Vinattieri. Fu un periodo durante il quale la viticoltura e la produzione di vino conobbero un fiorente sviluppo, pur non registrando particolari sviluppi nella qualità. Nel 1385 Giovanni



Le aree vinicole principali della Toscana

di Piero Antinori entra a fare parte della corporazione dell'Arte dei Vinattieri, dando inizio a una delle più antiche dinastie ancora in attività e dedita alla produzione del vino, una continua e importante storia lunga 26 generazioni che ancora oggi svolge un ruolo primario nell'enologia della Toscana e d'Italia.

Nel 1398 che si parlerà per la prima volta del vino *Chianti*, tuttavia è curioso notare che la citazione era riferita al vino bianco e non a quello rosso, cioè al tipo di vino che oggi contraddistingue la celebre e storica zona della Toscana. La zona del Chianti è definita per la prima volta in un documento della seconda metà del XII secolo, dove si identificano le colline fra *Baliaccia* e *Monte Luco* come *Monti del Chianti*. Il termine *Chianti* - probabilmente dal nome etrusco *Clante* - fu successivamente aggiunto ai nomi delle località Castellina, Radda e Gaiole, le quali formarono la "Lega del Chianti", sotto la giurisdizione di Firenze. In occasione della definizione del suo statuto, la Lega del Chianti scelse come proprio emblema il celebre "gallo nero su sfondo oro", ancora oggi utilizzato per contraddistinguere i vini del Chianti Classico. Nell'area del Chianti il vino ha avuto sempre un ruolo di primaria e strategica importanza commerciale. Molti sono infatti gli editti e le leggi appositamente emanate per la tutela dei vigneti, le tecniche di coltivazione della vite e di produzione dei vini proprio con lo scopo di garantire la qualità e quindi la commerciabilità.

Il Chianti vanta inoltre un importante primato storico mondiale, quello di essere stata la prima zona vinicola delimitata e definita per legge. Nel 1716 il Granduca Cosimo III, con un apposito bando, delimita infatti i confini della zona di produzione vinicola del vino Chianti «Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gaiole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena». A quei tempi il colore del vino nel Chianti era cambiato già da molto tempo, e l'antica testimonianza dei vini bianchi riportata nel documento del 1398 è oramai sostituita dal vino rosso detto "*Vermiglio*" (Vermiglio). A parlare delle uve utilizzate a quei tempi per la produzione

del Chianti è Cosimo Villifranchi, il quale nel 1773 scrive che questo vino era prevalentemente prodotto con Canaiolo Nero al quale si aggiungeva una piccola quantità di Sangiovese, Mammolo e Marzemino. È curioso notare che Cosimo Villifranchi citò anche l'uso delle uve bianche Trebbiano e San Colombano. Nel 1872 il celebre Barone Bettino Ricasoli, dopo decenni trascorsi a sperimentare la produzione del Chianti, formulò la sua celebre *ricetta* ancora oggi utilizzata da molti produttori.

Il Barone Bettino Ricasoli suggerì di usare prevalentemente l'uva Sangiovese, in modo da conferire al Chianti vigore e aromi, con l'aggiunta di Canaiolo Nero, così da ammorbidire l'acidità e l'astringenza del Sangiovese. Suggerì inoltre l'utilizzo della Malvasia Bianca solamente nei vini da consumare giovani e ne scoraggiava invece l'uso per i vini da invecchiamento. Il Barone Bettino Ricasoli non parlò quindi del Trebbiano Toscano, erroneamente considerato parte della sua "ricetta". L'introduzione del Trebbiano - che insieme alla Malvasia Bianca arriva anche al 30% - è probabilmente dettata dall'abitudine dei produttori di quei tempi che avevano come scopo la produzione di ingenti quantità di vino e che poteva maturare in fretta e quindi venduto prima. Verso gli anni 1960, per contrastare la decadente immagine dei vini del Chianti, alcuni produttori - primo fra tutti il Marchese Mario Incisa della Rocchetta - decisero di dare un nuovo slancio all'enologia toscana creando vini di corpo basati sul modello "internazionale", prodotti con uve di origine francese e maturazione in barrique. Questi vini, che inizialmente vennero classificati come *vini da tavola*, presero presto il nome di *Supertuscans* e anche altri produttori iniziarono a produrli, affiancando ai celebri Cabernet Sauvignon e Merlot, il locale Sangiovese: una combinazione oggi frequente in numerosi vini della Toscana.

## Classificazione della Toscana

Esattamente come tutte le altre regioni d'Italia, la Toscana è classificata in accordo al sistema di qualità in vigore nel paese e che prevede, dal livello più basso a quello più alto, *Vini da Tavola*, *Indicazione Geografica Tipica* (IGT), *Denominazione d'Origine Controllata* (DOC) e *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita* (DOCG). Nonostante in Toscana siano definite molte aree DOC e DOCG, di particolare interesse sono i vini classificati come IGT, categoria alla quale appartengono la maggioranza dei cosiddetti *Supertuscans*, vini di particolare corpo e prodotti secondo il modello "internazionale". In Toscana sono definite 6 aree DOCG e precisamente: Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano e Vino Nobile di Montepulciano. Le DOC definite in Toscana sono 35: Ansonica Costa dell'Argentario, Barco Reale di Carmignano, Bianco della Valdnievole, Bianco dell'Empolese, Bianco di Pitigliano, Bianco Pisano di San Torpé, Bolgheri, Candia dei Colli Apuani, Capalbio, Colli dell'Etruria Centrale, Colli di Luni, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Montecarlo, Montecucco, Montereale di Massa Marittima, Montescudaio, Morellino di Scansano, Moscadello di Montalcino, Orcia, Parrina, Pietraviva, Pomino, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, San Gimignano, Sant'Antimo, Sovana, Val d'Arbia, Valdichiana, Val di Cornia, Vin Santo del Chianti, Vin Santo del Chianti Classico e Vin Santo di Montepulciano.

## Aree di Produzione

La produzione di vino in Toscana riguarda l'intero territorio, da nord fino a sud, il susseguirsi di colline ha come fattore comune il vigneto. In questa regione si producono prevalentemente vini rossi con uva Sangiovese, presente ovunque in Toscana e utilizzata da sola oppure insieme ad altre uve, anche internazionali. L'uva bianca più diffusa in Toscana è il Trebbiano Toscano seguito dalla Malvasia Bianca, presenti in molti vini bianchi della regione e, come detta la tradizione, in molti Chianti. Altra uva bianca molto diffusa in Toscana è lo Chardonnay, con la quale si producono vini bianchi secondo il modello internazionale al quale si aggiunge sovente la barrique. La diffusione e la notorietà dei cosiddetti *Supertuscans* ha introdotto in Toscana molte uve rosse "internazionali" - di cui le principali sono il Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Syrah - alle quali si aggiunge il Sangiovese, tanto per conservare un "tocco" di tradizione toscana. La diffusione di queste uve in Toscana è stata tale che oggi molte di queste sono previste nei disciplinari di produzione di molti vini DOC, compreso il tradizionale Chianti, nel quale si usano sempre più spesso, oltre al Sangiovese, anche il Cabernet Sauvignon e il Merlot.

## Brunello di Montalcino

Uno dei vini più celebri della Toscana, praticamente conosciuto da ogni appassionato e che anche chi non si interessa di vino ne ha sentito parlare almeno una volta, è certamente il Brunello di Montalcino. Il vino prende il nome dall'uva con la quale è prodotto - il Brunello - nome con il quale si chiama a Montalcino l'uva Sangiovese Grosso. I vini di Montalcino - che si trova a sud di Siena - devono la loro notorietà a un personaggio oramai entrato nella storia dell'enologia toscana e italiana: Ferruccio Biondi Santi. L'uva *Brunello*, tradizionalmente presente in Montalcino, grazie alle intuizioni di Ferruccio Biondi Santi, unitamente all'esperienza di suo nonno Clemente Santi, si trasformò in un vino che presto fece parlare di sé ovunque nel mondo. Era il 1888: la storia del Brunello di Montalcino era appena iniziata. Questo celebre vino, riconosciuto dal sistema di qualità italiano come DOCG, è prodotto unicamente con Sangiovese Grosso - localmente detto *Brunello* - e può essere immesso al consumo solo dopo 5 anni dalla vendemmia (6 per la riserva), con un periodo minimo di maturazione in botte di due anni.

## Chianti Classico e Chianti

Il Chianti è un altro di quei nomi - e di quei vini - che hanno reso celebre la Toscana nel mondo. In accordo al sistema di qualità in vigore in Italia - che riconosce a tutte le denominazioni Chianti la classe DOCG - i celebri vini di queste aree si suddividono in diverse denominazioni, tutte diverse fra loro sotto ogni aspetto. Il Chianti Classico - cioè la zona di produzione più antica e tradizionale - si produce nel territorio classico che va da sud di Firenze fino a nord di Siena, ed è da questa area che provengono i Chianti più celebri. L'area di produzione Chianti - che prevede anche la generica denominazione "Chianti" - comprende sette zone e precisamente: Colli Aretini, Colli Senesi, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Rufina, Montalbano e Montespertoli. In accordo al disciplinare, i

Chianti sono prodotti prevalentemente con Sangiovese e Canaiolo Nero, una piccola parte di Malvasia Bianca e Trebbiano Toscano, oltre ad altre uve previste dal disciplinare, solitamente Cabernet Sauvignon e Merlot. Nonostante l'*invasione* delle uve "internazionali" nel Chianti assuma progressivamente un ruolo determinante, va tuttavia osservato che sono ancora molti i produttori che preferiscono usare esclusivamente le uve tradizionali del Chianti.

## Vino Nobile di Montepulciano

Delle sei aree DOCG della Toscana in provincia di Siena, quella del Vino Nobile di Montepulciano è certamente fra le più conosciute. Questo vino è prodotto prevalentemente con l'uva Prugnolo Gentile - nome con il quale a Montepulciano si chiama il Sangiovese Grosso - al quale si aggiunge il Canaiolo Nero e, in minore percentuale, il Mammolo e il Colorino, oltre alle altre uve permesse dal disciplinare di produzione. Il Vino Nobile di Montepulciano può essere immesso al commercio dopo almeno due anni di maturazione in cantina. Vino robusto e complesso, il Nobile di Montepulciano può essere affinato per molti anni, sviluppando con il tempo qualità molto complesse e piacevoli. Vino dalle lunghe tradizioni, il Nobile di Montepulciano era noto già nel 1500 per la sua qualità, vino apprezzato e celebrato dalla nobiltà dell'epoca, fu anche ampiamente decantato da Sante Lancerio. Dopo un lungo periodo di decadenza, i primi tentativi di ripresa si registrarono dopo il 1900 e in particolare negli anni 1960, quando i produttori cominciarono a interessarsi nuovamente al Nobile piuttosto che al Chianti, un processo che porterà al completo risveglio nel 1980, quando il Vino Nobile di Montepulciano fu riconosciuto come DOCG.

## Altri Vini della Toscana

Parlare di tutte le aree vinicole della Toscana riconosciute dal sistema di qualità italiano, richiederebbe certamente un'esposizione più approfondita. Tuttavia è opportuno citare quelle aree e quei vini che in tempi recenti si stanno facendo notare al pubblico degli enoappassionati. In questo senso, di sicuro interesse sono le altre due DOCG della Toscana: Carmignano e la Vernaccia di San Gimignano. Carmignano, altra celebre zona vinicola che può vantare storia e tradizione e che si trova in provincia di Prato, produce esclusivamente vini rossi da uve Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. La Vernaccia di San Gimignano - che si produce nel territorio della celebre città delle torri in provincia di Siena - è un pregevole vino bianco prodotto con l'omonima uva. Fra le aree DOC più interessanti, si ricorda il Morellino di Scansano, prodotto prevalentemente con uva Sangiovese, localmente detto Morellino. Il Morellino di Scansano è un vino rosso che da tempo è entrato a fare parte dei *grandi* di Toscana, grazie anche all'impegno dei produttori che hanno saputo dimostrare le enormi potenzialità del loro territorio e del loro vino.

Fra i tanti vini, una menzione spetta certamente al Vin Santo che, nonostante sia un vino la cui tradizione è condivisa anche con altre regioni d'Italia, in Toscana è riconosciuto in alcune zone come DOC, come nel caso del Vin Santo del Chianti, Vin Santo del Chianti Classico e Vin Santo di Montepulciano. Il Vin Santo in Toscana è generalmente prodotto con le

uve Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca, tuttavia esiste anche una versione prodotta con uva Sangiovese e che prende il nome di *Occhio di Pernice*. Fra le altre zone DOC della Toscana di sicuro interesse si ricordano: Bolgheri, Cortona, Orcia, Parrina, Pomino, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, San Gimignano e Sant'Antimo. Una menzione speciale spetta infine alla grande famiglia dei cosiddetti *Supertuscans*, vini robusti e complessi prodotti in prevalenza con uve "internazionali" - in particolare Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero - alle quali si unisce spesso la locale uva Sangiovese. I vini *Supertuscans* appartengono generalmente alla categoria IGT (Indicazione Geografica Tipica), una classificazione nella quale è possibile trovare vini di grande interesse, non solo in Toscana.

GUSTO DIVINO

## Gewürztraminer dell'Alto Adige a Confronto

Importante rappresentante della famiglia delle uve aromatiche, il Gewürztraminer è un'esplosione di aromi e sapori, capace di produrre vini molto eleganti e raffinati

Il Gewürztraminer è un'uva speciale sotto molti punti di vista. La sua presenza nei vini è facilmente riconoscibile da chiunque ed è proprio il Gewürztraminer la prima uva aromatica generalmente incontrata dagli appassionati neofiti di vino. Capace di produrre vini bianchi di notevole struttura, dal caratteristico colore giallo oro, la sua irruenza aromatica - che ricorda non solo l'uva, ma anche spezie, fiori e frutta tropicale - difficilmente lascia indifferenti. La notevole personalità del Gewürztraminer è infatti così forte che spesso risulta perfino esagerata, soprattutto quando è utilizzato insieme ad altre uve, ma che comunque conferisce sempre a ogni vino un tocco di eleganza e raffinatezza come poche altre uve. Presentato in questo modo, sembrerebbe che per fare un buon vino con il Gewürztraminer basti davvero poco e che sia sufficiente affidarsi completamente alle sue magie. Ovviamente non è così. Produrre un vino Gewürztraminer eccellente è un'arte riservata a pochi, trasformarlo in un vino ordinario accade invece troppo spesso.

Nonostante il Gewürztraminer sia considerato un'uva "internazionale", a differenza di tante sue altre famose colleghe, non ha origini francesi, eppure ha un legame molto forte con la Francia e precisamente con l'Alsazia, regione dalla quale provengono eccellenti vini prodotti con quest'uva. Si ritiene che il Gewürztraminer - spesso scritto anche *Gewurztraminer* o *Traminer Aromatico* - derivi dal Traminer, un'uva originaria di Termeno, nell'Alto Adige, e di cui esistono testimonianze scritte a partire dall'anno 1000. Gli acini del Gewürztraminer, a differenza del progenitore Traminer, hanno un colore tendente al rosa e una qualità aromatica molto spiccata: non a caso in tedesco, il termine *gewürz* significa appunto *speziato* e, in questo caso specifico, il suo significato più appropriato è *aromatico*. Da notare l'esistenza di una certa confusione fra l'uso dei nomi *Traminer* e *Gewürztraminer*: nonostante si tratti di

due uve distinte, spesso il Gewürztraminer è semplicemente definito con il nome Traminer.

## I Vini della Degustazione

I vini prodotti con il Gewürztraminer hanno generalmente una struttura maggiore rispetto agli altri vini bianchi, una spiccata e tipica aromaticità e, infine, un volume alcolico piuttosto elevato, spesso anche superiore al 13%. Grazie alle sue qualità, il Gewürztraminer è un'uva utilizzata per la produzione di diversi stili di vino, da quelli secchi fino a quelli dolci e passiti, compresi gli *icewines*. La tecnica più tipica di vinificazione prevede l'impiego di contenitori inerti, come acciaio e cemento, mentre la fermentazione e la maturazione in botti e barrique è una pratica piuttosto limitata, poiché se svolta in modo invasivo può compromettere l'apprezzabilità dell'aromaticità, la caratteristica principale del Gewürztraminer. La notevole quantità di alcol può in certi casi rendere l'acidità insufficiente rendendo il vino poco equilibrato, un problema che tiene impegnati i produttori. Il Gewürztraminer non è un'uva facile per coloro che decidono di coltivarla e di utilizzarla per la produzione di vino, tuttavia, con le giuste condizioni e i corretti criteri di qualità, è capace di produrre vini che sorprendono sempre e comunque.

Concentreremo la nostra degustazione comparativa su una delle zone più interessanti e vocate d'Italia per il Gewürztraminer: l'Alto Adige. Non solo la regione dalla quale quest'uva ha avuto origine, ma anche una zona estremamente interessante per la produzione di vini bianchi, di cui il Gewürztraminer è un ottimo rappresentante. Il primo vino selezionato per la nostra comparativa è l'Alto Adige Gewürztraminer Lunare della Cantina Terlano, il secondo è l'Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof di Hofstätter, mentre il terzo è l'Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer dei Produttori Termeno. Tre eccellenti esempi di Gewürztraminer dell'Alto Adige, dei quali solo il Lunare della Cantina Terlano matura per circa 12 mesi in botte, mentre gli altri due sono vinificati in vasche d'acciaio, dove rimangono a maturare per alcuni mesi per poi continuare con un breve affinamento in bottiglia. I tre vini saranno serviti a una temperatura di 10° C, sufficiente per lo sviluppo dell'esuberante aromaticità dell'uva e per l'apprezzamento delle

altre qualità organolettiche. La degustazione comparativa sarà svolta utilizzando tre calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Rispetto alla maggioranza dei vini bianchi - nei quali si noteranno generalmente colori che variano dal giallo verdolino al giallo paglierino - nel Gewürztraminer le tonalità saranno decisamente più cariche e intense, giallo paglierino intenso, spesso tendente al giallo dorato, anche in gioventù. La ragione di questa maggiore intensità nella tonalità dei colori è principalmente dovuta alla buccia del Gewürztraminer, che con il suo colore rosa, conferisce maggiore colore al vino. Poiché i vini prodotti con quest'uva hanno generalmente gradazioni alcoliche piuttosto elevate - anche superiori al 13% - i vini da Gewürztraminer possono maturare per alcuni anni in bottiglia. Con l'affinamento il colore tenderà ad assumere intensità giallo oro più cariche, fino anche a mostrare evidenti sfumature giallo ambra, una caratteristica che è sempre presente, per esempio, nei vini dolci prodotti con il Gewürztraminer.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto visivo è l'Alto Adige Gewürztraminer Lunare della Cantina Terlano, l'unico dei tre vini fermentato e maturato in botte. Mantenendo il calice in posizione verticale, si osserverà la base della massa liquida, dove sarà possibile notare un colore giallo dorato brillante. Inclinando il calice sopra a una superficie bianca e osservando il bordo della massa liquida, si osserveranno delle sfumature dello stesso colore. Il secondo vino che prenderemo in esame è l'Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof di Hofstätter. Il colore di questo vino è leggermente più chiaro rispetto al precedente: qui si noterà infatti un colore giallo paglierino intenso, quasi dorato, con sfumature sempre giallo paglierino. L'ultimo vino del quale valuteremo l'aspetto è l'Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer dei Produttori Termeno, maturato in vasche d'acciaio. Il colore di questo vino è giallo dorato intenso e - inclinando il calice sopra una superficie bianca - si osserveranno delle sfumature dello stesso colore. Com'era prevedibile, l'effetto della maturazione in botte ha conferito al Gewürztraminer Lunare della Cantina Terlano tonalità più scure rispetto agli altri due vini.

## Esame Olfattivo

La valutazione degli aromi del Gewürztraminer - dei vini Gewürztraminer di qualità, ben s'intende - rappresenta sempre un'esperienza esaltante per ogni degustatore. Non solo un ricco mondo fatto dell'esuberante e quasi esagerato aroma di uva, ma soprattutto un universo di decine di aromi, nei quali si trovano, fra i tanti, fiori, frutta - anche tropicale - spezie ed erbe aromatiche. Nei Gewürztraminer prodotti con uve appassite, il quadro si completa anche con aromi di frutta secca e confetture, insomma, l'analisi olfattiva di quest'uva è da considerarsi un'esperienza altamente formativa per ogni degustatore: non è un caso che i vini prodotti con Gewürztraminer siano spesso utilizzati per scopi didattici nei corsi di degustazione sensoriale. Grazie all'alcol - che nel Gewürztraminer spesso è superiore al 13% - i vini prodotti con quest'uva ben sopportano alcuni anni di affinamento in bottiglia, un processo che consente ai suoi esuberanti aromi di evolversi e restituendo - soprattutto nei vini dolci - veri e propri nettari caratterizzati da



I tre Gewürztraminer della nostra degustazione comparativa

aromi complessi e intensi.

Inizieremo la valutazione olfattiva dei nostri vini dall'Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof di Hofstätter. Mantenendo il calice fermo e in posizione verticale, si valuteranno gli aromi di apertura. Si percepirà immediatamente un forte aroma di uva - qualità che classifica il Gewürztraminer nella famiglia delle uve *aromatiche* - e nel complesso un profilo molto elegante e raffinato. Dopo avere roteato il calice, si provvederà alla seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di pesca, litchi, banana, ananas, frutto della passione, albicocca, ginestra, pera, kiwi e miele. Si noti infine un piacevole aroma di salvia, una delle tante erbe aromatiche che si possono incontrare nella valutazione olfattiva dei vini Gewürztraminer. Si noti inoltre che, nonostante l'aromaticità del vino sia piuttosto forte, gli altri aromi si esprimono in modo molto equilibrato e armonico. Passeremo ora alla valutazione del secondo vino, l'Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer dei Produttori Termeno.

Mantenendo il calice fermo e in posizione verticale, si procederà con la valutazione degli aromi di apertura. Dal calice emergerà il tipico aroma di uva affiancato da pesca, litchi e miele. La seconda olfazione - eseguita dopo avere roteato il calice - rivelerà aromi di banana, frutto della passione, ananas, albicocca, pera e arancio, oltre a piacevoli e bilanciati aromi di fiori come acacia, giglio e rosa bianca, quest'ultima tipica del Gewürztraminer. Si noti infine la presenza dell'aroma di salvia, esattamente come nel vino precedente. Passeremo ora alla valutazione olfattiva dell'ultimo vino, l'Alto Adige Gewürztraminer Lunare della Cantina Terlano, l'unico dei tre fermentato e maturato in botte. La prima olfazione rivelerà aromi di apertura di uva, litchi, rosa gialla e miele, mentre nella seconda olfazione - dopo avere roteato il calice - consentirà di percepire aromi di banana, pesca, uva spina, albicocca e ginestra oltre a salvia. Si noti anche la presenza di un aroma di vaniglia e di legno tostato, segno del passaggio in botte, che tuttavia non disturba l'equilibrio e la percezione degli altri aromi.

## Esame Gustativo

La valutazione gustativa dei vini Gewürztraminer secchi nasconde spesso un'insidia al degustatore neofita. A causa dell'alto contenuto di alcol e dell'acidità contenuta, i vini secchi prodotti con quest'uva risultano spesso piuttosto morbidi, una rotondità certamente piacevole. Questa caratteristica, per quanto piacevole, può essere talvolta confusa con la sensazione organolettica della dolcezza. Questa "falsa" percezione sarà evidente anche nei tre Gewürztraminer della nostra degustazione comparativa, tre vini che sono da considerarsi assolutamente secchi. I vini Gewürztraminer sono inoltre caratterizzati da una struttura piuttosto elevata, probabilmente fra i bianchi più strutturati. Esattamente come ci si aspetterebbe da ogni uva *aromatica*, nel Gewürztraminer la corrispondenza olfattiva con il gusto è sempre molto buona, la persistenza in bocca dei migliori vini si può misurare ben oltre i 15 secondi, lasciando sempre un piacevole e netto sapore di uva.

Il primo vino che prenderemo in esame è l'Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof di Hofstätter. Già dal primo sorso sarà possibile percepire l'alto volume alcolico e la struttura, una sensazione che difficilmente può essere percepita con altri vini bianchi. Si noti subito la netta corrispondenza con il

naso - qualcosa che si verificherà anche con gli altri vini - e il forte sapore di uva. Anche l'acidità sarà ben equilibrata con le altre qualità organolettiche del vino. Passiamo ora al secondo vino, l'Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer dei Produttori Termeno. Anche in questo caso l'attacco mette in evidenza il volume alcolico e la struttura, una buona acidità, molto ben equilibrata, e l'immane sapore di uva, molto elegante e raffinato. L'ultimo vino che prenderemo in esame è l'Alto Adige Gewürztraminer Lunare della Cantina Terlano, fermentato e maturato in botte. L'attacco non è diverso dai vini precedenti, e si noterà anche in questo caso il volume alcolico e la struttura, ancor più elevata rispetto ai due vini precedenti, ma pur sempre equilibrata dalla buona acidità. Si noti infine come le qualità organolettiche del legno non influiscano negativamente sulla personalità e la tipicità del Gewürztraminer.

## Considerazioni Finali

Nella fase finale della nostra degustazione comparativa, scopriremo anche un'altra piacevole caratteristica del Gewürztraminer: la lunga persistenza. Nei vini di qualità prodotti con quest'uva - come nel caso dei nostri tre vini - la persistenza gusto-olfattiva è sempre molto lunga, spesso oltre i 15 secondi. Nel lungo finale dell'Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof di Hofstätter sarà possibile percepire ricordi di uva, pesca, banana, pera, kiwi, miele e litchi, mentre nell'Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer dei Produttori Termeno al sapore dell'uva si affiancheranno quelli di pesca, miele, litchi e banana. Anche nell'ultimo vino, l'Alto Adige Gewürztraminer Lunare della Cantina Terlano, la persistenza è molto lunga e si potranno percepire ricordi di uva, pesca, albicocca, litchi, miele e pera. Come si può notare, tre finali piuttosto simili e che confermano la tipicità del Gewürztraminer, un'uva che difficilmente lascia indifferenti, dal suo dorato aspetto fino ai lunghi ricordi lasciati in bocca al termine della degustazione.

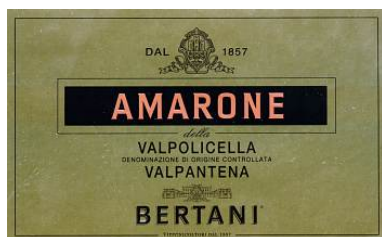


## I Vini del Mese

### 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



### Amarone della Valpolicella Valpantena Villa Arvedi 2002 Bertani (Veneto, Italia)

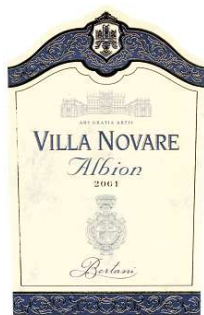
Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%)

Prezzo: € 25,20

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, tabacco, vaniglia, liquirizia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Questo Amarone matura in botte.

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



### Villa Novare Albion 2001 Bertani (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 18,90

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con

note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, liquirizia, cacao, tabacco, pepe rosa, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Villa Novare Albion matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PUPILLO



### Moscato di Siracusa Pollio 2002 Pupillo (Siracusa, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Moscato di Siracusa Pollio si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e zucchero a velo seguite da aromi di canditi, mela, litchi, agrumi, biancospino, pera, miele, salvia e rosmarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato, corpo intenso, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca, litchi e miele. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Dessert, Crostate di frutta e crema*

PUPILLO



### Moscato di Siracusa Solacium 2002 Pupillo (Siracusa, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◇◇◇◇★



Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, pesca e canditi seguite da aromi di litchi, mandorla, anice, agrumi, miele, pera, mela, rosa bianca e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca, miele e canditi. Un vino ben fatto. Moscato di Siracusa Solacium matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Dessert, Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati*



**Alto Adige Gewürztraminer Castel Turmhof 2005 Tiefenbrunner (Alto Adige, Italia)**

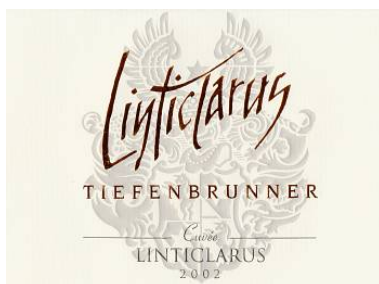
Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 12,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e litchi seguite da aromi di rosa gialla, ananas, frutto della passione, mango, mela, miele e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e litchi. Gewürztraminer Castel Turmhof matura per 6 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Pesce stufato*



**Alto Adige Cabernet Merlot Cuvée Linticlarus 2002 Tiefenbrunner (Alto Adige, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (45%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, cannella, liquirizia,

tabacco, macis, peperone e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Cuvée Linticlarus matura per 18 mesi in barrique.

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



**Brunello di Montalcino 2001 Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



**Amarone della Valpolicella 2003 Ca' Rugate (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (40%), Rondinella (30%), Corvinone (30%)

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cioccolato, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza

con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Amarone della Valpolicella è prodotto con uve appassite per 4-5 mesi e matura in botte per 25-30 mesi.

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



**Soave Classico Monte Alto 2004  
Ca' Rugate (Veneto, Italia)**

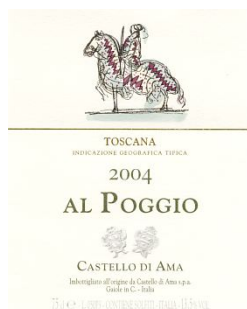
Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Soave Classico Monte Alto si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, miele e vaniglia seguite da aromi di mandorla, ginestra, pera, pesca, susina, pompelmo, nespola, biancospino e lievito. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di susina, mela e mandorla. Un vino molto ben fatto. Monte Alto fermenta e matura per 6-8 mesi in barrique.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Zuppe di funghi, Pesce arrosto e stufato, Carne bianca arrosto*



**Al Poggio 2004  
Castello di Ama (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Malvasia Bianca (15%), Pinot Grigio (5%)

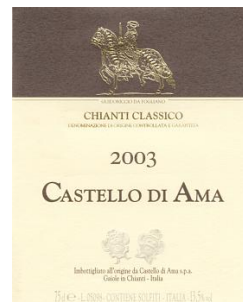
Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

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

è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Al Poggio matura per 8 mesi in barrique.

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



**Chianti Classico Castello di Ama 2003  
Castello di Ama (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (80%), Canaiolo Nero (8%), Malvasia Nera, Merlot (12%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, liquirizia, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo Chianti Classico matura in barrique.

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



**Campoleone 2004  
Lamborghini (Umbria, Italia)**

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

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Campoleone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di ribes, mora, mirtillo, violetta, cannella, cioccolato, vaniglia, tabacco, macis, mentolo e un accenno di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Un vino

ben fatto. Campoleone matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Torami 2003  
Lamborghini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Torami si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cacao, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Torami matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Montecucco Rosso Riserva Colle Massari 2003  
Collemassari (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (80%), Ciliegiolo (10%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di vaniglia, ribes, cioccolato, cannella, anice, eucalipto, tabacco, macis e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena,

prugna e mirtillo. Questo vino matura per 18 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2003  
Collemassari (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (20%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Grattamacco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, sottobosco, ciclamino, carruba, tabacco, pepe rosa, eucalipto e un accenno di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Un vino ben fatto. Grattamacco matura per 18 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

**Il Mosnel**

Fra le aziende franciacortine più antiche, il Mosnel, di proprietà della famiglia Barboglio dal 1836, è oggi una delle più affermate cantine per la produzione delle preziose bollicine di Franciacorta

Fra le tante cantine della Franciacorta che hanno saputo dimostrare la qualità delle bollicine di questo territorio, troviamo la storica azienda agricola Il Mosnel, con sede a Camignone di Passirano. Il nome di questa prestigiosa cantina della Franciacorta deriva da un antico toponimo dialettale di origine celtica, il cui significato è "pietraia" - un cumulo di sassi - che ben fa immaginare le condizioni di queste terre in tempi antichi. La bonifica di questo territorio si deve opera del monaci cistercensi dell'abbazia di Cluny, in Borgogna, che nel borgo di Ridengo - non distante da Il Mosnel - edificarono la loro magnifica abbazia e introdussero la coltivazione della vite. Grazie a questo, la località di Camignone divenne rapidamente famosa per la qualità dei suoi vini, come testimoniato da un certificato del Catastico bresciano del 1609, ai tempi della Repubblica Veneta, nel quale si legge che a Camignone «... li terreni sono

buoni de quali si cava perfettissimi vini...». In questo contesto di lunga storia e tradizione, nasce l'azienda agricola Il Mosnel - che conserva ancora oggi nella sua parte più antica le vecchie cantine del 1500 - inizialmente proprietà della potente famiglia Cacciamatta e dal 1836 acquisita dalla famiglia Barboglio.

Quando in azienda fece il suo arrivo Rosina Rosa Cacciamatta, ultima discendente dei Cacciamatta di Camignone e che sposò Pietro Barboglio, la storia imprenditoriale de Il Mosnel era stata sempre caratterizzata dal ruolo chiave delle donne della famiglia. La tradizione della conduzione al femminile giunse fino agli anni 1950, quando Emanuela Barboglio, in seguito alla morte del padre e appena diciottenne, si prese carico della gestione dell'azienda. Emanuela Barboglio, istruita e guidata dalla nonna materna Nina, dovette affrontare gli anni difficili di quel periodo, quando la gente fuggiva in massa dalle campagne per preferire la più agiata vita della città. Emanuela Barboglio decise invece di percorrere il cammino inverso, e dalla città si trasferì a Camignone, contribuendo alla formazione della vocazione vitivinicola de Il Mosnel. Si impiantarono quindi i primi vigneti e nel 1968 l'azienda adottò per i propri vini la neonata DOC Franciacorta. In tempi recenti, Emanuela Barboglio è stata affiancata nella conduzione de Il Mosnel dai figli Giulio Barzanò - responsabile del settore tecnico, commerciale e produttivo - e Lucia Barzanò, responsabile dell'amministrazione, commercializzazione dei vini, pubbliche relazioni e contatti con la stampa.

Il complesso che ospita la cantina Il Mosnel è ancora oggi composto dalle antiche strutture del 1500, opportunamente restaurate e sistemate per la produzione di vino, offrono un'atmosfera assolutamente particolare nella quale si unisce l'antica tradizione alle moderne tecnologie di produzione. Il nome "Il Mosnel" fu utilizzato per la prima volta nelle etichette dei vini prodotti dall'azienda nel 1976, sostituendo la precedente menzione "azienda agricola Barzanò Barboglio", e la cantina franciacortina è stata una delle prime della zona a impiegare per la vinificazione le vasche d'acciaio, impianti di refrigerazione e presse automatiche. Le presse utilizzate da Il Mosnel consentono di trasferire il mosto prodotto in ogni fase in vasche d'acciaio specifiche, suddivise non solo per tipo di varietà, ma anche in base al vitigno di provenienza. Nella cantina de Il Mosnel, oltre alle vasche d'acciaio inox, trovano posto anche le botti per la maturazione dei vini, sistemate in appositi am-



Una veduta dall'alto della cantina Il Mosnel e dei vigneti



Bottiglie di Franciacorta Il Mosnel sulle pupitres

bienti nei quali la temperatura e l'umidità sono costantemente controllate.

Le botti sono realizzate con rovere ungherese e francese, proveniente dal Massiccio Centrale, e sono principalmente utilizzate per la fermentazione e la maturazione, a contatto con i lieviti, dei vini base che diventeranno poi pregiati Franciacorta, conferendo maggiore complessità e stabilità di colore. La filosofia produttiva de Il Mosnel crede nell'uso intelligente e misurato del legno nella produzione del vino, impiegando botti anche vecchie di dieci anni, riservate unicamente ai vini di particolare concentrazione e qualità. A tale scopo, la cantina svolge un'accurata selezione delle migliori *tonnellerie*, con il giusto grado di maturazione e tostatura dei legni, variando il tempo di affinamento in relazione al tipo di vino da produrre. Non tutti i vini de Il Mosnel sono prodotti interamente in legno, infatti solamente per tre di questi è prevista la maturazione dell'intero vino in barrique nuove: Sulif, Passito e Pinot Nero. Per gli altri vini, come per esempio il Rosso Fontecolo e i Franciacorta, solamente una parte è fatta maturare in barrique, spesso di secondo o terzo passaggio.

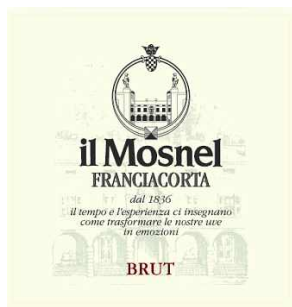
Operando nel rispetto dell'ambiente, i 40 ettari dei vigneti de Il Mosnel sono coltivati con logiche produttive caratterizzate da alte densità di viti per ettaro e basse rese d'uva. Gli otto vigneti della cantina si trovano in terreni ubicati nei pressi della struttura aziendale, consentendo una migliore e tempestiva cura nelle pratiche colturali e uno scrupoloso controllo sui tempi di inizio della vendemmia. La vendemmia è svolta manualmente e le uve sono poste in piccole cassette che giungono rapidamente la cantina, quindi, dopo un'opportuna scelta, si provvede alla pigiatura. Il mosto fermenta a temperatura controllata in botti di rovere o in vasche d'acciaio, in accordo al tipo di vino da produrre. In primavera, dopo scrupolose degustazioni, i vini ottenuti con le uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero e provenienti dai diversi vigneti di proprietà, sono assemblati in percentuali diverse e in accordo al tipo di Franciacorta da produrre, quindi avviati al processo della rifermentazione in bottiglia. Negli antichi locali della cantina, le bottiglie maturano per almeno due anni a contatto con i lieviti, restituendo alla fine le preziose bollicine di Franciacorta.

I vini prodotti da Il Mosnel sono distribuiti su tutto il territorio dell'Italia e in diversi paesi stranieri, compresi Stati Uniti d'America, Giappone, Corea, Germania, Lussemburgo e Svizzera. L'attività de Il Mosnel - guidata da Emanuela Barboglio

insieme ai figli Giulio e Lucia Barzanò - oltre alla produzione di vino svolge anche attività ricettiva con lo scopo di accogliere gli appassionati di vino e condurli alla scoperta dei propri vini. Recentemente la struttura si è infatti arricchita di un apposito luogo - costruito sopra i locali della cantina - nel quale ha preso vita, nel 2003, lo spazio "Quelli che il Vino...", un'iniziativa dedicata a tutti gli enoturisti. Un luogo dove si incontra e si parla di vino, lo si degusta e lo si celebra, "Quelli che il Vino..." offre all'appassionato della bevanda di Bacco eventi di enologia, degustazione sensoriale ed enogastronomia. Nell'interessante produzione di bollicine de Il Mosnel, si segnalano, per le loro ottime qualità e caratteristiche, il Franciacorta Pas Dosé, dagli aromi complessi e di ottima struttura, e l'esclusivo Franciacorta Rosé Pas Dosé Millesimato Parosé.



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".



**Franciacorta Brut  
Il Mosnel (Lombardia, Italia)**

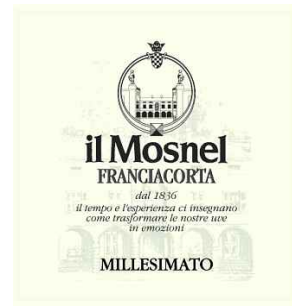
Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Bianco (30%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature 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 acacia seguite da aromi di ananas, crosta di pane, biancospino, lievito, pera e nocciola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ananas e pera. Una parte dello Chardonnay utilizzato per la cuvée fermenta in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 25 mesi.

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



**Franciacorta Brut Millesimato 2000  
Il Mosnel (Lombardia, Italia)**

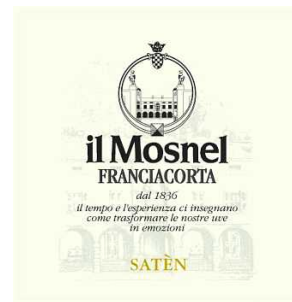
Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Bianco (30%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 22,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, 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 crosta di pane seguite da aromi di acacia, biancospino, lievito, mela, nocciola, pralina, pera e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e nocciola. Una parte dello Chardonnay utilizzato per la cuvée fermenta in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 4 anni.

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



**Franciacorta Brut Satèn 2001  
Il Mosnel (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, pralina e banana seguite da aromi di lievito, susina, burro di cacao, biancospino, mela, pompelmo, nocciola e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e susina. Una parte dello Chardonnay utilizzato per la cuvée fermenta in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

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



**Franciacorta Pas Dosé Millesimato Parosé 2002  
Il Mosnel (Lombardia, Italia)**

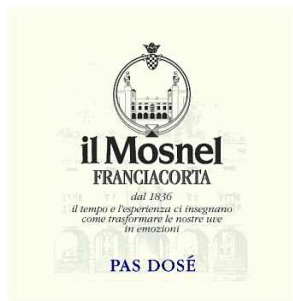
Uvaggio: Pinot Nero (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa buccia di cipolla, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e mandarino seguite da aromi di crosta di pane, biancospino, lievito, mela, pompelmo rosa, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e mela. La cuvée fermenta in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 3 anni.

*Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Pesce alla griglia*



**Franciacorta Pas Dosé  
Il Mosnel (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Bianco (30%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 15,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di crosta di pane, lievito e banana seguite da aromi di acacia, biancospino, pera, nocciola, pompelmo, pralina, uva spina, mela, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, pompelmo e nocciola. Una parte dello Chardonnay utilizzato per la cuvée fermenta in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce arrosto, Crostacei alla griglia*

**Il Mosnel** - Via Barboglio, 14 - 25040, Camignone di Passirano (Brescia) - Tel. 030 653117 Fax. 030 654236  
- **Enologo:** Alberto Musatti, Luigi Biemmi, Flavio Poleghi - **Anno fondazione:** 1836 - **Produzione:** 250.000 bottiglie - **E-Mail:** info@ilmosnel.com - **WEB:** www.ilmosnel.com

## Giornale di Cantina

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

### Antica Fratta: Una Bottiglia Tutta Nuova

Nuove bottiglie per la gamma Franciacorta di Antica Fratta: a partire dal tirage 2006, Brut, Satèn, Rosé e Millesimato si vestono di un vetro dalle linee femminili, mediterranee: è la bottiglia "Aida" di Vetreria Etrusca, novità nel panorama enologico italiano. Cristina Ziliani, presidente di Antica Fratta, ha scelto la nuova presentazione, abbinandola a una tonalità di vetro vicina al nero, che metta in risalto la piacevolezza visiva e tattile della linea e il gusto classico delle etichette, create nel 2001 dal prestigioso studio londinese Classens. La nuova bottiglia corona ed esplicita i tanti nuovi impulsi che stanno animando l'azienda franciacortina: la nuova presidenza, affidata tre anni or sono a Cristina Ziliani, la direzione marketing, curata da Marcello Bruschetti, l'impiego della grande dimora, sede dell'azienda, quale luogo privilegiato per incontri d'affari, cultura e convivio, col supporto degli chef più ammirati del territorio. Ma soprattutto l'eccellenza qualitativa dell'intera proposta enologica, che, particolarmente nella gamma "bollicine" affidata alla direzione tecnica di Piero Bonomi, intende ritagliarsi un'immagine di eleganza ed esclusività un po' glamour caratterizzata da un'impronta fresca, raffinata, priva di complessità troppo evolute che finiscono spesso per soffocare la piacevolezza che è sinonimo stesso di "effervescenza" e di "bollicine".

"Aida" darà maggiore riconoscibilità ad Antica Fratta, e saprà sottolinearne il carattere elegante, femminile e seducente. Con la presentazione ufficiale della nuova bottiglia, i saloni ottocenteschi di Antica Fratta si "vestono" di vetro, e accolgono le opere di due artisti di Murano; Fabio Fornasier e Andrea Penzo. In particolare, a Fornasier si deve quel monumento alla bottiglia chiamato "Vi", colossale lampadario realizzato con le ultime rimanenze di champagnotta tradizionale presenti in azienda, tagliate e modificate a mano, ora collocato tra le antiche nicchie della cantina. "Vi" rappresenta quindi il commiato alla bottiglia precedente, la chiusura del primo capitolo della storia di Antica Fratta, azienda che ora punta ad acquisire una immagine ben definita e riconoscibile.

## Iniziata la Distribuzione di Inama Vin Soave 2005

La distribuzione della nuova annata del 2005 del Vin Soave di Inama è appena iniziata sulle tavole dei migliori ristoranti e nelle enoteche di prestigio italiane, e già sta riscuotendo i primi consensi. Un vino che si presenta nel consueto colore giallo chiaro con riflessi dorati e che anche quest'anno rispecchia le caratteristiche tipiche della Garganega in purezza, con note delicate di fiori di campo, dal sentore dolce e floreale, che si esprime in bocca con un'acidità equilibrata e una bella mineralità. «Siamo soddisfatti - è il commento di Stefano Inama, patron dell'Azienda - del risultato del nostro Soave, che supera addirittura le annate precedenti. Il tempo, con le grandinate dell'estate e il clima fresco dei mesi di settembre e ottobre - eventi meteorologici in apparenza negativi - ha invece naturalmente selezionato le uve senza portarle poi ad una surmaturazione, producendo un vino che è andato oltre tutte le nostre migliori aspettative. Riteniamo infatti che il Vin Soave 2005 sia l'annata migliore dal 1989. Anche quest'anno imbottigheremo le nostre 200.000 bottiglie destinate al mercato nazionale ed internazionale. Nelle annate precedenti e per due anni di fila su Wine of the Week di Wine Spectator siamo stati recensiti con 90/100, pur essendo in attesa delle ultime valutazioni.»

La lavorazione Inama del Soave porta una firma ben riconoscibile di un vino che assomiglia allo storico Soave dei tempi antichi. Le uve, raccolte a piena maturazione e la macerazione sulle bucce consentono un'estrazione maggiore degli aromi e dei costituenti tipici del vitigno, che rendono il Vin Soave unico. Ricordiamo che il Soave di Inama viene fermentato in acciaio e dopo sette mesi di affinamento, sempre in acciaio, viene imbottigliato nelle preziose bottiglie dalle etichette studiate dall'architetto inglese Nick Wood. Vin Soave è il prodotto di punta dell'Azienda Inama che lo produce da vecchie pergole con un'età media superiore ai venticinque anni, dai vigneti di proprietà siti principalmente sul Monte Foscari, estesi su una superficie di quasi venti ettari su suolo vulcanico in splendida esposizione ad un'altitudine prossima ai duecento metri.

## Vino Nobile di Montepulciano: Semestre Positivo

Il Vino Nobile di Montepulciano contribuisce al trend di crescita del commercio estero del vino italiano come evidenziato dai dati Istat relativi al primo trimestre 2006. A confermare il buon andamento del mercato gli ottimi segnali ottenuti dalle varie fiere europee alle quali il Consorzio del Vino Nobile ha preso parte, tra le quali anche quella di Londra e di Düsseldorf in Germania. «Stiamo assistendo a un primo semestre di crescita - afferma il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Massimo Romeo - che ci fa ben sperare per il semestre successivo; i dati sono incoraggianti, soprattutto in riferimento ai mercati cosiddetti emergenti, come quelli di Russia e Giappone, per i quali il Consorzio si è attivato da tempo per rafforzare la propria presenza». «Oltre ad azioni mirate a entrare nel mercato nuovo - continua Romeo - per il 2006/2007 il Consorzio ha in programma attività di rafforzamento della nostra presenza in Danimarca, Svizzera e Austria, paesi nei quali il nostro vino è già apprezzato e conosciuto».

A livello nazionale la crescita ha fatto registrare un +9% nel valore delle esportazioni di vino Made in Italy nel mondo con un successo rilevante negli Stati Uniti (+18%) e nei nuovi Paesi

emergenti come Russia (+20%) e Cina (+132%), mentre sono stagnanti le tradizionali spedizioni nei Paesi dell'Unione Europea (-2%). Il dato rilevante si riferisce al fatturato del vino Made in Italy che nel 2005 ha raggiunto il record di 9 miliardi di euro con buone prospettive per l'anno in corso grazie ad una produzione di buona qualità contenuta a 48,1 milioni di ettolitri della quale quasi un terzo, per un totale di 15 milioni di ettolitri, destinata a vini Doc o Docg. I vini di Montepulciano, nel 2005, hanno avuto una crescita esponenziale per quanto riguarda il Nobile, prodotto di punta, e il Rosso di Montepulciano. Dal bilancio delle vendite dell'anno passato si evincono infatti un +17,25 per il Vino Nobile DOCG, che torna decisamente in territorio positivo dopo due anni di segno meno dovuto alla crisi mondiale dei consumi, sia pure contenuta rispetto ad altri vini di alta qualità, e un +17,06 per il Rosso DOC che non interrompe la sua ascesa, confermandosi un beniamino dei consumatori.

Il mercato più attivo è rappresentato attualmente dagli Usa dove il Vino Nobile di Montepulciano rispetto al 2003, quando la percentuale di export in USA aveva fatto registrare un 7,2%, ha segnato nel 2004 una svolta con la percentuale che ha toccato il 9,9%, superando il 10% lasciato sorpresi - dichiara il Coordinatore del Consorzio, Paolo Solini - dato il forte impegno del Consorzio e soprattutto quello dei nostri produttori nel promuovere bene e con strategie mirate le nostre produzioni in un paese, gli Stati Uniti, che oggi rappresenta una delle maggiori quote di mercato per il nostro settore». Oltre agli Stati Uniti i principali paesi all'estero per il Nobile sono Svizzera, Benelux, Regno Unito, Giappone, Canada, Austria e Germania.

## Francoli Salva la Foresta ed è la Prima Grappa Ecocompatibile

Grazie all'adesione a Impatto Zero®, Distillerie Francoli ha scelto di produrre in modo etico, garantendo ai clienti che il processo produttivo della propria grappa non incide negativamente sull'ambiente e che, anzi, contribuisce alla salvaguardia delle foreste. Il progetto di LifeGate Impatto Zero® prevede che l'azienda calcoli quanta anidride carbonica emettono nell'atmosfera tutte le proprie attività industriali e commerciali, inclusi i viaggi in auto e in aereo, e si impegni ad annullare queste emissioni dannose salvaguardando una superficie boschiva di estensione tale da garantire l'assorbimento di tutta l'anidride carbonica emessa dall'azienda. A Distillerie Francoli sono stati assegnati 19,60 ettari di foresta tropicale in Costa Rica, uno dei polmoni verdi del nostro pianeta, messo a repentaglio dal disboscamento selvaggio, e a breve le grappe Francoli riporteranno in etichetta la certificazione "Impatto Zero®" come garanzia di eco-compatibilità aziendale.

Distillerie Francoli è una tra le prime aziende del mondo enogastronomico a sposare il progetto, sebbene a Impatto Zero® abbiano già aderito nomi noti di altri settori, personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport. A dimostrazione della sensibilità nei confronti del tema ambientale, il presidente Alessandro Francoli ha recentemente compiuto un viaggio al Polo Nord per verificare, assieme alla spedizione guidata dal Generale dell'Aeronautica Raffaele Selvaggio, lo stato di questo ecosistema, su cui incombe la minaccia dello scioglimento dei ghiacci a causa dell'effetto serra. Proprio presso la base po-

lare "Barneo", visitata in occasione del viaggio, un gruppo di scienziati sta studiando il fenomeno. L'impegno dell'azienda, tuttavia, non finisce qui e Distillerie Francoli ha già in progetto un programma di sensibilizzazione del settore e dell'opinione pubblica sul tema ambientale.

Il 30 settembre alle ore 10.30 presso le Distillerie Francoli si terrà il convegno **Impatto Zero®**: una scelta per il futuro dove, oltre alla presentazione ufficiale del progetto aziendale, verrà fornito un quadro aggiornato su quanto sta facendo la ricerca scientifica e come sta reagendo il mondo produttivo. «Distillerie Francoli è da sempre attenta a quanto accade attorno all'azienda.» afferma il presidente Alessandro Francoli «Nel campo del sociale organizziamo l'asta benefica Sorsi di Pace, appuntamento annuale in costante crescita. Con **Impatto Zero®** abbiamo invece voluto assumere una posizione attiva nei confronti del tema ambientale, che non può essere ignorato. Si tratta di un progetto impegnativo, ma siamo sicuri che si tratti della strada giusta e ci auguriamo che l'iniziativa aiuti anche a sensibilizzare il mercato.»

EVENTI

## Notiziario

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

### Spirito di Vino: al Via la Settima Edizione

Anche quest'anno stanno arrivando numerose dall'Italia e dall'estero le adesioni per il Concorso Internazionale Spirito di Vino, giunto alla sua settima edizione. Organizzato dal Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia presieduto da Elda Felluga, il concorso dedica ogni anno spazio e attenzione ai giovani vignettisti, invitandoli a ispirarsi al mondo del vino per la loro pungente satira. Spirito di Vino è diventata ormai un'importante occasione per dare espressione alla creatività di nuovi talenti della vignetta e la manifestazione ha di anno in anno acquisito un respiro sempre più ampio, tant'è che già dalle passate edizioni ha raccolto opere provenienti non solo dall'Italia e dai paesi dell'Ue, ma anche da Cina, Canada, Russia e Israele. A dare maggiore risalto all'evento, si rinnova la collaborazione con il sito web [FanoFunny](http://www.fanofunny.com) ([www.fanofunny.com](http://www.fanofunny.com)), dove viene inserita la lista dei partecipanti e dei vincitori, con le relative vignette. Il concorso è stato lanciato il 28 maggio in occasione di Cantine Aperte e raccoglierà le opere partecipanti fino al 29 agosto, premiandole poi a Udine il 16 settembre, nel Salone del Parlamento del Castello, in concomitanza con la kermesse enogastronomica di Friuli Doc. Fra tutti i concorrenti, saranno selezionati trenta finalisti (fra i quali saranno designati i tre vincitori), che saranno ospitati per tutto il weekend di Friuli Doc in regione, per dar loro

modo di conoscere ed apprezzare da vicino questa meravigliosa terra, valorizzata ancora di più dalla qualità dei suoi vini. Per l'occasione, le loro opere saranno esposte in una mostra, aperta gratuitamente al pubblico. I giovani talenti della satira selezionati dalla giuria potranno vedere realizzato un piccolo sogno: le loro opere, infatti, saranno pubblicate, unitamente a quelle di Forattini, Giannelli, Krancic e Marini, nell'ambito calendario Spirito di Vino 2007, che viene ogni anno omaggiato a importanti personalità e a nomi noti del giornalismo e della comunicazione.

Prestigiosa come sempre è la Giuria del concorso, realizzato in collaborazione con l'Istituto Europeo di Design di Milano e con il supporto della Regione Friuli Venezia Giulia, dell'Università e del Comune di Udine. Presieduta da Giorgio Forattini, è composta dai vignettisti Emilio Giannelli, Alfio Krancic e Valerio Marini, dall'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, dal direttore editoriale del TCI Michele D'Innella, dai giornalisti Franz Botré, Carlo Cambi, Paolo Marchi e dal direttore scientifico dello IED Aldo Colonetti. «Spirito di Vino si contraddistingue grazie alla scelta di affidare un messaggio sul mondo del vino all'espressione della satira ed il mondo dei giovani lo apprezza proprio per questo - spiega Elda Felluga - Originale ed accattivante la sfida che viene lanciata ogni anno alle centinaia di giovani che vi partecipano: a loro ci rivolgiamo, in particolar modo, per creare quella cultura del vino e del "bere bene" che è alla base della filosofia del Movimento Turismo del Vino».

Via dunque alla fantasia dei giovani: Spirito di Vino è aperto infatti a vignettisti fra i 18 e i 35 anni, che si potranno iscrivere mediante web o e-mail per cimentarsi ed esprimere attraverso l'originalità di una vignetta, la loro personalissima interpretazione, a volte magari sarcastica e pungente, a volte semplicemente divertente, del mondo del vino. Per maggiori informazioni sull'iniziativa: Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia - Tel.0432. 289540 Fax 0432. 294021 e-mail: [info@mtvfriulivg.it](mailto:info@mtvfriulivg.it), [www.mtvfriulivg.it](http://www.mtvfriulivg.it)

### SprizJazz a Terra & Vini

Inizio d'estate all'insegna della musica jazz a Terra & Vini, osteria con cucina e alloggio di Brazzano di Cormons (Go), felice creazione di Elda Felluga, presidente della Delegazione Regionale del Friuli Venezia Giulia del Movimento Turismo del Vino. Le serate estive saranno scandite anche quest'anno dagli appuntamenti di SprizJazz, rassegna musicale che debutta il 30 giugno con il concerto dell'eclettico musicista U.T. Gandhi. Nella raffinata e verde cornice del relais Terra & Vini, situato tra le fresche colline del Collio Goriziano, le notti trascorreranno con esibizioni dal vivo di jazz band, accompagnate da menù estivi, dai vini Livio Felluga e da un immancabile spritz come aperitivo. La manifestazione fa parte di un progetto di più ampio respiro, che comprende anche "a tavola con l'autore", incontri con scrittori e artisti che periodicamente presentano le loro opere nella rilassante e conviviale atmosfera dell'osteria. Dopo il concerto d'apertura, il prossimo appuntamento con SprizJazz è per venerdì 28 luglio, alle ore 20.30, con la formazione Andrea Massaria Trio - Andrea Massaria alla chitarra, Danilo Gallo al contrabbasso e U.T.Ghandi alla batteria. Per informazioni e prenotazioni: Terra & Vini,



Tel. 0481 60028, Fax 0481 639198, [www.terraevini.it](http://www.terraevini.it),  
e-mail: [info@terraevini.it](mailto:info@terraevini.it)

### Val di Gresta in Osteria

“Val di Gresta in Osteria”, 28 luglio 2006, l'evento che farà fare il viaggio più “gustoso” nel mondo ortofrutticolo trentino. Una serata magica che vedrà 34 chef, impegnati in 34 osterie tipiche trentine, scatenare la propria abilità e creatività nel realizzare menù originali a base di verdure tipiche della Val di Gresta, considerata la valle degli orti biologici del Trentino. Sarà quindi una serata magica quella di venerdì 28 luglio durante la quale 34 chef di Osterie Tipiche Trentine accenderanno la loro fantasia per dar vita a una cena in cui l'elemento comune, dall'antipasto al dessert, sarà costituito dagli ortaggi, utilizzati, svelati, valorizzati dagli abbinamenti con i migliori vini Trentini. Durante la serata saranno inoltre previste molte attività: giochi, quiz, premi e tanto divertimento grazie alla collaborazione di Radio Dolomiti che dalle ore 19 alle 23 trasmetterà in diretta l'evento mettendo in contatto Osterie, gli ospiti presenti e ascoltatori di Radio Dolomiti. Per Informazioni: Trentino S.p.A. Tel. 0461 219312 [www.trentino.to](http://www.trentino.to)

### Castello Banfi e Jazz & Wine in Montalcino

Prenderà il via il prossimo 12 luglio la nona edizione di “Jazz & Wine in Montalcino”, l'importante festival musicale fortemente voluto dall'azienda vinicola Banfi, dall'associazione culturale Jazz & Image di Roma e dal Comune di Montalcino. Anche quest'anno una programmazione ricca ed eterogenea, che spazierà, come consuetudine, su diversi linguaggi musicali, segno di un'attenzione particolare verso le differenti interpretazioni del Jazz. L'apertura del 12 luglio sarà proprio all'interno delle suggestive mura del Castello Banfi dove si esibirà l'eccellente chitarrista Francesco Bruno, con le sue sonorità mediterranee, ed il suo trio. Il 13 luglio il Festival si sposterà nella splendida Fortezza trecentesca di Montalcino con un duo davvero eccezionale; l'incontro tra la tromba di Fabrizio Bosso e la chitarra brasiliana del grande Irio de Paula. Seguirà, il 14 luglio, il sax di Piero Odorici, alla guida del Massive Groove Septet. Sabato 15 luglio sarà la volta di Flavio Boltro, una delle trombe più sensibili del panorama jazz europeo, accompagnato dal suo Trio elettrico. La prima settimana si chiude con il quintetto di Alex “Sasha” Sipiagin, trombettista di origine russa, tra i più interessanti virtuosi dell'ultima generazione (16 luglio).

La seconda settimana del festival si aprirà il 20 luglio con il quintetto di Angelo Schiavi e con special guest Vince Benedetti al piano. Il 21 luglio sarà invece la volta dello Iodice Trio Special project featuring Dick Oatts e Tommy Smith. Il festival prosegue poi con il quartetto del grandissimo sassofonista romano Stefano Di Battista (sabato 22 luglio) e termina domenica 23 luglio con la graffiante voce di Sarah Jane Morris, che dopo quattro anni, a grande richiesta, tornerà ad esibirsi tra le mura di Montalcino. La musica jazz ed il vino di qualità si incontrano ancora una volta nella città simbolo del Brunello per celebrare con sempre maggiore successo l'incontro tra due piaceri così intimi ed intensi. Un connubio, questo, che negli anni ha visto crescere la partecipazione ed i

consensi di un pubblico sempre più attento e competente. Per informazioni: [info@banfi.it](mailto:info@banfi.it) Tel: +39/0577/840111 Fax +39/0577/840471

IL CAVATAPPI

## La Cucina Giapponese e il Vino

Sushi, Sashimi e Sakè: per molti occidentali la cucina giapponese è solamente questo, in realtà è una raffinata arte che coniuga i sapori all'estetica uniti alla semplicità

Quando si pensa alla cucina giapponese, l'associazione con il sushi e il sashimi è praticamente inevitabile, come se questa ricercata quanto semplice cucina orientale fosse esclusivamente fatta di queste due famose pietanze. Se si pensa alle bevande della cucina giapponese, anche in questo caso l'associazione con il sakè e con il tè è nella maggioranza dei casi scontata. Di certo la cucina giapponese è anche sushi, sashimi, sakè e tè, tuttavia queste celebri pietanze e bevande rappresentano solamente una minima se non esigua parte. Ed è proprio su una di queste celebri pietanze giapponesi - il sushi - che si è creata la falsa convinzione che si tratti di pesce crudo unito al riso. Nonostante questo corrisponda solo parzialmente alla realtà, i piatti di pesce crudo in Giappone prendono il nome di sashimi e possono essere serviti anche con il sushi. Il sushi è in realtà una preparazione a base di riso cotto al quale si aggiunge aceto di riso, zucchero e sale, e con il quale si preparano “bocconcini” ripieni di pesce, uova, verdure e alghe, o semplicemente guarniti con gli stessi ingredienti.

### Una Raffinata Arte Legata all'Estetica

La cucina giapponese è molto di più che un semplice metodo di preparare gli ingredienti e trasformarli in pietanze. La cucina giapponese è, essenzialmente, tutto questo unito all'affascinante ingrediente che stupisce puntualmente e che è rappresentato dall'estetica. Il modo nel quale le pietanze sono infatti presentate ai commensali costituisce la prima ed essenziale gratificazione della cucina giapponese, l'anticipazione del piacere che più tardi si avrà anche nel palato. Costituita prevalentemente da tecniche di cottura rapide ed essenziali, la cucina giapponese si basa largamente anche sulla preparazione di pietanze con ingredienti crudi, cercando di rispettare, quanto più possibile, sia la natura dell'ingrediente sia le sue qualità organolettiche originali. Le pietanze della cucina giapponese sono generalmente leggere e di facile digeribilità, le cotture - quando sono impiegate - sono semplici e rapide. Semplici non possono invece definirsi le molteplici tecniche di taglio degli ingredienti, rigorosamente codificate e che richiedono una scrupolosa abilità e maestria, poiché nella cultura gastronomica giapponese il cibo deve presentarsi esteticamente gradevole anche prima della sua preparazione.

In questo senso, la cucina giapponese può in effetti definirsi come un insieme di tecniche di preparazione piuttosto che di trasformazione degli ingredienti. A causa della posizione geo-

grafica - il Giappone è un arcipelago costituito da quattro isole principali e circa mille isole minori - la cucina di questo paese è prevalentemente basata sul pesce e sui prodotti ittici, oltre alle alghe, disponibili in diverse varietà e presenti in innumerevoli pietanze. Nonostante lo spazio destinato all'agricoltura sia piuttosto limitato, la cucina giapponese è inoltre ricca di frutta e verdura. Fra gli ingredienti principali della cucina giapponese si ricordano pesce, riso, soia e i suoi numerosi derivati, frumento, orzo, patate, funghi e tè. Come si può notare, molti di questi ingredienti sono comuni anche alla cucina cinese, tuttavia, mentre in Cina è frequente l'unione e la miscelazione degli ingredienti nella preparazione delle pietanze, in Giappone si preferisce cucinarli separatamente e presentarli serviti in vassoi o piatti singoli. Altra differenza con la cucina cinese è rappresentata dalle tecniche di cottura. Mentre in Cina la frittura è frequente, così come l'impiego delle stufature e della saltature nel tipico *wok*, in Giappone si preferiscono cotture rapide alla griglia, al vapore e la bollitura, talvolta la frittura.

Nella cucina giapponese si pone sempre particolare attenzione all'abbinamento dei sapori e alla consistenza dei cibi che dovranno essere in armonia o in contrasto fra di loro, il tutto sempre "condito" con l'essenziale ingrediente della cucina giapponese che è rappresentato dall'impeccabile estetica. In questo senso, poche altre cucine al mondo hanno raggiunto un livello estetico e formale come quella giapponese. Il suggestivo effetto dei colori, l'uso di forme naturali e geometriche, il modo con il quale si dispongono gli alimenti nei piatti, è una caratteristica che in Giappone ha raggiunto livelli elevatissimi. La cultura del bello e del senso estetico si ritrova in altre forme culturali del Giappone - come per esempio nel *Cha No Yu*, la celebre cerimonia del tè - e che in tavola è completata anche dalla scelta di piatti, ciotole e vassoi. Infatti nessun utensile o piatto che si dispone in una tavola giapponese sarà scelto a caso: il materiale, il colore e la forma sono accuratamente scelti in funzione delle vivande da servire e della loro estetica, costituendo un suggestivo ausilio espressivo della cucina e dell'arte di servirla.

## Gli Ingredienti della Cucina Giapponese

La cucina giapponese si basa largamente sui prodotti ittici - pesce, crostacei, frutti di mare e alghe - riso e i derivati della



Makizushi, uno dei tipi di sushi più celebri della cucina giapponese

soia, come tofufu, miso, germogli di soia e salse di soia, delle quali i principali tipi sono lo *shoyu* e il *tamari*. Fra i condimenti più tipici della cucina giapponese si ricorda il *wasabi* - una pasta verde prodotta con la radice di una pianta giapponese simile al rafano, dal sapore acre e piccante - semi di sesamo, *zenzero*, *daikon* - un tipo di rafano giapponese - aceto di riso e fiocchi di tonno essiccato. Tradizionalmente, la cucina giapponese non prevede l'uso di grassi di origine animale e anche l'introduzione del consumo della carne è un'usanza relativamente recente e principalmente rappresentata dal manzo e dal pollo. Ruolo essenziale - esattamente come in Cina - è svolto dal riso, utilizzato in ogni portata per accompagnare le pietanze. Il ruolo del riso è così importante che generalmente le pietanze servite insieme a esso sono considerate "contorni". Un pasto essenziale deve essere composto almeno da una zuppa, riso e un piatto di "contorno" preparato con verdure, pesce o uova, mentre il pasto tipico ne prevede generalmente tre.

Molto apprezzate e utilizzate nella cucina giapponese sono le alghe, non solo servite alla stregua di verdure o come ingredienti nella preparazione delle pietanze, ma veri e propri scrigni di sapori. La scoperta del glutammato di sodio (o monosodico) - il tanto discusso elemento chimico che ha dato origine al cosiddetto quinto sapore, cioè l'*umami* - si deve proprio allo studio di una delle più celebri alghe usate nella cucina giapponese, l'alga *kombu*. Nel 1908, nell'Università di Tokyo, il prof. Kikunae Ikeda riesce ad estrarre questo elemento dalle alghe *kombu*, il vegetale in natura con il più alto contenuto di glutammato di sodio. La scoperta riscuote subito notevole interesse e il gusto prodotto da questo nuovo elemento - diverso dai quattro sapori fondamentali - fu chiamato *umami* (o *umai*), un termine che in giapponese significa *delizioso*. L'uso delle alghe nella cucina giapponese svolge quindi anche una funzione di esaltazione della sapidità, amplificando i sapori delle pietanze. A questo proposito, è opportuno ricordare che l'azione di esaltazione di sapidità svolta dal glutammato di sodio funziona unicamente su carne, pesce e alcuni tipi di verdure, ed è sempre consigliabile non abusare nel suo uso.

Un altro ingrediente molto utilizzato nella cucina giapponese è il sakè, la celebre bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso, in occidente conosciuto impropriamente anche con il nome di *vino di riso*. Nonostante il significato giapponese del termine *sakè* sia *bevanda alcolica*, in occidente si usa questo termine per indicare la bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del riso, cristallina e con volume alcolico di circa 18%. Il sakè non è consumato esclusivamente come bevanda, ma anche come ingrediente per la preparazione di pietanze, come per esempio nelle zuppe, talvolta nel sushi, nei piatti di pesce e di carne. Nella cucina giapponese l'uso di spezie ed erbe aromatiche è piuttosto limitato, tuttavia l'uso di salse è piuttosto tipico, in particolare utilizzate per accompagnare pietanze come il sushi e il sashimi. Fra le salse più tipiche si ricordano il *wasabi*, *karashi* e le diverse salse di soia, come ad esempio la *shoyu*, *tamari*, *teriyaki* e *urakachi*. Dalla soia, esattamente come in Cina, si ricavano molti derivati fondamentali della cucina giapponese, come tofufu, miso e spaghetti.

## Tecniche della Cucina Giapponese

Il segreto, o per meglio dire, il fascino della cucina giapponese, consiste nell'unione dei sapori con una rigorosa arte

estetica fatta di colori, forme e tecniche di taglio estremamente complesse. Secondo la filosofia gastronomica giapponese, il cibo deve innanzitutto avere un aspetto gradevole, possibilmente conservando e rispettando la natura dei suoi originali sapori. Questo, ovviamente, non significa che la cucina giapponese sia povera di gusto, al contrario, anche le pietanze all'apparenza più semplici e povere sanno sempre sorprendere il palato di ognuno. La preparazione della cucina giapponese si basa largamente sulle tecniche di preparazione piuttosto che sulla trasformazione degli ingredienti, qualcosa che è ampiamente apprezzabile nelle tante pietanze basate su cibi crudi. L'abilità fondamentale di ogni cuoco consiste nella capacità di sapere tagliare e presentare le pietanze, non da ultimo, di saperle preparare e cuocere. Fra le tecniche di cottura più tipiche si ricordano la grigliatura, la cottura al vapore e la bollitura, la stufatura e la tipica e celebre frittura detta *tempura*, riservata a pesce e verdure.

Molte delle tecniche di preparazione dei cibi della cucina giapponese sono elevate ad arte, tanto che i più abili cuochi capaci di stupire con la loro eccellente abilità acquisiscono il grado di *maestro*. Come nel caso di due delle più caratteristiche pietanze della cucina giapponese - il *sushi* e il *sashimi* - la cui preparazione richiede non solo abilità, ma anche un alto senso estetico e una perfetta conoscenza delle tecniche di taglio del pesce, indispensabile per una perfetta riuscita. Le zuppe rappresentano una pietanza fondamentale per la cucina giapponese, non solo squisite nella loro delicatezza, ma anche impiegate come *bevande*, poiché il brodo è sorbito durante il pasto. Un particolare approfondimento merita la classica tecnica di frittura giapponese - la *tempura* - il cui termine deriva probabilmente da *tempora*, cioè il periodo di *magra* durante il quale era vietato mangiare carne, introdotto dai gesuiti. La *tempura*, una tecnica di frittura impiegata per il pesce e le verdure, consiste nel tuffare i cibi in una pastella fatta di uova, farina e acqua ghiacciata - spesso anche cubetti di ghiaccio - quindi fritti in olio bollente per pochi minuti.

## Pietanze Tipiche della Cucina Giapponese

Il *sashimi* è una delle pietanze più celebri della cucina giapponese e consiste in sottili fette di pesce e molluschi crudi e freschissimi, serviti unicamente con le salse di accompagnamento. La salsa più celebre per il *sashimi* è composta da salsa di soia e wasabi, talvolta impiegata anche per il *sushi*. Il *sashimi* è spesso servito insieme al *sushi*, cioè con riso cotto al quale si aggiunge aceto di riso, zucchero e sale. Il *sushi*, una preparazione che spesso stupisce per il contrasto di colori e per le forme prima che nel gusto, può essere farcito con diversi ingredienti, fra questi il pesce, verdure e frittate. Esistono diversi tipi di *sushi*, di cui il più celebre è probabilmente quello farcito e arrotolato con una foglia di alga *nori*, detto *makizushi*, tuttavia sono tipici anche quelli guarniti con gli stessi ingredienti. Molto apprezzati e impiegati nella cucina giapponese sono gli spaghetti prodotti con diversi ingredienti - frumento, soia e grano saraceno - di cui i più famosi sono gli *harusame*, *soba*, *udon* e *ramen*.

Gli spaghetti sono utilizzati nella preparazione di pietanze e conditi con carne, pesce e verdure, più spesso in brodo, come ingrediente fondamentale di innumerevoli zuppe. Da notare che nella preparazione delle zuppe si utilizza generalmente il

celebre *dashi*, un ricco brodo fatto con alghe e tonno essiccato. Nonostante la cucina giapponese esiga un rigore formale sia nella preparazione sia nell'estetica della presentazione, spesso i pasti consumati a casa sono composti da una portata unica, come nel caso del *donburi* e del *katsudon*. Queste due preparazioni sono piuttosto simili e consistono nel cuocere la carne, generalmente ridotta a bocconcini e cotta nella salsa di soia e sakè, quindi si aggiungono uova e, al termine della cottura, si versa il composto su una ciotola contenente riso cotto. Altra tipica preparazione della cucina giapponese è rappresentata dalla carne alla griglia, spesso grigliata direttamente da ogni commensale, come nel caso dello *yakiniku*, costituito da fette di manzo grigliate sulla piastra con salsa di soia e zucchero. La grigliatura si utilizza anche per il pollo - spesso servito negli spiedini - e per il pesce, in particolare l'anguilla.

## Abbinamento con il Vino

Nonostante i giapponesi siano soliti bere durante il pasto il brodo delle zuppe, e più recentemente la birra, si può comunque tentare un abbinamento con il vino. Come sempre, il segreto consiste nella valutazione degli ingredienti e le tecniche di cottura - in questo caso anche di preparazione - ricordando che la cucina giapponese è prevalentemente leggera e delicata. Con il *sashimi* si potranno utilizzare vini di acidità apprezzabile - come il Viognier e il Sauvignon Blanc - così come gli spumanti metodo classico da uve bianche, come il Franciacorta Satèn. La stessa considerazione è valida anche per il *sushi*, facendo attenzione agli ingredienti utilizzati per la farcitura e per la guarnizione. In entrambi i casi sarà opportuno valutare attentamente la presenza di salse e di condimenti piccanti - come il *wasabi* - e in questo caso sarà opportuno scegliere un vino piuttosto aromatico e persistente, come il Gewürztraminer o il Moscato Bianco. Con le diverse preparazioni di carne grigliata, si possono certamente abbinare vini rossi di buon corpo, come il Merlot o il Sangiovese.

NON SOLO VINO

## La Preparazione del Tè

Preparare un buon tè è un'arte fatta di tanti e piccoli dettagli, fattori grandi e piccoli che consentono di ottenere una bevanda eccelsa, deliziosa, profumata e salutare

Per molti la preparazione del tè è la semplice operazione di scaldare l'acqua, e quando questa raggiunge l'ebollizione, gettarvi un filtro di tè nero, attendere qualche minuto e quindi togliere il filtro. Si aggiungono poi altri ingredienti, in particolare latte, succo di limone e zucchero, perché così pare che un buon tè debba essere fatto, e infine si beve la fumante tazza di tè ambrato. Per altri invece la preparazione del tè è un'arte raffinata fatta di piccoli e grandi dettagli, spesso anche elementi di suggestiva formalità, di scrupolosa cura di tazze e teiere, della rigorosa scelta delle qualità di tè e, non da ultimo, di acqua sovrappura, scelta di corrette temperature e tempi di infusione. Tutto questo per ottenere il massimo piacere che solo un'impeccabile infusione di tè può regalare alla pace e alla

tranquillità di chi nel tè vede molto più di una semplice bevanda. Per molti, tutto questo può risultare esagerato, anche maniacale, un'inutile perdita di tempo tesa all'ostentazione di qualcosa di incomprensibile. In fin dei conti, fare un tè significa semplicemente prendere delle foglie e versare sopra acqua calda: un'operazione facile e immediata.

Se nella sua definizione più essenziale la preparazione del tè si riduce unicamente a versare acqua calda sulle foglie, nella semplicità di questo gesto si nasconde invece una vera e propria arte fatta di importanti fattori e irrinunciabili condizioni, una pratica che in molti paesi orientali - fra tutti Cina, Giappone e Corea - è elevata a vera e propria cerimonia. La preparazione del tè, nella sua semplicità, richiede il più scrupoloso controllo delle singole fasi e l'uso di elementi di qualità: non tutti i tè sono uguali, non tutta l'acqua è uguale, non tutte le teiere sono uguali e così via. Troppo esagerato? Allora provate a immaginare la preparazione di una qualunque ricetta utilizzando ingredienti di scarsa qualità e poco armonici fra loro, tecniche e tempi di cottura approssimativi o inadatti al piatto. Il risultato che si otterrebbe è evidentemente poco appetibile e gradevole, qualcosa che vale per la realizzazione di ogni cosa, dal cibo al vino, dalla matita ai grattacieli. La preparazione del tè è un processo che nella sua semplicità richiede la più scrupolosa attenzione, in ogni aspetto.

## L'Importanza dell'Acqua

Nella preparazione del tè, l'acqua svolge un ruolo di primaria e insostituibile importanza. Se si pensa che l'acqua è l'ingrediente che per quantità costituisce l'elemento principale della bevanda prodotta dall'infusione delle foglie di tè, è facile comprendere quanto la qualità di questo liquido cristallino sia fondamentale. Non è un caso che in Cina l'acqua è definita come *la madre del tè*. Prima di trattare le qualità che una buona acqua da tè dovrebbe possedere, è bene ricordare gli errori e i tipi di acqua meno indicati. Innanzitutto, si deve evitare l'uso di acqua già bollita poiché il gusto del tè risulterà più insipido e piatto. L'acqua non dovrebbe essere troppo alcalina poiché questo provoca l'ossidazione dei polifenoli contenuti nel tè e la conseguente precipitazione, con il risultato di produrre

un'infusione piatta e priva di sapore. Si farà inoltre attenzione a evitare l'acqua con un alto contenuto di ferro, rame e altri metalli, poiché questo tende a rendere l'infuso più scuro alterando il gusto del tè. Anche l'acqua distillata, nonostante offra maggiori qualità igieniche, non è adatta alla preparazione del tè.

Lu Yu - il personaggio più importante della storia del tè di tutti i tempi e da molti ancora oggi considerato il *dio de tè* - nel suo celebre *Cha Jing* (canone del tè) scrive che «l'acqua delle sorgenti di montagna è la più indicata, quella di fiume è di media qualità e quella di pozzo è la meno indicata». Inoltre «fra le acque di montagna le migliori sono quelle che gocciolano dalle stalattiti e quella che si raccoglie nelle pozze fra le rocce e dalle quali sgorga lentamente». Queste indicazioni sono certamente validissime, sempre che si abbia la fortuna di vivere in montagna e vicino a una sorgente d'acqua. La prima considerazione che ci suggerisce Lu Yu è quella di non usare mai acqua che ha riposato e stagnante: la migliore acqua da tè deve essere sempre e comunque fresca e corrente. Per questo motivo, la migliore acqua della quale ognuno dispone nelle proprie case è quindi quella corrente che esce dal rubinetto, a patto che questa abbia qualità chimiche e organolettiche buone. Per questo motivo, l'acqua minerale imbottigliata non rappresenta la migliore scelta, a patto che non si debba necessariamente ricorrere al suo uso a causa di un'acqua di rubinetto di cattiva qualità, come purtroppo accade spesso.

Come riconoscere quindi una buona acqua di rubinetto adatta per la preparazione del tè? Prelevate innanzitutto un bicchiere di acqua fresca dal rubinetto, annusatela e assaggiatela: prima di tutto non deve presentare odori o sapori sgradevoli; questi sarebbero trasmessi all'infusione del tè rovinandone aromi e gusto. In particolare, l'eccessiva presenza di cloro - aggiunto all'acqua per motivi igienici - altererà le qualità organolettiche dell'infusione di tè. Un modo semplice per eliminare cloro dall'acqua è quello di farla riposare per circa un giorno, mentre è errato - se si intende usarla per la preparazione del tè - farla bollire preventivamente, poiché utilizzare un'acqua già bollita produce un tè dal gusto piatto. Anche la durezza dell'acqua - cioè la concentrazione di ioni di calcio e magnesio - influisce sul colore e sul gusto del tè rendendolo più amaro, pertanto è bene evitare l'uso di acqua particolarmente dura. Si ricordi inoltre che le acque distribuite negli acquedotti municipali, sono rigorosamente controllate e trattate in modo da renderle igienicamente più sicure. Tuttavia i trattamenti impiegati e i problemi legati alla distribuzione, come il passaggio nei tubi fino al proprio rubinetto, arricchiscono l'acqua di sostanze estranee - di natura chimica e organica - che andrebbero opportunamente filtrate.

Poiché la migliore acqua per la preparazione del tè è sempre quella corrente, anche per il fatto di essere più ricca di prezioso ossigeno, e considerando che non tutti hanno la fortuna di avere a disposizione un'acqua sorgiva di montagna, incontaminata e cristallina, la soluzione migliore rimane quindi impiegare ciò che di più *corrente* si dispone nella propria abitazione: l'acqua del rubinetto. Tuttavia, in considerazione di quanto detto sopra, quest'acqua potrebbe non essere adatta alla preparazione del tè a causa di cattive qualità chimiche, fisiche e organolettiche. Una buona soluzione è rappresentata dall'impiego di impianti di filtraggio dell'acqua tali da ridurre significativamente cloro, metalli, durezza, corpi solidi di natura chimica



Da sinistra a destra: tè bianco, tè verde, tè semifermentato, tè nero. Sullo sfondo il primo capitolo del *Cha Jing* di Lu Yu

e organica. I sistemi di filtraggio per uso casalingo sono in genere molto costosi, pertanto una buona soluzione è offerta dalle tante caraffe disponibili sul mercato e che impiegano filtri a carbone attivo, generalmente con un costo "contenuto". Generalmente l'acqua che si ottiene dopo il filtraggio è nettamente migliore per la preparazione del tè di qualunque acqua minerale, con il vantaggio aggiunto di essere fresca e corrente.

Che l'acqua svolga un ruolo di primaria importanza nell'infusione del tè, è un fatto noto sin dai tempi remoti, quando in Cina si iniziò a utilizzare le preziose foglie della *Camelia Sinenensis* per la preparazione della bevanda. Per quanto ottima l'acqua possa essere, è comunque importante - e non può essere diversamente - che anche la qualità del tè sia eccellente. Tuttavia, un tè di qualità eccezionale può essere facilmente rovinato da un'acqua di cattiva qualità e portata a ebollizione in modo errato. L'importanza dell'acqua nella preparazione del tè può essere ben compresa con una semplice prova pratica, qualcosa che vale - come sempre - più di mille parole. Sarà sufficiente preparare lo stesso tipo di tè, prelevato dalla stessa confezione e usato in pari quantità, con acqua minerale in bottiglia, acqua di rubinetto e acqua di rubinetto filtrata. È essenziale che si rispetti scrupolosamente le stesse condizioni di preparazione, quindi stessa quantità di tè, stessa quantità d'acqua, stesso tipo di teiera o tazza, stesso tempo di infusione. Se credete ancora che si è esagerato sull'importanza dell'acqua, confrontate le tre infusioni di tè valutando il colore, la trasparenza, la limpidezza, la qualità degli aromi e del gusto. In un attimo la risposta sarà chiarissima.

## L'Infusione delle Foglie di Tè

Quando si versa l'acqua calda sulle foglie di tè, si crea una magia. Le foglie cominciano ad aprirsi, rilasciano il loro colore all'acqua, sprigionano i loro aromi e il loro sapore. Per quanto concerne il sapore del tè, è bene ricordare che questo cambia in funzione del tipo, della zona di provenienza, del periodo di raccolta, della lavorazione e dell'infusione. Contrariamente a quanto si crede, il gusto del tè bianco, verde e semifermentato *Wu Long* (detto anche *oolong*) non è amaro. Se si nota questo gusto le cause sono generalmente tre: uso di acqua di cattiva qualità, uso di tè di cattiva qualità, temperatura dell'acqua troppo elevata. Il tè di ottima qualità non restituirà mai un infuso amaro, o per meglio dire, con un gusto prevalentemente amaro. La tendenza al gusto amaro è invece una caratteristica del tè nero (o *rosso*, come lo definiscono i cinesi) a causa del tipo di lavorazione subito dalle foglie. Per questo motivo, il tempo di infusione del tè nero è sempre minore rispetto agli altri tè, provvedendo al termine a rimuovere le foglie dall'infuso. Le foglie del tè contengono oltre 300 componenti chimici, presenti in quantità variabili in funzione del tipo, zona di produzione, posizione della foglia nella pianta e i processi di lavorazione.

L'estrazione di queste sostanze dipende dalla dimensione della foglia del tè, le qualità chimiche e fisiche dell'acqua, la temperatura dell'acqua e il tempo di infusione. Le prime sostanze a essere estratte dalle foglie di tè, dopo che si è versata l'acqua calda, sono gli alcaloidi - caffeina, teofillina e teobromina - pertanto un tempo di infusione breve restituisce un infuso ricco di queste sostanze e quindi piuttosto eccitante. Con il prolungarsi dell'infusione, in genere dopo il quarto minuto e sempre in funzione del tipo di tè, l'estrazione riguarda preva-

lentemente le catechine - preziosi elementi con poteri antiossidanti - e altre sostanze polifenoliche. Queste sostanze sono maggiormente contenute nei tè verdi e bianchi, mentre nel tè nero, a causa del processo di ossidazione necessario alla sua produzione, il contenuto di antiossidanti è minore. Un effetto interessante delle catechine è quello di contrastare e regolare l'assorbimento della caffeina nell'organismo, diminuendo quindi gli effetti eccitanti e ipertensivi di questo alcaloide. Tempi di infusione più lunghi - una pratica che è bene evitare con il tè nero - consente di ottenere un infuso stimolante e non eccitante, aumentando, nel contempo, gli innumerevoli benefici del tè per la salute.

## La Preparazione del Tè

La preparazione dell'infusione di tè - il metodo prevalentemente utilizzato nel mondo - richiede, come abbiamo visto, la disponibilità sia di acqua sia di foglie di tè di elevata qualità. Oltre a questo, è necessario disporre anche di strumenti idonei che consentano una buona preparazione, evitando in particolare di danneggiare la qualità della bevanda. Per quanto concerne la qualità del tè, è bene ricordare che i migliori sono sempre ed esclusivamente prodotti con le gemme apicali della pianta. Le foglie successive alla gemma apicale producono tè di qualità decrescente, sono più dure e coriacee e producono una bevanda meno aromatica e più amara. Se il tè risulta eccessivamente amaro è certamente dovuto alla bassa qualità delle foglie o alla cattiva qualità dell'acqua e al suo uso. Il bollitore utilizzato per scaldare l'acqua è molto importante. Questo deve essere costruito con metalli inerti: in questo caso la scelta migliore è sempre l'acciaio inossidabile. Il bollitore in ghisa - diffuso in Giappone e in Cina - offre il vantaggio di mantenere più a lungo l'acqua calda, utile per la preparazione ripetitiva di infusioni, una pratica molto comune in oriente per la preparazione del tè verde e bianco.

Il materiale con il quale è fabbricata la teiera da usare per l'infusione delle foglie è molto importante, allo stesso modo, è importante anche il materiale utilizzato per la fabbricazione delle tazze, come nel caso del *guywan*, la celebre tazza cinese con coperchio usata per infusioni singole e personali. In questi casi la regola è semplice e categorica: evitare le teiere in metallo, comprese quelle d'argento, anche se appaiono oggetti eleganti ed esclusivi, non sono adatti all'infusione del tè. I materiali migliori per l'infusione del tè sono la porcellana e la terracotta, in particolare le terrecotte rosse prodotte a *Yi Xing*, nella provincia di Jiangsu in Cina. In particolare, le teiere di terracotta di *Yi Xing* - da usare unicamente per i tè verdi e bianchi - a causa della loro natura porosa, tenderanno ad assorbire con il tempo le qualità organolettiche del tè, consentendo quindi una *stagionatura* della teiera che restituirà, con il passare degli anni, infusioni sempre migliori. Le migliori tazze da tè sono quelle fabbricate in porcellana molto fine, con un bordo di pochi millimetri: un bordo troppo spesso, oltre a essere scomodo e sgradevole al tatto con la bocca, altera le sensazioni tattili della degustazione. La quantità di tè da utilizzare per l'infusione varia con il tipo di tè, generalmente una quantità di circa 2 o 2,5 grammi (circa un cucchiaino) è sufficiente in tutti i casi e secondo i gusti. Ruolo fondamentale è l'ebollizione dell'acqua e la sua temperatura al momento di essere versata sulle foglie.

La regola fondamentale è che l'acqua non deve mai bollire in modo tumultuoso: non appena si noteranno le prime piccole bollicine sollevarsi dal fondo si provvederà a togliere dal fuoco. Versare ora una piccola quantità di acqua nella teiera in modo da riscaldarla. Per la preparazione del tè nero, l'acqua va versata immediatamente sulle foglie, mentre per gli altri tipi di tè è bene attendere che la temperatura si abbassi. Per i tè semifermentati si usa una temperatura di 80-90°C, per i tè verdi 70-85°C e per i tè bianchi 65-80°C. Si ricordi che per i tè prodotti con le sole gemme apicali o con le prime foglie - cioè quelli di maggiore qualità e finezza - si userà sempre la temperatura minore: un accorgimento che eviterà alle delicate foglioline di cuocersi. Quando l'acqua avrà raggiunto la temperatura idonea, si getterà l'acqua usata per riscaldare la teiera e aggiungere le foglie di tè. A questo punto si verserà l'acqua calda sopra le foglie e si richiuderà la teiera in modo da non fare disperdere gli aromi. Per l'infusione del tè nero saranno sufficienti 4-5 minuti, quindi si provvederà a rimuovere le foglie dall'infusione in modo da evitare un gusto troppo astringente e amaro.

Nonostante la rimozione delle foglie non sia consigliabile per i tè bianchi, verdi e semifermentati, i loro tempi di infusione variano da 5-7 minuti, fino anche a 15 minuti per alcuni tè bianchi. In genere si crede sia necessario rimuovere le foglie dall'infusione di questi tè così da evitare un sapore troppo amaro, in realtà abbiamo visto che questo dipende da altri fattori, non dal tempo di infusione. Dopo avere terminato il consumo dell'infusione, si può provvedere ad aggiungere altra acqua calda alle stesse foglie: una pratica molto comune in oriente che regala un tè più delicato ma comunque delizioso. E adesso fermatevi, riconciliatevi con il mondo e con voi stessi, lasciate che la frenesia esca dalla vostra vita e concedetevi la tranquillità e la pace di una buona e profumata tazza di tè.

## 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".



### Liquore di Mirto Selezione Speciale Lucrezio R (Sardegna, Italia)

Materia prima: Bacche di Mirto

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ♦♦♦♦☆

Alla vista si presenta con un colore rosso mattone intenso, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e

raffinati di mirto, chiodo di garofano e cannella con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata con piacevole nota amara, sapore intenso di mirto. Il finale è persistente con ricordi di mirto e cannella. Prodotto dalla macerazione di bacche di mirto per 2 mesi con successiva maturazione in barrique per qualche mese. Alcol 38°



### Filuferru Barricato Collezione Privata Lucrezio R (Sardegna, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Uve della Sardegna

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ♦♦♦♦☆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, liquirizia, nocciola, fico secco e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, nocciola e miele. Questo filuferru è distillato con alambicco discontinuo a vapore e matura in barrique. Alcol 40°.



### Grappa di Malvasia Monovitigno Magnoberta (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Malvasia

Prezzo: € 17,50 - 70cl

Punteggio: ♦♦♦♦

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, mela, uva, pralina, nocciola, rosa bianca e pesca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e uva. Questa grappa è prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Alcol 42°.



**Acquavite d'Uva di Malvasia 2001**  
**Casa Luparia (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Malvasia di Casorzo

Prezzo: € 21,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Quest'acquavite si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, rosa bianca, pera, mela e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva e rosa bianca. Un distillato ben fatto prodotto con distillazione discontinua a bagnomaria. Alcol 42°.

## Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
2	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
3	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
4	↘	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
5	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
6	↘	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
7	↗	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
8	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
9	↘	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
10	↗	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
11	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
12	↗	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
13	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
14	↘	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
15	☆	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)

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