

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 45, Ottobre 2006

Tutti Contro Tutti

Il mercato, con le sue regole e le sue leggi, si sa, è agguerrito e spietato, il buon senso, che dovrebbe favorire a una cordiale convivenza, è spesso sostituito da una meno nobile concorrenza. Per meglio dire, la concorrenza - in sé - non avrebbe niente di male se fosse utilizzata in modo costruttivo, tuttavia il confine fra il "lecito" e il "meno lecito", fra la "correttezza" e una "minore correttezza", è spesso confuso. Tutto questo per perseguire il lecito obiettivo del profitto, un traguardo che è l'insieme di diversi fattori, non solo economici, anche se tutti i fattori puntano essenzialmente al conseguimento del profitto economico. Questo vale per ogni settore di mercato, indipendentemente dal tipo di attività svolta. Il vino rappresenta un'eccezione a tutto questo? Per trovare la risposta, basta guardare negli scaffali delle enoteche e dei supermercati, nelle "belle parole" dei produttori e il modo in cui sono "vestite" le bottiglie per capire che il vino non rappresenta certamente un'eccezione. Tutt'altro, la concorrenza in questo settore è piuttosto serrata e agguerrita.

Nel mondo del vino si può parlare di cultura, di tradizione, di passione e di qualità, di storie nobili e romantiche, ma è innegabile - e certamente comprensibile - che i produttori di vino devono necessariamente guardare anche ai loro profitti. Non se ne può fare certamente una colpa: è comprensibile. In una società come la nostra, nella quale - inutile negarlo, e certamente non rappresenta un aspetto nobile - il denaro ha un'importanza fin troppo elevata, la ricerca del profitto è comprensibile. Quello che è meno comprensibile, o meglio, meno condivisibile, è il modo in cui si maschera la ricerca del profitto, anche a costo di vendere ai consumatori un'illusione, qualcosa che è ben diverso e che spesso è decisamente inferiore al valore reale dell'oggetto che rappresenta l'acquisto. E questo accade anche per il vino, non c'è dubbio. Ci sono così tante bottiglie in giro vendute a prezzi piuttosto discutibili e che una volta versati nel calice esprimono una qualità deludente e piuttosto "ordinaria", non cattivi, ma certamente lontani dal loro valore di mercato.

La delusione è ancora più grande quando si scopre che esistono vini venduti a prezzi inferiori e che *oggettivamente* esprimono una qualità superiore. Bella cosa il confronto, quando si ha la possibilità di farlo. Nel caso specifico del vino, sono tanti

i fattori che possono dare origine a un confronto qualitativo: produttori, aree, uve e paesi, tanto per citarne alcuni. La possibilità di fare confronti potrebbe compromettere in molti casi il raggiungimento di un profitto nel caso in cui risulti sfavorevole. Se si sceglie una cosa, probabilmente non si sceglie, o non si sceglie più, l'altra. In un mondo "allargato", dove il vino si produce in molti paesi, le possibilità di confronto aumentano a dismisura, soprattutto quando i prodotti della concorrenza sono venduti a prezzi inferiori. Con l'aumentare dell'offerta, aumenta anche la disponibilità dei prodotti da scegliere, la concorrenza diviene quindi più serrata, combattuta spesso con qualunque mezzo, pur di emergere rispetto agli altri e con lo scopo di essere scelti, in altre parole, di fare profitto.

La concorrenza è certamente un fatto positivo se utilizzata in modo intelligente per migliorare sé stessi, se utilizzata in modo critico, aiuta a migliorare la qualità delle cose. Ma poiché viviamo in un mondo imperfetto, a volte troppo imperfetto, la concorrenza, nella sua peggiore delle espressioni, porta spesso a confrontarsi in modo non proprio nobile, dove l'unica cosa che si riesce a vedere, in questa ottusa cecità, è unicamente il proprio profitto e interesse. E non si tratta solamente dell'interesse puramente economico, ma anche di quello culturale, tradizionale e storico: non è solo per il denaro che ci si scontra. Gli uomini, nel creare contrasti con lo scopo di affermare sé stessi e le loro "culture" nei confronti degli altri, sono straordinariamente bravi. Millenni di storia ci raccontano di quanto "civile" sia stato, e continua ad essere, il progresso sociale in questo senso. L'uomo non sembra capire che è meno faticoso ascoltare e comprendere, avere il vantaggio dalla ric-

Sommario

Tutti Contro Tutti	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Campania	3
GUSTO DIVINO	
Pinot Bianco a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Antonelli San Marco	10
Giornale di Cantina	13
EVENTI	
DiWineTaste Sul Telefonino!	13
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: La Vendemmia	14
NON SOLO VINO	
Avocado	17
Aquavitae	19
Wine Parade	20

DiWINEtaste OnLine

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

chezza delle reciproche differenze e cercare di convivere senza contrasti, piuttosto che fare la guerra. Ecco allora che si mettono in atto contromisure che inizialmente riguardano un numero ristretto di concorrenti che si trovano nella stessa zona, per poi dilagare nelle zone vicine, in un processo che progressivamente arriva a interessare un'intera regione, un paese intero, il mondo intero.

Nel mondo del vino, questa concorrenza si esprime in modi diversi, e c'è da chiedersi, quando la si esprime unicamente nella negativa forma del contrasto, quanto faccia bene al vino e a coloro che lo apprezzano. Chardonnay contro Sauvignon Blanc, Gewürztraminer contro Riesling, Merlot contro Sangiovese, Cabernet Sauvignon contro Zinfandel: ce n'è per tutti i gusti. Non solo, il conflitto si estende anche in altri ambiti: un produttore contro un altro, una zona vinicola contro un'altra, una regione contro un'altra, un paese contro l'altro, tutti convinti che quello che hanno sia migliore di tutto il resto. A rendere la cosa ancor più desolante, spesso non ci si rende nemmeno conto che si conosce poco quello che si possiede, ancor meno quello che possiedono gli altri. Se si cominciasse a comprendere che tutti hanno qualcosa da imparare da chiunque, e che ogni cosa ha innegabilmente pregi e difetti, qualità che la rendono assolutamente unica, forse si avrebbe meno paura di ciò che non si conosce. Lo Chardonnay, tanto per fare un esempio, è un'uva che ha pregi e difetti, e lo stesso vale per il Sauvignon Blanc e per ogni altra uva. Con quale criterio assoluto si può stabilire quale delle due sia migliore tanto da sostenere una *santa crociata*?

Il gusto, certamente importante e capace rispondere a questa domanda, non costituisce - di fatto - un criterio assoluto: è semplicemente un'opinione relativa e soggettiva. Tuttavia, poiché si tratta di un'opinione nella quale si riconosce anche la personalità di chi la esprime, il contrasto nasce anche fra gli appassionati. Tanto per fare un esempio, ci sono persone che credono l'unico vino ad essere degno di essere considerato come tale è solamente quello rosso, il resto non lo si vede nemmeno. Ciò che è peggio, spesso si tratta di considerazioni che si esprimono senza cognizione di causa, poiché ignorando le qualità degli altri tipi di vino, semplicemente vengono esclusi senza nemmeno conoscerli. Contrasti di questo genere si possono vedere anche per certi vini, considerati dai propri sostenitori come gli unici degni di considerazione, tanto da non volere nemmeno pensare di guardare oltre, come se fosse qualcosa di lesivo per la propria dignità e integrità di *esperto*. Tutti contro tutti, solo per il semplice scopo di affermare sé stessi e qualcosa che si considera migliore di tutto il resto. Ma questo, serve veramente al vino?

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 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

La Posta dei Lettori

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

Che cos'è che fa buono un vino? Secondo me dipende dalle condizioni meteorologiche dell'annata, mentre il mio compagno sostiene che dipende dal contenuto di alcol. Chi ha ragione?

Nicola Parker – Malaga (Spagna)

La domanda, nella sua semplicità, è complessa e richiederebbe un'altrettanto complessa risposta. Le condizioni meteorologiche dell'anno rappresentano uno dei tanti fattori - certamente fra i più importanti - che consentono di fare un buon vino. Ci sono poi altri fattori indispensabili alla produzione di un buon vino, fra questi i più importanti sono la qualità dell'uva - che dipende anche dalle condizioni meteorologiche dell'anno - la zona di produzione, la tecnica di vinificazione e quindi l'intervento dell'uomo. La quantità di alcol in un vino, da sola, non basta a definire la qualità. Sarebbe come affermare che tutti i vini liquorosi, che hanno volumi alcolici anche del 19%, fossero implicitamente buoni, cosa che non corrisponde chiaramente a verità. Il volume alcolico è comunque essenziale nella qualità del vino, sia per assicurare un buon equilibrio organolettico, sia per migliorare lo sviluppo e la percezione degli aromi.



Qual è la differenza fra grappa e acquavite d'uva?

Gianluca Matteini – Siena (Italia)

Nonostante la grappa e l'acquavite d'uva siano entrambi prodotte con l'uva, o per meglio dire, con specifiche parti dell'uva opportunamente lavorate, sono due distillati diversi. La grappa è prodotta unicamente dalla distillazione delle vinacce dell'uva, cioè dalle bucce, ricche di preziosi aromi che conferiranno alla grappa il suo profumo, opportunamente fermentate. Nella produzione della grappa si utilizzano sia vinacce di uve bianche, sia vinacce di uve rosse. Poiché le vinacce delle uve bianche vengono separate dal mosto prima della fermentazione alcolica che lo trasformerà in vino, è indispensabile che queste siano fermentate prima della distillazione in modo da produrre alcol. Poiché nella produzione di vino rosso le vinacce vengono fatte macerare con il mosto durante la fermentazione, quando queste saranno separate dal vino, conterranno alcol, in altre parole, sono già fermentate e pronte per la distillazione. L'acquavite d'uva è invece prodotta dalla distillazione del fermentato d'uva, cioè dal mosto appena fermentato. In questo caso specifico, l'uva viene considerata - giustamente - alla stregua di qualsiasi altro frutto impiegato per la produzione di distillati di frutta. Nonostante la grappa sia un'acquavite, questa non può essere mai definita come *acquavite d'uva*, proprio a causa delle diversità di produzione dei due distillati. La grappa può essere invece correttamente definita *acquavite di vinaccia*.

ABC VINO

Campania

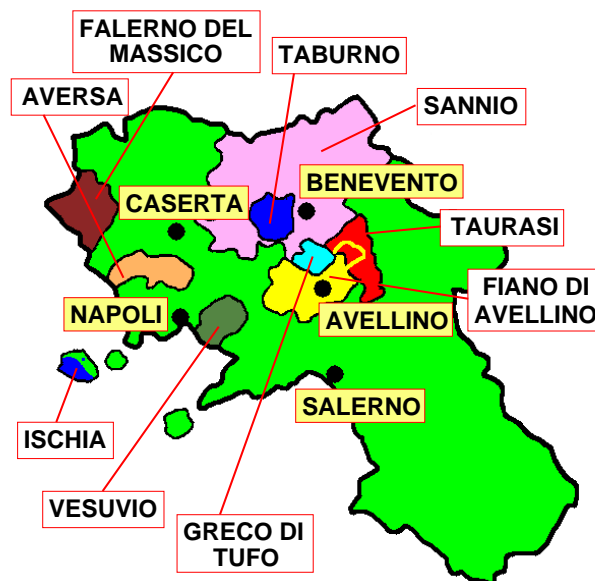
Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi: i tre vini più famosi della Campania, espressione di tre straordinarie uve bianche e rosse, eccellenti rappresentanti di un'antica cultura enologica

La Campania è una regione affascinante sotto molti aspetti. Storia, cultura, arte e tradizione, hanno da sempre contraddistinto questa antica terra in ogni aspetto della vita sociale della sua gente. Nella cultura e nella tradizione della Campania, il vino e il cibo hanno sempre svolto un ruolo fondamentale, un elemento indissolubile con la storia di questa regione. Dal punto di vista vitivinicolo, la Campania è una terra capace di raccontare decine di storie affascinanti che prendono forma nelle tante uve autoctone della regione e nei suoi tanti vini celebri, a partire dal Falerno, uno dei vini più antichi d'Italia e che rese onore all'enologia dello stivale prima ancora dei tempi degli antichi romani. Per quanto affascinante possa essere la storia del vino Falerno, la Campania è ovviamente molto di più, un insieme di piccole e grandi realtà locali, ognuna di queste espressione di un mondo e di una tradizione assolutamente unica.

La tradizione enologica della Campania ha origini molto antiche che risalgono ai tempi precedenti agli antichi romani. Sarà tuttavia durante il periodo dell'impero romano che la Campania inizierà a conoscere un fiorente sviluppo, tanto da fare giungere i suoi vini anche al di fuori dei confini del nostro paese. Si racconta che gli antichi romani, e in particolare gli imperatori di Roma, avevano una particolare predilezione per i vini della Campania. Grazie alle favorevoli condizioni climatiche e la particolare qualità del suolo, nella regione si crearono ottime condizioni per la coltivazione della vite e per la produzione del vino. Molti dei celebri vini antichi erano prodotti in Campania: il Caleno, il Faustiniiano e, in particolare, il Falerno, considerato a quei tempi un vino talmente pregiato tanto da non avere rivali. Sono molti infatti gli autori di quell'epoca a decantare le qualità del vino Falerno, compreso Plinio il Vecchio. Lo splendore enologico della Campania di quei tempi consentì anche lo sviluppo e il perfezionamento delle pratiche viticole ed enologiche.

La storia dell'enologia in Campania inizia con l'arrivo degli antichi greci nelle terre che più tardi prenderanno il nome di Magna Grecia. Con molta probabilità furono i greci a introdurre i semi della *vitis vinifera* in Campania, tanto che la maggioranza delle uve oggi considerate autoctone di questa regione sono di origine greca. Le principali uve autoctone della Campania, come Aglianico, Greco Bianco, Fiano, Falanghina, Biancolella e Piediroso, sono, con molta probabilità, uve di origine greca. In particolare l'Aglianico, il quale nome si suppone derivi dall'antica città di *Elea* (oggi Novi Velia) e quindi *Eleanico*, oppure dalla corruzione del termine *Ellenico*, cioè "dalla Grecia". L'influsso della cultura enologica degli antichi greci è ancora oggi visibile nelle tecniche di coltivazione ad "alberello" e nel modo in cui si potano le viti. Il contributo dei greci sarà fondamentale per il successo dei vini della Campania che si registrò in epoca romana.

In epoca romana Pompei assunse un'importanza enologica molto elevata, non solo per la considerevole quantità di oste-



Le principali aree vinicole della Campania

rie che qui si trovavano - e nelle quali il Falerno non mancava mai - ma soprattutto per essere il principale centro commerciale vinicolo della Campania. Dai porti di Pozzuoli e di Sinuessa partivano infatti decine di migliaia di ettolitri che raggiungevano così i paesi del Mediterraneo e la Gallia. Il prestigio del Falerno era tale che un'anfora di questo vino poteva addirittura valere il prezzo di uno schiavo. Purtroppo dell'antico Falerno non si hanno notizie certe sulla sua produzione e in particolare sulle uve. Plinio il Vecchio riferisce che questo vino si produceva con l'uva *Falerna* o *Falernina*, mentre Virgilio sosteneva che si produceva con le antiche uve *Aminee* provenienti dalla Tessaglia. Il prestigio del rinomato Falerno finì con le sorti dell'impero romano: da vino eccellente divenne vino sconosciuto con un degrado notevole nella qualità.

Con la fine dell'impero romano, inizia infatti il declino dell'enologia Campana: da produttore di grandi e raffinati vini, divenne in fretta un'area di completo disinteresse per il vino, fino a giungere al Medioevo, quando si registrò uno dei periodi più cupi per la vite e per il vino in questa regione. Probabilmente una delle cause di questo declino fu dovuta al fatto che in Campania - contrariamente a quanto accadeva altrove - la produzione di vino era prevalentemente affidata a piccoli produttori: qui non si registrò il forte influsso dei monasteri e della loro opera di conservazione e sviluppo in campo vitivinicolo. Tuttavia, anche nel periodo Medioevale, alcuni dei vini Campani conobbero un discreto successo. Alla corte di Federico II era presente infatti il Fiano e nel 1300 fu la volta dell'Asprinio, coltivato ancora oggi da alcuni produttori secondo l'antico sistema della vite maritata, un segno della cultura Etrusca in queste terre. La spiccata acidità dell'Asprinio fece comprendere già nel 1300 le sue potenzialità nella produzione di vini spumanti, tanto che nel 1700 molti commercianti francesi e ungheresi arrivavano fino ad Aversa per acquistare le uve da usare per la loro produzione di vini con le bollicine.

Bisognerà attendere l'epoca rinascimentale e barocca per registrare un nuovo, seppure modesto, rilancio dei vini Campani. Fu questo infatti il periodo nel quale la Campania enologi-

ca era rappresentata dai celebri vini Mangiaguerra, Aglianico, Asprinio, Fistignano, Falanghina, Corsara, Cerella, Lagrima, Coda di Cavallo e i tanti tipi di Greco. Il 1700 segnò il nuovo declino dell'enologia campana, periodo nel quale si registrò solamente l'interesse per le pregiate uve Pallagrello Bianco e Nero, che dopo un periodo di oblio, sono state recentemente riscoperte. Nonostante l'oidio e la fillossera arrivarono in Campania molto più tardi che altrove, la viticoltura subì danni ingentissimi. Dopo un periodo non proprio nobile, passato fra il recupero dell'antico patrimonio e l'introduzione di nuove varietà, l'enologia campana riprenderà la via della qualità a partire dagli anni 1980. Negli ultimi venti anni i vini della Campania stanno registrando incredibili successi e notevole interesse da parte dei consumatori, un interesse che riguarda sia i bianchi sia i rossi. Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Falanghina, Taurasi e le diverse espressioni dell'imponente Aglianico, sono solamente alcuni dei tanti vini che oggi fanno della Campania una delle regioni più interessanti d'Italia dal punto di vista enologico.

Classificazione della Campania

I vini della Campania, esattamente come tutte le altre regioni d'Italia, sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore nel paese. Per molti anni, l'imponente Taurasi era l'unico vino della Campania ad essere riconosciuto con la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Dal 2003, il Taurasi non è più solo in questa categoria, poiché è stato affiancato nella categoria DOCG dalle altre due perle dell'enologia regionale: Greco di Tufo e Fiano di Avellino. Nella regione si producono anche interessanti vini classificati nella categoria dei vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT), prodotti sia con uve autoctone, sia con uve "internazionali". Attualmente in Campania sono definite 18 zone a Denominazione d'Origine Controllata, e precisamente: Aglianico del Taburno, Aversa, Campi Flegrei, Capri, Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi, Falerno del Massico, Galluccio, Guardiolo o Guardia Sanframondi, Irpinia, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Sant'Agata dei Goti, Solopaca, Taburno e Vesuvio.

Aree di Produzione

La produzione vinicola della Campania riguarda l'intera regione, tuttavia una maggiore concentrazione si registra nella provincia di Avellino - area dalla quale provengono Taurasi, Greco di Tufo e Fiano di Avellino - e di Benevento, i quali vini appartengono in gran parte alle interessanti DOC Sannio e Taburno. Il patrimonio ampelografico della Campania è estremamente ricco, in particolare di uve autoctone, che dopo essere state ignorate per anni in favore delle varietà "internazionali" - esattamente come accadeva in altre regioni d'Italia - negli anni 1990 sono state riscoperte e valorizzate come certamente meritano. I vini più interessanti della Campania sono infatti prodotti con uve autoctone, sia bianche sia rosse, un autentico tesoro che la regione riesce a sfruttare pienamente caratterizzando in modo assolutamente unico la produzione enologica della Campania. In questo senso, l'esempio della Campania dovrebbe essere seguito anche altrove in Italia, poiché ogni regione dello stivale è ricca di uve autoctone tali da rendere assolutamente unica ogni area vinicola.

Nei vini Campani è piuttosto insolito trovare nelle composizioni la presenza di uve "internazionali": la parte del protagonista in questa regione spetta alle uve autoctone. Fra le uve a bacca bianca autoctone della Campania si ricordano Asprinio, Falanghina, Fiano, Greco Bianco, Coda di Volpe, Pallagrello Bianco, Biancolella e Forastera. Interessante anche il gruppo delle uve autoctone a bacca rossa, a partire dall'Aglianico - il re di questa regione - al quale si uniscono Piediroso (qui detto *Per'e Palummo*, Piede di Colombo), Sciascinoso, Pallagrello Nero e Casavecchia. In particolare, il Casavecchia, dimenticato per anni e recentemente riscoperto con ottimi risultati, è un'uva dalle eccellenti qualità capace di produrre vini rossi di estrema eleganza e riccamente colorati, poiché il suo contenuto di antociani è superiore a quello dell'Aglianico. Fra le aree vinicole della Campania, una particolare attenzione merita l'eroica quanto tenace viticoltura che si pratica nelle isole della regione, in particolare a Ischia, che vanta la produzione di eccellenti vini bianchi da uve Biancolella e Forastera.

Taurasi e Aglianico

L'Aglianico è l'uva che più di ogni altra ha consentito ai vini rossi della Campania di imporsi anche al di fuori dei confini regionali. Nonostante l'Aglianico sia coltivato ovunque nella regione, la sua zona di elezione rimane l'Irpinia, in provincia di Avellino, dove si produce il vino rosso più rappresentativo della Campania: il Taurasi. Conosciuto anche come *il Barolo del Sud*, il Taurasi è un vino prodotto interamente con Aglianico, molto ricco, concentrato e complesso, elegante e sorprendente: un vino che difficilmente lascia l'appassionato indifferente. In Campania, Aglianico non significa unicamente Taurasi. Con questa eccellente uva si producono infatti anche gli interessanti vini rossi del Taburno, in provincia di Benevento, altra ottima zona per i vini rossi prodotti con quest'uva. Sempre in provincia di Benevento, l'Aglianico è protagonista dei rossi dell'area del Sannio. L'Aglianico è inoltre l'uva principale nella produzione dei vini dell'area DOC di Falerno del Massico, in provincia di Caserta.

Greco di Tufo e Fiano di Avellino

Fra i tanti vini bianchi della Campania, due in particolare sono riusciti a mettersi in evidenza, arrivando anche, nel 2003, ad ottenere il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). Greco di Tufo e Fiano di Avellino, entrambi prodotti in provincia di Avellino, sono infatti i bianchi più celebri della Campania, unitamente a quelli prodotti con l'eccellente Falanghina. Il Greco di Tufo, che prende il nome dall'omonima località e che si produce anche nella versione spumante, è composto in larga parte da Greco Bianco e in minore percentuale dalla Coda di Volpe, è un vino bianco secco di corpo e piuttosto fresco. Più profumato invece il Fiano di Avellino, grazie appunto al contributo dell'uva omonima, che i latini chiamavano *Apianum*, poiché le api erano solite posarsi sui grappoli appesi ad appassire in attesa di diventare vino dolce. Il Fiano di Avellino è un vino elegante e sorprendente di profumi, tuttavia complesso e di buona struttura, spesso aumentata anche dalla maturazione in botte, una pratica utilizzata da alcuni produttori locali.

Altre Aree di Produzione

Molte sono le aree vinicole interessanti della Campania, fra queste quelle della provincia di Caserta, in particolare Aversa, patria del celebre Asprinio, e Falerno del Massico, l'area che mantiene in vita, benché con vini completamente diversi, il glorioso passato di questo celebre vino tanto apprezzato in tempi antichi. L'area del Vesuvio si distingue per la produzione del suo Lacryma Christi, apprezzato già dal 1500 nella versione dolce, oggi è prevalentemente prodotto nella versione secca come bianco, rosso e rosato. Di particolare interesse è l'affascinante isola d'Ischia dove si producono eccellenti vini bianchi da uve Forastera e Biancolella e rossi con uva Piediroso. Nella zona di Benevento è da segnalare la vasta area del Sannio, dove operano diverse cantine sociali, e dalla quale si producono interessanti vini bianchi e rossi. Una particolare citazione spetta alla riscoperta di tre uve antiche e che oggi, grazie alla tenacità di pochissimi produttori in provincia di Caserta, continuano a regalare piacevoli e interessanti vini: Pallagrello Bianco, Pallagrello Nero e Casavecchia.

GUSTO DI VINO

Pinot Bianco a Confronto

Originario della Borgogna e spesso confuso con lo Chardonnay, il Pinot Bianco è un vitigno oramai diffuso in tutta Europa con il quale si producono anche spumanti metodo classico

Il Pinot Bianco è una delle tante uve appartenenti alla numerosa famiglia dei *Pinot*. Originario della Borgogna - esattamente come tutti gli altri membri di questa famiglia - il Pinot Bianco è considerato una mutazione del Pinot Grigio, che a sua volta è considerato una mutazione del Pinot Nero. Adirittura anche le sorti del più celebre Chardonnay - anch'esso originario della Borgogna - hanno un legame con il Pinot Bianco. Lo Chardonnay è infatti talvolta chiamato - ed erroneamente, sia chiaro - Pinot Chardonnay, o peggio ancora, confuso totalmente con il Pinot Bianco a causa della loro somiglianza. Per anni infatti lo Chardonnay è stato confuso con lo Pinot Bianco, un equivoco che oggi, per fortuna, pare essere chiarito ovunque nel mondo, o quasi. Anche l'uso del Pinot Bianco nella produzione dei vini è piuttosto simile allo Chardonnay. Grazie alla sua spiccata acidità è infatti utilizzato per la produzione di vini spumanti metodo classico - come il Franciacorta, per esempio - e in tempi passati era impiegato nella produzione dello Champagne, una consuetudine utilizzata oggi da pochi produttori.

Nonostante l'origine del Pinot Bianco sia la Borgogna, quest'uva è oggi prevalentemente coltivata nei paesi dell'Europa centrale e in Austria, dove è conosciuto come *Weissburgunder* producendo ottimi vini. Attualmente, il Pinot Bianco in terra francese è rappresentato dall'Alsazia, dove si coltiva un particolare clone - detto *Gros Pinot Blanc* - capace di una maggiore produttività e vigore. Il Pinot Bianco è diffuso anche nei paesi dell'Europa orientale e in California. In Italia il Pinot Bianco è piuttosto diffuso, specialmente nelle regioni con clima più freddo, come Alto Adige, Veneto, Trentino, Lombardia e Friuli Venezia Giulia. In queste regioni il Pinot Bianco è utilizzato

anche per la produzione di spumanti metodo classico, come il Franciacorta, il Talento e il Trento Spumante. Nella produzione di vini secchi, il Pinot Bianco è generalmente fermentato e maturato in vasche d'acciaio, tuttavia esistono molti casi in cui si preferisce la maturazione in legno, in modo particolare la barrique. Il passaggio in legno, com'è prevedibile, conferisce al Pinot Bianco una maggiore struttura e longevità, perdendo tuttavia parte delle sue caratteristiche aromatiche.

I Vini della Degustazione

A causa delle sue relativamente deboli caratteristiche aromatiche, i vini di qualità prodotti con Pinot Bianco richiedono pratiche colturali rigorose. La poca aromaticità dei Pinot Bianco ordinari e di media qualità, hanno fatto ritenere che i vini prodotti con quest'uva non fossero interessanti, un motivo che probabilmente ha spinto anche molti produttori all'uso della botte. Il Pinot Bianco ha comunque altre qualità che lo rendono interessante alla produzione dei vini, soprattutto quando miscelato ad altre uve: la buona acidità e il buon corpo. La sua buona struttura ha contribuito, fra l'altro, a confondere il Pinot Bianco con lo Chardonnay, due uve che non hanno nessun fattore in comune. La relativa bassa aromaticità e la sua alta acidità, rendono infatti il Pinot Bianco interessante per la produzione di vini spumanti metodo classico, più frequentemente, per la produzione di spumanti metodo Charmat.

La nostra degustazione comparativa sul Pinot Bianco utilizzerà tre vini italiani, provenienti da due regioni che sono considerate fra le più rappresentative in Italia per la produzione di vini con quest'uva: Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. I vini sono stati scelti anche in funzione della tecnica di vinificazione, così da comprendere anche il ruolo della botte nel Pinot Bianco. Il primo vino selezionato per la degustazione comparativa è il Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco di Scubla, maturato per 8 mesi in vasche d'acciaio. Il secondo vino, anch'esso fermentato e maturato in vasche d'acciaio, è l'Alto Adige Pinot Bianco di Franz Haas. L'ultimo vino è l'unico Pinot Bianco dei tre ad essere maturato in barrique, dove rimane per un periodo di 12 mesi: Collio Pinot Bianco di Santarosa di Castello di Spessa. I primi due vini saranno degustati a una temperatura di 10° C, mentre per il terzo si sceglierà la tempe-



I tre Pinot Bianco della nostra degustazione comparativa

ratura di 12° C. La degustazione comparativa sarà svolta, come di consueto, usando tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il colore che si può osservare nei vini prodotti con il Pinot Bianco è, come sempre, un fattore dipendente anche dalle pratiche di vinificazione, in particolare dal tipo dei contenitori utilizzati per la fermentazione e la maturazione. Nel caso in cui la vinificazione sia stata svolta completamente in contenitori inerti - vasche d'acciaio o di cemento - il Pinot Bianco non mostra mai tonalità di colore intense, generalmente comprese fra il giallo verdolino più o meno intenso e il giallo paglierino chiaro, con sfumature giallo verdolino. Nel caso in cui la fermentazione o la maturazione è svolta in botti di legno, il colore assume intensità più cariche, dal giallo paglierino intenso al giallo dorato, e anche le sfumature si colorano di giallo paglierino. Quando vinificato con criteri di qualità, il Pinot Bianco - grazie alla sua buona acidità e struttura - può sostenere qualche anno di affinamento in bottiglia, periodo durante il quale il colore aumenterà di intensità fino a diventare giallo dorato carico.

Il primo vino del quale valuteremo l'aspetto è l'Alto Adige Pinot Bianco di Franz Haas. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà il colore del vino alla base della massa liquida, dove sarà possibile vedere un colore giallo verdolino intenso, quasi brillante. Osservando il vino verso l'apertura del calice, si vedrà una sfumatura dello stesso colore. Passiamo ora alla valutazione del Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco di Scubla: anche in questo caso il colore, osservato alla base del calice, mostrerà una tonalità giallo verdolino brillante e sfumature dello stesso colore. Osserviamo ora l'aspetto del terzo vino, il Collio Pinot Bianco di Santarosa di Castello di Spessa. Alla base del calice, mantenuto inclinato su una superficie bianca, si potrà osservare un colore giallo dorato chiaro, segno evidente del passaggio di questo vino nella barrique, un fattore che è osservabile anche nella sua sfumatura giallo paglierino.

Esame Olfattivo

Il Pinot Bianco è spesso considerato come un'uva dalla quale si producono vini non molto aromatici, o comunque non molto ricchi come varietà di aromi. In realtà, quando si adottano criteri di produzione di qualità - qualcosa che vale evidentemente per ogni uva, ogni vino e ogni area - i vini prodotti con Pinot Bianco regalano interessanti sorprese anche dal punto di vista degli aromi. Il mondo del Pinot Bianco è prevalentemente costituito dagli aromi appartenenti alla famiglia della frutta, anche quella esotica, oltre ovviamente a quelli del mondo dei fiori. Fra gli aromi di frutta che si possono percepire nei vini Pinot Bianco, i più frequenti sono quelli di mela, pesca, pera, susina e limone, mentre gli aromi di frutta esotica più frequenti sono ananas, banana, pompelmo e litchi. Anche gli aromi di frutta secca sono talvolta percettibili nel Pinot Bianco, in particolare quelli di mandorla e nocciola. Gli aromi di fiori più frequenti sono quelli di ginestra, biancospino, acacia e, talvolta, gelsomino.

Il primo vino del quale prenderemo in esame gli aromi è il Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco di Scubla. Mantenendo

il calice in posizione verticale, e senza rotarlo, si procederà con la valutazione degli aromi di apertura. Dopo la prima olfazione sarà possibile percepire dal calice gli aromi di pera e limone, due tipici aromi che contraddistinguono il Pinot Bianco. Dopo avere roteato il calice, in modo da consentire un'opportuna ossigenazione degli aromi, si procederà con la seconda olfazione. Si percepiranno aromi di biancospino, ananas, camomilla, mela, pesca e ginestra, anche in questo caso aromi tipici del Pinot Bianco, compreso l'aroma di frutta esotica più tipico di quest'uva: l'ananas. Si noti come l'equilibrio aromatico di questo vino sia molto buono: la percezione degli aromi è molto pulita e netta. Passiamo ora alla valutazione degli aromi del secondo vino, l'Alto Adige Pinot Bianco di Franz Haas.

Si procederà con la valutazione degli aromi di apertura, operazione che verrà eseguita, come di consueto, mantenendo il calice fermo e in posizione verticale. Dopo la prima olfazione si percepiranno aromi di pera, mandorla e susina. Oltre alla pera, che nel Pinot Bianco è molto frequente, in questo vino scopriamo anche il più tipico degli aromi di frutta secca: la mandorla. Dopo avere roteato il calice, si procederà ora con la seconda olfazione attraverso la quale si percepiranno gli aromi di biancospino, ananas, ginestra, limone e pesca. Si passerà ora alla valutazione dell'ultimo vino, il Collio Pinot Bianco di Santarosa di Castello di Spessa, l'unico dei tre maturato in barrique. Gli aromi di apertura saranno caratterizzati da banana, susina e legno tostato, mentre la seconda olfazione, dopo avere roteato il calice, farà emergere aromi di ananas, mela, nocciola, pera, pompelmo, biancospino e, piacevolmente percettibili, dei lievi aromi di lavanda. Si noti come in quest'ultimo vino, nonostante sia evidente il passaggio in legno, questo non disturbi eccessivamente la percezione degli altri aromi.

Esame Gustativo

Fra le caratteristiche principali che si possono trovare durante l'esame gustativo dei vini prodotti con Pinot Bianco, le più evidenti sono rappresentate dallo spiccato gusto secco, buona acidità e struttura. Queste ultime due qualità rendono particolarmente apprezzato il Pinot Bianco nella produzione di spumanti metodo classico, come nel caso del Franciacorta e del Talento. Il Pinot Bianco non attrae solamente i produttori di spumanti metodo classico. Grazie alla sua acidità e al suo apprezzabile corpo, è utilizzato anche miscelato ad altre uve di corpo minore, come il Sauvignon Blanc, o con acidità non molto elevata, come nel caso dello Chardonnay. A causa di queste due caratteristiche organolettiche primarie, soprattutto quando è vinificato senza seguire dei criteri qualitativi specifici, i vini prodotti con Pinot Bianco risultano all'esame gustativo piuttosto ruvidi, secchi, di spiccata acidità e di struttura. Per questo motivo, alcuni produttori preferiscono vinificare il Pinot Bianco utilizzando la barrique, proprio con lo scopo di renderlo più morbido e limitando l'aggressività degli acidi.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco di Scubla. L'attacco, valutato al primo sorso, sarà caratterizzato dall'evidente e piacevole freschezza, e si noti, inoltre, anche la buona struttura e la corrispondenza con il naso del sapore di pera. Passiamo ora alla valutazione gustativa del secondo vino, l'Alto Adige Pinot Bianco di Franz Haas. Esattamente come il vino precedente, l'attacco del Pinot

Bianco di Franz Haas sarà caratterizzato da un'evidente freschezza conferita dall'acidità, più fresca rispetto al vino precedente. Si noti anche in questo caso la buona struttura del vino e la corrispondenza con il naso degli aromi di apertura. Procediamo infine con la valutazione gustativa dell'ultimo vino, il Collio Pinot Bianco di Santarosa di Castello di Spessa. All'attacco, nonostante l'acidità sia ancora ben apprezzabile, questa risulterà meno percettibile ma comunque equilibrata dalla maggiore rotondità e struttura - segno del passaggio in barrique - che unitamente all'alcol rendono il vino molto armonico. Come nei casi precedenti, si noti l'ottima corrispondenza con il naso degli aromi di apertura.

Considerazioni Finali

I tre Pinot Bianco della nostra degustazione comparativa ci hanno consentito di apprezzare le qualità organolettiche principali di quest'uva. Tre vini prodotti in zone diverse e in modi diversi, ma tutti ottima espressione del Pinot Bianco. Il finale del Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco di Scubla è caratterizzato da buona persistenza, con ricordi di pera, pesca e mela, qualità che contraddistinguono il Pinot Bianco, in particolare la pera e la mela. Anche il finale dell'Alto Adige Pinot Bianco di Franz Haas è persistente con evidenti ricordi di pera e mela oltre a susina. Il finale del terzo vino, il Collio Pinot Bianco di Santarosa di Castello di Spessa è caratterizzato, rispetto ai due vini precedenti, da una maggiore complessità e struttura, grazie alla maturazione in barrique. Il finale di questo vino è persistente e lascia in bocca ricordi di susina, pera, banana e nocciola, molto intensi ed eleganti. A causa delle sue qualità organolettiche, il Pinot Bianco è prevalentemente miscelato ad altre uve, tuttavia i vini della nostra degustazione comparativa dimostrano che, quando vinificato con criteri di qualità, può produrre ottimi risultati anche in purezza.



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



Collio Chardonnay Archetipi 2001
Giovanni Puiatti (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Chardonnay Archetipi si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana e mela seguite da aromi di accia, ananas, susina, crosta di pane, biancospino, litchi, nocciola, pompelmo e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e mela. Chardonnay Archetipi matura in vasche d'acciaio.

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



Oltre Pinot Nero a Vittorio Puiatti 2003
Giovanni Puiatti (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di fragola, ciclamino, mirtillo, rosa, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Pinot Nero matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi*



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
San Michele 2004
Bonci (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

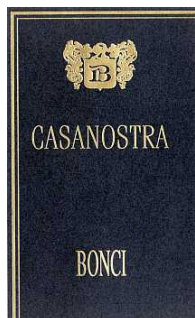
Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime

aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, pera, agrumi, ananas, miele e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Verdicchio San Michele matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto



**Casanostra 2002
Bonci (Marche, Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Casanostra si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di confettura di mirtillo, vaniglia, violetta, tabacco, liquirizia, carruba, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Casanostra matura per un anno in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne

mora, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Questo vino rifermenta sulle vinacce dell'Amarone secondo il metodo del "ripasso", matura per 12 mesi in barrique e 6 mesi in botte.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Le Bessole
2001
Accordini Igino (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (55%), Corvinone (15%), Rondinella (20%),
Rossignola (10%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, cioccolato, liquirizia, tabacco, vaniglia e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Amarone matura per 12 mesi in barrique, 18 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi in botte.

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



**Valpolicella Classico Superiore Ripassà 2003
Accordini Igino (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (55%), Corvinone (20%), Rondinella (15%),
Rossignola (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di



**Manzoni Bianco 2005
Paladin (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Manzoni Bianco

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela e albicocca seguite da aromi di banana, litchi, pera, pesca, melone, uva, rosa bianca e ginestra. 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 pesca, albicocca e litchi. Manzoni Bianco matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Pesce saltato, Carne bianca saltata



**Malbec Gli Aceri 2001
Paladin (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Malbec

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Malbec Gli Aceri 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, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, 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 amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Questo Malbec matura per 12 mesi in barrique, 6 mesi in botte e almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Lison Pramaggiore Sauvignon Turranio 2005
Bosco del Merlo (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, sambuco e ananas seguite da aromi di banana, litchi, mela, pera, peperone e foglia di pomodoro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas e litchi. Sauvignon Blanc Turranio matura per 5 mesi in vasche d'acciaio.

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



**Lison Pramaggiore Refosco Roggio dei Roveri 2002
Bosco del Merlo (Veneto, Italia)**

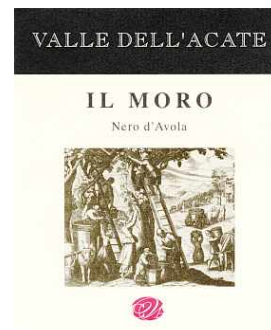
Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, violetta, pepe rosa, mentolo e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Vino ben fatto. Roggio dei Roveri matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne



**Il Moro 2004
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)**

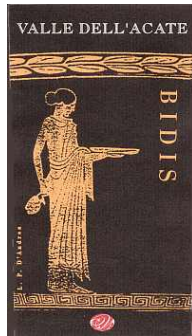
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆ ☆

Il Moro si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, tabacco, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Il Moro matura in vasche d'acciaio e in bottiglia per almeno 9-12 mesi.

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



Bidis 2004

Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Inzolia

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Bidis si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, arancio e mandorla seguite da aromi di tostato, vaniglia, ananas, pesca, biancospino, ginestra, susina e pera. 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, mandorla e arancio. Bidis matura in botte per 12 mesi a cui seguono 4-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Antonelli San Marco

Montefalco, affermata realtà vinicola dell'Umbria, è celebre nel mondo per il suo possente Sagrantino. La cantina Antonelli San Marco, fra le più antiche, è uno dei protagonisti

Umbria terra di santi e di eroi, ma anche del Sagrantino! Questa straordinaria uva autoctona del Cuore Verde d'Italia, grazie anche alla tenacia e alla caparbia dei produttori, è riuscita a raggiungere le vette del vino italiano, rappresentando l'Umbria e l'Italia nel mondo. Una strada difficile percorsa in poco più di 30 anni, che ha portato il Sagrantino da vino dolce passito tradizionale del luogo, a uno dei più interessanti vini rossi secchi dell'Umbria e dell'Italia. Fu infatti all'inizio degli anni 1970 che si iniziarono i primi "esperimenti" nella produzione di un vino secco utilizzando quell'uva robusta e dura, con la quale da secoli si produceva nella zona di Montefalco un vino dolce e robusto che tradizionalmente accompagnava gli altrettanto robusti arrostiti di carne e i formaggi stagionati. Di strada il Sagrantino secco ne ha fatta, tanto che oggi la produzione di Montefalco riguarda principalmente la versione secca piuttosto che quella passita, scalando fino alla cima della vetta dell'olimpio dei vini Italiani.

Un grande risultato, se si considera che il Sagrantino rischiava seriamente di scomparire dai vigneti di Montefalco nel periodo in cui altre e più famose uve attraevano l'attenzione

dei produttori locali, portando la promessa di una più facile e ricca vendemmia. Si cominciò a sostituire i vigneti di Sagrantino con altre uve, facendo perdere rapidamente interesse verso lo storico vino del luogo: di Sagrantino se ne produceva sempre meno e solo grazie alla caparbia di pochi e testardi produttori, così affezionati e legati, per fortuna, alla loro uva. Il nome Sagrantino deriva dal latino *sacer*, sacro quindi, poiché il vino era tradizionalmente consumato in occasione delle festività Cristiane, in particolare la Pasqua. Plinio il Vecchio nella sua monumentale *Naturalis Historia* raccontava che nella zona fosse presente l'uva *Itriola*, tuttavia non è certo che si trattasse dell'attuale Sagrantino. Sull'origine della celebre uva di Montefalco non si hanno infatti notizie precise.

Oltre a ritenere che il Sagrantino sia una varietà locale indigena di Montefalco, fra le ipotesi formulate sulla sua origine, si ritiene che quest'uva fu introdotta dai seguaci di San Francesco di ritorno dall'Asia Minore, oppure arrivata in seguito alle invasioni barbariche dei saraceni. Già nel 1088 testimonianze scritte raccontano dell'esistenza di vigneti in Coccorone - l'antico nome di Montefalco - e dalla prima metà del XV secolo rigorose leggi comunali regolavano la cura dei vigneti. Dal 1540 si iniziò a stabilire la data della vendemmia del Sagrantino con un'ordinanza comunale. Il primo riconoscimento importante per il Sagrantino di Montefalco arriva nel 1979, quando fu riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), seguito nel 1992 dal riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). Oggi la realtà vinicola di Montefalco registra un fervente sviluppo costantemente mirato alla ricerca della qualità, e fra le aziende più rappresentative della zona, troviamo la cantina Antonelli San Marco, fra le più antiche in Montefalco.

La località dove ha sede la cantina Antonelli San Marco era anticamente una coorte longobarda conosciuta con il nome San Marco de Corticellis. L'antica coorte appartenne dal XIII al XIX secolo al vescovo di Spoleto e i confini delle proprietà delle cantine Antonelli San Marco sono rimasti gli stessi descritti in un documento del XIII secolo conservato all'Archivio Vescovile di Spoleto. Nel 1881, Francesco Antonelli, avvocato di Spoleto, acquistò la proprietà operando profonde trasformazioni, fra queste l'impianto di vigneti specializzati: in una



L'arco d'ingresso della cantina Antonelli San Marco

relazione del 1902 si legge che nei vigneti erano impiantati 5.000 ceppi per ettaro. Nel 1979 inizia l'attività di imbottigliamento e di commercializzazione dei vini che fino a quel momento erano principalmente venduti all'ingrosso. Nel 1992, in seguito alla restaurazione del "Casale Satriano", viene avviata l'attività di enoturismo. La cantina e le tenute sono oggi di proprietà dell'ingegnere Antonio Antonelli e dell'avvocato Giacomo Antonelli, entrambi residenti a Roma.

La direzione dell'azienda è affidata dal 1986 a Filippo Antonelli, che vive fra Montefalco e Roma dove conduce l'azienda vinicola Castello di Torre in Pietra. Le proprietà dell'Antonelli San Marco si estendono su una superficie di 170 ettari - di cui 40 destinati a vigneti - tutti situati nel comune di Montefalco, al centro dell'area di produzione del Sagrantino di Montefalco DOCG. L'altitudine media dei vigneti è di 350 metri, con terreni collinari argillosi e molto ricchi di calcare. I vigneti sono prevalentemente esposti a sud con una densità di impianto di 5700 ceppi per ettaro. La cantina di produzione si trova al centro dell'azienda, sotto la casa padronale. Recentemente è stata realizzata una sala di fermentazione sotterranea su due livelli, così da consentire la vinificazione e la successiva svinatura per gravità, cioè senza ricorrere all'uso di pompe che danneggerebbero l'integrità delle bucce. La raccolta delle uve è effettuata a mano e dopo la pigiatura, il mosto che se ne ricava scende per gravità nei locali sotterranei dove ha inizio il processo di fermentazione e macerazione.

Anche la svinatura si effettua per gravità facendo scendere il vino al piano inferiore dove avrà luogo la fermentazione malolattica. Il vino è quindi trasferito nelle botti, che si trovano sempre nei locali sotterranei, in modo da assicurare una temperatura costante. La cantina Antonelli San Marco dispone di una capacità totale di 5.500 ettolitri circa, con una produzione annua pari a circa 2.000 ettolitri e per un totale di 270.000 bottiglie. La cantina Antonelli San Marco segue un percorso di filosofia produttiva caratterizzato dalla ricerca e dal miglioramento continuo dei propri vini, in accordo allo stile dell'azienda e della tipicità, all'equilibrio e all'eleganza, piuttosto che alla potenza: un risultato ottenuto attraverso estrazioni delicate e un uso moderato del legno. Per questo motivo le botti impiegate per la maturazione dei vini sono di rovere france-

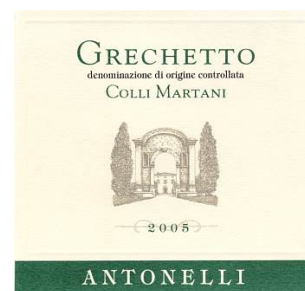


Grappoli di Sagrantino in appassimento

se a grana fine e con tostature moderate. Per il 25% dei vini rossi che segue la maturazione in legno, è previsto un passaggio in botti nuove, mentre il restante 75% è fatto maturare in botti usate. I vini prodotti in questo modo - in particolare il Sagrantino - non sono "immediati". I vini traggono infatti beneficio da prolungati affinamenti in bottiglia regalando con il tempo interessanti evoluzioni, confermando lo stile "Antonelli San Marco" che da anni contraddistingue questa prestigiosa cantina di Montefalco.



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".



Grechetto dei Colli Martani 2005
Antonelli (Umbria, Italia)

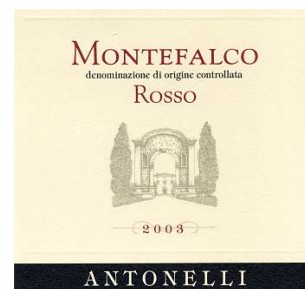
Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 6,80

Punteggio: ◆◆◆

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

Abbinamento: Zuppe di legumi e pesce, Pasta con carne, Pesce alla griglia



Montefalco Rosso 2003
Antonelli (Umbria, Italia)

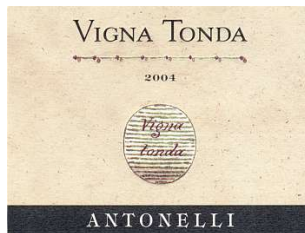
Uvaggio: Sangiovese (65%), Sagrantino (15%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆

Questo Montefalco Rosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, violetta, ciclamino e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Montefalco Rosso matura per 9 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e per 6 mesi in bottiglia.

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



Grechetto dei Colli Martani Vigna Tonda 2004
Antonelli (Umbria, Italia)

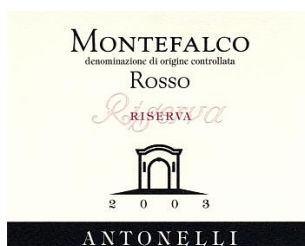
Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nocciola e tostato seguite da aromi di biancospino, limone, lievito, ananas, pera, 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 susina, nocciola e mela. Grechetto dei Colli Martani Vigna Tonda matura per 4 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Montefalco Rosso Riserva 2003
Antonelli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (70%), Sagrantino (15%), Cabernet Sauvignon (15%)

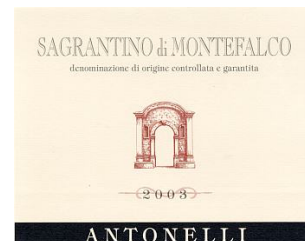
Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Montefalco Rosso Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, ribes,

liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo vino matura per 15 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e per 12 mesi in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco 2003
Antonelli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Sagrantino 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, mirtillo, ciclamino, vaniglia, tabacco, pepe rosa, liquirizia, cannella e macis. 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, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Sagrantino di Montefalco matura 15 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Passito 2003
Antonelli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 37,5cl

Punteggio: ◆◆◆◆

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

Questo Sagrantino Passito matura per 15 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Dolci di frutta, Pasticceria secca, Formaggi stagionati

Antonelli San Marco - Loc. San Marco, 59 - 06036 Montefalco, Perugia - Tel. 0742 379158 Fax: 0742 371063 -
Enologo: Massimiliano Caburazzi con la consulenza di Manlio Erba - **Anno fondazione:** 1881 - **Produzione:** 270.000 bottiglie - **E-Mail:** info@antonellisanmarco.it -
WEB: info@antonellisanmarco.it

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.

Grande Vendemmia 2006 in Franciacorta

L'attesa sarà lunga, ma naso e palato saranno più che soddisfatti: i Franciacorta provenienti dalla vendemmia 2006 e che assaggeremo non prima della fine di novembre 2008, saranno di ottimo livello: freschi ed eleganti, di grande classe. È questa la previsione dei produttori di Franciacorta che hanno finalmente tutti i mosti al sicuro nelle loro cantine dopo una vendemmia anticipata rispetto alle altre zone di Italia. E che si è dimostrata davvero eccellente. I vignaioli franciacortini hanno tenuto il respiro tirato e hanno incrociato le dita, per non fare scommesse azzardate su una vendemmia che da più parti veniva pronosticata come quella del secolo ma che aveva visto un andamento climatico piuttosto incoerente.

Ora, però, finite di raccogliere tutte le loro uve, possono rilassarsi e affermare con assoluta certezza che questa vendemmia 2006 lascia tutti soddisfatti. L'andamento stagionale ha visto un mese di luglio molto siccitoso che ha destato preoccupazione, ma le piogge delle prime due settimane di agosto hanno recuperato lo stress idrico sofferto dalla pianta. A partire da ferragosto il barometro ha segnato "bello/stabile" con escursioni notturne anche di 10 gradi che hanno contribuito al mantenimento della freschezza e allo sviluppo di profumi di qualità. Ed è subito, regolarmente, iniziata la vendemmia. Non ci sono state grandinate tali da intaccare le uve, e la vendemmia si è conclusa rapidamente, nel giro di una ventina di giorni. Le uve raccolte in un periodo vendemmiale particolarmente mite sono state sane, con un buon equilibrio zuccheri/acidità e pH abbastanza bassi. Come risultato si è registrata una resa leggermente inferiore alla media che ha favorito, appunto, una concentrazione e una qualità del mosto più elevata.

Ora che la vendemmia è completamente terminata in Franciacorta - unica e prima zona in Italia ad aver raccolto tutte le uve - si può finalmente parlare. «La sola ansia che ci aspetta è quella dell'attesa per quando potremo assaggiare le nostre bollicine - dice soddisfatto Ezio Maiolini, presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta - Il nostro disciplinare stabilisce che la

rifermentazione in bottiglia dei vini base per la produzione di Franciacorta non sia inferiore ai 18 mesi. Questo vale come periodo minimo e solo per i non millesimati. Ma la maggior parte delle nostre Aziende ne allunga ulteriormente i tempi, alla ricerca di una qualità sempre più alta. Per questo motivo per assaggiare un Franciacorta 2006 bisogna aspettare almeno 25 mesi dalla vendemmia. Ma ne varrà veramente la pena». Nella qualità e nell'eleganza dei Franciacorta - le celebri bollicine della provincia Bresciana - si sa, il tempo e la passione dei produttori giocano un ruolo fondamentale.

Ottimismo in Chianti Rufina per la vendemmia 2006

In Chianti Rufina la vendemmia 2006 è iniziata lunedì 18 Settembre. Le uve si presentano in perfetto stato sanitario con una maturazione in leggero ritardo rispetto alla norma. Vorremmo ricordare che il ciclo vegetativo 2006 è partito con una quindicina di giorni di ritardo a causa delle basse temperature di marzo e aprile scorso e conseguentemente, tutte le diverse fasi vegetative della vite, se pur eccellenti, sono state ritardate. La fioritura a fine maggio è stata ottima così pure l'allegagione nel mese di giugno. Ad agosto, abbiamo avuto qualche pioggia che ha consentito alle viti di non soffrire mai di stress idrico, ma al tempo stesso, le 'relative' giornate di sole e di alte temperature non hanno consentito un recupero dei tempi. Ad oggi infatti, le uve si presentano con un leggero ritardo di maturazione, ma sanissime. Se, durante le prossime due o tre settimane il tempo sarà favorevole, sarà possibile completare nel migliore dei modi il loro processo di maturazione. Ottimismo quindi perché con queste condizioni, il Chianti Rufina 2006 potrà esprimere al massimo le sue originali caratteristiche.

EVENTI

DiWineTaste Sul Telefonino!

DiWineTaste diventa il vostro sommelier personale, ovunque voi siate e in qualunque occasione, sarà sempre pronto a suggerirvi vini, distillati e luoghi del buon bere

Siete al ristorante e siete indecisi sul vino da scegliere per l'abbinamento con la vostra cena? Siete in enoteca e all'ultimo momento dovete acquistare una bottiglia di vino da portare a casa di amici ma non sapete cosa prendere? O magari davanti allo scaffale del supermercato, indecisi sull'acquisto di un vino o di un distillato perché non conoscete i prodotti esposti? Un suggerimento su un buon ristorante per trascorrere una bella serata in compagnia dei vostri amici? Nessun problema. Le tre guide di DiWineTaste saranno sempre disponibili sul vostro telefonino ogni volta che lo vorrete, pronte a rispondere alle vostre domande e a chiarire i vostri dubbi! Sono infatti disponibili alla consultazione sul telefono cellulare, sui dispositivi mobili e computer palmari con accesso alla rete internet, le tre guide di DiWineTaste: la Guida dei Vini, Aquavitae e la Guida ai Servizi del Vino. Collegandosi con il proprio telefonino all'indirizzo <http://www.diwinetaste.com/mobile>, sarà come avere a disposizione un sommelier personale, pronto a

soddisfare ogni vostra curiosità e richiesta, ogni volta che lo desiderate e in qualunque occasione.

DiWineTaste aumenta quindi la qualità e la quantità dei servizi offerti ai propri lettori e, proprio come il sito principale, la consultazione dal telefonino è completamente gratuita. L'utente pagherà unicamente il traffico dati generato dal proprio telefonino, o dispositivo mobile, al proprio gestore, in accordo al proprio piano tariffario, esattamente come la consueta connessione a internet. Poiché la maggioranza dei piani tariffari calcolano il costo della connessione internet in base al traffico di dati, le pagine consultabili dal telefonino sono state create con l'esplicito obiettivo di limitare il più possibile la quantità di dati trasferita, limitando quindi anche i costi di connessione. La ricerca nelle tre guide è stata sviluppata in accordo alle capacità e alle caratteristiche interattive dei dispositivi mobili. I pannelli di ricerca delle tre guide dispongono infatti di un minore numero di criteri di ricerca, senza limitare la potenza e la versatilità d'uso e offrendo, nel contempo, una semplice e immediata consultazione. La prossima volta che andate al ristorante, oppure entrate in enoteca o al supermercato, ricordatevi che DiWineTaste è sempre con Voi, sempre a vostra disposizione per fornirvi un buon consiglio. Buona navigazione dal vostro telefonino! <http://www.diwinetaste.com/mobile>

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.

Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme

Dal 19 al 21 di ottobre si svolgerà a Bergamo la seconda edizione di "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme", il concorso enologico internazionale dedicato al taglio bordolese. Come nell'edizione passata l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino ha concesso il suo patrocinio, concesso nel mondo a meno di una quindicina di concorsi. La manifestazione è organizzata dal Consorzio Tutela Valcalepio, l'organismo che tutela e promuove la DOC Valcalepio che nella tipologia Valcalepio Rosso utilizza Merlot e Cabernet. Come l'anno scorso anche quest'anno è previsto un convegno al termine. Il tema scelto è "La comunicazione del vino, quella nuova". «La comunicazione nel mondo del vino è un tema attuale e importante» ha dichiarato l'enologo Sergio Cantoni, coordinatore del comitato organizzatore del concorso e direttore del Consorzio Tutela Valcalepio «ma per capirla appieno non è sufficiente soltanto analizzare la situazione attuale, ma le possibilità future che già ora iniziano a manifestarsi. Sarà quindi un convegno sul futuro e sul futuribile, sulle tendenze più innovative che presto affiancheranno le attuali modalità di comunicazione».

L'edizione passata del concorso ha visto al lavoro quattro commissioni di valutazione, composte da giornalisti ed enologi stranieri provenienti da dieci paesi (Australia, Belgio, Croazia,

Francia, Germania, Grecia, Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria) - e da enologi italiani. Al concorso hanno partecipato 103 vini provenienti da 7 paesi. Sono state assegnate una gran medaglia d'oro, 16 d'oro e 13 d'argento.

Jazz & Wine of Peace

Il palco è quello del Teatro Comunale di Cormons, cuore del Collio, terra di grandi vini in Friuli Venezia Giulia (con un'incursione anche nella vicina Slovenia) per un festival che rianoda in tre giorni le fila sparse di quasi tutto quello che è chiamato «jazz». Ad ogni artista (quasi sempre presente per date uniche in Italia), viene offerto il «Vino della pace» proveniente dalla Vigna del mondo, un luogo dove sono impiantati più di 450 vitigni provenienti da cinque continenti. Da questi vitigni ogni anno si ottiene il Vino della Pace, che viene inviato ai Capi di Stato del mondo. Le bottiglie di questo vino, altamente simbolico, sono impreziosite da etichette dipinte dai più grandi artisti contemporanei, e arricchite dagli scritti di illustri poeti e scrittori.

Ecco perché Jazz & Wine and Peace: Jazz è il festival, Wine perché siamo in una delle zone DOC più importanti del mondo (il Collio friulano) e Peace per i valori di amicizia tra i popoli. La scelta del festival di Cormons è quella della libertà totale di stili e percorsi, in un'alternanza intelligente di figure «storiche» della contemporaneità afroamericana e di incursioni «etno-jazz».

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: La Vendemmia

Iniziamo con questo mese una serie di articoli dedicati all'enologia e alla produzione di vino, partendo dalla fase iniziale di questa affascinante avventura: la vendemmia

Sono molti i lettori che ci scrivono ogni mese chiedendo consigli e suggerimenti relativi a problemi inerenti la produzione di vino, segno che la produzione "in proprio" del nettare di Bacco è ancora un'attività svolta da molti appassionati di vino. Oltre ad apprezzarlo nel calice, pare che i nostri lettori dispongano anche di un vigneto nel quale, con la stessa passione, coltivano l'uva con lo scopo di produrre vino. Sono proprio le numerose lettere che riceviamo inerenti l'enologia - consapevoli anche che non possiamo a rispondere a tutti, sia attraverso le pagine di DiWineTaste, sia a titolo personale - che ci hanno convinto alla pubblicazione di una serie di articoli espressamente dedicati alla produzione del vino. Ovviamente non abbiamo la pretesa di trasformare i nostri lettori in provetti enologi: il nostro obiettivo è più modestamente quello di fornire indicazioni utili alla produzione casalinga del vino, meglio ancora, indicazioni utili alla produzione casalinga di un buon vino con la minore quantità di difetti possibili.

Prima di iniziare l'avventura della produzione del vino casalingo, è opportuno fare una doverosa premessa relativamente ad alcuni concetti che saranno parte dei nostri articoli dedicati all'enologia, consapevoli che quanto stiamo per dire potrebbe



Le uve sono pronte per la vendemmia

anche deludere o non trovare d'accordo alcuni dei nostri lettori. Nei nostri articoli parleremo anche di chimica e del suo uso in enologia, poiché il loro legame è talmente stretto - oltre che utile - che sarebbe ipocrita trascurare o denigrare l'uso della chimica nella produzione e nel controllo dei vini. In fin dei conti, il vino è indiscutibilmente il risultato di una serie di fenomeni chimici, a partire dalla fermentazione, pertanto anche se non si ricorre all'uso della chimica, lo farà in buona parte il vino per conto proprio. È doveroso precisare che l'uso della chimica è condivisibile solo quando è utilizzata nella misura indispensabile alla produzione di un vino genuino, limitando quanto più possibile i difetti e svolgendo l'utile e indispensabile ruolo di prevenzione e profilassi. Assolutamente deprecabile - e per niente condivisibile - quando la chimica è utilizzata con lo scopo di adulterare il vino, ancor peggio quando questa provoca disturbi all'organismo. La chimica è certamente utile ma non è un gioco: è sempre e comunque opportuno usarla solo nella misura strettamente necessaria.

Probabilmente sarà capitato a tutti di assaggiare un vino casalingo accompagnato dalle immancabili parole del produttore che, con orgoglio, sottolineano il fatto che il suo vino è assolutamente genuino e al quale «non è stato aggiunto niente», come se questo fosse garanzia di un nettare eccelso. Pur comprendendo l'orgoglio e il piacere di offrire un vino prodotto in proprio con impegno, passione e convinzione, molto spesso accade di trovarsi nel bicchiere un vino che è al limite della bevibilità, perfino disgustoso, con difetti grossolani e gravi che una migliore prevenzione e cura avrebbero potuto evitare. La causa più probabile è che in quel vino *non è stato aggiunto niente* e non si è fatto niente per prevenire ed evitare i difetti. Quello che vogliamo fare comprendere è che un buon vino nasce - innanzitutto - dalla disponibilità di una buona materia prima: l'uva. Per produrre un buon vino, l'uva, e quindi il mosto, devono essere rovinati il meno possibile, prevenendo le inevitabili reazioni chimiche negative che si verificano - naturalmente o in presenza di determinati fattori - dalla pigiatura all'imbottigliamento. La chimica, ovviamente usata in modo opportuno in enologia, deve servire esclusivamente a questo: ad assicurare l'integrità del mosto e del vino, prevenendo quanto più possibile lo sviluppo di difetti e malattie, garantendo nel contempo una migliore e fondamentale igiene, presupposto indispensabile per la qualità.

Determinazione del Periodo della Vendemmia

Come già detto, per ottenere un buon vino è indispensabile avere a disposizione, prima di tutto, uve di qualità. Quando si dispone di uve di qualità, l'unica preoccupazione è quella di lavorarla in modo corretto, limitando quanto più possibile di peggiorare la qualità originale. Questo spiacevole inconveniente accade inevitabilmente quando non si ricorre alle opportune misure di profilassi e prevenzione. Ricordiamo ancora una volta che il vino è il risultato di una serie di processi chimici complessi, positivi e negativi ai fini della qualità, ed è pertanto opportuno limitare e prevenire quelli negativi favorendo invece quelli positivi. Se è vero che un'uva di qualità può essere solamente peggiorata, non è vero invece il contrario: un'uva di cattiva qualità non può essere migliorata né si può pretendere di ottenere da questa un buon vino. Il vecchio adagio che recita *“il vino nasce prima di tutto in vigna e poi in cantina”* costituisce una verità indiscutibile. Inoltre, disporre di uve di qualità - integre, esenti da difetti e muffe - non solo significa ottenere un vino migliore, ma anche ricorrere in modo limitato e inferiore alla chimica.

La determinazione del periodo di vendemmia dipende fondamentalmente da due fattori principali: lo stato di salute delle uve e in particolare la presenza di muffe; il tipo di vino che si desidera produrre. Solitamente si decide il momento della vendemmia quando si ritiene l'uva sufficientemente matura o quando raggiunge il massimo grado di maturazione espresso dal suo contenuto in zuccheri. Questa condizione è raggiungibile solamente nel caso in cui le uve siano perfettamente sane, poiché nel caso di presenza di muffe negli acini, il loro sviluppo compromette la qualità e la salute dell'uva, costringendo ad anticipare la vendemmia. Più complesso invece il controllo della maturazione dell'uva, poiché è necessario svolgere delle analisi sulla quantità dei principali componenti in funzione del tipo di vino da produrre. Le condizioni tipiche della produzione casalinga del vino non prevedono, generalmente, la disponibilità di attrezzature tali da consentire un'analisi accurata dell'uva - e in particolare dell'acidità - prima di procedere al suo raccolto. Il tipo di esame che si esegue in questi casi - e che rappresenta un esame fondamentale - riguarda la quantità di zuccheri, una misurazione sufficiente a stabilire il momento della vendemmia nella produzione casalinga del vino.

Al momento della vendemmia è importante che l'uva possieda il migliore equilibrio fra i suoi componenti essenziali rappresentati dagli zuccheri, acidi e sostanze coloranti. Durante il processo di maturazione, nell'uva si verificano i seguenti fenomeni:

- aumentano gli zuccheri
- diminuiscono gli acidi
- aumentano le sostanze coloranti
- aumentano gli aromi

Il migliore equilibrio non è sempre rappresentato dalla condizione che si verifica al massimo grado di maturazione, cioè dalla quantità massima di zucchero possibile. Ci sono alcuni casi nei quali è preferibile mantenere un grado di acidità più elevato, come nel caso dei vini base per la produzione di spumante, o nel caso di particolari uve i quali vini risultano più

gradevoli quando il carattere dell'acidità è apprezzabile, come il Sauvignon Blanc. Inoltre, è bene ricordare che l'acidità offre un buon supporto alla percezione degli aromi e, non da ultimo, rappresenta un requisito fondamentale per i vini bianchi. Considerando esclusivamente la produzione di vini bianchi e rossi, a titolo di esempio, si possono definire questi tre casi generici:

- per un vino bianco secco, con buona acidità di supporto per gli aromi, è opportuno vendemmiare l'uva poco prima del suo grado massimo di maturazione. L'esame dell'acidità totale è pertanto determinante ai fini della scelta del periodo di vendemmia
- per un vino bianco morbido, con buon grado alcolico e colore, è opportuno vendemmiare l'uva all'apice della maturazione, in modo da assicurare la più alta quantità possibile di zuccheri. L'esame della quantità di zuccheri è quindi determinante ai fini della scelta del periodo di vendemmia
- in linea generale, per i vini rossi si preferisce vendemmiare l'uva quando questa raggiunge l'apice della maturazione e del contenuto in zuccheri. Questa condizione assicura infatti una maggiore quantità di sostanze coloranti, una minore acidità e un maggiore sviluppo di alcol

Preparazione del Campione da Misurare

Qualunque sia il tipo di esame da effettuare sull'uva per la determinazione del periodo di vendemmia, è indispensabile la preparazione di un campione rappresentativo e statisticamente affidabile. Poiché la determinazione si basa sull'esame di campioni raccolti a distanza di qualche giorno l'uno dall'altro, è opportuno trascrivere i risultati delle singole analisi in modo da poter disporre di elementi fondamentali per il confronto. Gli acini di uva, dai quali si ricaverà il mosto da analizzare, saranno raccolti da uno o più filari, da viti diverse, evitando possibilmente i filari esterni. Per ottenere una misurazione affidabile, saranno sufficienti circa 250ml di succo d'uva. Si farà attenzione a scegliere gli acini di uva da grappoli collocati nelle diverse parti della pianta e con esposizioni diverse. Gli acini sono quindi pigiati, preferibilmente con un piccolo torchio, in modo da ottenere un succo contenente tutti gli elementi principali in quantità rappresentativa e significativa. A tale proposito, è bene ricordare che una pigiatura leggera produrrà un succo ricco di zuccheri e povero di acidi. Si pone quindi il mosto così ottenuto in una provetta, o in un vasetto di vetro pulito, e lo si lascia decantare per qualche minuto così da consentire alle parti solide di depositarsi sul fondo. Alternativamente lo si può filtrare usando poco cotone idrofilo.

Determinazione degli Zuccheri

La determinazione degli zuccheri, oltre a conoscere il grado di maturazione dell'uva e quindi il periodo della vendemmia, consente di determinare anche la quantità di alcol probabile al termine della fermentazione alcolica. La determinazione degli zuccheri in un campione di mosto può essere effettuata in due modi diversi ed entrambi facilmente realizzabili nella produzione casalinga del vino. Il primo metodo consiste nell'utilizzo di un densimetro, di cui il più comune è il mostimetro di Babo. Poiché la densità di un liquido varia in funzione della temperatura, è opportuno conoscere la temperatura di riferimento sulla

quale è stato tarato il densimetro. Solitamente la temperatura di riferimento è di 20° C, pertanto la misurazione di un mosto a temperature diverse da quella di taratura produce un risultato che necessita di opportune correzioni. Per ottenere la giusta misurazione, si aggiunge o si sottrae 0,06 per ogni grado in eccesso o in difetto rispetto a 20° C. La misurazione si effettua riempiendo la provetta del densimetro con il campione da misurare, inclinandola così da evitare la formazione di schiuma, fino a colmarla e si misura la temperatura. Si introduce quindi l'asta del densimetro in modo da fare traboccare il mosto in eccesso e facendo attenzione a non fare toccare l'asta sul bordo della provetta. La lettura si esegue leggendo il valore della scala relativa al punto di galleggiamento nella superficie.

Il valore letto dal mostimetro si riferisce al cosiddetto grado "Babo", dove ogni grado corrisponde a 10 grammi di zucchero per ogni 1000 grammi di mosto. Per calcolare la quantità di alcol probabile dopo la fermentazione alcolica è sufficiente sottrarre 4 dai gradi Babo e moltiplicare per 0,85 in caso di vini bianchi, 0,80 in caso di vini rossi. È bene ricordare che questo è comunque un valore approssimativo. Il secondo metodo per la determinazione degli zuccheri in un mosto prevede l'uso di un rifrattometro, che ha il vantaggio di offrire un risultato più affidabile rispetto al densimetro poiché non alterato dalla densità delle altre sostanze solide presenti nel mosto oltre allo zucchero. Inoltre, il rifrattometro consente una misurazione più pratica e immediata, richiede poche gocce di mosto, pur tuttavia considerando che, per ottenere una misurazione attendibile, queste devono essere prelevate da un campione significativo, come spiegato sopra. Il rifrattometro portatile, che consente anche di effettuare misurazioni direttamente in vigna, fornisce generalmente valori in gradi Brix, Babo e Oechsle, grazie alla presenza delle tre relative scale.

I rifrattometri sono in genere tarati alla misurazione di campioni a una temperatura di 20° C, tuttavia i modelli più moderni e diffusi provvedono automaticamente a eseguire le opportune correzioni in base alla temperatura, fornendo quindi un valore direttamente utilizzabile. La misurazione con il rifrattometro si esegue aprendo lo sportellino posto sopra il prisma, si depositano tre o quattro gocce di mosto, quindi si richiude lo sportellino facendo attenzione che questo aderisca perfettamente e che le gocce di mosto siano distribuite uniformemente. Per ottenere una misurazione più accurata, è opportuno attendere circa 30 secondi così da consentire al mosto di raggiungere



Rifrattometro portatile

la stessa temperatura del rifrattometro. A questo punto si pone il rifrattometro contro una sorgente luminosa naturale e si legge il risultato guardando direttamente dall'oculare, operando le opportune correzioni di messa a fuoco per mezzo della ghiera, proprio come si farebbe con un cannocchiale. Prima e dopo la misurazione di ogni campione, è indispensabile pulire il prisma e lo sportellino del rifrattometro con acqua distillata, asciugando bene con un panno di cotone.

Le misurazioni dei campioni si effettuano ogni due o tre giorni, annotando con cura la data e il risultato dell'esame. Indipendentemente dal metodo di misurazione utilizzato, si procederà con la vendemmia quando i valori dell'ultima misurazione sono uguali a quelli dell'ultimo esame. Questa condizione indica infatti il raggiungimento della maturazione dell'uva, cioè la maggiore quantità di zuccheri e di acidi, ricordando che, con il procedere della maturazione - e quindi anche della sovrarmaturazione - gli acidi diminuiranno a svantaggio dell'equilibrio generale del mosto. Una buona abitudine è quella di mantenere un archivio delle misurazioni con lo scopo di confrontarle negli anni successivi: un utile riferimento sull'andamento del proprio vigneto.

Raccolta dell'Uva

La regola "un buon vino si ottiene a partire da una buona uva" deve essere seguita scrupolosamente anche durante le operazioni di raccolta. Questo significa che l'uva deve giungere in cantina integra e sana, facendo attenzione a non schiacciare i grappoli con la conseguente uscita del succo dagli acini. La raccolta viene effettuata con le apposite forbici, tagliando i grappoli dal peduncolo e adagiandolo in un piccolo cestello di raccolta. Il cestello è quindi svuotato in piccole cassette contenenti 15-20 chili, in modo da non schiacciare i grappoli sul fondo per effetto del peso di quelli in superficie. Durante il raccolto si farà attenzione alla qualità dei grappoli, scartando quelli attaccati dalla muffa, o comunque con evidenti difetti, così da non contaminare il mosto e quindi il vino. Le cassette saranno infine trasportate in cantina dove l'uva sarà successivamente pigiata e diraspata, ricavando il mosto che diventerà il vostro vino.

NON SOLO VINO

Avocado

Un frutto particolare che si sposa benissimo con le preparazioni salate, la sua fama di afrodisiaco ne ha accelerato la diffusione dalle Americhe all'Europa

L'avocado, *Persea americana Mill.*, è una pianta appartenente alla famiglia delle Lauracee, genere *Persea*, originaria dell'America centrale, conosciuta già in epoca precolombiana. Le sue origini sono stimate al 5000 a.C. e il nome deriva dallo spagnolo "avogado", che a sua volta deriva dal termine Azteco "ahuacatl", "aguacate" o "ahuacate" (testicolo). Per la sua particolare conformazione e colore della buccia è chiamato anche "pera di cocodrillo". L'avocado viene coltivato nei paesi tropicali e a clima temperato, quali Messico, California,



Frutti di avocado

Florida, Venezuela, Australia, Filippine, Kenya, Nuova Zelanda, Brasile e Sudafrica. Nel bacino del Mediterraneo si trova una piccola produzione in Spagna e in Israele.

L'avocado è un albero alto circa 20 metri, dalla chioma espansa a forma di globo, dalle foglie sempreverdi e dai fiori piccoli e poco appariscenti, a sei punte di color giallo verdastro riuniti in grappoli. I frutti poco appariscenti non sono ben visibili agli insetti, determinando la bassa produttività della pianta. I frutti sono drupe carnose, lunghe dai 7 ai 20 centimetri, la quale forma ricorda una pera, la buccia esterna, a seconda della varietà, è di color verde, nera violacea o color caffè, al tatto è rugosa. La polpa di color giallo verde o giallo pallido, dalla consistenza burrosa per l'alto contenuto di grassi, avvolge un solo seme biancastro o rosa. Dal punto di vista botanico è una pianta sempreverde, anche se in prossimità della fioritura, tende a perdere quasi completamente le foglie. L'avocado si adatta abbastanza bene ai climi tropicali, sub tropicali e temperati, tuttavia nei terreni esposti al vento devono essere predisposte opportune protezioni così da riparare le piante.

Varietà di Avocado

Le varietà di avocado sono tre: antillana, guatemalteca e messicana. Le differenze si presentano a livello delle foglie, che nei germogli risultano verdi nella messicana e nell'antillana, mentre sono verde bronzato-viola nella guatemalteca. La varietà messicana presenta il tipico profumo di anice. Le varietà più resistenti sono quella messicana e guatemalteca, tuttavia anche queste non sopportano temperature inferiori a 4° C. Nell'avocado che troviamo nelle piantagioni odierne non è possibile scorgere queste differenze, poiché si tratta quasi sempre di ibridi. Gli ibridi usati nelle coltivazioni, anche se dotati di fiori ermafroditi, sono caratterizzati dall'alta difficoltà all'autofecondazione. Le piante sono divise in due categorie: "A" e "B". Queste differiscono nella biologia floreale: nelle piante appartenenti alla tipologia "A", la ricettività del pistillo è attiva durante le ore mattutine, mentre le antere sono piegate ed il polline non può arrivare a destinazione; nelle piante di categoria "B" accade esattamente il contrario. Se si vuole ottenere la produzione di avocado è indispensabile avere a disposizione contemporaneamente entrambe le varietà A e B.

Le varietà più commercializzate sono:

- **Ettinger e Fuerte** - sono le varietà più comuni, caratterizzate dalla forma allungata, dalla buccia sottile e di color verde brillante
- **Nabal** - dalla forma più tondeggiante, la buccia è spessa e la polpa dal sapore particolarmente delicato
- **Hass** - dalla buccia ruvida che durante la maturazione passa dal color verde al verde scuro, considerato il migliore dal punto di vista del sapore

L'avocado si può considerare una pianta a rapido accrescimento, almeno rispetto agli agrumi: in tre anni una pianta di avocado si sviluppa quanto una di agrumi in dieci. Le piantagioni di avocado non necessitano di particolari cure. Il periodo della raccolta inizia i primi di novembre per terminare verso la fine di marzo o in aprile, dipendentemente dalla varietà. Anche le rese sono relative alla varietà, mediamente 10-20 tonnellate per ettaro. Ogni frutto pesa in genere dai 200 ai 500 grammi. Le foglie forniscono ai frutti un ormone che ne impedisce la maturazione completa: per farli maturare è necessario quindi separarli dalla pianta. L'avocado era uno degli alimenti base per le popolazioni azteche e maya, dove era considerato afrodisiaco, caratteristica che non è passata inosservata ai conquistatori spagnoli, che lo hanno trapiantato in Europa, importando con esso anche le leggende che lo avevano reso famoso. L'olio di avocado viene utilizzato per i massaggi; l'olio di color giallo chiaro è più raffinato, e viene usato per fare massaggi sul viso, mentre quello verde o marrone, più grezzo, si usa per massaggiare il corpo.

Qualità Nutrizionali

L'avocado è uno dei pochi frutti freschi molto ricco di grassi e povero di zuccheri semplici. Visto il suo elevato potere calorico, è bene controllare la quantità assunta, infatti, 100 grammi forniscono più di 200 calorie. Si tratta, per la maggior parte, di grassi monoinsaturi, mentre contiene una bassa quantità di grassi polinsaturi. Per questo motivo, l'avocado non può essere considerato come un'equilibrata fonte di grassi essenziali. L'avocado è una buona fonte di antiossidanti, come vitamina E e glutazione, è ricco di vitamina A, B1 e B2; è ottimo per combattere l'invecchiamento, per la pelle e per gli occhi. Il suo consumo è indicato a coloro i quali seguono una dieta vegetariana, in caso di convalescenza, invecchiamento o gravidanza. Per il suo alto contenuto di mucillagini, è adatto a chi soffre di colite o gastrite, e grazie alle sue proprietà antiossidanti, può contrastare l'invecchiamento precoce. Recentemente è stato scoperto che l'avocado facilita l'assorbimento di alfacarotene e betacarotene.

Cento grammi di avocado contengono: 83% di parte edibile; 64g di acqua; 2,2g di proteine; 17g di lipidi; 6g di glucidi; 1,5g di fibre; 4mg di sodio; 340mg di potassio; 0,6mg di ferro; 10mg di calcio; 42mg di fosforo; 14mg di vitamina A; 0,11mg di vitamina B1; 0,2mg di vitamina B2; 18mg di vitamina C; 6,4mg di vitamina E; 1,6mg di vitamina PP. Oltre alle sue qualità nutrizionali l'avocado è noto anche per le sue qualità cosmetiche. Le donne del Sud e del centro America usavano l'avocado per la preparazione di maschere particolarmente efficaci sulle pelli secche e come impacco per i capelli. Pos-

siede proprietà digestive, indicato per combattere la dissenteria grazie al suo potere astringente.

Conservazione e Uso in Cucina

L'avocado è un frutto solitamente importato, quindi non è sempre facile trovarne di ottima qualità, spesso sono venduti ancora acerbi e pertanto necessitano di maturare prima del consumo. Prima di acquistarlo, è sufficiente prenderlo in mano ed esercitare una leggera pressione con il pollice sulla superficie del frutto: se è duro vuol dire che è acerbo e bisogna lasciarlo maturare per qualche giorno. Se la buccia cede senza lasciare alcun solco, è il momento giusto per consumarlo. Se la buccia cede lasciando un piccolo solco, allora vuol dire che è un po' troppo maturo e va preferibilmente utilizzato per la preparazione di creme. Se nella buccia rimane un solco profondo, significa che è troppo maturo e non va acquistato. Nel caso si acquistino frutti ancora non maturi, è consigliabile lasciarli da tre a sei giorni a temperatura ambiente, non in frigorifero. Per accelerare il processo di maturazione, è sufficiente metterli in un sacchetto di carta insieme a un pomodoro oppure avvolto in un foglio di alluminio. Nel caso in cui si sia acquistato un avocado maturo, si può conservarlo in frigorifero per uno o due giorni.

Per aprire un avocado, si prende un coltello affilato e si taglia a metà il frutto, in senso verticale, girando con il coltello intorno al resistente nocciolo, poi si prendono le due parti con le mani e si esercita una leggera torsione, in senso orario con una mano e in senso opposto con l'altra. La polpa esposta all'aria tende a scurirsi: per evitare questo spiacevole inconveniente è sufficiente spruzzarla con del succo di limone. L'avocado è un frutto che può essere consumato anche come ortaggio. La polpa tagliata a pezzetti o a fettine, può essere condita con olio, pepe, sale, aceto, senape, aglio, salsa aurora o maionese. La polpa può essere schiacciata fino a ridurla in poltiglia, per poi servirla spalmata su fette di pane. La polpa tagliata a pezzettini si sposa bene aggiunta all'insalata mista. Nel caso si prepari una crema, è bene coprirla con una pellicola in modo da evitare il più possibile il contatto con l'ossigeno. Nelle Filippine l'avocado è servito come dessert aggiungendo latte e zucchero. Infine, dal seme si ricava un olio alimentare.



Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



**Grappa di Sagrantino
Antonelli (Umbria, Italia)**
(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆☆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, prugna, liquirizia, violetta e un accenno di anice con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, gusto secco. Il finale è persistente con ricordi di mora e prugna. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



**Grappa di Dolcetto Monovitigno
Magnoberta (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Dolcetto

Prezzo: € 15,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di ciliegia, lampone, prugna, fragola e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



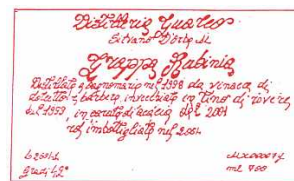
**Grappa di Teroldego 2004
Zeni (Trentino, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Teroldego

Prezzo: € 19,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di amarena, prugna, lampone, nocciola, liquirizia e violetta con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 45°.



**Grappa Rubinia 1998
Distilleria Gualco (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Dolcetto di Ovada e Barbera

Prezzo: € 34,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di fico secco, vaniglia, prugna secca, liquirizia, tabacco, nocciola e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, fico secco e miele. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria, matura per 2 anni in botte di rovere e per 3 anni in botti di acacia. 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	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
2	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
3	↘	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
4	↗	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
5	↘	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
6	↔	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
7	↗	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
8	↘	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
9	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
10	↗	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
11	↘	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
12	↗	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
13	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
14	↗	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
15	↘	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)

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