

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 122, Ottobre 2013

Di Uomini e di Vini

Il vino esiste perché esistono gli uomini. La vite, per i suoi leciti bisogni biologici e di sopravvivenza, non avrebbe mai prodotto vino. E nemmeno aceto. La Natura, è fin troppo evidente, non ha alcun interesse per il vino: semplicemente è un prodotto che non ha utilità alcuna ai fini della Natura e dei suoi obiettivi. L'uomo invece sì: da millenni continua, anno dopo anno, a produrre questa bevanda *grata* sia per il proprio personalissimo piacere, sia per affermare abilità commerciali e, con queste, la possibilità di procurarsi un profitto economico. Con il tempo, l'uomo ha attribuito significati diversi al vino, significati rituali e sacri, così come essenziale elemento sociale con il quale si sono celebrati i momenti più significativi e importanti della storia. Il vino ha assunto anche significati decisamente meno nobili, piuttosto disdicevoli, a causa dei suoi noti effetti sulla salute che si verificano quando si abusa e si eccede nel suo consumo.

Bevanda quindi *poliedrica*, come tutte le cose create dall'uomo, assume significati diversi in accordo alle tradizioni, storia, cultura e contesti sociali. La vite - notoriamente una liana che, per sua natura, si abbraccia ad alberi e supporti per garantire il proprio sostegno - è stata *addomesticata* proprio per favorire la sua coltivazione "a misura d'uomo" e per produrre vino. Il vino esiste perché esiste l'uomo. Della natura "selvaggia" della vite se ne erano accorti gli Etruschi, ancor prima che i Greci arrivassero nel nostro Paese. Gli Etruschi non erano grandi consumatori di vino, ma avevano capito il suo valore commerciale e pertanto ne curavano la produzione. Alcune anfore Etrusche sono state infatti ritrovate perfino in Borgogna, presumibilmente usate per il trasporto del vino, anche se non è chiaro come il vino Etrusco abbia effettivamente raggiunto la Borgogna. Gli Etruschi assecondavano la natura della vite, tanto da consentirgli di arrampicarsi nei tronchi di alti alberi.

L'antica tecnica viticolturale dell'alberata, oggi pressoché scomparsa, era infatti una tecnica prevalentemente Etrusca, poi progressivamente abbandonata quando i Greci arrivarono in Italia e iniziarono a diffondere le loro tecniche viticole. Tutto era comunque teso al medesimo obiettivo: allevare la vite in modo da consentire la produzione di vino. La vi-

te, probabilmente, non aveva nessun interesse a subire questo adattamento forzato. Non si tratta, comunque, di un prezzo pagato senza ottenere nulla in cambio. Anche la vite, innegabilmente, ha tratto evidenti benefici dall'interesse dell'uomo alla produzione di vino. La vite oggi conosce una diffusione piuttosto ampia, le ricerche dell'uomo le hanno consentito di migliorare la sua specie attraverso le selezioni clonali. Ad onore del vero, va ricordato che l'operato dell'uomo ha anche portato al rischio di estinzione, come nel caso della fillossera o certe scellerate pratiche fitosanitarie.

Il risultato è stato comunque straordinario: un connubio fra uomo e Natura che ha permesso - il vino esattamente come tanti altri prodotti - la produzione di una bevanda dal così alto valore culturale, sociale e antropologico. Un antico adagio ci ricorda che "*sbagliando si impara*", e questo è certamente quello che è accaduto nella complessa interazione fra uomo e Natura nella produzione di vino. Per così dire, la Natura dispone gli elementi essenziali per la produzione di vino - vite e territorio, su tutti - l'uomo, facendo uso dell'ingegno, cultura, passione e onestà, riesce a trarre vantaggio da queste condizioni per creare una nobile bevanda. Il concetto di nobiltà è certamente relativo e, a ben guardare cosa passa talvolta per i calici, il confine fra nobiltà e rozzezza è spesso confuso, perfino incomprensibile. La rozzezza del vino è spesso tenuta nascosta da biechi motivi di speculazione commerciale o culturale e, tristemente, sovente riescono in questo *rozzo* intento.

Ci sono, per fortuna, tanti e straordinari esempi di uomini che si sono adoperati per restituire e conservare la nobiltà del vino. Uomini che si sono tenuti lontani da definizioni, etichette, mode e speculazioni del momento, che hanno preferito fare vino seguendo la loro passione e cultura, piuttosto che vendere una vuota "definizione alla moda" con la quale nascondere il proprio vino. Molti di questi, dopo avere contribuito in modo fondamentale, anche a vantaggio di tutti quelli che oggi producono o lavorano a vario titolo nel mondo del vino - intento, questo certamente, nobile - sono stati poi discrediti e rinnegati. Oltre all'infame manifestazione di ingratitudine, è la dimostrazione di quanto spesso si parli di argomenti e uomini senza nemmeno conoscerne la loro storia, origine, opere e im-

Sommario

Di Uomini e di Vini	1
GUSTO DI VINO	
Temperatura e Degustazione Sensoriale	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	5
NON SOLO VINO	
Wine Parade	7

DiWINEtaste OnLine

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

portanza. Si parla così, tanto per dire qualcosa. Anche questi "soggetti" - purtroppo - sono da molti considerati "uomini" del vino.

Fare un elenco di questi grandi uomini che hanno contribuito in modo così alto e fondamentale alla storia del vino sarebbe impresa ardua, anche per il rischio che si correrebbe di escludere ingiustamente qualcuno. Sarebbe certamente ancor più inutile riportare un elenco di quelli che oggi discreditano l'operato di questi grandi uomini - soggetti che si ritengono, poveri meschini, perfino migliori - e che non riescono nemmeno a capire che senza di questi, oggi molti di loro sarebbero costretti a fare un lavoro diverso. Un lavoro che probabilmente non riguarderebbe il vino. Per quello che mi riguarda, ritengo di dovere ringraziare molte persone, anche quelle che non ho mai conosciuto di persona ma che mi hanno insegnato molto con quello che hanno scritto o fatto. Lo stesso ringraziamento lo devo a quelli che conosco personalmente - alcuni di questi mi onorano della loro preziosa amicizia e stima - consapevole di non avere ricambiato a sufficienza quanto mi hanno insegnato. Infine, devo molto a tutti i vini che ho assaggiato fino a qui: anche loro mi hanno insegnato molto - nel bene e nel male - non solo la loro storia e vita, ma anche quella degli uomini che lo hanno prodotto.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Temperatura e Degustazione Sensoriale

La percezione sensoriale è fortemente condizionata dalla temperatura alla quale si valuta il vino. Non un semplice numero, ma un fattore fondamentale

La temperatura alla quale si serve un vino rappresenta un elemento critico per la corretta percezione ed esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche. La giusta temperatura di servizio può infatti migliorare la gradevolezza di un vino così come stravolgere la sua reale natura. Per questo motivo, la

temperatura è il migliore alleato del sommelier, il quale - proprio per assicurare la migliore condizione di degustazione possibile - la utilizza in accordo alle qualità sensoriali del vino da esaltare o da attenuare. In altre parole, la scelta accurata della temperatura di servizio può essere utilizzata proficuamente per nascondere certi difetti così come esaltare determinati pregi. Un vino mediocre, quindi, può risultare migliore di quanto non sia; allo stesso modo, un vino eccellente può essere peggiorato quando servito alla temperatura sbagliata.

Va comunque detto che la temperatura non è capace di compiere miracoli sensoriali eclatanti: un vino di pessima qualità può essere leggermente migliorato in funzione della temperatura di servizio pur tuttavia mantenendo la sua reale qualità. La temperatura alla quale si assaggia un alimento o una bevanda ha la capacità di modificare la percezione sensoriale, compresi gli stimoli tattili. Un alimento o bevanda assaggiati a temperature diverse risulteranno avere, non solo sapori e profumi diversi, ma anche profili tattili distinti, alterando in modo radicale anche la percezione organolettica. A titolo di esempio, si considerino le differenze di assaggio di una medesima bevanda ghiacciata - anche la semplice acqua - con la stessa valutata a temperatura decisamente maggiore. Il profilo sensoriale e l'atteggiamento psicologico nei confronti della bevanda risulterà diverso.

Si pensi, ad esempio, all'assaggio di una bevanda fredda nella stagione estiva: a livello psicologico, la bassa temperatura predispone al piacere che questa può produrre in termini di *benessere* nel contrastare il caldo. La stessa bevanda, servita fredda nella stagione invernale produce una predisposizione psicologica decisamente contraria, preferendo una temperatura più alta o, addirittura, calda. La piacevolezza di una bevanda - il vino, ovviamente, non fa eccezione - è fortemente determinata dalla temperatura di servizio che può essere utilizzata proficuamente in funzione della temperatura ambiente e della stagione con lo scopo di migliorare la sua gradevolezza. Non solo a livello tattile - caratteristica sensoriale comunque importante - ma anche, e soprattutto, nel miglioramento della percezione di profumi, sapori e gusti.

Gli effetti della temperatura sulla percezione sensoriale di un cibo o di una bevanda sono - o, per meglio dire, dovrebbero essere - ben note ai degustatori di vino. Ogni degustatore sa che assaggiare un vino alla *temperatura non corretta* può alterare in modo significativo l'attendibilità del suo lavoro. Come già detto in passato, la qualità di un vino è in funzione dell'assenza dei difetti, o - quanto meno - della minore presenza possibile e del loro minimo influsso. La temperatura alla quale si degusta un vino può infatti *nascondere* la presenza di difetti o, per meglio dire, attenua in modo significativo la loro percezione. Questo vale sia per la percezione degli odori del vino sia del sapore. Degustare un vino a temperatura troppo bassa, significa *appiattire* notevolmente il suo profilo sensoriale, attenuando in modo significativo anche l'impatto e l'intensità degli eventuali difetti.

Per quanto riguarda la temperatura di degustazione - intesa come operazione critica e analitica, con lo scopo di determinare le qualità e le caratteristiche di un vino - questa segue principi diversi da quelli applicati nel servizio. La temperatura di servizio di un vino, cioè quella utilizzata per la migliore gradevolezza di un vino e impiegata nel *consumo ordinario*, si basa infatti su regole tali da raggiungere questo obiettivo. Nel

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 122, Ottobre 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. 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

servizio ordinario del vino, la temperatura è usata con lo scopo di esaltare certe qualità del vino e l'attenuazione di eventuali difetti. Nella degustazione sensoriale si cerca invece di favorire le condizioni tali da percepire proficuamente l'eventuale presenza di difetti e, quindi, la valutazione dei pregi, pertanto la temperatura è scelta secondo criteri diversi. In questo ambito, pertanto, si favorisce l'espressione dei difetti.

Fra le maggiori insidie della degustazione sensoriale troviamo la bassa temperatura. Se è vero - come vedremo più avanti - che una temperatura eccessiva può favorire ed esaltare certe qualità di un vino, anche in senso negativo, la bassa temperatura ha la proprietà di attenuare la quasi totalità degli stimoli. Per questo motivo, nella scelta della temperatura nella degustazione sensoriale dei vini, si tende sempre a favorire temperature leggermente più alte rispetto a quelle *canoniche* del servizio di consumo. Il motivo è essenzialmente legato al migliore sviluppo delle sensazioni organolettiche - buone e cattive - anche se questo potrebbe portare all'esaltazione eccessiva di quelle più sensibili al calore. Si tratta - in ogni caso - di un compromesso accettabile con lo scopo di evidenziare maggiormente quelli che sono i nemici principali della qualità: i difetti.

Cerchiamo di comprendere l'effetto della temperatura sui diversi aspetti sensoriali della valutazione di un vino. L'unica caratteristica sensoriale che non subisce alterazioni in funzione della temperatura è l'aspetto. Se è vero che la temperatura produce comunque un'alterazione sull'aspetto dei vini, questo effetto è il risultato di un lento processo che si verifica nell'arco di mesi o anni. Nella valutazione dell'aspetto di un vino durante la degustazione sensoriale, la temperatura è pertanto fattore trascurabile poiché il cambiamento al quale è sottoposto il vino è brevissimo. Come vedremo più avanti, la temperatura produce degli effetti piuttosto evidenti sia nello sviluppo dei profumi sia nei sapori, riuscendo perfino - con un uso eccessivamente scorretto - ad alterare completamente il profilo di un vino.

Nell'esame olfattivo di un vino, il primo aspetto che si valuta - sempre - è la presenza dei difetti, spesso evidenti e *macroscopici*, talvolta *lievi* e *tenui*, tanto da essere completamente ignorati da un naso poco attento. Per quanto concerne lo sviluppo e la percezione degli odori, la temperatura svolge un ruolo fondamentale e in accordo al tipo e alla volatilità delle sostanze odorose. Con l'abbassarsi della temperatura si attenua



La degustazione sensoriale dei vini bianchi è eseguita a una temperatura più alta rispetto a quella di servizio

la percettibilità degli odori fino a scomparire completamente, mentre alte temperature ne favoriscono lo sviluppo, compreso il violento carattere etereo dell'alcol etilico. Temperature inferiori a 5 °C attenueranno in modo sostanziale lo sviluppo di qualunque odore, mentre quelle superiori a 20 °C esalteranno eccessivamente il carattere etereo dell'alcol, rendendo *sgraziati* anche gli altri odori.

A questo proposito, si può eseguire un semplice esperimento. Si prenda un vino e si versi la stessa quantità in due calici da degustazione, avendo l'accortezza di sigillarli con della pellicola per alimenti. Un calice sarà posto nel congelatore del proprio frigorifero, mentre l'altro sarà lasciato a temperatura ambiente. Trascorsa un'ora di tempo, togliere la pellicola da entrambi i calici e annusare i due vini: quello freddo sarà quasi *muto* e privo di odori, mentre l'altro svilupperà odori più intensi e sarà possibile - soprattutto in estate - percepire il carattere etereo e volatile dell'alcol etilico. Un altro esperimento riguarda un vino con un evidente difetto, come per esempio il *tristemente famoso* odore di tappo. Dopo averlo raffreddato in un congelatore per un'ora, il disgustoso difetto sembrerà scomparso, più precisamente, la sua percezione sarà fortemente attenuata. Lo stesso vino, con l'aumentare della temperatura, sembrerà accentuare questo spiacevole odore.

La temperatura altera in modo sostanziale la percezione gustativa e tattile di un vino. Le sensazioni generalmente definite *morbide* - dolcezza, impatto dell'alcol e morbidezza - sono esaltate dalle alte temperature e, per contro, si attenuano con quelle basse. Alcune sensazioni gustative definite *dure*, mostrano un comportamento opposto a quelle morbide, in particolare l'astringenza e la percezione del sapore amaro. A questo proposito è bene ricordare che la sensazione prodotta dall'astringenza è da considerarsi di tipo tattile, prodotta dall'interazione dei tannini con la mucosa della cavità orale e, in particolare, con la capacità di legare con le proteine. L'astringenza nel vino produce inoltre un sapore amaro, la quale natura e intensità dipendono dal tipo di sostanze polifenoliche presenti nel vino e dalla loro *maturità* al momento dell'assaggio.

L'astringenza aumenta l'intensità del suo stimolo tattile con l'abbassarsi della temperatura, mentre tende ad *arrotondarsi* con l'aumentare della temperatura. La percezione del sapore amaro presenta - in linea generale - lo stesso tipo di comportamento: la bassa temperatura accentua la sua percezione. A questo proposito è bene sottolineare che la percezione del gusto amaro è anche in funzione delle sostanze *morbide* presenti nel vino che, in questo caso, svolgono un ruolo di contrasto. La percezione delle sostanze *morbide* - fra queste lo zucchero - è maggiore con l'aumentare della temperatura, pertanto, in questo caso, l'azione di contrasto con il sapore amaro risulta più efficace. L'anidride carbonica - responsabile dell'effervescenza nei vini spumanti - cambia il suo sviluppo in funzione della temperatura. La bassa temperatura rallenta significativamente il suo rilascio, aumentando la durata dello *spettacolo* delle bollicine nel calice.

Dal punto di vista organolettico, l'anidride carbonica ha un gusto tendenzialmente acido, una sensazione gustativa che non cambia la propria percezione con il cambiamento della temperatura. L'acidità è ben percettibile a qualunque temperatura, ma è bene ricordare che questa risulta più gradevole a temperature basse. Nella degustazione sensoriale, i vini bianchi sono solitamente valutati alla temperatura di 12-14 °C, dipendente-

mente dal loro stato di evoluzione, mentre i rossi si valutano intorno ai 18 °C. I vini spumanti non sono mai valutati alla temperatura *canonica* di 8-10 °C poiché la percezione dei profumi e dei difetti risulterebbe troppo penalizzata, pertanto si sceglie una temperatura più alta. In ogni caso, nei vini non si eccede oltre i 20 °C, poiché questa temperatura renderebbe la volatilità dell'alcol eccessiva e anche la finezza dei profumi risulterebbe compromessa. Nella degustazione sensoriale, si deve ricordare che l'obiettivo è la valutazione qualitativa di un vino e la sua corrispondenza al tipo. La temperatura è uno dei fattori che favoriscono - quando usata correttamente - le condizioni per una migliore analisi e, come tale, va stabilita in accordo al tipo di vino.



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



Barolo Arborina La Foia 2008 Cutro Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Barolo Arborina La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, cioccolato, cannella, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barolo Arborina La Foia matura per 4 anni dei quali 2 in barrique.

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



Barolo Riserva La Foia 2005 Cutro Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Barolo Riserva La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di confettura di lamponi, cacao, vaniglia, tabacco, cuoio, rosa appassita, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barolo Riserva La Foia matura per 7 anni dei quali 5 in botte.

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



Orcia Vin Santo 2004 Altesino (Toscana, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana

Prezzo: € 18,00 - 375ml

Punteggio: ◇◇◇◇★

Orcia Vin Santo si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, uva passa e mandorla seguite da aromi di miele, mandorla, scorza d'agrumi, caramello, cuoio, vaniglia, dattero, tabacco e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e miele. Orcia Vin Santo matura per 7 anni in caratelli seguiti da 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta secca



Brunello di Montalcino Montosoli 2008
Altesino (Toscana, Italia)

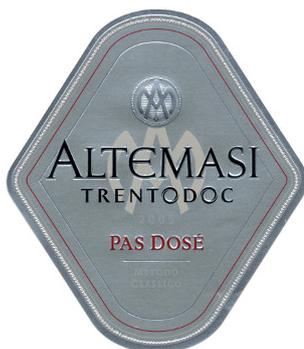
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 65,00

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Brunello di Montalcino Montosoli si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, vaniglia, cioccolato, macis, liquirizia, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Brunello di Montalcino Montosoli matura per 4 anni in botte, 4 mesi in barrique e per 4 mesi in bottiglia.

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



Trento Pas Dosé Altemasi 2005
Cavit (Trentino, Italia)

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

Prezzo: € 21,53

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Trento Pas Dosé Altemasi si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, banana matura e crosta di pane seguite da aromi di susina, nocciola, miele, confettura di pere, biancospino, lievito, vaniglia e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol,

buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana matura, mela e susina. Il vino base per la produzione di Trento Pas Dosé Altemasi fermenta in barrique e rifermenta in bottiglie sui propri lieviti per 78 mesi.

Abbinamento: Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia



Trento Riserva Brut Altemasi Graal 2005
Cavit (Trentino, Italia)

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

Prezzo: € 28,50

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Trento Riserva Brut Altemasi Graal si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana matura, mela e susina seguite da aromi di crosta di pane, pralina, lievito, miele, agrumi, burro, biancospino, vaniglia e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana matura, mela e susina. Il vino base per la produzione di Trento Riserva Brut Altemasi Graal fermenta in barrique e rifermenta poi in bottiglia sui propri lieviti per 72 mesi.

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

EVENTI

Notiziario

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

Barolo Boys: Storia di una Rivoluzione

Se n'è parlato molto in Italia e all'estero. Se n'è discusso su riviste specializzate e non. Si può dire che sia anche merito loro

se la nascente galassia dei blog di settore ha avuto e continua ad avere materiale e argomenti di dibattito pressoché infinito. Sono i "Barolo Boys", la generazione di contadini di Langa che, praticamente sconosciuta fino alla fine degli anni Ottanta, ha cambiato modo di interpretare e comunicare il più famoso vino rosso piemontese, diventando star incontrastata per tutti gli anni Novanta e consolidando il successo barolista sui mercati di tutto il mondo fino ai giorni nostri. Tu chiamali, se vuoi, "modernisti": nella lunghissima e, a tratti, estenuante contrapposizione con il Barolo della tradizione, i Barolo Boys hanno incarnato il cambiamento, la volontà di rottura col passato, il nuovo corso agronomico e tecnico della vitivinicoltura. Un po' rivoluzionari, un po' rottamatori. Qualche nome? Elio Altare, Giorgio Rivetti, Roberto Voerzio, Chiara Boschis, Elio Grasso. E tanti altri. Ma andiamo con ordine.

Langhe, Piemonte meridionale, estate 1986. A due mesi dallo scandalo del metanolo che ha sconvolto il mondo del vino, il 5 giugno una devastante grandinata spazza via i migliori vigneti della zona del Barolo, mettendo in ginocchio un settore già provato. Per un manipolo di giovani e visionari produttori è giunto il momento di reagire: bisogna rompere con l'immobilismo dei padri, aprirsi al confronto esterno e stabilire un nuovo patto con la terra. Due i gesti simbolici ed eclatanti che segnano uno spartiacque nel piccolo mondo langarolo: i primi diradamenti in vigna (il taglio estivo dei grappoli per consentire una migliore maturazione dei frutti rimasti sulla pianta) e l'introduzione in cantina della piccole botti di rovere francese - le barrique - al posto delle esauste, grandi vasche di legno. Nel 1990 il New York Times userà l'espressione "Barolo Boys" per descrivere questi piccoli vignaioli ambiziosi e ribelli.

È il segno inequivocabile della scommessa vinta, ma è soprattutto la fine di un'epoca, ed è tutt'altro che indolore: alcuni dei protagonisti di questa rivoluzione pagano con la scomunica da parte dei patriarchi, mentre il fronte dei produttori tradizionalisti si pone come alternativa ideologica e stilistica, mettendo al centro della contesa la questione della vera identità del Barolo. Quelli che seguono sono, in ogni caso, anni di escalation inarrestabile: successo, fama e ricchezza arrivano sulle colline che furono della malora e dell'abbandono; poi, negli anni Duemila, questioni ambientali, tecniche ed etiche irrompono ancora una volta nel dibattito e mettono a dura prova lo spirito di squadra e l'entusiasmo travolgente dei primi tempi.

Che cosa resta di quell'esperienza? Chi sono e che cosa fanno, oggi, i Barolo Boys? Come escono dai lunghi anni di sfide e visioni contrapposte che hanno profondamente segnato le Langhe del vino? Ha senso parlare di vincitori e sconfitti?

Questi e altri interrogativi sono al centro del film *Barolo Boys*. Storia di una rivoluzione, in uscita nella primavera del 2014, che racconterà per la prima volta in forma cinematografica genesi e sviluppo della più importante trasformazione economica, culturale e sociale avvenuta in Piemonte nello scorcio finale del secolo scorso.

Dando la parola ai protagonisti, il film narrerà la nascita del Barolo come fenomeno enologico planetario e l'affermazione delle Langhe come territorio di eccellenza. Ci saranno i vignaioli (i modernisti, ma non solo) e ci saranno i soggetti che a vario titolo hanno inciso nella vicenda: critici e opinion leader come Carlin Petrini, importatori (uno su tutti: il celebre italo-americano Marc de Grazia), ristoratori, enologi, bottai.

La pellicola mostrerà i personaggi in azione tra vigneti curati

come giardini e cantine in alcuni casi avveniristiche, raccogliendo dalla loro viva voce attese, sogni e difficoltà di un'impresa che, a leggerla in filigrana, può diventare metafora di un territorio, un'epoca o un intero Paese.

Nato da un'idea dello scrittore Tiziano Gaia e del regista Paolo Casalis (entrambi originari dell'Albese) e prodotto dalla Stuffilm Creativeye di Bra, "Barolo Boys: storia di una rivoluzione" ha già incassato importanti appoggi in sede di pre-produzione, primo tra tutti il supporto della Film Commission Torino Piemonte.

A Cheese il progetto sarà presentato nel salotto letterario di Slow Food Editore e nell'occasione saranno mostrati in esclusiva alcuni estratti delle riprese, che si concluderanno a novembre 2013. Insieme agli autori, ne parleranno alcuni dei protagonisti, critici e giornalisti, tra cui Giancarlo Gariglio, curatore di Slow Wine, e Gigi Garanzini. Al termine si branderà con Barolo 2009 offerto dall'A.S.D. Barolo Boys di Monforte d'Alba, squadra di calcio dilettantistica che da anni abbina sport, cultura e promozione del territorio.

Montalcino un Premio per le Donne e il Territorio

Dal Premio Casato Prime Donne arriva una richiesta di azioni concrete in favore delle donne ferite fisicamente e psicologicamente. Questo il senso della scelta di Linda Laura Sabbadini come Prima Donna 2013, Direttore del dipartimento di statistiche sociali e ambientali dell'Istat, diresse l'indagine che, nel 2006, rivelò le dimensioni enormi del fenomeno fino a quel momento molto sottostimate: 6.700.000 donne oggetto di violenza fisica o sessuale, 10 milioni se si considerano anche le violenze psicologiche, un milione di donne con un passato di stupri o tentati stupri.

A fianco di Linda Laura Sabbadini, vengono premiati i contributi più significativi nella divulgazione del territorio di Montalcino, la mitica terra del Brunello, dove ha sede la cantina Casato Prime Donne che promuove il Premio e, caso unico in Italia, ha un organico interamente femminile, quasi un gineceo in un mondo del vino dominato dagli uomini.

Vince il Premio Casato Prime Donne per il giornalismo a firma femminile Fiammetta Fadda con l'articolo intitolato "L'italiana che scala l'hit parade della vigna", pubblicato su "Panorama" e dedicato alla sfida italiana alle vette dell'enologia mondiale.

Il premio del Consorzio del Brunello è andato a Emanuele Scarci per un articolo di taglio economico "L'export spinge il vino italiano", de "Il Sole 24 ore" nel quale si evidenzia come il vino italiano abbia retto alla crisi grazie ai mercati esteri e il Brunello abbia raddoppiato in soli 5 anni il suo export verso gli Stati Uniti.

Ernesto Gentili e Enzo Vizzari, con l'articolo "Settebello" pubblicato nel settimanale "L'Espresso", hanno vinto nella sezione "Io e Montalcino" con un pezzo che tratteggia sette guru della tavola fra cui Franco Biondi Santi, il grande produttore di Brunello recentemente scomparso.

La miglior fotografia dei territori dei vini Brunello e Orcia è stata scelta via web con votanti di tutto il mondo. Ha vinto quella di Andrea Rabissi, www.montalcinonet.com del 15.06.2013.

L'immagine sarà esposta in modo permanente nella sala "Ilda Bartoloni" del Casato Prime Donne a Montalcino, insieme alle

foto dei vincitori delle precedenti edizioni.

Una targa è stata consegnata a MontalcinoNews per l'opera giornaliera di comunicazione del territorio a un anno di distanza dal premio 'Casato Prime Donne' ricevuto lo scorso anno. Durante la cerimonia di premiazione, il 14 settembre al teatro di Montalcino e alla successiva cena in onore dei vincitori alla Fattoria del Colle di Trequanda, "laLut" collettivo di produzione e ricerca teatrale, ha messo in scena tre novelle di Giovanni Boccaccio. Con la straordinaria ironia del grande scrittore, del quale ricorre il settecentesimo anno dalla nascita, i racconti mostrano come la violenza sulle donne abbia da sempre gli stessi caratteri.



NON SOLO VINO

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	↔	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
2	↗	Camartina 2008, Querciabella
3	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
4	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms
5	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
6	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari
7	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
8	↘	Confini 2007, Lis Neris
9	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
10	↘	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri
11	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
12	↘	Offida Rosso Il Grifone 2006, Tenuta Cocci Grifoni
13	↗	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
14	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
15	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai

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