

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 2, Novembre 2002

Legno o non Legno?

La storia ha inizio con il suo uso dettato da motivi pratici, seguito dal perfezionamento e dalle intuizioni a cui ogni scoperta frutto della tecnica inevitabilmente non si sottrae, poi divenne moda, quindi abuso, infine diatriba con tanto di agguerriti schieramenti opposti pronti a sostenere, come in una crociata, le proprie giuste, incontrovertibili e sacrosante teorie e posizioni.

Il legno, capace di donare emozionanti qualità al vino, secondo alcuni, o di snaturare la sua identità, secondo altri, è spesso fra i principali motivi che riescono a dividere le persone che apprezzano il nettare di Bacco. Una cosa che ci sembra giusto dire sull'uso che si è fatto del legno nel vino è che, ammettiamolo, si è proprio esagerato. Per troppo tempo ci si è affidati alle magie della botte e del legno per rendere accettabile un vino che in realtà non era altro che mediocre. Bisognerebbe ricordare, e non solo a chi produce vino, ma soprattutto a chi lo beve, che il vino è prodotto con l'uva e non è un infuso di legno. Il vino è ciò che produce l'enologo e non il falegname, con tutto il profondo rispetto e l'ammirazione per questa professione. Il buon vino nasce in vigna, in una buona vigna, e cresce in cantina, ma per crescere bene ha bisogno di solide basi, cioè di una materia prima eccellente frutto del lavoro svolto nel vigneto. Non diciamo certo che bisognerebbe abolire l'uso del legno nel vino, al contrario, siamo però convinti che questo debba essere considerato come uno strumento a disposizione dell'enologo a patto che ne faccia un uso intelligente e oculato. Il legno e la botte sono certamente utili in certi vini, i vantaggi, l'affinamento e l'evoluzione che il vino acquisisce grazie ad essi sono indiscutibilmente preziosi, ma quando dal bicchiere l'unico e dominante profumo che si percepisce è quello del legno, così come l'unico sapore che il vino lascia in bocca, onestamente, non può che lasciarci perplessi.

Che dire poi di quelli che associano il gusto e il profumo del legno nel vino come principale fattore di qualità? Bisognerebbe ricordare loro che questo profumo e questo sapore può essere conferito al vino non solo con l'uso della botte, ma anche e soprattutto con l'infusione nel vino di "semplici" ed economici trucioli, pertanto, profumo e sapore di legno non significa sempre "botte". Non contestiamo certamente coloro a cui piacciono vini con queste caratteristiche e il loro gusto, quello che intendiamo dire è che, per favore, non si valuti la qualità di un vino solamente per la potenza e la preponderanza dell'aroma e del gusto di legno.

Ad onore del vero, si deve riconoscere che l'esagerazione del profumo e del gusto di legno nel vino sono il risultato di un certo tipo di enologia e di speculative regole di mercato, tanto famose e ricercate negli anni passati, dove l'uso indiscriminato del legno (legno, non solo botte!) ha prodotto così tanti vini,

tutti simili, tutti uguali, che hanno formato quello che, come si dice, è il gusto "internazionale" e che forse, per abitudine, si è oramai associato alla qualità. È triste ammettere che il ruolo dell'uva e della zona di provenienza di un vino sono stati, non solo relegati a ruoli marginali, ma addirittura ignorati: bastava che un vino fosse "legnoso" e si gridava alla "qualità" e alla bontà. È altresì triste ammettere che questo accade ancora oggi.

Ci chiediamo: che senso ha? Che senso ha l'esistenza di così tante varietà di uve, così diverse fra loro, e così tante zone che producono vino, fattori che, legati alla maestria degli enologi, producono vini unici, carichi dei loro caratteristici aromi e sapori, se viene tutto coperto con il legno? Basterebbe disporre di una sola qualità di uva, eliminare tutte le altre che diventerebbero inutili, avere dei buoni trucioli, o quando va bene, una buona botte, ed ecco pronto il buono ed eccellente vino "internazionale". Onestamente non ci interessa un vino di questo tipo, proprio no. Una volta assaggiato un vino come questo significherebbe averli assaggiati tutti. Non sarà piuttosto che coloro che abusano con l'uso del legno spesso cercano solamente di mascherare qualche difetto o la mediocre qualità del vino? La tentazione di credere a quest'ultima ipotesi è piuttosto forte.

Non vogliamo essere fraintesi: non stiamo sostenendo una guerra contro l'uso del legno, quello che sosteniamo invece è che botte e vino vanno meravigliosamente d'accordo quando si completano a vicenda, quando gli aromi tipici della varietà dell'uva utilizzata sono riconoscibili e gli aromi del legno, seppure distintamente percepibili e gradevoli, non svolgono la parte di unico attore in scena, per giunta protagonista, relegan-

Sommario

Legno o non Legno?	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
La Francia	3
GUSTO DIVINO	
Il Calice da Degustazione ISO	8
I Vini del Mese	12
PRODUTTORI	
Fattoria di Castel Pietraio	14
Giornale di Cantina	17
EVENTI	
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
Il Servizio della Bottiglia	18
NON SOLO VINO	
Il Pane	22
Wine Parade	24
Annunci	24

do tutti gli altri a "misere" e ignorate comparse. Questo vale per tutte le tipologie di vino, nessuna esclusa. Se un enologo decide di affinare il suo vino in una botte (ci piace pensare che la sua scelta sia a favore di una botte piuttosto che a dei trucioli) lo faccia senza "plagiare" e "oltraggiare" le qualità proprie del vino. Se proprio ha bisogno di così tanto legno per rendere bevibile e vendibile il suo vino, allora lo invitiamo a rivedere e a migliorare la qualità delle sue uve e a riflettere sul lavoro svolto nel vigneto. Lo invitiamo ad investire il suo denaro e il suo tempo anche nella cura e nella qualità delle uve e non solo nelle botti. Del resto una delle caratteristiche di qualità di un vino è l'equilibrio; esagerare con una caratteristica in particolare, legno incluso, significa renderlo poco equilibrato e poco interessante.

In tutta questa storia esiste comunque il rovescio della medaglia. Parlando con alcuni produttori, questi puntualizzavano che i vini che riescono a vendere meglio sono appunto quelli che hanno predominanti sapori e profumi di legno, proprio perché la loro clientela richiede questo tipo di vino. Basandosi su questa inopinabile legge di mercato, capace di procurare sicuri profitti, la produzione viene stabilita di conseguenza. C'è da osservare comunque che una buona percentuale di produttori preferirebbe utilizzare meno legno di quello che in effetti utilizza, anche perché, l'uso delle botti, e non dei trucioli, rappresenta un costo non indifferente da sostenere e da rinnovare in media ogni due anni.

La colpa di tutto questo, crediamo, vada equamente divisa fra produttori e consumatori. I produttori, che per molto tempo hanno prodotto "vino al legno", educando di conseguenza il gusto della maggioranza dei consumatori, dando luogo all'abitudine di associare il gusto del vino a quello del legno. La colpa dei consumatori è stata quella di non avere voluto o saputo migliorare la propria cultura enologica e si sono affidati esclusivamente a certi prodotti, forse perché non c'era altro da scegliere, per comodità o per pigrizia, o perché ciò che era migliore costava semplicemente troppo. Certo, se a certi consumatori piace proprio il gusto e il profumo del legno come unica o dominante caratteristica nel vino, allora qualunque opinione o ipotesi sull'argomento è inutile; il gusto personale è certamente indiscutibile. Se però quegli stessi consumatori gradiscono questo tipo di vino solo perché non hanno nient'altro su cui basarsi per fare dei confronti o perché sono oramai vinti dall'abitudine e dalla pigrizia di scoprire altro, allora li invitiamo a provare qualcosa di diverso. Fortunatamente si sta assistendo ad una "sorta" di inversione di rotta e il mercato offre ottimi ed eccellenti prodotti dove la personalità dell'uva è rispettata e ben espressa, anche ben accompagnata dal legno, quando c'è e senza esagerare, capaci di fare riscoprire una nuo-

va, quanto antica, emozione enologica. Legno uguale qualità del vino? Sicuramente sì, a patto che il vino e l'uva con cui è stato prodotto, siano di qualità ancora prima di finire nella botte. Bentornato vino!

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.

Ho appena terminato di leggere la vostra pubblicazione che ho trovato molto interessante e utile, in particolare, ho apprezzato molto l'articolo sulla grappa che è stata per me una piacevole scoperta. Ho trovato molto interessante anche l'articolo sulla temperatura di servizio: non immaginavo che la temperatura avesse un ruolo così determinate per la valutazione di un vino. Ho provato a fare l'esperimento che avete suggerito e sono rimasta sorpresa dal fatto che con l'aumentare della temperatura il vino sembrava addirittura diverso! Sono sicura che la prossima volta che offrirò del vino ai miei amici controllerò bene la temperatura seguendo i vostri suggerimenti. Grazie!

Elizabeth Goodman – San Francisco, California (USA)

Gentile Signora Goodman, siamo molto contenti di sapere che DiWineTaste sia stato di suo interesse e, soprattutto, che le sia stato utile per comprendere un aspetto importante come quello della temperatura di servizio. La ringraziamo inoltre per l'apprezzamento che esprime per la nostra pubblicazione. Ci auguriamo che continuerà a leggere e ad apprezzare DiWineTaste con lo stesso entusiasmo e soddisfazione. Grazie.



Spett.le redazione di DiWineTaste, ho scaricato la vostra pubblicazione e l'ho letta con molto interesse. Complimenti per tutto, sicuramente continuerò a leggere DiWineTaste e a scaricarla ogni mese. Volevo farvi una domanda. In occasione del mio compleanno i miei amici mi hanno regalato una bottiglia di Barolo 1990 e siccome non intendo aprirla subito, mi chiedo per quanto tempo posso conservarla senza correre il rischio di rovinarla. Vista l'annata, forse è già arrivato il momento di aprirla?

Alberto Ghisolfi – Parma (Italia)

Innanzitutto la ringraziamo per l'apprezzamento che esprime per DiWineTaste, siamo lieti di sapere che l'ha trovata di suo interesse. La conservazione del vino è un argomento relativamente complesso perché è condizionato da molte variabili che ne determinano il successo e la longevità. Innanzitutto, il luogo e il modo utilizzato per la conservazione, la nota regola di mantenere la bottiglia orizzontale deve essere senz'altro applicata. Il Barolo, che è prodotto con uve Nebbiolo, è in genere longevo e, come per ogni vino, va considerata l'annata e il luogo di provenienza. Un Barolo può conservarsi, nei migliori casi, anche per oltre 20 anni e Lei si può ritenere fortunato perché il 1990 è stato fra le migliori annate di Barolo del seco-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2002 by DiWineTaste

lo scorso. Se vuole può già aprire quella bottiglia e deliziarsi di un'annata eccellente, tuttavia, può tranquillamente lasciarlo evolvere in bottiglia per tanti altri anni ancora, a patto che lei abbia un luogo idoneo ad una lunga conservazione.



Innanzitutto vi faccio i miei complimenti per questa nuova pubblicazione sul vino, è molto interessante ed esaustiva, in particolare, ho letto con piacere l'articolo sulla degustazione e spero continui nei prossimi mesi. Durante una serata con degli amici, abbiamo bevuto un vino tedesco molto buono nella cui etichetta c'era scritto "Mosel-Saar-Ruwer". Con quali uve si produce questo vino?

Jean-Jacques Bouard – Corbeil-Essonnes (Francia)

Sig. Bouard, la ringraziamo molto per i complimenti che ci ha fatto e siamo molto lieti di sapere che il primo numero di Di-WineTaste sia stato di suo interesse. Sicuramente l'argomento della degustazione del vino sarà trattato ogni mese in quanto crediamo sia essenziale sia per la diffusione del vino sia per il suo corretto apprezzamento. Parlando del vino che ha avuto il piacere di bere con i suoi amici, la zona di "Mosel-Saar-Ruwer" è fra le più celebri e apprezzate aree vinicole della Germania. Purtroppo l'unica indicazione che ci fornisce sul vino, non è completamente sufficiente per stabilire con certezza da quali uve fosse prodotto, tuttavia si possono comunque fare delle ipotesi. L'uva più coltivata in quella zona è il Riesling, seguito dal Müller Thurgau e Elbing. Vista la popolarità dei vini a base di uve Riesling che si producono in quella zona, è molto probabile che il vino che ha apprezzato con i suoi amici sia stato prodotto con questa uva.

ABC VINO

La Francia

Se c'è un paese vitivinicolo al mondo che ha avuto, e continua ad avere, una forte influenza su tutti gli altri e che quasi tutti cercano in qualche modo di imitarne il modello e lo stile di produzione, questo è senza dubbio la Francia. Questa nazione ha compreso, prima di chiunque altro al mondo, che la qualità del vino era uno dei principali e determinanti fattori per il successo. Oggi la gran parte della produzione enologica di qualità si basa in larga parte sul modello Francese. Ogni zona vitivinicola della Francia viene, in qualche modo, considerata come modello da seguire per determinate tipologie di vino: Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano per i vini rossi, la Borgogna, la Valle della Loira e l'Alsazia per i vini bianchi; la Champagne per i vini spumanti. Il segreto del successo Francese, oltre alla vocazione del suo territorio, è stata dettata in gran parte dall'attenzione che è stata posta da sempre sulla qualità dell'uva e delle tecniche enologiche, non da ultimo, da un'efficace strategia commerciale facilitata da un prodotto eccellente.

Come l'Italia, anche la Francia vanta un'antichissima tradizione enologica la cui storia si perde nella notte dei tempi.



Fig. 1: La Francia

Le prime testimonianze sulla presenza e la coltura della vite in Francia risalgono al 600 A.C. circa, quando i Greci fondarono *Massalia*, l'attuale Marsiglia, e introdussero la vite. Tuttavia, come per altri paesi vitivinicoli Europei, si ritiene che anche in Francia la vite fosse già presente allo stato selvatico prima dell'arrivo dei Greci. Il forte sviluppo dell'enologia e della viticoltura Francese ebbe inizio con l'arrivo dei Romani, alla fine del secondo secolo A.C., i quali, già forti consumatori di vino, preziosa bevanda delle truppe militari, avevano l'abitudine di introdurre le proprie tradizioni e prodotti ovunque andassero a conquistare nuove terre per l'Impero. Prima di questo periodo, i Galli, la locale popolazione, consumava ingenti quantità di vino Italiano che in quell'epoca era ben più famoso e pregiato di quello Francese. Perfino gli Etruschi esportavano vino in Francia e anfore di vino ritrovate nell'attuale Borgogna ne sono la conferma. Plinio Il Vecchio, nella sua monumentale *Naturalis Historia*, ci racconta che a *Vienna*, l'attuale Vienne, nella Valle del Rodano, si produceva un vino "resinato" e che veniva venduto a prezzi elevati. In effetti è proprio la Valle del Rodano che si può considerare la prima e vera zona vitivinicola di qualità di tutta la Francia. Fu proprio in questa zona che i Romani fondarono *Narbo*, ovvero *Gallia Narbonensis*, l'attuale Narbonne, cioè la città che a quei tempi era considerata come la più importante per la produzione e la qualità dei vini di tutta la Francia. La diffusione della vite e del vino a Narbo fu considerevole e la viticoltura era diffusa ovunque. La storia commerciale del vino Francese ebbe inizio poco dopo, quando la città di *Burdigala*, l'attuale Bordeaux, si affermò, grazie alla sua posizione vicino all'oceano Atlantico, come vera potenza commerciale e mercantile. Si ritiene che nello stesso periodo ebbe inizio la produzione e la commercializzazione del vino di Bordeaux.

Già nel sesto secolo la viticoltura era ben radicata e diffusa praticamente in tutto il territorio Francese, prevalentemente ad opera di monaci che coltivavano ampiamente la vite nei loro monasteri in quanto necessaria a produrre vino per officiare le liturgie. Un particolare merito va riconosciuto proprio all'opera svolta dai monaci per l'enologia; il loro prezioso contributo ha portato allo sviluppo e il perfezionamento delle tecniche enologiche, la stessa enologia moderna si basa in larga parte sul loro lavoro.

La viticoltura in Francia è attualmente diffusa in quasi tutto il territorio nazionale, solo la Spagna e l'Italia hanno una superficie coltivata a vite maggiore, tuttavia le zone di produzione di qualità sono circa una decina e sono tutte ben circoscritte

in determinate zone geografiche. Le varietà di uve coltivate sono diffuse e ricorrenti in tutto il territorio e, ovviamente, fra queste ci sono varietà che meglio si adattano in determinate zone piuttosto che in altre, diventando, per altro, l'emblema enologico della zona. Per esempio, la Borgogna è famosa per il Pinot Nero e lo Chardonnay, Bordeaux per il suo famoso *uvaggio bordeliese*, cioè Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, la Valle della Loira per il Sauvignon Blanc e l'Alsazia per il Riesling e il Gewürztraminer. Le principali varietà di uve bianche coltivate in Francia sono: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Chenin Blanc, Sémillon, Pinot Bianco, Silvaner, Moscato bianco, Muscadet e Ugni Blanc. Le principali uve rosse sono: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Syrah, Grenache, Gamay e Carignano.

Queste uve si sono diffuse dalla Francia a praticamente tutti gli altri paesi vitivinicoli del mondo che, sulla scia del successo Francese, tentano di emulare la qualità e lo stile come se l'unico segreto per fare un buon vino sia da ricercarsi prevalentemente o esclusivamente sulle varietà di uva utilizzata. In realtà il successo dei vini Francesi non è dettato solamente dalle uve utilizzate: il territorio e il clima sono altri fattori fondamentali del suo successo che, uniti ad una secolare esperienza orientata alla qualità delle materie e delle procedure, hanno contribuito al successo dell'enologia Francese.

Il Sistema di Qualità Francese

L'esigenza di costituire un sistema di produzione di qualità dei vini in Francia, sorse nei primi anni del 1920, quando, principalmente a causa delle devastazioni della fillossera, la produzione di vini ordinari era piuttosto alta tanto da offuscare il prestigio dell'enologia Francese e la disponibilità di vini di qualità era piuttosto rara e limitata. A questo si aggiunsero numerosi frodi e adulterazioni, all'epoca molto diffuse, ad onore del vero, non solo in Francia. Il sistema di qualità Francese prese consistenza all'inizio degli anni 1930 e prese il nome di *Appellation d'Origine Contrôlée* (Denominazione di Origine Controllata), abbreviato con *AOC* o, in breve, *Appellation Contrôlée* la cui sigla è *AC*. Si credè di fatto il sistema di controllo di qualità enologica più imitato del mondo sui cui principi si basano, per esempio, l'AVA (*American Viticultural Areas*) adottato negli Stati Uniti d'America, la DOC (Denominazione di Origine Controllata) in Italia, la DO (*Denominación de Origen*) in Spagna e la DOC (*Denominação de Origem Controlada*) in Portogallo, sicuramente senza avere lo stesso successo e la stessa efficacia.

I principi fondamentali su cui si basa il sistema di qualità Francese derivano in larga parte dal lavoro svolto nel 1923 dal Barone Le Roy, un influente e importante produttore di Châteauneuf-du-Pape, che adottò rigide regole per la produzione dei propri vini. Queste comprendevano la definizione della zona geografica, le varietà di uve permesse, le metodologie di coltivazione e di potatura e il grado alcolico minimo del vino. Nel 1935 fu fondato l'INAO (*Institut National des Appellations d'Origine*, Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine), con l'esplicito scopo di definire, stabilire e rafforzare i disciplinari di produzione delle singole *AOC*, e che riprendevano in larga parte il modello stabilito dal Barone Le Roy.

La maggior parte dei disciplinari di produzione dei vini più famosi di Francia sono stati definiti nel periodo subito dopo la

fondazione dell'INAO, tuttavia sono stati rivisti e perfezionati continuamente nel corso del tempo. Fu solo nel 1949 che l'INAO introdusse la categoria VDQS (*Vin D'Élimité de Qualité Supérieure*, Vino Delimitato di Qualità Superiore) di livello inferiore all'*AOC*. Il sistema di qualità Francese non è certamente perfetto, anche se non può garantire la qualità del vino di uno specifico produttore, sicuramente introduce e definisce rigidi criteri che influiscono e determinano profondamente la produzione.

I principali criteri che consentono ad un vino di fregiarsi della categoria *AOC* sono sette e precisamente:

- **Territorio** - l'area dei vigneti viene definita in modo esatto attraverso testimonianze storiche sia sull'ubicazione che sull'uso nei secoli. Si valuta inoltre il tipo di terreno, posizione e altitudine
- **Uve** - le uve consentite per la produzione di vino in ogni zona vengono stabilite in accordo alla tradizione storica del luogo, basandosi anche alla resa e la qualità di produzione in funzione al luogo e al clima
- **Pratiche colturali** - definiscono il numero massimo di viti per ettaro, le modalità di potatura e metodi di fertilizzazione
- **Resa** - ogni *AOC* definisce la quantità massima di vino che può essere raccolta e prodotta da un determinato vigneto, il valore è espresso in ettolitri per ettaro
- **Grado alcolico** - ogni *AOC* stabilisce il titolo alcolico minimo che il vino deve avere
- **Tecniche enologiche** - ogni *AOC* stabilisce tecniche e procedure enologiche, solitamente basate sulla tradizione della zona, che nel corso degli anni hanno consentito di ottenere i migliori risultati
- **Controlli organolettici** - dal 1979 tutti i vini candidati alle *AOC* vengono valutati da un'apposita commissione

le categorie previste dal sistema di qualità Francese prevedono quattro livelli e precisamente, dal livello più alto a quello più basso:

- **Appellation d'Origine Contrôlée, AOC** - è il livello di qualità più alto e rigoroso del sistema. Una *AOC* può comprendere anche delle sottozone
- **Vin D'Élimité de Qualité Supérieure, VDQS** - prevede delle regole simili a quelle dell'*AOC* anche se meno rigide. Questa è la categoria meno utilizzata di tutto il sistema di qualità. Circa il 2% dell'intera produzione Francese appartiene alla VDQS. I vini di questa categoria sono solitamente in attesa di essere riconosciuti come *AOC*
- **Vin de Pays** - prevede regole come per le categorie precedenti, tuttavia sono meno onerose e rigide, consentono, per esempio, rese più alte e titoli alcolici minimi più bassi. I vini appartenenti a questa categoria vengono solitamente prodotti in zone molto più estese rispetto alle *AOC*
- **Vin de Table** - è la categoria riservata a tutti quei vini che non rientrano, per mancanza o insufficienza di requisiti, nelle categorie superiori

Nelle etichette dei vini Francesi vengono inoltre utilizzate delle diciture che in determinati casi hanno un legame, anche

se a volte vago e motivo di confusione, con la qualità. Le indicazioni più frequenti che si possono trovare nelle etichette di vini Francesi è riportato di seguito.

- **Château** - nonostante il suo significato in Francese sia “castello”, quando utilizzato nel vino non ha nessun legame con le suggestive e imponenti costruzioni medievali. Uno Château è un’azienda vitivinicola che produce vino ed è prevalentemente utilizzato nella zona di Bordeaux. Il termine è sempre seguito dal nome specifico dell’azienda
- **Clos** - il significato Francese di questa parola è “chiuso” o “racchiuso”, ma nella terminologia enologica indica un vigneto o una proprietà recintata e delimitata. Il termine viene utilizzato prevalentemente nella Borgogna e solo le aziende che possiedono un vigneto e che producono e imbottigliano il proprio vino possono utilizzarlo nell’etichetta. Il termine è sempre completato da altre indicazioni che identificano il vigneto o la proprietà
- **Domaine** - il significato letterale è “proprietà” ed è utilizzato prevalentemente nella Borgogna. Indica una proprietà, appartenente ad una singola azienda, composta da un singolo o più vigneti, anche collocati in zone diverse
- **Côte** - “costa” in Italiano, inteso come lato o parete di una collina o di un pendio, indica una zona delimitata di produzione di qualità, principalmente della Borgogna
- **Cru** - sebbene il suo significato in italiano sia “cresciuto”, nella terminologia enologica Francese indica una determinata zona, spesso un singolo vigneto o una piccola località, che grazie alle sue specifiche caratteristiche climatiche, geologiche e ambientali, produce vini di qualità e di caratteristiche superiori o comunque uniche e identificabili.
- **Grand Cru** - questo termine è utilizzato in Borgogna e indica un vino prodotto in un vigneto di qualità superiore ed è il riconoscimento di qualità più alto che può essere attribuito ad un vino. Lo stesso significato viene attribuito anche nella Champagne e nell’Alsazia. Nella zona di Bordeaux il termine non ha la stessa importanza che ha nelle altre zone e viene riconosciuto ad alcuni Château, in particolare a quelli di Saint-Émilion
- **Grand Cru Classé** - Il termine è utilizzato prevalentemente nei vini di Bordeaux. Nella zona di Saint-Émilion indica il secondo livello di classificazione, mentre nella zona di Médoc e Sauternes indica un vino che appartiene ad una categoria di classificazione compresa fra la seconda e la quinta
- **Premier Cru (1er Cru)** - nella zona di Bordeaux, con l’eccezione di Sauternes e Barsac, indica un vino appartenente alla più alta categoria di classificazione. Attualmente solo cinque Château possono fregiarsi di questo riconoscimento. Nella zona di Sauternes indica invece la seconda categoria di classificazione. Nella Borgogna indica il secondo livello di classificazione, al di sotto di Grand Cru
- **Premier Grand Cru (1er Grand Cru)** - nella zona di Sauternes indica il livello più alto di classificazione. Attualmente, solo uno Château appartiene a questa categoria. Viene anche indicato come *Premier Cru Supérieur*
- **Premier Grand Cru Classé (1er Grand Cru Classé)** - nella zona di Saint-Émilion indica la categoria di classificazione più alta attribuibile ad un vino. La dicitura può essere riportata anche nelle etichette dei vini del Médoc e di Sauternes per indicare un vino di categoria “Premier Grand Cru”
- **Cru Classé** - indica principalmente il nome attribuito alla famosa classificazione del 1855 per i vini del Médoc, nel Bordolese. Il sistema prevede cinque categorie, dalla prima alla quinta (*Premier Cru, Deuxième Cru, Troisième Cru, Quatrième Cru, Cinquième Cru*). Nella stessa classificazione, i vini di Sauternes/Barsac furono classificati in due sole categorie (*Premier Cru, Deuxième Cru*). Il termine è anche utilizzato per la classificazione dei vini delle Graves, sempre a Bordeaux, e non prevede suddivisioni, pertanto tutti i vini di qualità delle Graves, sia bianchi che rossi, vengono definiti “Cru Classé”. Anche la classificazione dei vini di Saint-Émilion prende il nome di “Cru Classé”
- **Cru Bourgeois** - categoria di classificazione per i vini del bordolese, considerati in qualità inferiori al sistema “Cru Classé”. Il livello più alto di questa classificazione è il *Cru Bourgeois Supérieurs Exceptionnel*, spesso indicato semplicemente come *Cru Bourgeois Exceptionnel* o *Cru Exceptionnel*. La seconda categoria prende il nome di *Cru Bourgeois Supérieurs* o *Cru Grand Bourgeois*, seguita da una terza e ultima che prende il nome di *Cru Bourgeois*
- **Supérieur** - Il termine indica prevalentemente un vino il cui grado alcolico è più alto rispetto alla tipologia di appartenenza. Talvolta indica, oltre al grado alcolico superiore, anche una resa del raccolto inferiore rispetto agli standard definiti per la tipologia.

Zone di produzione

La produzione di vino della Francia è, per quantità, la seconda del mondo, solo l’Italia ha una produzione maggiore. Da punto di vista climatico e geografico, la Francia può essere suddivisa in tre regioni. Al nord, dove si trovano le aree della Champagne, della Borgogna e dell’Alsazia, sono caratterizzate da un clima continentale, con inverni rigidi e freddi e autunni piovosi. Al sud, dove il clima è tipicamente mediterraneo, le uve giungono a piena maturazione, si producono vini corposi e pieni. Infine, la zona occidentale, dove si trova l’area di Bordeaux e la Valle della Loira occidentale, l’influsso dell’oceano Atlantico da luogo ad un clima tipicamente marittimo, umido e piovoso, che viene temperato dalle correnti d’aria del golfo.

La varietà principali delle uve utilizzate per la produzione di vino in Francia è di poco inferiore a quaranta, tuttavia la varietà del territorio e delle caratteristiche di ogni zona, consentono la produzione di vini molto diversi fra loro: dai bianchi delicati e fini ai vini spumanti di innegabile raffinatezza, dai piacevoli e interessanti vini rosati ai corposi e potenti vini rossi.

Le zone di produzione di qualità che comprendono le AOC della Francia sono dieci, di cui solo circa la metà di queste ha contribuito effettivamente e principalmente a rendere famosi i vini di Francia nel mondo.

Alsazia

Questa regione, che si trova nella parte nord-orientale della Francia, al confine con la Germania, produce principalmente vini bianchi di cui il più rappresentativo e celebre è senz'altro quello prodotto con uve Gewürztraminer. L'Alsazia costituisce di fatto un'eccezione all'interno del sistema di qualità francese perché è l'unica zona dove è consentita l'indicazione nell'etichetta, per motivi tradizionali, del nome dell'uva con cui si producono i vini. La produzione di vini rossi e rosati è scarsa, circa l'otto per cento della produzione totale. Un prodotto piuttosto noto dell'Alsazia è il *Crémant d'Alsace*, un vino spumante prodotto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia.

La zona produce anche degli eccellenti vini prodotti da vendemmie tardive (*Vendanges Tardives*) e i celebri *Sélection de Grains Nobles*, vini dolci, complessi, concentrati e aromatici prodotti da rigorose selezioni di uve, spesso raccolte chicco per chicco, attaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*). Le uve bianche principali utilizzate nell'Alsazia sono il Riesling, il Gewürztraminer, il Pinot Grigio e il Moscato bianco, e sono le uniche uve che possono essere utilizzate per l'AOC *Alsace Grand Cru*. Le altre uve bianche coltivate nella zona sono il Silvaner e il Pinot Bianco. Le uve rosse principali dell'Alsazia sono il Pinot Nero e il Gamay. Una menzione particolare spetta ai vini della Mosella e *Les Côtes de Toul*, entrambi prodotti nella Lorena, e il cosiddetto *Edelzwicker*, un vino prodotto con l'assemblaggio di più uve i cui nomi non vengono riportati in etichetta.

AOC: **bianchi:** Alsace, Alsace Grand Cru (*Riesling, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Moscato bianco*) **spumanti:** Crémant d'Alsace (*Pinot bianco, Riesling, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay*)

Bordeaux

Bordeaux costituisce la zona di denominazione di origine più vasta della Francia oltre ad essere fra le più famose. La zona si trova nella parte occidentale della Francia e gode di un particolare clima temperato prodotto dalla vicinanza con l'oceano Atlantico e dall'estuario della Gironda, le cui rive sono riccamente coltivate a vigneti. La zona di Bordeaux prevede oltre 50 AOC, comprese fra AOC regionali e comunali. Il Médoc, situato fra l'oceano Atlantico e la Gironda, prevede due AOC regionali, il *Médoc* e *Haut-Médoc* che a sua volta comprende sei AOC comunali (*Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Lustrac-Médoc, Moulis en Médoc e Margaux*). I vini prodotti nel Médoc e nell'Haut-Médoc sono tutti rossi e sono i più celebri di tutta la zona, ma certamente non sono gli unici. La zona delle *Graves* produce sia vini bianchi che rossi e si trova a sud, subito dopo il Médoc. Da qualche anno, la zona nord-orientale delle *Graves* è stata riconosciuta con una denominazione propria: *Pessac-Léognan*.

Un'altra celebre e importante zona di denominazione di Bordeaux è *Sauternes/Barsac*, famosa per i suoi vini dolci e complessi prodotti con uve attaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*). Altre zone che producono vini simili sono *Cérons, Cadillac, Loupiac*, e *Sainte-Croix-du-Mont*. Nella zona di *Entre-Deux-Mers*, situata fra i fiumi Garonna e Dordogna, si producono vini bianchi da uve *Sémillon* e *Sauvignon Blanc*.

Un'altra zona di sicuro interesse di Bordeaux è il *Libournais* che comprende le zone di *Saint-Émilion, Pomerol e Fronsac*.

Il vino principale prodotto a Bordeaux è quello rosso ottenuto in genere da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, in proporzioni diverse a seconda della zona. Le uve bianche di questa zona sono il *Sémillon*, *Sauvignon Blanc*, *Muscadelle*, *Colombard* e *Ugni Blanc*. Le uve rosse che hanno reso celebre la zona e hanno dato luogo al cosiddetto *uvaggio bordeliese*, sono il Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Altre uve rosse coltivate nella zona sono il Malbec o Côt, Petit Verdot e Carmenère, divenuto oramai piuttosto raro.

Principali AOC: **bianchi:** Sauternes et Barsac (*Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle*), Cérons, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-de-Mont (*stesse uve del Sauternes*) Entre-Deux-Mers (*Sémillon, Sauvignon Blanc*) **rossi:** Médoc, Haut-Médoc (sottozone: Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Lustrac-Médoc, Moulis en Médoc, Margaux) Graves, Pessac-Léognan, Libournais (sottozone: Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac et Canon-Fronsac) (*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Malbec in proporzioni diverse*)

Borgogna

In questa zona, che si trova nella parte centrale della Francia, si producono sia vini bianchi che vini rossi, entrambi molto raffinati e celebri. La Borgogna è suddivisa in cinque zone di produzione principali: *Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Maconnais e Beaujolais* che prevedono complessivamente più di cento AOC. La produzione è praticamente divisa in modo equo fra bianchi e rossi e le uve coltivate nella zona sono, per le uve bianche, lo Chardonnay e l'Aligoté, per le uve rosse, il Pinot Nero e il Gamay.

L'area più a nord della Borgogna, staccata dal resto della zona principale, è *Chablis*, la cui produzione è incentrata esclusivamente sui vini bianchi ottenuti da Chardonnay. I vini di Chablis, classificati in ordine crescente di qualità come *Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru* e *Chablis Grand Cru*, sono molto eleganti e raffinati e costituiscono di fatto un modello di enologia imitato da molti produttori nel mondo.

La parte nord della zona principale della Borgogna è occupata dalla celebre *Côte d'Or*, suddivisa a sua volta in due zone, di cui quella più a nord, prende il nome di *Côte de Nuits*, mentre quella più a sud, prende il nome di *Côte de Beaune*. Entrambe le zone prevedono due sottozone che prendono rispettivamente il nome di *Hautes Côte de Nuits* e *Hautes Côte de Beaune*. Nella Côte d'Or si producono sia vini bianchi che vini rossi ed è senz'altro la zona più rinomata e ricercata, vero riferimento di qualità dell'enologia Borgognona. Nella Côte de Nuits si producono quasi esclusivamente vini da uve Pinot nero, i vini rossi di Borgogna più pregiati e longevi. Da questa zona provengono i celebri *Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée* e *Nuits Saint-Georges*. Nella Côte de Beaune si producono prevalentemente vini bianchi da uve Chardonnay, tuttavia troviamo anche eccellenti esempi di vini rossi da Pinot nero come il *Corton* e certi *Pommard*. I vini bianchi più celebri e rappresentativi dell'enologia di Borgogna sono quelli di *Corton, Meursault, Puligny-Montrachet* e *Chassagne-Montrachet*.

Più a sud della Côte d'Or, troviamo la *Côte Chalonnaise*, dove si producono vini sia bianchi che rossi. I riferimenti di questa zona per i vini rossi sono certamente *Mercrey* segui-

ta da Givry, per i vini bianchi *Montagny* e *Rully*. Scendendo ancora più a sud troviamo la zona di *Mâconnais* celebre per i vini bianchi da uve Chardonnay fra i quali si ricordano *Pouilly-Fuissé* e *Saint-Véran*. In questa zona troviamo inoltre una modesta produzione di vini rossi prodotti da Pinot nero e Gamay.

La parte più a sud della Borgogna è occupata dall'area di *Beaujolais*, principalmente famosa per i suoi *Beaujolais nouveau*, pronti e messi in commercio il terzo giovedì del mese di novembre. L'uva principale e regina della zona è il Gamay, tuttavia si producono, seppure in scarse quantità, vini bianchi da uve Chardonnay. Le aree di riferimento di questa zona producono tutte vini rossi di cui la più nota è *Beaujolais-Villages*.

Principali AOC: **bianchi:** Chablis, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Aloxe-Corton, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Montagny, Rully (*tutti da uve Chardonnay*) Bourgogne Aligoté Bouzeron (*Aligoté*) **rossi:** Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Nuits Saint-Georges, Aloxe-Corton, Pommard, Santenay, Mercurey, Givry, Rully (*Tutti da uve Pinot nero*), Beaujolais, Beaujolais-Villages, Fleurie, Brouilly, Moulin-à-Vent (*Gamay*)

Champagne

Questa zona, che certamente non ha bisogno di presentazioni, produce esclusivamente vini spumanti con il *Méthode Champenoise* famosi praticamente in ogni angolo del mondo. La zona è divisa in cinque regioni, *Montagne de Reims*, *Vallée de la Marne*, *Côte de Blancs*, *Côte de Sézanne* e *Côte de Bar*, e l'unica uva bianca coltivata è lo Chardonnay, mentre le uve rosse sono il Pinot Nero e il Pinot Meunier. La Champagne prevede anche due AOC che producono vini fermi, cioè non spumanti, la *Coteaux Champenois* che produce sia vini bianchi che rossi, e *Les Rosé des Riceys* che produce vini rosati.

Il vino principalmente e prevalentemente prodotto nella Champagne è ovviamente quello spumante segno e simbolo da secoli di eleganza, raffinatezza e gioia, è certamente il vino che si associa ai momenti di festa e di celebrazione. Gli Champagne vengono prodotti con uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier in proporzioni diverse a seconda delle scelte del produttore, tuttavia, quando il vino è ottenuto solamente con alcune di queste uve, si utilizzano due definizioni specifiche e precisamente: *Blanc de Blancs*, quando è prodotto esclusivamente da uve Chardonnay, *Blanc de Noirs* quando è prodotto esclusivamente con Pinot Nero e Pinot Meunier o solamente una di queste. Esiste inoltre anche lo *Champagne Rosé* prodotto con una base di vino bianco a cui viene aggiunto una parte di vino rosso, entrambi ottenuti con le tipiche uve della zona. In annate eccezionali vengono inoltre prodotti i cosiddetti *Champagne Millésimé* ottenuti con i vini della vendemmia indicata in etichetta.

Jura e Savoia

La zona si trova ad est della Borgogna, nella parte centrale della Francia. L'uva bianca prevalentemente coltivata nella Jura è il Savagnin, mentre le uve rosse sono il Poulsard e il Trousseau. La Jura è celebre per i *Les Vins de Paille*, vini dolci e passiti, e per i *Vins Jaunes*, prodotti con uva Savagnin, sono vini affinati per sei anni con un procedimento simile ai vini di

Jerez (Sherry). Le uve bianche principalmente coltivate nella Savoia sono l'Altesse, Chasselas e Jacquère, mentre il Mondeuse è la principale uva rossa. Nella Savoia si producono vini bianchi, rosati e rossi.

AOC della Jura: Côtes du Jura, Arbois, L'Étoile, Château Châlon, Crémant du Jura e Macvin du Jura. **AOC della Savoia:** Crépy, Seyssel, Vin de Savoie, Roussette de Savoie

Languedoc-Roussillon

Questa zona si trova al sud della Francia ed è nota per la produzione dei *Vins Doux Naturels*, i vini dolci naturali ottenuti con uve Moscato d'Alessandria e Muscat à Petits Grains. Da qui provengono i celebri *Muscat de Rivesaltes*, *Muscat de Lunel*, *Muscat de Frontignan*, *Muscat de Mireval* e il *Muscat de Saint-Jean-de-Minervois*. Questi vini sono dolci e concentrati, ricchi di aromi e sapori. Un altro celebre vino della zona appartenente ai *Vins Doux Naturels* è il *Banyuls* ottenuto con uve Grenache noir. Nella zona si producono inoltre vini bianchi e rossi AOC e un'ingente quantità di *Vins de Pays*. Le principali uve bianche coltivate sono il Maccabeu, Grenache blanc, Bourboulenc, Clairette, Picpoul, Moscato d'Alessandria e Muscat à Petits Grains, mentre le uve rosse sono il Carignano, Grenache noir, Cinsaut, Mourvèdre e Syrah.

Principali AOC: Minervois, Côtes du Roussillon, Limoux, Clairette du Languedoc, Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon-Villages, Saint-Chinian, Collioure, Coteaux du Languedoc, Faugères

Provenza e Corsica

La Provenza, a sud della Francia, è principalmente famosa per la produzione di vini rosati, tuttavia si producono anche vini bianchi e rossi oltre ad una buona produzione di *Vin de Pays*. Le uve bianche principali sono La Rolle, Ugni Blanc, Clairette e il Sémillon, mentre le uve rosse sono la Grenache noir, Syrah, Cinsaut, Carignano, Mourvèdre, Tibouren e il Cabernet Sauvignon. Le zone di produzione più importanti sono *Bandol*, *Bellet* e *Cassis*.

In Corsica si producono sia vini bianchi che rossi e le uve principalmente coltivate sono il Vermentino, per le uve bianche, e lo Sciacarello e il Niellucio, per le uve rosse. Le zone principali dell'isola sono *Patrimonio*, *Ajaccio* e *Calvi*. In Corsica si produce anche un *Vin Doux Naturel*, il *Muscat du Cap Corse*.

AOC della Provenza: Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Coteaux Varois, Bellet, Bandol. **AOC della Corsica:** Ajaccio, Vin de Corse (sottozone: Cap Corse, Calvi, Sartène, Figari, Portovecchio) Muscat du Cap Corse, Patrimonio

Valle della Loira

La Valle della Loira è la patria indiscussa del Sauvignon Blanc Francese. La zona si trova a nord e si estende a partire dall'oceano Atlantico fino ad arrivare nell'entroterra della Francia. La produzione prevede vini bianchi, rosati e rossi oltre a *Vin de Pays*. Le principali uve bianche coltivate sono lo Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Muscadet, mentre le uve rosse sono il Pineau d'Aunis, Grolleau, Gamay,

Cabernet Franc, Côt e Pinot nero.

La parte occidentale della Valle della Loira, quella che si trova sulle rive dell'oceano Atlantico, produce prevalentemente Muscadet nella zona di Nantes e vini rosati nella zona di Anjou. La zona centrale, situata all'interno della Francia, prende il nome di *Touraine* e produce vini bianchi, rosati e rossi fra cui il *Touraine*, *Vouvray* e *Chinon*.

A sud, quasi al centro della Francia, troviamo i celebri vini di *Sancerre*, *Pouilly Fumé*, *Pouilly-sur-Loire*.

Principali AOC: Muscadet de Sèvre-et-Maine, Muscadet des Coteaux de la Loire, Muscadet des Côtes de Grandlieu, Anjou, Saumur, Touraine, Vouvray, Chinon, Cheverny, Sancerre, Pouilly Fumé.

Valle del Rodano

La Valle del Rodano, che si trova a sud della Francia, al di sotto della Borgogna, è molto celebre per i suoi vini rossi. Le uve bianche principalmente coltivate nella zona sono il Viognier, Marsanne, Roussanne, Clairette, Grenache blanc e Bourboulenc, mentre le uve rosse sono il Syrah, Cinsaut, Mourvèdre e Grenache noir.

Nella parte a nord della Valle del Rodano si producono prevalentemente vini rossi corposi e strutturati ottenuti da uva Syrah. I più celebri fra questi sono *Hermitage*, *Côte Rôtie*, *Crozes-Hermitage* e *Saint-Joseph*. Qui troviamo anche una denominazione di rilievo, con una superficie di appena 3,4 ettari, e che produce vini raffinati ed eleganti con uve Viognier: *Château-Grillet*.

Scendendo a sud, troviamo il vino che più di ogni altro ha reso celebre questa zona in tutto il mondo: *Châteauneuf-du-Pape*, nella cui produzione possono essere utilizzate addirittura tredici varietà di uve diverse. Altre zone di interesse sono *Gigondas* e *Côtes du Rhône-Villages*.

Principali AOC: Château-Grillet, Saint-Joseph, Côte Rôtie, Condrieu, Crozes-Hermitage, Hermitage, Clairette de Die, Crémant de Die, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages, Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Tavel, Gigondas, Vacqueyras

Francia Sud-occidentale

La zona si trova a sud di Bordeaux, con l'eccezione di quella di Bergerac che si trova ad est. Le uve bianche principali coltivate sono il Petit Manseng, Gros Manseng, Mauzac, Len de Lel (Loin de l'œil), Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle, mentre le uve rosse sono il Tannat, Fer Servadou, Duras, Négrette, Auxerrois, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Le zone principali sono *Madiran*, *Jurançon* e *Gaillac*. Di particolare rilievo sono i vini prodotti nella zona di *Bergerac*, ad est di Bordeaux, di cui il *Monbazillac* è certamente fra i più rappresentativi.

Principali AOC: Madiran, Jurançon, Gaillac, Côtes du Frontonnais, Côtes de Saint-Mont, Tursan, Monbazillac, Buzet, Pécharmant, Saussignac, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais.

GUSTO DIVINO

Il Calice da Degustazione ISO

Lo strumento principale del degustatore, quando utilizzato correttamente, è capace di svelare ogni segreto di un vino

Il bicchiere, che quando assume forme particolari prende anche il nome di calice, è un contenitore che ha lo scopo di ospitare un liquido, nel nostro caso vino, e nella sua semplicità può anche apparire come un accessorio di poca importanza: basta che possieda volume tale da contenere un liquido e un'apertura che consenta l'immissione del liquido in bocca; non sembra avere bisogno di altro per svolgere la sua funzione. Eppure, nella sua apparente semplicità, il bicchiere svolge un ruolo essenziale e determinante per la valutazione di un vino, soprattutto, svolge una funzione insostituibile per la valutazione di uno degli aspetti più avvincenti ed esaltanti di un vino: i suoi aromi. Non da ultimo, la forma del bicchiere contribuisce anche a favorire, o meglio, concede una maggiore priorità, alla percezione gustativa di specifici sapori, per poi concedere la "scena" a tutti gli altri.

Mentre la percezione gustativa del vino in funzione del bicchiere varia enormemente dall'abitudine di ognuno di introdurre un liquido in bocca, la percezione dei profumi è svolta generalmente allo stesso modo e con le stesse condizioni da parte di chiunque. Se si osserva una persona mentre beve da un bicchiere, si noterà che alcuni aspirano il liquido, altri lo lasciano cadere in bocca, altri ancora, con le labbra a fessura, lo introducono a forza in bocca provocando una sorta di rottura della massa liquida con il risultato di una consistente ossigenazione. La forma del bicchiere, se messa in relazione alla percezione gustativa, cambia enormemente in funzione di chi lo usa, proprio per l'abitudine e la consuetudine che ognuno ha nel bere un liquido da un bicchiere, a meno che non si forniscano opportune e precise indicazioni pratiche sull'uso del bicchiere alle quali attenersi scrupolosamente.

L'importanza fondamentale che assume la forma del bicchiere è principalmente legata alla percezione dei profumi, non da ultimo, alla valutazione del suo aspetto. Probabilmente la ricca varietà di bicchieri, disponibili in diverse forme, è nota a chiunque, ogni produttore ne introduce di nuovi continuamente, spesso aumentando la confusione e il dubbio su quando e come utilizzare un determinato bicchiere in funzione di un determinato vino. Il bicchiere assume un'importanza determinante nella valutazione organolettica di un vino, questo è assolutamente vero e indiscutibile. Tuttavia, può lasciare perplessi il fatto che i degustatori professionisti, quelle persone che dovrebbero porre un'attenzione maniacale sul predisporre le migliori condizioni per la valutazione di un vino, non fanno uso di una ricca varietà di bicchieri. Tutti, almeno tutti i degustatori professionisti, sono concordi sul fatto che la valutazione organolettica di un vino, cioè quell'attività che prevede la migliore condizione possibile per l'analisi di un vino, viene svolta con pieno successo e profitto facendo uso di un unico e particolare bicchiere che ha sempre la stessa forma: il cosiddetto calice da degustazione ISO. (Figura 2)

Vista la numerosa quantità di forme e di calici presenti sul mercato, che di certo hanno una funzione e una qualità specifica in relazione ad ogni tipo di vino, può apparire come un



Fig. 2: Il Calice da degustazione ISO riempito a 50ml

paradosso il fatto che chi determina la qualità di un vino a livello professionale faccia sempre uso di uno stesso tipo di bicchiere. In realtà, per quanto versatile e idoneo possa essere, questo calice presenta dei limiti nella valutazione visiva dei vini frizzanti e spumanti, tuttavia, come vedremo in seguito, può essere egregiamente utilizzato per questo scopo a patto che sia opportunamente “modificato”.

Il segreto del “successo” di questo bicchiere è in realtà frutto di una lunga serie di esperimenti e di studi che finalmente hanno consentito di determinare la forma più vantaggiosa e idonea per lo sviluppo degli aromi e della loro migliore valutazione. Uno dei principali protagonisti che ha consentito la determinazione di questo bicchiere è Jules Chauvet, uno stimato degustatore e vitivinicoltore di Beaujolais, i cui studi, condotti negli anni '50 dello scorso secolo e basati sulla teoria che il rapporto fra volume e superficie di un bicchiere hanno una relazione diretta con lo sviluppo degli aromi, hanno contribuito enormemente a comprendere l'importanza della forma e del volume di un bicchiere, fino a giungere alla creazione e la determinazione delle caratteristiche del calice ISO. La forma tipica di questo calice viene comunemente definita a “uovo allungato” e proprio grazie a questa sua forma allungata e alle sue dimensioni, frutto di precise considerazioni e rapporti, che gli aromi di un vino riescono a svilupparsi meglio e in modo più compiuto. Un'altra caratteristica fondamentale di questo bicchiere è la sua apertura, più stretta rispetto al corpo, che consente di concentrare i profumi in un'area limitata e comunque sufficiente per potervi porre il naso ed eseguire un corretto e proficuo esame olfattivo.

Le dimensioni di questo particolare calice, fedele alleato di qualunque degustatore, sono state codificate e definite dall'*International Standards Organization*, ISO, appunto, e sono riportate in figura 3.

Quando il calice è correttamente riempito, vale a dire contiene una quantità di vino di circa 50ml, il vino descrive un emisfero perfetto dove la superficie vino-aria si trova in un perfetto rapporto, logico e geometrico, con il volume del vino sottostante e si determina uno spazio aereo sufficiente al di sopra che consente il pieno sviluppo degli aromi, favorito inoltre

dalle pareti curve del calice che concentrano gli odori sull'apertura e quindi al naso. Il rapporto superficie dell'aria/volume del vino è stato inoltre studiato in modo da non favorire principalmente gli aromi “ordinari”, dando la priorità, se così si può dire, agli aromi più fini ed eleganti.

Il calice da degustazione ISO, codificato e determinato verso il 1970, dovrà essere di vetro trasparente, assolutamente incolore, e sarà realizzato con vetro cosiddetto “mezzo cristallo”, cioè con una percentuale di piombo di circa il 9%, oppure di vetro sonoro superiore. Le dimensioni dovranno essere esattamente quelle riportate in figura 3 e avrà una capacità di $210 \div 225$ ml. Oltre che ad essere di vetro trasparente e incolore, questo calice non deve presentare né decorazioni né sfaccettature: il suo aspetto sarà assolutamente liscio e “anonimo” in modo da non distrarre il degustatore durante l'esame visivo e a non presentare il vino con un falso aspetto. Questa caratteristica vale comunque per qualunque bicchiere utilizzato per il servizio e il consumo del vino, non solo per quelli utilizzati per la degustazione organolettica. Nonostante questo bicchiere, così come è stato descritto, sembra essere perfetto e ideale per la valutazione analitica di ogni vino, in realtà non risulta essere molto adeguato per la valutazione visiva, e solo quella, dei vini spumanti e frizzanti. La superficie a cui viene esposto il vino è ideale per lo sviluppo e la percezione dei profumi, tuttavia è troppo estesa per trattenere l'anidride carbonica (CO_2) degli spumanti, con il risultato che questa si libera troppo rapidamente e il cosiddetto “*perlage*” termina relativamente presto. Questa è, per esempio, la ragione principale per la quale i vini spumanti si servono nella “*flûte*”, che avendo un diametro stretto, consente all'anidride carbonica di essere rilasciata più lentamente e quindi di durare più a lungo. Il calice da degustazione ISO può essere comunque utilizzato con pieno profitto anche per la valutazione dei vini spumanti, i cui profumi saranno senz'altro valorizzati, a patto che il calice abbia, al centro del fondo, un piccolo punto smerigliato di circa 5 mm. Questo accorgimento favorirà lo svolgimento e lo sviluppo dell'anidride carbonica.

Uso del Calice ISO

Dopo avere acquistato un calice ISO, facilmente reperibile

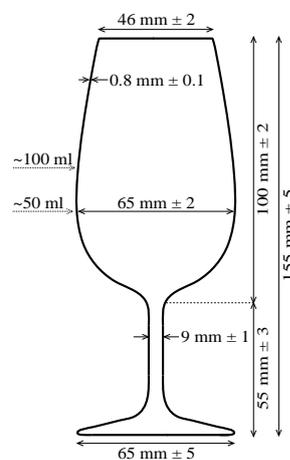


Fig. 3: Dimensioni del Calice ISO

nei negozi che vendono articoli per l'enologia e spesso anche nei negozi di casalinghi, prima di poterlo utilizzare è necessario provvedere al suo primo lavaggio. Come regola generale, la cui validità si applica tutte le volte che si laverà il calice ISO, non si utilizzeranno mai detersivi o saponi. Il motivo di questa norma apparentemente "poco igienica", è da ricercarsi nelle caratteristiche tipiche dei detersivi. Il primo inconveniente è rappresentato dalle sostanze odorose e dai profumi che si trovano in tutti i saponi; questi profumi, senza dubbio gradevoli, sarebbero ben percepibili durante l'analisi olfattiva di un vino, soprattutto in quelli delicati. Si ricordi che il calice ISO è stato progettato proprio per consentire lo sviluppo degli aromi generati al suo interno, ovviamente, questo principio vale per tutti i profumi nel bicchiere, non solo quelli del vino. Il secondo inconveniente che si presenta in conseguenza dell'uso di sapone è costituito dalla sottilissima pellicola che viene lasciata sulle pareti del bicchiere, in particolare quella interna, che modifica drasticamente la tensione superficiale: il vino "scivolerà" più rapidamente alterando in parte il risultato della valutazione visiva. Quindi, niente sapone e, di conseguenza, niente lavastoviglie.

Il primo lavaggio del vostro nuovo calice da degustazione va effettuato con un iniziale risciacquo in acqua calda, a cui segue un lavaggio con aceto puro. Assicuratevi che l'aceto bagni tutto il bicchiere, soprattutto la parte interna, lavatelo accuratamente a mano e con le dita lavate il suo interno, fate inoltre attenzione a non esercitare troppa forza o torsioni brusche altrimenti il bicchiere potrebbe rompersi. Il modo migliore per tenere un bicchiere durante il lavaggio è di impugnare la coppa con il palmo di una mano, facendo passare lo stelo fra il dito medio e il dito indice, e lavararlo all'interno e all'esterno con l'altra mano. Si sconsiglia comunque di tenere il bicchiere per la base, o peggio per lo stelo, in quanto torsioni e pressioni esercitate sul bicchiere potrebbero romperlo con relativa semplicità. Dopo averlo lavato accuratamente con aceto, operazione che provvederà a rimuovere eventuali tracce di grasso e residui di lavorazione, si procederà ad un accurato risciacquo, sempre con acqua calda, eliminando completamente l'aceto e ogni suo eventuale odore. Il risciacquo finale del bicchiere dovrebbe essere effettuato con acqua distillata in modo da eliminare tracce di calcare e di cloro eventualmente presenti nell'acqua usata per il precedente lavaggio. Il bicchiere viene asciugato lasciandolo sgocciolare capovolto. Se non si è fatto uso di acqua distillata per l'ultimo risciacquo, è consigliabile asciugare il bicchiere con un canovaccio in modo da eliminare l'acqua che potrebbe lasciare tracce di calcare. Anche qui fate attenzione agli eventuali odori del canovaccio lasciati dal sapone con cui è stato lavato, la cosa migliore è di utilizzare sempre lo stesso canovaccio, magari utilizzato esclusivamente per asciugare i vostri calici da degustazione. In questo caso, anche il canovaccio non va lavato con sapone in modo da non lasciare sostanze odorose nel bicchiere.

Una volta che si dispone di un calice da degustazione ben pulito e curato, si può procedere al suo uso. La prima cosa che si dovrà controllare è che all'interno del bicchiere non ci siano odori estranei conferiti dal luogo dove si conserva, come per esempio l'odore di cartone che potrebbe essere percepito se il bicchiere è stato mantenuto in una scatola. Annusate sempre nel bicchiere vuoto prima di usarlo e assicuratevi che non ci siano odori. Nel caso in cui il bicchiere presenti odori estranei,



Fig. 4: Come si tiene il calice

si può rapidamente risciacquarlo in acqua e quindi asciugarlo. Se non si dispone di acqua, un piccolo trucco che può "salvare" il bicchiere consiste nel soffiare energicamente nella coppa del bicchiere e quindi alitare nel suo interno. Provate di nuovo ad annusare: probabilmente gli odori estranei si saranno attenuati o scomparsi.

Prima di iniziare a degustare un vino, sarà opportuno "avvinare" il bicchiere. Questa semplice operazione prepara il bicchiere a ricevere il vino e cancella ogni eventuale odore presente al suo interno. Si procede versando una piccolissima quantità di vino nel bicchiere, esattamente lo stesso vino che si dovrà valutare, e facendolo ruotare, mantenendolo per la base e lo stelo, mai per la coppa in modo da non lasciare impronte inopportune, si bagnerà completamente il suo interno per poi eliminare il vino in eccesso. Una volta eseguita questa operazione, si può finalmente versare il vino da degustare. La quantità che consente un corretto uso del calice da degustazione dovrebbe essere sempre 50 ml, al massimo 60 ml, in modo da sfruttare in pieno le caratteristiche tecniche del bicchiere che consentono un adeguato e perfetto sviluppo degli aromi. In ogni caso non si dovrà mai superare i 100 ml di vino: oltre a diminuire lo sviluppo degli aromi, rende difficoltosa anche l'operazione di rotazione e di ossigenazione. Come riferimento, il calice riportato nella figura 2 è riempito esattamente con 50 ml di vino. Questo livello è inoltre indicato nella figura 3: si noti che corrisponde all'incirca al punto in cui la coppa del bicchiere raggiunge il suo diametro massimo.

Dopo avere versato il vino nel calice da degustazione, non resta che prenderlo in mano e iniziare la valutazione. Anche se l'operazione di prendere il bicchiere in mano può sembrare banale e ovvia, in realtà ci sono delle indicazioni che dovrebbero essere seguite quando si prende in mano questo bicchiere, e comunque qualunque tipo di calice. Cominciamo a vedere come non si deve prendere un calice: mai per il corpo. A parte le considerazioni che si possono fare sulla poca eleganza nel tenere un calice per il suo corpo, per chi degusta vino c'è

un'altra e ben più importante, oltre che pratica ragione: il calore della mano riscalderebbe il vino e, come abbiamo visto nel numero scorso, la temperatura è un fattore determinante per la corretta valutazione di un vino. Oltre a questo, renderebbe difficoltosa la valutazione visiva del vino, in quanto la mano ostacolerebbe la visione del contenuto del bicchiere. Un'altra ragione per la quale il calice non deve essere tenuto per il corpo è che l'esame olfattivo potrebbe essere alterato da eventuali odori presenti nella mano e che disturberebbero il reale quadro olfattivo del vino. In considerazione di queste premesse, la prima regola da seguire è che la mano deve essere tenuta il più lontano possibile dal corpo del bicchiere e dal naso. Il calice da degustazione, per meglio dire, tutti i calici, vanno tenuti per la base o comunque nella parte dello stelo adiacente alla base. L'impugnatura da preferire è sulla base, con il pollice posto sopra e vicino allo stelo e l'indice, ricurvo, sotto di questa. Nella figura 4 viene mostrato il modo corretto di tenere il calice in mano.

Una corretta impugnatura del calice da degustazione facilita inoltre il movimento di rotazione che viene impresso al bicchiere con lo scopo di favorire lo sviluppo degli aromi. Questo importante movimento, ottenuto dalla rotazione in senso orario della mano, fa risalire e distribuisce il vino nelle pareti del bicchiere con il risultato di aumentare la superficie di contatto del liquido con l'aria e quindi si ha una maggiore ossigenazione e un maggiore sviluppo degli aromi. (Vedere figura 4) La forma ricurva delle pareti evita al vino di uscire dal bicchiere, a meno che non si stia eseguendo il movimento con troppa forza. Questo tipo di impugnatura rende inoltre più agevole e comodo il movimento del polso quando si deve inclinare il bicchiere per osservare il colore e la tonalità del vino.

Quando riempito correttamente, l'altezza del corpo del calice consente di mantenere il naso ad una giusta distanza dal vino e, quando impugnato correttamente, il calice consente di mantenere le mani ad una distanza sufficiente sia dal vino che dal naso. Una caratteristica importante di questo particolare calice è il diametro della sua apertura. Come si può vedere dalla figura 3, l'apertura è più stretta della pancia ed è sufficientemente larga da lasciare spazio al naso ed evitare che si ispiri un'eccessiva quantità di aria esterna al bicchiere, assicurando invece che l'aria inspirata provenga prevalentemente dall'interno del bicchiere. Questa caratteristica, determinata in questo calice da un esatto rapporto, è in genere comune a tutti i calici da vino: la pancia è sempre più larga dell'apertura e le pareti sono curve in modo da favorire la concentrazione dei profumi sull'apertura e quindi al naso.

Talvolta ci si può trovare nella condizione in cui non si hanno calici a sufficienza per valutare un determinato numero di vini. In questo caso si possono riutilizzare i calici già usati in precedenza, provvedendo ad avvinarli opportunamente con il nuovo vino in modo da prepararlo alla nuova degustazione, cancellando in questo modo le tracce e odori del vino precedente.

Cura e Manutenzione

Dopo avere utilizzato il calice da degustazione, è opportuno lavarlo e pulirlo accuratamente in modo da mantenerlo in perfetto stato per le degustazioni successive. Abbiamo già accennato in precedenza sul modo di lavare il calice appena

acquistato; il modo con cui si laverà il calice dopo l'uso non differisce di molto dal modo già visto. In questo caso non si farà uso dell'aceto, si procederà al lavaggio del bicchiere in acqua calda. Questo procedimento è sufficiente a rimuovere sia le tracce di vino sul bicchiere che i suoi odori. Si farà attenzione a lavare ed eliminare eventuali tracce di impronte digitali e di rossetto, tuttavia sarà opportuno per le signore non indossare rossetti durante una degustazione in modo da non alterare la percezione gustativa e olfattiva del vino. Se queste tracce sono difficili da eliminare, si può ricorrere, come per il primo lavaggio, all'uso di aceto. Dopo il lavaggio ed eventualmente il lavaggio con aceto, si procederà con il risciacquo, sempre con acqua calda, per poi risciacquare definitivamente il bicchiere con acqua distillata.

Dopo avere lavato il bicchiere si provvederà ad asciugarlo. Se si è fatto uso di acqua distillata, sarà sufficiente lasciare il bicchiere capovolto a sgocciolare fino a che si asciughi completamente. Questo metodo è da preferirsi all'uso di un canovaccio in quanto potrebbe conferire odori estranei al calice, principalmente gli odori del sapone utilizzato per il suo lavaggio, inoltre potrebbe lasciare dei pelucchi sulle pareti del bicchiere che disturberebbero l'analisi visiva della prossima degustazione. Il canovaccio va tuttavia utilizzato nel caso in cui non si è risciacquato il bicchiere con acqua distillata, in questo caso si farà attenzione ad utilizzarne uno che non lasci pelucchi e che sia stato lavato con un sapone il meno profumato possibile. La soluzione migliore rimane comunque utilizzare un canovaccio appositamente destinato a quest'uso, in tal caso si potrà lavare semplicemente in acqua e senza sapone, in quanto la sola operazione di asciugare un bicchiere pulito non lo rende sporco.

Risciacquare il calice con acqua distillata consente di eliminare eventuali tracce di sostanze chimiche disciolte in acqua, come per esempio il cloro, e quindi anche i loro odori oltre all'eventuale calcare presente in acqua. Se si lasciasse sgocciolare un bicchiere risciacquato con un'acqua piuttosto dura, sulle sue pareti rimarrebbero ben evidenti tracce di calcare, di certo poco utili nella valutazione visiva di un vino. Questa è la ragione per la quale si utilizzerà un canovaccio per asciugare i bicchieri non risciacquati con acqua distillata, tuttavia si ricordi che il canovaccio potrebbe lasciare sia odori che pelucchi nel bicchiere.

Una volta terminato il lavaggio del bicchiere, si dovrà avere cura di mantenerlo e conservarlo in un luogo adatto. Sono da evitare tutti i luoghi, mobili e i contenitori caratterizzati da forti odori che sarebbero certamente trasferiti nel bicchiere. Se si sceglie di conservare i bicchieri in un mobile o in un contenitore, questi vanno sempre mantenuti in piedi. Se si sceglie invece di conservarli in un'apposita valigia o altro contenitore, assicurarsi che non vi siano forti odori, soprattutto chimici. In ogni caso, prima di utilizzare il calice, sarà sempre necessario annusare il bicchiere ed assicurarsi che non vi siano odori estranei, per essere più chiari, nel bicchiere non devono esserci odori. Nel caso di un bicchiere che presenta odori estranei, effettuare le operazioni che abbiamo già visto in precedenza. Nel caso in cui i calici da degustazione non vengano utilizzati per lungo tempo, si consiglia comunque di lavarli accuratamente prima del loro uso, meglio ancora periodicamente, tuttavia è sempre opportuno avvinare i calici prima di utilizzarli.

Anche se apparentemente le procedure illustrate per la cura

e la manutenzione del calice da degustazione possono risultare eccessive e maniacali, al limite della paranoia, si ricordi che è proprio grazie a questo strumento che si effettua la degustazione; questo è lo strumento principale di chiunque valuti seriamente le caratteristiche organolettiche di un vino, pertanto deve essere sempre in perfetto stato. Un bicchiere in cattivo stato altererà di certo la valutazione di un vino con il risultato di non consentire lo svolgimento di un lavoro corretto, serio, onesto, obiettivo e attendibile. Ogni professionista che si rispetti cura scrupolosamente gli strumenti con cui lavora e il calice ISO è il principale strumento di ogni degustatore degno di questo nome. Per chiarire ulteriormente questo concetto, si supponga di degustare un vino i cui aromi sono molto delicati. Supponiamo anche che questo vino venga degustato in un calice lavato con il sapone e conservato in un mobile dove si trovano alimenti dai forti odori. La prima conseguenza è che gli aromi delicati di quel vino non saranno percepiti perché coperti dagli odori provocati dalla pessima cura del bicchiere, non solo, con molta probabilità si attribuiranno odori "improbabili" per quella tipologia di vino, odori che potrebbero essere interpretati come difetti e comunque assolutamente assenti nel quadro olfattivo di quel vino.

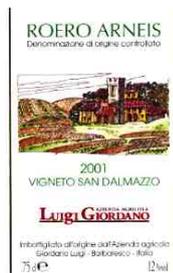
In conclusione, il calice da degustazione è uno strumento essenziale per svolgere compiutamente l'analisi organolettica di un vino, è stato studiato appositamente per questo scopo ed è frutto di lunghe ricerche; tuttavia se non è trattato con le dovute cure, non può fare altro che svolgere una pessima funzione, non certo per colpa sua, ma certamente per l'incuria e la negligenza di chi lo sta usando. Un serio degustatore si riconosce anche dalla cura con cui tratta i suoi calici da degustazione.

I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◇ Sufficiente – ◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇ Buono
 ◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente
 ★ Vino eccellente nella sua categoria

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui vengono acquistati



Roero Arneis Vigneto Dalmazzo 2001 Luigi Giordano (Italia)

Uvaggio: Arneis

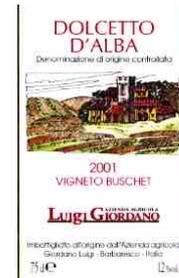
Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◇◇◇

Buon esempio di Arneis del Roero. Il vino è cristallino e di colore giallo paglierino scarico con evidenti riflessi giallo verdolino. Al naso presenta profumi di buona intensità fra i qua-

li si riconoscono pera, nocciola, mela, biancospino, ananas e litchi. Un profilo olfattivo tipico e gradevole. In bocca si presenta con una buona freschezza equilibrata dalle componenti morbide, con una struttura non molto corposa, ma certamente coerente con la tipologia. I sapori sono intensi e persistenti con un finale ammandorlato e di nocciola. Il vino è affinato per 2÷3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Antipasti in genere, Primi piatti leggeri, Uova, Verdure, Pesce



Dolcetto d'Alba Vigneto Buschet 2001 Luigi Giordano (Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◇◇◇★

Alla vista il vino si presenta con un bel colore rosso rubino chiaro e trasparente. L'orientamento olfattivo del vino è decisamente e piacevolmente fruttato; si riscontrano intensi e tipici aromi di amarena, ciliegia e lampone, oltre ad un insospettabile e poco comune, per questo tipo di vino, leggero e gradevole aroma di rosa. Anche in bocca il vino è molto fruttato e conferma il profilo già rilevato al naso. Equilibrato e di buona freschezza, il vino presenta tannini ben bilanciati e per niente aggressivi. Il finale è persistente con un retrogusto ammandorlato e di frutta. Questo Dolcetto d'Alba subisce un affinamento in bottiglia coricata per almeno 3÷4 mesi.

Abbinamento: Primi piatti di pasta di media struttura, Carni bianche, Formaggi freschi



Barbaresco Montestefano 1998 Luigi Giordano (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

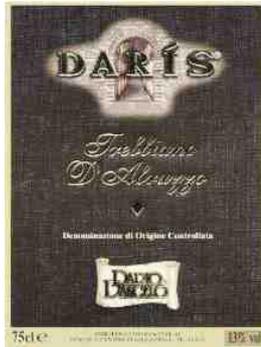
Prezzo: € 10,56

Punteggio: ◇◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scarico e con tonalità rosso aranciato. Al naso evidenzia un netto e piacevole orientamento fruttato dove si riconoscono amarena, prugna secca, confettura di ciliegie oltre a cuoio, cacao, viola appassita, vaniglia e una leggera nota di smalto. In bocca è equilibrato

con buona evidenza dell'alcol e dei tannini oltre ad una piacevole sapidità e un buon corpo. L'apporto del legno, seppure percepibile, non invade e non copre affatto nessuna qualità organolettica del vino. Il finale è persistente con intensi ricordi di prugna secca e di ciliegia. Questo vino viene affinato per 12÷24 mesi in botte e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi stagionati, Grandi arrosti, Brasati



**Trebbiano d'Abruzzo Daris 2000
Dario d'Angelo (Italia)**

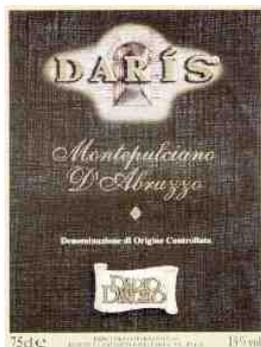
Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo (Bombino Bianco)

Prezzo: € 12,91

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un giallo paglierino carico e riflessi dorati. Al naso si percepiscono subito buoni aromi del legno, seguito da aromi di tostato. Si percepiscono inoltre piacevoli aromi fruttati fra cui si riconoscono la pera, il litchi e il bergamotto, seguito da una nota di agrumi e di biancospino. In bocca presenta una piacevole freschezza unita a buona alcolicità, buon equilibrio e intensità dei sapori. Il finale è persistente con ricordi degli aromi del legno e della frutta. Questo vino viene prodotto con fermentazione a temperatura controllata a cui segue un affinamento in barrique per sei mesi.

Abbinamento: Formaggi freschi, Grandi arrosti di pesce, Carni bianche, Primi in genere



**Montepulciano d'Abruzzo Daris 1998
Dario d'Angelo (Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 36,15

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista questo vini si caratterizza per un bel colore rosso rubino e al naso rivela un piacevole insieme di intensi aromi fruttati fra cui si percepiscono la fragola, frutta matura e prugna

secca. Fanno seguito buoni aromi di tabacco, rosa appassita e vaniglia. In bocca è equilibrato con tannini ben presenti e ben bilanciati dall'alcol. Il vino è inoltre intenso e persistente. Il finale ricorda l'amarena e la prugna secca. Questo Montepulciano d'Abruzzo è prodotto con macerazione a temperatura controllata a cui segue un affinamento in barrique per 8÷12 mesi quindi 6÷8 mesi in bottiglia

Abbinamento: Formaggi stagionati, Carne alla griglia, Arrosti



**Trentino Müller Thurgau - Bottega Vinai 2001
Cavit (Italia)**

Uvaggio: Müller Thurgau

Prezzo: € 8,40

Punteggio: ◆◆◆★

Interessante ed elegante interpretazione di Müller Thurgau del Trentino. Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino mentre al naso esplose con aromi tipici dell'uva oltre ad aromi fruttati fra cui spiccano mela e pesca, seguiti da sentori floreali di biancospino e ginestra. Si riconoscono inoltre piacevoli aromi di salvia, sambuco e di agrumi. In bocca è fresco e giustamente alcolico, con un equilibrio piuttosto buono. Presenta sapori intensi e persistenti e una struttura non molto imponente, molto corrispondente alla tipologia di vino. Il finale è persistente e piacevole con evidenti ricordi aromatici e lievemente ammandorlato. Questo vino è prodotto con fermentazione in vasi di acciaio a temperatura controllata.

Abbinamento: Antipasti, Risotti, Minestre di verdure, Uova, Pesce fritto



**Trentino Lagrein Dunkel - Bottega Vinai 2000
Cavit (Italia)**

Uvaggio: Lagrein

Prezzo: € 9,75

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un bel rosso rubino e al naso regala una interessante e intensa varietà di aromi, prevalentemente fruttati, fra cui amarena, lampone, mirtillo, confettura di fragole e confettura di amarene. Completa il profilo olfattivo di questo vino una piacevole nota di violetta e di vaniglia. All'esame gustativo rivela un buon equilibrio ed intensità, buona struttura con tannini in giusto equilibrio con le parti morbide del vino. Il finale è persistente con un piacevole gusto di amarena. Questo vino è prodotto con macerazione lunga sulle bucce a cui segue un affinamento di 12÷14 mesi. Prima di essere imbottigliato viene affinato per altri 4÷6 mesi in piccole botti di rovere.

Abbinamento: Primi piatti strutturati, Carni in umido, Arrosti

PRODUTTORI

Fattoria di Castel Pietraio

A Monteriggioni, poco distante da Siena, in mezzo ad un suggestivo panorama, si trova l'antico Castel Pietraio, dove si producono eccellenti vini di qualità

A pochi chilometri da Siena, immerso nel cuore della Toscana, in mezzo ad un suggestivo panorama, si arriva a Monteriggioni, in piena zona del Chianti Colli Senesi e a pochi chilometri dalla zona del Chianti Classico, dove sorge il maestoso e antico maniero di Castel Pietraio, da cui sventa la sua alta torre, dell'anno 1000 circa, adornata da una particolare merlatura Guelfa. Il complesso di Castel Pietraio è oggi sede di una prestigiosa azienda vitivinicola nella quale si producono anche olio di oliva oltre ad ospitare una struttura ricettiva. L'azienda, dopo una ristrutturazione operata qualche anno fa, è oggi condotta dal Barone Mauro Neri del Nero, che ci accoglie e ci dà il benvenuto al Castello.

Iniziamo a conoscere meglio questo produttore con un profilo dell'azienda raccontato dal Barone Neri Del Nero «La Fattoria di Castel Pietraio vanta una lunga storia nella produzione del vino. Nel 1996, dopo la morte di mio padre, sono subentrato alla conduzione dell'azienda e ho deciso di dare un orientamento diverso puntando alla qualità e all'innovazione mantenendo comunque il rispetto della tradizione di queste terre. La coltura del Sangiovese è pertanto alla base dei nostri prodotti al quale si affiancano il Merlot per i vini rossi e lo Chardonnay per i vini bianchi. L'azienda fa parte del comprensorio della Montagnola Senese e si sviluppa intorno ad un Castello dove la parte più antica è rappresentata da una torre dell'anno 1000 e altre costruzioni del 1300 e 1500. Il Castello è completato dalle cantine del 1700, tutt'ora utilizzate e ristrutturate nel 1999. Nel 1996 sono stati piantati nuovi vigneti aumentando la precedente densità e la prima vendemmia è stata effettuata



Il Barone Mauro Neri del Nero nella sua cantina

nel 1999 sotto la direzione del nostro enologo, il Dott. Stefano Chioccioli. La ristrutturazione della cantina ha consentito inoltre l'introduzione di nuove tecnologie e nuovi macchinari con lo scopo di promuovere e favorire una produzione di qualità. Dal 1999 abbiamo iniziato a produrre un vino elevato in barrique, adottando quindi l'affinamento in botte piccola piuttosto che in botte grande, e ci siamo dotati di particolari supporti che ci consentono una migliore e più pratica gestione delle botti».

Il Castello dove si trova l'azienda è un bellissimo monumento di alto valore storico, dove hanno vissuto importanti personaggi del luogo come ricorda il Barone Neri del Nero «Il castello è formato dall'antica torre dell'anno 1000 che costituiva la difesa della Montagnola Senese, a cui sono seguite altre costruzioni di ampliamento negli anni 1300 e 1500. In questo castello hanno vissuto, oltre alla fondatrice Contessa Ava, di origini Longobarde, che nell'anno 1000 fece dono di parte dei terreni intorno al castello a dei monaci Benedettini Cluniacensi, che fondarono un'abbazia nei pressi di Abbadia a Isola, non molto lontano da qui, e bonificarono queste valli rendendole coltivabili. In onore alla storia di questi luoghi e degli illustri personaggi che hanno vissuto in questo castello, abbiamo voluto dedicare loro i nostri vini: Tegrimo, che era il nome del figlio della fondatrice del castello, è un interessante vino a base di Sangiovese che viene affinato in barrique per sei mesi; Sindrada, che fu la moglie di Tegrimo, è il nostro vino bianco a base di Chardonnay e Malvasia Bianca. Un'altra coppia che visse successivamente in questo castello fu quella di Ghinibaldo Saracini e Sapia Salvani; il Ghinibaldo è appunto il nostro vino di punta a base di Sangiovese e di Merlot, viene affinato per 12 mesi in barrique e per 3 mesi in bottiglia. Alla moglie Sapia abbiamo dedicato il nostro vino rosato, a base di Sangiovese che rimane in fermentazione per 3 giorni con il vino con cui si produce il Ghinibaldo. Dopo tre giorni il vino per la produzione del Sapia viene prelevato e continuata la vinificazione in bianco. Questa sottrazione contribuisce di fatto ad arricchire la struttura del Ghinibaldo».

Castel Pietraio, oltre ad essere sede dell'azienda vitivinicola, offre anche una struttura ricettiva e sono inoltre previste visite. Il Barone Neri del Nero ci illustra questo aspetto «Offriamo la possibilità di fare delle visite guidate sia alla cantina che al castello e sono inoltre previsti degli alloggi. All'interno del castello si trova un'attività agrituristica oltre ad appartamenti disponibili a coloro che decidono di soggiornare per un periodo non inferiore ad una settimana, e disponiamo inoltre di una piscina e percorsi segnalati nel bosco. Disponiamo anche di camere elegantemente decorate e arredate secondo lo stile del 1700».

Torniamo a parlare del vino prodotto nel castello. I vigneti dell'azienda sono tutti collocati nella zona del Chianti Colli Senesi e la produzione viene svolta completamente nell'azienda che si trova al suo interno. Il Barone Neri del Nero a tal proposito dice che «l'attività aziendale si svolge nel castello e fa parte della zona a denominazione controllata e garantita (DOCG) del Chianti Colli Senesi, a circa un chilometro e mezzo dal confine con la zona del Chianti Classico; non a caso molti considerano il nostro vino simile al Chianti Classico. La cantina è stata ristrutturata nel pieno rispetto della tradizione e in quell'occasione prendemmo la decisione, che ci fu ampiamente contestata, ma che costituisce di fatto un aspetto tradizionale, di mantenere i vecchi vasi vinari in cemento, che avendo

un maggiore spessore e una minore dispersione termica, consentono di mantenere i vini ad una temperatura più costante. Questi vasi vinari in cemento sono stati recuperati e adattati in modo da consentire una moderna pratica enologica e li abbiamo tutti dotati di sistemi per il controllo della temperatura. Nella cantina abbiamo anche dei vasi in acciaio che utilizziamo per mantenere il vino prima dell'imbottigliamento o per effettuare gli assemblaggi dei vini.»

Trovarsi in una zona così importante della vitivinicoltura italiana rappresenta un fattore che non è certamente da sottovalutare; il Chianti è fra i vini rossi più celebri d'Italia così come lo è la Toscana. A tal riguardo, questo è il commento del Barone Neri del Nero «la cosa fondamentale è appunto trovarsi in Toscana. Questa regione non è probabilmente ancora ben apprezzata dagli italiani ma è sicuramente apprezzata dagli stranieri e, per noi che siamo presenti anche nel mercato estero, questo è certamente un prestigioso biglietto da visita».

Parlando del nuovo raccolto e della produzione di quest'anno il Barone Neri del Nero dice: «grazie alla direzione del nostro enologo Dott. Chioccioli, abbiamo sempre optato per la surmaturazione delle uve Sangiovese, e viste le condizioni meteorologiche, quest'anno sarà probabilmente irraggiungibile, tuttavia, mentre gli altri viticoltori stanno già provvedendo alla vendemmia, in Castel Pietraio stiamo cercando di tardare le operazioni di raccolta proprio per ottenere un prodotto più maturo. Al fine di favorire la maturazione abbiamo provveduto alla diradazione delle uve e alla defoliazione in modo da sfruttare al massimo l'azione del sole. Purtroppo le abbondanti piogge di quest'anno hanno provocato danni consistenti nel vigneto, in prevalenza fenomeni di muffe sui grappoli e, a questo scopo, il nostro personale sta provvedendo a rimuovere manualmente e continuamente gli acini ammuffiti prima che la muffa si propaghi agli altri. Sperando in una migliore condizione meteorologica per le prossime settimane, contiamo comunque di raggiungere una buona vendemmia, seppure difficoltosa, che potrebbe dare dei buoni e interessanti risultati». In relazione alla presenza sui mercati «attualmente siamo presenti negli Stati Uniti d'America, che rappresenta il nostro mercato principale, dove un giovane importatore condivide la nostra filosofia aziendale. Siamo presenti negli stati di Colorado, California, Washington DC, Illinois, Kansas, Massachusetts, Missouri, Oregon, Texas e Washington. In Europa, oltre

all'Italia, siamo presenti in Olanda e in Gran Bretagna. Non da ultimo, Castel Pietraio effettua anche la vendita diretta in azienda».

Castel Pietraio, oltre ai vini di cui abbiamo brevemente parlato, produce anche un Chianti Colli Senesi. In riferimento alla produzione dell'azienda, il Barone Neri del Nero ci illustra i suoi vini: «il Chianti Colli Senesi rappresenta il nostro prodotto base ed è il vino tipico di questo territorio, anche se è stato rivisto rispetto alla formula del Barone Ricasoli, come è anche consuetudine di tutti produttori, sono stati eliminati i vini bianchi, ed è attualmente prodotto con il 95% di Sangiovese e il 5% di Canaiolo nero. Il Chianti Colli Senesi è stato il primo vino prodotto dopo la nuova gestione ed abbiamo avuto la prima vendemmia nel 1999 con una produzione di circa 6 600 bottiglie, così come per l'anno 2000, mentre prevediamo di produrre 13 000 bottiglie nel 2001. Nel 1999 nasce inoltre il Ghinibaldo che è stato rilasciato nel mercato solamente nel gennaio del 2002 e di cui abbiamo prodotto solamente 2 400 bottiglie. Questo vino è prodotto con l'80% di Sangiovese e il 20% di Merlot e fra pochi giorni inizieremo ad imbottigliare l'annata 2000, per un totale di 4 800 bottiglie, che sarà disponibile sul mercato alla fine di quest'anno o agli inizi del 2003. Nel 2000 nasce il Tegrino, un vino a base di Sangiovese e affinato in barrique per circa 6 mesi; nello stesso anno nasce inoltre il Sindrada, un vino bianco prodotto con il 90% di Chardonnay e il 10% di Malvasia bianca, prodotto in 1 200 bottiglie e 2 400 per l'annata 2001. Sempre nel 2000 abbiamo creato un vino rosato, il Sapia, con una produzione di 1 200 bottiglie. Con molta probabilità questo vino non sarà più prodotto in futuro perché non ha confermato le nostre aspettative di mercato. Castel Pietraio produce inoltre una grappa con le vinacce del Chianti Colli Senesi che vengono distillate per nostro conto entro le 24 ore».

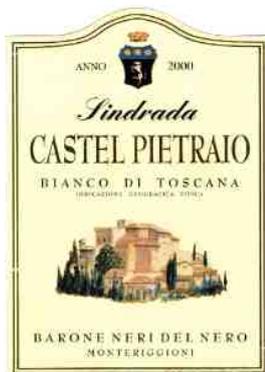
Al termine della nostra visita alla Fattoria di Castel Pietraio, il Barone Neri del Nero ci apre le porte della sua cantina, ci illustra le caratteristiche delle moderne attrezzature che vengono utilizzate per la produzione del suo vino e alla fine, come si conviene ad ogni visita in cantina che si rispetti, ci offre un assaggio dei suoi nuovi vini, tutti molto convincenti e ben fatti. In particolare abbiamo assaggiato il Ghinibaldo 2001, che in questo momento è in affinamento sulle barriques e che di sicuro ha colpito nel segno: un grande vino che, seppure nella sua attuale giovinezza, è già carico di ricche e strepitose promesse. Infine, una particolare menzione spetta di merito alla "Bianca di Castel Pietraio", la grappa prodotta con le vinacce del Chianti Colli Senesi. Una grappa veramente ben fatta, pulita, ricca di aromi fruttati e che lascia in bocca un persistente e piacevolissimo gusto di nocciola e di frutta.

Concludendo, ricordiamo che è possibile effettuare visite guidate in cantina e che è prevista la vendita diretta.



Un vecchio torchio del 1700, uno dei tanti patrimoni storici di Castel Pietraio

Le valutazioni dei vini sono espresse secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Sindrada 2000
Fattoria di Castel Pietraio

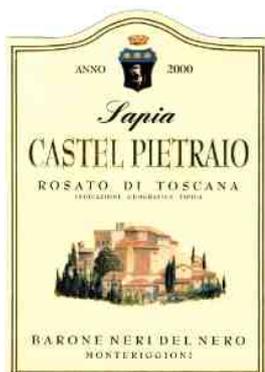
Uvaggio: Chardonnay (90%), Malvasia Bianca (10%)

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◇◇◇

Alla vista si rileva un colore giallo paglierino scarico con tonalità giallo verdolino. Al naso si trova una netta corrispondenza varietale delle uve con cui è stato prodotto: l'impronta principale dello Chardonnay è completata dalla piacevole aromaticità della Malvasia bianca. Si riconoscono aromi di frutta quali ananas, banana, mela e pera seguiti da riconoscimenti floreali di acacia e biancospino. Nel sottofondo si percepisce inoltre una leggera e piacevole nota di crosta di pane. In bocca è equilibrato, di corpo e morbido, fresco e giustamente alcolico, con sapori intensi e persistenti. Buono il finale che presenta delle sensazioni leggermente fresche.

Abbinamento: Primi piatti in genere, Antipasti, Pesce



Sapia 2000
Fattoria di Castel Pietraio

Uvaggio: Sangiovese

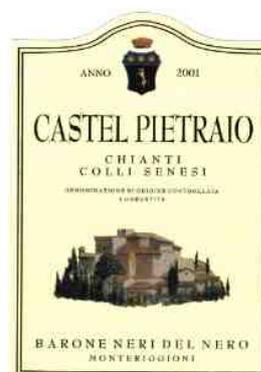
Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◇◇◇

Interessante interpretazione di Sangiovese rosato. Alla vista si presenta con un colore rosa chiaretto di tonalità rosa cerasuolo. Al naso è intenso e persistente e presenta una ricca impronta fruttata di amarena, ciliegia, fragola e mirtillo a cui si aggiunge un'elegante nota di rosa appassita. In bocca si rileva un buon corpo, una piacevole freschezza unita ad una giusta alcolicità e una leggera tannicità che dona al vino un ottimo equilibrio.

Il vino è inoltre persistente con piacevoli ritorni di sensazioni fruttate a conferma di una buona corrispondenza naso/bocca.

Abbinamento: Primi piatti in genere, Zuppe di pesce, Carni bianche, Grandi arrosti di pesce



Chianti Colli Senesi 2001
Fattoria di Castel Pietraio

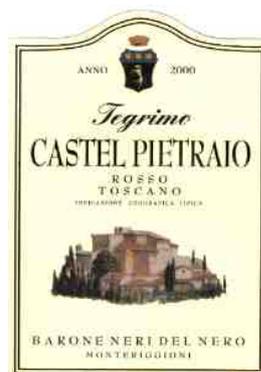
Uvaggio: Sangiovese (95%), Canaiolo nero (5%)

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◇◇◇

Di aspetto limpido e di colore rosso rubino con evidente tonalità rosso porpora, questo vino presenta un intenso e buon quadro olfattivo dove prevalgono note fruttate, in particolare amarena, ribes e prugna secca seguiti da una piacevole nota di liquirizia e di vaniglia. In bocca è equilibrato e abbastanza morbido con buona tannicità ben bilanciata dall'alcol, anch'esso ben rilevabile. Il finale è persistente con netti e piacevoli ricordi di amarena.

Abbinamento: Formaggi di media stagionatura, Carni alla brace, Primi piatti strutturati



Tegrino 2000
Fattoria di Castel Pietraio

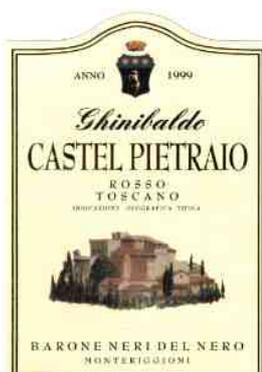
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◇◇◇

Alla vista denota un bel colore rosso rubino mentre all'esame olfattivo presenta un intenso e convincente profilo giocato sugli aromi di frutta: amarena, mora, prugna secca, lampone e confettura di fragole. Si percepisce inoltre una piacevole nota di vaniglia che completa elegantemente il vino. Anche in bocca è piuttosto convincente: presenta un buon equilibrio e struttura, buona intensità e giusti tannini contrastati dall'alcolicità, anch'essa ben percepibile. Il finale è persistente con netti e piacevoli ricordi di mora e amarena. Tegrino subisce un affinamento di 6 mesi in barrique.

Abbinamento: Arrostiti di carni, Formaggi di media stagionatura, Brasati



Ghinibaldo 1999
Fattoria di Castel Pietraio

Uvaggio: Sangiovese (80%), Merlot (20%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso mentre al naso evidenzia intensi e raffinati aromi fruttati di ciliegia matura, mora e confettura di prugne. Il quadro olfattivo è completato da un insistente aroma di cioccolato su uno sfondo di vaniglia e aromi del legno. In bocca mostra subito un buon corpo e struttura, anche l'alcol si fa sentire e tuttavia bene equilibrato dai tannini, abbastanza morbidi. I sapori sono intensi e il finale è persistente con un lungo ricordo di confettura di prugne. Ghinibaldo subisce un affinamento in barrique per 12 mesi.

Abbinamento: Brasati, Stufati, Grandi arrostiti, Formaggi stagionati

Fattoria di Castel Pietraio - Strada di Strove, 33 - 53055 Monteriggioni (Siena) - Tel. 0577 300020 - Fax. 0577 300977 -
Enologo: Stefano Chioccioli - **Produzione:** 40 000 bottiglie
E-Mail: castelpietraio@tin.it
WEB: www.castelpietraio.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.

Opportunità di lavoro a Costa di Bussia Tenuta Arnulfo

Azienda Agricola con 15 ettari in Barolo, ricerca agenti per zone libere. Contattare ore ufficio al numero 0173 77017 oppure inviare un messaggio e-mail a info@costadibussia.com.

Trentino DOC Vendemmia Tardiva 2000 di Cavit premiato a "Mundus Vini"

Con Trentino DOC Vendemmia Tardiva 2000, Cavit si aggiudica la grande medaglia d'oro in terra tedesca, alla più importante fiera del settore enologico "Mundus Vini" che ha visto la partecipazione di 2.800 vini provenienti da 27 Paesi e oltre 150 degustatori da tutto il

mondo. Unica azienda italiana ad aver ricevuto il riconoscimento più prezioso, Cavit, inoltre, è stata premiata con la medaglia d'argento per altri 4 vini tutti rigorosamente Trentino DOC: Merlot Bottega Vinai 2000, Lagrein Dunkel Bottega Vinai 2000, Quattro Vicariati 1998 e Vino Santo Arele 1994. Trentino DOC Vendemmia Tardiva 2000, premiato con la grande medaglia d'oro, è un vino particolare, le cui uve sono vendemmiate a mano alla fine di novembre; dopo lunga fermentazione, matura per un breve periodo in barrique acquisendo un equilibrio armonico e delicato. Infine, viene imbottigliato e affinato per alcuni mesi in bottiglia. Trentino DOC Vendemmia Tardiva 2000, premiato con la grande medaglia d'oro, è un vino particolare, le cui uve sono vendemmiate a mano alla fine di novembre; dopo lunga fermentazione, matura per un breve periodo in barrique acquisendo un equilibrio armonico e delicato. Infine, viene imbottigliato e affinato per alcuni mesi in bottiglia.

EVENTI

Notiziario

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

Premiati a Udine i vincitori del concorso "Spirito di Vino"

Claudio Bandoli di Treviso con "Spiritoso divino", Serena Giacometto di Padova con "Extracomunitario DOC" e Gianni Audisio di Saluzzo (Cuneo) con "Senza parole" si sono aggiudicati i primi tre posti di Spirito di Vino, il premio nazionale per giovani vignettisti e fumettisti, lanciato dal Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, giunto quest'anno alla sua terza edizione. Massimiliano Aliberti di Milano con "Glossario del Vino", Emanuela Recchia di Verona con "Spirito divino" e Doriana Pelizzo di San Daniele del Friuli (Udine) con "Mi sento... alticcio" hanno ricevuto da parte della giuria una segnalazione particolare.

Ad esaminare i lavori presentati è stata una giuria di famose matite satiriche e giornalisti, presieduta da Giorgio Forattini e composta dai vignettisti Emilio Giannelli e Alfio Krancic, che firmano rispettivamente le vignette del Corriere della Sera e del Giornale, dall'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, dal direttore editoriale del TCI Michele D'Innella, dai giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni e dal direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Design di Milano Aldo Colonetti, oltre che dalla presidente della Delegazione del Friuli Venezia Giulia del Movimento Turismo Vino, Elda Felluga. Il loro lavoro non è stato dei più facili, dato che le opere giunte da tutt'Italia erano molto numerose e di buon livello.

La premiazione è avvenuta sabato 12 ottobre nel Salone del Parlamento del Castello di Udine, dove sono state esposti i lavori dei 30 finalisti, tutti rigorosamente al di sotto dei 35 anni. I tre vincitori hanno ricevuto in premio una selezione dei migliori vini friulani e tutte le opere selezionate sono state esposte in una mostra: per l'occasione anche Giorgio Forattini, Emilio Giannelli e Alfio Krancic hanno realizzato, ed esposto, una vignetta rigorosamente ispirata al mondo della vite e del vino.

Il 4 e 5 Novembre a Vicenza il 15° Salone Nazionale del Vino Novello

Sarà la bellissima Nina Moric la madrina del Salone Nazionale del Vino Novello che si terrà alla Fiera di Vicenza il 5 Novembre prossimo preceduto dalla festosa cerimonia d'apertura della prima bottiglia del Novello 2002 durante il débloccage che avrà luogo alla mezzanotte tra lunedì e martedì. Ad accompagnare invitati e pubblico alla gioiosa cerimonia sarà il bravo Natalino Balasso dello Zelig. Il Salone Nazionale del Vino Novello nel corso degli anni ha contribuito - quale unico appuntamento specifico - a valorizzarne lo sviluppo della conoscenza e la commercializzazione. La quasi totalità dei produttori e tutti gli istituti di tutela nazionali convergono a Vicenza per questa rassegna, che permette di verificare i risultati qualitativi dell'ultima vendemmia. Il Salone - organizzato dalla Fiera di Vicenza e dall'Istituto Vino Novello Italiano in collaborazione con Civiltà del Bere - vede la partecipazione di circa 180 aziende che presentano una varietà di altrettanti novelli provenienti da quasi tutte le regioni italiane e da più di quaranta province.

IL CAVATAPPI

Il Servizio della Bottiglia

Aprire e servire correttamente una bottiglia di vino non è solo una questione di stile. Il rituale dell'apertura della bottiglia, oltre ad essere un fatto estetico, è anche una pratica che consente di presentare e apprezzare meglio un vino.

L'apertura e il servizio di una bottiglia di vino può apparire come un aspetto marginale, probabilmente può essere visto come un sontuoso cerimoniale dove chi compie l'operazione dell'apertura, assume una riverente compostezza e formalità, al limite della comprensione, forse considerati come inutili e cerimoniosi. In realtà non è solamente una questione di stile o di formalità, significa prima di tutto assicurarsi che la bottiglia e i suoi accessori necessari per la conservazione del vino, siano in perfetto stato e che le conseguenze di eventuali difetti non abbiano alterato o danneggiato il vino. Inoltre, aprire correttamente una bottiglia di vino consente di servirlo nel rispetto e nella garanzia dell'integrità del prodotto stesso. Ci sono pratiche poco convenienti, come per esempio il famoso "botto", che accompagna sovente l'apertura di bottiglie di spumante nei momenti di festa, che possono influire sulle qualità organolettiche del vino o almeno su parte di esso. Colui che apre una bottiglia di vino ha quindi la responsabilità di controllare che ciò che sta servendo sia in perfetto stato e sia esente da difetti tali da pregiudicarne l'apprezzabilità e di provvedere all'apertura e al servizio senza compromettere la qualità del vino stesso.

Fra i tanti fattori che consentono di servire un vino nella sua migliore condizione troviamo senz'altro la temperatura: questo aspetto non viene trattato in questo articolo in quanto è già stato illustrato nel numero precedente. Tutte le procedure esposte in questo articolo assumono che la bottiglia di vino sia stata portata alla sua corretta temperatura di servizio. L'apertura e il servizio della bottiglia è in effetti ciò che segue logicamente il raffreddamento, o il riscaldamento, del vino alla sua temperatura di servizio.

Successione dei vini

Prima di illustrare le modalità che consentono di aprire e servire correttamente una bottiglia di vino, è necessario soffermarsi sull'organizzazione dell'evento per il quale le bottiglie vengono aperte. Un aspetto importante che non va trascurato è la successione con cui si

serviranno i vini. Se si intende servire un unico vino, oppure si intende degustare una sola bottiglia, la conclusione è fin troppo ovvia e scontata, non si parlerà di nessuna regola di successione. Ci sono eventi particolari, come pranzi o cene, in cui si verificherà la possibilità di servire più vini, l'ideale sarebbe di abbinare ad ogni pietanza il proprio vino, in questo caso si dovrà tenere conto di una serie di regole, spesso dettate dal buon senso, che consentiranno di valorizzare ogni vino.

Nel caso in cui si debbano servire più vini in occasione dello stesso evento si tenga conto delle seguenti regole:

- I vini bianchi si servono sempre prima dei rossi. I vini rosati si servono dopo i bianchi e prima dei rossi. I vini bianchi sono meno tannici dei rossi e in genere meno strutturati. Quando si beve un vino bianco dopo un vino rosso, questo tende a "scompare" e a non essere valorizzato
- I vini meno alcolici si servono prima di quelli più alcolici. A causa dell'azione "pseudo-calorica" dell'alcol, un vino poco alcolico sarà meno percepibile se servito dopo un vino più alcolico
- I vini giovani precedono quelli più vecchi. Un vino giovane presenta dei caratteri fruttati, vivaci e "semplici", mentre i vini più vecchi presentano caratteristiche più complesse ed evolute
- I vini leggeri e poco strutturati vanno serviti prima di quelli di corpo e strutturati. Il corpo di un vino è prevalentemente determinato dalla quantità del suo "estratto secco", cioè delle sue parti solide, che si depositano sulla bocca facendo "scivolare" i vini meno corposi. Si può valutare questo effetto osservando la propria lingua, spesso anche i propri denti, dopo avere bevuto un vino rosso tannico e robusto
- I vini più freddi e freschi vanno serviti prima di quelli più caldi. Una bevanda fredda, o comunque un cibo freddo, quando viene servita dopo una bevanda o un cibo caldo provoca un trauma sensoriale e tattile. L'eccezione è rappresentata dagli aperitivi e dai vini consumati a fine pasto, in genere serviti in tempi abbastanza lontani dal pasto principale
- I vini aromatici si servono sempre dopo quelli meno aromatici. La percezione di un aroma delicato o leggero sarà più difficilmente rilevabile se il bulbo olfattivo è stato precedentemente inondato da una serie di aromi intensi
- I vini secchi si servono prima di quelli dolci. Questa regola segue la stessa norma che si adotta per la composizione di un pasto: i dolci si servono alla fine e con i cibi dolci è sempre opportuno abbinare un vino dolce
- Un vino non deve mai fare rimpiangere quello che lo ha preceduto. Il successo di questa regola è assicurato dall'applicazione di tutte quelle precedenti. Un vino che fa rimpiangere il precedente, oltre a deludere le buone aspettative generate fino a quel punto, induce anche ad un atteggiamento pregiudizievole e ad una scarsa predisposizione per i vini successivi

Inoltre i vini vanno serviti anche in funzione della stagione. In estate si tende in genere a preferire i vini bianchi e rosati, mentre nelle stagioni fredde si favoriscono i vini rossi e strutturati.

Per il servizio dei vini spumanti, oltre a seguire quanto riportato sopra, si applicano anche le seguenti regole:

- Gli spumanti prodotti con metodo "Charmat" o "Martiniotti" precedono sempre i "Metodo Classico" o "Méthode Champenoise".
- Gli spumanti millesimati si servono dopo i non millesimati. In genere gli spumanti millesimati hanno caratteristiche superiori rispetto agli altri, come profumi più complessi e maggiore struttura, e pertanto si servono dopo

Nel caso in cui si debbano servire durante la stessa occasione vini fermi e vini spumanti, in genere, con le dovute eccezioni e comunque

basandosi sulle regole riportate sopra, gli spumanti secchi si servono all'inizio, mentre gli spumanti dolci si servono al termine, dopo i vini fermi. I vini passiti e i vini dolci vanno sempre serviti dopo ogni altro vino, sia fermo che spumante. Una considerazione particolare va fatta per i vini fortificati, come per esempio il Marsala e il Jerez (Sherry). Se sono secchi, come per esempio un Marsala Vergine oppure un Jerez Fino, si possono servire come aperitivi, non da ultimo, anche in abbinamento con le pietanze durante un pasto, mentre se sono dolci, come per esempio un Marsala Superiore Dolce o un Jerez Pedro Ximénez, vanno serviti alla fine e dopo tutti gli altri vini.

Accessori e Strumenti

Fra gli accessori più importanti e senz'altro indispensabili per aprire una bottiglia di vino, troviamo il cavatappi. Esistono diverse forme e varianti di questo strumento, fino ad arrivare a vere e proprie macchine stappatrici che eseguono la rimozione del tappo in modo quasi automatico. Per quanto attraenti e affascinanti queste macchine possono apparire, la nostra preferenza è comunque per la forma più classica e funzionale: il cavatappi cosiddetto a leva, quello che viene utilizzato dai professionisti del settore, come per esempio, i sommeliers. Nella figura 5 sono riportati, sulla destra, due tipi di cavatappi a leva, entrambi funzionali e pratici.

Questo tipo di strumento è composto da un corpo o manico, che ne consente l'impugnatura, al quale sono fissate tutte le sue parti mobili che sono la lama, la spirale e la leva. Ogni elemento del cavatappi assume un'importanza fondamentale che contribuisce alla perfetta apertura di una bottiglia. Il manico dovrà essere di forma ergonomica che ne consente una salda e comoda presa durante l'operazione di trazione. La lama dovrà essere di acciaio temperato, resistente e preferibilmente dentata o seghettata, in modo da facilitare il taglio netto e preciso della capsula. Le lame dritte e lisce funzionano egregiamente fino a quando rimangono ben affilate, condizione che con il tempo tende a scomparire; pertanto una lama non affilata provocherà la lacerazione e la frammentazione della capsula, esteticamente poco piacevole da vedere.

La parte più importante del cavatappi è certamente la spirale. La sua lunghezza dovrà essere di circa 5÷6 centimetri, sarà di acciaio cromato, meglio ancora se ricoperto di teflon. Le spirali ricoperte di teflon sono da preferirsi a quelle cromate in quanto presentano un minore attrito durante l'avvitamento nel sughero, facilitando quindi l'operazione di introduzione della spirale. Un minore attrito fra la spirale e

il sughero consente di provocare un numero minore di fratture e lacerazioni nel tappo, caratteristica fondamentale quando il sughero è vecchio e fragile. Come riferimento si osservino i cavatappi della figura 5: quello in basso ha la spirale cromata, mentre quello in alto ha la spirale ricoperta di teflon.

Altro elemento importante del cavatappi è la leva che in genere è di due tipi: a singolo appoggio o a doppio appoggio. Nella figura 5 vengono riportati entrambi i tipi di leva: il cavatappi in basso ha una leva a singolo appoggio, mentre quello in alto ha una leva a doppio appoggio. Entrambi i tipi svolgono la loro funzione in modo egregio e soddisfacente, tuttavia la leva a doppio appoggio riduce notevolmente la forza necessaria per l'estrazione del tappo, in quanto consente di variare la posizione del fulcro in funzione della quantità di tappo estratto dalla bottiglia. Con questo tipo di leva, si inizierà l'estrazione del tappo appoggiando il punto superiore sull'apertura della bottiglia, e quando il tappo sarà estratto per circa metà della sua lunghezza, si sposterà l'appoggio nel punto inferiore e si completerà l'estrazione. Usare il cavatappi a leva non presenta grosse difficoltà. La prima operazione che si compie è il taglio della capsula della bottiglia. La capsula va sempre tagliata al di sotto del cercine (l'anello che si trova in prossimità dell'apertura) e mai sopra di questo. La ragione di questa operazione è essenzialmente dettata da questioni igieniche. Le bottiglie vecchie e che hanno soggiornato per un lungo tempo in cantina, potrebbero avere sviluppato delle muffe fra il tappo, il collo e la capsula. Queste eventuali muffe vanno eliminate con l'aiuto di un tovagliolo: tagliare la capsula sotto il cercine consente di "mettere a nudo", e quindi di pulire, una parte più estesa del collo. Una volta tagliata la capsula, si provvederà a posizionare la punta della spirale sul sughero, leggermente fuori dal suo centro, e si eserciterà una pressione sufficiente a fare entrare la punta della spirale nel sughero. Si inizierà quindi ad avvitare il cavatappi in modo che la spirale entri nel sughero e si farà attenzione a mantenere il cavatappi perpendicolare e diritto e a non fare uscire la spirale dall'estremità interna del tappo. Prima di iniziare ad avvitare la spirale, è buona norma assicurarsi sul tipo di tappo e sulla sua lunghezza in modo da non avvitare troppo la spirale evitando quindi che i piccoli frammenti di sughero finiscano nel vino. Dopo avere avvitato la spirale, si appoggerà la leva nel bordo dell'apertura della bottiglia e si eserciterà una trazione sul manico fino alla completa estrazione del tappo.

Un altro strumento che può risultare utile per l'apertura di una bottiglia, in questo caso una bottiglia particolare, è la pinza per spumanti. (riportata sul lato sinistro della figura 5) L'estrazione di un tappo da una bottiglia di uno spumante non presenta in genere grosse difficoltà, tuttavia può accadere talvolta che il tappo, per effetto del tempo, si sia incollato al collo e quindi la sua torsione e rimozione risulta estremamente difficoltosa. Come si può vedere, la pinza ha due ganasce dentate che vengono utilizzate per ottenere una maggiore e sicura presa sul tappo, il manico della pinza consentirà di effettuare dei movimenti di torsione fino a sbloccare il sughero. Questa pinza viene esclusivamente utilizzata per sbloccare il tappo, mentre l'estrazione finale sarà effettuata a mano, come illustrato di seguito. La pinza ha inoltre una tronchesina all'estremità che risulterà utile per spezzare e rimuovere la gabbietta di metallo nel caso in cui, durante la sua apertura, dovesse rompersi in modo tale da non consentire più la sua rimozione manuale. Nel caso in cui non si disponga di una pinza per spumanti, si può fare uso di uno schiaccianoci.

Concludiamo questa breve ed essenziale trattazione sugli accessori utili all'apertura della bottiglia ricordando di munirsi anche di un piccolo tovagliolo bianco, oppure un semplice tovagliolo di carta, che sarà utile per compiere tutte le operazioni di pulizia che verranno svolte sia durante l'apertura della bottiglia sia durante il suo servizio.

Apertura della bottiglia

Dopo avere preparato tutti gli strumenti necessari e avere provveduto a portare la bottiglia alla sua temperatura di servizio, è finalmente



Fig. 5: Pinza per spumante e due tipi di cavatappi a leva

giunto il gran momento dell'apertura. Prima di illustrare in dettaglio le procedure opportune per aprire una bottiglia, nel nostro caso vini fermi o frizzanti e vini spumanti, ci soffermeremo a considerare alcuni aspetti e inconvenienti che si possono verificare e alcune precauzioni da adottare in particolari casi.

L'inconveniente più temuto in assoluto quando si apre una bottiglia è quello del cosiddetto "odore di tappo" che, ad onore del vero, si verifica oramai con una frequenza piuttosto bassa, tuttavia può accadere ed è necessario saperlo riconoscere in modo da evitare il servizio della bottiglia. Descrivere a parole un odore non è certamente facile, soprattutto, la descrizione di odori sconosciuti per i quali non è nemmeno possibile ricorrere all'analogia con altri, è sicuramente difficile. L'odore di tappo, sgradevole e facilmente riconoscibile, diventa inconfondibile dopo averlo rilevato la prima volta. A titolo di esempio approssimativo, l'odore di tappo può essere associato ad un peggioramento dell'odore del sughero in buone condizioni, un odore che ricorda un insieme composto da muffa, cartone o giornali bagnati e sostanze organiche in putrefazione. Questi odori sgradevoli vengono trasmessi anche al vino contenuto nella bottiglia, danneggiando in modo irreparabile sia il gusto che il profumo. Un vino che "sa di tappo" si riconosce facilmente all'esame olfattivo dove la prevalenza dell'odore di questo difetto copre tutto il resto. In bocca il difetto si presenta con un sapore disgustoso che ricorda direttamente il suo odore. La causa di questo difetto non è da attribuirsi alla negligenza del produttore di vino e nemmeno alla negligenza di chi lo ha conservato. Tecnicamente parlando, il sentore di tappo è provocato da un composto chimico, il 2,4,6-Tricloroanisolo, o semplicemente 246-TCA. Sono molti i fattori che determinano la comparsa di questa sostanza, nella maggior parte dei casi non è assolutamente prevedibile per chi produce tappi di sughero. Fino a qualche anno fa i tappi di sughero venivano lavati con una soluzione a base di cloro; successivamente si è scoperto che questa soluzione reagiva con l'umidità e con alcuni funghi presenti nel sughero, dando origine al temuto 246-TCA che provoca appunto l'odore di tappo. Benché i tappi non siano più lavati con soluzioni a basi di cloro, quello che è certo è che il sentore di tappo è ancora riscontrabile in alcune bottiglie. Si è successivamente scoperto che il composto è talvolta naturalmente presente nel sughero, in altri casi è dovuto a contaminazione per contatto durante lo stoccaggio e la conservazione dei tappi. Recenti stime indicano che il problema del "sentore di tappo" è riscontrabile fra il 2÷5% delle bottiglie di vino in commercio. A titolo di completezza e di chiarezza, un vino che sa di tappo non è assolutamente nocivo per la salute, l'unico inconveniente che provoca è il disgusto olfattivo e gustativo; cosa non di poco conto per chi apprezza il vino in generale.



Fig. 6: Deposito di tartrati sul tappo di sughero

Un altro inconveniente che può essere rilevato in un tappo e con una casistica piuttosto rara, è il deposito di tartrati che si forma sulla parte del sughero rimasto a contatto con il vino, il fenomeno si presenta come riportato nella figura 6 e gli stessi cristalli possono essere presenti anche sul fondo della bottiglia. Prima di tutto una notizia rassicurante: non sono mai e in nessun caso un segno di difetti o danni presenti nel vino. I cristalli di tartrato sono assolutamente innocui e possono, al limite, dare fastidio alla vista del tappo e della bottiglia. Tecnicamente si tratta di un sottoprodotto dell'acido tartarico, l'acido principale del vino, e prende il nome di *sale di potassio dell'acido tartarico*, o semplicemente *tartrati*. La formazione dei tartrati può essere anche a causa di un lungo soggiorno, generalmente molti mesi, delle bottiglie in ambienti molto freddi, come per esempio il frigorifero. Il fenomeno si riscontra più frequentemente nei vini bianchi che in quelli rossi e, lo ripetiamo, non è da ritenersi un difetto o un peggioramento del vino.

Un'importante precauzione che si dovrà prendere quando si sta per aprire una bottiglia di vino è quella di tagliare la capsula al di sotto del cercine. (l'anello sporgente in prossimità dell'apertura del collo della bottiglia) Questo accorgimento, che può risultare banale e maniacale, viene adottato prevalentemente per ragioni di igiene e consente di pulire in modo più accurato la parte della bottiglia da dove uscirà il vino. Se si lasciasse quella parte sporca, spesso vi si trovano muffe, la sporcizia sarebbe trasportata dal vino nel bicchiere e potrebbe danneggiare le sue qualità organolettiche. La formazione di muffa sotto la capsula si verifica molto spesso nelle bottiglie conservate per lungo tempo in cantina, mentre è quasi impossibile trovarla nelle bottiglie giovani. Un altro buon motivo che giustifica il taglio della capsula sotto il cercine è dovuto all'eventuale presenza di vino uscito dal tappo durante la sua conservazione a causa di cambiamenti di temperatura. Questo vino, intrappolato nella capsula, dapprima diventa acescente e quindi si ossida con il risultato di emettere odori e sapori sgradevoli. Anche in questo caso sarà necessario pulire accuratamente la bottiglia con un tovagliolo in modo da prevenire il suo trasferimento nel bicchiere durante la mescolta del vino.

La pratica di aprire una bottiglia di vino, particolarmente quelli rossi, con alcune ore di anticipo, spesso considerata come "regola aurea" del buon bere, è in realtà e a rigore di logica, un'operazione poco utile. Se l'effetto dell'apertura preventiva della bottiglia è quello di "arieggiare" il vino, o come spesso si dice "di farlo respirare", si consideri la condizione in cui si viene a trovare il vino in una bottiglia piena. L'unica parte del vino che rimane a contatto con l'aria è quella che si trova nel collo, una superficie molto ristretta se comparata al volume complessivo della bottiglia: per avere un effetto apprezzabile dovrebbe essere aperta con molte, troppe ore di anticipo. Di certo è molto più conveniente e apprezzabile l'effetto dell'ossigenazione che il vino riceve quando viene versato nel bicchiere: una quantità minore di liquido e una superficie di esposizione all'aria certamente maggiore. Si aggiunga a questo l'utile operazione di ossigenazione che può essere svolta semplicemente roteando il bicchiere; il confronto con l'efficacia dell'ossigenazione in bottiglia è improponibile. Alcuni sostengono che l'ossigenazione in bottiglia è in realtà una lenta ossigenazione che non provoca traumi al vino, soprattutto in quelli molto vecchi, obiezione lecita e giustificata, se vista in questa ottica. Che dire allora della decantazione, cioè quella pratica di versare il contenuto della bottiglia in una caraffa adottata prevalentemente per i vini molto vecchi? Questa operazione, seppure condotta nel modo corretto, cioè versando il vino lentamente, consente una completa e repentina ossigenazione di tutto il vino, inoltre, quando il vino si trova nella caraffa, la superficie di contatto con l'aria è decisamente estesa e ampia rispetto a quella del collo della bottiglia, certamente la quantità di ossigeno a contatto con il vino è decisamente elevata.

L'ultima precauzione che citiamo prima di vedere in dettaglio l'apertura della bottiglia è relativa alla valutazione del vino prima di servirlo. Sarà sufficiente versare una piccola quantità in un bicchiere, preferibilmente da degustazione ISO, ed effettuare un sommario e rapido

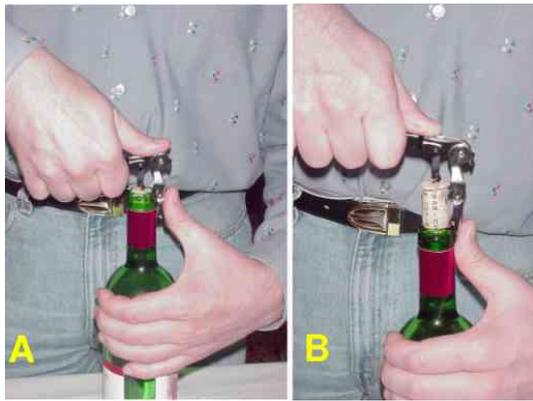


Fig. 7: Apertura della bottiglia con "tappo raso"

esame delle condizioni del vino; eviterà senz'altro cattive sorprese ai vostri ospiti e a quelli a cui offrirete il vostro vino.

Vini Fermi e Frizzanti

L'apertura di una bottiglia di vino fermo, e comunque l'apertura delle bottiglie che hanno un tappo di sughero "raso", cioè che è completamente inserito nel collo della bottiglia, inizia con il taglio della capsula, se presente, utilizzando la lama del cavatappi. La capsula va sempre e comunque tagliata al di sotto del cercine, cioè l'anello che si trova in prossimità dell'apertura della bottiglia. L'esatto punto di taglio della capsula è visibile in figura 7. Dopo avere rimosso la capsula, con un tovagliolo si procederà alla completa pulizia dell'apertura della bottiglia e del cercine; in questo punto potrebbero essersi sviluppate muffe che potrebbero inquinare i primi bicchieri che si serviranno. Assicurarsi inoltre che non siano presenti tracce di vino ossidato fuoriuscito dal tappo durante il periodo di conservazione che, se presenti, vanno pulite accuratamente.

Estrarre la spirale del cavatappi e collocare la punta sul tappo di sughero, leggermente fuori dal suo centro, ed esercitare una pressione sufficiente a farla entrare nel sughero. Posizionare il cavatappi perpendicolarmente al piano di appoggio ed iniziare ad avvitare la spirale; fare attenzione a non avvitare troppo in modo da non forare l'estremità interna del tappo con la conseguenza di sporcare il vino con i detriti di sughero. A tal proposito è necessario assicurarsi sulla lunghezza effettiva del sughero e regolarsi di conseguenza. Successivamente si posizionerà il punto di appoggio della leva del cavatappi sul bordo dell'apertura della bottiglia e si impugnerà il manico, mentre con il pollice dell'altra mano si farà pressione sulla leva in modo che questa non scivoli durante l'operazione di estrazione. (Vedere figura 7.A)

Iniziare la trazione sul manico del cavatappi fino ad estrarre quasi completamente il sughero come illustrato in figura 7.B. L'estrazione del sughero verrà completata manualmente: con un tovagliolo si afferrerà la parte già estratta del tappo e si procederà alla sua completa rimozione mediante torsioni o movimenti laterali, in ogni caso non si eserciterà nessuna trazione verso l'alto. Questa operazione ha lo scopo di prevenire il poco elegante "botto" e, di conseguenza, l'eventuale "effetto pistone" che potrebbe rovinare il vino che si trova nella parte superiore della bottiglia. Il "botto", frequente nell'apertura degli spumanti e che va evitato, provoca un "effetto pistone" che da origine ad un'aspirazione nel collo della bottiglia di una parte delle sostanze volatili, concentrandole nella superficie e quindi nel vino che si trova nella parte superiore della bottiglia. Questo inconveniente potrebbe anche creare un falso "sentore di tappo", o di altri odori sgradevoli, nel primo bicchiere servito. Durante l'estrazione del tappo nelle bottiglie di vino frizzante, si procederà con maggiore cautela in quanto all'interno della bottiglia è presente una maggiore pressione e che po-

trebbe espellere improvvisamente il tappo provocando sia il botto che l'effetto pistone di cui abbiamo parlato.

Una volta estratto il tappo, e sempre tenendolo con il tovagliolo, si procederà alla valutazione del suo buono stato, in particolare, si valuterà l'eventuale presenza del cosiddetto "sentore di tappo". Il tappo va tenuto con il tovagliolo in modo da evitare l'eventuale percezione di eventuali odori presenti sulla mano. Il tappo va osservato nella sua interezza e si valuterà il buono stato di conservazione e l'assenza di eventuali marcescenze. Si procederà poi con annusare il tappo, prima verrà annusata la parte laterale e in tutta la sua lunghezza e quindi, si annuserà l'estremità che si trovava all'interno della bottiglia. Un tappo in buone condizioni avrà sempre l'odore del vino contenuto nella bottiglia, altri odori sono probabili indizi di difetti. Se l'esame del tappo non ha riscontrato difetti, si procederà nuovamente con la pulizia del collo della bottiglia e della sua apertura, facendo attenzione ad eliminare anche eventuali detriti di sughero. A questo punto si può procedere con l'assaggio preventivo del vino e quindi alla miscita.

Vini Spumanti

Prima di procedere con l'apertura della bottiglia, se questa è stata raffreddata per immersione in acqua e ghiaccio, si provvederà ad asciugarla con un tovagliolo. L'apertura di una bottiglia di spumante ha inizio con la rimozione della capsula. Utilizzando la lama del cavatappi si procederà a tagliare la capsula sotto il cercine e sotto la gabbietta, e quindi verrà eliminata. (Vedere figura 8.A) Successivamente si afferrerà il collo della bottiglia con la mano mentre con il pollice si terrà fermo il tappo in modo da contenere e prevenire improvvise espulsioni. Con l'altra mano si inizierà ad allentare la gabbietta, come illustrato in figura 8.A. Nel caso in cui la gabbietta dovesse rompersi durante questa operazione, si può fare uso della pinza da spumante (figura 5) e con l'aiuto delle tronchesine si procederà alla sua rimozione.

Dopo avere rimosso la gabbietta, si impugnerà la bottiglia come mostrato in figura 8.B e si inizierà l'operazione di estrazione del tappo. Con una mano si terrà ben fermo il tappo, mentre con l'altra mano si procederà a fare ruotare la base della bottiglia in modo da sbloccare il tappo e iniziare la sua estrazione. (Vedere figura 8.B) Durante questa operazione si farà attenzione anche a contrastare la forza esercitata sul tappo dalla pressione interna e che potrebbe dare luogo al cosiddetto "botto" che va comunque evitato. Nei vini spumanti, a causa dell'alta pressione interna alla bottiglia, l'effetto pistone, di cui abbiamo già parlato, è molto più accentuato e per il suo effetto verrebbero aspirate

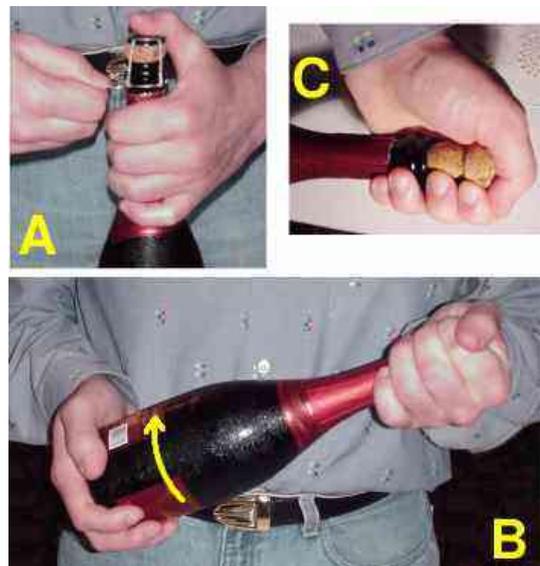


Fig. 8: Apertura della bottiglia di spumante

nella superficie una maggiore quantità di sostanze volatili. Ad ogni rotazione della base si provvederà anche a fare uscire una piccola parte del tappo fino alla sua completa rimozione. Quando il tappo sarà quasi estratto, la pressione interna inizierà ad uscire e si udirà un "sibilo": a questo punto interrompere la rotazione e attendere che tutta la pressione esca dalla bottiglia contrastando con la mano la sua forza in modo da farla uscire lentamente. (figura 8.C) Al termine di questa operazione il tappo sarà uscito dalla bottiglia e si troverà nella mano. Durante l'apertura della bottiglia di spumante è assolutamente necessario che la bottiglia sia mantenuta obliqua in quanto evita eventuali espulsioni del vino, cosa che invece è frequente quando la bottiglia è aperta in posizione verticale, la sua temperatura è piuttosto elevata oppure sia stata scossa in modo violento.

Successivamente si provvederà ad esaminare il buono stato di conservazione del tappo e, annusandolo, si procederà alla rilevazione dell'eventuale presenza del "sentore di tappo". Con il tovagliolo si pulirà quindi il collo della bottiglia e la sua apertura. Dopo avere assaggiato lo spumante ed essersi assicurati dell'assenza dei difetti, si può procedere con la miscita.

Decantazione

La decantazione è quell'affascinante operazione che ha due funzioni ben precise: la prima è di separare il vino da eventuali depositi che si sono formati nella bottiglia durante un lungo periodo di affinamento, la seconda è quella di favorire l'aerazione del vino. La decantazione è sempre necessaria quando si deve separare il vino da eventuali depositi, facoltativa quando si deve semplicemente ossigenare il vino. La decantazione si rende inoltre necessaria quando si hanno dei vini, anche giovani, che presentano lievi difetti olfattivi, come per esempio un eccesso di anidride solforosa, (SO₂) che possono scomparire con un'adeguata ossigenazione.

La pratica della decantazione tende ad essere utilizzata sempre meno frequentemente quando si deve unicamente ossigenare un vino, in quanto la ricca scelta di ampi calici disponibili consentono di effettuare l'aerazione del vino con la stessa efficacia. Ci sono comunque correnti di pensiero distinte relativamente alla decantazione: c'è chi la ritiene assolutamente necessaria per tutti i vini affinati, chi invece tende ad evitarla in quanto ritiene possa nuocere ai complessi aromi sviluppati con fatica nel corso del tempo. Di sicuro la decantazione distrugge irrimediabilmente i vini troppo vecchi che non sopporterebbero un'ossigenazione repentina. Si farà anche attenzione a non decantare il vino molte ore prima di servirlo: dalla semplice aerazione si arriverebbe all'ossidazione, poco piacevole nei vini. La cosa migliore è decantare un vino poco prima di servirlo e di farlo solamente quando è necessario.

L'operazione si effettua con l'ausilio di una caraffa o di un "decanter" e di una candela. Prima di iniziare il travaso nella caraffa, sarà necessario procedere al suo avvinamento con una piccola quantità di vino che verrà poi eliminata. Si tiene quindi la caraffa in una mano e in posizione inclinata, mentre con l'altra si prenderà la bottiglia e si farà in modo che il collo si trovi sopra la candela in modo da verificare la limpidezza del vino. Si faccia attenzione a tenere la candela ad una distanza sufficiente da evitare un dannoso riscaldamento del collo della bottiglia. Si procede quindi a versare lentamente il vino nella caraffa, sempre e comunque lentamente, facendolo scorrere lungo le pareti fino a quando dal collo non si comincerà a notare accenni di torbidezza: questo è il momento in cui si interrompe il travaso.

Conservazione della bottiglia aperta

Spesso accade che al termine del servizio di una bottiglia rimanga del vino e quindi ci si trova nella condizione di doverlo conservare in modo da non sciuparlo. Il fattore principale che compromette la qualità di un vino è l'ossigeno, pertanto ogni pratica di conservazione adottata

avrà come scopo principale quello di limitare gli effetti dell'ossidazione. Il sistema migliore consiste nell'ottenere la minore quantità d'aria possibile all'interno della bottiglia in modo da limitare il contatto con la superficie del vino e quindi un rapporto ossigeno/vino molto basso. Il metodo migliore per conservare un vino è quello di travasarlo, per esempio, in una bottiglia più piccola: si riempirà completamente e quindi verrà tappata. In questo modo lo spazio concesso all'ossigeno sarà molto ridotto. A tal proposito è opportuno conservare le mezze bottiglie di vino, quelle da 0.375l così come quelle da mezzo litro: risulteranno molto utili per questo scopo.

In commercio esistono inoltre buone alternative che consentono di conservare il vino per qualche giorno senza che questo subisca un drastico deperimento. Il più famoso di questi è senza dubbio la pompa per creare il sottovuoto nella bottiglia e con la quale si può conservare un vino per non oltre 2-3 giorni. Il sistema è composto da una pompa e da tappi ermetici riutilizzabili che vengono usati per chiudere la bottiglia. Con la pompa si procederà all'estrazione dell'aria nella bottiglia fino ad eliminare la quasi totalità di ossigeno. Un altro metodo è quello di fare uso di speciali bombolette di gas inerti, in genere composti da azoto (N₂) e anidride carbonica (CO₂), che verranno spruzzati all'interno della bottiglia. Il gas si depositerà sulla superficie del vino isolandolo dal contatto con l'ossigeno. Indipendentemente dal metodo di conservazione adottato per le rimanenze di vino, questo andrà comunque consumato entro 2 o 3 giorni.

La conservazione dello spumante può essere fatta tappando la bottiglia con degli speciali tappi detti "stopper" o tappi da spumante. Questi tappi sigillano ermeticamente la bottiglia e prevengono l'ingresso dell'ossigeno così come l'uscita di anidride carbonica. Il famoso rimedio di inserire un cucchiaino nella bottiglia non ha invece nessun effetto ed è pertanto inutile.

NON SOLO VINO

Il Pane

Nella sua apparente semplicità, il pane è certamente uno dei più importanti patrimoni dell'intera umanità

Il pane è probabilmente l'alimento più importante per l'intera umanità, senza ombra di dubbio è una vera ricchezza e una straordinaria risorsa. Purtroppo non si conosce il nome di quell'autentico genio, o di quei i geni, che riuscirono ad inventarlo e a produrlo per la prima volta. Quello che è certo è che il pane ha subito uno sviluppo durante il corso dei secoli, ma fondamentalmente, i suoi ingredienti sono praticamente rimasti gli stessi. Noi che viviamo in questa epoca così frenetica e lontana dai tempi in cui il pane fu "inventato", diamo per scontata la sua presenza nelle nostre tavole, probabilmente, senza nemmeno riflettere sul suo reale valore. Anche se non sappiamo chi ideò per la prima volta il pane, di certo era una persona, o erano persone, dotate di un'immaginazione straordinaria: immaginare di macinare il frumento in modo da ricavarne una polvere, la farina, di pensare poi di impastarla con acqua e poi cuocerla al fuoco, sembra una sciocchezza, ma dobbiamo ammettere che è in realtà il frutto del più geniale ingegno e intuito della storia dell'umanità.

Parlare di pane, di un pane particolare, è assolutamente impossibile, questo alimento è così radicato nelle culture dei popoli del mondo che ogni paese vanta ricchezze e tradizioni proprie: pane semplice, pane lievitato, pane azzimo, pane speciale, pane condito e chi più ne ha più ne metta. Senza poi contare le innumerevoli forme che il pane assume. Se consideriamo poi tutte le varianti che troviamo anche nei singoli paesi, la lista diventa praticamente infinita. Nonostante la vastità dei pani che si producono nel mondo, c'è una cosa che li accomuna tutti senza ombra di dubbio: la bontà. Il pane, se paragonato ad altre preparazioni culinarie, è piuttosto semplice, eppure i pensieri,

le emozioni e il fascino che l'odore e la fragranza del pane appena sfornato possono evocare in ognuno di noi non sono suscitate da nessun altro alimento. Questo lo rende senz'altro speciale e unico, come in effetti è. Se si pensa inoltre al potere che ha di sfamare così tanta gente in tutto il mondo, per la sua bontà e semplicità è spesso considerato come alimento "soccorso" per tutti quei popoli che purtroppo si trovano in condizioni di disagio e di bisogno. Non è cosa da poco, solo per questo motivo, il pane si merita la più alta considerazione e i più alti onori: il pane è certamente un alimento nobile e prezioso, probabilmente il più nobile di tutti.

Breve Storia del Pane

Le prime evidenze storiche che testimoniano le prime forme di produzione del pane non lievitato risalgono a circa 10 000 anni fa. Tuttavia fu in Mesopotamia, nel 7 000 A.C. circa, che l'uomo iniziò ad utilizzare delle pietre con lo scopo di macinare il frumento e ricavare la farina, che veniva successivamente impastata con acqua e cotta sul fuoco. Ci sono inoltre scoperte archeologiche, che risalgono a circa 4 000 anni fa, che hanno permesso di ritrovare del pane nei resti di un villaggio in Svizzera. Altre scoperte archeologiche includono ritrovamenti di pane in alcune tombe a Tebe, in Egitto, che risalgono a circa 3 500 anni fa. Fu proprio in Egitto, nel 2 600 A.C. circa, che si fece la più grande scoperta per la produzione del pane: il lievito e quindi, la lievitazione. Prima che l'uomo imparò a coltivare i lieviti, si era soliti conservare una piccola porzione dell'impasto crudo, che veniva lasciato in contatto con l'aria, consentendo ai lieviti naturalmente presenti nell'aria di fermentare l'impasto con l'ulteriore effetto di renderlo acido. Questo impasto veniva poi aggiunto all'impasto che si utilizzava per la produzione del pane dando luogo alla lievitazione. Gli antichi Egizi furono probabilmente i primi a considerare la panificazione come un'arte, il consumo di pane di questo popolo era consistente, in prevalenza da parte delle classi meno abbienti e, non a caso, i Greci erano soliti chiamare gli Egizi come "*artophagoi*" cioè "mangiatori di pane".

La panificazione era ampiamente radicata e praticata in Egitto sino dal 2 500 A.C., e si trovava in netta contrapposizione con l'alimentazione raffinata della classi nobili e benestanti, dove la classe sociale più misera si nutriva largamente di pane, specialmente condito con semi di papavero o di sesamo. Nell'antica Roma, i panettieri godevano di notevole prestigio nella società e la panificazione assunse un'importanza così elevata e rituale tanto da arrivare a costruire forni addirittura all'interno di tempi. I Romani migliorarono le tecniche di macinatura del frumento riuscendo ad ottenere e a produrre una farina che, per la prima volta nella storia, consentiva di preparare il "*pane bianco*". Si ritiene che nell'anno 100 A.C. a Roma ci fossero più di 200 esercizi commerciali che producevano e vendevano pane arrivando addirittura, nell'anno 100 circa, a fondare una vera o propria scuola di panificazione.

Nel corso della sua lunghissima storia, il pane divenne sempre più importante nella vita della gente e ancora oggi assume un ruolo importante e fondamentale nella celebrazioni di riti religiosi in tantissime culture e tradizioni del mondo. Per esempio, il pane è largamente citato nella Bibbia al quale si riconosce un alto valore rituale e celebrativo, lo stesso significato è ancora oggi fondamentale in tutte le religioni che riconoscono nella Bibbia il loro Testamento Sacro. Il pane è oggi diffuso ovunque nel mondo e ogni paese, ogni cultura e ogni tradizione annovera i suoi pani e i suoi ingredienti tipici. Il processo di evoluzione del pane si può definire in costante sviluppo; grazie alla sua vasta diffusione nei paesi del mondo, i panettieri creano sia nuove forme che nuovi tipi, in definitiva, la storia del pane non è ancora finita.

Classificazione e Produzione

Il pane è un prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con sfarinati di frumento, o di altri cereali, acqua e lievito, a cui può essere anche aggiunto il sale. La classificazione del pane varia a seconda dei paesi in cui viene prodotto e ognuno di questi, in linea di massima, prevede delle apposite leggi che ne regolano la produzione e la definizione. Una prima classificazione è relativa all'uso del lievito e avremo quindi pani lievitati, la tipologia più comune, e pani non lievitati, in genere foggiate come focacce e di poco spessore. Altre caratteristiche che ne consentono la classificazione sono il colore, il tipo di crosta, la friabilità e il rapporto fra volume e peso. La farina con cui si produce il pane determina sia il colore che la classificazione, la farina più comunemente utilizzata per la produzione di pane è certamente quella di grano tenero con la quale si ottiene il cosiddetto "*pane bianco*" oppure integrale, più ricca di fibre, con la quale si ottiene un pane più scuro detto appunto "*pane integrale*".

Un'altra importante e vasta classificazione del pane dipende dagli ingredienti con cui viene prodotto, in genere grassi, condimenti, spezie e ingredienti aromatici, che danno luogo al cosiddetto "*pane speciale*" o "*pane condito*". I condimenti che tipicamente vengono utilizzati per la produzione di pane speciale sono lo strutto, il burro e l'olio, in genere di oliva. Altri ingredienti utilizzati per la preparazione dell'impasto sono il latte, la birra, il vino e lo yogurt. Ricca è inoltre la vastità dei pani speciali nel cui impasto vengono aggiunti semi aromatici, o semplicemente cosparsi sulla superficie, fra cui l'anice, il sesamo, il papavero e il finocchio. Inoltre si utilizzano per la preparazione dell'impasto ingredienti come lo zucchero, l'uva passa, nocciole, noci, altri tipi di frutta secca, come per esempio le mele, olive e talvolta anche ortaggi come, per esempio, la cipolla. La lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione del pane speciale è virtualmente infinita, si può affermare con certezza che l'unico limite per la produzione di questo tipo di pane è senz'altro la fantasia e l'estro dei panettieri.

Un'altra classificazione del pane è rappresentata dal tipo di farina utilizzata per la produzione dell'impasto. La farina più comune per la produzione del pane è quella di frumento tenero, tuttavia può essere miscelata con farine di altri cereali, come per esempio segale, orzo, riso, avena, farro, granoturco così come il miglio e la soia. In questo caso il pane prende il nome della farina con cui è prodotto, come per esempio "*pane di segale*" o "*pane di soia*". Queste farine vengono in genere miscelate, in parti variabili, con quella di frumento tenero, tuttavia esistono anche pani prodotti esclusivamente con queste farine senza l'aggiunta di quella di frumento. Un altro ingrediente che si trova abbastanza spesso nella preparazione dell'impasto del pane è la patata, in genere preventivamente lessata, che, fra l'altro, consente una più lunga conservazione. Infine, per la produzione di pane si può anche utilizzare la farina di frumento duro, la stessa utilizzata per preparare la pasta, come per esempio gli spaghetti, oltre ad estratti di malto.

La preparazione e la produzione di pane è un processo relativamente semplice che prevede la cottura di un impasto ottenuto con farina, acqua e lievito. Questa "semplice" ricetta richiede in realtà una maestria particolare in ogni fase della preparazione, dall'impasto, alla lievitazione e infine alla cottura. Come si è già detto, la farina principale utilizzata per la produzione del pane è quella di frumento tenero che, oltre ad avere un gradevole odore e gusto, contiene una grande quantità di glutine, una proteina elastica, che consente di ottenere un impasto omogeneo, compatto ed elastico, indispensabile per ottenere una buona lievitazione e una buona cottura. La produzione del pane inizia con l'impastare la farina con l'acqua a cui si aggiunge il lievito a cui segue la foggatura, cioè si porziona l'impasto e si conferisce una forma, e quindi si lasciano lievitare. La lievitazione è un processo fondamentale in quanto conferisce volume all'impasto. I lieviti presenti nell'impasto hanno lo scopo di trasformare, o per essere precisi, di fermentare, gli zuccheri della farina producendo alcol e anidride carbonica, il gas che, rimanendo intrappolato nell'impasto, forma delle

bolle interne e quindi volume. Il tipo di lievito comunemente utilizzato per la preparazione del pane è il cosiddetto "lievito di birra", il cui nome esatto è "*Saccharomyces Cerevisiae*". A questo processo segue la cottura che ha anche lo scopo di interrompere la lievitazione, di fissare la forma del pane e di formare la crosta, che a seconda delle tradizioni e dei paesi può essere più o meno croccante o friabile. Il processo di cottura ha inoltre l'effetto di migliorare il gusto dell'impasto. La durata della lievitazione e della cottura dipendono in larga parte dagli ingredienti utilizzati, dalla quantità di lievito e dal tipo di prodotto che si intende ottenere.

Pane e Gastronomia

Il pane è probabilmente l'alimento che più di ogni altro ha dato origine ad una moltitudine di altri prodotti: i figli del pane costituiscono una lunga e vasta scelta di prodotti che sono celebri e apprezzati ovunque. Fra i più celebri figli del pane troviamo le innumerevoli focacce, i dolci, senza dimenticare la celebre e variopinta pizza. Il pane è inoltre diventato un componente essenziale di un certo tipo di alimentazione moderna, quando la mancanza di tempo, o peggio, le frenetiche imposizioni sociali, costringono a consumare pasti frugali e rapidi; la vasta disponibilità di panini farciti con i più diversi ingredienti rappresentano praticamente la scelta più diffusa. Il pane entra inoltre in numerose preparazioni gastronomiche, sia affettato oppure, quando è raffermo, viene grattugiato e aggiunto ai più svariati impasti e ripieni oppure utilizzato per impanare carne e formaggio. Inoltre con il pane si possono preparare eccellenti minestre e zuppe: il pane non è solamente un protagonista capace di strepitosi "assoli", ma è anche un importante e fondamentale ingrediente della cucina di tutti i tempi.

Il pane, per la sua immagine umile e semplice, è sempre capace di aggiungere un tocco di bontà e di genuinità ovunque venga utilizzato: basti pensare al semplice pane tostato su cui viene cosparsa dell'ottimo olio d'oliva, una bontà semplice e schietta e che è diffusissima in tutto il centro Italia. Il pane è veramente il migliore e più degno rappresentante di quella filosofia che riconosce la più eccelsa bontà alle cose semplici. Ancora oggi, a distanza di millenni dalla sua "invenzione", rimane un punto fermo e insostituibile nell'alimentazione degli uomini di tutto il mondo; pochissime altre creazioni dell'ingegno dell'uomo hanno saputo resistere il corso del tempo fino a rimanere ai giorni nostri un elemento di primaria importanza.

Probabilmente il successo del pane è stato determinato, e continua ad essere determinato, dal suo importantissimo apporto di elementi nutritivi e del suo apporto di calorie. 100 g. di pane semplice forniscono circa 260 Kcal, mentre nel caso di pane speciale o condito, l'apporto calorico può addirittura raddoppiare. Il pane è prevalentemente composto da circa l'8% di proteine, e da una consistente quantità di amido, circa il 56%, ed è pertanto un'importante fonte di carboidrati e quindi di energia. Il contenuto in grassi è piuttosto ridotto, circa lo 0,5%, ovviamente, quando è preparato con la sola farina e il lievito, cioè quando si tratta di pane semplice. Il pane appartiene al gruppo alimentare dei cereali, che secondo studi nutrizionistici, dovrebbe rappresentare circa il 60% delle calorie totali assunte durante la giornata. Un'altra buona ragione che nobilita ulteriormente il pane e lo rende fondamentale per la sopravvivenza e il mantenimento della buona salute degli uomini. In conclusione, nel pane troviamo la più genuina ed efficiente semplicità unita alla più fragrante bontà: il piacere del profumo del pane appena sfornato, consumarlo da solo, quando è ancora caldo, senza altri ingredienti, evoca in ognuno piacevoli sensazioni e si comprende perfettamente il motivo per il quale quando si fa riferimento a cibi semplici e gustosi, inevitabilmente si finisce sempre con il dire "buono come il pane!"

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 sul nostro sito www.DiWineTaste.com.

Posiz.	Vino, Produttore
1 ☆	Château Pontet-Canet Pauillac 2000
2 ☆	Muffato della Sala 1999, Castello della Sala
3 ☆	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia
4 ☆	Gevrey Chambertin DB Boillot 1998
5 ☆	Cape Mentelle Semillon Sauvignon 2001
6 ☆	Rioja Reserva "Pagos Viejos" 1997, Bodega Artadi - Cosecheros Alavares
7 ☆	Chardonnay 2000, Planeta
8 ☆	Champagne Ayala Brut
9 ☆	Château Lynch-Bages Pauillac 2000
10 ☆	Brunello di Montalcino Riserva 1995, Fattoria dei Barbi
11 ☆	Meursault 1er cru 1999, Perrieres Louis Latour
12 ☆	Monbazillac Cuvée Prestige 1996, Château Theulet
13 ☆	Terre Alte 1999, Livio Felluga
14 ☆	Crozes Hermitage Rouge Meysonniers 1998, Chapoutier
15 ☆	Hamilton Russel Pinot Noir 2000

Legenda: ▼ in salita ▲ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata

Annunci

In questa rubrica verranno pubblicati i vostri annunci. Inviare il vostro annuncio, con una lunghezza massima di 255 caratteri, all'indirizzo Classified@DiWineTaste.com oppure compilare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito www.DiWineTaste.com. Gli annunci saranno pubblicati gratuitamente per tre numeri consecutivi. Indicare l'edizione in cui si vuole pubblicare l'annuncio (edizione italiana o edizione internazionale). L'annuncio deve essere scritto in lingua italiana per l'edizione italiana o in inglese per l'edizione internazionale. DiWineTaste non sarà in nessun caso responsabile per le eventuali inesattezze o per la non veridicità degli annunci.



Ho necessità di ricevere indicazioni per un laboratorio enologico sito nelle vicinanze di Zagarolo (RN), dove ho un piccolo vigneto. Avendo prodotto un vino con bassa gradazione alcolica e con un retrogusto amarognolo, già proprio delle uve malvasia, desidero far analizzare un campione e ricevere eventuali indicazioni su possibili correzioni. Il mio indirizzo E-Mail è giovannipascoli2@virgilio.it