


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 24, Novembre 2004

Il Gusto dell'Omologazione

Da molti anni il vino sta vivendo - o meglio, rivivendo - un nuovo e sensazionale interesse da parte dei consumatori e dei mezzi di comunicazione. Da nobile bevanda destinata a pochi eletti, quando era buono, o deprecabile vizio, quando era cattivo, il vino è stato consacrato ad uno *status symbol* segno del vivere raffinato e dell'essere alla moda in questi tempi dove apparire è più importante che essere. Il vino non poteva certamente essere un'eccezione a questa nuova regola moderna. Iniziato come un nobile tentativo di rivalutazione tradizionale e culturale della nostra millenaria e amata bevanda, oggi lo scenario è ben diverso e la speculazione, non solo economica, ha preso il sopravvento. Il vino è diventato una moda, una delle tante, in cui è sufficiente sfoggiare due o tre nomi di etichette "che fanno colpo" o di uve importanti e famose per essere considerati veri intenditori.

Si sa, apparire è oramai una questione così importante e strategica nei rapporti interpersonali che pochi - per timore di fare brutta figura - osano approfondire mentre altri tacciono abbaityati da tanto carisma. Basta poco per diventare veri esperti di vino e impressionare i propri interlocutori: due parole "magiche" pronunciate al momento giusto confidando nell'ignoranza altrui e con la speranza di farla franca e di non essere scoperti. Nel mondo del vino sono emerse da diversi anni alcune parole "magiche" che sembrano trasformare in oro tutto ciò che toccano esattamente come la leggendaria pietra filosofale di Re Mida. Fra queste parole - senza ombra di dubbio - si devono includere i nomi delle oramai celebri e abusate uve "internazionali". Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc - tanto per citare alcuni esempi - sono uve che hanno raggiunto una così elevata notorietà - anche se sarebbe opportuno dire che sono le uve sulle quali si è maggiormente speculato - tanto che la presenza di una di queste uve in un vino sembra promettere nettari divini di indiscutibile pregio.

Dopo una premessa di questo genere riteniamo opportuno fare una dovuta precisazione. Non siamo ovviamente contrari all'uso di queste uve, sappiamo benissimo che sono capaci di creare grandissimi vini, ma siamo altrettanto consapevoli che queste uve - da sole - non bastano a fare grandissimi vini. Quanti grandi vini Bordolessi, Borgognoni e della Valle della

Loira, fatti con le uve che abbiamo citato come esempio, si potrebbero elencare? Molti, anzi moltissimi. La Francia è stata - ed è ancora - un forte riferimento enologico per tutti i paesi vinicoli del mondo e forse sono ancora in molti a credere che il successo Francese sia legato all'uso di certe uve. Probabilmente in molti non si sono ancora accorti che nelle etichette dei vini Francesi non viene mai riportato il nome delle uve utilizzate per fare un vino, e certamente non per il fatto di tenere nascosti "certi segreti". L'enologia Francese è fortemente radicata al concetto dell'importanza del territorio e del suo contributo nel rendere unico un vino. Certo, il vino si fa con l'uva, ma l'uva da sola non diventa vino, ha bisogno di tanti altri fattori a partire dall'intervento dell'uomo e dalle caratteristiche del territorio.

Non intendiamo sostenere che nelle etichette non debbano essere indicate le uve con cui si è prodotto un vino, al contrario, siamo per la chiarezza più trasparente e che siano comunicate ai consumatori tutte le informazioni utili a comprendere un prodotto, uve incluse. Quello che ci piace sottolineare è che nei loro luoghi di origine, queste uve - oramai definite "internazionali" ma in quei luoghi da considerarsi come autoctone - non godono del clamore e della notorietà che invece si riscontrano in altri paesi. Eppure, visto il successo del Merlot e dello Chardonnay - tanto per citare due esempi - sarebbe nell'interesse degli stessi Francesi mettere in chiara evidenza l'uso di queste uve nelle etichette dei loro vini: sarebbe un innegabile vantaggio commerciale. Per i Francesi è il *cru* ciò che è più importante ed è questo ciò che viene esaltato nelle etichette. Possibile che Madre Natura sia stata così benevola solamente con la Francia regalandogli memorabili terre da vino tanto da

Sommario

Il Gusto dell'Omologazione	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Australia Meridionale	3
GUSTO DIVINO	
Degustare il Vino a Casa	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Castello di Spessa	12
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
La Produzione del Vino Rosato	17
NON SOLO VINO	
La Birra	19
Aquavivae	22
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

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

sottovalutare il fattore uva? L'esperienza e i fatti ci dimostrano chiaramente che non è così. Memorabili terre da vino sono presenti in molti paesi del mondo.

Nonostante queste considerazioni, l'impiego di certe uve nei vini sembra assicurare un discreto successo, questo è quello che si può evincere dalle preferenze dei consumatori e del mercato. I produttori stessi ribadiscono da anni che i vini prodotti con le cosiddette uve "internazionali" si vendono meglio di quelli prodotti con uve autoctone. Forse questo spiega anche il motivo delle modifiche dei disciplinari di produzione di zone vinicole tradizionali e celebri in cui si introducono, per la prima volta nella loro storia, uve come Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc. In queste zone sembra che il fattore territoriale non sia più sufficiente a fare vendere i loro vini, tuttavia è molto probabile che le cause siano da ricercarsi altrove. Sarebbe interessante vedere l'effetto che avrebbe l'introduzione del Sangiovese nel Bordolese o del Nebbiolo nella Borgogna, tanto per fare un raffronto. Chissà perché ai Francesi non è mai venuta in mente questa idea? Ad onore del vero in molte zone si sta cercando di rivalutare le qualità del proprio territorio - uve comprese - e questo sembra essere l'inizio di una nuova tendenza che lentamente si sta facendo largo nel nome di antiche e romantiche tradizioni. Iniziative certamente lodevoli ma che forse non sono sufficienti per il riconoscimento e l'apprezzamento delle qualità di un territorio innegabilmente diverse da qualunque altro.

Esempi di rivalutazione dei vini di un territorio e delle sue uve sono così tanti che sembra difficile credere alla situazione attuale. Sono molti i produttori che hanno avuto successo nel rivalutare le risorse del proprio territorio e che hanno contribuito al successo di altri produttori e della loro zona affermando una diversità tradizionale e culturale. Non siamo contrari alle uve internazionali, ribadiamo la nostra convinzione, fin troppo evidente nei fatti, che queste uve, unitamente al territorio in cui sono coltivate, sono capaci di creare vini di primaria grandezza ed eleganza. Il problema è che si comincia da anni ad avvertire una certa stanchezza verso quei vini "tutti diversi eppure tutti uguali" accomunati da un gusto fin troppo omologato e scontato, il più delle volte prodotti con le solite uve. Forse la colpa è anche dei consumatori, fin troppo pigri e attratti dall'apparenza e per niente interessati alla sostanza, che non hanno la curiosità - permetteteci di aggiungere - e l'intelligenza di comprendere il valore della differenza. Esistono migliaia di vini in tutto il mondo - diversi e interessanti - un patrimonio che dovremmo essere capaci di valorizzare e difendere. Le uve internazionali hanno un grande e innegabile valore enologico, tuttavia non sono le uniche con le quali si possono fare grandi vini. Viva la

differenza!

La Posta dei Lettori

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

Qual'è la differenza fra il Moscato di Pantelleria e il Passito di Pantelleria?

Carlo Nocera - Palermo (Italia)

Il Moscato e il Passito di Pantelleria sono certamente fra i vini dolci più rappresentativi di tutta Italia ed è difficile trovare qualcuno a cui non piacciono. Dolci, densi, aromatici e suadenti, sono buoni compagni di formaggi piccanti e della pasticceria. Questi vini sono prodotti con uva Moscato di Alessandria - localmente detta *Zibibbo* - coltivata in vigneti circondati da muriccioli e le viti sono generalmente piantate in buche scavate nel terreno in modo da proteggerle dai forti venti e sfruttare l'acqua della pioggia. Il Moscato di Pantelleria è prodotto con uve da vendemmia tardiva e il mosto è lasciato brevemente in contatto con le bucce in modo da arricchirlo dei tipici aromi. Il Moscato di Pantelleria deve avere un titolo alcolico minimo del 12,5% e zuccheri residui compresi fra l'1 e il 5%. Il Passito di Pantelleria è prodotto con uve da vendemmia tardiva lasciate appassire al sole, il titolo alcolico minimo è del 14% e zuccheri residui che possono arrivare anche al 12%. Entrambe le versioni possono essere prodotte come *liquoroso* nel caso in cui sia stato aggiunto alcol etilico o acquavite di Moscato. Infine, il Moscato Naturale di Pantelleria è prodotto con uve da vendemmia tardiva alle quali si aggiunge una parte di uve leggermente appassite.



Mi piace lo Champagne e mi piace apprezzare nel bicchiere due qualità in particolare: il perlage e gli aromi. Se uso un classico flûte, il perlage si sviluppa molto bene ma gli aromi sono penalizzati, se uso un calice più grande, il perlage svanisce in fretta ma gli aromi sono accentuati. Esiste una soluzione a questo problema?

Jean-Marc Métrat - Lione (Francia)

Gli aromi dello Champagne, in particolare i millesimati lasciati maturare in bottiglia sui propri lieviti per molti anni, sono decisamente penalizzati dall'uso di un calice flûte. Nonostante questo tipo di calice sia eccellente per il lento e continuo sviluppo del perlage, in realtà penalizza fortemente lo sviluppo degli aromi. Al contrario, calici più grandi, come per esempio quelli usati per i vini bianchi maturi, sono eccellenti per l'apprezzamento degli aromi ma, a causa dell'ampia superficie di contatto con l'aria, il perlage svanisce rapidamente favorendo un rapido rilascio di anidride carbonica. Questo causa anche la perdita dell'effervescenza che negli Champagne - così come negli spumanti metodo classico - svolge un ruolo importante

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

nella determinazione dell'equilibrio. Questo inconveniente si può risolvere in due modi, di cui il secondo è maggiormente consigliabile. La prima soluzione consiste nello smerigliare il fondo del calice in modo da creare il cosiddetto *punto di effervescenza* - un piccolo cerchio di 3-5 millimetri di diametro è sufficiente - mentre il secondo consiste nell'utilizzare un calice ampio con un fondo conico profondo dalle dimensioni ridotte - soluzione che è stata adottata anche da molti consorzi di produttori di spumanti metodo classico, come Champagne e Franciacorta - e che consente di esaltare sia gli aromi sia il perlage. Un'immagine del calice adottato dal consorzio dei produttori del Franciacorta è riportata nell'articolo "L'Abbinamento del Cibo con gli Spumanti" pubblicato nel numero 9, Giugno 2003 di DiWineTaste.

ABC VINO

Australia Meridionale

L'area vinicola più celebre dell'Australia, che si estende intorno alla città vinicola di Adelaide, è famosa per i suoi vini rossi e qui si produce oltre la metà del vino Australiano

Uno dei paesi vinicoli del mondo che è stato capace di trasformare la propria produzione enologica, da vini di bassa qualità e ordinari a vini di alto valore qualitativo, è certamente l'Australia. Questo "miracolo" enologico è stato possibile grazie agli ingenti investimenti economici operati dai produttori così come dall'introduzione e dallo sviluppo di tecnologie moderne. La maggior parte delle aziende vinicole utilizzano strumenti tecnologici molto avanzati e si avvalgono del lavoro di enologi capaci di applicare tecniche moderne. Mentre in altri paesi vinicoli - in particolare nei paesi Europei - il fattore *tradizione* sembra svolgere un ruolo fondamentale nella produzione di vini, spesso condizionando e limitando lo sviluppo, in Australia, grazie alla recente storia enologica del paese, la tecnologia e l'innovazione hanno praticamente campo libero. Anche le normali pratiche svolte nei vigneti sono condotte in modo automatizzato, dalla potatura al raccolto. Probabilmente questo spiega il motivo per il quale molti vini Australiani di buona qualità hanno un costo piuttosto accessibile.

Fino alla metà del secolo scorso, il vino Australiano era piuttosto ordinario e senza particolari pregi, in genere i vini erano dolci oppure molto alcolici, gran parte delle uve venivano utilizzate per la produzione di vini fortificati. La rivoluzione del vino Australiano iniziò negli anni 1960 quando l'industria enologica del paese si concentrò assiduamente sulla qualità dei loro prodotti affidando questo radicale cambiamento alle uve internazionali e in modo particolare allo Shiraz (Syrah), allo Chardonnay e al Sémillon. Verso la metà degli anni 1980 l'Australia aveva già raggiunto gran parte del suo obiettivo e i suoi "nuovi" vini divennero famosi in tutto il mondo. Ciò che colpì principalmente nei vini Australiani furono i loro rossi concentrati e potenti da uve Shiraz e i bianchi prodotti con Chardonnay e Sémillon. In poco più di venti anni l'Australia è stata capace di trasformare la sua industria enologica lasciando alle spalle un passato praticamente anonimo fino ad occupare posizioni di rilievo nello scenario mondiale.

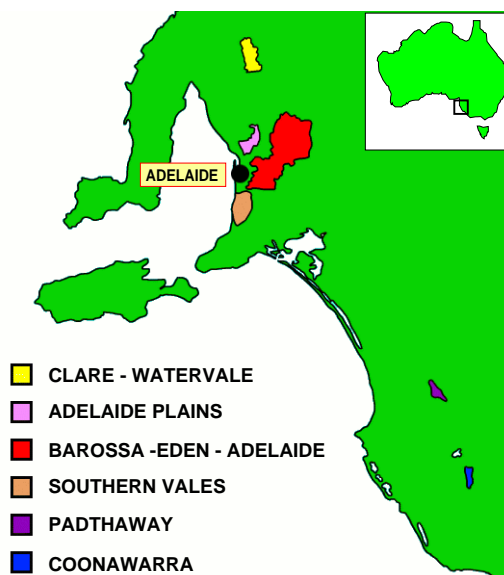


Fig. 1: Australia Meridionale

I primi vigneti in Australia furono piantati nel Nuovo Galles del Sud (New South Wales) alla fine del XVIII secolo, tuttavia lo sviluppo enologico del paese si è concentrato nell'area dell'Australia Meridionale lungo la costa dell'oceano Indiano. Quest'area si estende nelle vicinanze di Adelaide - considerata la capitale del vino Australiana - e qui si trovano aree vinicole fra le più celebri di tutto il paese: Barossa Valley, Clare Valley, Eden Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Padthaway e Coonawarra. Ovviamente queste non sono le uniche aree vinicole del paese e l'Australia Meridionale non è l'unica regione in cui si produce vino, tuttavia è proprio qui che si produce oltre la metà del vino Australiano.

Classificazione dell'Australia Meridionale

L'Australia non possiede un sistema di qualità dei vini regolato da apposite leggi, come accade per esempio in Italia e in Francia. Non sono previste rigide indicazioni sulle pratiche colturali e enologiche da seguire, come per esempio le varietà di uve permesse in una specifica regione, le rese per ettaro, norme sulla vinificazione e tempi minimi di maturazione. Il sistema di qualità Australiano prevede norme specifiche sull'etichettatura dei vini, norme che sono ovviamente in vigore anche nell'Australia Meridionale. Fra le norme più significative sull'etichettatura dei vini si ricordano: se una varietà di uva è riportata in etichetta, il vino deve essere prodotto con almeno l'85% dell'uva indicata; se un vino è prodotto per assemblaggio di due vini e nessuno di questi costituisce l'85% del totale, entrambi i nomi delle uve devono essere riportate in etichetta e in ordine di importanza; vini prodotti da assemblaggi devono indicare le percentuali delle uve usate nella miscela; se un'area, distretto o regione è riportata in etichetta, l'85% del vino contenuto in bottiglie deve provenire dall'area indicata.

Le Zone di Produzione

Nonostante la regione dell'Australia Meridionale sia piuttosto vasta, l'area in cui si produce vino è piuttosto ristretta e si estende nella parte più a sud, nelle vicinanze della costa oceanica vicino alla città di Adelaide. Per questo motivo Adelaide è considerata la capitale del vino dell'Australia e non molto distante si trovano le importanti aree vinicole di Barossa Valley, Clare Valley e McLaren Valley. L'Australia Meridionale è principalmente famosa per i suoi potenti vini rossi da uve Shiraz, tuttavia anche la produzione dei vini bianchi da uve Chardonnay, Riesling e Sémillon è di sicuro interesse. Più a sud della città di Adelaide si trova un'altra area di interesse enologico, Coonawarra, che recentemente si sta imponendo nel mondo per i suoi vini da Cabernet Sauvignon. Di tutte le aree vinicole dell'Australia Meridionale due sono particolarmente celebri e identificano il vino Australiano nel mondo: Barossa Valley e Coonawarra. La Barossa Valley è principalmente nota per i suoi robusti vini rossi da uve Shiraz mentre Coonawarra è considerata la migliore regione Australiana per il Cabernet Sauvignon. La qualità dei vini prodotti in questa regione è piuttosto interessante e di pregio, tuttavia qui si produce una considerevole quantità di vini ordinari e poco costosi, in particolare nei vigneti lungo il corso del fiume Murray.

Barossa Valley

Il fulcro della produzione enologica dell'Australia si trova nella Barossa Valley. Questa è certamente l'area vinicola più celebre della regione e dell'intero paese, da molti considerata come la migliore zona vinicola dell'Australia. La Barossa Valley si trova a circa 60 chilometri a nord-est da Adelaide, il suo clima è generalmente caldo e secco, tuttavia l'area beneficia anche delle colline che si trovano ad est capaci di offrire un clima piuttosto fresco e adatto alla viticoltura. Le uve bianche principali coltivate in questa area sono lo Chardonnay, generalmente vinificato in botte di rovere americano, esattamente come lo Shiraz, il Riesling e il Sémillon. A queste si aggiungono il Palomino e il Pedro Ximénez utilizzate per la produzione di vini fortificati, uno stile di vino che appartiene alla tradizione e alla storia enologica della Barossa Valley. I vini più celebri di quest'area sono rossi e prodotti principalmente con uva Shiraz. Altre uve rosse coltivate nella Barossa Valley, e occasionalmente utilizzate insieme allo Shiraz, sono Grenache Noir, Cabernet Sauvignon e Mourvèdre, qui noto con il nome di Mataro.

Clare Valley

La Clare Valley si trova a nord della Barossa Valley, è caratterizzata da un clima più fresco e pertanto adatta alla produzione di vini bianchi, in particolare da uve Riesling. La Clare Valley è certamente una regione vinicola nella quale si producono fra i migliori Riesling del mondo, vini capaci di competere addirittura con l'eleganza e la finezza di quelli Tedeschi pur tuttavia possedendo una propria personalità. A differenza dei Riesling Tedeschi, quelli prodotti nella Clare Valley hanno un maggiore corpo, una minore acidità e una gamma di qualità organolettiche, sia aromatiche sia gustative, che conferiscono una propria e spiccata personalità. Come tutti i vini Riesling di qualità, anche quelli di Clare Valley hanno un notevole poten-

ziale di affinamento in bottiglia che può arrivare anche a oltre 20 anni. I vini da uve Riesling di qualità prodotti in questa zona andrebbero consumati dopo almeno 5 anni di affinamento in bottiglia. Il Riesling è noto in questa zona con il nome di *Rhine Riesling* e si deve osservare che un tempo l'uva Crouchen, dalla quale si producevano vini ordinari, veniva chiamata *Clare Rhine Riesling* e che, ovviamente, non ha nessun legame con il vero Riesling.

Southern Vales e McLaren Vale

Il regione vinicola di Southern Vales si trova a sud della città di Adelaide e comprende alcuni distretti di cui il più famoso è McLaren Vale. In questa regione si producono sia vini bianchi sia vini rossi e le principali uve bianche sono Chardonnay, Riesling e Sauvignon Blanc. Fra le uve a bacca rossa troviamo Cabernet Sauvignon, Shiraz e Grenache Noir. In questa regione si coltivano inoltre Palomino, Pedro Ximénez e Sémillon oltre a Pinot Nero e Merlot. I vini rossi principali della Southern Vales sono certamente quelli prodotti con Cabernet Sauvignon e Shiraz. La regione è particolarmente nota per il suo distretto principale, McLaren Vale, che ha reso celebre questa regione nel mondo grazie ai suoi vini bianchi da uve Chardonnay e Sauvignon Blanc. Nella parte sud-orientale della Southern Vales si trova l'area vinicola di Longhorne Creek da cui provengono considerevoli quantità di uva utilizzate per la produzione di vini assemblati.

Eden Valley

L'area vinicola di Eden Valley si trova ad est della Barossa Valley e a nord-est dalla città di Adelaide. Si tratta di un'area piuttosto interessante e qui si producono sia vini bianchi sia vini rossi. Eden Valley è considerata, dopo Clare Valley, la seconda grande area vinicola in cui si producono vini bianchi da uve Riesling. Rispetto a Clare Valley, quest'area si trova ad una maggiore altitudine ed è caratterizzata da un clima più fresco, una condizione che rende interessante anche la produzione di vini rossi da uve Pinot Nero e di vini bianchi da uve Chardonnay. I Riesling prodotti nella Eden Valley sono generalmente caratterizzati da una minore percentuale alcolica oltre ad avere un orientamento aromatico tendente al floreale piuttosto che al fruttato, come accade invece nella Clare Valley. Anche i Riesling di qualità prodotti in quest'area sono piuttosto adatti all'affinamento in bottiglia, una condizione che li arricchisce di interessanti aromi tostati.

Adelaide Hills

Ad est dalla città di Adelaide, e a sud della Eden Valley, si trova l'area vinicola di Adelaide Hills, una zona di sicuro interesse che deve la qualità dei suoi vini in larga parte alla posizione collinare in cui si trova. Lo sviluppo di quest'area è piuttosto recente e la maggior parte dei vigneti furono piantati negli anni 1980 e 1990. Adelaide Hills è fra le aree vinicole più fresche dell'Australia e qui l'acidità delle uve raggiunge livelli piuttosto elevati tanto che spesso i produttori devono ricorrere alla fermentazione malolattica in modo da rendere più morbidi i vini bianchi. Grazie al clima fresco, Adelaide Hills è piuttosto adatta alla produzione di spumanti e di vini bianchi da uve Sauvignon Blanc. L'area è comunque particolarmente

apprezzata per i suoi vini bianchi da uve Chardonnay e i vini rossi da uve Merlot sembrano essere piuttosto promettenti.

Coonawarra

L'area vinicola di Coonawarra - che nella lingua Aborigena significa *caprifoglio* - si trova a circa 450 chilometri a sud-est di Adelaide, vicino alla regione della Victoria. Quest'area è principalmente famosa per i suoi vini robusti e ricchi da Cabernet Sauvignon e i migliori vigneti sono piantati in una ristretta fascia di territorio di appena 16 chilometri. La caratteristica principale di questa piccola area è costituita dal tipo di suolo di natura calcarea nella cui superficie si trova un terreno poroso e dal colore rossiccio, detto *terra rossa*. Il successo dei vini di Coonawarra non è determinato solo dal tipo di terreno ma anche dal suo clima fresco. I vini più celebri dell'area sono i rossi prodotti con Cabernet Sauvignon e Shiraz. Fra le uve rosse coltivate a Coonawarra troviamo piccole quantità di Pinot Nero, Merlot e Cabernet Franc. L'uva a bacca bianca più celebre dell'area è il Riesling, tuttavia si coltivano anche Chardonnay - con la quale si producono i vini bianchi più apprezzati dell'area - Gewürztraminer e Sauvignon Blanc.

Padthaway

Poco a nord di Coonawarra si trova la piccola area vinicola di Padthaway, una zona che ha affermato il suo successo subito dopo quello di Coonawarra e che è nota per i suoi vini bianchi. Le principali uve bianche di quest'area sono Riesling, Chardonnay e Gewürztraminer, mentre l'uva rossa più diffusa è lo Shiraz. L'area è prevalentemente orientata alla produzione di vini bianchi ed è particolarmente famosa per i suoi vini da uve Chardonnay. Il clima di Padthaway è leggermente più caldo di Coonawarra e piuttosto adatto alla produzione di bianchi. I vini Chardonnay di Padthaway sono caratterizzati da una buona acidità con un orientamento aromatico decisamente fruttato e fresco.

GUSTO DIVINO

Degustare il Vino a Casa

La degustazione organolettica dei vini può essere effettuata anche a casa propria con risultati attendibili e affidabili. Vediamo come organizzare una sessione di degustazione di vini fra le mura domestiche

Diventare un buon degustatore di vino significa principalmente fare molta pratica e mantenere la memoria e i propri sensi allenati. Questo risultato si ottiene, com'è facilmente prevedibile, degustando quanti più vini possibile. Contrariamente a quanto si pensa, i degustatori non assaggiano solamente vini eccezionali e di elevata qualità: per comprendere la grandezza di un vino è necessario anche conoscere - e riconoscere - il suo esatto opposto, cioè vini di qualità minore. Ogni degustatore conosce il valore formativo e professionale che è offerto da un vino che presenta dei difetti: è un'occasione per imparare a riconoscerli e spesso i difetti del vino sono così sottili che richiedono un naso ben allenato per essere individuati. Per



Le degustazioni alla cieca consentono di ottenere risultati migliori

quanto questo possa risultare scontato e superfluo, è bene ricordare che un grande vino è, prima di tutto, un vino che non presenta difetti. La capacità di riconoscere i difetti e quindi la capacità di rilevare la loro assenza, suggerirebbe un concetto espresso più di 2.500 anni fa da Lao Zi nel suo celebre *Dao De Jing*: «Nel mondo tutti sanno riconoscere il bello e quindi conoscono il brutto; tutti sanno cos'è il bene e pertanto riconoscono il male». Una considerazione, che per quanto ovvia e scontata può apparire, ricorda l'importanza della differenza e del confronto. Allo stesso modo, si riconoscono i grandi vini perché si conoscono i cattivi vini.

Chiunque sia interessato a migliorare le proprie capacità di degustatore dovrebbe cercare di sfruttare a proprio vantaggio qualunque situazione in cui è possibile confrontarsi con un vino, comprese le situazioni che potrebbero apparire meno opportune. Visite alle cantine, pasti consumati al ristorante, cene a casa di amici e manifestazioni enogastronomiche sono solamente alcuni dei tanti esempi che possono offrire opportunità per apprendere qualcosa di nuovo. Queste situazioni non offrono, ovviamente, le migliori condizioni necessarie per la corretta valutazione di un vino, tuttavia insegnano comunque qualcosa. Mantenere i propri sensi in costante allenamento significa anche avere a disposizione sempre dei nuovi vini da degustare e questo, purtroppo, significa anche investire quantità di denaro - anche cospicue - e non sempre è possibile. La cosa migliore sarebbe potere degustare un vino in condizioni ideali di concentrazione e idoneità ambientale, oltre che disporre di strumenti opportuni. Anche se non tutti possono permettersi di disporre di una sala di degustazione, è comunque possibile organizzare efficaci e utili degustazioni di vino anche casa propria.

Se il fattore economico rappresenta un problema per l'acquisto dei vini, è opportuno costituire un gruppo di degustazione composto da amici che desiderano approfondire la propria conoscenza nella valutazione sensoriale del vino. In questo modo è possibile dividere le spese per l'acquisto dei vini e pertanto sarà possibile avere a disposizione una quantità di bottiglie tali da consentire interessanti confronti e discussioni. Costituire un gruppo di degustazione è comunque utile, non solo per la suddivisione dei costi per l'acquisto delle bottiglie di vino. La possibilità di confrontare le proprie opinioni e sensazioni relativamente ad un vino con gli altri è utile al-

la comprensione delle proprie capacità e dei propri limiti, in altre parole, la degustazione di gruppo consente di fare crescere tutti i suoi componenti. Dipendentemente dalle finalità del gruppo, si può degustare ogni campione di vino in modo autonomo, senza interferire sul lavoro di degustazione degli altri, oppure degustare tutti insieme, condividendo immediatamente le proprie impressioni.

Nel primo caso si potranno confrontare con gli altri le proprie impressioni relativamente ad un campione al termine della sua degustazione, oppure dopo avere degustato tutti i campioni di vino previsti nella sessione. Nel secondo caso la degustazione si svolge in modo "aperto" dove ogni componente del gruppo esprime subito la sua opinione e dando luogo ad un dibattito sul vino. Entrambi i casi risultano utili per la formazione e lo sviluppo delle proprie capacità di degustatore, tuttavia è bene ricordare che nel secondo caso, cioè nella degustazione aperta, si può correre il rischio di essere condizionati dalle opinioni degli altri e si può finire con il riconoscere aromi che in realtà non si percepiscono. Il modo in cui si svolgono le degustazioni in un gruppo dipende anche dalle finalità che si vogliono raggiungere. La degustazione individuale è certamente più formale e consente comunque un confronto con gli altri componenti che sarà effettuato alla fine della degustazione. La degustazione aperta è certamente più divertente e, nonostante offra un'ottima occasione di apprendimento e di miglioramento, consente anche di trascorrere un po' di tempo piacevole in compagnia di amici ricordando sempre che la finalità dell'incontro è quella di degustare vino e non di bere vino.

Preparazione della Degustazione

Anche se si decide di organizzare una degustazione informale fra amici, questo non significa che si può tralasciare la cura degli aspetti necessari per uno svolgimento proficuo. Il primo aspetto da curare è la decisione del "tema" della degustazione in modo da assicurare utili motivi di confronto e discussione. Questo significa che i vini da degustare devono avere una o più caratteristiche in comune, come per esempio "Chardonnay della Borgogna", "Chianti Classico 2001", "Franciacorta e Champagne", "Rosati del Salento" e così via. Il tema della degustazione può anche comprendere degustazioni verticali (uno specifico vino dello stesso produttore ma di annate diverse) o orizzontali (uno stesso vino, per esempio Barolo, di produttori diversi ma appartenente alla stessa annata). Non avrebbe molto senso confrontare fra loro, per esempio, tre vini appartenenti a tipologie diverse (per esempio vini bianchi, rossi e dolci) e che non hanno punti in comune: semplicemente non offrono motivi di confronto e di discussione se non il fatto di constatare che sono tutti diversi.

In termini generali ogni degustazione di vini tende al conseguimento di due risultati: la valutazione qualitativa delle caratteristiche organolettiche e sensoriali di un vino e la determinazione qualitativa in relazione ad altri vini mediante considerazioni di tipo comparativo. La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene svolta durante la prima fase dell'esame, quando il vino viene considerato analiticamente e esclusivamente per le sue qualità. Al termine di questo esame si procede con la comparazione qualitativa e quantitativa in relazione ad altri vini. Questa seconda fase, in cui si potrebbe pensare che ogni degustazione deve necessariamente prevedere almeno due

vini proprio per permettere il confronto, in realtà viene svolta anche quando si ha un solo vino da valutare. In questo caso specifico la comparazione viene svolta con la propria memoria e con le esperienze maturate durante le degustazioni precedenti. Il confronto quantitativo pone in relazione, per esempio, la forza e l'intensità di determinati stimoli sensoriali, come l'intensità degli aromi o dei sapori, mentre il confronto qualitativo consente di determinare quale dei campioni sia migliore analizzando, per esempio, l'eleganza degli aromi, l'equilibrio gustativo e la natura degli eventuali difetti.

Questi obiettivi si possono ottenere in modo più diretto e immediato nelle degustazioni in cui si dispongono di più vini: per questo motivo è opportuno seguire un tema specifico in modo da rendere possibile la comparazione delle qualità dei campioni presi in esame. È opportuno osservare che per comparazione si intende anche il confronto delle differenze esistenti fra i vini. Si potrebbe organizzare una degustazione il cui tema è "vini rossi da uve Italiane" in cui si valuteranno quattro vini di quattro zone geografiche diverse, come per esempio un Nebbiolo delle Langhe, un Sagrantino di Montefalco, un Aglianico del Vulture e un Cannonau di Sardegna. Quattro vini completamente diversi, pur tuttavia tutti rossi, la cui degustazione *comparativa* offre un momento di studio atto a comprendere le qualità di ogni singolo vino e gli aspetti che lo differenziano dagli altri. Lo stesso concetto si può applicare anche a vini prodotti con la stessa uva ma provenienti da regioni diverse in modo da comparare le differenze determinate dal fattore territorio.

Il numero di vini da degustare in una sessione è generalmente dipendente dalle sue finalità, tuttavia nel caso di degustazioni casalinghe sembra essere opportuno non superare sei campioni. Bisogna ricordare che una degustazione sensoriale proficua, svolta con attenzione e concentrazione, può risultare piuttosto faticosa per i soggetti non abituati a questo tipo di attività. Si deve inoltre ricordare che tutti possono essere soggetti ad assuefazione sensoriale - in particolare olfattiva - che si verifica dopo un determinato periodo di continua percezione sensoriale. Anche nel caso in cui l'incontro non è formale, è indispensabile che i vini siano degustati *alla cieca* in modo da non influenzare la valutazione dei singoli degustatori: anche un indizio minimo può essere motivo di pregiudizio. Per questa ragione è necessario che le bottiglie siano private delle capsule e collocate all'interno di sacchetti in modo da nascondere sia la forma della bottiglia sia l'etichetta. Probabilmente tutti i partecipanti conoscono in anticipo i vini da valutare, tuttavia è bene presentarli alla cieca cercando di diminuire quanto più possibile la riconoscibilità delle bottiglie e dei vini.

Nelle degustazioni di gruppo un buon sistema è quello di incaricare due persone allo svolgimento di questa operazione. La prima persona, senza essere vista dagli altri, provvederà ad inserire le bottiglie, stappate e senza capsula, all'interno dei sacchetti. La seconda persona, anche in questo caso senza essere vista dagli altri, provvederà a mischiare l'ordine originale dei sacchetti e apporrà un numero identificativo su ognuno di essi. Nel caso in cui la degustazione è svolta da un solo individuo, si può chiedere ad un'altra persona di inserire le bottiglie nei sacchetti e di numerarle. Il luogo scelto per la degustazione dovrà essere sufficientemente illuminato e possibilmente ben aerato, non ci dovranno essere odori estranei, come per esempio in cucina subito dopo averla usata. I partecipanti si

dovranno astenersi dal fumo, sia per non compromettere le proprie capacità sensoriali e, soprattutto, per non inquinare l'aria della stanza. Per la stessa ragione, si raccomanda inoltre che i partecipanti non indossino profumi particolarmente aggressivi.

La degustazione si svolgerà in un tavolo ricoperto con una tovaglia preferibilmente di colore bianco, utile per la corretta analisi dell'aspetto del vino. Ad ogni posto verranno collocati i calici, uno per ogni campione da degustare. È preferibile utilizzare calici da degustazione - come per esempio il calice ISO - ed è comunque essenziale che tutti i degustatori dispongano dello stesso tipo e modello di calice in modo da assicurare una condizione di valutazione omogenea. I calici saranno contrassegnati con gli stessi numeri applicati nei sacchetti delle bottiglie. Si farà inoltre attenzione ad assicurare un sufficiente spazio fra le postazioni in modo da consentire l'utilizzo di quaderni o blocchi note per scrivere i propri commenti su ogni campione. Al centro del tavolo è bene collocare un recipiente per consentire lo svuotamento dei bicchieri oppure per consentire ai degustatori che non desiderano deglutire il vino di espellere i campioni presi in esame. A questo scopo è possibile utilizzare, per esempio, i secchielli per il ghiaccio, un vaso da fiori vuoto oppure una pentola. Nel tavolo saranno inoltre presenti uno o più cestini contenente pane - possibilmente neutro e non condito - da utilizzare fra una degustazione e l'altra in modo da pulire la cavità orale e prepararla al vino successivo.

Svolgimento della Degustazione

Un partecipante sarà incaricato del servizio dei vini e inizierà a versare il campione numero uno nel bicchiere numero uno. Prima di iniziare a versare il vino pronuncerà a voce alta il numero del campione che sta per servire consentendo ai partecipanti di segnare il numero nei loro quaderni di appunti. Dopo avere servito l'ultimo partecipante, la bottiglia viene riportata insieme a tutte le altre. A questo punto il vino viene esaminato dai degustatori in una delle modalità già descritte: in completa autonomia oppure avviando una discussione aperta fra tutti i partecipanti. Nel secondo caso vi accorgete ben



Annotare i propri commenti durante le degustazioni aiuta a migliorare le proprie capacità

presto che un "semplice" calice di vino può avviare una discussione e un dibattito spesso infinito. In questo caso è facile che lo spirito della competizione possa prendere il sopravvento sulla reale utilità della degustazione, e questo è probabile quando nel gruppo ci sono individui il cui fine è quello di apparire più bravi e esperti di altri. Per questo motivo quando decidete di fare degustazioni di gruppo è bene scegliere i partecipanti in modo scrupoloso, facendo attenzione che tutti abbiano le stesse motivazioni e lo stesso interesse.

Dopo avere valutato il primo campione, la persona incaricata provvederà a servire il vino numero due nel calice numero due e si procederà in questo modo fino al termine della valutazione di tutti i vini. A questo punto - e prima di mostrare l'identità delle bottiglie - è sempre utile aprire una discussione comparativa sui singoli campioni cercando di evidenziare i pregi e i difetti di ognuno in relazione a tutti gli altri. Si può inoltre stilare una classifica di tutti i vini assegnando un punteggio di merito sommando i punteggi assegnati da ogni singolo degustatore. Si può, per esempio, dare un voto compreso fra 1 e 10 e che sia riferito al merito complessivo del vino dedotto dalla qualità dei singoli aspetti della degustazione. Le bottiglie vengono a questo punto estratte dai sacchetti e quindi si svelerà la loro identità ai partecipanti che provvederanno a scrivere il nome, annata e produttore nelle loro pagine di appunti sostituendoli ai numeri precedentemente assegnati. Non mancherà lo stupore dei partecipanti e che certamente sarà ancora motivo di dibattiti e discussioni, delusioni e sorprese. Infine, ricordatevi dell'utilità culturale e formativa della degustazione, ma anche dell'occasione di avere trascorso un po' di tempo in buona compagnia di amici. Buon divertimento e buona degustazione!



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente - ◆◆ Abbastanza Buono - ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo - ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- * Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

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



Rosso Piceno Vigna Piediprato 2002 Saladini Pilastrini (Italia)

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

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Rosso Piceno Superiore Vigna Montepreandone 2002 Saladini Pilastrini (Italia)

Uvaggio: Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, carruba, violetta, tabacco, vaniglia, liquirizia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo vino matura per 18 mesi in barrique.

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



Collio Tocai Friulano 2003 La Boatina (Italia)

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera e pesca seguite da aromi di biancospino, mandorla, ginestra, ananas,

limone, sambuco e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas, pera e mandorla. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Pesce fritto, Uova, Salumi, Pasta e risotto con crostacei e verdure



Collio Rosso Riserva Picol Maggiore 2000 La Boatina (Italia)

Uvaggio: Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (5%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di carruba, liquirizia, mirtillo, vaniglia e un accenno di menta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 15 mesi in botte a cui segue un affinamento in bottiglia per 12 mesi.

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



Valpolicella Classico Superiore Sant'Urbano 2001 Speri (Italia)

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

Prezzo: € 13,30

Punteggio: ◆◆◆◆

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

di amarena, mora e vaniglia seguite da aromi di mirtillo, prugna, viola appassita, liquirizia, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Valpolicella matura per 18 mesi in botte.

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



Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2000 Speri (Italia)

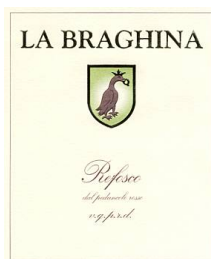
Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (25%), Corvinone (5%)

Prezzo: € 39,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e vaniglia seguite da aromi di confettura di prugne, viola appassita, liquirizia, tabacco, chiodo di garofano, cacao, pepe nero e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico, piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e confettura di prugne. Un vino ben fatto. Questo Amarone matura per 36 mesi in botte.

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



Lison Pramaggiore Refosco dal Peduncolo Rosso 2003 La Braghina (Italia)

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di

amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, mora, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di amarena e lampone.

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



Lison Pramaggiore Pinot Bianco 2003 La Braghina (Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, ginestra e limone seguite da aromi di biancospino, pesca e litchi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca.

Abbinamento: Latticini, Antipasti di crostacei, Pasta e risotto con verdure



Gavi di Gavi Rovereto Vignavecchia 2003 Castellari Bergaglio (Italia)

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e limone seguite da aromi di pesca, ananas, biancospino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e ananas. Questo vino affina per almeno tre mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotti con verdure e crostacei, Latticini, Pesce saltato



Pilin 1999
Castellari Bergaglio (Italia)

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca matura, miele e vaniglia seguite da aromi di pera, biancospino, albicocca secca, confettura di mele cotogne, ginestra, mandorla e banana matura. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca matura, pera e miele. Un vino ben fatto. Pilin è prodotto con uve leggermente appassite, fermenta in barrique e affina per due anni in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Zuppe di pesce e funghi, Paste ripiene, Carne bianca arrosto



Barolo Rivera di Castiglione 1999
Oddero (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di prugna, viola appassita, rosa appassita, vaniglia, liquirizia, cacao e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Questo Barolo matura in botte.

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



Barbaresco 2001
Oddero (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso granato brillante e sfumature di rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di violetta e ciliegia seguite da aromi di lampone, prugna, rosa appassita, tabacco, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo vino matura in botte.

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



Pallagrello Nero 2002
Vestini Campagnano (Italia)

Uvaggio: Pallagrello Nero (Aglianico)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di violetta e prugna seguite da aromi di amarena, mora, mirtillo, liquirizia, tabacco, pepe rosa, cacao e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico con piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Pallagrello Nero matura in barrique per circa 15 mesi a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Casavecchia 2002
Vestini Campagnano (Italia)

Uvaggio: Casavecchia

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e mora seguite da aromi di mirtillo, prugna, violetta, vaniglia, liquirizia, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, lampone e mora. Un vino ben fatto. Casavecchia matura per circa 15 mesi in barrique a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sannio Rosso Aia Vecchia 2000
Torre Gaia (Italia)

Uvaggio: Montepulciano (50%), Aglianico (50%)

Prezzo: € 21,58

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, liquirizia e un accenno di eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura per 18 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sannio Rosato Rosè 2003
Torre Gaia (Italia)

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

Prezzo: € 4,78

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosa cerasuolo intenso e sfumature di rosa cerasuolo, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone e ciliegia seguite da aromi di ciclamino, fragola, mirtillo e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Questo vino matura in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Zuppe di pesce, Pasta con pesce e carne, Carne bianca arrosto



Giardini Arimei
Muratori (Italia)

Uvaggio: Biancolella, Forastera, Uva Rilla, San Lunardo, Coglionara

Prezzo: € 21,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di fico secco, albicocca secca e mandorla seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di mele cotogne, dattero, miele, rabarbaro, vaniglia e un accenno di smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di rabarbaro, confettura di pesche e miele. Giardini Arimei è prodotti con uve surmature e matura per 18 mesi in botte.

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



**Franciacorta Satèn Villa Crespia Cesonato
Muratori (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, lievito e biancospino seguite da aromi di ananas, banana, kiwi, crosta di pane, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ananas, susina e mela. Il mosto per questo Franciacorta fermenta in barrique e matura in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.

Abbinamento: *Pasta e risotti con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia, Pesce saltato*

PRODUTTORI

Castello di Spessa

In un suggestivo castello del 1200 posto in una collina e immerso nel verde di un magnifico parco, la sede della celebre cantina Goriziana domina dall'alto i vigneti aziendali dai quali si producono i suoi vini

Quando si parla dei vini del Castello di Spessa è praticamente impossibile non citare anche la ricca e lontana storia dei luoghi in cui si producono. Immerso in una collina di Capriva del Friuli nella provincia di Gorizia - uno dei centri più rappresentativi della celebre area vinicola DOC del Collio - il Castello di Spessa non è solamente un'interessante realtà che produce vino. Qui si produce anche un'eccellente grappa riserva maturata per molti anni in botte e il castello è inoltre un luogo in cui si può respirare un'aria antica di storie che si perdono addirittura fino ai tempi dell'Impero Romano. Oggi nella storica costruzione si trova una delle più interessanti realtà vinicole del Collio Goriziano - ma anche del Friuli Venezia Giulia - e che in poco più di venti anni è stata capace di affermarsi nello scenario enologico con i suoi ottimi vini.

Le origini del Castello di Spessa si nascondono fra mistero e leggenda e, nonostante non esista una testimonianza attendibile, pare sia stato costruito ai tempi dell'Impero Romano e le sue torri furono utilizzate per l'avvistamento e la difesa. Le poche notizie scritte sul Castello di Spessa fanno risalire la sua costruzione alla fine del 1200 e da quel momento pare abbia avuto un destino piuttosto movimentato. La proprietà passò infatti a diverse casate nobiliari e qui soggiornarono molti



Il Castello di Spessa

ospiti illustri di diverse epoche, di cui il più celebre fu Giacomo Casanova. Nell'inverno del 1773 il Conte Luigi della Torre Valvassina invitò Giacomo Casanova a trascorrere un periodo di riposo nel suo castello: una visita che ancora oggi è ricordata nella lunga storia di questo luogo e che la cantina ha voluto ricordare dedicando all'illustre personaggio uno dei suoi vini.

L'aspetto attuale del Castello di Spessa è frutto della ricostruzione avvenuta nel 1881 ad opera dell'architetto Triestino Ruggero Berlam, allievo di Camillo Boito. Non si trattò infatti di un restauro ma di una vera e propria ricostruzione condotta secondo i canoni architettonici e artistici del XIX secolo. Oggi nel Castello di Spessa - oltre a produrre eccellenti vini - si svolge anche una fervente attività culturale e ricettiva. L'azienda ha dedicato al suo più illustre ospite il premio letterario "Giacomo Casanova Castello di Spessa" che si assegna agli autori le cui opere sono ispirate a valori di libertà intellettuale, di tolleranza e apertura culturale. Nella sala convegni "Casanova" si svolgono inoltre numerose manifestazioni artistiche e culturali e nel castello si trova inoltre un museo dedicato al celebre personaggio veneziano del settecento. Nel castello si trovano inoltre un ristorante - la Tavernetta al Castello - un albergo e appartamenti per gli ospiti che desiderano soggiornare in completa libertà.

Il Castello di Spessa è anche un luogo in cui si producono vini, un'attività la cui celebrità fu testimoniata anche da Giacomo Casanova: «Il Conte Torriani aveva vigneti d'uve bianche e il vino era eccellente: gli dava una rendita di mille zecchini». È proprio la trecentesca cantina di affinamento a rappresentare il cuore del Castello di Spessa, la più antica del Collio Goriziano. Lo sviluppo della coltivazione della vite fu merito del conte Francese Theodore de la Tour, tuttavia le cantine, unica testimonianza dell'antica e originale struttura, risalgono addirittura al duecento. Queste cantine si sviluppano in due livelli: il primo e il più antico, costituisce un'eccellente cantina di maturazione in cui si svolgono anche degustazioni guidate di vini, più sotto, al termine di una scalinata di settanta gradini e ad una profondità di 15 metri, si trova il secondo livello ricavato in un rifugio costruito dagli Italiani negli 1930 durante la guerra. La sua struttura di cemento armato garantisce una temperatura costante di 14° per tutto l'anno e in queste condizioni ottimali, in mezzo alle antiche volte della cantina, maturano pazientemente i vini del Castello di Spessa.



La cantina di maturazione dei vini

Le terre del Collio sono rinomate per la produzione di ottimi vini ed è qui che si trovano i vigneti del Castello di Spessa. La tenuta si trova nei declivi a ridosso del confine con la Slovenia e si estende per 30 ettari. Qui le viti beneficiano di un terreno costituito da marne e arenarie di origine eocenica, di un clima favorevole grazie alla protezione offerta a nord dalle Prealpi Giulie e al benefico influsso del vicino mare Adriatico che mitiga le escursioni termiche. Al Castello di Spessa ogni vino nasce dalla ricerca appassionata e costante della qualità. Questo processo inizia nella vigna, alla quale viene dedicata una particolare cura e attenzione, prosegue con la raccolta, svolta rigorosamente a mano e con una severa selezione dei grappoli. Le uve vengono quindi avviate ai processi di produzione: una spremitura soffice a temperatura controllata in modo da garantire una composizione ottimale di aromi, struttura e equilibrio, con il chiaro obiettivo di produrre vini di notevole longevità.

Una scrupolosa selezione delle uve e una cura per i dettagli della produzione, danno vita ai cru del Castello di Spessa, i rossi Conte di Spessa, Casanova e Torriani affinati in barrique di rovere di Allier, Tronçais e Nevers nei sotterranei del castello; i bianchi Di Santarosa e Segrè ottenuti per criomacerazione in modo da estrarre i delicati ed eleganti aromi dalle bucce che conferiranno eleganza. I vini proposti dal Castello di Spessa sono certamente convincenti: un'ottima qualità che è presente in ogni vino e che conferma gli sforzi produttivi e la serietà della cantina Goriziana. Anche i vini della linea base - tutti prodotti con uve a bacca bianca - sono convincenti così come i vini "cru": aromi eleganti e raffinati con un gusto fresco e piacevole. Conclude la produzione di Castello di Spessa la meravigliosa "Grappa Riserva del Conte 1987", distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaiette di rame e invecchiata per 15 anni nelle barrique utilizzate per la maturazione del vino Pinot Bianco di Santarosa.



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



**Collio Pinot Grigio 2003
Castello di Spessa (Italia)**

Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 14,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino, mela e susina seguite da aromi di ananas, acacia, ginestra, pompelmo e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina e mela. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Zuppe di funghi, Paste ripiene con verdure, Risotto con crostacei



**Collio Pinot Nero Casanova 2001
Castello di Spessa (Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di legno tostato, ciliegia e fragola seguite da aromi di ciclamino, lampone, vaniglia, pepe rosa, liquirizia, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico, buona freschezza e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Questo Pinot Nero matura in barrique per 24 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne saltata con funghi, Paste ripiene



Collio Sauvignon Segrè 2003
Castello di Spessa (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, bosso, ananas e banana seguite da aromi di ginestra, limone, mela, litchi, peperone, pera, pompelmo e sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e ananas. Un vino ben fatto. Questo Sauvignon Blanc matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Zuppe di verdure e di funghi, Pasta e risotti con crostacei, Pesce arrosto



Collio Merlot Torriani 2001
Castello di Spessa (Italia)

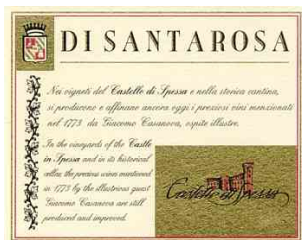
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

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

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



Collio Pinot Bianco di Santarosa 2001
Castello di Spessa (Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, susina e legno tostato seguite da aromi di ananas, mela, nocciola, pera, pompelmo, biancospino e accenni di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, pera, banana e nocciola. Un vino ben fatto. Questo Pinot Bianco matura per 9-12 mesi in barrique.

Abbinamento: Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi



Collio Rosso Conte di Spessa 2000
Castello di Spessa (Italia)

Uvaggio: Merlot (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (5%)

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, vaniglia e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, liquirizia, tabacco, cacao, mora e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Un vino ben fatto. Il Rosso Conte di Spessa matura in barrique per 24 mesi.

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

Castello di Spessa - Via Spessa, 1 - 34070 Capriva del Friuli (Gorizia) - Tel. 0481 639914 Fax. 0481 630161 - **Enologo:** Domenico Lovat con la consulenza di Gianni Menotti - **Anno fondazione:** 1981 - **Produzione:** 100.000 bottiglie - **E-Mail:** info@castellospessa.com - **WEB:** www.castellospessa.com

Giornale di Cantina

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

Monte Rossa: è operativa la nuova cantina

Inaugurata con l'ultima vendemmia la nuova cantina di Monte Rossa, costata due anni di lavori e un considerevole investimento economico. Si tratta di una struttura avveniristica, pensata appositamente per il Franciacorta: l'azienda di Bornato, tra le prime sul territorio a specializzarsi nel metodo classico, non produrrà più vini fermi, Curtefranca bianco e rosso, scegliendo con decisione la strada delle bollicine. «Ritengo giusto concentrarmi sul Franciacorta, vino-simbolo del territorio», racconta Emanuele Rabotti, patron di Monte Rossa, «e per fare questo ho voluto creare una cantina unica, ispirata alle aziende del vino più moderne del mondo, visitate negli ultimi anni per apprendere i segreti dell'eccellenza».

Strutturata per essere utilizzata 24 ore su 24, la nuova cantina, che sorge vicino alla storica residenza di famiglia, può accogliere 800 quintali d'uva al giorno. Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, provenienti dai cinquanta ettari governati direttamente, arrivano in azienda in cassette e sono custoditi in una sala climatizzata alla temperatura costante di 18 gradi, in attesa della spremitura. Dopo la cernita manuale, le uve passano sul nastro trasportatore, che le dirige alle presse sopraelevate, spremitrici Coquard orizzontali inclinate, un'esclusiva Monte Rossa per l'Italia, che operano una pressatura soffice dei grappoli. Il mosto fiore, pari al 70 per cento, arriva per caduta, tramite tubazioni, alle vasche di chiarifica e in seguito ai fusti di rovere da 500 litri, dove avviene la fermentazione. Tutti i vini base Franciacorta di Monte Rossa sono fermentati in legno, capace di conferire personalità e "rotondità" a quello che, dopo la lunga rifermentazione in bottiglia, diventerà il "re" delle bollicine italiane.

All'interno della struttura non passa inosservato l'enolift, un originale "ascensore del vino" che sfrutta il principio dei vasi comunicanti. Questa particolare vasca può essere movimentata verticalmente sui tre livelli della cantina, evitando l'impiego di pompe. È noto che i dispositivi di pompaggio abbiano pesanti controindicazioni: il vino è "scaldato", subisce uno shock meccanico ed è pesantemente attaccato dai batteri, ai quali, come qualsiasi alimento, è sensibilissimo. Anche la sala delle botticelle presenta un'interessante innovazione: tutti i piccoli fusti di rovere sono collocati su speciali appoggi metallici che permettono di eseguire il "batonnage" semplicemente inclinando

con una leggera pressione il recipiente. In questo modo, l'operazione di "rimiscelamento" dei lieviti naturali, tanto utili alla "grassezza" del vino, può essere effettuata senza l'apertura del contenitore, riducendo sensibilmente il contatto con l'aria.

All'esterno della cantina, sul piazzale che offre una vista magnifica delle colline fino al parco naturale delle torbiere, verrà a breve sistemata una *cuve* da mille ettolitri, necessaria per l'assemblaggio delle basi Franciacorta nel corso della primavera seguente alla vendemmia. «Questa nuova cantina multi-livello sfrutta la sapienza del passato, rivisitata in chiave moderna, e ci permette di lavorare in modo efficiente e razionale, curando nel dettaglio ogni aspetto produttivo», dice Emanuele Rabotti, che continua: «Nonostante la notevole capienza, non intendiamo aumentare in modo sostanziale la produzione annua dei nostri Franciacorta, attualmente intorno alle 250 mila bottiglie». Bollicine che, nel caso del Cabochon millesimato, hanno conquistato l'empireo - migliori d'Italia per Gambero Rosso e Slow Food nella Guida vini 2004 - anche se, confessa Rabotti «tutto il nostro impegno in realtà si concentra sulla Prima Cuvée, il nostro Brut senza annata».

Valutazioni sull'annata vitivinicola in Salento

Nessun condizionamento sul mercato della bottiglia rispetto a disponibilità e qualità del prodotto, ma annata con più di qualche problema sul fronte della vinificazione delle masse. È la fotografia di fine vendemmia 2004 in Salento, scattata da Elio Minoia, enologo della Vitivinicola Daggiano di Manduria e pluripremiato winemaker di diverse etichette Salentine di successo. «Avremo un prodotto ottimo per la bottiglia - assicura l'esperto -, senza flessioni nella qualità. Alcune difficoltà ci saranno solo per quelle produzioni che la grandine ha martoriato, in una ristretta zona che va da Punta Prosciutto a Salice Salentino, proseguendo per Guagnano, sino ad arrivare a Brindisi. Per il resto, annata amara sui mercati dei grossi quantitativi».

Aspetto tutt'altro che trascurabile questo, dal momento che la bontà del raccolto nella sua totalità ha una notevole importanza per il sostegno economico dell'imbottigliato di qualità. Ma quali sono le cause di una vendemmia così poco soddisfacente? A pregiudicare l'annata, nella maggioranza dei casi, sono state mancanze nell'azione di protezione fitosanitaria. «L'evolversi dell'andamento climatico durante il ciclo vegetativo delle piante - spiega Minoia - si è dimostrato favorevole allo sviluppo dell'oidio e soprattutto della peronospora, che hanno sferrato il loro attacco nel periodo compreso tra aprile e gli inizi di agosto». Ciò che però permette oggi di distinguere produzioni integre da produzioni decimate e di bassa qualità sono stati i diversi comportamenti tenuti dai produttori rispetto alla gestione sanitaria dei vigneti. «Secondo una mia analisi - argomenta l'enologo di casa Daggiano - i produttori hanno adottato rispettivamente almeno tre condotte tra loro differenti. Un primo gruppo, responsabile di circa il 5% dell'intera produzione salentina, sopraffatto dalle disgrazie fitopatologiche, ha preferito abbandonare al suo destino i vigneti, non essendo in grado di fronteggiare l'emergenza. Questi produttori, che non fanno dell'attività agricola la loro prima fonte di sostentamento, sono stati costretti a vinificare pochi quantitativi di uva, di pessima qualità, quasi tutta destinata al conferimento in cantine sociali. Un secondo gruppo di produttori, ben più corposo, ha invece avuto il torto di sospendere i trattamenti fitosanitari agli inizi di

luglio, come vuole una certa consuetudine contadina di queste parti. È stata una decisione incauta, dal momento che, oltre al danno di un raccolto minore in quantità e pessimo in qualità (marciume dei grappoli, alta acidità, bassa gradazione), questi agricoltori hanno dovuto subire la beffa delle spese investite nei trattamenti operati nei mesi precedenti».

Un terzo gruppo di produttori, individuato dall'analisi di Minoia, ha invece portato a casa buona quantità e ottima qualità. «Si tratta di quegli agricoltori - spiega l'enologo - che hanno completato il ciclo di protezione fitosanitaria sino al mese di agosto. Non lamenteranno perdite di alcun genere e avranno ottimi risultati di vinificazione». Alla luce di quanto osservato, Minoia azzarda previsioni sull'andamento prossimo dei mercati. «L'imbottigliato non avrà scossoni. Le scorte per vini di eccellenza non mancheranno, anche perché le aziende leader hanno salvato il prodotto, soprattutto le vinicole private. Non prevedo sensibili aumenti dei prezzi al consumo della bottiglia, a meno che qualche imprenditore non abbia difficoltà a fare assorbire nella gestione ordinaria di bilancio le spese sostenute per i numerosi trattamenti fitosanitari. I problemi si presenteranno, invece, per i produttori che hanno conferito un prodotto pessimo alle cantine sociali: saranno inevitabilmente penalizzati sull'ammontare delle liquidazioni. Anche perché già si possono cogliere le prime avvisaglie di crisi sul mercato delle grandi masse: nessuna contrattazione in corso a stagione avviata».

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica saranno 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.

La Tunisia Vince il Cous Cous Fest

È la Tunisia la nazione vincitrice della settima edizione del Cous Cous Fest di San Vito lo Capo, la rassegna internazionale gastronomica che ha visto cimentarsi chef di otto nazioni nella preparazione del tradizionale piatto a base di semola, divenuto ormai simbolo di integrazione culinaria tra i diversi paesi del Mediterraneo. Alle manifestazioni hanno partecipato delegazioni provenienti anche da Palestina, Israele, Costa d'Avorio, Marocco, Senegal, Algeria e Italia. I due chef Tunisini, Arroum Mimoun e Messai Abdllah, hanno presentato un cous cous preparato con agnello, rape, patate, zucchine e l'immancabile harissa di peperoncino che ha sbaragliato la concorrenza. La giuria, presieduta da Enzo Vizzari, curatore delle Guide de L'Espresso, ha definito il piatto vincitore «un cous cous classico, nel solco della tradizione, ma niente affatto semplice né banale, grazie alla perfetta esecuzione nell'incocciata della semola, la cottura degli ingredienti e all'equilibrio di sapori,

umori e aromi e di quello che nell'immaginario collettivo è il cous cous per antonomasia».

Altri due premi speciali sono stati assegnati dalla giuria alla ricetta del Marocco "per la migliore presentazione del piatto" e a quella Israeliana "per la sua originalità". La cerimonia di premiazione - presentata da Lucina Campisi e Vittorio Castellani, alias chef Kumalè - si è svolta ieri sera nella piazza Santuario di San Vito lo Capo, alla presenza di migliaia di persone. Madrina della manifestazione l'attrice Cinzia Leone, che stasera si è esibita in piazza Santuario con il suo spettacolo Rodimenti: «In un momento in cui gli esseri umani non sono disposti a ragionare - ha commentato sul palco l'attrice Romana durante la premiazione - Dio benedica una manifestazione che festeggia le diversità». Subito dopo sono saliti sul palco gli Agricanus. Si è svolta inoltre una tavola rotonda "I nuovi traguardi della ristorazione Siciliana", anteprima della Guida dei Ristoranti d'Italia de L'Espresso, edizione 2005. Sono intervenuti gli chef: Pino Cuttaia de La Madia, Damiano Ferraro de Il Baglio della Luna, Nino Graziano de Il Mulinazzo, Angelo Treno de Al Fogher e Andreas Zangerl di Casa Grugno.

Enologica e Salone del Prodotto tipico della Romagna

Dopo i positivi risultati ottenuti negli ultimi due anni, Faenza Fiere nei giorni 20, 21 e 22 novembre 2004 darà vita all'edizione 2004 di Enologica e Salone del Prodotto tipico della Romagna. Un'edizione rinnovata, arricchita, sempre più interessante per il pubblico degli appassionati e dei curiosi, per gli addetti del settore, per gli espositori che sempre più numerosi partecipano all'evento, tant'è che anche quest'anno verrà allestita un'ampia tensostruttura che si affiancherà ai padiglioni fieristici fissi. Vini e prodotti tipici della ricca Romagna, un vero giacimento enogastronomico, saranno i protagonisti assoluti del doppio evento.

Visto il gradimento manifestato nella scorsa edizione, agli espositori della fiera verrà nuovamente riservata l'opportunità di partecipare al workshop d'incontro domanda-offerta turistica che ospiterà gli operatori del settore turistico, che incontreranno gli espositori e visiteranno il territorio Romagnolo attraverso interessanti educational tour. Il programma della manifestazione si avvarrà degli appuntamenti ormai consolidati, come le Cene di Enologica con degustazioni guidate di vini e cibi, e i Laboratori del Gusto realizzati in collaborazione con Slow Food. In questo 2004, invece, la fiera Faentina ospiterà per la prima volta il prestigioso Master del Sangiovese, un concorso riservato ai Sommelier aderenti all'AIS (Associazione Italiana Sommelier) ed organizzato dall'Ente Tutela Vini di Romagna e dalla stessa AIS, in collaborazione con l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. Il concorso è aperto alla categoria dei "sommelier professionisti" e "degustatori non professionisti" abilitati AIS, con un ragguardevole montepremi complessivo di 4.500 Euro.

Il pubblico che visiterà la fiera nelle giornate di sabato e domenica potrà partecipare, compilando l'apposita cartolina d'ingresso, al concorso "Entra e vinci un week-end di-vino con Enologica". In premio un fine settimana in una rinomata area vinicola ed altri premi (il regolamento del concorso è disponibile sul sito www.faezafiere.it). Orario fiera: sabato e domenica 14.00 - 22.30. Lunedì: 14.00- 19.00 (solo ope-

ratori) Ingresso fiera: 5 Euro. Ingresso + calice degustazione: 8 Euro Laboratori del gusto: 15 Euro, 13 Euro per i soci Slow Food. Cene di Enologica: 25 Euro. Per informazioni: Faenza Fiere tel. 0546 621111 info@faenzafiore.it www.faenzafiore.it

Mostra Mercato del Vino Novello

A Volta Mantovana, borgo medioevale abbarbicato sulle colline moreniche, sabato 6 e domenica 7 Novembre, nel cuore di Palazzo Gonzaga, si svolgerà l'evento "A Volta per stare bene", Mostra mercato del vino novello delle regioni del Nord d'Italia. Nelle giornate di sabato e domenica gli splendidi giardini all'italiana di Palazzo Gonzaga ospiteranno: stand di degustazione e acquisto del vino novello, vini locali e prodotti tipici della tradizione di Volta Mantovana e dintorni; stand di degustazione e acquisto del vino novello proveniente dalle regioni del nord Italia; degustazioni guidate da Paolo Lauciani, noto sommelier dell'Ass. It. Sommelier ed esperto della rubrica "Gusto" del TG5; Inoltre verrà presentata una mostra della civiltà contadina con animazione di agricoltori locali in costume per dare la possibilità di ammirare, in funzione, attrezzi e macchine agricole del passato. Gli appassionati di oggetti storici decorativi e d'arredo in rame potranno ammirare un interessante allestimento d'epoca all'interno delle antiche cucine del Palazzo.

Domenica 7 presso le scuderie di Palazzo Gonzaga sarà invece possibile partecipare alla "Festa del Ringraziamento", un succulento banchetto in omaggio ai prodotti tipici locali (capunsei, salumi, bolliti, mostarda). Prenotazione in loco. In tutti i ristoranti voltesi, a prezzo fisso, si potranno comunque assaggiare tutti i piatti tipici della tradizione Mantovana accompagnati da vino novello o altri vini delle cantine locali. Organizzazione: Comune di Volta Mantovana, Pro Loco Voltese. Volta Mantovana - Palazzo dei Principi Gonzaga - sabato 6/11 dalle 14.30 alle 20.30 e domenica 7/11 dalle 10.30 alle 20.30. Ingresso € 3,00 con omaggio del bicchiere per la degustazione. Per informazioni: Comune di Volta Mantovana Tel. 0376/839431-32 Da Lunedì a Sabato h. 8.30-13.30 www.comune.volta.mn.it

IL CAVATAPPI

La Produzione del Vino Rosato

Spesso dimenticati dai consumatori e considerati come vini senza una propria identità, i rosati sono in realtà vini prodotti con specifiche tecniche e qualità proprie di tutto rispetto

Se c'è una categoria di vini che è più sottostimata e meno considerata nel panorama enologico, è proprio quella dei vini rosati. Questi vini non solo non vengono considerati dai consumatori e dagli addetti ai lavori, ma sono pure vittime di ingiusti pregiudizi fino al punto da fargli perdere la loro dignità e identità di vino. I responsabili di questa situazione sono sia i consumatori - che in genere considerano questi vini né



I vini rosati offrono ottime possibilità nell'abbinamento con il cibo

bianchi né rossi, quindi dei non vini - sia le figure professionali addette al commercio del vino che spesso li dimenticano o non hanno interesse di promuoverli. Uno dei peggiori pregiudizi che esistono sui rosati e responsabile del danno principale alla loro immagine, riguarda la convinzione che siano prodotti miscelando bianchi e rossi. Ad onore del vero va ricordato che questa convinzione è frutto di una deprecabile abitudine di ristoratori e produttori del passato che senza scrupoli - ma anche senza intelligenza - erano soliti miscelare bianchi e rossi in modo da creare un terribile vino dal colore rosato.

Riteniamo opportuno chiarire subito questo pregiudizio: la produzione dei vini rosati ottenuti dalla miscelazione di vini bianchi e vini rossi è una pratica vietata per legge in tutti i paesi vinicoli del mondo. Gli unici vini rosati che possono essere prodotti in questo modo sono i vini base utilizzati per la produzione di spumanti, come lo Champagne e il Franciacorta. I vini rosati sono creati mediante tecniche specifiche e con l'intento dichiarato di produrre un vino dal colore rosa e pertanto non devono essere considerati come vini inferiori o di incerta classificazione. La produzione di questo tipo di vini è testimoniata dalle tradizioni di molte zone vinicole del mondo, dove il vino rosato ha sempre avuto una sua dignità e un suo significato, come per esempio la Provenza Francese, la Puglia - celebri sono i rosati del Salento - e l'Abruzzo con il suo Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo. Inoltre va ricordato che gli spumanti metodo classico rosati godono di un'elevata reputazione fra gli intenditori di vino. Se negli spumanti i rosati sono ben accettati e apprezzati, perché non potrebbe accadere lo stesso per i vini da tavola? Sicuramente la poca informazione ha svolto un ruolo determinante nella loro bassa diffusione e conoscenza.

Eppure i vini rosati possono offrire un'invidiabile versatilità anche a tavola e consentono abbinamenti enogastronomici estremamente bilanciati e interessanti. Spesso nell'abbinamento con un cibo, quando un vino bianco è troppo poco e un vino rosso è semplicemente troppo, la risposta è spesso offerta da un vino rosato. In questo senso i vini rosati ricoprono una posizione assolutamente propria e definita nel panorama dei vini, sicuramente in una posizione che né i bianchi né i rossi possono occupare, e pertanto con una propria identità. Sarebbe opportuno che ognuno riuscisse ad ampliare la propria cogni-

zione dei vini da tavola e considerare le sue scelte fra bianchi, rosati e rossi, non solamente fra bianchi e rossi. I vini rosati rappresentano un mondo a parte in tutti i sensi, dal modo in cui sono prodotti fino alle loro qualità organolettiche. La produzione dei rosati inizia come per i vini rossi e prosegue come per i vini bianchi, una risultato che si esprime ogni volta che si versano in un calice: il colore ricorda un vino rosso tuttavia si servono come un vino bianco.

Il Mondo del Vino Rosato

I vini rosati, nonostante siano poco diffusi e poco considerati, possono essere prodotti con tecniche enologiche diverse, ognuna delle quali consente di ottenere un risultato con qualità distinte, pertanto la generica categoria dei vini rosati include in realtà un'insieme di vini prodotti con modalità diverse. Tutti i vini rosati hanno comunque una caratteristica comune: sono prodotti con uve a bacca rossa. L'unica eccezione è rappresentata dagli spumanti rosati che nella maggior parte dei casi - e unico caso nell'enologia - sono prodotti miscelando vini bianchi e vini rossi in quantità variabili in modo da ottenere un vino rosato. Nonostante questo sia il metodo più comune per la produzione di spumanti rosati, è bene ricordare che si possono ottenere eccellenti risultati utilizzando esclusivamente uve a bacca rossa, una tecnica ancora utilizzata da alcuni produttori di Champagne rosé con uve Pinot Noir e Pinot Meunier.

In teoria qualunque uva a bacca rossa è adatta alla produzione di vini rosati, tuttavia alcune varietà sono più appropriate di altre. La produzione dei vini rosati si può riassumere - in termini generali - come un processo che inizia allo stesso modo dei vini rossi e prosegue come per i vini bianchi. La differenza principale fra la produzione di vini bianchi e vini rossi - e comunque non l'unica - è che nei rossi il mosto viene lasciato macerare nelle bucce, con lo scopo di estrarre colore, mentre nei bianchi questa procedura è evitata. La buccia dell'uva è ricca di sostanze aromatiche e nel caso di uve a bacca rossa, questa è anche ricca di sostanze coloranti. La macerazione del mosto nelle bucce ha lo scopo di estrarre aromi - e colore, nel caso di uve rosse - che arricchiranno il succo dell'uva prima della fermentazione. La macerazione consente inoltre l'estrazione di altre sostanze polifenoliche, quelli che comunemente vengono definiti *tannini*, responsabili dell'astringenza del vino e della sua struttura.

I vini rosati non hanno la medesima struttura dei vini rossi, sono meno astringenti, possiedono la freschezza dei vini bianchi e hanno un colore "intermedio" fra i bianchi e i rossi. Il colore dei vini rosati - esattamente come per i vini rossi - è ottenuto dalla macerazione del mosto nelle bucce per un tempo variabile compreso fra poche ore e fino ad un massimo di due giorni. Il tempo di macerazione dipende dal tipo di vino da produrre e dalla capacità colorante dell'uva. Al termine della macerazione, il mosto viene separato dalle bucce e quindi il processo di produzione continua esattamente come per i vini bianchi. La macerazione del mosto nelle bucce viene in realtà svolta in diverse modalità ognuna delle quali consente di ottenere specifici risultati. I vini rosati si classificano in accordo al metodo di produzione e precisamente: *vin gris* (vino grigio), *blush wines*, *vini di una notte*, *vini di un giorno* e *saignée*.

I *vin gris* non sono vini dal colore grigio - come si potrebbe intuire dal loro nome - ma sono semplicemente vini dal colo-

re rosa piuttosto tenue. I vini grigi sono prodotti utilizzando le stesse procedure enologiche previste per i vini bianchi in cui l'unica differenza è rappresentata dall'impiego di uve con capacità colorante molto bassa, come per esempio il Cinsaut Rose, Cinsaut Gris e Cinsaut. Questo tipo di vino viene prodotto pigiando l'uva ed evitando la macerazione del mosto nelle bucce, esattamente come per i vini bianchi. Questa tecnica è utilizzata in alcune zone della Francia anche con uva Gamay quando non raggiunge una maturazione ottimale per la produzione di vino rosso. Una tecnica analoga è utilizzata negli Stati Uniti d'America per la produzione dei cosiddetti *blush wines*.

I *blush wines* sono diventati celebri negli Stati Uniti prevalentemente grazie al fenomeno del White Zinfandel, prodotto con uva Zinfandel, notoriamente a bacca rossa, utilizzando le normali pratiche enologiche previste per i vini bianchi. Dopo il successo del White Zinfandel, altri vini *blush* sono apparsi nel mercato utilizzando altre varietà di uve, fra cui i più celebri sono White Grenache, Cabernet Blanc, Merlot Blanc e Blanc de Pinot Noir. Normalmente i *blush wines* hanno un gusto abboccato e spesso sono caratterizzati da una lieve effervescenza. Va infine ricordato che in California alcune cantine producono *blush wines* secchi e maturati in botte e che tipicamente sono noti con il nome di *vin gris*.

I vini rosati con colori più intensi e tendenti al rosso si producono mediante la macerazione del mosto nelle bucce con tempi variabili che oscillano fra le poche ore a qualche giorno. La durata del tempo di macerazione dipende essenzialmente dalla capacità colorante dell'uva e dal tipo di vino rosato da produrre. In questo modo si producono i cosiddetti *vini di una notte* e *vini di un giorno*. Se la macerazione ha una durata di 6-12 ore, il vino rosato viene definito *vino di una notte*, mentre con una durata di circa 24 ore viene definito *vino di un giorno*. Durante la macerazione è essenziale evitare l'inizio della fermentazione, pertanto il mosto viene solfitato e la temperatura mantenuta bassa. Al termine della macerazione il mosto viene fatto fermentare e la procedura di vinificazione prosegue esattamente come per i vini bianchi.

Una tecnica usata per la produzione dei vini rosati è il cosiddetto *saignée*, comunemente noto come *sanguinamento* o *salasso*. Questa tecnica è generalmente utilizzata da cantine che producono vini rossi e da alcuni produttori di Champagne Rosé. La tecnica del *salasso* consiste nel prelevare una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione nella quale si sta preparando un vino rosso. La parte di mosto prelevato viene vinificata in bianco e quindi si otterrà un vino rosato. La parte rimanente del mosto continua la sua macerazione e sarà utilizzata per la produzione di vino rosso. Nella produzione di vini rossi, questa tecnica consente di aumentare la proporzione di sostanze aromatiche e di fenoli rispetto al mosto con il risultato di ottenere un vino rosso più concentrato e più strutturato.

Dal Mosto al Vino

Dopo avere preparato il mosto base utilizzando uno dei diversi metodi, si procede con la sua vinificazione seguendo le normali procedure previste per la produzione dei vini bianchi. Generalmente i vini rosati sono fermentati in contenitori inerti, come acciaio e cemento, molto raramente in contenitori di legno, come botti e barrique. Le stesse considerazioni sono valide anche per la maturazione e sono piuttosto rari i casi

di produttori che decidono di fare maturare per qualche mese i vini rosati in botte. I vini rosati sono generalmente pronti entro la primavera successiva alla vendemmia ed è preferibile consumarli durante la loro gioventù. Terminato il processo della fermentazione e della conseguente maturazione, i vini rosati vengono stabilizzati e filtrati, esattamente come qualunque altro vino bianco, e quindi imbottigliati pronti per essere commercializzati.

A causa del loro basso contenuto in polifenoli, così come a causa della tendenza a perdere rapidamente acidità, i vini rosati non sono molto adatti per l'affinamento in bottiglia ed è preferibile consumarli entro due anni dalla vendemmia. Con il tempo i vini rosati tendono a perdere anche le loro migliori qualità di freschezza aromatica e gustativa, oltre ai loro piacevoli aromi di frutta e fiori, pertanto sono vini che vanno consumati prima possibile. Questa caratteristica, peraltro condivisa con la maggioranza dei vini bianchi, rappresenta uno dei fattori considerati come negativi agli occhi dei consumatori. Paradossalmente lo stesso non accade per i vini bianchi - che invece godono di una maggiore stima e dignità - e che, esattamente come i rosati, nella maggior parte dei casi offrono le loro migliori qualità di freschezza e piacevolezza proprio in gioventù.

NON SOLO VINO

La Birra

Fra le bevande più diffuse nel mondo, la storia della birra si perde nei millenni della storia dell'umanità e ancora oggi è largamente apprezzata e consumata in ogni paese

La tradizione di produrre birra si trova in quasi tutti i paesi in cui si coltivano cereali. Questa bevanda è largamente diffusa e apprezzata in molte zone geografiche così come dai diversi ceti sociali.

Storia

L'origine della birra è, come quasi tutte le bevande tradizionali, incerta, tuttavia le fonti storiche conosciute riconducono le sue prime produzioni in Egitto, Mesopotamia e Malta. La pratica della fermentazione, con molta probabilità, è stata scoperta casualmente in epoche molto remote e contemporaneamente in diverse aree del pianeta. L'uomo, agli albori, trovava sussistenza dai frutti della terra e della caccia, in seguito sviluppò l'abilità dell'agricoltura ed in particolare la coltivazione dei cereali. I primi documenti che parlano di birra risalgono al popolo dei Sumeri circa cinquemila anni fa.

Una tavoletta molto antica - le cui origini vengono fatte risalire alla zona Assira, in quella fascia di territorio compreso tra i fiumi Tigri ed Eufrate - reca alcune informazioni circa il mestiere di birraio. Probabilmente a quei tempi la birra non veniva consumata solo per piacere ed è probabile che fosse considerata una bevanda rituale, infatti era consumata in occasione di eventi religiosi o faceva parte del cerimoniale funebre e veniva usata come offerta agli dei presso gli Assiro-Babilonesi. Nella terra dei faraoni la "henquet", ovvero la birra, riscuoteva



La birra è fra le bevande alcoliche più antiche e diffuse del mondo

tanto successo che gli Egiziani la consumavano sin dall'infanzia, aromatizzata con i lupini, e considerata sia come alimento sia come medicamento.

Pare infatti che gli Egiziani consumassero birra sin dalla loro infanzia e la bevanda era in questo caso diluita con acqua e miele e veniva somministrata ai neonati poiché era considerata come sostegno al latte materno. I Celti, nelle isole Britanniche, in particolare nell'area dell'Irlanda, furono gli artefici della tradizione birraria. La leggenda delle origini del popolo Irlandese è strettamente legata al "segreto" della fabbricazione della birra. Anche in Grecia la birra era molto apprezzata: durante il periodo di festeggiamenti dedicati alla dea Demetra, dea delle messi, la birra "scorreva a fiumi". In Italia furono gli Etruschi ad introdurre la tradizione della birra e da questi vennero influenzati anche i Romani.

Nel Medio Evo la tecnica di preparazione della birra fu sviluppata e tramandata nei monasteri dove i monaci cercarono di affinare e migliorare la tecnica di produzione. Fino a quel periodo la birra era aromatizzata con erbe e spezie e i monaci riuscirono a far compiere alla tecnica di produzione un vero e proprio salto di qualità quando introdussero il luppolo. Dal luppolo si ricava un liquido giallognolo dalle capacità antisettiche, aromatiche e conservative, che rende la birra più aromatica e più limpida.

In Inghilterra la birra divenne sempre più popolare tanto da essere considerata come la bevanda nazionale, veniva preparata sia nei monasteri sia dalle massaie in occasione di festività religiose. La saggezza popolare insegnò ad utilizzare acqua bollita per la preparazione della bevanda rendendola igienicamente sicura poiché non sempre l'acqua era potabile. Nel 1516, in Baviera, furono promulgati i primi provvedimenti legislativi concernenti la birra: a Reinheitsgebot venne promulgato il cosiddetto "editto sulla purezza". Da quel momento la birra cominciava a conoscere le prime regole: poteva essere prodotta solamente con malto d'orzo, luppolo e acqua, nient'altro.

Negli anni successivi l'evoluzione dell'arte di produrre birra continuò la sua lenta ma inesorabile evoluzione sviluppando nuove tecniche di fermentazione e la scelta dei lieviti più appropriati. Oggi la produzione della birra è principalmente svolta dalla grande industria, tuttavia stanno emergendo anche piccole birrerie tradizionali che si documentano e ricerca-

no antiche ricette tradizionali per offrire al pubblico sapori e tradizioni d'altri tempi.

Le Varie Tipologie di Birra

Nonostante gli ingredienti siano principalmente acqua, lievito, orzo e luppolo, la tradizione, il gusto, la cultura, la disponibilità e la qualità delle materie prime nonché le tecniche di produzione, hanno dato vita a numerosissime qualità di birra. Questa bevanda può essere prodotta con frumento, segale, mais, riso ed altre granaglie, tuttavia il cereale più usato è l'orzo. Per i mastri birrai non tutto l'orzo è adatto alla produzione della birra e particolare attenzione viene posta nella sua scelta. L'altro ingrediente importante è l'acqua che viene scelta e preparata con attenzione poiché i sali minerali, l'alcalinità, i microrganismi e i batteri, influenzano tutte le fasi di produzione. Alcuni produttori preferiscono demineralizzare l'acqua per poi addizionala con specifici sali minerali che, secondo loro, meglio si addicono alla produzione della birra.

Il luppolo è responsabile dell'aromatizzazione della birra, pertanto deve essere scelto con particolare cura da personale esperto. Tannini, oli e acidi amari vengono valutati per aggiungere particolari aromi e schiuma al prodotto finito. Le zone più famose per la produzione di luppolo di qualità sono la Cecoslovacchia (Saanz), il Belgio (Poporinge), l'Inghilterra (Kent) e la Germania (Hallertau e Tettngang). Anche il lievito svolge un ruolo fondamentale poiché è il responsabile del processo di conversione dello zucchero in alcol. Attualmente i due grandi ceppi di lieviti principalmente utilizzati per la produzione della birra sono il "*Saccharomyces Cerevisiae*" e il "*Saccharomyces Carlsbergensis*". Il primo è utilizzato per birre ad alta fermentazione mentre il secondo per birre a bassa fermentazione. Secondo una primaria classificazione le birre si dividono in:

- **Birra analcolica** - si tratta di una bevanda da 3 a 8 gradi saccarometrici (da 1 a 2,6% di alcol)
- **Birra leggera o birra light** - da 5 a 15 gradi saccarometrici (da 3,6 a 4,3% di alcol)
- **Birra normale** - da 11 a 13 gradi saccarometrici (da 3,6 a 4,3% di alcol)
- **Birre speciali** - da 13 a 15 gradi saccarometrici (da 4,3 a 5% di alcol)
- **Birre doppio Malto** - oltre 15 gradi saccarometrici (oltre 5% di alcol)

I principali tipi di birra sono:

- **Abbazia** - prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, corposa e piuttosto alcolica, con colore variabile dall'oro all'ambrato. Il nome ricorda le birre prodotte nei monasteri
- **Ale** - è il nome con cui gli Inglesi definiscono la birra tradizionale. È una birra con bassa gradazione alcolica ma ad alta fermentazione. Questo tipo di birra raggruppa altri stili, come per esempio Bitter Ale, Mild Ale, Old Ale, Brown Ale e Pale Ale
- **Altbier** - è la birra originaria di Düsseldorf, dal colore scuro, leggera e digestiva

- **Biere blanche / witbier** - tipica birra Belga a base di frumento, dal gusto leggermente acidulo, con colore giallo molto chiaro e tendente al lattiginoso. Durante la preparazione viene aggiunto coriandolo e curaçao
- **Birra alla frutta** - si tratta di birra con aggiunta di frutta per caratterizzarne il gusto e il profumo. L'aroma della birra originale è spesso attenuato e in etichetta deve essere riportato sia il tipo di birra utilizzato come base sia il tipo di frutta
- **Birra alle erbe** - prende questo nome qualunque birra che utilizzi erbe o spezie per modificare il colore o l'aroma. Le erbe addizionate dovrebbero essere sempre in armonia con il gusto della birra e a volte l'aroma rimane in sottofondo senza venire coperto completamente
- **Bock** - tradizionale birra Tedesca a bassa fermentazione, densa e corposa dal colore chiaro. Fanno parte di questa famiglia anche le Dopplbloch, sorelle più forti e dalla colorazione più scura
- **Dortmunder** - l'origine del nome è la città di Dortmund in Renania, una delle prime regioni di esportazione. Birra a bassa fermentazione, poco alcolica e dal caratteristico sapore di malto
- **Guenze** - birra della tradizione Belga a fermentazione spontanea. Viene spesso aromatizzata con vari tipi di frutta
- **Kölsch** - tipica di Colonia, in Germania, è una birra ad alta fermentazione, dagli aromi delicati e dal gusto decisamente secco. Di difficile reperibilità
- **Lager** - Lager è anche il nome con il quale viene genericamente identificata una birra a bassa fermentazione. A volte questo termine viene usato impropriamente per identificare la birra "comune". L'origine del nome è tedesco e significa *magazzini*, le cantine in cui viene messa a maturare la birra. Di colore oro paglierino e dal gusto leggermente amaro
- **Lambic** - birra a fermentazione spontanea con malto di frumento. Questa tecnica di fermentazione produce una birra quasi sempre diversa, quindi per ottenere una qualità costante si deve ricorrere alla miscelazione di vari tipi di Lambic. Il risultato è la birra Guenze
- **Malt liquor** - Termine utilizzato negli Stati Uniti d'America per identificare birre doppio malto dalla gradazione alcolica elevata. Il nome significa appunto "liquore di malto"
- **Märzen** - tipica birra che viene consumata durante l'Oktoberfest, manifestazione che si tiene a Monaco di Baviera in autunno. Viene prodotta durante il mese di Marzo in modo da essere pronta per Ottobre. Viene sorseggiata nei tradizionali boccali da un litro (mass)
- **Münchner** - nome generico che identifica le birre a bassa fermentazione e prodotte nell'area di Monaco di Baviera. Si presentano con un colore scuro ed un marcato sapore di malto
- **Pils** - l'origine di questo nome proviene dalla città Ceca di Pilsen (Plzen), capitale della Boemia Occidentale, dove ancora oggi è prodotta la famosa Pilsener Urquell. Questa

metodologia di produzione si è diffusa in moltissimi paesi dove si continuano a produrre localmente birre identificate come "Pils" o "Pilsener". Si tratta di birre a bassa fermentazione ricche di schiuma, di color oro chiaro, dal gusto secco, leggermente amarognolo, dato dalla presenza abbondante di luppolo. Fanno eccezione le Pilsener Bavaresi che sono generalmente meno amare

- **Porter** - birra Ale di tipo scuro dovuto all'utilizzo di malti tostati, al palato risalta il sapore maltato ed una decisa tonalità di luppolo
- **Rauchbier** - birra tipica della città di Bamberg (Germania) prodotta con malto la cui germinazione viene interrotta con affumicatura da legno di faggio. L'aroma caratteristico dell'affumicato viene trasmesso dal malto alla birra
- **Saison** - stile di produzione tipico del Belgio. Si tratta di una birra fresca con una gradazione alcolica di 7-8%, rifermentata in bottiglia
- **Scotch Ale** - birra Ale tipica della Scozia, con colore ambrato intenso e riflessi mogano, è accompagnata da evidenti note maltate. Il contenuto alcolico è estremamente variabile dal 3 al 10%. Tipica birra da sorseggiare dopo i pasti
- **Stout** - si tratta della famosissima birra nazionale Irlandese. Si presenta con un colore molto scuro, impenetrabile, una schiuma intensa color nocciola, al palato un caratteristico gusto amaro. Questo stile di produzione è molto apprezzato anche in altre regioni. In Inghilterra si produce Stout ma con gusto più dolce, per questo motivo viene detta Sweet Stout, Milk Stout o Cream Stout. Anche in Russia si produce un tipo di Stout molto forte
- **Strong Ale** - birra prodotta in Scozia, Inghilterra e Belgio, ad alta fermentazione, dal colore ambrato e piuttosto aromatica. Generalmente supera il 6% di alcol
- **Trappiste** - si dicono Trappiste poiché sono prodotte dai monaci Trappisti in sei abbazie situate in Belgio e in Olanda. Questo stile di produzione prevede la rifermentazione in bottiglia e sono molto apprezzate. Alla vista si presentano con una ricca schiuma e un colore variabile dall'oro all'ambra, la gradazione variabile da 6 a 9%. Meglio gustarle in un bicchiere tipo baloon per poter meglio apprezzare i loro caratteristici aromi
- **Weizen (Weisse)** - il termine identifica le birre di frumento Tedesche caratterizzate dal lievito che rimane in sospensione conferendo alla birra un aspetto opaco e un gusto asprigno. Si riconoscono per l'abbondante schiuma, sono molto dissetanti e rinfrescanti

La Birra nel Mondo

La birra è fra le bevande più diffuse ed è praticamente presente in ogni paese del mondo. Fra i vari paesi, ognuno dei quali con le proprie tradizioni birrarie, si ricordano i seguenti:

- **Austria** - la tradizione birraria Austriaca risale al XIV secolo, con birre ad alta fermentazione. Attualmente le birre di maggiore consumo sono quelle a bassa fermentazione. Il consumo pro capite del paese supera i 120 litri
- **Belgio** - paese storico per la produzione di birra e famoso sia per la varietà sia per la qualità. Nel Belgio sono presenti sia industrie di produzione sia piccoli produttori artigianali che studiano continuamente nuove metodologie affinando la tecnica di produzione
- **Canada** - in questo paese la birra ha cominciato la sua avventura nel 1668 con i primi coloni Europei. Alcune leggi del tempo del proibizionismo non sono state del tutto abrogate e ancora oggi esistono leggi che proibiscono la vendita di domenica, oppure sono previsti locali riservati ai soli uomini. In Canada la legge vieta di produrre birre con tenore alcolico superiore a 5,5%
- **Cecoslovacchia** - è la terra di Plzen, la terra del luppolo della Saaz, un paese storico e cardine nella storia dello sviluppo e della tradizione birraia. I mastri luppolatori Boemi sanno conferire alla birra aromi unici e particolari
- **Danimarca** - nonostante il ferreo divieto statale sulla pubblicità ai prodotti alcolici, in Danimarca operano industrie birrarie di rilevanza mondiale. Tradizionalmente ricca di numerose tipologie di birra, la Danimarca è inoltre il paese in cui nacque Jacob Carl Jacobsen, studioso della chimica dei lieviti e al quale è stato dedicato il nome del lievito per la bassa fermentazione (*Saccharomyces Carlsbergensis*)
- **Francia** - madre dei guerrieri Galli, dei Celti e dei Druidi, tutti grandi consumatori di birra. La geografia della Francia la colloca vicina alla Baviera e al Belgio, paesi con forti tradizioni birrarie. Interessanti sono le tradizionali "Bières de Garde" prodotte da piccole aziende del nord secondo regole antiche. Sono vendute in bottiglie con tappo di sughero a fungo, come quello utilizzato per lo Champagne
- **Germania** - paese di grande tradizione e di considerevoli consumi. Qui si trova un'alta concentrazione di birrerie di cui 600 in Baviera. Molte birrerie sono rimaste a conduzione familiare e fedeli alla loro antica e preziosa tradizione
- **Giappone** - è uno dei più importanti produttori al mondo anche se il consumo interno è piuttosto modesto. Le birre Giapponesi sono esportate principalmente negli Stati Uniti d'America
- **Gran Bretagna** - paese storico con forti tradizioni e consumi. Qui si trovano i celebri "pub" (public house), luoghi in cui gli Inglesi si ritrovano, socializzano e discutono, insomma una seconda casa dove un bicchiere di birra è sempre un buon compagno
- **Irlanda** - grandissimi consumatori di birra, terra della famosa Guinness e che copre l'85% del fabbisogno Irlandese. Terra ricca di pub dove si consuma birra, si cantano canzoni tradizionali e si suona dal jazz al rock
- **Cina** - l'anno scorso la Cina è stata il maggior produttore mondiale di birra con 25 miliardi di litri, il 17,1% della produzione mondiale, pertanto ogni cinque bottiglie prodotte al mondo una è Cinese
- **Australia** - paese storicamente legato alla Gran Bretagna, ha ereditato da questa la tradizione della birra diventando uno dei primi cinque paesi consumatori. La tipologia di birra più consumata è la Lager

- **Corea** - la produzione di birra in Corea è iniziata nel 1933. Nel 1982 fu avviata una collaborazione con il vicino Giappone e nel 1985 la collaborazione si estese anche con l'Europa e precisamente con la Danimarca. Anche in Corea il consumo di birra è in costante aumento

La Degustazione della Birra

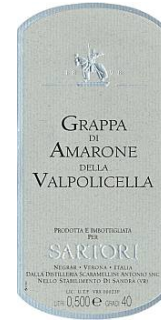
Come il vino, anche la birra ha le sue regole per poterla gustare al meglio. Il bicchiere deve essere pulito senza tracce di odori, evitare quindi detersivi profumati e brillantanti, in tal caso è bene risciacquarli con cura. Compito del bicchiere è quello di proteggere la birra dal contatto con l'aria, di evidenziare il colore, il perlage e la schiuma. Esistono diverse tipologie di bicchieri da birra ognuno con la sue caratteristiche e adatti ad un tipo specifico - come il calice e il baloon - oppure bicchieri legati alla tradizione, come lo *stiefel*. Quando si versa la birra è opportuno usare un bicchiere bagnato tenendolo inclinato. Le birre a bassa fermentazione - caratterizzate da un profumo più delicato - si servono fresche in un bicchiere alto e stretto. Le birre ad alta fermentazione pretendono un bicchiere con il bordo superiore leggermente svasato. Un baloon sarà l'ideale per birre corpose da meditazione, mentre un calice con apertura che tende a restringersi valorizzerà le Lager e le Pilsener. Una birra aromatica preferirà un calice a tulipano, mentre un calice a colonna conica esalterà le profumate birre Danesi.

La pinta è il bicchiere ideale per le Stout, mentre il mass e il boccale sono considerati bicchieri universali. Prima di versare la birra è opportuno che il bicchiere sia raffreddato in modo da evitare un trauma termico alla bevanda. Per quanto riguarda la conservazione, la birra ama la penombra, una temperatura costante compresa tra i 18 e 20°C e un luogo asciutto. Un'altra caratteristica da tenere presente è che la birra va consumata giovane - eccetto alcuni tipi che possono essere invecchiate - quindi attenzione all'etichetta. Buona birra a tutti!

Aquavitae

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

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



Grappa di Amarone della Valpolicella Sartori (Italia)

(Distillatore: Distilleria Scaramellini)

Materia prima: Vinacce di Molinara, Corvina, Rondinella

Prezzo: € 23,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

L'aspetto di questa grappa è incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, mora, viola appassita, liquirizia e noce con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è intensa, discreta morbidezza e dolcezza molto equilibrata, alcol percettibile e non aggressivo che si dissolve rapidamente. Il finale è intenso e persistente con piacevole nota dolce e buoni ricordi di prugna e liquirizia. Questa grappa è prodotta con metodo discontinuo con vinaccia sommersa in alambicchi di rame. Alcol 40°.



Grappa di Teroldego Bertagnolli (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Teroldego

Prezzo: € 14,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso è intensa con aromi piacevoli e raffinati di violetta, pera, lampone, ciliegia, prugna e mora con pungenza dell'alcol impercettibile, molto piacevole. Al gusto è intensa e rotonda con dolcezza molto equilibrata, alcol percettibile ma non aggressivo e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole. Il finale

è intenso e molto persistente con piacevole nota dolce e buoni ricordi di prugna, ciliegia e lampone. Una grappa ben fatta prodotta con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria alimentati a vapore. Alcol 42°.



**Grappa Koralis
Bertagnolli (Italia)**

Materia prima: Vinacce di Teroldego, Chardonnay, Traminer

Prezzo: € 12,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra brillante, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, prugna secca, liquirizia, nocciola, lampone e banana matura con pungenza dell'alcol impercettibile, elegante. Al gusto è intensa e rotonda, molto piacevole con dolcezza molto equilibrata, alcol percettibile ma non aggressivo e che si dissolve rapidamente. Il finale è intenso e persistente con piacevole nota dolce e rotonda e buoni ricordi di vaniglia, prugna secca e liquirizia. Una grappa ben fatta prodotta con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria alimentati a vapore e invecchiata in barrique di Limousine, Tronçais e Allier per almeno 9 mesi. Alcol 42°.



**Gioiello Nonino Distillato di Miele di Castagno
Nonino (Italia)**

Materia prima: Miele di Castagno

Prezzo: € 25,00 - 350ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo distillato si presenta incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di miele di castagno, cera d'api e rosa bianca con pungenza dell'alcol impercettibile. Un meraviglioso bouquet di straordinaria, raffinata ed elegante femminilità. Al gusto è intenso, morbido, molto piacevole, dolcezza molto equilibrata, alcol poco percettibile e che dissolve rapidamente, molto elegante. Il finale è molto persistente con ricco e piacevole gusto di miele di castagno ed elegante nota dolce. Un meraviglioso distillato prodotto con metodo discontinuo in alambicchi a vapore. Alcol 37°.

Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
2	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
3	↗	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
4	↗	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
5	↘	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
6	↗	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
7	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
8	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
9	↗	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
10	↘	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
11	↗	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
12	↗	Uncut Shiraz 2002, Gemtree Vineyards (Australia)
13	☆	Jerez Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass (Spagna)
14	☆	Moscato d'Asti 2003, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
15	☆	Château Roquebrun St-Chinian 2002, Cave de Roquebrun (Francia)

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