


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 3, Dicembre 2002

Le Mode del Vino

Ogni epoca ha le sue mode e fra le mode di ogni epoca il vino è sempre stato uno dei tanti protagonisti. Presente nei momenti di celebrazione sociale, come feste e ricorrenze, così come nella tavola di tutti i giorni, le preferenze sul consumo di vino sono state sempre dettate dalle mode dei tempi. Ogni epoca della nostra storia ha sempre avuto e preferito delle particolari tipologie di vini, non da ultimo di determinate zone vinicole, e queste tendenze si sono continuamente rinnovate, ad onore del vero alcune sono ancora capaci di resistere alla "sfida" di nuovi prodotti, fino ai giorni nostri. Uno dei vini che più di chiunque altro è riuscito a resistere alla sfida del tempo, è quello che la maggior parte della gente sceglie quando pensa ad una ricorrenza importante o al festeggiamento di qualcosa e deve associare un vino all'evento: il vino spumante. Va comunque osservato che questa consuetudine di consumare prevalentemente vini spumanti in occasione di eventi particolari, costituisce una sorta di "maledizione" per questi vini, in quanto la quasi totalità dei consumatori mai si sognerebbe di bere un vino spumante, per esempio, durante un pasto. Questa consuetudine, che ha avuto origine da una moda introdotta dall'alta società Francese qualche secolo fa, garantisce sicuri profitti stagionali ai produttori, per esempio, in occasione delle feste natalizie, ma penalizza certamente un prodotto che meriterebbe anche altri spazi nell'ambito dell'enogastronomia.

Le mode e le consuetudini influiscono decisamente sulle nostre scelte; basti pensare che fino a dieci anni fa la preferenza più comune dei consumatori era a favore dei vini bianchi, una moda che senz'altro era incoraggiata da interessi commerciali e che ha visto scivolare le vendite dei vini rossi. Adesso si assiste ad un'inversione di tendenza e tutti vanno alla ricerca di vini rossi, mentre quello bianco è praticamente ignorato. In questo momento si fa un gran parlare di vini rossi, per essere precisi, di "grandi vini rossi", di quei vini rossi potenti, strutturati, concentrati e densi, tanto da suggerire quasi l'uso del coltello e della forchetta piuttosto che del bicchiere. Questi vini, senz'altro eccellenti e imponenti, vista la loro struttura e la loro possenza, sono capaci di fare sbiadire la maggioranza dei cibi e quindi un abbinamento corretto e bilanciato diventa piuttosto difficoltoso e impegnativo, pertanto, non si tendono a consumare a tavola. Se non a tavola, allora dove? In momenti particolari e fuori pasto? Forse. Quello che invece accade più frequentemente è che vengono considerati come vini di cui parlare tanto ma che in realtà pochi bevono. Questo genere di vini, sia per il prestigio che acquisiscono, legittimo o imposto, sia per le rigorose pratiche necessarie per la loro produzione, hanno in genere prezzi elevati, a volte giustificabili vista la reale qualità, e la qualità nell'enologia ha un prezzo piuttosto alto, ma talvolta anche ingiustificati e spropositati, e diventano vini

di culto. Il culto! Ecco un'altra moda che si è legata al vino. Una moda che ha dato origine a quella folta schiera di "bevitori di etichette", che parlano di certi vini solo perché considerati universalmente come buoni, e di certo lo sono, ma dei quali riconoscono e apprezzano solamente il nome e non certo la sua qualità. Questa mania dilaga poi anche a chi si avvicina al vino e, per non fare brutte figure e apparire incompetenti o poco informati, se ne decantano le strepitose doti e le irraggiungibili qualità; si ostenta una conoscenza di vini di cui si è sentito parlare ma che non si sono mai bevuti e forse non si berranno mai.

C'è da aggiungere che le mode seguono soprattutto l'anima delle società di ogni tempo e l'evoluzione del gusto. Anticamente il vino preferito dalla maggioranza delle persone era dolce e sciropposo, poi, grazie anche al miglioramento delle pratiche enologiche, si è passati ai vini secchi, poi a quelli frizzanti e spumanti per poi tornare di nuovo a quelli secchi. Non da ultimo, si è anche assistito all'assoluta preferenza dei vini fortificati, come il Marsala, lo Jerez, il Porto e il Madeira, che hanno inoltre portato all'associazione di quei vini a determinate categorie e classi sociali, un po' come è accaduto per lo Champagne, che da molti secoli è oramai considerato il vino per eccellenza delle classi sociali più abbienti e delle occasioni più raffinate ed eleganti.

Le mode, ad onore del vero, sono anche dei fenomeni imposti da determinati soggetti e che vengono facilmente recepite e adottate dalla maggioranza della gente con la speranza e l'illusione di sentirsi individui legittimi e accettabili nella società a cui appartengono. Ogni fenomeno o cosa che "promette" questa riconoscibilità e legittimità di appartenenza, oltre ad essere

Sommario

Le Mode del Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Stati Uniti d'America	3
GUSTO DIVINO	
L'Esame Visivo del Vino	7
I Vini del Mese	12
PRODUTTORI	
Monte Schiavo	14
Giornale di Cantina	18
EVENTI	
Notiziario	18
IL CAVATAPPI	
L'Affinamento e la Maturazione del Vino	18
NON SOLO VINO	
L'Olio d'Oliva	22
Wine Parade	25
Annunci	25

capace di garantire il successo all'interno della società è certamente privilegiabile e più accettabile rispetto ad altri. Il vino, di certo, non può costituire un'eccezione, almeno non può esserlo se si rimane ad un livello generalizzato di questo concetto. C'è inoltre da riconoscere che le mode della nostra società moderna, sono anche dei fenomeni commerciali che vengono introdotte con lo scopo di generare profitti e, tanto maggiore sarà la sua diffusione, tanto maggiore sarà il profitto. Questa regola di mercato vale per la quasi totalità dei prodotti, vino incluso, ovviamente.

Il vino è diventato oramai un bene edonistico, la necessità di considerarlo come un alimento è probabilmente decaduta, non da ultimo, in certi ambiti, il consumo di vino, di certi vini, per essere precisi, rappresenta un'opportunità per ostentare altezzosità e prestigio. Si beve vino per piacere, auspicando sempre che lo si consumi moderatamente, per appagare una necessità, non solo quella dei sensi, e che potrebbe essere anche quella di seguire una moda. Se il vino viene consumato anche per seguire una moda, la moda del momento, è naturale chiedersi quanto vino reale esiste e quanto vino viene prodotto solo per seguire o imporre una moda. Inoltre, ci si chiede quanti sono quelli che consumano vino per il reale piacere di degustare e apprezzare un prodotto e quanti lo bevono per pura moda. Dal punto di vista commerciale, non fa nessuna differenza, indipendentemente dall'uso e dal consumo che si fa di vino, l'obiettivo è comunque raggiunto. Va comunque ricordato che una moda può anche decadere o essere sostituita da altre, in tal caso, i produttori che per scelta producono vini che soddisfino una moda, potrebbero trovarsi in difficoltà in quanto o si adeguano alle nuove mode, sempre che queste riguardino il vino, o potrebbero andare incontro ad una crisi.

Il vino sta vivendo un momento di interesse elevato, c'è un rinnovato interesse da parte di molti consumatori, anche di consumatori giovani, che finalmente nel consumo delle bevande alcoliche si orientano di più alla ricerca della qualità piuttosto che della quantità, e questo è anche il frutto di una moda, di questa moda dettata dal nostro tempo. Tutto questo è certamente positivo per la giusta rivalutazione dell'enologia e dei produttori di vino; gli investimenti che il settore enologico sta sostenendo sono piuttosto elevati ed è un investimento che deve, inevitabilmente e giustamente, portare dei profitti. Il nostro augurio è che questo profitto continui nel tempo e che l'investimento che si sta sostenendo in questo periodo a favore del vino non sia fatto solamente per sostenere una moda. La nostra speranza, e probabilmente di tutti quelli che apprezzano il vino, è che l'opportunità offerta da questa moda e da questo rinnovato interesse sia sfruttato non solo per gli interessi

economici del momento ma anche, e soprattutto, per divulgare e aumentare la cultura del consumo consapevole e ragionevole del vino. Una moda può passare e può essere sostituita da altre mode, il patrimonio culturale si può certamente trasformare, ma è molto più difficile abbatterlo e sostituirlo rispetto ad una semplice moda. Questa opportunità che si sta offrendo a tutti i produttori di vino e a coloro che operano in questo settore, dovrebbe portare anche ad una seria riflessione e comprendere che si tratta di un momento dove è necessario investire profondamente nella cultura e nella qualità del vino e fare in modo che questo venga compreso da tutti. Il rischio che il vino potrebbe tornare nella situazione di circa venti anni fa, caratterizzato da un generale disinteresse e da una produzione prevalentemente mediocre, è una probabilità che potrebbe ripetersi ancora se si sostiene solamente una moda. L'onesta collaborazione fra coloro che producono vino e chi si prefigge l'obiettivo di divulgarne la cultura, non da ultimo, con chi lo consuma, è essenziale; una collaborazione che deve portare al consolidamento e alla conferma del successo del momento, renderlo patrimonio e ricchezza culturale della gente, di noi tutti.

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.

Leggo DiWineTaste sin dalla prima uscita e vi faccio i miei complimenti per il vostro lavoro, le rubriche sono molto interessanti e chiare, spero proprio che continuerete in questo modo. Nel numero di novembre ho letto che l'uva Petit Verdot è utilizzata nei vini del bordolese e questo è quello che sapevo anch'io. Di recente ho bevuto un vino prodotto nel Lazio e fatto proprio con l'uva Petit Verdot, questo mi ha fatto pensare a quello che avevo letto nella vostra rivista: onestamente non sapevo che il Petit Verdot fosse coltivato anche nella mia regione. Ci sono altre zone in Italia dove si coltiva il Petit Verdot?

Cristina Gaudenzi – Roma (Italia)

Gent.ma Sig.ra Gaudenzi, La ringraziamo l'apprezzamento che esprime per DiWineTaste, ci fa piacere sapere che la nostra pubblicazione è per Lei interessante e certamente faremo quanto è nelle nostre possibilità per continuare con questa linea editoriale. Il Petit Verdot è, come giustamente osserva, un'uva tipicamente utilizzata in alcuni vini del Bordeaux e recentemente sta vivendo un nuovo interesse da parte dei produttori, non solo Francesi. Il Petit Verdot viene tipicamente utilizzato nei vini di Bordeaux per conferire gusto, colore e una buona dose di tannini. Quando vinificato in purezza, cioè senza essere miscelato con altre uve, il Petit Verdot produce vini di buona struttura, molto colorati con note tipicamente speziate e di pepe, piuttosto tannici e di buon tenore alcolico. In Italia, come ha già avuto modo di verificare, il Petit Verdot è coltivato, seppure in minime quantità, nel Lazio oltre che nell'Alto Adige, Trentino, Emilia Romagna e Toscana. Quest'uva è inoltre col-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2002 by 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

tivata anche in altre zone del mondo in particolare nel Cile e in California.



Ho notato che le bottiglie utilizzate per lo Champagne sono in genere molto più spesse delle bottiglie utilizzate per i vini fermi, ovviamente a causa della pressione interna. Volevo chiedervi, qual'è la pressione che si sviluppa all'interno di una bottiglia di Champagne?

József Szilágyi – Szeged (Ungheria)

La pressione interna di una bottiglia di Champagne è solitamente di circa 6 atmosfere e questo in genere vale anche per gli spumanti prodotti con il metodo classico. La pressione interna alla bottiglia è dovuta alla "seconda fermentazione", che si sviluppa all'interno della bottiglia, e che ha lo scopo di trasformare lo zucchero contenuto nel cosiddetto "liqueur de tirage" in alcol e, come sotto prodotto, anidride carbonica, la quale intrappolata nella bottiglia aumenta la pressione interna, fino ad arrivare a circa 6 atmosfere. Tecnicamente, 4 grammi di zucchero disciolti nel "liqueur de tirage" sviluppano circa un'atmosfera, pertanto la quantità di zuccheri totali è di circa 24 grammi, quantità necessaria per sviluppare appunto 6 atmosfere.



In occasione dell'arrivo dei vini "Nouveaux", io e un mio amico non ci siamo trovati d'accordo sulla temperatura di servizio per questi vini. Io sostengo che, essendo vini rossi, devono essere serviti ad una temperatura di almeno 16° C, mentre il mio amico sostiene che questi vini possono essere serviti a temperature più fredde. Chi ha ragione?

Lorraine Hartshorne – Brisbane (Australia)

Ci dispiace profondamente contraddire la Sua posizione, ma ha ragione il suo amico. I vini "nouveaux" grazie alla particolare tecnica enologica utilizzata per la loro produzione, la "macerazione carbonica", non contengono grosse quantità di tannini e sono per contro aromatici; due condizioni che ben si adattano ad una bassa temperatura di servizio, proprio come i vini bianchi. A tal proposito, ci permettiamo di suggerirle la lettura dell'articolo riguardante "la temperatura di servizio" pubblicato sul numero 1, ottobre 2002, di DiWineTaste.

ABC VINO

Stati Uniti d'America

Dopo il periodo cupo degli anni venti, seguito dalla rinascita dalle ceneri del proibizionismo, grazie anche a giuste scelte e strategie, questo paese produce oggi interessanti vini

Se si pensa agli Stati Uniti d'America, è molto probabile che il vino non sia fra i principali pensieri che vengono associati a questo paese, in realtà la produzione di vino di questo

paese è la quarta o la quinta del mondo, a seconda delle annate. La produzione di vino negli USA è prevalentemente incentrata in California, circa il 90% della produzione totale, mentre il resto è suddiviso in pochi altri stati. Negli Stati Uniti d'America si coltivano due specie di vite distinte: quelle native, di cui la più comune è la *Vitis Labrusca*, e la *Vitis Vinifera*, di origine Europea, cioè la vite più comunemente e ampiamente utilizzata per la produzione di vino in tutto il mondo. La prime specie sono indigene degli Stati Uniti, mentre la seconda fu successivamente importata dagli emigranti o dai viticoltori locali che desideravano produrre vino nello stile "Europeo".

Anche se la maggioranza del vino prodotto negli Stati Uniti e che viene esportato all'estero è prodotto con uve di specie Europea, la produzione di vino con uve autoctone è abbastanza diffusa, soprattutto negli stati dove la produzione di vino rappresenta un'attività marginale. I vini prodotti con uve autoctone hanno sapori e odori molto caratteristici e particolari, spesso associati ad aromi di "selvatico" o "foxy", e che in genere non sono molto graditi ai consumatori Europei, probabilmente per l'abitudine e la consuetudine di associare al vino le tipiche caratteristiche di quelli prodotti con viti Europee.

La storia della produzione di vino negli Stati Uniti ha inizio come conseguenza degli insediamenti delle popolazioni Europee, avvenuti nel XVI secolo circa, che si stabilirono in quei luoghi. Questi colonizzatori del "nuovo mondo" furono subito attratti dalle specie di viti americane con lo scopo di produrre vino in modo da riprodurre lo stesso prodotto così famoso e consueto nelle abitudini Europee. Ben presto si accorsero che il risultato che si poteva ottenere con le specie di viti americane era ben diverso e poco accettabile per le aspettative del gusto Europeo, iniziarono quindi ad importare dall'Europa esemplari di *Vitis Vinifera* con lo scopo di piantarle negli Stati Uniti nella speranza di ottenere un prodotto simile a quello del "vecchio mondo".

Per questo scopo fu individuato nello stato della Virginia il luogo ritenuto più adatto alla coltivazione della vite e nel 1619 circa venne piantato il primo vigneto di viti Europee. Questo primo "esperimento" fu in realtà ripetuto anche in altre zone degli Stati Uniti orientali piantando specie di viti Europee proveniente dalle più rinomate zone vinicole d'Europa, tuttavia, il risultato fu sempre e desolatamente lo stesso: un fallimento completo. Inspiegabilmente, tutti i tentativi di coltivazione delle specie Europee, portavano alla distruzione dei vigneti e sembrava che fosse praticamente impossibile coltivare specie Europee negli Stati Uniti. Inizialmente gli stessi coltivatori si attribuivano la colpa per non essere capaci a coltivare la vite, e non riuscendo ad individuare le esatte cause e quindi gli opportuni rimedi, dopo una serie di ripetuti e lunghi fallimenti che non portarono a nessun profitto, decisero di porre la propria

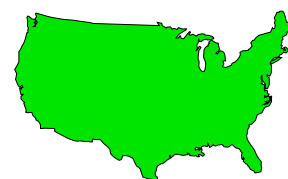


Fig. 1: Gli Stati Uniti d'America

attenzione altrove. In realtà, la colpa non era dei viticoltori. Le cause, che rimasero ignote per oltre due secoli, erano da ricercarsi nella presenza nel suolo di quelle terre di autentici devastatori della vite, malattie e parassiti, di cui il più temibile era la fillossera, per le quali le specie Europee non avevano sviluppato nessuna forma di difesa e venivano pertanto inesorabilmente distrutte da questi autentici "flagelli" che, purtroppo, due secoli dopo, arrivarono anche a devastare completamente i vigneti d'Europa. L'ingente sforzo di coltivare la vite Europea nelle terre del "nuovo mondo" fu condotto anche da veri e propri esperti Europei che si trasferirono appositamente negli Stati Uniti con questo preciso scopo. Esperti Francesi, Tedeschi, Spagnoli, Greci e Italiani tentarono a più riprese di coltivare la vite Europea in varie zone del paese, spesso portando con loro esemplari di viti dei loro paesi d'origine, ma tutti i loro tentativi ebbero lo stesso destino e fallirono miseramente sotto gli effetti dei parassiti e delle malattie che attaccavano la vite Europea.

A seguito dei risultati che si ottennero in quelle terre, si cominciò ad investire in nuove direzioni e in nuove opportunità. I migliori risultati furono quelli che si ottennero incrociando le specie native americane con le specie Europee, una strada che ha dato origine a numerosi ibridi ancora coltivati negli Stati Uniti d'America. Il primo e più importante risultato fu ottenuto in Pennsylvania con l'ibridazione di una vite a cui venne attribuito il nome di *Alexander*, grazie alla quale fu possibile creare, all'inizio del 1800, il primo e vero successo commerciale enologico degli Stati Uniti. I risultati ottenuti con l'ibridazione diedero un forte slancio alla viticoltura locale e segnò una nuova rotta per l'enologia del paese dando origine a diversi ibridi tutt'ora ampiamente diffusi nel paese, soprattutto nell'area orientale. A Cincinnati, in Ohio, sorsero le prime industrie enologiche di rilievo degli Stati Uniti, ma furono poi costrette a trasferirsi a nord, in particolare nelle coste del Lago Erie, a seguito delle contaminazioni che ne devastarono i vigneti.

L'inizio del successo della California come produttore vinicolo, ebbe inizio dopo la metà del 1700 ad opera di missionari francescani, dove inoltre si registrarono, a completa insaputa dei viticoltori della costa orientale, i primi successi della coltivazione delle specie Europee. La cosiddetta "corsa dell'oro" spostò progressivamente la gente verso ovest, e con queste, anche la coltivazione della vite e la produzione di vino e questo evento contribuì in modo determinante al successo e allo sviluppo enologico della California. Il fiorente sviluppo dell'industria enologica della California e degli altri stati, fu drasticamente arrestato dall'oramai tristemente noto "diciottesimo emendamento" della costituzione, che segnava l'inizio del periodo del *proibizionismo*. L'emendamento fu introdotto il 16 gennaio 1920 e rimase in vigore fino al 5 dicembre 1933, per quasi 14 anni. Questo provvedimento vietava di fatto la produzione e la commercializzazione di qualunque bevanda alcolica, un provvedimento che affondò la produzione commerciale ma che diede un forte impulso alla produzione casalinga e clandestina. Le uniche produzioni di bevande alcoliche consentite durante questo periodo furono i vini destinati a scopi sacramentali e liturgici e le bevande che venivano considerate come rimedi farmaceutici o tonici, fra queste specialità era incluso anche il Marsala. Quando il proibizionismo fu revocato, l'industria enologica degli Stati Uniti tentò nuovamente di risollevarsi ed è proprio in questo periodo che furono fondate diverse

centinaia di nuove imprese vinicole, tuttavia il periodo di forte recessione economica di quei tempi unita alla negativa esperienza del proibizionismo, faceva considerare il vino come un inutile bene di lusso e quindi poco diffuso.

Il vero e definitivo slancio della produzione enologica negli Stati Uniti, in particolare della California, iniziò intorno ai primi anni del 1970 e l'interesse per la produzione enologica del paese tornò forte anche in quegli stati della costa orientale dove si condussero i primi esperimenti del 1600. Nonostante la produzione degli Stati Uniti abbia raggiunto un livello di qualità pari a quello dei paesi produttori dell'Europa, il consumo di vino nel paese non è mai riuscito ad occupare un posto di rilievo nelle abitudini della gente, probabilmente per gli effetti del proibizionismo ancora vivo nel paese che non consente al vino una migliore e giusta collocazione. Ancora oggi si trovano nel paese, seppure in forme diverse ma aventi lo stesso scopo pregiudiziale e preventivo, forme di disapprovazione del consumo di vino. Il più noto ed evidente è l'imposizione ai produttori di vino di stampare nelle etichette un avvertimento che ricordi i consumatori circa i rischi per la salute legati al consumo di vino.

Il Sistema di Qualità Americano

La definizione e l'introduzione di un sistema di qualità per la produzione di vino negli Stati Uniti d'America risale a tempi piuttosto recenti. Il processo della definizione di regole che consentissero la tutela e la produzione di qualità sono state introdotte a partire dal 1978 e la regolamentazione è affidata al *BATF (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms, Agenzia per l'alcol, tabacco e armi da fuoco)* che ha dato origine al sistema denominato *AVA, American Viticultural Areas*. (Aree Viticolturali Americane) Rispetto ad altri sistemi di controllo legalizzati, come per esempio il sistema AOC Francese o la DOC Italiana, la AVA Americana è molto più generica e permissiva; di fatto il principale fattore garantito dal sistema è la zona di provenienza di un vino. La critica più forte che in genere viene fatta per il sistema di qualità Americano è che, rispetto ad altri sistemi di denominazione, non vengono riportate indicazioni relativamente alle pratiche enologiche, come per esempio le varietà di uve permesse, la resa massima e altre indicazioni che sono invece tipiche nelle regolamentazioni, per esempio, dei paesi Europei. Sembra che la qualità e la tutela dei prodotti sia largamente lasciata alla discrezione e all'iniziativa dei produttori che, in effetti, possono utilizzare qualunque pratica enologica e qualunque uva purché sia stata coltivata nella zona definita da un'AVA.

Il numero attuale di AVA previste dal sistema di qualità Americano è di oltre 140 e definiscono aree di produzione divise in diversi stati. Il sistema, oltre alla definizione propria di aree viticolturali specifiche, riconosce anche l'esistenza di altre denominazioni generiche, come riportato di seguito:

- **American or United States, Americano o Stati Uniti** - definisce sia vini varietali, cioè prodotti con una sola specie di uva, sia vini assemblati, cioè prodotti dalla miscelazione di più vini, la cui provenienza può essere da qualunque parte della nazione. Questi vini non possono riportare in etichetta l'anno di vendemmia

- **Multi-State Appellation**, *Denominazione di multi-stato* - definisce un vino la cui composizione prevede l'uso di vini provenienti da due o tre stati confinanti. La percentuale di vino proveniente da ogni singolo stato deve essere riportata nell'etichetta
- **State Appellation**, *Denominazione di Stato* - definisce un vino prodotto in un determinato stato e che sia stato prodotto con almeno il 75% dell'uva coltivata nello stato di denominazione, mentre il restante può provenire da qualunque altro stato
- **Multi-County Appellation**, *Denominazione di multi-contea* - definisce un vino la cui composizione prevede l'uso di vini provenienti da due o tre contee confinanti. La percentuale di vino proveniente da ogni singola contea deve essere riportata nell'etichetta
- **County Appellation**, *Denominazione di Contea* - definisce un vino prodotto in una determinata contea e che sia stato prodotto con almeno il 75% dell'uva coltivata nella contea di denominazione, mentre il restante può provenire da qualunque altra contea

In un vino prodotto in una zona definita da una AVA, almeno l'85% delle uve utilizzate per la sua produzione devono provenire dalla zona di denominazione, mentre i vini mono varietali, cioè i vini prodotti con una singola varietà di uva la cui indicazione è riportata in etichetta, devono essere prodotti con almeno il 75% della specie dichiarata, tuttavia c'è da notare che nello stato dell'Oregon questo valore è stato aumentato al 90% con l'eccezione del Cabernet Sauvignon che richiede l'usuale 75%. Nel caso in cui l'annata del vino è dichiarata in etichetta, almeno il 95% del vino deve appartenere alla vendemmia indicata.

In tutte le etichette dei vini prodotti e importati negli Stati Uniti deve essere indicato un avvertimento che dovrebbe mettere in guardia i consumatori sui potenziali rischi derivati dall'uso dell'alcol. Gli effetti disastrosi per la salute derivati non dall'uso, ma dall'abuso di bevande alcoliche è noto in tutti i paesi del mondo. Tuttavia questo avvertimento, che in realtà può essere percepito come un autentico deterrente in quanto non viene detto che è l'abuso l'origine di indiscutibili problemi per la salute, ma semplicemente dichiara che è il consumo ad essere causa di potenziali problemi, potrebbe anche fare pensare che anche un semplice sorso di vino sia capace di essere la causa di devastanti problemi per la salute. Quanto indicato nelle etichette di vino Americano sembra in effetti essere in perfetta opposizione con quello che le continue ricerche mediche e scientifiche svolte in tutto il mondo sostengono sugli evidenti benefici che il consumo moderato del vino può portare alla salute. Nelle etichette viene inoltre riportato che il vino contiene solfiti, e questo corrisponde certamente a verità, in quanto sono naturalmente prodotti dalla fermentazione e spesso aggiunti durante le pratiche enologiche, ma andrebbe anche ricordato che la quantità di solfiti presenti nel vino è di gran lunga inferiore a quella che l'industria alimentare aggiunge volontariamente ai cibi che consumiamo tutti i giorni.

Zone di produzione

Gli Stati Uniti d'America sono, secondo le annate, il quarto o il quinto produttore del mondo. Lo stato più importante

per la produzione vitivinicola è la California che da sola arriva ad oltre il 90% della produzione totale del paese. Nella zona occidentale degli Stati Uniti si trovano, oltre alla California, anche altri stati che negli ultimi anni hanno dimostrato particolare vocazione alla produzione di vino di qualità, in particolare lo stato dell'Oregon e di Washington. Diversa è la condizione della costa orientale dove si coltivano prevalentemente uve autoctone e ibridi dalle quali si producono vini in genere addolciti con zucchero al termine della vinificazione. Tuttavia non mancano piacevoli sorprese anche nella costa orientale dove in alcuni stati si trovano interessanti produzioni di vino prodotto con specie Europee, in particolare negli stati di New York, Virginia, Pennsylvania e Ohio.

Nonostante gli Stati Uniti d'America siano oramai considerati fra i più importanti paesi produttori di vino del mondo, il consumo interno di vino non è rilevante come invece accade per gli altri paesi Europei. Altre bevande e, non da ultimo, i notevoli pregiudizi sul vino e le bevande alcoliche che ancora sono molti radicati nel paese, con consentono alla bevanda di Bacco di ottenere una migliore e corretta considerazione nelle abitudini alimentari della popolazione. Se si prende come esempio lo stato più importante per la produzione vinicola del paese, la California, il consumo medio pro capite annuo di vino è inferiore ai 10 litri, mentre in Francia o in Italia, i paesi Europei dove si registra il maggiore consumo di vino pro capite, il valore sale ad oltre 50 litri.

Le varietà di uva Europee prevalentemente coltivate nel paese sono le cosiddette varietà internazionali, come per esempio, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Pinot Nero, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, tuttavia negli ultimi anni si sono introdotte anche alcune specie Italiane come il Sangiovese, il Nebbiolo e la Barbera. A queste si aggiunge una specie a bacca rossa, oramai considerata locale, lo Zinfandel, le cui origini non sono molto certe: alcune ricerche sul DNA di questa specie rivelerebbero che si tratti in realtà del Primitivo coltivato in Puglia, altre ricerche ancora evidenzerebbero che si tratta in realtà del Plavac Mali, un'uva coltivata nella Dalmazia. L'unica cosa certa è che si tratta di una specie importata dall'Europa ma che oramai è ben radicata e diffusa nel paese, prevalentemente in California, tanto da considerarla quasi autoctona.

California

La California è lo stato del paese che per eccellenza è considerato come il più importante per la produzione di vino e qui si produce oltre il 90% di tutta la produzione nazionale. La qualità raggiunta dai vini Californiani è oramai considerata di eccellente livello e questo è principalmente dovuto ai drastici ma necessari cambiamenti che i produttori Californiani hanno apportato all'enologia del luogo a partire dall'inizio del 1980, come proseguimento dei cambiamenti introdotti nei primi anni del 1960. Le specie di uva a bacca bianca principalmente coltivate in California sono lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc e il Riesling, mentre fra le principali uve rosse troviamo il Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah e Zinfandel.

Fra tutte le zone di produzione della California, le più importanti e più note sono la Napa Valley, Mendocino, Sonoma e Carneros. La Napa Valley, la zona vitivinicola più celebre in assoluto di tutta la California, si trova, come le altre tre che

abbiamo citato, a nord di San Francisco. L'uva più coltivata in quest'area è lo Chardonnay seguita dal Cabernet Sauvignon, con le quali uve si ottengono eccellenti vini, probabilmente i più rappresentativi di tutta la Napa Valley. Anche i vini prodotti con lo Zinfandel sono molto interessanti, così come quelli prodotti con il Merlot e il Sauvignon Blanc. L'enologia della Napa Valley è inoltre nota per l'uso del legno che viene utilizzato sia per la fermentazione, anche dei vini bianchi, che per l'affinamento, segno dell'ampio successo che la tecnologia della costruzione delle botti ha in questa area.

L'area di Sonoma dopo avere subito il prestigio e la notorietà della Napa Valley, che si trova poco lontano alla sua destra, è riuscita ad imporsi con produzioni di estremo pregio, soprattutto con vini prodotti da uve Chardonnay, tuttavia si trovano anche eccellenti esempi di vini prodotti con uve Cabernet Sauvignon e con Zinfandel. Buoni esempi di Cabernet Sauvignon vengono prodotti nell'Alexander Valley mentre le zone di Russian River Valley e Green Valley sono particolarmente vocate al Pinot nero. Un'altra zona di sicuro interesse della California è Carneros, distante a poche decine di chilometri a nord di San Francisco, che grazie alle particolari condizioni climatiche favorite dalla vicinanza della baia di San Pablo, si hanno, oltre a piene giornate di sole, anche benefiche correnti di aria fresca e nebbia, fattori che consentono all'uva una lenta maturazione e profumi eleganti. L'uva prevalentemente coltivata in questa zona è lo Chardonnay seguito dal Pinot nero, una combinazione di uve che, oltre a produrre separatamente vini bianchi e rossi, consentono di produrre, grazie anche alle particolari e fresche condizioni climatiche, vini spumanti di interessante qualità.

Le zone di Mendocino e Lake County, a nord di Sonoma e Napa Valley, producono interessanti esempi di vini prodotti da uve Chardonnay oltre che da Sauvignon Blanc, Gewürztraminer e Riesling. In queste aree sono inoltre interessanti i vini prodotti con uve Zinfandel e Petite Syrah oltre a vini spumanti di eccellente qualità. Altre aree di sicuro interesse della California sono la Sierra Foothills, la Livermore Valley, Monterey County, Carmel Valley e Paso Robles.

Oregon

Lo stato dell'Oregon, situato a nord della California, ha una produzione decisamente inferiore alla California, come ogni altro stato del resto, tuttavia è qui che si producono i più interessanti vini da uve Pinot nero di tutti gli Stati Uniti d'America. Le condizioni climatiche di questo stato sono più fresche della vicina California e ben si adattano al Pinot nero, l'uva più rappresentativa dell'Oregon. Le uve più coltivate in questo stato sono lo Chardonnay, il Pinot grigio e il Riesling per le uve bianche e, come già detto, il Pinot nero per le uve rosse.

La zona più interessante dell'Oregon è sicuramente Willamette dove si producono, grazie anche alle sue condizioni climatiche più fresche rispetto alle altre zone dello stato, eccellenti esempi di vini da uve Pinot nero, spesso comparati per qualità a quelli prodotti in Borgogna. Altre zone di interesse sono la Umpqua Valley, Rouge Valley, Columbia Valley e Walla Walla.

In Oregon le leggi di produzione vinicola sono leggermente diverse rispetto a quelle applicate in tutti gli altri stati. Per legge i vini mono varietali che in etichetta riportano il nome della varietà, devono contenere almeno il 90% della specie indicata

anziché il 75%. L'eccezione è costituita dai vini prodotti con Cabernet Sauvignon che seguono gli stessi riferimenti degli altri stati, cioè il 75%. Nel caso in cui un vino riporti in etichetta il nome di provenienza di una determinata area, il vino dovrà essere interamente prodotto nell'area indicata.

Washington

Questo stato sta progressivamente ottenendo ottimi risultati con vini prodotti da uve Merlot e Cabernet Sauvignon, fino ad essere considerato fra i più importanti produttori di tutti gli Stati Uniti d'America. Le zone vitivinicole dello stato di Washington, che si trova a nord dell'Oregon, sono situate nella parte orientale, più calda rispetto a quella occidentale e al riparo dalle piogge. Le uve bianche più importanti di questo stato sono lo Chardonnay, il Riesling e il Sauvignon Blanc, mentre fra le uve rosse troviamo il Cabernet Sauvignon e il Merlot che rappresentano, di fatto, la produzione più importante di tutto lo stato. La zona di produzione più importante di Washington è la Yakima Valley, seguita dalla Columbia Valley e da Walla Walla, condivisa con il confinante stato dell'Oregon.

New York

Lo stato di New York, situato nella costa orientale degli Stati Uniti d'America, produce ottimi vini da specie Europee e recentemente si sta affermando fra i più interessanti stati vinicoli della nazione. In questo stato la produzione è divisa fra i vini prodotti da specie Europee e vini prodotti da ibridi e varietà locali, consuetudine che è piuttosto diffusa in tutti gli altri stati della costa orientale. Fra le varietà ibride più importanti dello stato troviamo le uve bianche Cayuga, Niagara, Seyval Blanc, Vidal Blanc e Vignoles, mentre le varietà a bacca rossa includono il Baco Noir, Catawba e il Concord. Le varietà ibride a bacca bianca vengono prevalentemente utilizzate per la produzione di vini dolci da dessert, mentre con il Vidal blanc e il Vignoles si producono interessanti "ice wines". Le varietà Europee prevalentemente coltivate nello stato di New York includono lo Chardonnay, il Gewürztraminer e il Riesling per le uve a bacca bianca, mentre il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Merlot rappresentano le uve a bacca rossa più coltivate.

Le zone più rilevanti dello stato sono la Hudson River Valley, Finger Lakes, Long Island e Lake Erie, quest'ultima condivisa con gli stati della Pennsylvania e dell'Ohio.

Texas

Il Texas è uno degli stati emergenti dell'enologia Americana e vanta una tradizione storica molto antica; i primi tentativi di viticoltura effettuati in questo stato risalgono alla seconda metà del 1600, ad opera di missionari Francescani. Recentemente l'attenzione dell'enologia Texana si è concentrata, con interessanti risultati, sulle varietà Europee, in particolare in quelle cosiddette "internazionali" e che sono le più coltivate negli Stati Uniti d'America. Le uve bianche principalmente coltivate in Texas sono lo Chardonnay, lo Chenin Blanc, il Sauvignon Blanc e, in minore misura, il Riesling. Fra le uve a bacca rossa troviamo il Cabernet Sauvignon e, in minore quantità, il Merlot.

Le condizioni climatiche del Texas costringono i viticoltori a vendemmiare il raccolto con molto anticipo, in genere alla fine di Luglio, addirittura due mesi prima della California. Le principali aree vitivinicole del Texas sono High Plains, che si trova a nord dello stato, Trans-Pecos e Texas Hill Country, entrambe a sud.

Virginia

Lo stato della Virginia può essere considerato l'antesigmo di tutta l'enologia degli Stati Uniti d'America. In questo stato si sono svolti i primi esperimenti di coltivazione della vite, con lo scopo di ricavarne vino, agli inizi del 1600. Alla fine diciannovesimo secolo la Virginia era lo stato vinicolo più importante di tutta la nazione, la fiorente industria enologica fu successivamente decimata dal proibizionismo e solo all'inizio del 1970 i produttori locali hanno ripreso ad investire nella produzione di qualità. Attualmente la produzione è prevalentemente orientata allo Chardonnay, con il quale si producono i vini più interessanti di tutta la Virginia. Nello stato si producono anche vini con uve autoctone e ibridi, come accade anche negli altri stati della costa orientale. Fra le specie ibride a bacca bianca più coltivate troviamo il Seyval Blanc, Vidal Blanc, mentre il Norton e il Chambourcin sono gli ibridi a bacca rossa più coltivati. Le specie Europee coltivate in Virginia sono praticamente quelle diffuse in tutta la nazione: Chardonnay, Riesling e, in minore quantità, il Viognier per le specie a bacca bianca, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Barbera per le specie a bacca rossa.

Le aree più importanti di produzione della Virginia sono Eastern Shore, Shenandoah Valley, Northern Neck, North Fork of Roanoke, Rocky Knob e Monticello.

Altre Zone di Produzione

Quasi tutti gli stati della nazione producono vino, tuttavia fra questi ce ne sono alcuni che meritano una maggiore attenzione rispetto agli altri. L'Arizona è certamente uno di questi e in questo stato si producono buoni esempi di vini prodotti da uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc oltre ad altri vini che si rifanno allo stile di quelli della valle del Rodano. In Missouri si producono buoni vini con uve Norton, un ibrido Americano a bacca rossa. Fra gli stati che meritano una particolare attenzione troviamo anche la Pennsylvania dove si producono interessanti vini con uve Chardonnay e Pinot nero. Le stesse uve sono capaci di produrre interessanti vini anche nel Rhode Island, alle quali si aggiunge il Gewürztraminer. Concludiamo questa rassegna con l'Ohio dove, nella zona a nord e precisamente nel Lake Erie, si producono buoni esempi di vini prodotti da uve Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Riesling.

GUSTO DIVINO

L'Esame Visivo del Vino

Cominciamo da questo mese ad incontrare il vino e a capire i suoi innumerevoli aspetti. Questo esame rivela il fascino del suo volto ed è ciò che si guarda prima di incontrare la sua anima

Una volta che il vino è stato versato nel bicchiere, è giunto il momento di iniziare la sua valutazione. L'analisi del vino è un processo che si articola in diverse fasi di cui quella iniziale è relativa al suo aspetto. L'esame visivo di un vino è, forse, la fase di valutazione nella quale si impiega un tempo minore rispetto a tutte le altre e quindi è quella fase dove solitamente ci si sofferma in modo minore, probabilmente perché è erroneamente considerato un esame di minore importanza. In realtà l'esame visivo può rivelare interessanti aspetti di un vino, non solo consente di individuare immediatamente la tipologia di vino in esame e la relativa corrispondenza, consente anche di effettuare una sommaria analisi sulle tipologie di uve e sulle tecniche di vinificazione che si sono impiegate per fare quel vino. Inoltre, l'esame visivo di un vino consente di individuare eventuali difetti e di stabilire le cause, non da ultimo, consente di effettuare una stima, seppure sommaria, sull'età del vino e sul suo buono stato di evoluzione.

Essendo l'esame visivo la prima valutazione che si compie sul vino, cioè quella fase che ci permette di "fare conoscenza" con il vino, è senz'altro opportuno svolgerla con la dovuta attenzione in modo da predisporre il degustatore con il giusto stato d'animo e concentrazione per gli esami successivi. C'è inoltre da osservare che l'aspetto del vino, quindi l'esito di questo primo esame, predispone positivamente o negativamente il degustatore nei confronti del vino stesso: un vino il cui aspetto è ritenuto scadente, o comunque non corrispondente alle aspettative di chi lo sta degustando, predispone il degustatore in modo negativo anche nei confronti di tutte le altre fasi, in un certo senso, questo segue l'atteggiamento che ognuno ha di fronte alle cose esteticamente gradevoli e sarà per queste più ben disposto. Il degustatore professionale non deve comunque farsi influenzare da ciò che vede, almeno non completamente, ma considerare l'esame visivo come una fase necessaria per la valutazione obiettiva e onesta di un prodotto. Un esempio che si può fare in merito a questo aspetto è relativo alla valutazione di un vino rosso. Normalmente, il consumatore medio di vino, si aspetta che il colore di un vino rosso sia piuttosto carico e scuro e la sua trasparenza sia scarsa, in realtà si dovrebbe considerare che non tutte le uve sono capaci di dare vini dai colori scuri e intensi così come produrre vini dalle trasparenze diverse: questo non significa che questi vini siano scadenti o inferiori, significa semplicemente che appartengono ad una determinata categoria. In definitiva, è proprio il caso di ricordare che "l'abito non fa il monaco", almeno, non sempre.

Come si esegue l'esame visivo

Prima di iniziare a predisporre le necessarie condizioni per svolgere correttamente l'analisi visiva di un vino, cerchiamo di comprendere quali sono le finalità di questo esame. Come per tutti gli altri esami che si svolgono nell'analisi organolettica di un vino, la finalità dell'esame visivo è quella di stabilire la qualità dell'aspetto e la corrispondenza con la tipologia a cui appartiene il vino. Inoltre l'aspetto del vino preannuncia anche altre caratteristiche, che sono spesso confermate negli esami successivi, come per esempio la consistenza e la struttura. L'esame visivo ha lo scopo di valutare le caratteristiche "estetiche" di un vino mediante l'analisi della limpidezza, la trasparenza, la fluidità e il colore. Nel caso di vini frizzanti o spumanti si effettuerà anche l'analisi dell'effervescenza e del-

la spuma, tralasciando, in questo caso specifico, l'esame della fluidità.

Uno dei principali fattori che consentono un corretto svolgimento dell'esame visivo è l'illuminazione del luogo. A tale proposito si dovranno evitare luoghi in penombra e scarsamente illuminati, come per esempio una cantina. Una scarsa illuminazione non consentirebbe, come è ovviamente comprensibile, un efficace e attendibile esame dell'aspetto di un vino, in particolare del suo colore. L'ambiente dove si svolgerà l'analisi visiva di un vino, e quindi l'ambiente dove si svolge l'intero processo di analisi, dovrà avere un'adeguata illuminazione, questo significa che dovrà esserci una buona illuminazione. In realtà il problema dell'illuminazione è più complesso di quanto possa sembrare. La luce ha la proprietà, oltre che di illuminare, anche di alterare i colori delle superfici in cui riflette o dei corpi gassosi o liquidi che attraversa, come il vino, per esempio. Forse la luce più idonea che spontaneamente potrebbe essere considerata come ideale è quella naturale prodotta dal sole. In realtà anche con questo tipo di luce esiste qualche problema. Si consideri la luce del sole in una giornata serena e la luce di una giornata nuvolosa: è evidente che le due luci, seppure naturali, sono diverse e fanno apparire i colori in modo diverso. Esistono inoltre differenze evidenti fra la luce del mattino e la luce del pomeriggio, ancora più evidente, con la luce del crepuscolo. Purtroppo anche le condizioni geografiche influiscono sulla qualità della luce naturale: si ritiene che la luce dell'emisfero nord sia più soffusa di quello sud.

La luce artificiale potrebbe costituire una valida alternativa, tuttavia, non è esente da inconvenienti e insidie. La luce della candela, spesso associata alle situazioni in cui è coinvolto il vino, è in realtà poco adatta: è insufficiente e poco diffusa. Le altre alternative di luce artificiale sono le lampade fluorescenti e le lampade ad incandescenza. Le lampade fluorescenti faranno apparire un vino bianco con un colore più giallo rispetto alla realtà, mentre faranno apparire i vini rossi meno rossi di quanto lo siano nella realtà. Lo stesso accade anche con le lampade ad incandescenza, tuttavia l'effetto è meno evidente e meno pronunciato. Continuando a parlare dell'alterazione dei colori in funzione della luce, la luce naturale di una giornata nuvolosa fa in genere apparire i vini bianchi più gialli e i rossi meno intensi. Osservando un vino rosso attraverso la luce azzurra di una giornata serena e di sole, si noteranno delle improbabili tonalità marrone nel suo colore. La soluzione ottimale, ma non perfetta, visto che comunque ogni luce ha la proprietà di alterare i colori, è di fare uso di una lampada ad incandescenza "solare", cioè quella che ha il bulbo azzurro e che simula la luce naturale oppure, in seconda ipotesi con il bulbo chiaro e trasparente.

Un altro aspetto fondamentale è il colore dell'ambiente in cui si svolge l'analisi di un vino. Esperimenti condotti sull'influsso dei colori in relazione del gusto, hanno evidenziato che alcuni colori favoriscono o illudono la percezione di determinati gusti. Per esempio, il verde può fare sembrare un vino più acido, il blu accentua l'amaro, il rosso ha in genere la proprietà di rendere più piacevole un vino. La soluzione migliore sarebbe quella di svolgere gli esami in apposite postazioni che isolano il degustatore da fattori esterni, una condizione che solo negli esami svolti in laboratorio e in alcune manifestazioni è possibile attuare. Un utile accorgimento che consentirà di svolgere l'esame visivo in modo attendibile è quello di svol-

gere questa analisi sopra una superficie di colore bianco che verrà utilizzata per contrastare il contenuto del bicchiere. A tale scopo si può anche utilizzare un foglio bianco posto sopra il tavolo dove viene effettuata l'analisi del vino. Questa superficie bianca consentirà alla luce di essere riflessa senza alterazioni e consentirà di valutare la quasi totalità dei fattori visivi di un vino.

L'esame visivo viene svolto iniziando a valutare la limpidezza del vino, quindi la sua trasparenza, il colore e la sua fluidità o viscosità. Nel caso in cui si stia valutando un vino spumante o frizzante, quest'ultimo esame non verrà svolto e in suo luogo si procederà a valutare l'effervescenza e la spuma. Durante lo svolgimento di questi singoli esami si farà inoltre attenzione a rilevare eventuali difetti che potrebbero essere segno di malattie del vino stesso e che avranno certamente un diretto influsso sulle altre qualità organolettiche.

L'esame visivo del vino è suddiviso in tre fasi, in particolare, si osserverà l'aspetto del vino da tre posizioni diverse, ognuna delle quali consente di valutare le singole caratteristiche visive del vino. Si pone il bicchiere sopra il piano di lavoro e in contrasto con una superficie bianca, come per esempio un foglio di carta, quindi si osserverà il contenuto del bicchiere dall'alto guardando direttamente la superficie del vino nel bicchiere: questa dovrà apparire brillante, liscia e riflettente, quasi come se fosse uno specchio. Se si evidenzia una superficie opaca o sbiadita, questo potrebbe essere segno dell'eventuale presenza di difetti che si sono sviluppati durante la conservazione del vino in bottiglia. In questa fase si valuterà anche la limpidezza, l'intensità e la tonalità del colore, eventuali presenze di anidride carbonica nella superficie e nel fondo del bicchiere e la presenza di eventuali sedimenti. Successivamente si prende il bicchiere, sempre per la base, e si inclinerà in modo che il vino arrivi quasi al bordo (figura 2) e si osserverà il contenuto contrastandolo su una superficie bianca. In questa fase si osserverà il colore del vino in corrispondenza del fondo del bicchiere, cioè nel punto dove si ha uno spessore della massa maggiore. Questo esame consente di stabilire la tonalità principale del vino e la sua intensità. Si osserverà poi il colore del vino in prossimità del bordo della massa liquida, parte che prende il nome di "bordo" o "unghia", in modo da stabilire, grazie al minore spessore, le sfumature del colore. In questa fase si valuterà inoltre la limpidezza e la trasparenza. Infine con il bicchiere in posizione verticale e, sempre mantenendolo per la base, si porterà all'altezza degli occhi e si valuterà l'eventuale presenza di anidride carbonica in prossimità della superficie e, dopo avere roteato il bicchiere, si valuterà infine la fluidità.

Limpidezza

La limpidezza è quella proprietà che un vino in buone condizioni deve sempre avere. Per vino limpido si intende un vino che non presenta particelle in sospensione e questa proprietà non va confusa con la trasparenza. L'esame della limpidezza viene svolto osservando il vino nel bicchiere esponendolo direttamente ad una sorgente luminosa. Questa semplice operazione metterà in evidenza le eventuali particelle in sospensione, e in questo caso, non si parlerà di vino limpido. Un vino che non presenta particelle visibile in sospensioni verrà definito limpido, mentre un vino che oltre ad essere lim-

pido sembra addirittura emettere luce propria tale da renderlo eccezionalmente limpido, verrà definito cristallino.

Ogni indizio di particelle in sospensione, deve fare sorgere sospetti sulla salute del vino. Grazie alle moderne tecniche enologiche, è molto improbabile che si trovi un vino che non sia limpido, tuttavia la presenza di particelle in sospensione tale da renderlo torbido, e che in questo caso faranno definire il vino come "velato", devono fare pensare a difetti o malattie che hanno colpito il vino durante la sua permanenza in bottiglia. Fra le cause che determinano la velatura del vino sono la rifermentazione in bottiglia, la flocculazione o rotture di determinati componenti del vino e che lo rendono torbido. Tuttavia esistono casi in cui la presenza di alcune particelle in sospensione non è segno di difetti del vino. Si pensi ad un vino molto vecchio, un rosso o un porto, che rimanendo per anni nella bottiglia abbia formato un naturale sedimento e che questo, al momento di servirlo, non sia stato decantato in modo opportuno: in questo caso la presenza di particelle non è certamente indice di difetti o malattie del vino. Alcune delle cause che rendono un vino torbido o velato sono: eccessivo contatto di un vino non stabilizzato con l'aria, eccessive e repentine variazioni di temperatura fra caldo e freddo, prolungata esposizione alla luce, bottiglia non sterile, presenza di tracce di rame o ferro, sostanze coloranti o tannini instabili, infezioni batteriche o microbiologiche, presenza di residui e proteine di lieviti.

Trasparenza

La trasparenza, che non va confusa con la limpidezza, è quella proprietà che consente alla luce di attraversare il vino. Questa caratteristica è strettamente legata alla quantità di sostanze coloranti disciolte nel vino, pertanto si potrà avere un vino limpido ma poco trasparente. L'esame della trasparenza viene effettuato osservando il bicchiere esponendolo direttamente ad una sorgente luminosa, esattamente come per la limpidezza. Una volta che il bicchiere si trova in contrasto alla luce, si può fare scorrere una matita, oppure un dito, fra la luce e il bicchiere. La facilità con cui l'oggetto sarà visibile attraverso il vino consentirà di valutare la trasparenza. Un altro metodo consiste nell'inclinare il bicchiere sopra ad un foglio scritto: un vino trasparente consentirà la lettura del foglio. Va comunque osservato che un vino torbido, cioè non limpido, sarà anche poco trasparente e questo è l'unico aspetto che lega la limpidezza alla trasparenza. Le particelle in sospensione in un vino ostacolano di fatto il passaggio della luce e rendono pertanto il vino poco trasparente.

La trasparenza è una caratteristica sempre presente nei vini bianchi sani, mentre assume caratteristiche di variabilità nei vini rossi. In questo caso specifico, la trasparenza può variare a seconda del tipo di uva utilizzato per la produzione di vino, esistono uve più o meno ricche di sostanze coloranti, e per il modo in cui si è prodotto, in particolare il tempo di macerazione delle bucce, ricche di sostanze coloranti, con il mosto. I vini rossi possono essere quindi sia trasparenti sia "impenetrabili" alla luce. La trasparenza nei vini rossi è inoltre indice di struttura. Un vino rosso trasparente denota una quantità di sostanze solide, coloranti in particolare, molto bassa, mentre un vino impenetrabile alla luce, denota una quantità di coloranti e di sostanze solide disciolte molto elevata. Questo aspetto sarà utile per stabilire la struttura del vino che sarà valutata durante

l'esame gustativo.

Fluidità

Questo aspetto del vino, che viene definito anche come "viscosità" o "consistenza", è probabilmente la caratteristica che più di ogni altra divide i pareri dei degustatori e dei produttori, e che certamente è stata, e probabilmente ancora è, fonte di confusione. Spesso si sente dire che la fluidità sia strettamente legata alla struttura del vino e in particolare alla quantità di glicerolo che questo contiene, in realtà si è osservato che questo componente non è responsabile con gli effetti di quello che viene considerato fattore di fluidità. L'esame viene condotto facendo roteare il bicchiere in modo da consentire al vino di bagnare le pareti. Dopo un tempo variabile, da uno o più secondi, si noteranno delle "lacrime" scorrere in basso lungo le pareti del bicchiere. Questo fenomeno prende anche il nome di "archetti" o "gambe", e la loro formazione è strettamente legata alla quantità di alcol nel vino: tanto maggiore sarà la quantità di alcol nel vino più abbondanti e strette saranno le lacrime.

Questo fenomeno è provocato dal cosiddetto "effetto Marangoni". L'alcol ha una volatilità maggiore rispetto all'acqua e nella parte superiore del bicchiere e nella superficie si forma un sottile strato liquido che contiene una quantità minore di alcol e pertanto una tensione superficiale maggiore. Per effetto di capillarità il liquido tende a risalire lungo le pareti del bicchiere facendo aumentare la tensione superficiale e di conseguenza si formeranno delle lacrime incolori che coleranno verso il basso, si formeranno cioè i cosiddetti "archetti". Questo fenomeno ha portato in realtà a molta confusione, tanto da arrivare a definire questo effetto come segno di "grassezza" del vino e della quantità di glicerolo contenuto. Peggio ancora, si arriva perfino a credere che la formazione delle "lacrime" sia un indiscutibile segno di qualità.

Effervescenza e Spuma

Questo esame si esegue esclusivamente per i vini frizzanti e per i vini spumanti. L'effervescenza nel vino è prodotta dall'eventuale presenza di anidride carbonica (CO₂) che a seconda della quantità disciolta produrrà effetti diversi. Tuttavia è necessario ricordare che l'anidride carbonica è naturalmente prodotta durante la fermentazione ed è quindi presente nella quasi totalità dei vini, anche se in quantità non evidentemente percettibili né alla vista né al gusto. La presenza di abbondante anidride carbonica in un vino fermo è segno della presenza di difetti, come per esempio, una rifermentazione indesiderata in bottiglia. Talvolta si può notare la presenza di alcune bollicine di anidride carbonica nel fondo del bicchiere quando si degusta un vino fermo; questo non va considerato come un difetto, soprattutto nei vini bianchi, i rosati e i rossi giovani, in quanto questo gas, lo ripetiamo, è naturalmente prodotto durante la fermentazione alcolica. La presenza di bollicine sul fondo del bicchiere è comunque un fattore poco gradito nei vini affinati per lungo tempo in bottiglia.

La presenza di anidride carbonica, quindi di effervescenza e di spuma, è invece una caratteristica desiderata nei vini frizzanti e spumanti. L'esame della spuma inizia subito dopo che il vino è stato versato nel bicchiere. La quantità e la qualità della

spuma in un vino è dipendente da diversi fattori in particolare dalla quantità di sostanze colloidali presenti nel vino, la tecnica di spumantizzazione utilizzata, dalla temperatura e dalla quantità di tempo in cui il vino è rimasto in contatto con i lieviti. In particolare, nei vini spumanti prodotti con tecniche di fermentazione rapida, come per esempio il metodo "Charmat" o "Martinotti", la spuma tenderà a scomparire più in fretta che negli spumanti prodotti con il metodo classico. Si ricorda inoltre che la spuma scompare più rapidamente anche nei bicchieri sporchi o che hanno tracce di sapone. La spuma di un vino spumante dovrà essere né troppo spessa né troppo cremosa, nemmeno persistente come quella della birra, dovrà essere fine e asciutta e dovrà scomparire nel giro di pochi secondi lasciando un lieve anello sulla superficie del vino in corrispondenza della parete del bicchiere. Si noterà inoltre che nei punti in cui si libera l'anidride carbonica si formerà naturalmente una piccola quantità di schiuma.

L'effervescenza viene valutata per mezzo dello sviluppo delle bollicine di anidride carbonica che risalgono verso la superficie. Si ricorda che l'uso di un calice da degustazione ISO potrebbe alterare in modo consistente questo esame, in quanto la sua ampia superficie favorisce una rapida dispersione dell'anidride carbonica, a meno che non sia stato opportunamente modificato, cioè si sia provveduto a creare sul fondo un piccolo punto smerigliato di circa 5 millimetri. Il primo aspetto dell'effervescenza che si valuterà sarà la quantità di bollicine che si sviluppano dal fondo unitamente alla loro dimensione: minore sarà la grandezza delle bollicine, maggiore sarà la qualità del vino e le tecniche utilizzate per la sua produzione. Nei migliori spumanti di qualità, la dimensione delle bollicine sarà fine come la punta di uno spillo, nei spumanti di qualità inferiore la loro dimensione può arrivare anche ad un millimetro di diametro, più o meno come le bollicine dell'acqua gasata. Un altro fattore che è indice di qualità è la persistenza dell'effervescenza, cioè la quantità di tempo che trascorre prima che il "perlage", cioè il continuo filo di bollicine che scorre verso la superficie, ha termine. Maggiore sarà questo tempo maggiore sarà la qualità di un vino spumante: indica che l'anidride carbonica viene rilasciata in piccole dosi e indica inoltre una tecnica di spumantizzazione di alto livello.

Colore

Un vino che possiede un bel colore predispone positivamente e piacevolmente al suo apprezzamento, non da ultimo, appaga anche il degustatore mentre lo osserva. Il colore di un vino, così come l'aspetto delle cose in generale, ha la capacità di influenzare il giudizio di un vino e, spesso, di predisporre negativamente o positivamente alla sua valutazione. Un vino che ha un aspetto poco attraente predisporrà il degustatore a rilevare le caratteristiche negative del vino, spesso anche in modo pregiudizievole, un vino con un aspetto gradevole, predispone il degustatore ad esaltarne le caratteristiche positive e si soffermerà in modo minore sugli eventuali difetti. Questa premessa, che potrebbe fare pensare ad una eventuale "pericolosità" derivata dalla valutazione del colore, ha lo scopo di mettere in guardia il degustatore in modo che si ricordi sempre di non lasciarsi troppo influenzare dal colore del vino. Alcuni studi hanno inoltre consentito di stabilire un legame fra i colori e la percezione dei sapori. Si è notato che il colore verde può

fare sembrare un vino più acido di quanto lo sia nella realtà, il blu accentua il sapore amaro, mentre il rosso ha in genere la proprietà di rendere più piacevole un vino. Assumendo che il vino sia degustato in un ambiente adeguato, quindi esente da fattori e colori tali da disturbare il processo di analisi, si dovrà fare attenzione al colore rosso che possiamo trovare, appunto, nei vini rossi. Se è vero che il colore rosso rende in genere un vino più piacevole, ogni volta che si degusterà un vino rosso che ha un bel colore, è probabile che il giudizio sarà meno attendibile ed è inoltre probabile che si siano espressi giudizi esageratamente positivi; si sarà probabilmente giudicato quel vino migliore di quanto lo sia in realtà. Quanto detto ha come unico scopo quello di ricordare al degustatore il facile condizionamento che il colore può esercitare sul risultato: un buon degustatore è colui che dopo avere valutato un determinato aspetto di un vino, procede a quello successivo senza condizionamenti tali da pregiudicarne l'attendibilità. Si potrebbe pensare che la soluzione ideale consista nel degustare il vino mascherando il bicchiere in modo da non vedere il colore. Purtroppo questa soluzione non è né appropriata né logicamente corretta perché il colore assume un'importanza fondamentale ai fini dell'esame visivo.

L'esame del colore di un vino rappresenta una fase di primaria importanza in quanto è capace di fornire importanti indicazioni sulla tipologia e sulle caratteristiche del vino stesso. La prima evidente informazione che si ricava dal colore è la tipologia del vino; una caratteristica fondamentale che consentirà di stabilire la corrispondenza e la qualità degli esami successivi in accordo al tipo, come per esempio l'equilibrio gustativo, un concetto che varia a seconda della tipologia di vino preso in esame. Come vedremo nei paragrafi successivi, il colore consente inoltre di stabilire, spesso con un buon grado di approssimazione, l'età di un vino, la tipologia di uva con cui è prodotto. Ogni uva possiede una quantità di materie coloranti diversa dalle altre e pertanto un vino prodotto, per esempio, con uve Pinot nero sarà in genere meno colorato e più trasparente di un vino prodotto con uve Sangiovese. Durante l'affinamento il colore del vino si evolve secondo un modello oramai ben noto e questa caratteristica consentirà, come vedremo più avanti, di stabilire l'età di un vino. Infine, il colore consente di rilevare l'eventuale presenza di difetti e di malattie, una condizione che potrebbe anche determinare l'interruzione dell'analisi organolettica di un vino.

Prima di illustrare le modalità con cui si esegue l'esame del colore di un vino, cerchiamo di comprendere il motivo per il quale i vini hanno colori diversi e, soprattutto, il motivo per il quale un vino possiede un colore. Il vino è prodotto dalla fermentazione alcolica del mosto che a sua volta viene prodotto mediante la spremitura, o pigiatura, dagli acini dell'uva. Il colore del succo dell'uva, indipendentemente dalla varietà, ha sempre un colore più o meno verde/grigio. La parte dell'uva che è ricca di sostanze coloranti è la buccia che per effetto della macerazione, cede queste sostanze al mosto colorandolo. La colorazione del mosto dipende da molti fattori, primo fra tutti la quantità delle materie coloranti contenute nella buccia, la quantità di tempo in cui le bucce rimangono in macerazione con il mosto e la temperatura del mosto durante la macerazione. Inoltre il colore di un vino può essere determinato anche dalla zona e dal tipo di terreno in cui è stata coltivata l'uva, dalle tecniche colturali, dagli effetti di alcune pratiche enologiche

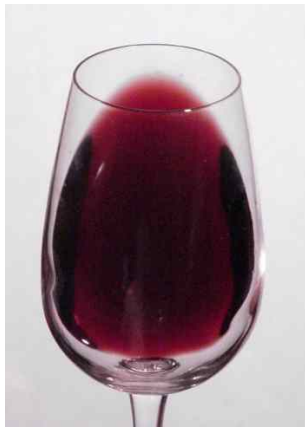


Fig. 2: Il colore di un vino rosso nel calice inclinato

che si svolgono sul mosto fermentato con lo scopo di stabilizzarlo o affinarlo e per effetto di eventuali filtrazioni. Nei paragrafi successivi dedicati alle singole tipologie di vino, vedremo in dettaglio l'origine del colore per ognuno di questi oltre alla loro evoluzione in relazione al tempo.

Il colore del vino viene valutato mediante l'osservazione da due posizioni distinte. La tonalità e l'intensità del colore si rilevano sia osservando dall'alto la superficie del vino nel bicchiere, sia mantenendo il bicchiere inclinato; in questa posizione si valuterà anche la sfumatura che si evidenzierà nel bordo. (figura 2) La definizione delle caratteristiche del colore viene eseguita per mezzo di termini che consentono di esprimere, nel modo più esplicito possibile, tutte le qualità. Per fare un esempio, supponiamo di valutare un vino rosso e di definire il suo colore come "*rosso rubino carico con sfumature rosso granato*". Il colore "*rosso rubino*" rappresenta la tonalità, "*carico*" è riferito all'intensità, mentre "*rosso granato*" indica la sfumatura. Per fare un esempio analogo utilizzando un vino bianco, si potrebbe indicare come "*giallo oro scuro con sfumature giallo paglierino*". In questo caso "*giallo oro*" indica la tonalità del vino, "*scuro*" l'intensità e "*giallo paglierino*" la sfumatura. I termini utilizzati per indicare le tonalità del colore e le sue sfumature vengono illustrati nei paragrafi successivi dedicati alle singole tipologie di vino, mentre i termini più comunemente utilizzati per indicare l'intensità del colore, indipendentemente dalla tipologia sono: *opaco, carico, scario, chiaro, scuro, profondo, denso, concentrato, impenetrabile, vivace, brillante, intenso, tenue*.

Vini Bianchi

Il colore dei vini bianchi è avvolto, per molti aspetti, da un alone di mistero. Prima di tutto la contraddizione della sua definizione: chiamiamo "vino bianco" quello che in realtà, alla vista di chiunque, appare come giallo. Un altro mistero dei vini bianchi è, per molti aspetti, l'origine del suo colore. La teoria più ricorrente è che il suo colore derivi da certi componenti fenolici, detti "flavoni", che sono caratterizzati da un colore giallo, e dalla clorofilla, notoriamente di colore verde. Questi componenti sono presenti nelle bucce dell'uva così come nei vinaccioli, ma il mistero aumenta in quanto molti vini bianchi vengono prodotti addirittura senza nemmeno procedere alla macerazione con le bucce, fattore che dovrebbe fare pensare

alla produzione di vini incolore, cosa che sarebbe impossibile, visto che il mosto ha comunque un colore, e che viene comunque smentito dalla realtà. Si hanno maggiori informazioni sull'evoluzione che subisce il colore del vino bianco in funzione del tempo. Il suo colore tende a scurirsi con il passare del tempo, sia per effetto dell'ossidazione che della polimerizzazione dei suoi componenti. In genere i vini giovani presentano, in quantità variabili, colori gialli con accenni al colore verde più o meno evidente. Con il passare del tempo, la componente verde tende a scomparire e il giallo diventerà più scuro, un colore che ricorda quello della paglia, per poi scurirsi ulteriormente fino a raggiungere tonalità dorate per giungere infine a colori ambrati.

Uve mature danno in genere vini bianchi dalle tonalità giallo paglierino, mentre quelli prodotti con uve meno mature avranno colori in cui la componente verde sarà più evidente. Un altro componente che influisce sul colore dei vini bianchi è l'eventuale affinamento in botte. Quando un vino bianco è affinato o fermentato nel legno avrà in genere colori più carichi e intensi, fra il giallo paglierino e il giallo dorato. I vini bianchi che presentano colori chiari, quasi incolore, salvo rare eccezioni, sono in genere prodotti con tecniche di vinificazione molto energiche e in genere frutto di forti processi di filtrazione. Si consideri inoltre che i vini prodotti in zone calde hanno in genere colori più scuri e intensità più cariche rispetto a quelli prodotti in zone fredde: un indice che può indicare, seppure in modo approssimativo, sia la zona di provenienza del vino, sia le condizioni climatiche dell'annata.

Vini Rosati

Il colore dei vini rosati dipende dal contatto con le bucce durante la macerazione e, anche se svolta in tempi decisamente brevi, è una caratteristica di produzione che ritroviamo nei vini rossi. Le cause che determinano il colore nei vini rosati sono identiche a quelle dei vini rossi, anche se il processo, per così dire, viene interrotto, le materie coloranti contenute nelle bucce conferiscono colore al vino. Vedremo in dettaglio questo processo nel paragrafo riservato ai vini rossi.

In genere i vini rosati si bevono giovani, quindi il colore non ha in genere un rapporto diretto con l'età, tranne che in casi particolari. Il colore dei vini rosati indica piuttosto la tipologia dell'uva utilizzata per la sua produzione e la quantità di tempo in cui le bucce sono rimaste in contatto con il mosto. Tuttavia, quando un vino rosato presenta colori con sfumature marrone più o meno evidenti, questo è in genere segno di ossidazione, di una cattiva conservazione, oppure di un vino rosato che ha superato la sua migliore condizione di bevibilità, cioè è vecchio. Stabilire una scala cromatica per i vini rosati è piuttosto complesso in quanto la varietà dei colori che si possono rilevare è sorprendentemente ampia e ricca, a dispetto della consuetudine di considerare ingiustamente questi vini meno interessanti e degni di minore importanza. In genere i colori che troviamo nei vini rosati sono compresi fra il rosa tenue o chiaro, rosa aranciato, rosa, salmone, buccia di cipolla, rosso scarico. La presenza di tonalità marroni sono sempre e comunque da considerarsi come una qualità negativa.

Vini Rossi

Il colore dei vini rossi è determinato da particolari componenti chimici pigmentati, detti polifenoli, contenuti nelle bucce degli acini d'uva, i cui gruppi principali sono gli antociani e i tannini. Questi componenti vengono estratti durante la macerazione nel mosto, sia per effetto dell'acqua che dell'alcol, oltre che per effetto della temperatura. La quantità di questi componenti, che determina direttamente le caratteristiche cromatiche del vino, varia a seconda della specie di uva, il suo stato di maturazione e la quantità di tempo utilizzata per la macerazione. Il colore degli antociani è porpora mentre i tannini sono in genere arancioni, ambra e gialli. Un vino giovane contiene sia antociani e tannini ed è grazie alla presenza degli antociani che deve il suo tipico colore rosso porpora/violaceo. Con il tempo le molecole dei tannini tendono a polimerizzarsi, cioè si aggregano e diventano corpi più grandi e insolubili, quindi precipitano e diventano parte del sedimento che talvolta si trova nei vini rossi lungamente affinati. I due tipi di polifenoli hanno tempi di polimerizzazione diversi ed è più rapido negli antociani che, polimerizzandosi, tendono a diminuire il loro effetto colorante lasciando invece "spazio" agli altri tannini. Questo è il motivo per il quale un vino giovane, da rosso porpora, assume un colore rosso rubino in un tempo relativamente breve. Il processo di polimerizzazione continua anche per i tannini, seppure in modo più lento, facendo variare il colore da rosso rubino a rosso granato per arrivare quindi al rosso aranciato. La velocità con cui si verifica la polimerizzazione dei polifenoli varia in accordo alla specie dell'uva, la zona di origine e l'annata.

In genere si tende ad essere più esigenti sul colore dei vini rossi piuttosto che su quello dei vini bianchi. Solitamente ci si aspetta che il colore di un vino rosso sia sempre denso, scuro e impenetrabile in quanto ci si aspetta da un vino con un colore simile eccezionali e ricche sensazioni gustative. Tuttavia va notato che un vino rosso con un colore chiaro e molto trasparente può indicare una resa di raccolto molto elevata, uva non molto matura, un'annata piuttosto piovosa oppure una inappropriata macerazione o tecnica enologica. Si deve ricordare in ogni caso che ogni tipologia di uva possiede quantità diverse di materiali coloranti e quindi non tutti i vini rossi potranno essere scuri e densi. Inoltre, l'intensità e la ricchezza cromatica di un vino rosso non è sempre segno di qualità o di ricchezza gustativa. Ci sono casi in cui un'eccessiva estrazione delle sostanze coloranti da determinate tipologie di uva, con lo scopo di ottenere un vino carico di colore, può in realtà conferire al vino caratteristiche organolettiche ordinarie e grossolane così come un'eccessiva astringenza.

Vini Passiti e Fortificati

Stabilire e definire i possibili colori dei vini passiti e fortificati è piuttosto complicato; la ricchezza cromatica, le diverse sfumature e tonalità conferiscono ad ogni vino una propria personalità cromatica, praticamente diversa da ogni altro. Tuttavia il colore più frequente per questi tipi di vini prodotti con uve bianche varia dal giallo dorato al giallo ambrato scuro, arrivando talvolta anche al mogano, mentre per quelli prodotti da uve rosse, si avranno in genere colori rosso rubino fino anche ad arrivare al rosso mattone e al mogano. L'evoluzione del colore in questi vini segue le stesse regole dei vini bianchi e rossi, in accordo alle tipologie di uve con le quali sono stati prodotti.

Va inoltre considerato che in certi vini fortificati così come in alcuni passiti, viene aggiunto mosto cotto o mosto concentrato che inevitabilmente tende a scurire e a rendere più denso il colore del vino. Anche i processi di ossidazione, assolutamente necessari per certi vini, come per esempio il Jerez e il Marsala, influiscono sul colore del vino.

I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



Comte de M 1998 Chateau Kefraya (Libano)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (65%), Syrah (35%)

Prezzo: € 25,51

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un incantevole colore rosso rubino intenso e di tonalità rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso denota sin dai primi istanti un'elegante e raffinata personalità, con una pulizia e definizione degli aromi molto ben curata. Al naso esplose con intensi aromi di frutta fra cui si percepiscono amarena, confettura di prugne e ribes in perfetto equilibrio con le sensazioni tostate e vanigliate del legno a cui seguono aromi di cuoio, cacao, mentolo, sottobosco, violetta e noce di cocco. Anche l'ingresso in bocca esprime una grande personalità, intenso di frutta, l'alcol è in ottimo equilibrio con i tannini e con la decisa struttura. Il finale è persistente ed elegante con ricordi di amarena e confettura di prugne. Un grande vino, molto ben fatto che può essere ancora ricco di piacevoli sorprese con un ulteriore affinamento di qualche anno. Questo vino viene affinato per 12 mesi in botti nuove.

Abbinamento: *Selvaggina, Arrostiti, Brasati, Stufati, Carni alla griglia, Formaggi stagionati*



Chateau Kefraya Rouge 1999
Chateau Kefraya (Libano)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (39%), Mourvedre (18%),
 Carignan (18%), Cinsaut (14%), Grenache (11%)

Prezzo: € 11,94

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino brillante e con sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota una spiccata e gradevole personalità con un orientamento aromatico di frutta. Si riconoscono prevalentemente aromi di amarena, ciliegia sotto spirito, confettura di fragole, lampone e mora. In bocca si fa notare subito per il suo equilibrio anche se all'ingresso spicca la nota tannica che è comunque ben bilanciata dall'alcol, presente in buona misura. In bocca è intenso e di buona struttura. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di confettura di fragole e lampone. Il vino è prodotto con macerazione sulle bucce per 4 settimane a cui segue un affinamento per 12 mesi in contenitori d'acciaio.

Abbinamento: Formaggi stagionati, Carni alla griglia, Arrosti di carne



Salice Salentino Rosso Riserva 1999
Leone de Castris (Italia)

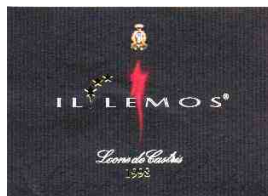
Uvaggio: Negroamaro (90%), Malvasia Nera di Lecce (10%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista il vino si presenta con un bel rosso rubino e con tonalità rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota una buona ricchezza di aromi, intensi, puliti ed eleganti. Si riconoscono buoni aromi di ciliegia matura, confettura di amarene, confettura di prugne, mora, ribes, liquirizia e vaniglia su un fondo di cacao, caffè e un lieve sentore di catrame e cuoio. In bocca si ritrova subito una decisa corrispondenza con il naso; l'ingresso è decisamente intenso e fruttato con buon equilibrio fra l'alcol e i tannini. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di mora e confettura di amarene. Questa riserva è prodotta con macerazione a temperatura controllata a cui segue un affinamento in botte.

Abbinamento: Arrosti, Formaggi stagionati, Brasati



Il Lemos 1998
Leone de Castris (Italia)

Uvaggio: Primitivo (50%), Negroamaro (10%),
 Montepulciano (20%), Merlot (20%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista il vino si presenta con un bel colore rosso rubino che lascia già spazio ad una tonalità rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso è intenso e ricco, molto pulito ed elegante. Si riconoscono aromi di confettura di amarena, confettura di prugne e ribes a cui fanno seguito aromi di legno, vaniglia, cuoio, cioccolato e caramella mou. In bocca si presenta con un'elegante personalità e con un'ottima corrispondenza con il naso. Intenso e di struttura, alcol ben bilanciato dai tannini e dalla sapidità, il vino è persistente e un bel finale di confettura di amarene e confettura di prugne. Un vino di rilievo molto ben fatto. Il Lemos segue un affinamento in botte per circa 18 mesi.

Abbinamento: Carni in umido, Arrosti, Formaggi stagionati



Pierale 2001
Leone de Castris (Italia)

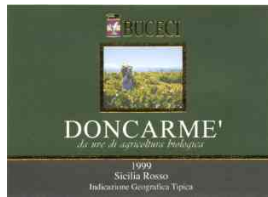
Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino carico, molto trasparente. Al naso esplose con una ricca sequenza di aromi tipici dell'uva Moscato unitamente ad aromi di albicocca, banana, canditi, caramella di frutta, litchi, marzapane e pesca su un piacevole fondo di menta. In bocca si annuncia con un deciso gusto dolce unito ad una morbidezza molto ben equilibrata, è intenso e di buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con evidenti e piacevoli ricordi di litchi, pesca e uva oltre ad una nota dolce. Le uve utilizzate per la produzione di Pierale vengono fatte appassire sulla pianta e il mosto che se ne ricava viene fatto fermentare a bassa temperatura.

Abbinamento: Pasticceria, Crostate alla crema, Crostate di frutta



Doncarme' Rosso 1999 Buceci (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (60%), Syrah (40%)

Prezzo: € 4,40

Punteggio: ◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso denota un profilo aromatico decisamente orientato alle sensazioni di frutta dove si riconoscono prevalentemente amarena, ciliegia, lampone e prugna. In bocca presenta una buona struttura e di buon equilibrio. Il finale è persistente, seppure con qualche lieve cedimento, e con ricordi di amarena. Il vino è prodotto da agricoltura biologica.

Abbinamento: *Carni saltate, Formaggi di media stagionatura*

PRODUTTORI

Monte Schiavo

Nel cuore della zona di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, la cantina produce eccellenti vini bianchi e le sorprese nei vini rossi non mancano di certo

Quando si parla delle Marche, suggestiva regione del centro Italia, il Verdicchio dei Castelli di Jesi è sicuramente fra i primi vini che vengono ricordati, di certo non è l'unico, ma fra i vini principali della regione è proprio il Verdicchio a ricoprire una delle posizioni più importanti. Proprio nel cuore della zona di produzione di questo eccellente vino, circondata da dolci contrafforti collinari, si trova la sede di Monte Schiavo, una cantina che produce vini bianchi, fra cui il celebre Verdicchio, e vini rossi come il Rosso Conero, il Rosso Piceno e il Lacrima di Morro d'Alba.

Abbiamo incontrato l'amministratore delegato di Monte Schiavo, Gianluigi Calzetta, che ci ha illustrato e presentato l'azienda: «Monte Schiavo nasce nel 1978 come cooperativa per volontà di alcuni soci fra cui il più importante era rappresentato dalla Famiglia Peralisi. Nel 1995, in seguito ad alcuni disaccordi esistenti fra alcuni soci, la cooperativa si sciolse e la Famiglia Peralisi acquistò la cantina che attualmente porta il nome di "La Vite S.p.A."».

Come dicevamo, l'azienda si trova nella zona di produzione a denominazione di origine controllata del Verdicchio dei Castelli di Jesi e questo vino e l'uva da cui si produce rappresenta un aspetto importante per Monte Schiavo, come ci dice appunto il Sig. Calzetta: «Il Verdicchio dei Castelli di Jesi rappresenta il 60% del nostro fatturato ed è certamente il prodotto più importante della nostra azienda. Il Verdicchio è uno dei più antichi vitigni di cui si hanno testimonianze storiche e quando è lavorata in modo opportuno è capace di dare prodotti

estremamente importanti. Il Verdicchio è un'uva estremamente versatile che consente la produzione di diversi tipologie di vino, è un vitigno importante e robusto e sopporta molto bene il freddo. Grazie alla versatilità di quest'uva, produciamo diverse tipologie di Verdicchio e precisamente Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Superiore, Riserva, Passito e perfino uno spumante elaborato con metodo Charmat. Le uve utilizzate per la produzione del Verdicchio base vengono raccolte fra il 20 settembre e i primi di ottobre, mentre per la versione superiore, la riserva e per le vendemmie tardive il raccolto viene fatto in tempi successivi. Il passito viene prodotto lasciando le uve ad appassire nella pianta, sperando di avere delle condizioni meteorologiche favorevoli, visti i recenti periodi di maltempo.»

Monte Schiavo non è solamente Verdicchio, ovviamente. L'azienda pone particolare attenzione sulle uve locali e sui prodotti tradizionali di queste terre, in modo particolare al Lacrima di Morro, un'uva autoctona che è stata riscoperta recentemente ed è ampiamente valorizzata dall'azienda. A questo proposito il Sig. Calzetta ci illustra gli altri prodotti di Monte Schiavo: «la nostra azienda si trova fuori dalla zona di produzione DOC del Lacrima di Morro d'Alba e siamo fra i pochi a produrre questo vino. Produciamo il Lacrima di Morro da molto tempo, molto prima che venisse riconosciuta e definita la zona a denominazione di origine. Per non penalizzare le cantine che storicamente producevano il Lacrima di Morro e che si trovavano fuori della zona DOC, è stata concessa una deroga e pertanto possiamo continuare a produrre questo vino. Anche il Lacrima di Morro è un vitigno di antiche origini ed è ancora poco conosciuto. Purtroppo è poco valorizzato, anche dagli stessi produttori Marchigiani che spesso lo usano per conferire colore o profumi al vino, ma mai vinificato in purezza. Fortunatamente alcune aziende hanno riscoperto questo vitigno e lo hanno proposto vinificato in purezza e da subito ha ottenuto un notevole successo. La nostra azienda, grazie anche alla decennale esperienza nella produzione di vini con Lacrima di Morro, è oggi fra i principali produttori di rilievo di questo vino. Ad onore del vero, va riconosciuto che il merito esclusivo della



La cantina di affinamento delle bottiglie

riscoperta di questo vitigno non spetta solamente alla nostra azienda, ma anche alla cantina Mancinelli che ha fortemente creduto in questa uva.»

Fra le uve a bacca rossa che troviamo nelle Marche, un posto di rilievo spetta al Sangiovese e al Montepulciano, uve con cui si produce sia il Rosso Piceno sia il Rosso Conero. A proposito del Rosso Piceno prodotto in Monte Schiavo il Sig. Calzetta dice: «abbiamo dei vigneti che producono sia Sangiovese che Montepulciano e questo ci consente di produrre il Rosso Piceno. Questi vigneti si trovano nella zona del Rosso Piceno. Da questi vigneti non possiamo produrre il Rosso Piceno Superiore in quanto le uve devono provenire da una zona determinata e ristretta della provincia di Ascoli Piceno. Tuttavia, grazie alla collaborazione del nostro enotecnico, produciamo nella sua cantina, che si trova nella provincia di Ascoli Piceno, anche il Rosso Piceno Superiore, pertanto nella nostra linea di produzione abbiamo sia il Rosso Piceno base sia il Rosso Piceno Superiore. Questo vino è un rosso importante, purtroppo ancora poco conosciuto, ma che sta cominciando ad emergere e a dare delle grosse soddisfazioni. Questo vino ha certamente sofferto la notorietà del Rosso Conero, non da ultimo anche il fatto che la provincia di Ascoli Piceno è stata per molto tempo poco considerata dal punto di vista enologico, tuttavia ritengo che nei prossimi anni si assisterà ad una rivalutazione del Rosso Piceno che lo porterà probabilmente ad essere fra i più importanti della zona.»

La zona dei Castelli di Jesi, il luogo dove si trova Monte Schiavo, inevitabilmente riporta a parlare di Verdicchio: «l'aspetto paesaggistico di questa zona è meraviglioso, questa vallata, che ha origine dalle montagne e arriva fino al mare Adriatico, è particolarmente vocata alla coltivazione della vite; diverse testimonianze storiche riportano che l'uva e la sua coltivazione è presente in questo territorio da alcune migliaia di anni. La zona si chiama dei "Castelli di Jesi" perché ogni paese che si trova in questa area conserva ancora il proprio castello, una caratteristica che ha portato alla definizione di questo nome. Questa è una valle dove lavorare è un piacere, sia per le opportunità dei prodotti offerti dal territorio, sia per il piacere di vivere in mezzo ad un bellissimo paesaggio. Il Verdicchio è un vino, forse anche per nostra colpa, poco valutato e considerato per quello che è realmente. Il Verdicchio è una grande uva e questo è dimostrato dal fatto che ci consente di produrre diverse tipologie di vini che risultano particolarmente versatili e appropriati nei diversi abbinamenti gastronomici, non solamente con i piatti di pesce, ma anche con certi piatti in cui si abbina solitamente un vino rosso. I risultati di una recente ricerca scientifica avrebbero rilevato che il Verdicchio è fra le uve bianche che hanno un contenuto di polifenoli più alto, quindi l'analogia con i vini rossi è piuttosto palese. Se questo sarà confermato, si potrebbe arrivare a sostenere che il Verdicchio ha gli stessi effetti benefici sulla salute del vino rosso.»

In riferimento agli aspetti produttivi di Monte Schiavo, il Sig. Calzetta sottolinea che «in questo momento la quantità di uve raccolte nei vigneti di nostra proprietà ci consentono di soddisfare completamente la nostra produzione. Attualmente abbiamo vigneti coltivati con uve Verdicchio per 105 ettari, 10 ettari coltivati a Lacrima di Morro e altri 15 ettari coltivati con altre uve rosse. Negli anni recenti la nostra azienda è cresciuta notevolmente e le nostre previsioni sono per una ulteriore cre-



L'accogliente enoteca di Monte Schiavo

scita, dal 1996 ad oggi abbiamo triplicato le vendite, e pertanto avremo bisogno di conferitori di uva per le produzioni future. Gli eventuali conferitori saranno comunque selezionati dalla nostra azienda e dovranno svolgere le pratiche di coltivazione secondo le direttive del nostro agronomo, Dott. Capogrossi.» Continuando a parlare di produzione, ci soffermiamo sulle produzioni di Verdicchio degli anni passati «in cantina conserviamo ancora annate dal 1995 al 2001 di bottiglie del "Pallio di San Floriano", proprio perché crediamo che questo particolare vino possieda particolari caratteristiche di maturazione e la maggioranza delle bottiglie sono ancora perfettamente conservate e confermano la grande versatilità del Verdicchio e delle sue qualità.» In riferimento alla produzione di quest'anno, il Sig. Calzetta ci esprime le sue previsioni: «nonostante l'annata sia stata caratterizzata da condizioni meteorologiche sfavorevoli, il 2002 sarà tutto sommato un'annata buona. Le migliori condizioni meteorologiche che abbiamo avuto durante la vendemmia ci hanno favorito, tuttavia per sfruttare al massimo le opportunità del periodo, abbiamo effettuato procedure di diradamento e abbiamo deciso di rischiare e ritardare la vendemmia. Un rischio che ha dato i suoi frutti in quanto siamo riusciti a raccogliere le uve con un buon grado zuccherino e di buona qualità. Viste le condizioni meteorologiche di quest'anno, sinceramente pensavo ad un'annata pessima, in realtà avremo una buona annata, certamente non ottima, ma sicuramente buona.»

Parlando dei mercati in cui sono presenti i vini di Monte Schiavo, il Sig. Calzetta dice «i nostri vini sono presenti in tutto il territorio Italiano e siamo inoltre presenti in tutti i continenti del mondo. Ovviamente ci sono paesi in cui la nostra presenza è marginale. In nostri mercati di riferimento sono l'Europa, gli Stati Uniti d'America e il Giappone. Siamo inoltre presenti in Cina, in Australia, in Nuova Zelanda, nel Sud America e nell'America Centrale. Il Verdicchio viene accolto dai mercati in modo favorevole perché finalmente i consumatori cominciano ad avere una maggiore conoscenza del vino. Il principale vantaggio del Verdicchio è l'ottimo rapporto qualità-prezzo. Quando i consumatori scoprono che un buon Verdicchio può costare € 4,00 e che non ha nulla da invidiare ad altri vini molto più costosi, rimangono piacevolmente colpiti e per questo lo apprezzano. Dopo essere stato per molto tempo il vino bianco più rappresentativo d'Italia, il Verdicchio

ha vissuto un periodo di declino, prevalentemente a causa di errori commessi da certi produttori, portando il mercato a rifiutare questo prodotto. Con il tempo abbiamo capito che la cosa più importante per la rivalutazione del Verdicchio era la qualità a partire dal lavoro svolto in vigna, e oggi, grazie a questi rinnovati sforzi, il Verdicchio è un vino che sta riguadagnando la sua posizione di prestigio.»

Vediamo ora in dettaglio i prodotti di Monte Schiavo: «il “Pallio di San Floriano” è una vendemmia tardiva ed è classificato come Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore. Negli ultimi quattro anni questo vino è stato considerato il migliore nella sua tipologia. Le uve utilizzate per la sua produzione provengono dai vigneti di Fossato e di Tassanare con una resa di 70 quintali per ettaro e non viene affinato in legno. Il “Bando di San Settimio”, prodotto con la stessa base del “Pallio di San Floriano”, viene invece affinato in barrique, una caratteristica che, secondo la nostra filosofia, non deve mai prevalere sul vino. Un altro prodotto di punta è “Le Giuncare” che è un Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva prodotto da uve provenienti da vigneti a bassa resa, circa 70 quintali per ettaro, e viene solitamente immesso sul mercato dopo due anni dalla vendemmia. Recentemente abbiamo iniziato a produrre una quantità limitata del “Pallio di San Floriano” non filtrato e i risultati sono stati estremamente incoraggianti tanto che stiamo pensando di rilasciarlo il prossimo anno nel mercato. Un altro vino importante è “Archè”, un vino passito adatto per formaggi piccanti e pasticceria secca, prodotto in limitate quantità con uve lasciate in vigna ad appassire. Quest’anno per la prima volta abbiamo prodotto un Rosso Conero che si chiama “Adeodato”, in onore al nome del fondatore del gruppo Peralisi. Il vino viene prodotto con rese molto basse, 55 quintali per ettaro, e con uve Montepulciano in purezza. Il risultato è un vino di grande importanza e di grande pregio che ha ben ripagato gli sforzi necessari per la sua produzione. Il Rosso Piceno Superiore “Sassaiolo” è prodotto con uve coltivate nella zona di Offida e sono vinificate dal nostro tecnico nella provincia di Ascoli Piceno. Uno dei vini più ricercati della nostra azienda è senz’altro il “Lacrime di Morro d’Alba”, un vino che per le sue caratteristiche è particolarmente gradito dai nostri consumatori. Questo è un vino che ha dei forti profumi di frutti di bosco che si possono cogliere sin dal momento in cui si versa nel bicchiere. Ha un colore di melograno intenso ed ha una insospettabile struttura piena, va consumato giovane quando ancora i suoi piacevoli aromi di frutta sono ben espressi e apprezzabili. La nostra azienda sta investendo molto nel Lacrime di Morro d’Alba proprio perché siamo convinti che questo vino avrà un grande futuro e stiamo addirittura pensando di aprire una cantina di produzione espressamente dedicata a questo vino nella zona DOC di Lacrime di Morro d’Alba.»



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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Coste del Molino 2001 Monte Schiavo

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 4,15

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino scarico con tonalità giallo verdolino. Al naso presenta aromi eleganti e piacevoli, principalmente intensi aromi di frutta, fra cui si riconoscono agrumi, ananas, mandorla, mela, pera e pesca. Seguono aromi floreali di biancospino e ginestra. In bocca si rileva sin dall’inizio la caratteristica ammandorlata del Verdicchio. Il vino si fa notare per la sua buona intensità delle sensazioni gustative e per la sua alcolicità che è comunque ben bilanciata dalla freschezza e dalla sapidità. Il finale è persistente con ricordi evidenti di mela e pera a cui segue una piacevole ammandorlatura.

Abbinamento: Primi piatti in genere, Risotti, Pesce bollito



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Bando di San Settimio 2000 Monte Schiavo

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 8,05

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino scarico con tonalità giallo verdolino. Al naso si presenta subito con una nota vanigliata conferita dall’affinamento in botte che comunque non copre le caratteristiche tipiche dell’uva Verdicchio. Seguono buoni e intensi aromi di frutta come mela matura, pesca e litchi. Il quadro olfattivo è completato da aromi di biancospino, zucchero a velo e un lieve fondo di pietra calda. In bocca presenta un ottimo equilibrio e intensità dove l’alcol è ben bilanciato dall’acidità e dalla sapidità del vino. In bocca è inoltre morbido e piacevole, di buona eleganza. Il finale è persistente e lascia piacevoli ricordi di pesca e zucchero a velo su

un fondo di aromi del legno. Questo vino è affinato per circa 3 mesi in barrique a cui segue un affinamento finale in bottiglia.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Carni bianche, Uova, Zuppe di pesce, Paste ripiene



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Pallio di San Floriano 2001
Monte Schiavo**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 4,64

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un bel colore giallo paglierino intenso, senza cedimenti. Il naso è ricco e variegato e si apprezzano intensi aromi di frutta fra cui emergono l'albicocca, mela, pera, pesca e mandorla a cui seguono piacevoli note floreali di ginestra e biancospino. Il profilo olfattivo è elegantemente completato da lievi aromi di miele e rosmarino. In bocca si presenta con un eccellente equilibrio e l'apporto dell'alcol, in buona quantità, è ben bilanciato dalla freschezza e dalla sapidità. In bocca si fanno inoltre notare intense sensazioni di pesca e mela oltre alla tipica ammandorlatura dell'uva Verdicchio. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla a cui segue una piacevole nota di rosmarino. Un vino di ottima fattura ed esecuzione, degno rappresentante della sua tipologia.

Abbinamento: Primi piatti a base di pesce, Preparazioni di pesce, carni bianche, Zuppe



**Lacrima di Morro d'Alba 2001
Monte Schiavo**

Uvaggio: Lacrima di Morro

Prezzo: € 5,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si fa subito notare per il suo bel colore rosso rubino con evidenti tonalità rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso si ritrovano gli aromi tipici dell'uva Lacrima di Morro, tipicamente di frutti rossi come amarena, fragola e lampone elegantemente completato da un piacevole e intenso aroma di rosa, tutti molto netti, intensi e puliti. In bocca si ritrova una netta corrispondenza con il naso ed è intenso, equilibrato con alcol e tannini ben bilanciati, delicato ed elegante. Il finale è persistente con evidenti ricordi di lampone e rosa. Il vino è

affinato in contenitori di acciaio per circa un anno a cui segue un ulteriore affinamento di tre/quattro mesi in botti di rovere.

Abbinamento: Antipasti di carne, Carni bianche



**Rosso Conero Conti Cortesi 1999
Monte Schiavo**

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Prezzo: € 5,76

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, abbastanza trasparente. Al naso evidenzia intensi aromi di amarena, mirtillo e ribes seguiti da vaniglia, liquirizia, cioccolato e un accenno di caffè. In bocca denota un ottima corrispondenza con il profilo olfattivo. L'ingresso è leggermente fresco a cui segue quasi immediatamente l'azione dei tannini, molto ben equilibrati con l'alcol. Il finale è persistente con evidenti ricordi di frutta in particolare amarena e ribes. Il vino viene prodotto con una lunga macerazione sulle bucce a cui segue un affinamento in botte e quindi in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Arrosti, Carne alla griglia



**Rosso Piceno Superiore Sassaiolo 2000
Monte Schiavo**

Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano

Prezzo: € 4,21

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino ha un bel colore rosso rubino intenso, abbastanza trasparente. Al naso si presenta subito con una piacevole e gradevole nota di rabarbaro che fa da cornice ad intense sensazioni di amarena, fragola, mirtillo su un lieve fondo di cioccolato e menta. In vino si fa notare per la sua buona struttura e il suo equilibrio fra i tannini e l'alcol, molto ben integrati, e buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena e rabarbaro.

Abbinamento: Brasati, Carni alla griglia, Formaggi di media stagionatura

La Vite - Monte Schiavo - Via Vivaio - 60060 Monteschio di Maiolati Spontini (Ancona) Tel. 0731 700385 Fax. 0731 703359 - **Enologo:** Pierluigi Lorenzetti - **Anno fondazione:** 1978 - **Produzione:** 1 300 000 bottiglie - **E-Mail:** monteschiavo@puntomedia.it - **WEB:** www.monteschiavo.it

Giornale di Cantina

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

EVENTI

Notiziario

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

Inverno in Carnia

L'inverno in Carnia è ricco di interessanti appuntamenti. Nel mese di dicembre si segnala: **7-8, Sauris, Mercatino di Natale** – Per due giorni, fra le antiche case in pietra e legno di questo che è senza dubbio uno dei paesi più caratteristici e suggestivi della montagna Friulana, vengono allestite bancarelle dove si possono acquistare i più tradizionali prodotti dell'artigianato carnico (ad iniziare da quelli in legno e terracotta) e della gastronomia locale, come il prosciutto crudo dal gusto leggermente affumicato per il quale Sauris è famosa in tutta Italia. **7-8, Raveo, Sapori di Carnia** – Prodotti naturali ed erbe, conservati e confezionati secondo le antiche tradizioni, sono i protagonisti di Sapori di Carnia, fiera mercato a cui sono affiancate varie manifestazioni collaterali. Il paese è noto per i suoi biscotti, le tradizionali Esse di Raveo, friabili e croccanti. **13-15, Arta Terme, Antico Mercato di S. Lucia** – Antico Mercatino di Santa Lucia, la Santa della luce, che per tradizione porta i doni ai bambini. Un avvenimento che in passato era molto sentito dalla gente del posto ed era considerato un importante appuntamento nella scansione annuale dell'economia agro-pastorale di queste vallate montane. Il Mercatino di Santa Lucia, allestito negli angoli più antichi e suggestivi del paese, prenderà il via alle 10.00 di domenica 15 dicembre e proseguirà fino a sera. Sulle sue bancarelle saranno esposti giochi per bambini e prodotti agricoli e artigianali tipici della Carnia: oggetti in legno, scarpèts (le comode pantofole friulane in velluto), paioli e stampi in rame e ferro battuto, formaggi di malga, funghi secchi, mieli, erbe aromatiche, marmellate di frutti di bosco. Santa Lucia porterà a tutti i bambini piccoli regali e per loro saranno organizzati giochi e giostre. Per grandi e piccoli, invece, sono in programma giri fra gli antichi borghi del paese in carrozza e a cavallo, castagnate e vin brulè. Il tutto, accompagnato da musica e danze tradizionali. Nei ristoranti di Arta sarà proposto "Il mangjâ dal dì di feste", cioè gli

appetitosi cibi che le donne del paese preparavano un tempo solo nei giorni di festa: cjarsons (sorta di ravioli col ripieno dolce a base di ricotta, uva sultanina, frutta secca e altri ingredienti "segreti", di cui ogni famiglia aveva una propria ricetta), frico con la polenta (fragrante frittata a base di scaglie di formaggio di malga), musét e brovade (cotechino accompagnato da rape inacidite nella vinaccia). **22/12-06/01, Sutrio, Borghi e Presepi** – Si può ammirare una straordinaria rassegna di presepi, allestita nei cortili, nelle cantine, accanto ai fogolar (i tipici camini carnici), sotto i loggiati delle più antiche case del paese e delle sue minuscole frazioni di Priola e Nojaris, eccezionalmente aperte al pubblico per l'occasione. La rassegna è affiancata da una nutrita serie di appuntamenti (dal folklore alla gastronomia), che animeranno il paese durante tutte le feste natalizie: fra l'altro nella Bottega dell'artigianato artistico sarà possibile acquistare i più tipici prodotti artigianali della Carnia. **26/12 - 06/01, Arta Terme, La Stele di Natale** – Arta Terme si tramuterà nel paese dei Re Magi. I Re Magi, infatti, andranno in processione di casa in casa per annunciare la lieta novella della nascita di Gesù. In mano porteranno la stele de Nadal, una stella di legno e carta velina multicolore con al centro un piccolo lume al olio, e saranno accompagnati da un gruppo di suonatori che intoneranno antichi canti natalizi. Le famiglie ricambiano il piacere della visita augurale con offerte, fra cui del pane fatto in casa e benedetto, il "pan di cjase" impastato, oggi come un tempo, con farina di segala. Questo antichissimo rito alpino si ripeterà nei giorni successivi, fino all'Epifania, anche in altri paesi dei dintorni e animerà il 6 gennaio Sutrio, paese dei presepi. Per il mese di febbraio si segnala: **9, Sauris, Carnevale di Sauris e Notte delle Lanterne** – si festeggia uno dei più antichi Carnevali dell'arco alpino, specchio dei particolari riti e costumi di questa sperduta e suggestiva vallata della Carnia, isola alloglotta tedesca a 1.200 metri d'altezza, dove si sono conservate immutate tradizioni secolari. Per ulteriori informazioni: Aiat Carnia - Tel. 800 249 905 - Fax. 800 597 905 - E-mail aiat@carnia.org - www.carnia.it

IL CAVATAPPI

L'Affinamento e la Maturazione del Vino

Gustare un vino in buone condizioni di conservazione rappresenta uno dei fattori fondamentali per la sua esaltazione e consente di trasformare la sua vivace giovinezza in un'austera e nobile virtù che solo la magia del tempo riesce a valorizzare.

Il fascino di possedere una moltitudine di bottiglie, ordinatamente disposte in ripiani, al riparo dalla luce e dal calore, da potere aprire in un'occasione speciale, a distanza di anni, è probabilmente il sogno di ogni appassionato di vino. Disporre di una propria cantina, di un luogo quasi sacro, dove lasciare a riposare, o per meglio dire ad affinare, i propri vini, quel luogo magico a cui affidare dei vini giovani per essere accompagnati in un viaggio nel tempo che li restituirà più maturi e austeri, è un desiderio che ogni appassionato di vino possiede. Il fascino di prendere dalla propria cantina una bottiglia di vino che era stata lasciata lì a riposare per qualche anno, è un po' come

incontrare un vecchio e caro amico che non si vede da molto tempo e che ha molte e nuove cose da raccontare e che ascoltiamo volentieri e con piacere, incantati dalle meraviglie che ha incontrato durante il suo viaggio.

Il problema è che fra i sogni e la realtà, spesso si trovano molti elementi che rendono difficoltosa la realizzazione di quanto si desidera. In realtà, quando si parla della conservazione del vino, avere una buona cantina, anche costruita secondo i migliori criteri possibili, non basta, da sola, a garantire una lunga e prosperosa vita ai nostri vini. Ad onore del vero, la disponibilità di una cantina personale, costruita secondo le migliori condizioni, è un lusso che non molti possono permettersi. Spesso, la maggioranza degli appassionati di vino "improvvisano" locali della propria casa e li trasformano in cantine di fortuna, del resto, a mali estremi, estremi rimedi. C'è comunque una considerazione da fare in merito alla conservazione del vino: non basta avere una cantina per garantirsi il successo, si ha bisogno anche di vini appropriati, vale a dire prodotti con uve idonee all'affinamento, e di altri fattori favorevoli che cambiano ogni anno, con la zona di produzione e, non da ultimo, con la bravura e l'abilità dell'enologo, non da ultimo, con le condizioni dettate da Madre Natura. Spesso i vini idonei all'affinamento, un termine che ci sembra più elegante e appropriato rispetto al più oscuro "invecchiamento", vengono costruiti e realizzati per questo scopo dagli stessi produttori. In definitiva, non tutti i vini possono essere affinati per anni con lo scopo di ottenere un miglioramento delle sue qualità, ci sono molti vini, tantissimi vini, che non superano i due anni, talvolta anche meno, di affinamento anche nelle migliori e più opportune condizioni di conservazione. Insomma, non basta una cantina, una buona cantina, per ottenere il massimo dall'affinamento di un vino, ci vuole anche un vino adatto a questo scopo.

L'affinamento del vino

Non appena acquistata una bottiglia di vino, spesso l'appassionato di vino si chiede se è opportuno bere quella bottiglia subito o magari attendere qualche anno prima di aprirla. Una cosa è certa, non esiste nessuna regola che consenta di determinare in modo esatto l'apice di affinamento, o maturazione, di un vino e quindi decidere quando è arrivato il momento migliore per aprirlo. Tuttavia si possono approntare delle stime e delle previsioni che consentiranno, quanto meno, di decidere quando aprire una bottiglia in prossimità del suo momento migliore; con un po' di fortuna, si potrà anche aprire esattamente nel suo momento migliore. La prima cosa di cui si deve tenere conto è che, in genere, i produttori immettono i vini sul mercato quando questi sono pronti da bere, cioè nel momento in cui si possono già apprezzare in buona misura senza preoccuparsi di provvedere ad ulteriori affinamenti. Questa considerazione è spesso di primaria importanza quando si tratta di vini bianchi, i quali, generalizzando, mal sopportano lunghi tempi di affinamento, se non in casi piuttosto rari. La maggioranza dei vini bianchi tendono a perdere con l'affinamento la loro "freschezza" aromatica, i loro tipici aromi di frutta e di fiori freschi, una caratteristica che li rende senz'altro gradevoli, tende ad appiattirsi e ad assumere aromi meno interessanti e piacevoli di frutta cotta. Rispetto ai vini rossi, che in genere si possono permettere tempi di affinamento più o meno lunghi, i vini bianchi che

possono essere affinati con buon successo sono solamente una minima parte.

In genere i principali fattori che determinano il successo nella maturazione del vino sono:

- **Specie dell'uva** - Ogni specie di uva ha caratteristiche proprie e quantità di elementi diverse fra loro. Questo dipende anche dal momento in cui vengono raccolte: un'uva matura è ricca di zucchero e povera di acidi, un'uva acerba è ricca di acidi e povera di zucchero. In modo particolare, ci sono uve che hanno naturalmente una quantità maggiore di polifenoli rispetto ad altre, questo fattore è determinante per una buona e lunga conservazione. I vini prodotti con uve rosse, molto più ricche di polifenoli rispetto a quelle bianche, possono sostenere, grazie anche a questa caratteristica, un tempo di affinamento più lungo.
- **Tecnica enologica** - I vini da lungo affinamento devono essere espressamente prodotti per questo scopo e questo è unicamente frutto della tecnologia enologica utilizzata per la loro produzione. Per esempio, tempi di macerazione delle bucce nel mosto molto lunghi, determinano un'estrazione di polifenoli molto più elevata, quindi anche una maggiore astringenza, caratteristica che consente al vino di sostenere un tempo di affinamento piuttosto lungo ma che lo rende assolutamente sgradevole, per essere precisi, astringente, e poco adatto per un consumo immediato. Altri fattori derivati dalla tecnica enologica e che potrebbero consentire un affinamento del vino includono anche l'uso della botte, che aggiunge polifenoli, quindi tannini al vino.
- **Condizioni dell'annata** - Questo fattore, determinato unicamente dal volere e dalla benevolenza di Madre Natura, di fatto esercita un forte e spesso irrimediabile influsso sulla qualità delle uve, rendendole eccezionali, oppure pessime. Si deve comunque considerare che i progressi ottenuti nella scienza enologica hanno consentito, in qualche modo, di minimizzare gli effetti poco favorevoli delle condizioni dell'annata e quindi di ottenere prodotti "decenti" anche da uve pessime. Ovviamente, un eccellente prodotto di base, cioè un'uva sana, consente di ottenere un prodotto eccellente senza ricorrere all'uso di eccessivi e vigorosi rimedi, va da sé, questo a completo beneficio della qualità del vino e, non da ultimo, della sua potenziale capacità di svilupparsi e affinarsi opportunamente con il tempo.
- **Modalità di conservazione** - Un buon vino, creato con i migliori propositi e con le materie e tecniche più idonee al lungo affinamento, può essere facilmente distrutto se viene conservato in luoghi e in condizioni sfavorevoli. La luce, cambiamenti eccessivi di temperatura, temperature troppo alte o troppo basse e l'ossigeno, sono solamente alcuni dei fattori sfavorevoli che determinano un sicuro fallimento nella conservazione del vino.
- **Componenti preservanti del vino** - Come si è già detto per l'uva, materia indispensabile per la produzione del vino, esistono alcuni componenti, naturalmente contenuti nell'uva o introdotti a seguito delle pratiche enologiche, che consentono al vino di sopportare tempi più o meno lunghi di affinamento e quindi di svilupparsi e maturare

con profitto. Si è già detto che i polifenoli, cioè i tannini, sono uno dei fattori che assicurano una buona conservazione. Altri componenti che hanno azione preservante nel vino sono gli zuccheri e gli acidi. I vini passiti e le vendemmie tardive, in genere contenenti quantità di zucchero rilevanti, possono essere più facilmente conservati a affinati con il tempo grazie alle qualità conservanti dello zucchero.

Parlando in termini più specifici, cercando anche di offrire delle indicazioni pratiche, ci sono veramente pochi vini, rispetto alla quantità totale del vino prodotto nel mondo e immesso sul mercato, che è idoneo all'affinamento e alla maturazione in cantina. La maggior parte del vino prodotto viene immesso sul mercato dai produttori nel momento in cui si ritiene che questo debba essere consumato in modo da apprezzare le sue migliori caratteristiche. In genere i vini bianchi e i vini rosati, con qualche rarissima eccezione, vanno consumati prima possibile, i vini rossi possono, in qualche caso, anche essere affinati per qualche anno. Per quanto riguarda i vini rossi, si consideri inoltre che lo stesso produttore può anche avere provveduto all'affinamento nelle sue cantine per qualche anno, sia in accordo alle normative di produzione di specifici vini, sia per scelte dettate dallo stile del prodotto. Tuttavia, nulla vieta di acquistare delle bottiglie di vino con il preciso scopo di conservarle nella propria cantina per qualche anno e di beneficiare dell'affinamento, lo ripetiamo ancora, i vini idonei all'affinamento devono avere caratteristiche specifiche, come per esempio l'uva con cui sono stati prodotti e pratiche enologiche opportune che consentano al vino di intraprendere questo magico viaggio nel tempo. A titolo di esempio, si consideri un vino prodotto con uva cabernet sauvignon. Il periodo di affinamento che i vini prodotti con questa uva possono sopportare può variare, in genere, da 4 a 20 anni. Un vino prodotto con quest'uva, con rese per ettaro piuttosto elevate, tempi brevi di macerazione sulle bucce, pratiche enologiche ordinarie, a dispetto della longevità tipica del cabernet sauvignon, può anche arrivare a malapena ai 4 anni minimi garantiti dalla "norma". Per contro, un vino prodotto sempre con uva cabernet sauvignon, con rese per ettaro basse, quindi uva ricca di componenti e di materie, lunghi tempi di macerazione sulle bucce, cioè estrazione di polifenoli elevata, pratiche enologiche opportune, possono portare anche alla creazione di un vino che può arrivare tranquillamente ad oltre 20 anni di affinamento, se conservato in buone condizioni. Va da se, un vino prodotto in questo modo comporta anche dei costi maggiori per il produttore e quindi anche per l'acquirente. Sarebbe auspicabile che tutti i produttori, che meglio di altri conoscono i loro prodotti, indicassero nelle etichette di tutti i vini il periodo consigliato di affinamento oltre il quale il vino inizierà presumibilmente ad avviarsi verso il declino. Questo genere di stime sono difficili per chiunque, produttori compresi, tuttavia i produttori stessi potrebbero, meglio di altri, fornire ai consumatori questo genere di informazioni a completezza della loro serietà e onestà. Ad onore del vero, ci sono già alcuni produttori che indicano nelle etichette dei loro vini il numero di anni stimato in cui il vino può essere affinato; a loro non può che andare la nostra ammirazione e stima, va da se, sono informazioni puramente indicative ma che rappresentano comunque un punto di riferimento.

La tabella 1 riporta i tempi indicativi di affinamento per alcune varietà di uve. Si tenga presente che questi tempi variano

profondamente in accordo all'annata, la zona di coltivazione, le pratiche enologiche e le condizioni di conservazione.

Vini Bianchi

La nostra conoscenza relativamente al modo in cui i vini bianchi si evolvono e maturano con il tempo è piuttosto scarsa: tutto ciò che sappiamo è dovuto prevalentemente all'esperienza e all'osservazione diretta piuttosto che da indagini scientifiche. L'elemento più evidente che caratterizza la maturazione dei vini bianchi è il suo cambiamento di colore che, da giallo paglierino, può anche arrivare all'ambra scuro fino al marrone. Questo processo è probabilmente il risultato di una lenta ossidazione dei fenoli contenuti nel vino bianco, seppure in minore quantità rispetto ai vini rossi. Occasionalmente i vini bianchi possono anche dare luogo a sedimenti e questo accade sia in misura molto ridotta rispetto ai vini rossi, sia in quantità modeste.

Il legame diretto che può essere fatto sui vini rossi circa il contenuto dei polifenoli e il tempo di affinamento, è poco applicabile ai vini bianchi in quanto, a titolo di esempio, vini prodotti con uva Riesling sono in genere molto più longevi rispetto a quelli prodotti con Chardonnay che contiene una quantità maggiore di polifenoli. C'è comunque da osservare che il Riesling ha un contenuto di acidi più alto dello Chardonnay e, come si è detto, gli acidi favoriscono tempi di affinamento più lunghi grazie alla loro azione preservante.

Si è inoltre notato che i vini bianchi fermentati in botte hanno una capacità di affinamento più lunga, probabilmente grazie alla maggiore quantità di tannini e polifenoli ceduti dal legno al vino, rispetto agli stessi vini prodotti con le medesime uve e fermentati in contenitori di acciaio e affinati successivamente in botte. Le vendemmie tardive, i vini passiti e i vini le cui uve sono state attaccate dalla *Botrytis Cinerea*, o muffa nobile, hanno in genere tempi di affinamento sorprendentemente lunghi grazie al loro alto contenuto di zuccheri che svolge, appunto, un'azione conservante.

Vini Rossi

I principali elementi che si notano nei vini rossi in seguito a lunghi periodi di invecchiamento sono il cambiamento di co-

Uve bianche		Uve rosse	
Uva	Anni	Uva	Anni
Arneis	2 - 3	Aglianico	4 - 15
Chardonnay	2 - 6	Barbera	4 - 10
Chenin Blanc	4 - 30	Cabernet Sauvignon	4 - 20
Cortese	2 - 4	Dolcetto	2 - 5
Gewürztraminer	2 - 10	Merlot	2 - 10
Grechetto	1 - 3	Montepulciano	3 - 10
Pinot Bianco	2 - 5	Nebbiolo	4 - 20
Riesling	2 - 30	Pinot Nero	2 - 8
Sauvignon Blanc	1 - 3	Primitivo	4 - 8
Sémillon	2 - 10	Sagrantino	4 - 15
Silvaner	1 - 5	Sangiovese	3 - 20
Trebbiano Toscano	1 - 2	Syrah	4 - 16
Viognier	2 - 5	Tempranillo	2 - 8
		Zinfandel	3 - 10

Tab. 1: Tempi indicativi di affinamento per alcune uve

lore e l'eventuale presenza di una certa quantità di sedimento nel fondo della bottiglia. Entrambi i fenomeni sono riconducibili alle variazioni e ai mutamenti che subiscono i polifenoli, responsabili del colore nei vini rossi, per effetto sia dell'acido contenuto nel vino sia all'ossigeno. Con il tempo e in presenza di queste condizioni, i polifenoli dei vini rossi tendono a polimerizzarsi, cioè a raggrupparsi in molecole più grandi e complesse. Quando le molecole dei polifenoli raggiungono una determinata grandezza, aumentano anche il loro peso e quindi, non riuscendo più a rimanere in soluzione con il vino, precipitano sul fondo formando il sedimento e privando il vino di alcuni componenti coloranti con il risultato di fargli assumere un colore progressivamente tendente al rosso aranciato o mattone.

Durante questo processo, anche il gusto e l'aroma di un vino rosso cambia e evolve verso qualità più austere e complesse, ulteriormente favorito dalle piccole e preziose quantità di ossigeno che riescono ad entrare nella bottiglia attraverso il sughero, oltre agli effetti di riduzione dovuti comunque dalla scarsa presenza di ossigeno all'interno della bottiglia. Tecnicamente, questi processi che determinano lo sviluppo di questi "nuovi" aromi sono anche il risultato dell'ossidazione degli aldeidi e della formazione di esteri a seguito della combinazione degli acidi contenuti nel vino con l'alcol. Questo è inoltre il motivo per il quale un vino rosso affinato per lungo tempo è in genere meno acido di un vino rosso giovane.

La velocità con cui questi fenomeni si verificano e si sviluppano dipendono da diversi fattori fra cui la temperatura di conservazione, lo stato del sughero, la quantità di ossigeno all'interno della bottiglia, l'acidità del vino e la quantità di anidride solforosa disciolta nel vino.

Vini Spumanti

I vini spumanti prodotti con il metodo Charmat o il metodo Martinotti dovrebbero essere in genere consumati entro l'anno dal loro acquisto. Le cose diventano leggermente diverse per gli spumanti prodotti con il metodo classico o "*méthode Champenoise*". Uno spumante prodotto con il metodo classico può continuare il suo processo di affinamento per lunghi tempi, anche decine di anni, fino a quando non viene "sboccatto", cioè fino a quando non si apre la bottiglia al termine del lungo periodo di affinamento nei lieviti. La rifermentazione in bottiglia, oltre ad aumentare la pressione interna, provoca anche la saturazione della bottiglia con anidride carbonica e non si ha quindi presenza di ossigeno, pertanto i processi di ossidazione non possono avere luogo; il vino si può conservare in questo modo per moltissimi anni. Non appena questa bottiglia viene aperta, l'anidride carbonica viene espulsa e al suo posto entra aria, quindi ossigeno, che viene intrappolata dal tappo all'interno della bottiglia e da luogo ad un lento ma inesorabile processo di ossidazione. Un vino spumante prodotto con il metodo classico dovrebbe essere consumato entro due o tre anni dal suo acquisto, tuttavia è sempre consigliabile attendere almeno sei mesi, meglio ancora un anno, dalla data di sboccatura prima di consumarlo. I produttori seri di spumanti prodotti con metodo classico indicano in genere la data di sboccatura nell'etichetta in modo da dare un'indicazione precisa al consumatore su quando aprire la bottiglia e apprezzare al meglio il vino.

Esistono comunque eccezioni a questa regola: si sono osservati casi in cui alcune annate eccezionali di Champagne, di

Franciacorta e di altri spumanti prodotti con il metodo classico, si siano conservati e affinati ulteriormente anche dopo alcuni anni dalla data di sboccatura. C'è comunque da osservare che questo genere di spumanti tendono a perdere in freschezza con l'affinamento, oltre parte della loro vivacità ed effervescenza. I processi di ossidazione, come per i vini bianchi, gli fanno cambiare il colore fino ad arrivare a tinte giallo dorato e anche il loro gusto diviene leggermente più piatto anche se innegabilmente più complesso. Come sempre, è una questione soggettiva di gusti.

Fattori negativi per l'affinamento

La luce, i repentini cambiamenti di temperatura, le temperature di conservazione inopportune e l'ossigeno sono fattori che possono determinare un deterioramento delle qualità organolettiche e chimiche di un vino durante il periodo di affinamento.

Lunghe esposizioni del vino alla luce diretta, in particolare alla luce del sole, determina dei cambiamenti chimici e fisici, quindi anche sulle qualità organolettiche. La luce del sole, per effetto dei raggi ultravioletti, favorisce lo sviluppo di radicali liberi nel vino accelerando quindi l'ossidazione. La luce agisce anche sul gusto del vino. Aromi e gusti cosiddetti "di ridotto" possono essere accentuati dall'effetto fotochimico della luce, non a caso queste condizioni prendono anche il nome di "gusto di luce", "gusto di sole" o "gusto di bottiglia". Un vino che ha un "gusto di luce" può essere riconosciuto dalla presenza di aromi e gusti agliacei o di sudore e, in genere, il vino sembra essere carente in franchezza. I vini in cui si riscontrano questi difetti sono principalmente quelli bianchi, i frizzanti e gli spumanti. Mantenere il vino al riparo dalla luce è quindi determinante per la sua buona conservazione. Il colore della bottiglia è fondamentale per prevenire il passaggio dei raggi luminosi con conseguente danneggiamento del vino: le migliori bottiglie sono quelle di colore verde scuro o marrone scuro in quanto agiscono, seppure in minima parte, come filtro. Deprecabile è invece l'uso di bottiglie bianche e trasparenti, in quanto consentono il completo passaggio della luce: è curioso notare che questo tipo di bottiglia è generalmente utilizzata per i vini bianchi e rosati, cioè in quei vini che più di altri hanno bisogno di protezione contro i raggi luminosi.

La temperatura influisce notevolmente sulla conservabilità del vino. Alte temperature accelerano il processo di maturazione e, anche se questo potrebbe apparire come un vantaggio, l'idea di potere maturare i propri vini, per esempio, in metà del tempo potrebbe apparire vantaggiosa, in realtà un vino che matura troppo in fretta perde anche in qualità e tenderà ad essere più grossolano e tenderà a deteriorarsi più in fretta. Una lunga e lenta maturazione è invece ciò che rende elegante, austero e strepitoso un vino affinato in modo corretto. Il lento e corretto affinamento è garantito da una giusta temperatura di conservazione, che in genere può oscillare fra i 10° C e i 15° C, tuttavia c'è da osservare che i pericoli seri per il vino iniziano quando viene conservato a temperature superiori ai 25° C perché i componenti volatili del vino vengono irrimediabilmente distrutti. Conservare il vino a temperature molto basse, sotto gli 0° C, sono altrettanto inopportune e pericolose. A queste temperature, in particolare al di sotto dei -4° C, i vini poco alcolici inizieranno a ghiacciare e questo provocherà un aumento del

volume interno della bottiglia con conseguente espulsione del tappo.

Variazioni di temperatura repentine e ampie durante il periodo di conservazione sono da evitarsi nel modo più assoluto: questo può accadere, per esempio, durante i cambi di stagioni e negli ambienti che non sono sufficientemente isolati da questi fenomeni. Con l'aumentare della temperatura, il vino all'interno della bottiglia comincerà ad espandersi con la conseguente uscita del vino attraverso il tappo di sughero. Quando la temperatura si abbasserà, il vino all'interno della bottiglia si contrarrà e provocherà una depressione interna che avrà l'effetto di aspirare aria attraverso il sughero. Ogni espansione del vino, e la sua conseguente uscita, diminuisce, di fatto, la quantità di vino nella bottiglia aumentando invece lo spazio libero che sarà occupato dall'aria aspirata; questo processo favorirà l'ossidazione del vino e quindi accelererà il processo di maturazione fino al danneggiamento completo del vino stesso. Non da ultimo, il vino espulso dalla bottiglia per effetto dell'alta temperatura, rimarrà intrappolato fra il tappo e la capsula e, data la sua esigua quantità, si ossiderà rapidamente e potrà inoltre trasformarsi in aceto con il risultato di contaminare il tappo e comunque il collo della bottiglia.

Anche l'umidità ha un ruolo importante nella conservazione del vino. Ambienti di conservazione con umidità troppo bassa tendono a fare seccare i tappi di sughero con il conseguente restringimento, compromettendo la loro funzione di ermeticità con la bottiglia favorendo quindi l'uscita di vino e l'ingresso di ossigeno. Tuttavia, umidità troppo alte potrebbero danneggiare le etichette delle bottiglie oltre a favorire lo sviluppo di muffe fra la capsula e il tappo. Il livello di umidità ideale per il luogo di conservazione dovrebbe essere di circa il 70%.

Infine, anche la posizione in cui viene mantenuta la bottiglia assume un ruolo importante ai fini della conservazione. In genere, le bottiglie vanno mantenute in posizione orizzontale in modo che il vino rimanga in contatto con il sughero evitando quindi che si secchi. Un sughero secco favorisce l'uscita del vino dalla bottiglia oltre all'ingresso di aria. C'è comunque da osservare che i vini fortificati, cioè quelli che hanno un contenuto alcolico piuttosto elevato, potrebbero danneggiare e disgregare il sughero nel giro di alcuni anni per effetto dell'alcol. Questo effetto si verifica comunque in tutti i vini che hanno subito tempi di affinamento di molti anni, 15 - 20 anni, e che sono stati mantenuti in posizione orizzontale. Relativamente alla posizione in cui si devono mantenere le bottiglie durante il periodo di affinamento, esiste una nuova teoria che suggerisce di mantenere le bottiglie non orizzontali, ma leggermente inclinate in modo che sia il vino sia la bolla d'aria interna possano rimanere in contatto con il tappo. Questo accorgimento consentirebbe al tappo di rimanere comunque umido e favorirebbe l'uscita d'aria dalla bottiglia durante l'aumento della temperatura piuttosto che di vino.

NON SOLO VINO

L'Olio d'Oliva

Il condimento più amato dalle popolazioni Mediterranee vanta una storia antichissima. Il buon olio di oliva riesce sempre ad

impreziosire qualunque pietanza.

L'olio d'oliva è la sostanza estratta dalla frantumazione delle olive, tipico ingrediente della cucina mediterranea, utilizzato anche per conservare i cibi, in passato era usato anche come combustibile per le lampade.

La Pianta

Le olive, da cui estrae l'olio, sono i frutti dell'olivo (*Olea Europea*), pianta legnosa, sempreverde, molto longeva appartenente al genere *Olea*. I fiori, dopo la fecondazione generano un frutto dalla polpa ricca di sostanze grasse: l'oliva. L'olivo è una pianta di origine antichissima e cresce spontaneo in tutto il bacino del Mediterraneo, attualmente possiamo considerarla una pianta coltivata in quanto l'uomo, per lungo tempo, ne ha curato lo sviluppo in modo da ottenere abbondanti raccolti di frutti. L'olivo è assai più esigente in fatto di clima che di terreno, trova il suo ambiente ideale nei paesi mediterranei dove le estati sono calde e secche e gli inverni piovosi. Scopo principale della coltivazione dell'olivo è la raccolta dei frutti da impiegare nella fabbricazione dell'olio, condimento largamente usato dalle popolazioni mediterranee che lo preferiscono ai grassi di origine animale, usati prevalentemente dalle popolazioni nordiche.

L'olivo, i suoi frutti e l'olio che se ne ricava, fanno parte della cultura dell'uomo sino dall'inizio della storia dell'umanità. Si suppone che l'olivo fosse già coltivato in Medio Oriente già 8000 anni fa. Le prime coltivazioni si ebbero molto probabilmente in Siria, Creta ed in Palestina dove sono stati trovati i frantoi più antichi. Apprezzato dai Babilonesi e dagli Egiziani, la diffusione di questa meravigliosa pianta in tutto il bacino Mediterraneo fu ad opera dei Fenici. I Greci furono assidui coltivatori dell'olivo, ma furono i Romani a diffonderne la tradizione in tutto l'impero. Talvolta l'erario Romano pretendeva il pagamento dei tributi direttamente in olio d'oliva. Dobbiamo sempre ai Romani i primi strumenti di spremitura delle olive ed il perfezionamento delle tecniche di conservazione.

Dell'olivo si parla frequentemente nella Bibbia, nel Corano e nei testi classici greci e romani. Durante gli scavi archeologici, nell'area mediterranea, si sono rinvenuti numerosi utensili per la raccolta e la spremitura delle olive. Sin dai tempi antichi questa pianta riveste una notevole importanza: con essa l'uomo volle simboleggiare la pace e la prosperità dei popoli. L'olivo è simbolo di longevità, sapienza, bellezza, era usato dai Romani per ornare la fronte dei vincitori ai giochi. Veniva spesso utilizzato nelle cerimonie religiose.

Ancora oggi l'olivo non ha perso la sua grande importanza, l'olio ricopre un ruolo da protagonista nella famosa "dieta mediterranea", molti esperti sono ormai concordi sulle sue qualità benefiche per il nostro organismo.

La Produzione dell'Olio di Oliva

Le olive maturano gradualmente e ciò permette di frazionare il raccolto che deve essere prontamente avviato al frantoio per evitare che le olive si alterino. Da oltre 2000 anni la raccolta delle olive è rimasta quasi immutata, spesso vengono raccolte a mano (brucatura), così da garantire la migliore qualità d'olio poiché, così facendo, le olive non vengono lesionate

e, non da meno, la pianta non subisce danni. Cosa quasi impossibile quando vengono adottate reti o peggio quando queste vengono raccolte addirittura da terra. La tecnologia offre anche strumenti meccanici per la raccolta delle olive. Si tratta di apparecchi che scuotono la pianta al punto da provocare il distacco dei frutti. Esistono anche degli attrezzi simili a "pettini vibranti" che, passati sui rami, provvedono a distaccare le olive che vengono poi raccolte in apposite reti.

Il periodo di raccolta influisce notevolmente sulle caratteristiche fisico-chimiche dell'olio. Olive poco mature daranno un olio verde, con profumi fruttati e sentori amarognoli, mentre olive molto mature generano un prodotto con profumi di frutta matura, tendenzialmente dolce, e con un'acidità superiore. Per determinare il momento ottimale per la raccolta vengono presi in considerazione alcuni parametri tra cui: il colore, l'ammorbidimento della polpa, il grado di inolizione e la resistenza al distacco.

Questa prima fase della lavorazione delle olive non deve essere sottovalutata, perché se le olive rimangono troppo tempo sui rami, o vengono lasciate in terra possono subire un processo di macerazione, deleterio per la successiva produzione dell'olio. Per non compromettere la qualità delle olive, l'ideale è portarle al frantoio entro 48 ore dalla raccolta. Questo incredibile frutto è talmente delicato che deve essere prestata molta attenzione anche sul tipo di contenitore dove vengono conservate. Un contenitore di plastica forato sia nella parte inferiore sia sui lati permette la circolazione dell'aria ed evita fenomeni di fermentazione e di ossidazione del prodotto. Da evitare sono i sacchi, dove le olive vengono schiacciate dando luogo a quei processi che deteriorano irrimediabilmente i frutti. Altro contenitore "proibito" è la cassetta di legno, supporto facilmente attaccato dalle muffe.

Le olive raccolte vengono consegnate al frantoio dove vengono selezionate, separate da eventuali foglie o corpi estranei, lavate, pronte per iniziare la prima parte della lavorazione, detta frangitura (o molitura). La frangitura consiste nella rottura delle cellule oleose contenute nel frutto. In passato, quando le macine avevano prestazioni molto inferiori a quelle attuali, dopo una prima spremitura, veniva aggiunta acqua bollente per continuare ad estrarre olio con spremiture successive, solo la prima spremitura poteva fregiarsi dell'etichetta "prima spre-

mitura a freddo". Oggi ormai tutto l'olio viene estratto in unica soluzione, solo il residuo, denominato sansa viene sottoposto a raffinazione.

Attualmente due sono i sistemi di frangitura delle olive. Vengono usati frantoi a macine di pietra o metallici ad alta velocità. Dal tipo di molitura delle olive dipende il successivo passo, la spremitura. In alternativa, la molitura delle olive viene effettuata con frangitori metallici tra cui i più diffusi sono quelli a martelli, a dischi, a cono o a rulli. Questo sistema di lavorazione assicura una buona resa estrattiva. La violenza con cui vengono macinate le olive influisce sulle caratteristiche olfatto-gustative dell'olio. A questo punto della lavorazione le olive vengono ridotte in pasta, pronta per essere introdotta nelle gramolatrici d'acciaio. Qui le piccole gocce d'olio vengono portate in contatto l'una con l'altra, così da creare gocce sempre più grosse che vengono poi raccolte. Questa fase è strettamente legata alla precedente, in quanto la sua efficacia dipende dal tipo e dalla temperatura della pasta, nonché dal tempo di gramolazione. Questo sistema d'estrazione a pressione, chiamato "classico" o "discontinuo" poiché richiede delle soste di lavorazione per stendere la pasta fra i diaframmi filtranti, ottenendo la cosiddetta torre di pressatura che viene sottoposta a 400-600 atmosfere. Questo tipo di lavorazione è talvolta sostituito dal sistema della centrifugazione, giacché richiede una continua manutenzione dei filtri (fiscoli), che risentono delle alte pressioni a cui sono sottoposti e che rischiano di trasmettere sostanze o aromi indesiderati all'olio. La gramolazione con il sistema "classico" avviene a temperatura ambiente (20-24° C).

Il sistema della centrifugazione, detto anche continuo, poiché non prevede pause dopo la gramolazione, è ormai il più diffuso. La pasta di olive viene immessa in una centrifuga a 3500 giri al minuto, dalla quale esce olio emulsionato e successivamente un aumento di velocità garantisce la separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione. In questo caso la temperatura d'esercizio è leggermente più alta ma non deve mai superare i 30° C, onde evitare la perossidazione e pregiudicare le caratteristiche qualitative, nonché la conservazione del prodotto. Il residuo, denominato sansa, viene sottoposto ad una diversa lavorazione di raffinazione e destinato ad altri prodotti.

Classificazione degli Oli d'Oliva

Bisogna premettere che gli estimatori dell'olio d'oliva sanno bene che, come il vino, il suo gusto è fortemente influenzato da fattori naturali quali il sole, il clima e la qualità della raccolta, può avere sentore di fruttato, speziato, dolce, amaro così come altre qualità organolettiche. Dalla spremitura della polpa si ottiene l'olio vergine (o prima spremitura), viscoso di colore giallo-verde, ricco di sostanze grasse. Dalle successive torchiature si ottengono oli meno pregiati. I residui di questa lavorazione, detti sanse, contengono ancora una quantità di olio compresa fra 5 e il 10% e che può essere estratto per spremitura. La tecnologia di produzione, le caratteristiche fisico-chimiche, quelle organolettiche, nonché il grado di acidità determinano la categoria a cui appartiene un olio d'oliva.

Le categorie d'olio d'oliva derivanti dai vari sistemi di lavorazione sono:

- **Olio extra-vergine d'oliva** - È l'olio migliore, si tratta di olio d'oliva vergine, non deve essere sottoposto ad



Alberi di Olivo

alcuna lavorazione o raffinazione, l'acidità (acido oleico) non può eccedere l'1% (1 grammo per ogni 100). Il suo peso specifico varia tra 0,913 e 0,925, il punto di solidificazione va da -2° C a 10° C.

- **Olio di oliva vergine corrente** - (detto anche puro) Si tratta di olio prodotto con sistemi meccanici e in condizioni termiche tali da non alterare il prodotto, non possono subire alcun trattamento al di fuori del lavaggio, centrifugazione, filtrazione e decantazione. Il livello d'acidità si aggira intorno al 2%.
- **Olio d'oliva fine o olio d'oliva** - Si tratta di olio d'oliva raffinato con aggiunta di olio d'oliva vergine per migliorarne il gusto. Il suo massimo grado d'acidità si attesta sull'1,5%.
- **Olio di sansa** - È costituito dalla sansa, cioè dal residuo della lavorazione delle olive, raffinata con solventi chimici. Addizionato con olio vergine d'oliva da "olio di sansa d'oliva". Il livello massimo di acidità è pari all'1,5%

Oltre all'olio d'oliva vergine ed extra vergine esistono altre classificazioni, si tratta comunque di oli non ammessi al consumo diretto:

- **Olio d'oliva corrente** - Si tratta di olio con un massimo del 3,3% di acidità. Unito all'olio d'oliva rettificato dà origine all'"olio d'oliva"
- **Olio d'oliva lampante** - (il termine "lampante" deriva dal fatto che veniva usato come combustibile per le lampade ad olio) Si tratta di olio con alcuni difetti e con più del 3,3% di acidità.
- **Olio d'oliva rettificato**

Esistono anche gli oli d'oliva raffinati, si tratta di oli ottenuti dalla raffinazione di oli vergini con un massimo di acidità dello 0,5%. Inoltre, l'olio di sansa d'oliva viene suddiviso nelle seguenti categorie: olio di sansa d'oliva greggio, olio di sansa d'oliva raffinato o rettificato e olio di sansa d'oliva.

È opportuno sapere che gli oli rettificati subiscono una lavorazione che ne compromette le qualità organolettiche tipiche degli oli d'oliva; nell'"olio d'oliva" e nel "olio di sansa d'oliva" non è prevista una quantità minima di olio vergine o extra vergine componente la miscela. L'Unione Europea, onde proteggere la qualità dell'olio d'oliva e tutelare i prodotti e le qualità caratteristiche di alcune zone, ha creato il marchio *DOP* (denominazione d'origine protetta) che identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione e trasformazione devono avvenire in un'area geografica prestabilita e con una perizia riconosciuta e provata. Un altro marchio istituito dall'Unione Europea è l'*IGP* (Indicazione Geografica Protetta), identifica la provenienza da un determinato territorio e richiede che almeno una delle fasi della produzione, trasformazione o lavorazione avvenga in quell'area geografica.

Un Alleato per la Salute

La quantificazione dell'acidità libera in un olio è un parametro importante nella valutazione della sua qualità. L'aumentare dell'acidità porta ad una serie di modificazioni fisico-chimiche nonché organolettiche che pregiudicano la qualità di

un olio. Un olio con un basso tenore di acidità sarà un prodotto migliore, più facilmente conservabile e con caratteristiche sensoriali superiori. Non sempre si riesce a trovare in etichetta il valore dell'acidità libera. Diamo fiducia a quelli che la indicano e preferiamo quelli con un valore inferiore a 0,3%. Non da ultimo va preso in considerazione il prezzo, diffidare di prezzi troppo bassi, ed evitare prezzi esageratamente alti, del resto si tratta pur sempre di olio d'oliva.

L'apporto calorico dell'olio d'oliva è di 9 Kcal per grammo, uguale a tutti gli altri oli, è quindi da sfatare la credenza che gli altri oli, in particolare l'olio di semi, sono più calorici dell'olio d'oliva. La quantità di materia grassa è identica in tutti gli oli (in pratica fanno ingrassare tutti nella stessa misura), quindi è da preferire l'olio d'oliva perché è nutrizionalmente ricco di sostanze antiossidanti e vitaminiche nonché di buona composizione acidica. Nelle nostre case è buona regola conservarlo al riparo dalla luce, in un ambiente pulito ed ad una temperatura compresa tra i 12° C e 24° C. Il "punto fumo", cioè la tolleranza alle alte temperature dell'olio d'oliva è molto elevata, grazie a numerose sostanze antiossidanti che ne preservano la composizione. Va dunque sfatato il mito secondo cui gli oli di semi sarebbero più atti a friggere.

L'olio d'oliva è l'unico olio prodotto dalla semplice spremitura di un frutto, senza usare sostanze chimiche, è costituito prevalentemente da grassi monoinsaturi con la presenza di clorofilla, lecitina, acido grasso linoleico, polifenoli, vitamina E, vitamina A, vitamina D e beta carotene. Queste sostanze antiossidanti rendono l'olio molto importante per la nostra salute. È scientificamente provato che un costante uso di olio d'oliva favorisce un abbassamento del colesterolo LDL (il colesterolo cattivo) e favorisce un innalzamento del colesterolo HDL (il colesterolo buono), favorendo la prevenzione delle malattie cardio vascolari, in particolare l'arteriosclerosi, facendo diminuire il rischio di occlusione delle arterie, riduce l'acidità gastrica, riduce la pressione arteriosa e riduce inoltre il tasso di zucchero nel sangue. L'olio extra-vergine d'oliva assunto al mattino a digiuno sembra avere un effetto favorevole contro la stitichezza.

Nonostante la diffusione della coltura dell'olivo, l'uso dell'olio d'oliva risulta limitato ai paesi dell'area mediterranea, altrove gli oli maggiormente usati sono quelli di arachide, di colza, di soia e di semi di girasole. In cucina l'olio d'oliva è quello che meglio si adatta sia ad un consumo "a crudo", tuttavia anche in cottura mantiene il suo primato. Gli altri oli vanno usati, eccetto forse l'olio di arachidi, con una certa cautela. Bisogna riconoscere che le sue qualità organolettiche lo pongono un gradino sopra tutti gli altri oli.

Degustazione e Valutazione

Il momento migliore della giornata per effettuare la degustazione è l'intervallo che precede il pasto, cioè tra le 10:30 e le 12:00, perché le papille gustative ancora non sono alterate da altri fattori ed essendo più sensibili riescono meglio a distinguere i vari sapori. La temperatura d'assaggio deve essere preferibilmente di circa 28° C. L'assaggio consiste nel valutare il colore, il sapore ed i profumi dell'olio. Sembra facile a dirsi ma occorre molta esperienza e molta pratica per potere distinguere e valutare un olio d'oliva, inoltre va detto che la tecnica di degustazione varia da assaggiatore ad assaggiatore.

Per prima cosa si preleva una piccola quantità d'olio in un contenitore di vetro (contenitore che non deve influenzare il contenuto con i propri sapori ed odori), agitarlo all'interno per valutarne la fluidità, quindi passare alla valutazione del colore e delle sfumature, un colore limpido o velato, per un olio non filtrato o nuovo, sono indici di buona qualità; mentre un aspetto torbido o addirittura arancio-rossastro è indice di un processo di ossidazione in corso. Annusare il campione per cogliere tutti i profumi e le sensazioni sgradevoli. Mettere in bocca una piccola quantità d'olio, la quantità di un cucchiaino è più che sufficiente, aspirare aria in modo da vaporizzare parte dell'olio nella bocca, senza deglutire l'olio, e per sollecitare al massimo le papille gustative, quindi tenere l'olio in bocca per almeno 10-20 secondi. Fare riposare un poco la bocca quindi aspirare aria tenendo le labbra semi aperte e la lingua sul palato. Ripetere la fase di aspirazione e vaporizzazione più volte e infine espellere l'olio. Muovendo la lingua sul palato, valutare il retrogusto.

Sentori di frutta matura, in particolare di mela, fruttato di oliva, nocciola, muschio e sottobosco (se leggero è una caratteristica tipica di alcune zone), erbaceo, foglia di pomodoro, carciofo, sono da considerarsi positivi; mentre gusti di amaro, piccante e dolce, se non sono troppo accentuati sono tollerabili. Intollerabili sono invece sensazioni di agro, acido, metallico, muffa, rancido e acido fenico. L'olio tende ad assorbire gli odori dell'ambiente in cui viene conservato, quindi trovare sentori strani o particolari che possono ricondursi all'influsso ambientale sono da attribuire senza dubbio ad una cattiva conservazione.

Infine, riportiamo una serie di termini più diffusi per la qualificazione delle qualità organolettiche di un olio d'oliva:

- **Dolce** - quando possiede profumi gentili ed un retrogusto ammandorlato senza essere eccessivamente dolciastro o cedevole
- **Amaro** - è una caratteristica negativa perché rivela un olio prodotto con olive non mature, l'amaro a volte può essere accompagnato da sentori di foglie e di legnoso. Solo un leggero retrogusto amarognolo è considerato accettabile
- **Pungente** - è il sapore tipico degli oli freschi, quelli color verde brillante, che tende a sparire con il passare del tempo
- **Armonico** - si tratta di un olio senza difetti. È il migliore
- **Aggressivo** - è un olio con alcuni componenti eccessivamente intensi che sovrastano e coprono tutte le altre sensazioni
- **Ossidato** - si tratta di un olio eccessivamente esposto all'aria e dove è in corso un processo di irrancidimento. Non è commestibile
- **Molle** - si dice di un olio untuoso e che perde troppo in fretta i suoi profumi
- **Maturo** - olio con sentori fruttati, tendente al dolce e di colore dorato
- **Stanco** - un olio che comincia a diventare vecchio

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	↔	Château Pontet-Canet Pauillac 2000
2	↔	Muffato della Sala 1999, Castello della Sala
3	↔	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia
4	➤	Cape Mentelle Semillon Sauvignon 2001
5	➤	Rioja Reserva "Pagos Viejos" 1997, Bodega Artadi - Cosecheros Alavares
6	➤	Gevrey Chambertin DB Boillot 1998
7	↔	Chardonnay 2000, Planeta
8	➤	Château Lynch-Bages Pauillac 2000
9	➤	Champagne Ayala Brut
10	↔	Brunello di Montalcino Riserva 1995, Fattoria dei Barbi
11	☆	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin
12	➤	Meursault 1er cru 1999, Perrieres Louis Latour
13	☆	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori
14	➤	Terre Alte 1999, Livio Felluga
15	➤	Monbazillac Cuvée Prestige 1996, Château Theulet

Legenda: ➤ in salita ➤ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata

Annunci

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



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