

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 25, Dicembre 2004

Invecchiare o Non Invecchiare i Vini?

Fra le tante lettere che riceviamo, sono molti i lettori che ci chiedono consigli e opinioni relativamente alla longevità dei vini in loro possesso. A quanto pare, i nostri lettori, oltre ad essere sinceri appassionati della bevanda di Bacco e sempre attenti al buon bere, conservano in casa diverse bottiglie di vini. Molti di loro hanno acquistato queste bottiglie sia per l'eccezionalità dell'annata sia per la buona occasione offerta dalla circostanza. Altri invece hanno ricevuto in regalo bottiglie preziose e pregiate e non mancano nemmeno i casi in cui si tratti di vini ricevuti in eredità o tramandati da parenti, o semplicemente "patrimoni" familiari. Molti di loro si interrogano sulle condizioni della bottiglia che hanno sempre visto nella mensola della cucina sin da quando erano piccoli e che spesso sono tentati di aprire, attratti dalla curiosità e dalla speranza che il vino sia ancora buono.

Sembra inoltre che molti di questi vini siano stati acquistati in occasione di eventi speciali, come per esempio la nascita di un figlio o per celebrare un matrimonio, confidando sempre di aprire la bottiglia molti anni più tardi per festeggiare l'anniversario. È comunque comprensibile che a quelle bottiglie si riconoscano anche elevati valori affettivi e che ricordano appunto una determinata circostanza, un determinato evento, un momento felice della vita. Per questo motivo spesso si rimanda l'apertura della bottiglia "speciale" proprio per il ricordo che questa rappresenta, tuttavia è anche forte il timore che quel vino, con il passare degli anni, perda le sue migliori qualità e pertanto non sia più bevibile. Il timore che quella bottiglia, dopo anni trascorsi all'interno di una casa, forse conservata in modo non proprio ottimale, fa ritenere che siano oramai passati troppi anni e che probabilmente non vale nemmeno più la pena di aprirla.

Se è vero che non tutti dispongono di locali adatti per la conservazione dei vini, soprattutto coloro che vivono in appartamenti di condomini, è anche vero che spesso si trascurano anche le più elementari precauzioni per una buona conservazione. Spesso dimenticate in qualche mensola, esposte alla luce e ai forti odori della cucina, oppure nascoste in mezzo a

tante altre bottiglie in qualche mobile della casa, il più delle volte lasciate in posizione verticale, queste bottiglie non hanno certamente molte possibilità di resistere a lungo. La conservazione di una bottiglia di vino presuppone la disponibilità di condizioni di temperatura, luce e umidità adatte, talvolta nemmeno le migliori condizioni assicurano longevità al vino, almeno non a tutti. Ovviamente la mancanza di questi presupposti non fanno altro che diminuire drasticamente le speranze per un buon affinamento del vino in bottiglia.

L'affinamento del vino in bottiglia - spesso definito con il termine generico *invecchiamento* - non è determinato solamente dalle condizioni di conservazione. Incidono fortemente anche l'annata, il tipo di uva, la zona di produzione e, non meno importante, il modo in cui quel vino è stato prodotto. I vini bianchi, a parte qualche rara eccezione, perdono dopo due anni dalla vendemmia le loro migliori qualità e lo stesso vale per i rosati. Anche la conservabilità degli spumanti è piuttosto ridotta: dopo la *sboccatura* inizia il loro inesorabile declino e dopo due o tre anni le loro qualità di freschezza sono seriamente compromesse in favore di una complessità non sempre apprezzata da tutti. Esiste una generale convinzione che i vini rossi siano comunque e sempre adatti a lunghi tempi di maturazione in bottiglia: in realtà per la maggioranza dei vini in commercio è preferibile il consumo entro due o tre anni dalla vendemmia. Grazie all'alta percentuale di zucchero o di alcol, i vini dolci e fortificati sono quelli che resistono meglio alle insidie della cattiva conservazione, tuttavia in mancanza di buoni presupposti è comunque bene non esagerare.

In altre parole, il celebre proverbio Italiano che recita "il vino più invecchia e più è buono" non è sempre vero e comun-

Sommario

Invecchiare o Non Invecchiare i Vini?	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Sicilia	3
GUSTO DIVINO	
Sangiovese	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Fattoria dei Barbi	12
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
La Produzione dei Vini Fortificati	16
NON SOLO VINO	
La Castagna	18
Aquavitae	20
Wine Parade	21

DiWINEtaste OnLine

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

que non è valido per ogni vino. I vini adatti a lunghi tempi di affinamento in bottiglia devono essere prodotti con questo specifico scopo, a patto che siano comunque conservati in luoghi capaci di offrire condizioni ottimali. Quando si decide di conservare una bottiglia in casa, cioè in un luogo che raramente può offrire condizioni ideali, è bene ricordarsi che tempi superiori ai tre anni rappresentano sempre un rischio. Ovviamente non stiamo cercando di scoraggiare i nostri lettori sconsigliandoli alla conservazione casalinga di qualunque vino. In realtà stiamo solamente cercando di ricordare che la conservazione del vino è regolata da condizioni specifiche e che non sempre sono possibili da attuare nelle proprie abitazioni.

Ad eccezione di comprensibili motivi di natura sentimentale e affettiva per quelle bottiglie che si conservano in casa, spesso si tende a rimandare l'apertura proprio per il timore che non sia ancora arrivata un'occasione sufficientemente importante. Si continuerà quindi a rimandare l'apertura di quella bottiglia convinti che il tempo renderà comunque il vino migliore. Il più delle volte, quando finalmente si decide di aprire quella bottiglia, la delusione è il sentimento più frequente. La magia di un momento speciale atteso per anni è spazzato via da un vino che semplicemente non è più in buone condizioni a causa sia di una cattiva conservazione, sia perché non era adatto all'invecchiamento. A meno che non si possiede una cantina adatta all'affinamento dei vini - o al loro invecchiamento, se preferite chiamarlo così - il consiglio che vi diamo è quello di riflettere prima di decidere di conservare un vino. Se non si possiede una cantina, il migliore consiglio che possiamo darvi è quello di aprire la bottiglia quando è nella sua migliore condizione di apprezzabilità e prima che si trasformi in una delusione. Insomma, come insegnavano i Latini, "*carpe diem*"!

La Posta dei Lettori

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

Mi piacciono i vini bianchi e spesso invito i miei amici per un barbecue. Ogni volta che offro dei vini bianchi tutti mi dicono che con il barbecue sarebbero più adatti i vini rossi. È un

errore offrire vini bianchi in queste occasioni?

Keith Carey – Mendocino, California (USA)

Nonostante esistano diverse teorie sull'abbinamento del cibo con il vino, spesso basate su principi di natura chimica e sensoriale, è bene ricordare che queste teorie non possono essere sostituite in nessun caso al gusto personale. L'abbinamento enogastronomico - il cui scopo è quello di confrontarsi con i sensi delle persone e di gratificarli - non deve comunque essere visto come una regola indiscutibile. Si deve inoltre ricordare che spesso l'abbinamento è determinato da principi tradizionali e culturali che, all'apparenza, non hanno nulla di scientifico. Basti pensare al celebre motto "il pesce va con il vino bianco" per comprendere che alla fine i luoghi comuni, anche dettati dalle tradizioni, siano considerati alla stregua di indiscutibili regole. Allo stesso modo, si ritiene che la carne debba essere obbligatoriamente abbinata al vino rosso. In realtà nessuna di queste due regole è assoluta, poiché è palese che il pesce può essere abbinato ottimamente con i vini rossi, così come la carne può essere abbinata al vino bianco. Anche in questo caso il problema riguarda i *luoghi comuni*: i vini rossi sono sempre e comunque considerati robusti - quindi adatti ad un cibo robusto come la carne - e i vini bianchi delicati. Questo può essere vero solo in termini generali poiché esistono vini rossi molto delicati e vini bianchi piuttosto robusti. Non riteniamo quindi che sia un errore offrire vini bianchi con il barbecue: se il vino è ben scelto in funzione del modo in cui viene preparata la carne, anche i vini bianchi rappresentano una buona scelta. Allo stesso modo non tutti i vini rossi sono adatti al barbecue, poiché, nel caso in cui siano troppo robusti, potrebbero coprire le qualità organolettiche del cibo, oppure risultare inefficaci nel caso in cui non siano sufficientemente corposi. Lo stesso si può dire per qualunque tipo di vino e per qualunque altro cibo.



Spesso nella vostra rivista parlate delle differenze fra gli spumanti metodo classico e Charmat, e da quello che leggo, mi sembra che secondo la vostra opinione gli spumanti metodo classico siano migliori. Ho bevuto alcuni spumanti Charmat e li ho trovati ottimi, talvolta anche migliori di tanti spumanti metodo classico. Come lo spiegate?

Delaney Figgins – New York (USA)

La qualità di un vino è determinata da una serie di fattori e la tecnica di produzione è uno di questi. Lo stesso è vero anche per gli spumanti. L'adozione di una tecnica specifica - metodo classico o metodo Charmat - non garantisce da sola un risultato di alta qualità nel caso in cui altri fattori siano stati trascurati. La zona, l'uva, il clima, l'andamento meteorologico dell'annata, l'intervento dell'uomo e la tecnica di produzione, sono tutti elementi che contribuiscono alla qualità di un vino. Non tutte le uve sono adatte per la produzione di spumante e, in modo particolare, non tutte le uve sono adatte alla tecnica del metodo classico. Ci sono uve che riescono a produrre ottimi spumanti metodo Charmat e mediocri spumanti metodo classico e viceversa, pertanto l'adozione del metodo classico non significa necessariamente produrre uno spumante migliore. È comunque innegabile che i risultati ottenuti con il metodo classico siano superiori, per esempio, nella qualità del perlage

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

e nella complessità degli aromi. Per contro, gli spumanti prodotti con il metodo Charmat conservano una freschezza aromatica superiore. L'impiego di determinate tecniche - così come di determinate uve - non garantisce un vino di qualità elevata: contribuisce ad ottenere questo risultato e rappresenta uno dei tanti fattori la cui efficacia è determinata dal suo uso. Ecco perché esistono spumanti metodo classico eccellenti e spumanti metodo classico mediocri. Le stesse considerazioni valgono anche per gli spumanti metodo Charmat e per qualunque altro tipo di vino.

ABC VINO

Sicilia

L'isola più grande dell'Italia è un affascinante territorio ricco di storia, arte e cultura, ma anche una regione con profonde e antiche tradizioni enologiche, terra di grandi e celebri vini

Terra di sole e di mare, così come di antichissime tradizioni e culture, la Sicilia - la più grande delle isole Italiane - è una regione fra le più ricche di storia e di arte, un luogo in cui si sono incontrate molte delle grandi civiltà del passato. La Sicilia è anche una terra che incanta il visitatore con le innumerevoli bellezze naturali di cui è ricca, con i suoi profumi, la varietà della cucina e - non da ultimo - con il fascino dei suoi vini. In questi luoghi nascono celebri vini come il maestoso Marsala - uno storico e straordinario vino che meriterebbe una migliore considerazione - i profumatissimi Passiti di Pantelleria e Malvasia delle Lipari, senza dimenticare il Moscato di Noto e di Siracusa, così come robusti vini rossi e interessanti vini bianchi. Questi vini, artefici della rinascita enologica della Sicilia, hanno reso celebri anche le uve con cui sono prodotti: Grillo, Catarratto, Inzolia, Moscato d'Alessandria o Zibibbo, Malvasia e Nero d'Avola sono i nomi di alcune delle più celebri uve coltivate in Sicilia.

Il vino e la vite hanno accompagnato la storia della Sicilia dai suoi albori fino ai tempi recenti. Si ritiene che la vite crescesse spontaneamente in Sicilia molto tempo prima della venuta dei Greci e molte uve - oggi considerate autoctone - furono introdotte dai Fenici. Con molta probabilità la viticoltura fu introdotta nell'isola durante l'ottavo secolo a.C. dai primi coloni Greci gettando così le basi della futura ricchezza enologica della Sicilia. I Greci introdussero le loro tecniche, come la potatura, la coltura ad alberello e la selezione varietale, stravolgendo così la locale abitudine di lasciare crescere spontaneamente la vite che, grazie alle particolari condizioni ambientali e naturali, era comunque capace di produrre copiosi raccolti. Nonostante i Greci abbiano contribuito allo sviluppo enologico dell'isola, reperti archeologici testimoniano che il consumo del vino era già molto diffuso sin dal XVII secolo a.C., tuttavia furono i Greci a contribuire in modo determinante allo sviluppo della viticoltura e all'enologia Siciliana.

Già ai tempi dell'Impero Romano i vini della Sicilia erano fra i più famosi del mondo antico, erano largamente esportati e molto apprezzati in ogni luogo. A quei tempi uno dei vini dolci Siciliani più celebri era il *Mamertino*, molto apprezzato dalle classi sociali più nobili e pare fosse il vino preferito di



Fig. 1: La Sicilia

Giulio Cesare. Fra gli altri vini celebri di quel periodo si ricordano anche *Potulanum*, *Tauromenitanum* e *Haluntium*. In epoche successive, il Cristianesimo - in Sicilia come in altre parti d'Europa - svolse attraverso gli insediamenti monastici un ruolo fondamentale per lo sviluppo moderno dell'enologia. Durante questo periodo - fra il 585 e l'872, che coincide con il dominio Bizantino - oltre la metà delle terre della Sicilia divennero proprietà di comunità religiose, per le quali la vite e il vino era essenziale per la celebrazione della messa. Durante il dominio degli Arabi (872-1061), la produzione di vino nell'isola subì un lungo periodo di declino: sarà solo con l'avvento dei Normanni (1061-1194) e più tardi degli Svevi (1194-1266) che l'enologia Siciliana mostrò segni di ripresa.

Il vino della Sicilia riprese il suo sviluppo con gli Aragonesi (1288-1512) e il risultato fu la ripresa dell'esportazione. Durante questo periodo la viticoltura contribuì a migliorare le condizioni economiche della Sicilia. Durante il periodo Borbonico il vino principalmente prodotto aveva un alto grado alcolico ed era generalmente destinato al taglio di altri vini. Si dovrà attendere quasi la fine del 1700, precisamente nel 1773, per registrare uno degli eventi più significativi della storia del vino Siciliano. Questo storico evento ha come protagonista un giovane mercante Inglese che attraverso il suo intuito, ma anche la sua abilità di commerciante, contribuì alla nascita di uno dei vini più celebri e importanti d'Italia: il Marsala. John Woodhouse - questo il nome dell'intraprendente mercante Inglese - dopo avere assaggiato il vino che si produceva a Marsala, intuì che questo poteva competere con gli allora celebri e incontrastati vini di Jerez e di Porto - due vini che hanno fatto la fortuna commerciale di molti mercanti Inglese - e decise di spedirne alcune *pipe* in Inghilterra. Fu un successo clamoroso che segnò la fortuna commerciale di Woodhouse e con lui dell'enologia Siciliana.

Durante il 1800, grazie anche alla celebrità del Marsala, la produzione vinicola della Sicilia si sviluppò notevolmente e il commercio del vino divenne uno dei fattori principali dell'economia locale. Fu infatti in questo periodo che nacquero le storiche e prestigiose cantine Siciliane: Duca di Salaparuta (1824), Florio (1836), Amodeo (1837), Rallo (1860), Curatolo Arini (1875), Carlo Pellegrino (1880) e Lombardo (1881). Lo sviluppo della viticoltura Siciliana durante il 1800 si concentrò prevalentemente nell'area Etna e nel 1880 Catania era la pro-

vincia più vitata della Sicilia con circa 92.000 ettari e circa un milione di ettolitri di vino prodotto. La produzione di vino nella zona di Catania era così importante che per il suo trasporto fu addirittura costruita la ferrovia Circumetnea, che consentiva il collegamento con il porto di Riposto e da qui il vino prendeva la via del mare verso altri paesi. Questo florido periodo fu interrotto nel 1881 con l'arrivo della fillossera che decimò i vigneti a cui seguì nel 1888 la rottura dell'accordo commerciale con la Francia determinando un forte calo nell'esportazione.

Il ripristino dei vigneti colpiti dalla fillossera durò oltre mezzo secolo e terminò durante gli anni 1950. Durante questo periodo il mercato cambiò notevolmente e la richiesta di vini da taglio diminuì fortemente. Questo evento costrinse le cantine Siciliane ad un drastico cambiamento di produzione, ma fu durante gli anni 1970 che si registrò il nuovo sviluppo dell'enologia Siciliana verso i traguardi oramai consolidati dei giorni nostri. Lo sviluppo degli ultimi venti anni della produzione vinicola in Sicilia ha consentito ai vini dell'isola di affermarsi in tutto il mondo. Dalla rinascita del grandioso Marsala alla rivalutazione del ricco e locale patrimonio di uve, la Sicilia ha dimostrato - ancora una volta - di essere una straordinaria terra da vino. Sono proprio i vini prodotti con le uve locali - fra queste Grillo, Catarratto, Inzolia, Moscato d'Alessandria o Zibibbo, Malvasia, Nero d'Avola e Frappato - a riscuotere maggiore successo fra gli appassionati di vini. Oggi la Sicilia si contraddistingue principalmente per la produzione dei suoi ricchi e suadenti vini dolci - Passito di Pantelleria e Malvasia delle Lipari in particolare - e con una delle sue uve rosse, il Nero d'Avola - un tempo dimenticata e oggi giustamente rivalutata - si producono interessanti e importanti vini rossi.

Classificazione della Sicilia

I vini della Sicilia sono classificati secondo il sistema di qualità in vigore in ogni regione d'Italia. Il sistema consiste nella classificazione in accordo all'origine geografica delle uve e dei vini, in cui la superficie delle aree diminuisce con l'aumentare della qualità della denominazione. Il sistema si sviluppa in categorie che definiscono livelli di qualità crescente secondo il seguente ordine: *Vini da Tavola*, *IGT* (Indicazione Geografica Tipica), *DOC* (Denominazione d'Origine Controllata), *DOCG* (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) e *DOCG con indicazione di sottozona*. Nonostante in Sicilia non ci siano aree vinicole *DOCG*, la produzione enologica dell'isola è di elevata qualità. Di particolare interesse sono i vini da tavola classificati come *IGT*, una categoria particolarmente utilizzata in Sicilia e nella quale si trovano molti dei vini prestigiosi e famosi dell'Isola. In Sicilia sono attualmente previste 19 *DOC* e precisamente: Alcamo, Cerasuolo di Vittoria, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Eoro, Etna, Faro, Malvasia delle Lipari, Marsala, Menfi, Monreale, Moscato di Noto, Pantelleria, Moscato di Siracusa, Riesi, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca.

Le Zone di Produzione

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono diffuse in tutto il territorio Siciliano e il patrimonio ampelografico dell'isola è piuttosto interessante. Gli sforzi compiuti negli ul-

timi venti anni hanno consentito di rivalutare molte delle uve autoctone dell'isola e oggi - dopo avere rischiato concretamente l'estinzione - sono entrate con pieno diritto fra le uve importanti d'Italia. Nella regione si coltivano inoltre diverse varietà di uve internazionali, prevalentemente utilizzate insieme alle uve locali. Nonostante la regione sia ricca di uve autoctone, quella più celebre è il Nero d'Avola - un'uva a bacca rossa - che da "umile" uva è stata trasformata in pochi anni in una delle più interessanti varietà Italiane. Molti sono gli appassionati di vino che apprezzano i vini prodotti con quest'uva, spesso caratterizzati da intensi aromi e imponenti strutture. Fra le uve bianche quella che probabilmente sta riscuotendo maggiore successo è lo Zibibbo - il nome locale con cui si indica il Moscato d'Alessandria - grazie anche alla rivalutazione dei vini dolci di Pantelleria, oggi considerati fra i migliori d'Italia in questa categoria.

Fra le uve autoctone a bacca bianca più importanti della Sicilia si ricordano Carricante, Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia - nota anche con i nomi di Insolia o Ansonica - Malvasia di Lipari, Moscato Bianco e Zibibbo o Moscato d'Alessandria. Fra le uve autoctone a bacca rossa più importanti troviamo Frappato, Nerello Cappuccio o Mantellato, Nerello Mascalese, Nero d'Avola o Calabrese e Perricone o Pignatello. Le principali uve internazionali sono Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Müller Thurgau, Pinot Nero e Syrah. In Sicilia si trovano inoltre anche altre varietà di uve Italiane - introdotte nell'isola a causa della loro alta produttività nei periodi in cui era la quantità a prevalere sulla qualità - come Sangiovese, Barbera e Trebbiano Toscano. Nonostante i motivi che hanno portato all'introduzione di queste uve in Sicilia, ancora oggi sono utilizzate da alcuni produttori per i loro vini di qualità. L'enologia della Sicilia è principalmente orientata alla produzione di vini da uve autoctone, sia monovarietali, sia miscele di più uve alle quali concorrono anche vitigni internazionali, quest'ultimi utilizzati anche per vini monovarietali.

Fra le zone *DOC* della Sicilia spiccano certamente Marsala, Pantelleria e Lipari, tuttavia anche le altre aree a denominazione meritano particolare attenzione. La Sicilia è terra di vini dolci e oltre ai celebri vini di Pantelleria e di Lipari, è opportuno ricordare due *DOC* in cui si producono interessanti vini dolci da uve Moscato Bianco: Moscato di Noto e Moscato di Siracusa. Fra le aree più rappresentative per la produzione dei vini bianchi troviamo le *DOC* di Alcamo e Etna, i cui vini sono caratterizzati da interessanti doti di longevità. Fra i vini rossi sono da segnalare le aree *DOC* di Cerasuolo di Vittoria - prodotto con uva Frappato - e Faro, una zona di sicuro interesse ma poco sfruttata. In quasi tutti i vini rossi delle aree a denominazione della Sicilia è presente il Nero d'Avola, confermando la sua importanza nella viticoltura dell'isola. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca più diffuse nelle aree a denominazione della Sicilia, il primato spetta al Catarratto e all'Inzolia.

Marsala

Fra i vini di rilievo della Sicilia, un posto speciale spetta a sua maestà il Marsala. Questo vino, fra i più celebri dell'isola, è stato capace di contrastare in passato il dominio del Porto, Jerez (Sherry) e Madeira nei commerci degli Inglesi. Il Marsala - che deve la sua notorietà ad un commerciante Inglese, John Woodhouse - dopo avere vissuto più di un secolo di sfolgorante notorietà, è stato anche testimone di un decadimento poco no-

bile durato fino a circa venti anni fa. Grazie agli sforzi di seri produttori che hanno investito sulla qualità e la rivalutazione di questo vino, il Marsala sta riconquistando la stima e l'interesse di molti appassionati. Il Marsala, per fortuna, sta abbandonando l'ingiusta immagine - frutto della scellerata e deplorabile qualità tipica fino all'inizio degli anni 1980 - che lo vedeva unicamente relegato come vino adatto per cucinare. Il Marsala è un grande vino, capace di straordinaria longevità e che può superare agevolmente i 50 anni. Si tratta di un vino fortificato (o liquoroso) prodotto con uve Grillo, Inzolia, Catarratto e Damaschino. Un calice di Marsala Vergine Stravecchio - cioè con almeno 10 anni di maturazione - è un'esplosione di aromi e sapori che possono rapire i sensi anche per molte ore. Il Marsala è prodotto nei seguenti stili: Fine (almeno 1 anno di maturazione), Superiore (2 anni), Superiore Riserva (4 anni), Vergine o Soleras (5 anni), Vergine Stravecchio o Riserva (10 anni). Esiste inoltre il Marsala Ruby o Rubino, di colore rosso e prodotto con uve Nero d'Avola, Perricone e Nerello Mascalese, piuttosto raro da trovare ma comunque interessante.

Pantelleria e Lipari

Fra i vini dolci della Sicilia, quelli di Pantelleria e di Lipari sono certamente i più celebri. Il Moscato e il Passito di Pantelleria si producono nell'omonima isola, a sud della Sicilia, con Moscato d'Alessandria, localmente noto con il nome di Zibibbo. Attualmente il Passito di Pantelleria sta riscuotendo un forte interesse e la sua qualità è in costante crescita: un successo clamoroso che lo ha portato ad essere fra i vini dolci più celebri e apprezzati d'Italia. Profumato, dolce, suadente e incantevole, il Passito di Pantelleria è un eccellente abbinamento per i formaggi stagionati e la pasticceria, in particolare quella di mandorle. Un altro vino dolce Siciliano di estremo interesse è la Malvasia delle Lipari prodotto nelle isole Eolie - a nord della Sicilia - e di cui la principale rappresentante è l'isola di Salina. Questo affascinante ed eccellente vino è prodotto in quantità limitate da uve Malvasia di Lipari e una piccola percentuale di Corinto Nero. La Malvasia delle Lipari ha aromi eleganti e complessi, un gusto dolce e raffinato, adatto per i formaggi stagionati e la ricca pasticceria Siciliana, ma anche apprezzato da solo come vino da meditazione.

GUSTO DIVINO

Sangiovese

Fra le più diffuse uve d'Italia, il Sangiovese è il re incontrastato dei vini rossi del centro Italia dove è praticamente presente in ogni zona e la sua fama è tale che ha raggiunto anche gli appassionati del mondo

L'Italia è notoriamente un paese la cui ricchezza ampelografica è così vasta che ogni regione possiede le proprie uve *autoctone*, un patrimonio che conta oltre 400 specie diverse e che negli ultimi anni i produttori stanno cercando di rivalutare come non era mai accaduto nella storia enologica recente del paese. Molte di queste uve contraddistinguono il vino Italiano nel mondo e sono divenute sinonimo di vini di alta qualità. Fra i rappresentanti di questo successo si trova anche il Sangiove-

se, che nelle sue diverse varietà clonali, continua a dare prova delle sue indiscusse qualità grazie anche alle varie espressioni dei territori in cui viene coltivato. Il Sangiovese è presente nella maggioranza dei vini del centro Italia e lo si trova praticamente in tutti i vini rossi della Toscana, Umbria e Marche, spesso vinificato in purezza ma anche utilizzato, in percentuali diverse, insieme alle altre uve locali delle regioni così come alle uve internazionali.

La storia racconta che il Sangiovese è fra le uve Italiane più vecchie di cui si hanno testimonianze, nonostante la prima citazione su un documento risalga al 1772, si ritiene che la celebre uva fosse già nota più di 2000 anni fa e che era utilizzata dagli Etruschi per la produzione di vino. Gli ampelografi ritengono che il luogo d'origine del Sangiovese sia la Toscana - dove ancora oggi rappresenta l'uva a bacca rossa più importante - tuttavia è molto diffusa in quasi tutte le regioni del centro Italia. Quest'uva è inoltre presente nella viticoltura dell'Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Veneto, Abruzzo, Campania, Molise, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna. Il Sangiovese ha inoltre attratto l'attenzione dei produttori di altri paesi - introdotto dagli emigranti Italiani - e oggi si producono vini con quest'uva anche in California, Argentina, Corsica e Australia. Il nome Sangiovese ha origini "mitologiche", infatti gli etimologi sostengono che derivi dal Latino *Sanguis Jovis*, cioè *Sangue di Giove* e che nel corso degli anni si sia poi trasformato nell'attuale nome.

Il Sangiovese - esattamente come il Pinot Nero - ha una capacità di mutamento molto elevata tanto che oggi si conoscono decine di varietà clonali tutte appartenenti a quest'uva. L'ampelografia convenzionale divide il Sangiovese in due grandi categorie: Sangiovese Grosso e Sangiovese Piccolo. Questa divisione - stabilita dalle ricerche ampelografiche condotte all'inizio del 1900 - si basa sulla dimensione degli acini e del



Un grappolo di uva Sangiovese

grappolo, tuttavia l'enorme quantità delle varietà clonali fanno ritenere che questa classificazione sia piuttosto riduttiva. Delle due varietà principali, il Sangiovese Grosso è considerato migliore e due delle sue più celebri varietà clonali sono utilizzate per la produzione del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano. A Montalcino la varietà clonale di Sangiovese Grosso con cui si produce il suo celebre vino è detta *Brunello*, mentre a Montepulciano, patria del Vino Nobile, viene detta *Prugnolo Gentile*.

Le diverse varietà clonali di Sangiovese sono generalmente definite con termini specifici e che diventano tipici in specifiche zone. Altri termini utilizzati per il Sangiovese Grosso sono Sangiovese Forte e Inganna Cane, mentre per il Sangiovese Piccolo si ricordano Cordisco, Morellino, Sangiovese, Sanvicetro, Uva Tosca e Primitico. La relativamente semplice capacità di mutare del Sangiovese ha costretto i produttori ad operare rigide selezioni clonali in modo da individuare le varietà più adatte alla produzione di vini di qualità. Il Sangiovese - anche se questa è una caratteristica che potrebbe ben adattarsi a qualunque altra uva - produce vini con qualità piuttosto diverse, da vini piuttosto acidi e con colore tenue, fino a vini robusti e alcolici con colori intensi. Questa caratteristica è fortemente condizionata dalle pratiche colturali in quanto il Sangiovese è un'uva che tende a produrre abbondanti raccolti.

Il Sangiovese è una varietà d'uva a maturazione tardiva, ha un'ottima capacità di adattamento nei diversi tipi di suoli, tuttavia preferisce terreni con una buona percentuale di sedimenti calcarei capaci di fare esaltare i suoi migliori ed eleganti aromi così come le sue migliori qualità. Il Sangiovese è una varietà piuttosto sensibile alla muffa, una condizione che si verifica nelle annate fredde e umide o nella zone in cui la stagione autunnale è particolarmente piovosa. Generalmente i vini prodotti con Sangiovese in purezza hanno un'acidità piuttosto elevata e un alto contenuto di tannini, un colore moderato e una struttura media, la sua tendenza alla sovrapproduzione costringe i produttori ad una pratica colturale piuttosto scrupolosa in modo da mitigare la sua irruenza. Uno dei metodi più frequentemente adottati dai produttori e che consente di mitigare certi aspetti "ruvidi" del Sangiovese, consiste nell'aggiungere vini prodotti con altre uve, un ruolo che tradizionalmente è svolto dal Canaiolo Nero, come nel caso del Chianti in Toscana e del Torgiano Rosso in Umbria.

Oltre al Canaiolo Nero, oggi si tende a miscelare il Sangiovese con il Cabernet Sauvignon e il Merlot - capaci di rendere il vino più morbido e allo stesso tempo di aumentare la struttura - e in misura minore, Syrah e altre uve Italiane a bacca rossa. I vini Sangiovese sono generalmente fatti maturare in botti grandi - in accordo alla tradizione tipica dell'Italia centrale - tuttavia le moderne pratiche enologiche hanno favorito l'introduzione della barrique e che oggi è molto utilizzata per i vini prodotti con quest'uva. Raramente il Sangiovese viene fatto maturare in contenitori inerti - come acciaio o cemento - poiché la sua acidità risulta piuttosto evidente a differenza di quei vini fatti maturare in contenitori di legno. Anche le uve a bacca bianca sono utilizzate frequentemente con il Sangiovese, come nel caso del Chianti in cui è previsto l'impiego di Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca, anche se questa pratica è sempre meno adottata. Data la sua elevata acidità e astringenza, il Sangiovese risente profondamente dell'andamento dell'annata e i migliori risultati si ottengono in stagioni calde e secche. La

longevità dei vini prodotti con Sangiovese è dipendente dalla qualità dell'uva e delle pratiche enologiche e solitamente è compresa fra i 2 e gli 8 anni, tuttavia non mancano casi in cui i suoi vini vadano oltre i 20 anni.

I Colori del Sangiovese

Il colore dei vini prodotti con Sangiovese è fortemente dipendente dal modo in cui l'uva è stata coltivata e dalle condizioni meteorologiche dell'annata. Il Sangiovese può essere definito come un'uva con capacità colorante media e anche nelle migliori interpretazioni, nonostante possa mostrare un colore rosso rubino intenso, la sua trasparenza è piuttosto evidente. In annate poco favorevoli o in raccolti piuttosto abbondanti, la trasparenza del Sangiovese è ulteriormente accentuata e anche il colore tende ad assumere tonalità rosso chiaro. Non è raro osservare delle sfumature rosso granato nel Sangiovese giovane e i vini prodotti da raccolti abbondanti tendono ad assumere tonalità aranciate piuttosto rapidamente. L'evoluzione del colore dei vini da uve Sangiovese segue lo stesso sviluppo degli altri vini rossi. Dopo alcuni anni sarà piuttosto evidente un colore granato e la sfumatura comincerà ad assumere tonalità aranciate, mentre al suo apice della maturazione il colore aranciato sarà ben visibile anche nella tonalità.

Gli Aromi

Gli aromi del Sangiovese sono prevalentemente orientati ai frutti rossi e neri di cui i principali sono amarena, mora e prugna. Fra gli aromi floreali la violetta e il più caratteristico seguito dall'aroma di rosa. Fra questi aromi la combinazione che principalmente caratterizza il Sangiovese - nonostante sia condivisa anche da altre uve - è l'amarena e la violetta. Altri aromi di frutta che si possono percepire nel Sangiovese sono ribes, fragola, ciliegia, lampone e mirtillo. Il Sangiovese viene maturato prevalentemente in contenitori di legno - botti e barriques - pertanto saranno frequenti anche aromi di tipo speziato - vaniglia e liquirizia su tutti - così come aromi empireumatici come tostato, caffè e cioccolato. L'intensità di questi aromi dipende - come sempre - dall'uso che il produttore fa della botte o della barrique, e non è raro trovare vini Sangiovese in cui il carattere fortemente tostato e legnoso prevalga sugli aromi tipici dell'uva.

Nei vini prodotti con uva Sangiovese Grosso - come per esempio il Brunello di Montalcino o il Vino Nobile di Montepulciano - a causa della maggiore durata della maturazione prima della commercializzazione, gli aromi di frutta saranno sostituiti dai più maturi aromi di confetture, in particolare confettura di amarene, confettura di prugne e confettura di more. In questi vini sarà inoltre percettibile una spiccata nota di vegetale - in particolare di tabacco - e con il tempo saranno apprezzabili anche aromi di sottobosco, fieno e funghi. Nei vini lungamente affinati in bottiglia - sia prodotti con Sangiovese Piccolo sia con Sangiovese Grosso - si svilupperanno apprezzabili aromi complessi dove al fianco delle confetture si potranno percepire anche aromi di cuoio e pellame. Inoltre nel Sangiovese è possibile apprezzare aromi balsamici - come eucalipto e mentolo - così erbe aromatiche come menta e timo.

Il Gusto

La principale caratteristica gustativa del Sangiovese è rappresentata dalla sua alta acidità, una qualità che spesso necessita di opportune pratiche enologiche in modo da renderla meno aggressiva. Per questo motivo i vini prodotti con Sangiovese sono fatti maturare in botte - e molto spesso anche in barriques - in modo da renderli più rotondi. Anche il contenuto in tannini del Sangiovese è elevato e pertanto la maturazione in botte contribuisce a diminuire la naturale astringenza di questi vini. Queste due caratteristiche giustificano spesso le scelte di certi produttori - oramai quasi una consuetudine - che uniscono al Sangiovese altre uve in modo da mitigare il suo carattere. Fra i compagni del Sangiovese troviamo il Canaiolo Nero, l'uva tradizionalmente e storicamente aggiunta a questi vini, il Cabernet Sauvignon, che conferisce un'ulteriore struttura, e il Merlot, capace di renderlo più morbido. Il contenuto in alcol è variabile da moderato a alto, una qualità senz'altro appropriata e che contribuisce a migliorare l'equilibrio del vino in funzione dell'acidità e dell'astringenza.

Sangiovese: Centro Italia e non Solo

Il Sangiovese è l'uva a bacca rossa più coltivata in Italia ed è molto diffusa in tutta la parte centrale. In Toscana è praticamente presente in ogni vino rosso ed è l'uva principale dei vini più celebri della regione. Nei vini più rappresentativi della Toscana, come Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano, il Sangiovese è presente sia in purezza sia miscelato ad altre uve. Fra i rappresentanti storici di quest'uva va ricordato il Chianti, che in accordo alla storica formula stabilita nel 1872 dal Barone Bettino Ricasoli, doveva essere prodotto da Sangiovese e Canaiolo Nero. Per i vini da bersi giovani, la formula prevedeva Malvasia bianca e alla quale più tardi fu affiancato il Trebbiano Toscano. Oggi non è comunque raro trovare di Chianti prodotti con Sangiovese in purezza. Il Brunello di Montalcino, altra celebrità della Toscana, è prodotto esclusivamente con Sangiovese Grosso, localmente noto con il nome di Brunello. Anche il Vino Nobile di Montepulciano è prodotto con Sangiovese Grosso - localmente detto Prugnolo Gentile - al quale sono in genere aggiunti Canaiolo Nero, Mammolo e Colorino. Innumerevoli sono inoltre i vini IGT della Toscana prodotti con Sangiovese, sia in purezza sia miscelato ad altre uve.

Anche in Umbria il Sangiovese svolge un ruolo principale ed è presente nella maggioranza dei vini rossi della regione. Fra i rossi più rappresentativi dell'Umbria e prodotti con Sangiovese, in purezza o in miscele, si ricordano Torgiano, Rosso di Montefalco, Colli Amerini, Colli del Trasimeno e Colli Martani. Anche in Umbria il Sangiovese è praticamente presente in quasi tutti i vini rossi IGT. Nelle Marche il Sangiovese svolge un ruolo importante insieme al Montepulciano: una combinazione che troviamo nel Rosso Conero e nel Rosso Piceno, così come in altri vini IGT. Un'altra zona di principale interesse e importanza per il Sangiovese è l'Emilia Romagna in cui quest'uva è utilizzata per i vini rossi delle denominazioni Sangiovese di Romagna, Colli di Faenza e altre produzioni appartenenti alla categoria IGT. Il Sangiovese è inoltre coltivato nel Lazio e più marginalmente in Liguria, Veneto, Lombardia, Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Calabria, Sicilia e Sar-

degna. Fuori dai confini dell'Italia il Sangiovese è coltivato - seppure in modeste quantità - in California nella Napa Valley, Sonoma e Sierra Foothills, in Argentina a Mendoza, e in Australia. Il Sangiovese è inoltre coltivato in Corsica dove è conosciuto con il nome di Nielluccio.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



Riviera Ligure di Ponente Pigato Le Petraie 2003 Lupi (Italia)

Uvaggio: Pigato

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce saltato, Pasta e risotti con pesce e crostacei



Vignamare 2000 Lupi (Italia)

Uvaggio: Pigato

Prezzo: € 14,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di tostato, banana e susina seguite da aromi di ananas, biancospino, ginestra, mela e un accenno di affumicato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e banana. Parte di questo vino matura in barrique.

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



**Cent'Anni 2001
Sartori (Italia)**

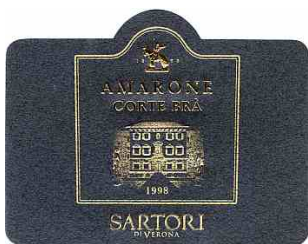
Uvaggio: Corvina (40%), Rondinella (35%), Merlot (25%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, viola appassita, liquirizia, tabacco, cannella e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo vino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6-9 mesi di maturazione in botte.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Corte Brà 1998
Sartori (Italia)**

Uvaggio: Corvina (50%), Rondinella (40%), Molinara (10%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, viola appassita, vaniglia, liquirizia, tabacco, cioccolato e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Amarone matura

in botte per 4 anni a cui seguono 12 mesi di maturazione in barrique e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Asti
Vigne Regali (Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆★

Questo Asti si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di uva e pesca seguite da aromi di ginestra, banana, litchi e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce, effervescente e fresco, comunque equilibrato, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di uva e pesca.

Abbinamento: Dolci alla crema, Semifreddo



**Brachetto d'Acqui 2003
Vigne Regali (Italia)**

Uvaggio: Brachetto

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosa ciliegia, trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di rosa e fragola seguite da aromi di lampone, uva e amarena. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce, effervescente e fresco, comunque equilibrato, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di uva, fragola e lampone.

Abbinamento: Dolci alla frutta



**Champagne Cuvée Royale Brut Rosé
Joseph Perrier (Francia)**

Uvaggio: Pinot Nero (75%), Chardonnay (25%)

Prezzo: € 43,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Champagne si presenta con un colore rosa salmone brillante e sfumature di rosa buccia di cipolla, trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, lievito e mandarino seguite da aromi di ciliegia, banana, fragola, crosta di pane e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mandarino, ciliegia e lampone. Questo Champagne matura in bottiglia sui propri lieviti per 3 anni.

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



**Chianti Classico Riserva 2000
Podere Terreno (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di confettura di prugne e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarene, liquirizia, carruba, vaniglia, mora e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Questo Chianti matura per circa 24 mesi in botte e cui seguono circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Champagne Cuvée Royale Millesime 1996
Joseph Perrier (Francia)**

Uvaggio: Pinot Nero (45%), Chardonnay (50%), Pinot Meunier (5%)

Prezzo: € 46,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Champagne si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pralina, dolce da forno e banana matura seguite da aromi di ananas, miele, biancospino, lievito, mela, nocciola, pera e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana matura, pompelmo e miele. Uno Champagne ben fatto che matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 5 anni.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato, Crostacei alla griglia



**Pierfrancesco 1999
Podere Terreno (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese Grosso (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, legno tostato e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia e eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 12-16 mesi in barrique a cui seguono circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Il Rogito 2002
Cantine del Notaio (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 14,25

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosa ciliegia, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e lampone seguite da aromi di ciclamino, fragola, mora, prugna e un lieve accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e poco tannico, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e amarena. Questo vino matura per 12 mesi in botte.

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



Aglianico del Vulture La Firma 2002
Cantine del Notaio (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, carruba, coriandolo, eucalipto e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Un vino ben fatto. Questo Aglianico matura in botte per 12 mesi a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Chianti Montalbano Cantina del Farnio 2003
Betti (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero, Trebbiano Toscano (10%)

Prezzo: € 6,30

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, lampone e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e fresco, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di lampone e amarena. Questo Chianti matura per 6 mesi in botte e per 2 mesi in bottiglia.

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



Sangiovese di Romagna Riserva Laurento 2000
Umberto Cesari (Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 23,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, ciclamino, liquirizia, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena.

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



**Rosso del Monte 2003
Accattoli (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (34%), Montepulciano (33%), Pinot Nero (33%)

Prezzo: € 5,76

Punteggio: ♦♦♦ *

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mora. Questo vino matura per 3 mesi in vasche d'acciaio e affina per 4 mesi in bottiglia.

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



**Lacrima di Morro d'Alba Merlato 2003
Accattoli (Italia)**

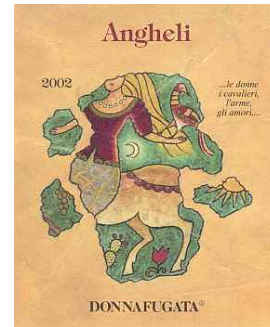
Uvaggio: Lacrima di Morro d'Alba

Prezzo: € 8,92

Punteggio: ♦♦♦♦

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di mora, rosa e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Questo vino matura in vasche d'acciaio per 5 mesi.

Abbinamento: *Pasta con carne, Carne saltata, Carne bianca arrosto*



**Angheli 2002
Donnafugata (Italia)**

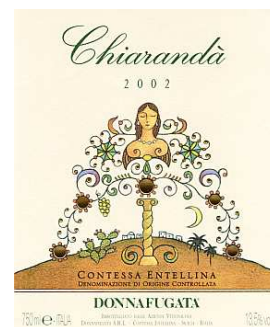
Uvaggio: Nero d'Avola (50%), Merlot (50%)

Prezzo: € 14,20

Punteggio: ♦♦♦♦♦

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Angheli matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Contessa Entellina Chiarandà 2002
Donnafugata (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Ansonica (50%)

Prezzo: € 20,20

Punteggio: ♦♦♦♦♦

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina e vaniglia seguite da aromi di banana, biancospino, caramella mou, arancio, mandorla, confettura di mele cotogne, mela, miele e pesca matura. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Un vino ben fatto. Chiarandà matura per 6 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce*



Nero d'Avola 2003 Alcesti (Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna e mora seguite da aromi di amarena, mirtillo, violetta, carruba e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo Nero d'Avola matura in barrique per 6 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Grecanico 2003 Alcesti (Italia)

Uvaggio: Grecanico

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera e biancospino seguite da aromi di pesca, mela, ginestra e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Questo vino matura per 6 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce saltato, Paste e risotti con pesce

PRODUTTORI

Fattoria dei Barbi

Fra tradizione e innovazione, a Montalcino, cuore del Brunello, la Fattoria dei Barbi unisce oltre 200 anni di storia con le più avanzate tecnologie enologiche

Uno dei celebri figli di Montalcino - la suggestiva città Toscana in provincia di Siena - è certamente il Brunello, non solo il nome con cui si definisce localmente il Sangiovese Grosso, ma anche - e soprattutto - un vino, uno dei più celebri e ricercati vini d'Italia. Il Brunello di Montalcino è anche quel vino che ha contribuito durante il secolo scorso al rilancio dell'eno-logia Italiana nel mondo e all'affermazione della sua qualità: un successo che continua la sua gloriosa strada anche dopo gli oltre cento anni della sua storia. Fra le storiche aziende che hanno contribuito al successo e all'affermazione del Brunello di Montalcino troviamo la Fattoria dei Barbi, un nome prestigioso dell'enologia Toscana che affonda le sue antiche origini nel 1790 per opera della famiglia Colombini, che già nel 1352 aveva proprietà in Montalcino.

Nel 1790 la famiglia Colombini acquista l'oramai celebre Fattoria dei Barbi e già a quei tempi si dedica con attenzione alla viticoltura e alla produzione di vino. Nel 1840 un Brunello di Montalcino della Fattoria dei Barbi vinse un diploma in un'esposizione a Bordeaux: sarà solamente il primo di una lunga serie di riconoscimenti ottenuti sia in Italia sia all'estero. L'impegno e la dedizione della Fattoria dei Barbi per la viticoltura e il vino è testimoniata da un'esclusiva collezione di bottiglie di Vinsanto e di Brunello di Montalcino di cui i più vecchi esemplari risalgono al 1870 fino ad arrivare ai giorni nostri. La Fattoria dei Barbi detiene anche alcuni interessanti primati, fra questi la prima vendita di vino per corrispondenza (1936) e, nel 1962, la prima esportazione di Brunello di Montalcino in Europa e in America, la produzione, nel 1974, della prima grappa di Brunello.



Fattoria dei Barbi e il Brunello di Montalcino: annate dal 1957 al 1996

A distanza di oltre 210 anni di storia, la Fattoria dei Barbi è ancora oggi uno dei più conosciuti e apprezzati produttori di Brunello di Montalcino, al quale si aggiungono altri vini come il Rosso di Montalcino, il Chianti, il Morellino di Scansano, il Vinsanto e alcuni vini IGT come il Brusco dei Barbi e il Birbone Toscano. Fattoria dei Barbi produce inoltre olio d'oliva, formaggi e salumi, possiede un'attività agrituristica e il ristorante "La Taverna dei Barbi" dove si possono gustare e apprezzare cucina tipica Toscana e i suoi vini. Oggi la Fattoria dei Barbi ha un'estensione totale di 370 ettari, di cui oltre 90 destinati alla coltivazione della vite e il resto utilizzato per oliveti, boschi e campi. La densità media delle vigne è di oltre 4500 piante per ettaro. La maggior parte delle proprietà si trova nei comuni di Montalcino, mentre a Scansano la proprietà occupa una superficie di 50 ettari. Le cantine dell'azienda sono due, una a Montalcino e una a Scansano, in cui si trovano oltre 200 botti, 200 tra caratelli e barriques e 120 vasche d'acciaio e di cemento, con una capacità complessiva di 20.000 ettolitri. La produzione annuale della Fattoria dei Barbi è di circa 800.000 bottiglie, di cui un terzo è Brunello di Montalcino.

Oggi la Fattoria dei Barbi è condotta da Stefano Cinelli Colombini, discendente dell'antica famiglia Senese e proprietaria sin dal 1790, il cui interesse per l'innovazione tecnologica ha consentito ulteriori progressi dell'antica azienda di famiglia. Dal suo ingresso in Fattoria dei Barbi nel 1981, Stefano Cinelli Colombini ha curato l'aumento delle superfici vitate da 22 ettari fino agli attuali 110. Per raggiungere l'obiettivo di migliorare la qualità nel pieno rispetto della tradizione, ha condotto studi sulle vigne di Montalcino e le tecniche più innovative. I risultati ottenuti in oltre venti anni di ricerche sulla densità degli impianti e sui sistemi di allevamento - unitamente ai 200 anni di studi della famiglia - sono disponibili e consultabili direttamente alla Fattoria dei Barbi. L'interesse per la tecnologia di Stefano Cinelli Colombini lo ha portato a realizzare - in collaborazione con l'Università di Siena e di Madrid - il primo naso elettronico per l'analisi del vino, oltre ad un innovativo sistema di analisi dell'uva a biosensori in collaborazione con l'Università di Pisa e di Tor Vergata (Roma).

Sempre nello spirito dell'unione fra tecnologia e tradizione, Stefano Cinelli Colombini sta studiando con l'Università di Pisa, un sistema che consente di ricreare le condizioni ottimali per la vendemmia, quelle che si hanno a fine Ottobre con uve e cantine più fredde rispetto alle condizioni medie attuali. Il risultato è rappresentato dal progetto PMF (Pre-Macerazione a Freddo) del 2001, attraverso il quale è possibile ottenere un Brunello con molti più polifenoli, tannini e antociani, in quantità addirittura superiori al doppio, consentendo allo stesso tempo di mantenere le tipiche caratteristiche, sapori e aromi del Sangiovese di Montalcino. Questo sistema consente di arricchire il Brunello senza alterarlo. La passione di Stefano Cinelli Colombini per questo celebre vino lo ha portato a creare il Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, una fondazione senza fini di lucro e che occupa una superficie di 1.000 metri quadrati con lo scopo di fare conoscere la storia del Brunello e della cultura che lo ha generato.

Il lavoro di Stefano Cinelli Colombini è inoltre tangibile nel settore commerciale dell'azienda. Durante i suoi 25 anni di lavoro, la Fattoria dei Barbi ha aumentato le sue quote di mercato passando da una produzione di 220.000 bottiglie nel 1981 fino alle attuali 800.000 e un fatturato di dieci milioni

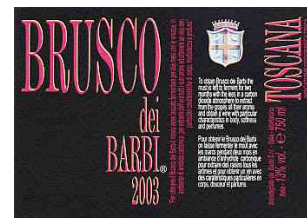


La Cantina di Maturazione

e mezzo di euro. I vini della Fattoria dei Barbi sono attualmente esportati in diversi paesi del mondo, fra cui Stati Uniti d'America, Regno Unito e Canada. Nel 1997 viene acquistata la Fattoria del Vivaio a Scansano e che oggi si estende su una superficie di 104 ettari di cui trenta destinati a vigneti, una cantina e una bella villa che guarda l'Argentario. L'attuale produzione della Fattoria dei Barbi è così suddivisa: circa 200.000 bottiglie di Brunello, 100.000 di Rosso di Montalcino, 60.000 di Morellino di Scansano e il resto di Chianti e IGT Toscana. La Fattoria dei Barbi ha sempre creduto nella bassa produzione per pianta: la densità media delle vigne è di 5.200 piante per ettaro che consentono una produzione di meno di 1,5 Kg di uva per vite, equivalente a una bottiglia e mezzo per ceppo. La selezione qualitativa è molto accurata: meno del 60% della produzione potenziale di Fattoria dei Barbi viene imbottigliata come Brunello mentre la parte restante è declassata a Rosso di Montalcino.



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



Brusco dei Barbi 2003
Fattoria dei Barbi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 4,90

Punteggio: ◆◆◆ *

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di lampone, mirtillo, ciclamino e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco

leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Brusco dei Barbi matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Salumi, Carne alla griglia, Carne saltata



Rosso di Montalcino 2002
Fattoria dei Barbi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di ciclamino, mora, liquirizia, carruba, vaniglia e un accenno di fieno. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

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



Morellino di Scansano Vivaio dei Barbi 2001
Fattoria dei Barbi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 8,70

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di mirtillo, ciclamino, prugna, violetta e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura per 9 mesi in botte a cui seguono oltre 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla Griglia, Stufati da carne, Formaggi stagionati



Brunello di Montalcino 1999
Fattoria dei Barbi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e viola appassita seguite da aromi di lampone, mirtillo, prugna, vaniglia, tabacco, liquirizia, carruba, cannella e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 2 anni in botte a cui seguono oltre 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 1998
Fattoria dei Barbi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Brunello si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di confettura di mirtillo, viola appassita, vaniglia, cioccolato, liquirizia, tabacco, timo e canfora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Un vino ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 2 anni in botte a cui seguono oltre 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Fattoria dei Barbi - Località Podernuovi - 53024 Montalcino (Siena) - Tel. 0577 841111 Fax. 0577 841112 - **Enologo:** Paolo Salvi - **Anno fondazione:** 1790 - **Produzione:** 800.000 bottiglie - **E-Mail:** info@fattoriadeibarbi.it - **WEB:** www.fattoriadeibarbi.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.

In Franciacorta, Una Vendemmia Tutta d'Oro

Quella del 2004 è stata una vendemmia tutta d'oro per i viticoltori della Franciacorta. L'andamento meteorologico della stagione di quest'anno in Franciacorta è stato alquanto favorevole: da maggio a settembre si sono avute temperature sia diurne sia notturne mai eccessivamente elevate. Quindi ottime escursioni termiche che si sono rivelate molto utili alla sintesi e alla preservazione degli aromi nelle uve. Il regime termico e gli eventi piovosi non radi hanno favorito un ottimo rigoglio vegetativo delle vigne, che hanno quindi potuto riprendersi appieno dal grave stress idrico del 2003. «In natura succede che ogni situazione di stress determina una reazione volta alla sopravvivenza della specie, e così è successo alle nostre vigne - affermano i tecnici del Consorzio per la tutela del Franciacorta - che hanno reagito alla grande siccità del 2003, inducendo a fiore un gran numero di gemme. Risultato: quest'anno i nostri vigneti sono stati pienamente produttivi consentendo ai vignaioli di raggiungere la piena produzione consentita dal Disciplinare».

È un fatto sicuramente positivo, visto che nelle ultime due stagioni in Franciacorta la produzione è stata inferiore, almeno del 30%, al limite dei 100 quintali per ettaro, a causa delle grandinate nel 2002, e della siccità, nel 2003. Il regime termico "normale" ha favorito un regolare progredire del germogliamento, della fioritura e della fase di maturazione. «Le aziende hanno avuto tutto il tempo di programmare la raccolta - a parlare è il Direttore del Consorzio, Adriano Baffelli - essendo la vendemmia iniziata con decreto prefettizio il 20 agosto. Altra particolarità, o meglio, normalità, di questa stagione è stata la dilatazione temporale della maturazione, poiché l'andamento climatico ha consentito di esaltare le diverse vocazionalità delle varie microaree viticole franciacortine. Infatti, la maturazione delle basi Franciacorta si è protratta per almeno 45 giorni. Ciò è stato possibile anche per il fatto che lo stato sanitario delle uve era buono e ha consentito ai produttori di scegliere la data della vendemmia sulla base dei parametri analitici delle uve e degli obiettivi enologici, non essendo pressati dalla necessità di salvare la produzione».

I dati prevendemmiali di analisi delle uve e i primi riscontri di cantina sui mosti consentono di prevedere la produzione di basi Franciacorta marcatamente differenti a seconda delle zone

di provenienza, di ottima finezza e con acidità sostenute. Tutte premesse per creare cuvée di grande freschezza, aromaticamente complesse, potenzialmente molto longeve e di grande personalità. Caratteristiche che garantiscono il raggiungimento dell'alta qualità dei Franciacorta, obiettivo primario di tutti i produttori franciacortini, che anno dopo anno ampliano senza tregua e con successo il raggio di penetrazione sul mercato. Lo scorso anno la prestigiosa area vitivinicola Bresciana ha registrato la consegna di oltre 4 milioni e 700 mila bottiglie di Franciacorta, in crescita rispetto ai 4 milioni e 200 mila dell'anno precedente. L'eccellente livello di quest'ultima vendemmia contribuirà a riaffermare - quando tra alcuni anni questa produzione sarà commercializzata, dopo i lunghi mesi di affinamento secondo il rigoroso metodo di produzione cui le bottiglie saranno sottoposte - la qualità e il successo del Franciacorta.

La Vendemmia 2004 a Fattoria Casa Sola

Questi i commenti di Fattoria Casa Sola sulla vendemmia 2004 e la previsione sulla qualità dei nuovi vini della cantina Toscana: «Le abbondanti precipitazioni dei mesi invernali hanno ripristinato le riserve d'acqua esaurite nel 2003 a causa delle alte temperature e hanno permesso una ripresa normale del ciclo vegetativo. Le precipitazioni frequenti e regolari dei mesi estivi hanno favorito un'abbondante allegagione riportata sui nostri valori restrittivi da una decisa vendemmia verde e un ulteriore successivo diradamento. Nei mesi estivi le temperature si sono mantenute su valori normali con brevi picchi di 32°C durante le ore diurne. Le pronunciate escursioni termiche hanno esaltato i profumi fruttati delle uve che hanno prodotto ottimi aromi di frutta fresca. Il ciclo vegetativo - leggermente in ritardo - è apparso negli ultimi periodi regolare e ha permesso un accumulo lento e costante oltre a un equilibrio di maturazione e un buon mantenimento della qualità delle uve. I riscontri in cantina confermano un'annata con vini di buona struttura, grande eleganza e ricchezza di profumi».

EVENTI

Notiziario

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

Ein Prosit in Tarvis 2004 - 100% Friuli Venezia Giulia

Il Tarvisiano, rinomata zona sciistica del Friuli Venezia Giulia incuneata fra Austria e Slovenia, apre la stagione invernale con una manifestazione all'insegna del gusto e dei sapori, presentando un'eccezionale selezione di vini autoctoni e degustazioni di prodotti giocati fra tradizione e innovazione, di grande qualità. 100% Friuli Venezia Giulia - Ein Prosit in Tarvis, che si

svolgerà a Tarvisio e Malborghetto dal 1 al 5 dicembre 2004, farà conoscere al pubblico di esperti del settore e di semplici amanti del buon vino e della buona tavola il fior fiore dei vini autoctoni del Friuli Venezia Giulia e delle più rinomate zone italiane, presentando 100 etichette, frutto di un attento lavoro di preselezione tra oltre 800 viticoltori e 1500 vini. Parallelamente 30 tra i migliori produttori di specialità tradizionali del Friuli Venezia Giulia e di altre regioni italiane prepareranno piatti studiati ad hoc, da abbinare ai vini selezionati.

Durante tutto il corso della manifestazione, nel suggestivo scenario del cinquecentesco Palazzo Veneziano di Malborghetto, saranno organizzate tre degustazioni guidate di vini autoctoni al giorno (su prenotazione, prezzo € 10,00), mentre sabato 4 e domenica 5 si aprirà la Mostra assaggio, con abbinamenti fra vini e cibi (prezzo € 10,00). Inoltre, undici tra i migliori ristoranti della Valcanale organizzeranno pranzi e cene-degustazione, con piatti creati per l'occasione, che si sposteranno con i vini presentati in Mostra. Ad arricchire il programma, incontri con quattro tra i più apprezzati chef italiani, che, ospitati nei ristoranti della Valcanale, proporranno abbinamenti tra le loro specialità e i vini autoctoni del Friuli Venezia Giulia, per un binomio davvero speciale. Gli chef dei ristoranti Zur Rose di San Michele Appiano, in provincia di Bolzano e di Arnolfo di Colle di Val d'Elsa, in provincia di Siena, ospitati rispettivamente nei locali tarvisiani Valle Verde ed Edelhof, presenteranno specialità della cucina tradizionale del Trentino Alto Adige e della Toscana, abbinati ai vini autoctoni del Friuli Venezia Giulia. Inoltre, Dada Renner dell'agriturismo La Chiusa di Umbertide (Pg), ospite fisso della trasmissione "La prova del cuoco", presenterà la sua proposta innovativa al ristorante Saisera di Valbruna, mentre il carnico Daniele Cortiula del Kursaal di Sauris, prestigioso esponente dei Giovani Ristoratori d'Europa, sarà ospitato al ristorante Casa Oberrichter di Malborghetto.

Sempre a Casa Oberrichter, sabato 4 e domenica 5, saranno proposti - a cura di Agrapromo- abbinamenti di vini bianchi e pesce e di importanti vini rossi e formaggi. Un altro appuntamento imperdibile, il 2 dicembre a partire dalle 19.30 al ristorante Tschurwald di Tarvisio, sarà quello con Alberto Marcomini, giornalista eno-gastronomico del Tg 5, il più famoso affinatore italiano di formaggi, che guiderà 100% Cheese, un incontro dedicato a rari formaggi accompagnati da vini selezionati. A seguire, dalle 23.00, Il cioccolato e la grappa, una degustazione di cioccolato Bonnat e grappa Nonino. Per informazioni e prenotazioni: Consorzio dei Servizi Turistici del Tarvisiano e di Sella Nevea tel. 0428-2392 e-mail consorzio@tarvisiano.org - www.tarvisiano.org

IL CAVATAPPI

La Produzione dei Vini Fortificati

Protagonisti dei mercati del passato, in quel periodo in cui erano particolarmente ricercati, i vini fortificati sono un'esplosione di aromi e gusti, risultato di una sapiente tecnica di produzione

Se si guarda all'attuale consumo dei vini fortificati - piuttosto ridotto e poco diffuso rispetto agli altri tipi - sembra proprio impossibile credere che questi vini siano stati così importanti e celebri nel passato tanto da determinare il commercio di quei tempi. Mentre un tempo nomi come Jerez, Porto, Marsala e Madeira - tanto per citare i più celebri rappresentanti di questa categoria - erano considerati grandi vini ad appannaggio delle classi più nobili, oggi sono praticamente ignorati e poco apprezzati se non da un ristretto numero di appassionati. Va riconosciuto che il declino di questi vini è stato causato anche dalla negligenza e dagli errori di molti produttori, arrecando notevoli danni alla loro immagine e credibilità. Dopo il periodo di incredibile declino durato fino agli anni 1980, da qualche anno i produttori stanno finalmente rivalutando la qualità di questi meravigliosi vini operando anche scelte commerciali appropriate: il primo risultato tangibile è che molti appassionati si stanno avvicinando per la prima volta ai fortificati con estremo interesse.

Se sia la rinascita di un "mito", com'era nel passato, è piuttosto difficile da prevedere, ma anche poco probabile visto il notevole miglioramento qualitativo del vino in generale. Tuttavia è incoraggiante vedere che questi gloriosi vini stanno guadagnando nuovamente la loro credibilità e la loro fama grazie anche al lavoro dei produttori che da anni stanno proponendo vini fortificati di altissimo livello. Va riconosciuto che i vini fortificati non sono semplici da comprendere e da apprezzare: richiedono una maggiore attenzione e una capacità sensoriale allenata e pronta a percepire aromi e gusti di estrema complessità, come in nessun altro vino. L'alta qualità dei vini fortificati degli ultimi venti anni stimola certamente l'appassionato ad avvicinarsi a questo nuovo mondo facendogli scoprire una nuova esperienza sensoriale. Se si considera inoltre che questi vini hanno una notevole longevità e che consente loro di sviluppare aromi e gusti molto complessi, i vini fortificati non sono vini da sorseggiare distrattamente: vanno degustati in tranquillità e a piccoli sorsi, contemplando la loro complessa evoluzione aromatica e gustativa che si concede solo a chi ha la pazienza di ascoltarli.

Definizione dei Vini Fortificati

Prima di trattare gli aspetti legati alla produzione, cerchiamo di comprendere che cos'è un vino fortificato. Questo stile di vini - che in Italia può essere definito anche come *liquoroso* - si differenzia da tutti gli altri per il fatto che durante la loro produzione si aggiunge una certa quantità di alcol. Questo processo - detto *fortificazione* - non ha come unico scopo l'aumento della gradazione alcolica del vino, come invece si potrebbe pensare. Si tratta in effetti di un processo delicato in

cui la qualità dell'agente fortificante - solitamente alcol etilico o acqueviti - svolge un ruolo fondamentale anche sulla qualità del prodotto finale. I migliori vini fortificati sono infatti quelli in cui l'impatto *etero* dell'agente fortificante non influisce sulle qualità organolettiche primarie del vino. In altre parole, in un vino fortificato di qualità l'aroma etero dell'alcol etilico deve essere poco percettibile, meglio ancora impercettibile, evitando di coprire gli aromi principali e tipici del vino.

Se l'aroma dell'alcol non deve essere percettibile in questi vini e l'aumento della gradazione alcolica non è lo scopo principale della fortificazione, perché si aggiunge alcol? Per rispondere a questa domanda è necessario sottolineare che non tutti i vini fortificati hanno gradazioni elevate: in molti casi la percentuale dell'alcol non supera il 14%, tuttavia esistono vini fortificati la cui gradazione alcolica può raggiungere anche 20°. Il primo vantaggio della fortificazione è quello di garantire una migliore conservabilità del vino, assicurando una maggiore longevità e riducendo i rischi di alterazioni. Questo vantaggio era ben noto ai commercianti di vino del passato, che spesso ricorrevano a questo "trucco" in modo da consentire al vino di resistere alle poco favorevoli condizioni delle stive delle navi fino a destinazione. Celebre è la storia del Marsala - il grande vino fortificato Siciliano - che deve il suo successo proprio all'intuizione di John Woodhouse che aggiunse acquavite di vino nelle botti prima di spedirle in Inghilterra.

Il secondo motivo per il quale si ricorre alla fortificazione è legato alla dolcezza. Nella produzione molti vini dolci si ricorre alla fortificazione durante la fermentazione alcolica in modo da interrompere l'azione dei lieviti - che in genere non sopportano gradazioni superiori ai 16,4° - conservando quindi una certa quantità di zucchero che conferirà dolcezza al vino. La fortificazione effettuata con lo scopo di mantenere la dolcezza viene praticata - per esempio - nei *Vin Doux Naturel* Francesi, in alcuni tipi di Porto e nei Madeira dolci. La fortificazione assicura inoltre una migliore stabilità microbiologica del vino e previene ogni ulteriore fermentazione dopo la sua

produzione. Interrompere la fermentazione non è comunque l'unico modo che consente di produrre vini dolci fortificati. In alcuni si aggiunge una miscela di succo d'uva non fermentato o poco fermentato e alcol - detta *mistella* - che ha lo scopo sia di aumentare la gradazione alcolica sia la dolcezza del vino.

La Produzione dei Vini Fortificati

Un ruolo importante nella produzione dei vini fortificati è svolto dall'alcol, la cui qualità e il modo in cui è stato prodotto influiscono notevolmente sulle qualità organolettiche del vino. L'alcol utilizzato per la fortificazione è prodotto con metodi e sostanze diverse - sempre e comunque in accordo ai disciplinari di produzione dei singoli vini - e può essere ottenuto dalla distillazione delle vinacce d'uva, vino, barbabietola da zucchero, canna da zucchero, sottoprodotti di lavorazioni agricole e perfino petrolio. In alcuni casi sono inoltre utilizzate acqueviti di vino maturate in botte, come per esempio il brandy. Le caratteristiche organolettiche dell'alcol utilizzato nella fortificazione rappresentano - di fatto - un importante fattore proprio perché, è bene ricordarlo, nei vini fortificati di qualità la percezione delle caratteristiche etero devono essere il meno percettibili possibile. L'alcol di qualità ha chiaramente un costo maggiore - che influisce sul costo del prodotto finale - ed è utilizzato nei vini fortificati di qualità destinati ad un lungo affinamento in bottiglia. Nei vini fortificati di rapido consumo, l'alcol ha generalmente una qualità inferiore.

L'alcol prevalentemente utilizzato nei vini fortificati è prodotto con il sistema della distillazione continua, lo stesso sistema utilizzato, per esempio, per la produzione di molti brandy. Gli alcol più neutrali, poveri di sostanze aromatiche, sono generalmente utilizzati per la fortificazione dei vini destinati ad un rapido consumo o in quei vini che devono conservare la loro caratteristica aromatica primaria, come per esempio i vini fortificati prodotti con uva Moscato Bianco. L'alcol prodotto con il metodo della distillazione discontinua - lo stesso sistema impiegato per la produzione della grappa - è raramente utilizzato nella fortificazione dei vini a causa della sua elevata quantità di sostanze aromatiche che influirebbero notevolmente sugli aromi del vino. È bene precisare che l'alcol o l'agente fortificante, hanno comunque aromi propri e alterano - o per meglio dire, arricchiscono - le qualità aromatiche del vino base. Le qualità aromatiche dell'alcol non devono essere confuse con la sua *eterità*, cioè il caratteristico odore pungente e bruciante, che quando è evidentemente percettibile in un vino fortificato è considerato come un difetto.

La preparazione del vino base dipende essenzialmente dallo stile di vino che si vuole ottenere. Il processo di produzione inizia esattamente come qualunque altro vino: si procede con la vendemmia, si provvede a pigiare le uve in modo da ottenere il mosto che sarà quindi fermentato. In certi vini - come alcuni stili di Porto, i Madeira dolci e i *Vin Doux Naturel* Francesi, la fermentazione del mosto viene interrotta mediante l'aggiunta di alcol in modo da inibire l'attività dei lieviti e conservare zuccheri residui che contribuiranno alla dolcezza del vino. Nei cosiddetti *vin de liqueur*, come per esempio il *Pineau de Charentes* prodotto nella regione del Cognac e spesso servito come aperitivo dolce, la fermentazione del mosto viene completamente evitata. Subito dopo la pigiatura dell'uva, al mosto viene aggiunto del Cognac maturato in botte la cui alcolicità



Il Colore di un Marsala Superiore Ambra



Il colore di un Porto Tawny di 20 anni

previene qualunque processo fermentativo. Il risultato è quindi un succo d'uva fortificato che sarà fatto maturare in botte per alcuni mesi così come per alcuni anni.

Nei vini fortificati secchi - come per esempio i Jerez Fino e Manzanilla o il Marsala Vergine - l'alcol, o l'agente fortificante, è aggiunto al termine della produzione del vino base. In questo caso si procede come per la normale produzione di un vino secco - bianco o rosso - con un grado alcolico di circa 12°, e dopo avere terminato le normali pratiche di stabilizzazione e maturazione, esattamente come per qualunque altro vino, si procede con l'aggiunta di una certa quantità di alcol fino a raggiungere una gradazione variabile fra i 15° e i 22°. Questa operazione segna solamente l'inizio di una nuova fase della produzione, poiché saranno le pratiche successive che conferiranno carattere, complessità e tipicità al prodotto finale. Questi processi hanno una durata variabile compresa da 12 mesi fino anche a decenni, come nel caso di alcuni stili di Porto, Marsala, Madeira e Jerez.

Apparentemente i sistemi utilizzati per la produzione di certi vini fortificati potrebbero fare pensare ad una deliberata degradazione e contaminazione del vino fino a farlo diventare imbevibile. Infatti molte delle qualità organolettiche dei vini fortificati - le qualità che rendono i vini fortificati complessi e affascinanti - sono proprio il risultato di alterazioni violente che sarebbero letali per qualunque vino e che solo la presenza dell'alcol, e la sua capacità di conservante, consente al vino di trasformarsi in un sublime nettare. Ossidazione, forti escursioni termiche, riscaldamento, comparsa di velo e botti scolme, sono tutti fenomeni considerati peggiorativi in qualunque vino e vanno sempre evitati accuratamente, poiché causano alterazioni chimiche e organolettiche tali da rendere il vino imbevibile o comunque poco piacevole. Per i vini fortificati questi fenomeni sono invece essenziali e vengono deliberatamente favoriti.

Se si favorissero questi stessi fenomeni in vini *normali*, il risultato sarebbe catastrofico poiché si verificherebbero altri difetti e malattie, compreso lo sviluppo di batteri acetici durante la fase di ossidazione. L'evoluzione dei vini fortificati è gene-

ralmente condotta in botti di legno normalmente riempite per quattro quinti del loro volume e in modo da esporre il vino agli effetti dell'ossigeno, in altre parole si favorisce un'ossidazione, anche piuttosto forte, che conferirà al vino particolari qualità organolettiche. In alcune zone del mondo - di cui la più celebre è Jerez - nella superficie di contatto con l'aria si sviluppa anche il cosiddetto *flor*, altrimenti noto come *velo*, una particolare varietà di lieviti appartenenti al genere *Saccharomyces* che, oltre a rilasciare nel vino le loro qualità organolettiche, lo proteggono dagli eccessivi effetti dell'ossidazione.

Un altro metodo per la maturazione dei vini fortificati è il cosiddetto *solera y criaderas* - particolarmente noto nella produzione di Jerez e utilizzato anche per altri vini, come il Marsala - consiste nel garantire una qualità costante del prodotto nel tempo. La maturazione e l'evoluzione dei vini fortificati può avere una durata di molti anni - spesso decine di anni - e in questo periodo si sviluppano complesse e straordinarie qualità aromatiche, qualità che rendono assolutamente unici questo stile di vini. Al termine del periodo di maturazione, il vino viene prelevato dalle botti e sottoposto alle normali pratiche di stabilizzazione e chiarificazione, quindi imbottigliato e pronto per essere commercializzato. La produzione dei vini fortificati è fra le più complesse e delicate in enologia, un lavoro paziente di anni che consente di ottenere un prodotto assolutamente unico, capace di soddisfare ogni appassionato alla ricerca di prodotti unici e ricchi di emozioni e che non si lascia sedurre dalla frenesia della vita moderna.

NON SOLO VINO

La Castagna

Tipico frutto dell'autunno, compagna di serate fredde insieme agli amici e a un buon bicchiere di vino, la castagna è anche un ingrediente della cucina e della pasticceria

L'Albero della Castagna

Il castagno "*castanea sativa Miller*", appartiene alla famiglia delle Fagaceae, è un albero a foglia caduca e la sua altezza può arrivare fino a trenta metri. Ha un grosso tronco e una chioma tondeggianti, il fusto presenta una corteccia liscia e punteggiata da lenticelle biancastre. Le foglie, lunghe fino a 20 centimetri, hanno un picciolo corto e una forma lanceolata ristretta in apice acuto, il margine della foglia è seghettato, la superficie è variamente pelosa nelle foglie giovani mentre nelle foglie adulte si presenta liscia e lucente. I fiori sono separati: quelli maschili sono disposti in glomeruli inseriti in una spiga all'ascella delle foglie, quelli femminili sono racchiusi in un involucro - detto cupola - formato da diverse brattee. Il frutto è composto da uno a tre *achen*i, dette castagne, racchiuse nel pericarpo dal colore marrone lucido all'esterno e peloso all'interno. La parte conosciuta con il nome di riccio, non è altro che la cupola del fiore femminile cresciuta insieme al frutto e, raggiunta la piena maturazione, si apre in quattro parti ricoperte esternamente da numerosi aculei.

Il castagno è una pianta antichissima presente fin dalla preistoria (dal Cenozoico), è molto longeva e in Inghilterra è famoso un albero chiamato "il grande albero di Tortworth" che secondo la leggenda è più antico del loro Re Giovanni; un'altra pianta del parco di Greenwich viene considerata millenaria. Cresce su un'ampia area del pianeta, in Europa, in alcune parti dell'Asia, in Grecia, Turchia, Algeria, nella Penisola Balcanica e in America. Il castagno è un albero molto longevo ma dallo sviluppo lento, detesta i terreni calcarei e ama quelli profondi e ben drenati, comincia a dare i primi frutti intorno ai 25 anni ma raggiunge il massimo splendore intorno ai 50. Le castagne sono un frutto tipico autunnale, cadono spontaneamente dall'albero da settembre a dicembre, ed è proprio in questo periodo che vengono raccolte.

Delle castagne ne parla Virgilio sia nel secondo libro delle Georgiche, dove consiglia d'innestare il castagno sul faggio, sia nelle Ecloghe dove parla di castagne cucinate con il latte e mangiate con il formaggio. Nel 1700 compaiono nelle tavole dei nobili i primi "marrons glacée" e nello stesso periodo a Parigi il farmacista Bonneau lancia una cioccolata preparata con il 50% di cacao e il 50% di farina torrefatta di castagne secche.

Attualmente la castagna è un frutto molto richiesto durante la stagione autunnale, poiché si adatta sia a preparazioni salate sia a preparazioni dolci, è un cibo totalmente naturale e genuino, non ha bisogno di trattamenti chimici o di fitofarmaci, è un prodotto che risponde ai canoni dell'agricoltura biologica. Oggi quando si parla di castagne si distingue tra castagne e marroni, anche se la distinzione non è sempre chiara. Le castagne sono il frutto dell'albero selvatico, di forma, dimensione e sapore molto variabile anche se prodotte dallo stesso albero; i marroni sono frutto della selezione e degli innesti che hanno dato vita ad una pianta di qualità superiore e hanno caratteristiche standardizzate.

Le castagne, da sempre, hanno rappresentato un prezioso aiuto nell'alimentazione delle popolazioni più povere. Anticamente conosciute con il nome "pane d'albero", erano una risorsa preziosa per la sussistenza. Quando i cereali tradizionali non erano sufficienti a sfamare tutti i membri di una famiglia, si ricorreva alle preziose castagne, bollite, cotte o come farina. Un albero paziente e con poche pretese quello delle castagne, rubava poco tempo e non molta fatica ai contadini ma restituiva un frutto, che grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, ha permesso di sopravvivere nei momenti difficili. Le castagne



Le Castagne: golosi frutti dell'autunno

vengono utilizzate anche per alimentare gli animali domestici.

Caratteristiche Nutrizionali

Le castagne sono un frutto atipico, poiché ricche di carboidrati complessi, come i cereali. Le castagne contengono fibre, una alta quantità di sali minerali, soprattutto potassio, fosforo, zolfo, magnesio, cloro, calcio, ferro e sodio; oltre a vitamina B1 e B2 e una notevole quantità di vitamina C (quasi quanto i limoni), 4% di aminoacidi, 40% di amido (glucosio). Il processo di cottura trasforma parte dell'amido in zuccheri semplici, conferendo quindi la caratteristica dolcezza. Ogni 100 grammi di castagne fresche forniscono circa 200 Kcal, mentre quelle essiccate arrivano a 370. Nelle castagne secche è assente la vitamina C, che si perde durante il processo d'essiccazione.

Le castagne con la loro ricchezza di proteine, vitamine, sali minerali, grassi e zuccheri, sono un alimento estremamente nutriente, sono toniche per i muscoli e per le vene, antinfettive, ricostituenti, energetiche, remineralizzanti e antianemiche. Le castagne sono ottime per anziani, bambini e convalescenti, sono un buon rimedio per le varici e le emorroidi, combattono l'invecchiamento della pelle e, non da ultimo, sono di facile digeribilità. La farina di castagne viene utilizzata in alcune preparazioni in sostituzione di quella di frumento per coloro che soffrono d'intolleranza ai cereali. Cento grammi di castagne contengono circa 200 Kcal (di cui 7% da proteine, 84% da carboidrati e 9% da lipidi), 0,08mg Vitamina B1 (Tiamina), 0,28mg Vitamina B2 (Riboflavina), 1,11mg Vitamina B3 (Niacina), 43,00mg Vitamina C.

La Raccolta delle Castagne

Poche regole per la raccolta a livello personale. Innanzitutto evitare i castagneti recintati o privati, eventualmente chiedere il permesso al proprietario. Avere il massimo rispetto per il bosco. Procurarsi un bastone di legno per rimuovere le foglie e aprire i ricci. Non è consigliabile usare sacchetti di plastica per la raccolta delle castagne; è preferibile usare un cesto di vimini in modo da fare respirare i frutti. Non distruggere e non raccogliere le castagne avariate o marce poiché sono indispensabili per l'equilibrio del bosco. Scartare a priori le castagne soffici, polverose oppure dall'aspetto opaco poiché sono, con molta probabilità, non più commestibili.

La Lavorazione Industriale

Data l'elevata richiesta, le castagne sono diventate una fonte di guadagno piuttosto importante, pertanto subiscono delle fasi di lavorazione che consentono di accrescere il tempo di conservazione e di allargare l'area di mercato sia nello spazio sia nel tempo. Dopo la raccolta, le castagne fresche vengono divise per calibro. Questa prima fase di lavorazione segnerà il destino dei frutti: alcuni saranno destinati alla vendita diretta, altri invece ad altre fasi della lavorazione. Grazie all'immersione in acqua si distinguono le castagne sane da quelle cattive o potenzialmente cattive, poiché le castagne guaste sono più leggere e tendono a galleggiare. La fase successiva consiste in un trattamento termico che riduce notevolmente la carica batterica presente nei frutti, quindi si passa alla spazzolatura e

alla lucidatura. Al termine le castagne vengono confezionate, conservate in frigoriferi e quindi pronte per essere immesse sul mercato. Le castagne scartate perché non ritenute idonee all'immissione sul mercato, non vengono gettate e, per mezzo di appositi macchinari, vengono private della buccia, sottoposte ad essiccazione, confezionate e quindi immesse sul mercato. La parte residua della lavorazione, cioè i frutti non interi, vengono sottoposti a molitura per la preparazione della farina di castagne.

Le Castagne per il Consumo Personale

Le castagne raccolte e destinate al consumo personale vanno fatte asciugare allargandole sopra una superficie di legno, non vanno conservate a lungo poiché deperiscono facilmente. Alcuni conservano i frutti, già incisi, nel congelatore. La tradizione insegna che per una buona conservazione delle castagne è opportuno seguire la pratica della *novena*. Il sistema consiste nel mettere le castagne in un recipiente pieno d'acqua a temperatura ambiente. Durante il primo giorno si provvederà a mescolarle in modo da fare emergere in superficie gli esemplari guasti o bacati e senza cambiare l'acqua. Questa pratica consente all'acqua di raggiungere un leggero grado di fermentazione lattica acidificando il contenuto. Trascorsi nove giorni sciacquare ed asciugare le castagne su un piano di legno facendo attenzione a prevenire ogni contatto con materiali metallici. Al termine della *novena*, conservare le castagne in un luogo fresco, chiuse in sacchetti di iuta, per un periodo di 2 o 3 settimane, oppure congelarle in frigorifero ricordandosi, in questo caso, di incidere la buccia.

Prima di procedere con l'acquisto, è bene ricordare che le castagne devono presentarsi sode, la buccia - se pigiata con le dita - non deve cedere. Il prezzo delle castagne generalmente varia in relazione della dimensione, tuttavia una castagna più grossa non è più dolce o migliore di una castagna piccola. Generalmente le castagne medie e grandi sono più adatte all'arrostito, mentre quelle piccole sono adatte per la bollitura. Le castagne arrostate (caldarroste) sono senz'altro meno digeribili di quelle bollite a causa della minore omogeneità di cottura.

Aquavitae

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

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



Grappa di Aglianico del Vulture Cantine del Notaio (Italia)

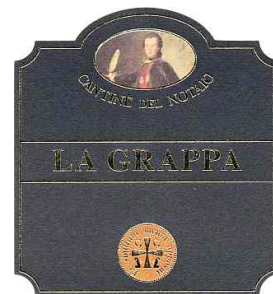
(Distillatore: Distilleria G. Bertagnolli)

Materia prima: Vinacce di Aglianico

Prezzo: € 25,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

La grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso è intensa con aromi piacevoli di prugna secca, mora, lampone, mallo di noce e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è intensa, buona morbidezza e dolcezza equilibrata, alcol percettibile e non aggressivo che tende a dissolversi rapidamente, piacevole. Il finale è persistente con piacevole nota dolce e ricordi di prugna secca e lampone. Una grappa ben fatta prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore. Alcol 42°.



Grappa di Aglianico del Vulture Affinata Cantine del Notaio (Italia)

(Distillatore: Distilleria G. Bertagnolli)

Materia prima: Vinacce di Aglianico

Prezzo: € 36,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpida e trasparente. Al naso rivela aromi intensi e puliti di vaniglia, caramello, nocciola, prugna secca, liquirizia, miele, fico secco e cioccolato con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è intensa e morbida, buona dolcezza equilibrata, pungenza dell'alcol percettibile, non eccessivamente aggressivo e che tende a dissolvere rapidamente, piacevole. Il finale è persistente e morbido con piacevole nota dolce e ricordi di prugna secca, miele, liquirizia e nocciola. Una grappa ben fatta

prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore e che matura per circa 30 mesi in barrique. Alcol 42°.



Grappa di Barbaresco Sibona (Italia)

Materia prima: Vinacce di Nebbiolo da Barbaresco

Prezzo: € 18,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi e puliti in cui si riconoscono violetta, prugna, cera d'api, liquirizia, ciliegia, fragola e lampone con pungenza dell'alcol impercettibile. Il gusto è intenso, buona morbidezza e dolcezza equilibrata, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolvere rapidamente, piacevole. Il finale è molto persistente con piacevole nota dolce e ricordi di prugna e liquirizia. Una grappa ben fatta prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore. Alcol 44°.



Grappa di Barolo Tuttogrado Campione di Barile Sibona (Italia)

Materia prima: Vinacce di Nebbiolo da Barolo

Prezzo: € 24,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e trasparente. Al naso esprime aromi intensi e piacevoli di vaniglia, prugna, liquirizia, lampone, miele, nocciola, viola appassita e fragola con pungenza dell'alcol percettibile anche se non eccessivamente aggressivo. Al gusto è intensa con pungenza dell'alcol molto percettibile anche se tende a dissolvere in fretta, buona dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con piacevole nota dolce e ricordi di miele, nocciola e lampone. Una grappa ben fatta prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore fatta maturare in botti di rovere. Alcol 57,5°.

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

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