

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 39, Marzo 2006

Vino e Comunicazione

Da qualche mese, DiWineTaste si è arricchito di una nuova rubrica, quella dei sondaggi. Questo perché riteniamo importante ascoltare l'opinione dei lettori. Abbiamo introdotto qualche domanda sulla comunicazione e il vino; a gennaio abbiamo riscontrato interessanti risultati. Al primo posto, almeno sino a questo momento, voi lettori avete indicato "manifestazioni e degustazioni", al secondo viene indicato internet, al terzo le guide enologiche e al quarto si collocano "le visite in cantina". Sono risultati significativi su come siano cambiate le preferenze sui mezzi di comunicazione che trattano il vino. Si fa sempre più spesso riferimento al "consumatore consapevole" e non è un caso che l'enoappassionato preferisca acculturarsi, provando direttamente il prodotto, in occasione di manifestazioni enogastronomiche o di degustazioni a tema. Si parla tanto di vino e spesso anche gli stessi produttori polemizzano sul numero di manifestazioni che vedono il vino quale protagonista. Sta di fatto, però, che sempre più persone, giovani e meno giovani, siano disposte anche a percorrere svariati chilometri, per recarsi alle manifestazioni, che diano la possibilità di degustare i vini preferiti o provarne di nuovi.

Stessa considerazione vale per le visite in cantina, sempre più in aumento in Italia. Ci sono, ad esempio, enoturisti stranieri, disposti a percorrere in pullman l'intera Italia, per approdare in Sicilia e visitare solo cantine. Integralisti del vino? No, semplicemente cresce sempre di più, nel nostro Paese e all'estero, l'interesse per la bevanda di Bacco e la voglia di capirne di più. Le cantine si sono sempre più organizzate, creando un vero e proprio servizio di accoglienza, costituito da persone esperte, in grado di parlare diverse lingue straniere. A volte le cantine danno la possibilità, magari dietro il pagamento di un corrispettivo, di organizzare un pranzo a base di pietanze tipiche del luogo, all'interno della stessa cantina. Così, l'enoturista, tra il profumo di vino e di barrique, sperimenta la sintesi tra vino e *terroir*, per dirla alla francese. Tante le guide in commercio pronte a suggerire agli appassionati del vino quali cantine si possono visitare nelle varie regioni. E in Italia, c'è solo l'imbarazzo della scelta! Anche film come "Sideways", che narra la storia di un paio di amici che vanno in giro per cantine in California, hanno contribuito a creare "la moda di

andare per cantine". O manifestazioni, quale ad esempio "cantine aperte", organizzata a maggio dal Movimento del Turismo del Vino, hanno aperto le cantine ai consumatori e contribuito a diffondere la cultura enologica.

Ci preme però condividere una riflessione con voi: al secondo posto del sondaggio è internet il mezzo preferito per acculturarsi sul vino. E la cosa, lo ammettiamo, ci rende felici, poiché cerchiamo ogni mese - animati dallo spirito di fare del nostro meglio - di condividere con voi informazioni sul vino e altri argomenti di enogastronomia. Siamo tra i Paesi nei quali i giornali vengono letti poco e la cosa coinvolge anche le riviste sul vino. Sicuramente ci sono diversi motivi. La congiuntura economica che stiamo vivendo fa decidere molti di risparmiare l'abbonamento alla rivista o all'acquisto in edicola, perché troppo costoso. O più semplicemente, non si ha il tempo di recarsi in edicola ad acquistare la pubblicazione preferita, poiché tutti andiamo sempre di fretta. Internet dà la possibilità, molto spesso gratuitamente, di accedere a pubblicazioni sul vino. È un mezzo di facile consultazione, spesso interattivo, come nel caso dei nostri sondaggi, guide ed EnoGiochi, tutti apprezzati da voi lettori. Il nostro sito, in italiano e inglese, è letto non solo in Italia, ma anche dall'estero, soprattutto Stati Uniti d'America, Inghilterra, Germania, Francia, Spagna, Canada, Australia, Giappone e Corea del Sud.

Il prodotto vino è molto particolare e la comunicazione che lo riguarda è davvero a sé. Comunicare il vino non è la stessa cosa di comunicare un dentifricio. E non è lupalissiano! Da certi punti di vista, la comunicazione sul vino è a tutt'oggi molto tradizionale, spesso anche troppo! Ci sono alcuni mezzi di comunicazione che non vengono per nulla o poco conside-

Sommario

Vino e Comunicazione	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Montefalco Sagrantino	3
GUSTO DIVINO	
Sauvignon Blanc a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Cantine Settesoli	12
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
La Pasticceria Siciliana e il Vino	16
NON SOLO VINO	
Il Gorgonzola	19
Aquavita	21
Wine Parade	22

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavita ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ 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

rati per comunicare il vino. È il caso del cinema o anche della televisione. Solo alcuni vini "quotidiani" vengono pubblicizzati in televisione, mentre al cinema di rado si vede uno spot sul vino. I produttori preferiscono investire in comunicazione su altri mezzi, in particolare le riviste specializzate e quelle rivolte agli operatori del settore (di ristoranti, wine-bar, pizzerie, hotel). Si comunica sul vino attraverso le attività di pubbliche relazioni, con l'organizzazione di eventi, degustazioni, manifestazioni enogastronomiche e culturali. I produttori giungono inoltre al pubblico degli operatori del settore e ai consumatori attraverso le fiere. Un esempio è il Vinitaly - che si svolge in aprile a Verona - manifestazione clou in Italia e che attira gli appassionati del vino da tutta la penisola, oltre che le aziende di tutto il mondo.

Una recente indagine effettuata per l'agenzia di stampa Ansa, ha evidenziato che la tendenza per il futuro vedrà sempre di più diminuire la lettura dei quotidiani, mentre è in aumento la consultazione delle notizie su internet. Ci dispiace molto per la carta stampata, ma è uno scenario plausibile. Gli investimenti in comunicazione da parte dei produttori del vino non tengono spesso conto dei trend sulla fruizione dei mezzi di comunicazione da parte dei consumatori. Ciò avviene, perché quasi la totalità della miriade di produttori italiani non ha la possibilità di accedere a dati, a ricerche, né spesso ha la possibilità di finanziare indagini, poiché troppo costose. La comunicazione è una delle leve del marketing, che però nel mondo del vino viene posto in essere più per intuito che sulla base dei numeri e trend, appannaggio solo dei grandi gruppi. Nel mondo del vino è molto difficile riscontrare il vero marketing, anche perché la maggior parte delle aziende non è strutturata con un reparto specializzato.

Oggi, molte aziende hanno un sito internet, ma ben poche sfruttano questo mezzo dinamico. Molti siti sono "statici", andando contro le caratteristiche che il mezzo potrebbe offrire, in quanto non vengono mai aggiornati o ciò accade di raro. Poche aziende, al contrario, utilizzano internet, per comunicare continuamente al proprio pubblico (consumatori, fornitori, buyer della grande distribuzione, clienti) e non ci riferiamo strettamente alla vendita on line di vino, che in Italia, stenta ancora a decollare, perché chi acquista teme l'uso della carta di credito o semplicemente non è abituato a utilizzarla. In Italia, ci sono siti di aziende, note a livello mondiale, che rimangono tali e quali anche dopo anni, senza un minimo aggiornamento. E si tratta di aziende che hanno la capacità finanziaria e risorse umane per poterlo fare. Per le piccole aziende vinicole è più difficile, ma a volte, queste ultime sono più capaci di tante altre ben più note nel curare il proprio sito. Internet è

un mezzo dalle enormi potenzialità e che suscita l'interesse di tutte le fasce d'età, anche dei meno giovani, ma che va utilizzato a fronte di una precisa strategia di comunicazione, molto spesso inesistente. Questo è il vero problema nel mondo del vino: nella maggioranza dei casi, la mancanza di una strategia di marketing, che racchiuda le strategie di prodotto, comunicazione, distribuzione e prezzo. C'è ancora troppo istinto in giro e si è troppo legati alla tradizione.

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.

In cosa consiste la "Vinificazione con il sistema del governo toscano"?

Paolo Vaccari – Silea, Treviso (Italia)

Il cosiddetto "governo alla toscana" è una pratica enologica un tempo molto utilizzata nella produzione del Chianti, mentre oggi sono in pochi a farne uso. Tecnicamente, consiste nel favorire una lenta rifermentazione aggiungendo al vino il mosto di uve leggermente appassite appartenenti alla stessa vendemmia. Subito dopo il raccolto, parte delle uve - generalmente le migliori - si lascia appassire in locali aerati. Durante il mese di dicembre, dopo avere effettuato il primo travaso, le uve appassite si pigiano e il mosto viene aggiunto al vino nuovo, provocando una lenta rifermentazione. Quest'operazione consente di mantenere più a lungo il vino frizzante con una maggiore freschezza, oltre a consentire la completa fermentazione degli zuccheri. Altra tecnica analoga - detta "rigoverno" - viene svolta generalmente in primavera, operazione che conferisce al vino maggiore colore e ricchezza di aromi.



Che cos'è il sistema "Guyot"?

Mario Silvestri – Bologna (Italia)

Il "Guyot" è probabilmente il più diffuso sistema di allevamento della vite, ideato dal Dott. Jules Guyot, sviluppato in due metodi, il *Guyot semplice* - in breve *Guyot* - e il *doppio Guyot*. Il sistema di allevamento offre diversi vantaggi, fra questi la semplicità nelle potature e nella vendemmia - che può essere anche meccanizzata - consente un'ottima esposizione delle foglie, un'opportuna densità d'impianto e buona qualità di produzione. Il sistema si realizza essenzialmente con una pratica di potatura nel quale si asporta il *vecchio tralcio*, detto *taglio del passato*, cioè il tralcio che ha generato l'uva nell'ultima vendemmia. Si scelgono quindi due nuovi tralci: il primo - detto *taglio del presente* - destinato alla produzione dell'uva per la prossima vendemmia e opportunamente tagliato in modo da lasciare un numero di gemme stabilito; il secondo - detto *taglio del futuro* - opportunamente accorciato a 2-3 gemme, che diverrà, dopo la vendemmia, il nuovo *taglio del presente*.

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:
Linda Lattuca, Stefano Passerini

Copyright © 2006 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

ABC VINO

Montefalco Sagrantino

In Umbria, verde regione dell'Italia centrale, terra di cultura, arte e antiche tradizioni, splende una stella nel firmamento enologico che trae origini dalla terra di Montefalco: il Sagrantino

Chi avrebbe mai pensato che in Umbria, la regione considerata come *il Cuore Verde d'Italia* - famosa nel mondo per la beatitudine e la tranquillità dei suoi paesaggi, carichi di pace e spiritualità, terra di santi ed eroi - fosse capace di mostrare fermezza e potenza in uno dei suoi più celebri vini? Il Sagrantino, l'uva responsabile di questo prodigio, è riuscito in poco tempo a conquistare saldamente le vette dell'enologia mondiale e il suo successo è così clamoroso, che anche altre regioni italiane cominciano a rivendicare la possibilità di coltivazione di quest'uva nelle loro terre. Sagrantino significa Montefalco e Montefalco - dal punto di vista enologico - significa Sagrantino. Il legame fra questa terra e la sua uva è forte e lungo di secoli, e comunque sarà, niente e nessuno sarà capace di rompere questo legame poiché - da sempre - Montefalco è il Sagrantino. Questo grazie anche alla tenacia e alla caparbieta dei produttori locali che hanno saputo creare un grande vino dalla loro grande uva.

Uva che ha avuto sempre il ruolo da protagonista nei vigneti di Montefalco sin dai tempi antichi anche se - è bene ricordarlo - all'inizio degli anni 1970 erano in molti che pensavano fosse meglio eliminare il Sagrantino dai loro vigneti per fare posto ad altre uve, più celebri e più redditizie, capaci di assicurare una migliore vendibilità. Fu solo grazie alla caparbieta e all'impegno di alcuni produttori - convinti delle enormi potenzialità delle loro uva - che il Sagrantino riuscì non solo a salvarsi, ma anche a raggiungere le vette più alte dell'enologia mondiale. Un cammino lungo e difficoltoso di oltre trenta anni, ma che oggi ripaga ampiamente gli sforzi di tutti i produttori - e in particolare di quelli che per primo decisero di investire sul Sagrantino - offrendo agli appassionati un vino, un grande vino, unico nel suo genere. E pensare che in principio il Sagrantino era solo usato per la produzione di un vino dolce e robusto, forte di tannini, capace di accompagnare degnamente i succulenti e saporiti arrostiti di agnello del pranzo pasquale. Di strada il Sagrantino ne ha fatta molta, e con lui anche Montefalco - la sua terra - forte di un passato e una tradizione non solo di arte e storia, ma anche di vino.

Montefalco - suggestiva città in provincia di Perugia, nota come "ringhiera dell'Umbria" - è il centro della produzione del vino da uve Sagrantino. Montefalco è racchiusa all'interno delle sue mura trecentesche, e oltre a offrire eccellenti vini, è ricca di storia, cultura e arte, come i celebri e straordinari affreschi di Benozzo Gozzoli nella Chiesa di San Francesco - oggi sede del Museo Civico - opere d'arte che valgono certamente una visita alla bella città Umbra, magari in compagnia di un buon calice di Sagrantino. Montefalco è fra le pochissime città d'Italia nella quali la coltivazione dell'uva era praticata all'interno delle mura urbane, una tradizione risalente al periodo medioevale. La produzione di vino a Montefalco risale tuttora a tempi più antichi. Plinio il Vecchio, nella sua monumentale *Naturalis Historia*, ricordava che l'uva *Itriola* era coltivata nelle aree di Mevania (l'odierna città di Bevagna, compresa



Fig. 1: L'area di produzione del Montefalco Sagrantino

nell'area di produzione del Sagrantino di Montefalco) e nel Piceno: «*Itriola Umbriae Mevanatique et Piceno agro peculiaris est*».

L'antica *Itriola* non ha comunque legami con l'uva Sagrantino, tanto che già nel 1596 Andrea Bacci la identificava con la Passerina. L'origine dell'uva Sagrantino è piuttosto incerta e molte sono le supposizioni. Anche se oggi il Sagrantino è considerato un'uva autoctona di Montefalco, si ritiene che sia stato introdotto intorno al XIV-XV secolo dai frati francescani, di ritorno dai loro viaggi di predicazione in Asia Minore. Altre teorie circa l'origine del Sagrantino, ritengono che l'uva sia originaria della Spagna o che la sua introduzione sia stata a opera dei Saraceni. Indipendentemente dalla sua origine, ricerche genetiche sul Sagrantino non hanno scoperto nessuna analogia con altre varietà. Vista la ricca documentazione conservata nell'Archivio Storico Comunale di Montefalco, si può affermare che la città Umbra abbia sempre avuto un legame particolare con la coltivazione della vite e con la produzione di vino. Sono molti infatti i documenti che parlano di vigneti donati o ceduti ad altri - in modo particolare in testamenti - e non mancano neppure testimonianze sulla cura e la dedizione dei vignaioli dell'epoca per i loro vigneti, così come leggi specifiche sulla tutela della produzione vinicola.

Il più celebre di questi risale al XV secolo - periodo durante il quale la coltivazione della vite era già praticata all'interno delle mura urbane - nel quale si stabiliva che «*chiunque sarà trovato a portar le uve acerbe o mature e non avesse vigna propria o in affitto o a lavoreccio, sia punito come se fosse entrato in vigna di alcuno et avesse colto le uve*». I vigneti e le uve erano inoltre tutelate da apposite leggi che ne vietavano - ad esempio - l'estirpazione non autorizzata. La produzione di vino svolgeva a quei tempi un ruolo fondamentale sia nell'economia della città sia nella cultura, tanto che a partire dal 1540 la data dell'inizio della vendemmia era stabilita con un'apposita ordinanza comunale. Ancora oggi questo evento è mantenuto vivo dalla *Confraternita del Sagrantino* che in un giorno prestabilito di settembre annuncia pubblicamente in piazza l'inizio della vendemmia. La qualità dei vini di Montefalco fu testimoniata anche da Cipriano Piccolpasso - provveditore del-

la fortezza di Perugia - durante la stesura della sua opera «*Le piante et i ritratti delle Città e Terre sottoposte al Governo di Perugia*» nel 1565. In quest'opera - commissionata dallo Stato Pontificio con lo scopo di rilevare piante e "ritratti" sullo stato di conservazione delle rocche e delle fortificazioni della provincia di Perugia - scrisse che in Montefalco si coltivavano *buone vigne* che producevano ottimi vini.

Nei secoli seguenti, Montefalco e il suo Sagrantino sono spesso citati in altri documenti, sempre lodando le loro qualità enologiche. In occasione della "Esposizione Umbra" che si svolse a Perugia nel 1899, il Sagrantino di Montefalco ottenne un grande riconoscimento che fu utile al suo rilancio commerciale. Tuttavia il Sagrantino conobbe - nei decenni a venire - un sostanziale declino, tanto che negli anni 1960 era quasi scomparso dalle vigne di Montefalco. Altre uve famose e capaci di promettere maggiori successi, stavano infatti prendendo il posto nei vigneti di Montefalco. Fu grazie agli esperimenti condotti da pochi ma tenaci produttori, e condotti all'inizio degli anni 1970, che riconsegnarono trionfalmente a Montefalco la sua uva Sagrantino. Fu così che dopo diversi tentativi e infinita passione, si arrivò alla trasformazione dello stesso vino tradizionale di Montefalco, che da passito e dolce - come dettava la tradizione del luogo - si arrivò alla produzione di un vino secco, robusto e imponente; un'innovazione enologica che ha dato al Sagrantino una nuova veste e lo ha fatto arrivare alla vetta dell'enologia mondiale. Oggi, nonostante il vino di Montefalco più celebre sia quello nella versione *secco*, il Sagrantino conserva intatta anche la sua origine espressa dal vino dolce e robusto, nel quale la tradizione incontra la moderna enologia per un rinnovato successo che sembra quasi inarrestabile.

Classificazione del Montefalco Sagrantino

Il Montefalco Sagrantino - o Sagrantino di Montefalco - è riconosciuto dal sistema di qualità italiano come vino DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), riconoscimento ottenuto nel 1992. In accordo al disciplinare di produzione, il vino può essere prodotto esclusivamente con uva Sagrantino in purezza. Il Montefalco Sagrantino può essere prodotto unicamente nel comune di Montefalco - dal quale prende il nome la DOCG - e parte del territorio nei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, in provincia di Perugia. Il Montefalco Sagrantino è prodotto negli stili *secco* - la cui storia è di circa 30 anni - e *passito*, appartenente alla tradizione enologica dell'area. In accordo al disciplinare, la resa massima nei vigneti non può eccedere 80 quintali per ettaro, la resa massima dell'uva deve essere inferiore al 65% per la versione *secco*, inferiore al 45% per il *passito*.

Il Sagrantino *secco* deve avere - secondo il disciplinare - un titolo alcolico totale di almeno il 13%, mentre per il *passito* 14,5%. Per quanto concerne i periodi di maturazione, questi sono stabiliti in accordo alla tipologia del vino. Il Montefalco Sagrantino *secco* può essere commercializzato solamente dopo avere subito un periodo di maturazione di almeno 30 mesi, di cui almeno 12 in botte. Il Montefalco Sagrantino *Passito* deve subire un periodo di maturazione di almeno 30 mesi. I periodi di invecchiamento decorrono - in entrambi i casi - dall'1 dicembre dell'anno di vendemmia. A causa delle caratteristiche dell'uva Sagrantino - fra le uve al mondo con la più alta con-

centrazione di polifenoli - un periodo di almeno 30 mesi consente ai *tannini* di maturare opportunamente, rendendo meno aggressivo e più equilibrato il vino. Nella stessa zona di produzione della DOCG, è definita anche la produzione dei vini Montefalco Rosso e Montefalco Bianco, entrambi riconosciuti come DOC (Denominazione d'Origine Controllata).

Dal Grande Sagrantino, un Grande Vino

Il Sagrantino è un'uva unica nel suo genere. Non solo è unica per il fatto di essere coltivata in un territorio piuttosto ristretto, ma è soprattutto unica per il vino che riesce a produrre, anch'esso unico. Il connubio fra il Sagrantino e il suo territorio - anch'esso responsabile di questo capolavoro enologico - regalano al palato degli appassionati un grande vino, forte e potente, tanto che stupisce il fatto che un vino simile possa essere prodotto nella mite e pacifica Umbria. Grazie alla sua buccia spessa e ricca di tannini - il Sagrantino è fra le uve con il più alto contenuto di polifenoli - gli attacchi di muffe e parassiti sono limitati, tuttavia è proprio questa elevata quantità di *tannini* a rendere il Sagrantino un'uva *indomita e ribelle* in cantina. È solo infatti attraverso la completa maturazione dei tannini, prima in vigna e poi in cantina - responsabili anche per la possente struttura e forza del Sagrantino - che il vino perderà la sua spiccata astringenza, arrivando perfino ad assumere un carattere morbido e vellutato.

Tuttavia un calice di buon Sagrantino comincia ad affascinare il degustatore già a partire dal suo colore rosso rubino cupo e fitto, e dopo averlo passato sotto il naso, è difficile restare indifferenti ai suoi forti aromi di frutti neri, in modo particolare la mora, l'aroma di frutta caratteristico e identificabile di quest'uva. Le caratteristiche del Sagrantino consentono inoltre ai suoi grappoli di essere lasciati per mesi ad appassire senza per questo marcire: è proprio da questa importante operazione che si ottengono le uve per la produzione della versione *passito*, il vino più tradizionale e antico della zona. Il Sagrantino *Passito* - spesso considerato vino da dessert a causa della sua dolcezza - era in realtà utilizzato dagli abitanti di queste terre come vino per accompagnare i robusti arrostiti di carne durante il pranzo di Pasqua. Il Sagrantino *Passito* - che certamente si può abbinare anche ai dessert, compresi quelli a base di cioccolato - trova inoltre un felice compagno nei formaggi pecorini stagionati che si producono in Umbria.

Dal 1981, i produttori di Montefalco si sono riuniti dando vita al "Consorzio Tutela Vini Montefalco", con lo scopo di coordinare le aziende nella ricerca della qualità e nella valorizzazione dei vini del territorio. Inoltre il Consorzio ha lo scopo di tutelare la viticoltura nella zona di produzione, la difesa e la promozione dei vini di Montefalco, vigilare sul rispetto delle normative di produzione stabilite dal disciplinare, oltre a fornire assistenza tecnica agronomica ed enologica ai propri associati. Nello stesso territorio della produzione del Sagrantino di Montefalco è definita anche l'area di produzione Montefalco DOC (Denominazione d'Origine Controllata) che condivide la quasi totalità della superficie del territorio con quello della Denominazione d'Origine Controllata *Colli Martani*. Il Montefalco DOC è prodotto in tre versioni: Bianco, Rosso e Rosso Riserva.

Il Montefalco Bianco è prodotto con almeno il 50% di Grechetto - uva bianca autoctona dell'Umbria - 20-35% di Treb-

biano Toscano e la restante quota di uve bianche autorizzate. Nonostante l'uva più celebre della zona di Montefalco sia il Sagrantino, la parte del protagonista nei vini rossi DOC spetta al Sangiovese. Il Montefalco Rosso e il Montefalco Rosso Riserva sono infatti prodotti con il 60-70% di Sangiovese, 10-15% Sagrantino e la restante quota con uve rosse autorizzate. Per quanto concerne i periodi di maturazione, per il Montefalco Rosso è richiesto un minimo di 18 mesi, mentre per il Montefalco Rosso Riserva il periodo minimo è 30 mesi, di cui almeno 12 in botte.

GUSTO DIVINO

Sauvignon Blanc a Confronto

Uva famosa per i suoi vini aromatici, dal gusto fresco in cui spicca la sua briosa acidità, nei quali trionfano fiori e frutti, così come aromi particolari e complessi

Il Sauvignon Blanc è fra le poche uve *internazionali* ad appartenere alla famiglia delle *aromatiche*. Il Sauvignon Blanc è anche un'uva che si ama oppure si odia, a causa dei suoi aromi *particolari*, che spesso diventano così forti e dominanti da non risultare gradevoli a tutti. In realtà, il profilo aromatico del Sauvignon Blanc è fortemente condizionato dal clima, dal terreno e - in particolare - dal grado di maturazione, fattori che, ovviamente, condizionano le qualità organolettiche di ogni uva. Tuttavia nel Sauvignon Blanc questi fattori, in particolare la maturazione, determinano un'enorme differenza nello sviluppo di aromi "verdi" e pungenti - che si ottengono generalmente con uve meno mature e coltivate in zone a clima freddo - e in quelli di fiori e frutta, risultato di uve più mature o coltivate in zone a clima caldo.

Contrariamente alla maggioranza delle uve, nelle quali si adottano indifferentemente tecniche di vinificazione in vasche d'acciaio o in botte, il Sauvignon Blanc è raramente fermentato o maturato in botte, ancor meno nella barrique. Quando si decide di usare il legno, solitamente il suo apporto rimane *discreto* e senza coprire troppo la natura aromatica dell'uva, tuttavia questa pratica enologica consente di conferire al Sauvignon Blanc di produrre vini con maggiore struttura e longevità. Grazie alle sue particolari qualità aromatiche, il Sauvignon Blanc è protagonista in numerosi vini nei quali è utilizzato congiuntamente ad altre uve, sia per conferire maggiore acidità, sia per arricchire il profilo aromatico. Nei vini in cui è presente, il "tocco" del Sauvignon Blanc difficilmente passa inosservato: la sua spiccata aromaticità di frutti, anche tropicali, aggiunge sempre una distintiva nota elegante.

I Vini della Degustazione

Lo scopo della degustazione comparativa di questo mese è lo studio delle qualità organolettiche del Sauvignon Blanc in funzione delle tecniche enologiche utilizzate per la sua produzione. I vini selezionati per la degustazione comparativa sono tutti prodotti nella parte orientale dell'Italia settentrionale - Friuli Venezia Giulia e Alto Adige - regioni che offrono condizioni climatiche fresche adatte alla coltivazione del Sauvignon

Blanc. Un altro motivo che è alla base della nostra scelta è rappresentato dalle qualità aromatiche dei vini, nei quali sarà possibile apprezzare sia gli aromi "verdi" del Sauvignon Blanc, sia le qualità aromatiche di frutti e fiori. Anche la tecnica di vinificazione dei tre vini ci aiuterà a meglio comprendere quest'uva. I tre vini sono stati prodotti con tre tecniche enologiche diverse: uno è prodotto interamente in vasche d'acciaio, uno maturato interamente in botte, mentre solo una parte del terzo vino matura in botte.

Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Collio Sauvignon De La Tour di Villa Russiz. Quest'ottimo vino è l'unico dei tre maturato completamente in vasche d'acciaio, in questo caso specifico, per 10 mesi. Anche il secondo vino selezionato è prodotto in Friuli Venezia Giulia, tuttavia in una zona diversa: Friuli Isonzo Sauvignon Piccol di Lis Neris. Una parte di questo vino matura in botte, una caratteristica che conferirà al vino maggiore struttura. Il terzo vino è l'Alto Adige Terlan Sauvignon Quarz della Cantina Terlan; si tratta dell'unico vino completamente maturato in botte, in questo caso, per un periodo di 8 mesi. Con lo scopo di apprezzare meglio le qualità organolettiche dei nostri tre Sauvignon Blanc, i vini saranno serviti alla temperatura di 10° C. Le annate dei vini da utilizzare per la degustazione saranno delle vendemmie più recenti: il Sauvignon Blanc è un vino che va consumato giovane in modo da cogliere le sue migliori qualità. La degustazione sarà svolta utilizzando tre calici ISO.

Esame Visivo

I vini prodotti con Sauvignon Blanc non mostrano solitamente colori intensi. La ragione non è da ricercarsi unicamente nelle qualità dell'uva, ma anche nel modo nel quale il Sauvignon Blanc è vinificato. La tecnica più comunemente utilizzata, come già detto in precedenza, prevede l'impiego di contenitori inerti - come acciaio e cemento - raramente la botte o la barrique. Il colore dei vini prodotti con Sauvignon Blanc tende a mostrare tonalità giallo verdolino fino al giallo paglierino. Il colore tende a scurirsi nei casi nei quali è previsto l'utilizzo della botte: in tal caso si potranno osservare tonalità che pos-



I tre Sauvignon Blanc della nostra degustazione comparativa

sono raggiungere anche il giallo dorato. Poiché i vini prodotti con Sauvignon Blanc si consumano preferibilmente giovani, principalmente con lo scopo di meglio apprezzare il carattere fresco e aromatico di frutti e fiori, è poco opportuno parlare dell'evoluzione del suo colore in funzione del tempo.

Il primo vino del quale prenderemo in esame il colore è il Collio Sauvignon De La Tour di Villa Russiz, l'unico dei tre esemplari a essere completamente vinificato in vasche d'acciaio. Osservando il vino alla base del calice, si noterà un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Friuli Isonzo Sauvignon Picol di Lis Neris: si osserverà un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, anche in questo caso, molto trasparente. La maturazione di parte del vino in botte non sembra avere influito sul colore. L'ultimo vino del quale valuteremo il colore è Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz della Cantina Terlano, l'unico dei tre a essere completamente maturato in botte. In questo vino, pur mostrando un colore giallo verdolino, si osserverà che la tonalità è leggermente più intensa rispetto ai precedenti, mentre la sfumatura non mostrerà differenze rispetto agli altri vini.

Esame Olfattivo

Uno degli aspetti più interessanti e intriganti del Sauvignon Blanc è rappresentato dai suoi aromi. Il Sauvignon Blanc è considerato come un'uva semi aromatica, cioè un'uva che presenta aromi riconducibili a quello dell'uva. Mentre nelle uve aromatiche l'intensità di questo aroma è piuttosto forte, nel Sauvignon Blanc risulta essere meno evidente, pur tuttavia presente. La qualità aromatica principale del Sauvignon Blanc non risulta essere tuttavia quello dell'uva, piuttosto sono altri gli aromi che hanno reso celebre quest'uva. In modo particolare, il Sauvignon Blanc è famoso per i suoi aromi "verdi" e acerbi di peperone e ancor più per un aroma che difficilmente si assocerebbe a qualcosa di gradevole, quello della pipì di gatto, anche associabile al fiore di bosso. Questi aromi speciali sono in realtà tipici del Sauvignon Blanc coltivato in zone a clima freddo oppure vendemmiato quando non ha raggiunto la piena maturazione, diversamente, gli aromi di quest'uva sono un'esplosione di fiori e frutti, anche tropicali.

Inizieremo la valutazione aromatica dei nostri vini partendo dall'unico maturato in vasche d'acciaio: il Collio Sauvignon De La Tour di Villa Russiz. Mantenendo il calice fermo e in posizione verticale, si valuteranno gli aromi di apertura che in questo vino saranno espressi da pesca, sambuco e ananas. La pesca è un aroma tipico del Sauvignon Blanc, probabilmente il frutto che ritroviamo più spesso in quest'uva. Lo stesso si può affermare per il fiore di sambuco, altro elemento aromatico che contraddistingue del Sauvignon Blanc. Roteando il calice, la sequenza aromatica sarà completata da acacia, litchi, mela, ginestra, pompelmo, il tipico peperone e - nel fondo piacevoli accenni di salvia. Nonostante l'impatto aromatico di questo vino sia piacevolmente orientato a note di frutta, la presenza di aromi vegetali - come il peperone e la salvia - sono piuttosto evidenti e rendono ancor più piacevole il profilo aromatico del vino.

Il secondo vino del quale valuteremo gli aromi è il Friuli Isonzo Sauvignon Picol di Lis Neris. Gli aromi di apertura riveleranno aromi erbacei e vegetali, disposti su percezioni di

bosso, peperone verde e foglia di pomodoro, tre aromi tipici del Sauvignon Blanc coltivato in aree a clima freddo. Dopo avere roteato il calice, sarà possibile percepire aromi di sambuco, salvia, pera, pesca, ananas, limone e - infine - piacevoli accenni di aromi di minerale. L'ultimo vino che rimane da valutare è l'Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz della Cantina Terlano, l'unico dei tre maturato in botte. Gli aromi di apertura saranno caratterizzati da aromi di frutto della passione e pesca. Continuando la valutazione olfattiva - dopo avere roteato il calice - si percepiranno aromi di litchi, ginestra, minerale, sambuco, ortica, ananas, peperone, salvia e - nel fondo - un lieve accenno di vaniglia che non disturba la personalità del vino. Si noti come anche in questo vino siano presenti gli aromi vegetali tipici del Sauvignon Blanc, come peperone, salvia e fiore di sambuco.

Esame Gustativo

I vini prodotti con Sauvignon Blanc si contraddistinguono al gusto con due qualità principali: l'acidità e la struttura. I vini prodotti con quest'uva hanno in genere un'acidità piuttosto marcata ed evidente, qualità che rende utile la loro presenza in vini prodotti con uve morbide e mature, contribuendo positivamente all'equilibrio. La struttura dei vini Sauvignon Blanc è generalmente contenuta; questo non significa che quest'uva produce vini leggeri e deboli, piuttosto significa che non si ottengono vini robusti, come per esempio quelli da uve Chardonnay. Queste due caratteristiche sono comunque condizionate dall'uso dei contenitori utilizzati per la maturazione dei vini. Nel caso in cui si utilizzi la botte o la barrique, l'acidità tende ad ammorbidirsi, mentre la struttura sarà più robusta; in entrambi i casi a causa dei tannini del legno conferiti al vino.

Inizieremo la valutazione gustativa dal Collio Sauvignon De La Tour di Villa Russiz. L'attacco di questo vino sarà piuttosto fresco: l'acidità sarà piuttosto evidente anche se ben bilanciata dall'alcol. Ottima la corrispondenza con il naso, sarà possibile riconoscere netti i sapori di pesca, ananas e pera. Il secondo vino che valuteremo è il Friuli Isonzo Sauvignon Picol di Lis Neris. L'attacco di questo Sauvignon Blanc si fa notare per la sua fresca acidità, anche in questo caso ben equilibrata dall'alcol. Rispetto al vino precedente, si noti come la struttura sia leggermente superiore: mantenendo un sorso di vino in bocca e passando la lingua sull'arcata palatale, si noterà una maggiore scorrevolezza. L'ultimo vino che prenderemo in esame è l'Alto Adige Terlano Sauvignon Quarz della Cantina Terlano, interamente maturato in botte. Nonostante la tecnica enologica utilizzata, l'attacco è anche in questo caratterizzato da una piacevole acidità, ben equilibrata dall'alcol, si noterà una maggiore morbidezza e struttura che tuttavia non influisce negativamente sulla natura del Sauvignon Blanc.

Considerazioni Finali

I tre vini della nostra degustazione comparativa si dimostrano tre eccellenti esempi di vini prodotti con uva Sauvignon Blanc. Anche l'utilizzo della botte - nei vini prodotti con questa tecnica - risulta essere piuttosto equilibrato senza influire negativamente sulla personalità del Sauvignon Blanc. Il finale dei tre vini sarà caratterizzato - oltre da un'ottima persistente gusto-olfattiva - per il netto sapore di pesca, al quale si affian-

cano sapori pera e frutti tropicali, come ananas, litchi e frutto della passione. La *magia* del Sauvignon Blanc è anche quella di lasciare in bocca aromi freschi e intensi di frutta anche - spesso - al naso si ritrovano aromi *vegetali* come il peperone verde e il fiore di bosso, una qualità che, comunque, è tipica esclusivamente nei vini prodotti con uve non molto mature o coltivate in aree a clima freddo. In tutti gli altri casi, il Sauvignon Blanc è il trionfo dei fiori e della frutta, dove - almeno per questa volta - la botte e il legno svolgono un ruolo marginale, o più spesso, sono completamente assenti dalla scena.



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

DE' NOTARI



Frascati Superiore De' Notari 2004
Cantine San Marco (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia del Lazio (50%), Bellone (20%), Trebbiano Toscano (15%), Malvasia di Candia (15%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

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

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce saltato, Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata



Solo Shiraz 2004
Cantine San Marco (Lazio, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

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

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne



Il Pollenza 2002
Il Pollenza (Marche, Italia)

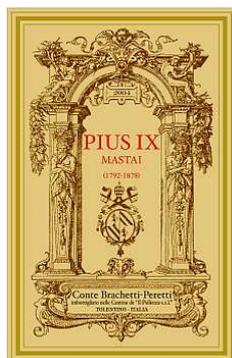
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cioccolato, cannella e accenni di mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Il Pollenza matura per 13 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pius IX Mastai 2003
Il Pollenza (Marche, Italia)

Uvaggio: Traminer Aromatico, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso si rivela con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, mandorla e albicocca seguite da aromi di uva passa, canditi, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, dattero, rosa gialla, miele, scorza d'agrumi e accenni di lavanda. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, albicocca e uva passa. Un vino ben fatto. Pius IX Mastai matura per 15 mesi in vasche di cemento.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta, Pasticceria secca



Solo 2002
Dezi (Marche, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, carruba e un accenno di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Solo matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi



Regina del Bosco 2001
Dezi (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna e ribes seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, vaniglia, cacao, macis e un accenno di eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Regina del Bosco matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Chianti Classico Riserva 2001
Capannelle (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo Nero

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Solare 1999
Capannelle (Toscana, Italia)

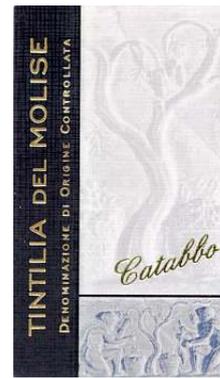
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Solare si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e mora seguite da aromi di mirtillo, prugna, ribes, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cioccolato, macis e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Solare matura per 18-24 mesi in barrique.

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



Tintilia del Molise 2004
Catabbo (Molise, Italia)

Uvaggio: Tintilia

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, ciclamino, lampone, mirtillo e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 7 mesi in vasche d'acciaio.

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



Falanghina del Molise Xaatuis 2004
Catabbo (Molise, Italia)

Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela e susina seguite da aromi di ginestra, pera, biancospino, mandorla e un lieve accenno di vaniglia. 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. Questo vino matura per 5 mesi in barrique.

Abbinamento: Pesce fritto, Zuppe di pesce, Crostacei alla griglia, Carne bianca saltata



Rosso di Montepulciano 2003
Toscaleoni (Toscana, Italia)

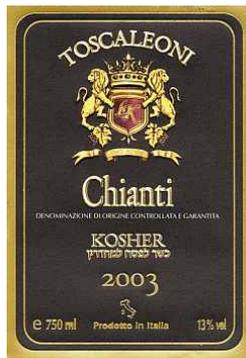
Uvaggio: Prugnolo Gentile (80%), Canaiolo Nero (15%), Mammolo (5%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di lampone, mora, tostato, violetta, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Questo Rosso di Montepulciano è un vino kosher.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Chianti 2003
Toscaleoni (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (80%), Canaiolo Nero (10%), Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di ciclamino, violetta, tostato, vaniglia, liquirizia e carruba. 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 ciliegia e prugna. Questo Chianti è un vino kosher.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Brunello di Montalcino 2000
Lisini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella, macis, mentolo e accenni di catrame. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 36 mesi in botte a cui seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Ugolaia 1999
Lisini (Toscana, Italia)

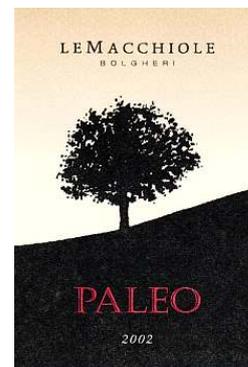
Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 52,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Brunello di Montalcino Ugolaia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di violetta e amarena seguite da aromi di mirtillo, prugna, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cannella, macis, mentolo e un accenno di cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 36 mesi in botte a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Paleo Rosso 2002
Le Macchiole (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Franc

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, peperone, vaniglia, tabacco, macis, liquirizia, cioccolato e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Paleo Rosso matura per 18 mesi in barrique.

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



Salice Salentino Bianco Tinaia 2003
Cantine Due Palme (Puglia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 8,60

Punteggio: ◆◆◆◆

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

Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto



Salice Salentino Selvarossa Riserva 2000
Cantine Due Palme (Puglia, Italia)

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

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Salice Salentino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, anice stellato, chiodo di garofano e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Questo Salice Salentino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Dolcetto d'Alba Basarin 2004
Castello di Neive (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, mora, fragola, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Barbaresco Santo Stefano 2001
Castello di Neive (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, prugna, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, camomilla, timo e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Un Barbaresco ben fatto.

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



Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Colli del Mancuso 2001
Ippolito (Calabria, Italia)

Uvaggio: Gaglioppo

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Cirò Rosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, pepe nero, cacao, liquirizia e un accenno di noce moscata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Colli del Mancuso matura per 8 mesi in barrique.

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



Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Ripe del Falco 1991
Ippolito (Calabria, Italia)

Uvaggio: Gaglioppo

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di ciliegie sotto spirito, confettura di mirtilli, viola appassita, vaniglia, tabacco, liquirizia, cuoio, cacao, cannella, macis e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarena. Un vino ben fatto. Ripe del Falco matura per 12 mesi in barrique a cui segue una lunga maturazione in vasche d'acciaio.

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

PRODUTTORI

Cantine Settesoli

Ai vertici della classifica delle aziende vinicole siciliane in termini di fatturato e volumi, con la linea dei vini Mandrarossa, prodotti di punta della cantina, coniuga la tradizione con l'innovazione

Cantine Settesoli si colloca ai vertici della classifica delle aziende siciliane in termini di volumi e fatturato. L'azienda, sita nel comune di Menfi, nella provincia di Agrigento, vanta infatti un fatturato di 36 milioni di euro e la produzione di 15 milioni di bottiglie. Settesoli è un marchio e un'azienda cooperativa molto noti e conta oltre 2.300 soci che conferiscono le uve; il presidente è Diego Planeta, mentre direttore generale è Salvatore Li Petri. Cantine Settesoli nasce nel 1965 con lo scopo di coordinare, qualificare e promuovere il patrimonio enotecnologico del comprensorio di Menfi. Oggi, si caratterizza per essere una delle aziende siciliane che ha saputo meglio coniugare la tradizione con l'innovazione: l'azienda sperimenta vitigni alloctoni, lanciando nuovi vini, in modo particolare con il marchio creato da qualche anno e che connota la linea di punta: Mandrarossa. Quest'ultimo deriva dal nome di una contrada ad alta vocazione vinicola e che si affaccia sul mare di Menfi. Mandrarossa è un marchio indirizzato a consumatori attenti, raffinati e sensibili all'equilibrio che lega il vino alla cultura e alla tradizione del territorio di produzione, alle enoteche e alla ristorazione di qualità.

Menfi è un centro collinare della provincia di Agrigento, a est di Selinunte, antica città greca dove sono visibili le rovine, mentre più a sud è situata la Valle dei Templi di Agrigento, altro scenario unico e testimonianza della cultura e architettura greca. Queste terre testimoniano il passaggio di varie dominazioni, dai Sicani ai Fenici, Greci, Romani, Arabi e Normanni. Questi territori hanno rappresentato un ambito approdo, dove il sole e il clima mite hanno favorito lo sviluppo della viticoltura in zone molto fertili, dove uve tipiche della Sicilia e oggi anche di altri territori, da anni danno vita a vini dall'alto contenuto qualitativo. Il primo intervento di Cantine Settesoli sul territorio è stata la rigorosa selezione dei vitigni a più spiccata vocazione, ubicati in zone collinari, ventilate, ben esposte della contrada Mandrarossa, che dà il nome alla linea dei vini di alta gamma.



Una veduta dei vigneti di Cantine Settesoli

I terreni gestiti da Cantine Settesoli si trovano in una zona molto affascinante, dal clima mite, tra la Valle dei Templi di Agrigento e i templi di Selinunte. Qui vengono coltivati vitigni autoctoni - quali Nero d'Avola e Grecanico - nonché vitigni alloctoni, quali Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, oltre al Fiano. I vini di Mandrarossa nascono dall'armonica integrazione tra cultura e territorio, metodi tradizionali di coltivazione, innovazione enotecnologica. Metodi tramandati nei secoli sono affiancati da tecnologie all'avanguardia. I vigneti vengono seguiti da agronomi, che controllano tutte le fasi di coltivazione e che determinano la giusta epoca di vendemmia delle uve. Settesoli ha ottenuto la certificazione di qualità per l'intero processo produttivo e la tracciabilità di filiera, dalle uve alla bottiglia. I vigneti si estendono su un'area di 6.500 ettari. L'azienda è molto attenta nell'ampliare i propri vitigni con nuove tipologie ed è così molto attenta alla ricerca e alla sperimentazione. L'obiettivo è infatti quello di allargare la base ampelografica dell'azienda per migliorare la qualità.

I vini di Cantine Settesoli hanno in sé tutte le caratteristiche e particolarità proprie del vino mediterraneo: intenso e delicato profumo, gusto fresco e armonico. I vini sono ottenuti attraverso la selezione delle migliori uve, squisitamente aromatiche e con un giusto tenore zuccherino, portate a maturazione dall'intensa luminosità del sole di Sicilia e da un clima particolarmente favorevole. Le uve vengono così conferite alla cantina per la delicata fase della vinificazione. Quest'ultima, effettuata da Mastri vinificatori utilizzando antiche tradizioni, segue tutto il processo di trasformazione. Dopo la pigiatura e fermentazione, ogni singola partita viene classificata per divenire poi parte di specifiche cuvée. Settesoli produce diverse tipologie di vini, offerte a differenti fasce di prezzo e confezioni, ma negli ultimi anni, l'azienda sta promuovendo, attraverso investimenti in comunicazione, il marchio Mandrarossa, per il quale è stato anche creato un apposito sito web, diverso da quello aziendale. L'immagine dei vini Mandrarossa è di alta gamma e comprende tre linee: linea autoctoni, linea alloctoni e linea *selection*.

Della linea autoctoni fanno parte Nero d'Avola, Grecanico e Fiano. Quest'ultima varietà d'uva, in genere, non viene riconosciuta tipica della Sicilia, ma l'azienda lo utilizza per creare un vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT). Della linea alloctoni fanno parte: Chardonnay, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Viognier. Infine, la linea *selection* comprende Bencidò, da uve Nero d'Avola, Merlot e Syrah, denominato così in onore del cane del Gattopardo, protagonista del libro di Tomasi di Lampedusa; Furetta, prodotto da Chardonnay e Fiano; Bonera, da Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon; Feudo dei Fiori, da uve Grecanico e Chardonnay; Vendemmia Tardiva, un bianco da uve Grecanico in purezza. L'ultimo nato "in casa" Settesoli, con il marchio Mandrarossa, è Cartago, vino prodotto con uve Nero d'Avola. Il marchio Mandrarossa contraddistingue poi una grappa di Nero d'Avola, prodotta dal 2003 e un olio extra vergine di oliva, prodotto con le varietà di olive più note della Sicilia: Nocellara del Belice, Cerasuolo e Biancolilla. Da diversi anni, Settesoli ha firmato un accordo con l'azienda importatrice Enotria Winecellars di Londra, attraverso la quale il marchio siciliano viene esportato nei seguenti Paesi: Gran Bretagna, Germania, Svizzera, Belgio, Francia, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Giap-

pone, Canada, Brasile, Thailandia, Polonia, Repubblica Ceca, Estonia, Bulgaria e Russia.

Oltre alla produzione di vini, Cantine Settesoli - in collaborazione con il Comune di Menfi - organizza inoltre la manifestazione Inycon, dall'antico nome della città sicana preesistente a Menfi. Nella prima settimana di luglio, per tre giorni si danno appuntamento le aziende vinicole siciliane e chiunque può degustare, per le strade della cittadina, i migliori vini dell'isola accompagnati da spettacoli di musica e danza.



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".



Mandrarossa Grecanico 2005
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grecanico

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

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

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



Mandrarossa Fiano 2005
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, pera e mela seguite da aromi di biancospino, ananas, albicocca, litchi, rosa bianca e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e ananas. Questo Fiano matura in vasche d'acciaio.

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



Mandrarossa Furetta 2004
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Fiano (20%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, ananas e tostato seguite da aromi di pralina, vaniglia, mela, biancospino, miele e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, ananas e pralina. Furetta fermenta e matura in barrique per 9 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto



Mandrarossa Cartagho 2003
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Mandrarossa Bencicò 2002
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola (60%), Merlot (30%), Syrah (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, china, macis, eucalipto e un accenno di rabarbaro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Bencicò matura per 14 mesi in barrique.

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

Cantine Settesoli - SS 115 - 92013 Menfi, Agrigento - Tel. 0925 77111 Fax. 0925 77142 - **Enologo:** Domenico De Gregorio - **Anno fondazione:** 1965 - **Produzione:** 15.000.000 bottiglie - **E-Mail:** info@cantinesettesoli.it - **WEB:** www.cantinesettesoli.it

Giornale di Cantina

EVENTI

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.

Tenuta "I Quaranta": una Donna, il suo Vino

Sul confine con la provincia di Asti sorge una giovane realtà vitivinicola, nata tre anni fa dal desiderio di Annalisa Battuello, protagonista di una storia di entusiasmo rinato, valori riscoperti e vino vissuto al femminile. Il nome che ha scelto per la sua azienda allude alle coincidenze che hanno convinto Annalisa ad intraprendere in modo serio ed organizzato la produzione di vino: Tenuta "I Quaranta". Il numero quaranta si trova coinvolto nelle scelte più importanti, dalla nascita dell'azienda ad oggi.

Quaranta: gli anni che ha Annalisa quando, all'apice di una brillante carriera di ingegnere progettista nel settore automobilistico, decide insieme alla famiglia di fermarsi, dopo una trasferta durata due anni in India. Torna in Italia e cambia ritmo e stile di vita, torna ad una passione quasi dimenticata e riscopre le origini della sua famiglia. Quaranti: le vigne della Tenuta "I Quaranta" si trovano a Ricaldone, in provincia di Alessandria, ma si affacciano su una località in provincia di Asti chiamata "I Quaranti". Quaranta: la produzione totale a regime sarà pari a quaranta mila bottiglie. La Tenuta "I Quaranta" produce i rossi e gli aromatici tipici del Piemonte: Barbera, Dolcetto, Brachetto e Moscato. In vigna e in cantina Annalisa è supportata da consulenti esperti, ma per confrontarsi con loro in modo adeguato e professionale ha deciso di imparare il loro linguaggio: si è iscritta alla facoltà di enologia.

I vigneti hanno nomi e personalità proprie. C'è ad esempio la Vigna del Papa, in quanto, si racconta, forniva le uve per un vino amato da Papa Pio IX; c'è la Vigna del Mondanotto, rinomata per non aver mai ricevuto un chicco di grandine anche nelle tempeste peggiori. La terra su cui si poggiano è bianca e tuffa. Povera, come tutte le terre da vino che si rispettano ma le rocce calcaree, di origine fossile, che la compongono donano al vino aromi molto personalizzati. Nei vini si può riconoscere la personale interpretazione del vitigno di Annalisa e dai loro nomi si scorgono frammenti di passioni e stralci della storia di una svolta: per esempio Asia, la Barbera d'Asti; Le Rose, Brachetto d'Acqui; Viola, il Dolcetto d'Acqui; il Moscato chiamato Dorato e il Moscato Passito detto Dorato Passito; Gentile, il Monferrato Bianco e Mondanotto e Velours, i Monferrato Rosso. Vini che rappresentano il territorio e mantengono viva l'identità del vitigno, ma che allo stesso tempo accolgono la personalità della Tenuta I Quaranta.

Notiziario

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

Approvato dal Senato il Testo Unico sull'Enologia

Grande soddisfazione per l'approvazione definitiva da parte del Senato del testo unico sull'enologia è stata espressa dalla presidente della Regione Umbria, Maria Rita Lorenzetti, e dal Sindaco di Montefalco, Valentino Valentini. «Finalmente - hanno dichiarato Lorenzetti e Valentini - ci sarà la tutela dei vitigni autoctoni, come il Sagrantino di Montefalco, e viene introdotto il riconoscimento e la classificazione dei vini passiti. Si tratta di due significativi elementi che caratterizzano la nuova legge e che sono stati fortemente voluti dall'Umbria.»

«La salvaguardia della viticoltura autoctona - hanno aggiunto Lorenzetti e Valentini - meritava un intervento legislativo che fosse indirizzato alla protezione di un inestimabile patrimonio culturale e colturale unico e che, per tale motivo, va considerato come bene inalienabile di quel paesaggio - e della gente che lo abita». «Vorremmo ricordare che in questi anni - affermano Lorenzetti e Valentini - abbiamo lavorato insieme, istituzioni, agricoltori e produttori per garantire alle nostre produzioni tipiche locali la necessaria difesa e tutela che oggi finalmente trova una "consacrazione" legislativa. La tutela dei vitigni autoctoni per noi significa anche la salvaguardia di quanto fatto in questi anni, proprio nell'area del Sagrantino, che ha visto notevoli investimenti da parte dei viticoltori, sostenuti anche da risorse economiche regionali nell'ambito delle azioni previste dal Piano di sviluppo rurale».

Il disegno di legge approvato al Senato definisce il passito, "vino sottoposto ad appassimento, anche parziale, naturale sulla pianta o dopo la raccolta", senza il ricorso a pratiche di arricchimento del titolo alcolometrico naturale delle uve prima o dopo l'appassimento. Il DDL definisce inoltre il "vitigno autoctono italiano" come quel vitigno la cui presenza in aree geografiche nazionali delimitate risalga ad almeno cinquant'anni. Le Regioni accertano la coltivazione dei vitigni autoctoni sul territorio di loro competenza e ne propongono l'iscrizione nell'apposito Registro Nazionale delle varietà di viti, in modo tale da limitarne l'uso del nome nella sola designazione e presentazione di specifici DOCG, DOC e IGT. «Proprio su questi due elementi "centrali" della nuova legge si è sempre battuta la Regione Umbria, assieme ai Comuni e ai viticoltori umbri, facendone anche una "questione nazionale" e sollecitando più volte Governo e Parlamento a interventi legislativi che promuovessero la tutela e la salvaguardia di un patrimonio così importante per l'Umbria e per l'intero Paese».

Torna a Milano il Weekend della Degustazione

Nuovamente di scena a Milano il Weekend della Degustazione che - dopo l'incoraggiante "prima" fuori dai confini nazionali, a Lugano - torna nella sua cornice tradizionale, ovvero lo Spazio Pelota di via Palermo. Ancora una volta, dunque, appassionati, curiosi, operatori, semplici consumatori avranno l'opportunità di incontrare una settantina di produttori di vino di qualità, in un grande banco di assaggio dove - tra le oltre 300 etichette esposte - sarà possibile trovare e acquistare le bottiglie che più si avvicinano al proprio gusto. Una formula collaudata che durante l'ultima edizione ha richiamato nel cuore di Brera 5.600 visitatori, cifra che consacra l'appuntamento come l'evento milanese aperto al pubblico che vanta di gran lunga la maggiore affluenza. Una realtà che piace molto e che si propone come momento ideale di incontro reale tra domanda e offerta, tra il sempre più variegato e complesso universo del consumo e una produzione finalmente attenta ai propri interlocutori, al loro gusto, ai loro desideri.

Da qui la scelta di consorzi, istituti, associazioni di produttori di "approfittare" di questa grande e affollata vetrina per tastare il polso del mercato, per uscire da ambiti troppo angusti, per trovare una occasione di visibilità molto concreta ed efficace. Questa volta il "Wed" avrà il piacere di ospitare il Bardolino, una denominazione di origine controllata e garantita che riscuote indubbiamente più attenzione all'estero che in Italia, e il Custoza, un bianco che tra i primissimi ha spinto su concetti quali la piacevolezza, l'aromaticità, la gradevolezza. Il Consorzio di tutela vino Bardolino, il Consorzio di tutela del Custoza, la Strada del vino Bardolino e la Strada del Custoza hanno quindi deciso di approfittare della grande kermesse milanese per portare questo spicchio di territorio gardesano - e le sue principali espressioni enologiche - all'attenzione di appassionati e operatori, coordinando la partecipazione di una ventina di produttori che si metteranno a disposizione di quanti vorranno conoscerle meglio. Come sempre a corollario dell'evento corsi di degustazione e, per i più fortunati, il concorso a premi che permette di partecipare all'estrazione di un weekend in una nota zona vitivinicola, durante il quale il vincitore adotterà un vigneto e potrà ritirare 12 bottiglie di un grande vino che in quella zona si produce.

Rupert & Rothschild in esclusiva per Philharmonica

Philharmonica spa, distributore in esclusiva di Ruinart Champagne e di una gamma di proposte che sottolinea l'alto profilo delle scelte commerciali, ha recentemente siglato un accordo per la distribuzione, in esclusiva per l'Italia, della produzione firmata Rupert & Rothschild Vignerons - South Africa. Guido Folonari, giovane imprenditore, discendente di una delle più note famiglie del vino italiane e creatore delle tre Tenute L'illuminata (La Morra), San Giorgio (Montalcino) e Donna Olimpia 1898 (Bolgheri), con Gianfranco Tagliani, rispettivamente Amministratore Delegato e Direttore Generale di Philharmonica, sintetizzano le motivazioni che sono alla base della nuova ambiziosa acquisizione: «Rupert & Rothschild è l'azienda di maggiore prestigio nell'area di produzione vinicola sudafricana condotta con successo da due grandi protagonisti del business vitivinicolo mondiale. I vini prodotti hanno già ampiamente convinto il mercato internazionale ottenendo importanti riconoscimenti. Un'altra scelta di prestigio che consente a

Philharmonica di arricchire ulteriormente l'attuale proposta con una serie di prodotti d'alta gamma, in linea con le aspettative della propria qualificata clientela.»

Rupert & Rothschild Vignerons è un'azienda nata dalla partnership fra due grandi famiglie la cui storia è legata al mondo della produzione vinicola. I Rothschild membri dell'antica aristocrazia francese, sono gli attuali proprietari di Chateau Clarke nel bordolese e sono stati fra i fondatori di Chateau Lafite-Rothschild nella zona del Pauillac. I Rupert sono invece proprietari di due aziende L'Ormarins e La Motte nella Franschhoek Valley in Sud Africa oltre ad essere una delle più note famiglie del business mondiale grazie alle attività del magnate Anton Rupert, recentemente scomparso. Al vertice dell'impero creato da Rupert il gruppo Richemont a cui fanno capo alcuni fra i più importanti marchi del lusso: Cartier, Dunhill, Mont Blanc, Piaget, Baume & Mercier e l'italiana Officine Parnai.

Fredericksburg è il nome dell'azienda agricola fondata nel 1690, acquistata nel 1984 e trasformata nell'attuale proprietà vinicola. Nel 1986 le due famiglie hanno dato impulso al completo rinnovamento dei vigneti che si estendono attualmente su 90 ettari mentre, all'inizio degli anni '90, è iniziato il recupero della parte edificata risalente al '700 con la costruzione dei nuovi impianti, degli uffici commerciali e delle cantine di affinamento. L'aspetto enologico è coordinato da Michel Rolland, enologo di fama mondiale, con all'attivo numerose consulenze in Francia, California, Spagna, Argentina, Cile, Italia, India e Ungheria. Tre sono i prodotti commercializzati e da oggi distribuiti anche nel nostro paese: Rupert & Rothschild Baroness Nadine, elegante Chardonnay affinato in legno; Rupert & Rothschild Baron Edmond, blend di Cabernet Sauvignon e Merlot; Rupert & Rothschild Classique, blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinotage

IL CAVATAPPI

La Pasticceria Siciliana e il Vino

Cassate, cannoli, frutta di Martorana: dolci noti in tutto il mondo e frutto delle dominazioni che si sono avvicendate in Sicilia. Dolci che si abbinano ai passiti e moscati dell'isola

Dopo il viaggio nella cucina siciliana del mese scorso, un articolo a parte merita la sua ricca pasticceria, nota in tutto il mondo per le sue specialità, frutto della storia della Sicilia, di tutte le dominazioni che si sono avvicendate sull'isola. Tre sono le fonti, alle quali possiamo ricondurre la pasticceria siciliana: la prima è l'ambiente contadino, nel quale era compito delle donne preparare i dolci in vista di feste religiose e familiari. Nel passato, ad esempio, in occasione della nascita del primogenito maschio, considerato nel mondo contadino una provvidenza divina, si usava regalare una treccia di zucca candita, legata con un nastro rosso, chiaro segno contro il malocchio. La seconda fonte è legata ai conventi delle monache di clausura, le quali ancora oggi inventano e preparano dolci ricchi e fantasiosi, tramandati fino ai nostri giorni e non solo più esclusiva all'interno dei conventi.

A Mazara del Vallo, cittadina della provincia di Trapani, chiunque può recarsi presso il convento al centro della città che ospita le suore di clausura e famose per la preparazione dei *vuccunetti*, dolcetti di pasta di mandorla. Basta suonare, richiedere il quantitativo di dolcetti, e dopo un po', attraverso una specie di ruota, appaiono i *vuccunetti*, avvolti singolarmente nella carta stagnola. Sempre attraverso la ruota, l'acquirente dà il dovuto e porta a casa una prelibatezza della tradizione mazarese. Le monache di clausura hanno inventato a Erice, i noti *ericini*, coloratissimi dolcetti di pasta di mandorla, insieme al liquore *ericino*, amaro a base di erbe. La terza fonte è, infine, di più recente acquisizione e riguarda la raffinata pasticceria importata da alcuni pasticceri svizzeri, che dall'inizio dell'Ottocento si trasferirono in Sicilia. Infatti, i dolci siciliani più conosciuti sono proprio quelli appartenenti alla pasticceria svizzero-siciliana.

L'Influsso delle Dominazioni

Fra le molte dominazioni che si sono succedute sull'isola, molteplici e importanti sono i segni che a tutt'oggi testimoniano la grande influenza esercitata dalla tradizione araba, nel costume e nella cultura anche gastronomica. La pasticceria, in particolare, rivela tracce evidenti del gusto mediorientale, per le preparazioni elaborate e colorate, come la cassata e il marzapane, detto anche *pasta reale o pasta di mandorle*. Capolavoro della dolceria siciliana, celebrata in tutto il mondo, trionfo per gli occhi e per la gola, la cassata deve il suo nome al termine arabo *quas'at*, che significa casseruola, in riferimento alla stampo rotondo utilizzato per la sua preparazione. Altri dolci di origine araba sono: la *cubbaita* (dall'arabo *qubbayt*), ossia, un dolcissimo torrione di miele con semi di sesamo e mandorle; i *nucatuli* (dall'arabo *nagal*, frutta secca e confettura); la *cupita* o meglio *copata*: torrione molto duro confezionato in grossi pani, a base di nocciole, albume d'uovo, zucchero, miele e

amido.

Il marzapane (dall'arabo *mauthaban*) arrivò sull'isola dopo la dominazione araba e divenne l'impasto dolce con il quale le monache del convento della Chiesa della Martorana, a Palermo, confezionavano straordinari dolcetti con le forme e i colori dai diversi frutti. Ecco perché il marzapane, a Palermo, viene denominato anche *frutta di Martorana*. Il termine arabo *sharbet* designava invece una preparazione fredda, di probabile derivazione cinese, che dalla Sicilia si diffonderà in tutta la penisola: si tratta del ben noto sorbetto, la più antica forma di gelato conosciuta. La dominazione araba ha introdotto ingredienti come zucchero, cannella e pistacchio, dei quali si fa largo uso nella preparazione di molti dolci siciliani.

I Dolci delle Feste

Ogni provincia della Sicilia conserva la propria tradizione in fatto di dolci, così come per ogni festa popolare, religiosa e familiare. La Pasqua e la commemorazione dei defunti sono le festività più celebrate nell'isola. La settimana santa, molto sentita in Sicilia, diventa anche l'occasione per preparare una varietà di dolci e pani rituali, legati al significato religioso della Pasqua, elaborati con gli stessi usi della tradizione agropastorale. I pani rituali, a base di farina, uova, zucchero, pasta reale e ricotta, sono vere e proprie specialità, alle quali vengono date forme diverse in base ai riferimenti simbolici religiosi. La cassata, a base di ricotta e pasta reale, decorata con frutta candita, è uno dei tipici dolci pasquali, anche se oggi si mangia tutto l'anno. Altri dolci tipici pasquali sono le pecorelle di pasta reale, imbottite di pistacchio e zucca candita. Famoso l'agnello pasquale di Favara, paese della provincia di Agrigento, che si proclama "città dell'agnello pasquale", promuovendolo in tutto il mondo.

Del periodo pasquale sono anche i *cassateddi*, diffuse nel siracusano e ragusano. Per la commemorazione dei defunti, che a Palermo assume la connotazione di festa che coinvolge i bambini, che ricevono per quel giorno giocattoli e dolciumi, vengono preparati i famosi *pupi di zucchero*, raffiguranti antichi paladini e cavalieri. Mentre tanti dolci sono diffusi in ogni parte dell'isola, altri restano circoscritti a livello locale: la *pignolata* a Messina, le crespelle a Catania, il riso mantecato a Enna, le *arancine dolci* ripiene di cioccolato e il *gelo di mellone* a Palermo (in Sicilia, il mellone è l'anguria, la consonante elle di melone, viene raddoppiata, come in genere si usa fare nel dialetto) una sorta di gelatina di anguria impregniata dal fiore di gelsomino, le *schiumette* a Siracusa e le *impanatiglie* a Ragusa. Alcuni dolci vengono preparati esclusivamente in alcuni periodi dell'anno o in occasione di determinate feste patronali. Il 13 dicembre, a Palermo, è tradizione molto diffusa, tra i devoti di Santa Lucia, non mangiare durante la giornata pane e pasta, ma la *cuccia*, dolce a base di grano bollito e ricotta, del quale palermitani e siracusani rivendicano la paternità.

Per la festa di San Pietro vengono preparati biscotti giganti, a forma di chiave, e per San Martino biscotti a forma di pagnottella, ripieni anche di crema di ricotta. Per San Giuseppe, festeggiato in tutta l'isola, i dolci tipici sono i cosiddetti *sfinici di San Giuseppe*, che a seconda della città o paese, vengono preparate in modo diverso. In Sicilia, oltre alla Pasqua, è molto sentita la vigilia di Natale. I dolci natalizi più diffusi sono il



Una bontà della pasticceria dell'isola: i celebri cannoli siciliani



Fresco e profumato di gelsomino: il gelo di mellone

buccellato, una grossa ciambella ripiena di frutta secca e frutta candita, e i *nucatuli* a Palermo, i *mustazzoli* a Messina, i *cuddureddi* a Catania, la *petrammennula* a Modica, le paste di vino cotto a Cammarata, paese della provincia di Agrigento.

Un discorso a parte meritano i gelati e i sorbetti, nei gusti più svariati, così come gli spongati, gli schiumosi, le cassate e le torte gelato, veri e propri trionfi di gola e sapore, che fanno parte di una delle più rinomate tradizioni dolciarie. Durante la stagione estiva, nel periodo più o meno compreso da maggio a ottobre, è abitudine, fin dal mattino, a colazione e durante la giornata, consumare la granita con o senza panna e la brioche. La granita, che deriva dal sorbetto, viene preparata nei gusti alla frutta, caffè, cioccolato, latte di mandorla e gelsomini. La granita a Palermo ha determinate caratteristiche, diverse da quelle preparate a Catania, Acireale e Messina. Nei secoli scorsi, la granita veniva servita nei grandi banchetti dei nobili, tra una pietanza e l'altra, per facilitare l'ingestione di piatti più elaborati e tale abitudine è ancora comune ai giorni nostri.

Il cannolo è uno dei dolci siciliani più famosi al mondo. Pare che la sua origine risalga al tempo degli Arabi, probabilmente al periodo degli harem. Si narra che furono le donne di Caltanissetta, ospiti dell'Harem *kalt el nissa*, ossia Castello delle donne, ad inventare il famoso dolce siciliano. Il cannolo consiste di una cialda frita, preparata con una pasta a base di strutto, farina e vino, che viene poi avvolta in una canna o - ai giorni d'oggi - in apposite forme d'acciaio. La cialda, dopo essere frita, è farcita con la ricotta lavorata con lo zucchero. Una volta si univano anche i canditi, ma oggi si aggiungono soprattutto gocce di cioccolato e, per decorazione, le scorzette di arancio candito o ciliegie candite. Il cannolo viene infine spolverato con zucchero a velo. La ricotta utilizzata, secondo la tradizionale ricetta, è quella di pecora, che abbonda in Sicilia. Ci sono alcune cittadine molto famose in Sicilia per la realizzazione dei cannoli. Facciamo riferimento al paese di Piana degli Albanesi, in provincia di Palermo, noto anche per i costumi derivanti dalle tradizioni albanesi, e dove molti si recano per degustare i cannoli siciliani di notevoli dimensioni. Lo stesso accade a Dattilo, paese nella provincia di Trapani. Anche in questo caso, i siciliani - e non solo loro - si recano appositamente in questo paese per acquistare i cannoli dalle notevoli dimensioni.

Modica e la tradizione del cioccolato

Modica, città nella provincia di Ragusa, ben nota per le sue bellissime chiese barocche e per i suoi scenari affascinanti, è anche considerata la patria del cioccolato siciliano, ben diverso dal solito. Quello modicano è molto particolare e diverso dal classico cioccolato: l'interno, appare ricco dei mille luccichii dello zucchero ed è più grezzo. A Modica, nel 1880, è stata fondata la fabbrica di cioccolato più antica della Sicilia, fino a oggi in piena attività e molto famosa. La storia del cioccolato si snoda lungo un unico filo conduttore che, procedendo storicamente a ritroso, unisce la Sicilia - e in particolare la Contea di Modica - alla Spagna e trova infine le sue radici nella civiltà cerimoniale meso-americana, quella degli Aztechi, gli antichi abitanti del Messico. Alla scoperta del "Nuovo Mondo", gli spagnoli ebbero modo di conoscere una straordinaria varietà di generi alimentari, tra questi la *xocoàtl*, prodotto che gli abitanti del luogo ricavano dai semi di cacao e dei quali essi avevano gran riguardo, poiché alimento in grado di dare forza e vigore, ma che era anche indice di ricchezza e benessere.

Gli Aztechi ottenevano questo preparato macinando i semi di cacao su di uno strumento detto "metate", una pietra ricurva, poggiata su due basamenti trasversali, usando uno speciale matterello anch'esso in pietra. La pasta di cacao così ottenuta veniva poi mescolata con spezie e l'impasto veniva quindi sfregato sul "metate", fino a quando il composto non s'induriva. Fu durante la loro dominazione in Sicilia che gli Spagnoli introdussero la lavorazione del cioccolato, così come l'avevano appresa da quel popolo tanto lontano. Questo cioccolato, contrariamente a quanto in seguito avvenne nel resto d'Europa, non passò mai alla fase industriale, rimanendo immutato attraverso i secoli e fino a oggi. Non solo cioccolato nei gusti vaniglia, cannella e peperoncino, ma anche un liquore, anch'esso al gusto di peperoncino, per ricoprire gelati, dolci o da bere a fine pasto. Modica è una città dove un tempo esisteva la bellissima figura del *ciucclattaru*, il quale, inconsapevole collega del suo corrispondente spagnolo, si portava dietro il metate su di un carro, per produrre di casa in casa ciò che i suoi compaesani ritenevano un alimento, prima ancora che un dolce.

Tanti Dolci per Dolci Vini

La ricchezza offerta dalla pasticceria siciliana trova una pari offerta nei vini dolci per i quali l'isola è famosa nel mondo. Oltre ai vini prodotti con le uve Moscato d'Alessandria o Zibibbo, quali il celebre Moscato di Pantelleria, il Moscato Bianco, dal quale si ottengono gli omonimi vini di Siracusa e Noto, e la Malvasia delle Lipari, protagonista delle isole Eolie, si affianca lo storico Marsala, prodotto anche negli stili dolci. La pasticceria siciliana, nella maggioranza dei casi ricca e robusta, spesso prodotta con frutta secca, trova come ottimi alleati i vini dolci dell'isola nei quali - fra l'altro - si ritrovano spesso qualità organolettiche che richiamano direttamente la mandorla, nocciole e fichi secchi, oltre a confetture. Un'altra qualità dei vini dolci siciliani - e che ben si sposa con i ricchi dolci dell'isola - è rappresentata dal considerevole volume alcolico, soprattutto nei tanti vini dolci fortificati, una categoria alla quale appartengono, oltre al Marsala, anche tanti vini prodotti con le uve moscato. L'alcol, inoltre, risulta utile nei dolci preparati

con la ricotta, poiché aiuta a contrastare la succulenza.

Con i vari dolci a base di pasta reale, ben si abbineranno i tanti passiti a base di uve Moscato, così come il Marsala Superiore semisecco o dolce, anche riserva. La stessa considerazione è certamente valida per tutti gli altri dolci a base di frutta secca - come il buccellato di Palermo - o frutta candita che, in quest'ultimo caso specifico, sarà possibile ritrovarne l'aroma nei tanti vini a base di uve Moscato così come in quelli a base di Malvasia, in particolare, quella delle Lipari. Nei dolci a base di ricotta - in particolare i cannoli e la cassata - si farà attenzione a scegliere un vino con un adeguato volume alcolico, pertanto un'ottima scelta è rappresentata dal Marsala dolce o dai vini fortificati a base di uve Moscato. Con il Marsala Fine Rubino - unico caso di vino dolce siciliano prodotto con uve rosse - si possono tentare anche abbinamenti con dolci nei quali è presente il cioccolato e - in alcuni casi - con il cioccolato di Modica.

NON SOLO VINO

Il Gorgonzola

Gorgonzola, l'omonima città, alle porte di Milano, con lo "stracchino di Gorgonzola" ha iniziato l'affascinante avventura di un formaggio che è ancora oggi uno dei più conosciuti e apprezzati al mondo

Il Gorgonzola si adatta a numerose preparazioni gastronomiche. Numerosi cuochi lo utilizzano per preparare primi piatti, secondi e persino dessert. Gli intenditori amano gustarlo su una fetta di pane casereccio o su una fetta di polenta ancora fumante.

Cenni Storici

Non esiste una data con la quale identificare l'origine del Gorgonzola, sicuramente ha una tradizione lunga di molti anni. Andando a ritroso nel tempo, ci si accorge che la realtà e le tradizioni si mescolano a leggende più o meno credibili. Alcune fonti attribuiscono la sua origine sulle pendici orientali della Grigna settentrionale, nella conca della Valsassina, precisamente nella località di Pasturo, in provincia di Lecco. La zona è ricca di grotte naturali dove la temperatura ambiente si mantiene costante tra i 6 e i 12° C, da secoli centro caseario, perfetto per la stagionatura dei formaggi. Altri sostengono che l'origine è da attribuire alla città omonima sita nelle immediate vicinanze di Milano, importante centro di scambi e di raduno di mandrie, intorno all'879.

Il nome Gorgonzola gli viene attribuito solo in seguito: i primi nomi con i quali fu conosciuto erano *stracchino di Gorgonzola*, *stracchino verde* o *stracchino erborinato*, a causa delle striature verdi simili al prezzemolo che in dialetto locale era *erborin*. Tuttavia la zona di Gorgonzola rimase il centro di maggior produzione e commercio per molto tempo. Nel Medioevo, nella zona intorno a Milano, lo stracchino di Gorgonzola - a quei tempi era conosciuto con questo nome - veniva usato per curare i disturbi gastrointestinali.

Contrariamente ad altri formaggi, il Gorgonzola non ebbe un successo immediato, tuttavia l'ascesa è stata lenta ma co-

stante. Dagli inizi del 1900, la fama del Gorgonzola si estende fino all'estero, soprattutto in Inghilterra, Francia e Germania. Due decreti, il primo del 1955 e il secondo del 1977, delimitano la zona di produzione e stagionatura, elevandosi a denominazione di origine tutelata. Nel dopoguerra viene perfezionata la tecnica di produzione che consente di ottenere una maggiore qualità, una maggiore igiene nelle fasi di produzione e una certa costanza nelle caratteristiche organolettiche. La vecchia tecnica, fu sostituita dalla nuova, grazie anche a una maggiore economicità del processo di produzione.

Il Gorgonzola continua a diffondersi e a riscuotere sempre nuovi successi, cominciano così a nascere le prime imitazioni, formaggi erborinati cominciano a essere prodotti in varie parti d'Europa. I produttori di Gorgonzola, che hanno fatto della produzione una fonte di reddito, cominciano a preoccuparsi e negli anni 1950 cominciano a darsi da fare. I frutti iniziano a vedersi nel 1954 quando viene promulgata la legge 125 che disciplina le produzioni d'origine e tipiche. Il successivo decreto fregia il formaggio Gorgonzola della "denominazione di origine protetta" (Regolamento C.E.E. 2081/92), come il Parmigiano Reggiano, il Pecorino Romano e altri. Per garantire una sempre maggiore qualità, nel 1970 è stato costituito il "Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola", che, attraverso i suoi funzionari, vigila sul rispetto delle norme che lo proteggono e lo distinguono. Il Gorgonzola è riconosciuto dalla Comunità Europea come prodotto DOP con il regolamento Ce. 1107 del 12/06/1996.

Produzione del Gorgonzola

Il formaggio Gorgonzola può essere realizzato solo dal latte prodotto nelle zone contemplate dal disciplinare DOP, e che si trovano in due regioni d'Italia: Lombardia e Piemonte. Per il Piemonte sono previste le seguenti province: Biella, Cuneo, Novara, Vercelli e il territorio di Casale Monferrato; per la Lombardia le province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia e Varese. Il Gorgonzola si ricava da latte vaccino intero pastorizzato e omogeneizzato. Il latte deve essere puro - cioè non deve essere inquinato da disinfettanti, antibiotici o pesticidi - altrimenti i fermenti lattici e il processo di formazione delle muffe verrebbe seriamente compromesso o



Il Gorgonzola e il logo del consorzio

quanto meno la qualità del prodotto sarebbe decisamente inferiore. Per questo motivo, si presta molta attenzione alla qualità della materia prima.

Il latte viene versato nelle caldaie e portato alla temperatura di 28-32° C, aggiungendo fermenti i lattici *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (gli stessi utilizzati per la produzione dello yogurt), caglio e spore di muffe selezionate, principalmente di *Penicillium roqueforti*. Avvenuta la coagulazione, la cagliata viene rotta, facendo particolare attenzione a creare un ambiente ricco di ossigeno, per favorire lo sviluppo del *Penicillium*, quindi viene deposta sulle vasche di percolazione per fare emergere il siero. Questa fase è molto delicata: qui l'esperienza e l'arte del casaro si fanno sentire. Dopo qualche minuto, la cagliata viene sistemata in contenitori, detti fascere o fassiroli, che possono contenere circa 14 o 15 Kg. di cagliata ciascuno. La cagliata resta, per 36 ore circa, nelle forme, dove viene continuamente rivoltata, per permettere al siero di fuoriuscire. Questa fase della lavorazione avviene alla temperatura di 5° C.

Quando la pasta ha acquistato la consistenza necessaria, viene marchiata con il marchio del consorzio e il numero che identifica il produttore, quindi trasferita per essere sottoposta alla salatura. In questa fase, le forme vengono trasferite nel locale destinato alla stagionatura. Il locale, in gergo detto "purgatorio", deve avere una temperatura compresa tra i 20 e i 22° C e un'umidità del 90-95%. A questo punto le forme vengono trasferite in un altro locale con temperatura costante di 2-7° C e un'umidità compresa tra l'85 e il 95% per la stagionatura. Qui rimarranno dai 50 agli 80 giorni secondo la tipologia di Gorgonzola. Trascorse tre settimane, la forma viene predisposta per la foratura, tecnica che consiste nel traforare la forma con speciali aghi in acciaio. Questi fori permettono all'aria di entrare all'interno, in modo da innescare le colture già inserite nella cagliata. In altre parole l'aria entra nei fori lasciati dagli aghi metallici, permettendo alle spore di *Penicillium* di trovare condizioni ottimali per potersi sviluppare, da qui le caratteristiche striature verdi che contraddistinguono il formaggio gorgonzola.

Al termine del processo di stagionatura, la forma viene sottoposta a un controllo, che ha lo scopo di mantenere alta la qualità, chiamato tassellatura. Le forme "promosse" vengono tagliate in due o più parti e rivestite con la carta di alluminio caratteristica che porta impresso il contrassegno di riconoscimento: la tradizionale "g" di Gorgonzola. Prima di essere messo in commercio, il gorgonzola deve subire un processo di stagionatura che si prolunga per almeno due mesi per il tipo dolce, mentre occorrono tre mesi per il tipo piccante. La produzione odierna si aggira intorno a 3.600.000 forme, pari a circa 430.000 quintali di prodotto, dei quali il 28-29% viene destinato all'esportazione. I paesi esteri maggiori consumatori di Gorgonzola sono la Francia e la Germania - che assorbono più del 50% delle esportazioni - seguiti da Svizzera, Gran Bretagna, Belgio, Olanda, Austria, Stati Uniti d'America e Canada.

Caratteristiche del Gorgonzola

Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di color bianco paglierino, con macchie verdastre dovute alla formazione di muffe durante il processo di erborinatura. La crosta esterna è dura, ruvida e rossiccia. Esistono tre varietà di formaggio:

- **dolce** - dalla consistenza molle e cremosa, a causa della maggior protolisi e della panna che viene aggiunta al latte, al palato risulta leggermente piccante
- **forte o piccante** - di maggior consistenza, leggermente friabile, dal sapore più deciso, forte, piccante dovuto a una maggiore erborinatura
- **stravecchio** - stagionato per diversi mesi, dalla pasta mediamente dura, colore marrone con venature verdastre, dal sapore molto più deciso rispetto a quello stagionato normalmente

I fermenti lattici utilizzati per la produzione del Gorgonzola - contenuti anche nello yogurt - sono simili a quei preparati, venduti in farmacia, come prodotti antidiarroici. Le muffe responsabili delle macchie verdastre appartengono alla specie *Penicillium Roqueforti*, parenti dei *Penicillium Notatum*, dal quale viene ricavata la penicillina. Forse è per questo motivo che gli addetti alla stagionatura del Gorgonzola sono particolarmente resistenti alle malattie infettive, almeno così si racconta. Ma qui siamo al confine tra leggenda e realtà. Comunque sia, fermenti lattici, muffe e penicilline, tutte queste sostanze - o almeno le sostanze prodotte dal loro metabolismo - un effetto positivo sull'organismo umano le devono sicuramente avere. Il Gorgonzola, in termini nutrizionali si presenta con una notevole ricchezza di vitamine, sali minerali e proteine, una quantità di grassi non molto elevata. In breve, 100 grammi di Gorgonzola contengono: 19 gr. di proteine; 26 gr. di grassi; 360 mg. di fosforo; 420 mg. di calcio; 120 mg. di potassio; 70 mg. di colesterolo; vitamine A, B1, B2, B6, B12 e PP. Cento grammi di Gorgonzola apportano un contenuto energetico pari a 330 kcal.

Per gustare le caratteristiche organolettiche del gorgonzola dolce si consiglia di tenerlo in frigo circa mezz'ora prima di consumarlo. Si tratta di un formaggio decisamente particolare, va consumato fresco, è un prodotto vivo, in continua maturazione: se rimane troppo tempo in frigo può assumere un sapore troppo forte, può essere quindi diluito con panna da cucina e burro, da usare per la preparazione di ottime salse. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche, il Gorgonzola si adatta a numerose preparazioni gastronomiche. Numerosi cuochi lo utilizzano per preparare primi piatti, secondi e persino dessert. Gli intenditori amano gustarlo su una fetta di pane casereccio o su una fetta di polenta ancora fumante. Originariamente tutte le forme sono marchiate su entrambe le facce, ma questo non interessa il consumatore. Per essere certi di acquistare il formaggio Gorgonzola autentico, all'atto dell'acquisto, si deve cercare il marchio "g" sul foglio di stagnola che avvolge il prodotto. Questo è il marchio esclusivo che contraddistingue il prodotto originale.

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".



Fine Grappa Italiana Andrea Da Ponte (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinacce di Merlot e Cabernet

Prezzo: € 14,00 - 11

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, lampone, amarena, nocciola e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, nota dolce equilibrata, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di lampone e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco continuo e discontinuo tradizionali. Alcol 50°.



Grappa di Nero d'Avola Mandrarossa Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

(Distillatore: Fratelli Brunello)

Materia prima: Vinaccia di Nero d'Avola

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

La grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, amarena, liquirizia, nocciola e mora, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente

con ricordi di prugna e mora. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Alcol 45°.



Filuferru Collezione Privata Lucrezio R. (Sardegna, Italia)

Materia prima: Vinacce di uve bianche e rosse

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo distillato si presenta incolore, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di anice, mela, lampone, susina, pesca e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile, gusto secco, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di anice, susina e mela. Questo Filuferru è distillato con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 45°.



Grappa di Erbaluce di Caluso Revel Chion (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Erbaluce

Prezzo: € 12,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa è incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mela, susina, erba falciata, nocciola e ginestra, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona morbidezza, nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco a caldaiette di vapore. Alcol 45°.



Grappa Chambave Muscat 1999
La Crotta di Vegneron (Valle d'Aosta, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 24,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di uva, pesca, salvia, mela, pera e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e pera. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 45°.



Grappa of Amarone Barrique
Bonollo Umberto (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccie di Corvina, Rondinella e Molinara

Prezzo: € 37,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambrato brillante, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna secca, fico secco, liquirizia, anice stellato, amarena, miele, tabacco, nocciola, noce moscata, cacao e pepe bianco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, nocciola e fico secco. Questa grappa è prodotta con doppia distillazione ed è affinata in barrique. Alcol 42°.

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	↔	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
2	↗	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
3	↗	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
4	↘	Aglanico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
5	↗	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
6	↘	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
7	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
8	↘	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
9	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
10	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
11	↘	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
12	↗	Rêve 2001, Velenosi Ercole (Italia)
13	↗	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
14	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
15	↘	Harmonium 2001, Firriato (Italia)

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