

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 9, Giugno 2003

## Viaggi alla Ricerca di Bacco

Uno dei tanti positivi effetti del rinnovato interesse per il vino è la crescente curiosità della gente sull'argomento e, con questo, anche agli altri argomenti che sono ad esso legati, come le tradizioni gastronomiche e folcloristiche, una maggiore attenzione, o almeno il tentativo di porre maggiore attenzione, su ciò che si mangia e sulla sua qualità. Chi ama il buon vino e il vino di qualità, ama allo stesso modo il buon mangiare e il mangiare di qualità; coloro che hanno la consapevolezza del buon bere, poco ma buono, sembrano sfuggire maggiormente alle "tentazioni" di un'alimentazione fugace, rapida e meno accorta, e certamente meno salutare.

Questa tendenza, sia al buon bere, sia al buon mangiare, ha, di fatto, ridato un vero e proprio impulso al turismo, soprattutto a quelle zone periferiche alle belle città d'arte, ricchissime di patrimoni tradizionali, enologici, gastronomici. Capita sempre più spesso, nei programmi e nelle escursioni turistiche della gente, di prevedere certamente visite presso le città d'arte e, nel contempo, prevedere anche apposite visite nei luoghi tradizionali a queste vicine che consentono di scoprire le culture e le tradizioni gastronomiche ed enologiche della zona. Questa tendenza ha consentito a molte strutture ricettive di organizzarsi in modo specifico e in modo da poter offrire anche la possibilità di apprezzare le prelibatezze delle proprie zone.

Anche le cantine non sono rimaste fuori da questa opportunità: da molti anni si registra un vero e proprio interesse dei consumatori a visitare i luoghi di produzione dei loro vini preferiti, le cantine aprono volentieri le loro porte alla gente, qualcosa che, va riconosciuto, è sempre appartenuto alla tradizione di accoglienza delle cantine, la gente può rendersi conto di persona come le cantine lavorano e producono i loro vini, respirare l'aria di quei luoghi, e, alla fine, tornare alle proprie abitazioni con un bagaglio culturale certamente arricchito. Inoltre, le cantine dei diversi paesi vinicoli del mondo si sono organizzate stabilendo un giorno specifico dell'anno, spesso festivo, in cui aprono le loro porte alla gente, offrendo i propri vini accompagnati dai cibi del luogo, organizzando visite guidate alle strutture di produzione della cantina. Queste iniziative, è oramai un fatto concreto, riscuotono ogni anno un successo crescente.

La rivalutazione di vini meno conosciuti e, spesso, prodotti in zone piuttosto ristrette e sconosciute, lontano dalle grandi città e quindi raramente meta di visitatori, sta vivendo un inaspettato momento di gloria grazie proprio ai vini che da sempre si sono prodotti in quei luoghi. Grazie al vino e all'interesse della gente nel conoscerli meglio, anche i cosiddetti "centri minori", le zone rurali e più remote, hanno avuto la possibilità di potere essere rivalutate; nuove strutture ricettive sono state create appositamente per questo scopo aiutando, di conseguen-

za, anche le economie locali. Insieme ai vini di questi luoghi, e se si va per bere, si finisce sempre e inevitabilmente per mangiare, hanno avuto la medesima opportunità anche i prodotti gastronomici tipici, alcuni praticamente scomparsi, sono stati rivalutati e giustamente proposti ai visitatori. Tutto questo è, ovviamente, un fatto straordinario e importante, positivo e nobile, in un mondo che tende sempre più verso la triste omologazione delle cose e delle abitudini, con queste, purtroppo, anche le abitudini alimentari, è stupefacente sapere che tutto questo sia utile alla rivalutazione delle preziosissime e fondamentali culture e tradizioni locali, da considerarsi certamente come e veri e propri monumenti delle nostre società.

Rivalutare le tradizioni e i prodotti dei luoghi significa anche avere a disposizione una maggiore scelta di prodotti e di opportunità, sotto ogni aspetto, un ottimo sistema per sfuggire alle abitudini e per essere liberi, finalmente, di scegliere, una scelta dettata dalla consapevolezza e non dall'imposizione. Ben vengano quindi i cosiddetti "viaggi enoturistici", ben vengano quelle possibilità che consentono ai consumatori di conoscere nuovi luoghi e nuovi prodotti, che gli consentano di aumentare la propria cultura e la propria libertà di scelta. Inoltre, quale modo può essere migliore, nella conoscenza di qualunque cosa, se non andarla a conoscere e ad apprezzare nei luoghi dove questa è nata, cresciuta e valorizzata? Non da ultimo, visitando i luoghi che interessano, supponiamo, dal punto di vista enologico e pertanto il motivo principale della visita, consentirà inoltre di scoprire anche altri aspetti che nemmeno si immaginavano.

Con l'arrivare della stagione estiva, è molto probabile che ognuno abbia già pensato come trascorrere le proprie vacanze,

---

### Sommario

Viaggi alla Ricerca di Bacco . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
Spagna . . . . .	2
GUSTO DIVINO	
La Degustazione dei Vini Rossi . . . . .	6
I Vini del Mese . . . . .	9
PRODUTTORI	
Villa Matilde . . . . .	12
Giornale di Cantina . . . . .	15
EVENTI	
Notiziario . . . . .	15
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Cibo con gli Spumanti . . . . .	16
NON SOLO VINO	
Il Caffè . . . . .	19
Wine Parade . . . . .	21
Annunci . . . . .	21

---

avrà già stabilito quali luoghi e quali mete saranno previste nei loro viaggi; se si considerano gli itinerari, ci si accorgerà che si passerà in mezzo a zone e in luoghi che hanno probabilmente un interesse anche dal punto di vista enologico, una buona ragione per fermarsi, contemplare la bellezza dei luoghi, magari in compagnia di un calice di buon vino locale.

## 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.

*Nel redazionale "La Guerra delle Bollicine" pubblicato sul numero 7, Aprile 2003, si fa riferimento ai Franciacorta e del fatto che siano buoni. Purtroppo non ho una buona conoscenza sui Franciacorta. Anche questi vini si definiscono spumanti? Quali sono i Franciacorta più tipici?*

**Sang-Hun Chi – Busan (Corea del Sud)**

I Franciacorta, prodotti nell'omonima zona della Lombardia, nei pressi di Brescia, sono certamente da considerarsi fra i migliori vini d'Italia, la loro qualità, in termini generali, è oramai universalmente considerata elevata. Secondo la legge Italiana, ogni vino che contiene anidride carbonica e ha una pressione minima di 3 atmosfere alla temperatura di 20°, si definisce "spumante". Nonostante i Franciacorta, dal punto di vista merceologico, abbiano queste caratteristiche, non possono essere definiti, in accordo ad una specifica legge Italiana, spumanti, in quanto definizione generica e riduttiva, ma esclusivamente e unicamente "Franciacorta". Questi vini sono prodotti con il metodo della rifermentazione in bottiglia, nella Franciacorta definito come *Metodo Franciacorta*, utilizzando le uve *Pinot Nero*, *Chardonnay* e *Pinot Bianco*, con l'eccezione della tipologia *Satèn* che è unicamente prodotta con uve bianche (*Chardonnay* e *Pinot Bianco*). I tempi di produzione per le tipologie senza millesimo prevedono un periodo di almeno 25 mesi, di cui almeno 18 di rifermentazione in bottiglia e a contatto con i lieviti, mentre i Franciacorta millesimati prevedono un periodo minimo di 37 mesi, di cui almeno 30 di rifermentazione in bottiglia. Le tipologie di Franciacorta previste sono: *Non Dosato* (o *Pas Dosè*, *Dosage Zéro*, *Nature*) che non contiene nessun dosaggio e pertanto molto secco; *Extra Brut* (fino a

6 grammi di zuccheri residui per litro); *Brut* (zuccheri inferiori a 15 grammi/litro); *Extra Dry* (zuccheri compresi fra 12 e 20 grammi/litro); *Sec o Dry* (zuccheri compresi fra 17 e 35 grammi/litro); *Demi-sec* (zuccheri compresi 33 a 50 grammi/litro). Da notare che i Franciacorta sono anche prodotti come *Rosé* e tutte le tipologie possono avere, nelle migliori annate, il millesimo.



*Mi piacciono i vini bianchi e in particolare lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc. Mi piace anche provare questi vini provenienti da diverse parti del mondo e prodotti da cantine diverse. Ho notato che gli Chardonnay sono generalmente affinati in legno mentre questo è raro per i Sauvignon Blanc. Perché? C'è una ragione specifica?*

**Dennis Rice – Modesto, California (USA)**

Lo Chardonnay, oltre ad essere l'uva bianca più coltivata del mondo, è estremamente versatile e *lavorabile*; questa caratteristica l'ha praticamente resa famosa in ogni paese del mondo in quanto ha consentito agli enologi di costruire vini nei più svariati modi. Lo stesso non si può dire per il Sauvignon Blanc, un'uva con caratteristiche totalmente diverse dallo Chardonnay, che grazie alle sue peculiarità, in particolare quelle aromatiche, non consente la stessa "libertà" di produzione. I suadenti aromi del Sauvignon Blanc sono ricchi di fascino e piacere, evocano i fiori, la frutta, soprattutto quella esotica, e il passaggio in legno cambierebbe drasticamente questi affascinanti aromi. Inoltre il Sauvignon Blanc è più acido dello Chardonnay, pertanto un deciso passaggio in legno lo renderebbe poco equilibrato, a meno che non si provveda a produrlo con uve mature tali da produrre un'adeguata quantità di alcol. Certamente lo Chardonnay non può vantare la stessa forza aromatica del Sauvignon Blanc e pertanto gli aromi aggiuntivi ceduti dal legno risultano essere di buon supporto e, quando usato in modo equilibrato, non disturbano gli aromi dell'uva, comunque presenti. Si deve comunque ricordare e osservare che nel mondo ci sono molti produttori che per scelta, con lo scopo di produrre determinati stili di vini, decidono di passare in legno il Sauvignon Blanc, così come produttori che preferiscono evitare il passaggio in legno per lo Chardonnay. Come sempre, si tratta comunque di una questione di gusti personali.

ABC VINO

## Spagna

La lunga tradizione enologica ha contraddistinto da sempre il paese, qui il vino e l'uva sono stati testimoni della storia di queste terre da oltre duemila anni

La Spagna è, a pieno titolo, uno di quei paesi che hanno fatto la storia e il successo del vino Europeo nel mondo, un ruolo che di certo ricopre da molti secoli. Per secoli i vini della Spagna, uno su tutti, il celebre Jerez, o Xérès, come lo chiamano i Francesi, oppure Sherry, il consueto nome con cui è noto in Inghilterra e nei paesi in cui si parla la lingua inglese,

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2003 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

hanno vissuto momenti di splendore che li hanno resi celebri in diversi paesi. Ciò che colpisce maggiormente della Spagna, come paese vitivinicolo, è la sua spiccata vocazione per le sue uve autoctone, in questo paese sembra che la massiccia "invasione" da parte delle cosiddette uve "internazionali" non abbia avuto un chiaro successo, com'è invece accaduto in altri paesi del mondo. Un aspetto che, da se, rende la Spagna un paese speciale, non solo per i buoni vini che riesce a produrre. Nonostante il vino sia parte delle tradizioni di queste terre da tempi immemorabili, se si esclude la fama e le particolarità dello Jerez, tuttavia la produzione di qualità è un percorso che il paese ha intrapreso solamente in tempi recenti. La nuova e rinata qualità dei vini Spagnoli è pienamente espressa nei suoi generosi vini rossi, in particolare quelli di Rioja, e come sempre, nella conferma di quello straordinario vino, il Jerez, unico e affascinante nel suo genere.

La storia dell'enologia in Spagna ha origini piuttosto antiche. Le prime notizie relative alla viticoltura risalgono al periodo fra il 4000 AC e il 3000 AC, mentre le prime produzioni di vino si fanno risalire durante l'era dell'occupazione Cartaginese, nel II secolo avanti Cristo. Con la conquista da parte dei Romani delle terre Spagnole occupate da Cartaginesi, avvenuta nel 206 AC al termine delle seconde guerre Puniche, si hanno anche le prime notizie sul commercio di vino Spagnolo alla città di Roma. A quei tempi il vino Spagnolo era anche commercializzato, oltre che in Italia, anche in Francia, nella Valle della Loira, in Bretagna, in Normandia e in Inghilterra, principalmente distribuito alle truppe dei soldati Romani posti alla guardia delle frontiere con la Germania. Il vino Spagnolo fu inoltre citato, nelle loro opere, da Columella, da Publio Ovidio Nasone nella sua *Ars Amatoria* e, in particolare, da Plinio il Vecchio e da Marziale che decantano le qualità del vino di Tarragona.

Dopo la caduta dell'Impero Romano e la conseguente conquista da parte dei Visigoti, non ci sono notizie certe circa la viticoltura e la produzione di vino in Spagna, tuttavia si pensa che continuò anche durante questo periodo. Dopo la disfatta dei Visigoti da parte dei Mori nel 711, la produzione di vino, sorprendentemente, non subì repressioni a causa delle leggi Islamiche osservate dai Mori, anzi, la produzione di vino continuò e la sua vendita era gravata da tasse. Con la conquista delle terre Spagnole da parte dei Cristiani, verso la metà del XIII secolo, si registra nuovamente esportazioni di vino dalla Spagna verso altri paesi dell'Europa, in particolare l'Inghilterra. A quei tempi la qualità del vino Spagnolo era piuttosto imprevedibile, da ordinario a ottimo; ciò che era più attraente, dal punto di vista commerciale, nei vini Spagnoli era il fatto che fossero prodotti in una zona piuttosto calda e pertanto ricchi di



Fig. 1: La Spagna

alcol, una caratteristica per la quale spesso venivano usati per adulterare vini di altre zone carenti di alcol.

Agli inizi del 1500 il successo del famoso vino di Jerez iniziò a crescere, grazie anche alla posizione privilegiata di questa città, in prossimità dell'Oceano Atlantico e pertanto facile scalo per navi mercantili, e si diffuse rapidamente, soprattutto nelle corti Inglesi. Il successo dello Jerez fu tuttavia legato alle alterne vicende politiche di quei tempi sia della Spagna e dell'Inghilterra, il principale consumatore, tanto che gli Inglesi, in conseguenza degli aspri rapporti con la Spagna a causa di guerre fra i due paesi, imposero pesanti tasse sul vino Spagnolo. La fama del vino di Jerez riprese solamente dopo il 1820, da parte di intraprendenti commercianti, dopo un lungo periodo di crisi commerciale del paese. Sulla scia del successo del vino di Jerez si unirono quelli di Malaga che insieme riuscirono a spodestare il "dominio" dei vini di Porto e di Madeira.

Il Jerez era probabilmente l'unico vino Spagnolo sul quale veniva posta la maggiore attenzione; verso la metà del 1800 diversi cronisti riportavano le approssimative e le ordinarie pratiche enologiche riservate ai vini fermi, qualcosa che li identificava in ogni modo tranne che di qualità. Le tecniche di produzione di vino fermo in Spagna erano a quei tempi differenziate fra sud e nord, mentre a nord si preferiva la conservazione in botte, al sud si lasciava il vino in tini di terracotta, inoltre, in Spagna erano soliti conservare il vino in pelli di maiale conciate con resina che in genere alterava il vino. Queste tecniche di produzione non lasciavano certamente sperare in un buon progresso dell'enologia del paese. Come in tutti gli altri paesi dell'Europa, alla fine del 1800 arrivarono anche la fillossera e l'oidio, devastando in modo drastico la viticoltura del paese, lasciando danni nelle varie zone e che richiesero molti anni per potere riprendere la propria attività. I danni inflitti dalla fillossera furono così ingenti che molte delle specie autoctone della Spagna si sono estinte.

La ripresa dell'enologia dopo i danni della fillossera introdussero in Spagna la produzione di un nuovo tipo di vino, gli spumanti metodo classico, definiti *Cava* tanto da divenire una parte importante dell'enologia Spagnola; attualmente la Spagna è il maggiore paese del mondo, in termini di quantità, per la produzione di questa tipologia di vini. Nel 1926 si definisce la prima regione a denominazione d'origine della Spagna, la Rioja, mentre nel 1932 viene introdotto nel paese il primo sistema di qualità Spagnolo. Nel 1933 Jerez viene riconosciuta come regione a denominazione d'origine seguita nel 1937 da Malaga. Dopo un periodo di recessione, durante gli anni 1930 e 1940, sia per le vicende politiche interne, sia a causa della seconda guerra mondiale, negli anni del 1950 l'enologia Spagnola mostra nuovamente segni di ripresa, caratterizzata principalmente dalla produzione di ingenti quantità di vini ordinari da parte di cooperative. Il rilancio della produzione enologica di qualità in Spagna riprese all'inizio degli anni 1980, quando le condizioni economiche e politiche del paese consentirono un sostanziale sviluppo di opportunità unitamente agli investimenti operati da aziende vinicole con lo scopo di avviare una stabile condizione per la produzione di vini di qualità. Negli ultimi venti anni la Spagna sta dimostrando di possedere enormi potenzialità enologiche; i suoi vini continuano ad imporsi e a farsi apprezzare ovunque nel mondo, particolarmente quelli rossi.

## Il Sistema di Qualità Spagnolo

Il sistema di qualità Spagnolo, che prende il nome di *Denominación de Origen* (Denominazione d'Origine), abbreviato con *DO*, fu introdotto nel paese per la prima volta nel 1932 e fu successivamente rivisto e modificato nel 1970. L'ente che si occupa della regolamentazione delle zone di produzione a denominazione d'origine è l'*INDO*, *Instituto Nacional de Denominaciones de Origen* (Istituto Nazionale delle Denominazioni d'Origine) con sede a Madrid. Il sistema presenta similitudini con gli analoghi sistemi Francese (AOC) e Italiano (DOC), prevedendo zone delimitate di produzione, pratiche di coltivazione e di produzione vinicola, rese per ettaro, tempi minimi di maturazione prima di potere essere immessi nel mercato, oltre a indicazioni specifiche sull'etichettatura.

Circa il 50% della produzione Spagnola è ascritta alla categoria *DO* e ognuna di queste è controllata da un *Consejo Regulador* che ha il compito di verificare le procedure di produzione oltre a valutare ogni singolo vino con lo scopo di accertare i giusti requisiti di appartenenza. Le categorie di qualità per i vini Spagnoli si dividono in:

- **Vino de Mesa, VdM** - Vino da Tavola prodotto con uve coltivate in diverse regioni del paese
- **Vino de la Tierra, VdIT** - Vino prodotto in una zona determinata, in genere più estesa delle DO. Equivale, in termini generali, all'IGT (Indicazione Geografica Tipica) dell'Italia o ai *Vin de Pays* Francesi
- **Denominación de Origen, DO** - Vino prodotto in una regione a denominazione di origine e regolato da specifiche leggi
- **Denominación de Origen Calificada, DOCa** - (Denominazione d'Origine Qualificata) Vino prodotto in una regione di denominazione d'origine di alta qualità. Rappresenta il livello più alto del sistema Spagnolo ed è stato introdotto nel 1991. Attualmente solo la regione della Rioja appartiene a questa categoria

Nelle etichette dei vini rossi si trovano spesso delle indicazioni, che in accordo alle leggi vinicole della Spagna, indicano il periodo di affinamento subito dal vino prima di essere immesso nel mercato. L'affinamento può essere stato svolto in contenitori di legno o acciaio oppure in bottiglia.

- **Joven** - Vino giovane che in genere è stato affinato per circa un anno
- **Crianza** - Per i vini rossi, vino con almeno due anni di cui almeno uno in botte. Per i vini bianchi o rosati, affinamento per almeno sei mesi in botte. La dicitura *Crianza* è in genere regolata dalle singole DO che ne prevedono le modalità di affinamento. La dicitura *Sin Crianza* riportata in etichetta indica un vino che non ha ricevuto un periodo minimo di affinamento ed è stato quindi imbottigliato giovane
- **Reserva** - Indica i vini qualità prodotti in particolari e favorevoli annate. Per i rossi, indica un vino che ha subito un affinamento di almeno tre anni di cui almeno uno in botte. Quando è riferito ai vini bianchi o rosati, indica un periodo di affinamento di almeno due anni di cui almeno sei mesi in botte

- **Gran Reserva** - Vini di qualità prodotti in particolari e favorevoli annate. Per i vini rossi, indica un affinamento minimo di cinque anni di cui almeno due in botte. Quando è riferito a vini bianchi o rosati, indica un periodo di affinamento di almeno quattro anni di cui almeno sei mesi in botte

## Zone di produzione

La Spagna possiede la maggiore superficie coltivata a vite del mondo, tuttavia è il terzo paese produttore di vino, dopo Italia e Francia, a causa dell'elevata quantità di vigneti vecchi, con produzioni piuttosto contenute, piantati in zone aride o poco fertili. Nonostante la Spagna sia prevalentemente conosciuta per i suoi vini rossi, in realtà è un'uva bianca ad essere la varietà più coltivata del paese, l'*Airén*, principalmente comune nelle pianure centrali della Mancha, a sud di Madrid, con la quale si producono vini piuttosto ordinari. Una caratteristica della Spagna, dal punto di vista enologico, è rappresentata dall'ammirevole uso che si fa nel paese delle uve autoctone; in Spagna il fenomeno delle cosiddette "uve internazionali" sembra non avere mai avuto particolari consensi degni di nota.

L'uva più rappresentativa della Spagna, per quanto riguarda le varietà a bacca rossa, è certamente il Tempranillo, con il quale si producono gli imponenti vini della Rioja, mentre fra le varietà a bacca bianca troviamo l'Albariño con il quale si producono interessanti vini bianchi, e con buoni aromi, nella regione della Rías Baixas. L'enologia Spagnola è ancora fortemente legata alle sue tradizioni, una di queste è quella di affinare i vini in botte per periodi molto lunghi che possono arrivare anche a oltre venti anni. Va comunque osservato che il generale cambiamento dei gusti, e quindi delle richieste di mercato, tendono a favorire in Spagna l'uso di pratiche più "moderne", anche qui, come altrove, si tendono ora a preferire vini più freschi e fruttati.

## Rioja

Questa zona è certamente la più famosa di tutta la Spagna, prevalentemente per la produzione di vini rossi, imponenti, ricchi e complessi. Attualmente la Rioja è l'unica regione della Spagna a potersi fregiare della *Denominación de Origen Calificada, DOCa*, il livello più alto del sistema di qualità Spagnolo. Nonostante siano i vini rossi quelli che hanno reso celebre la Rioja per oltre un secolo, in questa regione si producono anche vini bianchi e rosati. La Rioja si trova a nord del paese, a circa cento chilometri dalla costa Atlantica, e si estende lungo il corso del fiume Ebro. I vigneti sono coltivati su una pianura piuttosto estesa e che si trova ad un'altitudine di 450 metri, prevalentemente piantati con uve Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano, per quanto riguarda le varietà a bacca rossa, e con uve Viura, noto anche con il nome di Macabeo, Malvasia e Garnacha Blanca, per le varietà a bacca bianca. La Rioja è divisa in tre sottozone, Rioja Alavesa, Rioja Alta e Rioja Baja, di cui le prime due sono da considerarsi di maggiore interesse.

La maggior parte della produzione è incentrata sui vini rossi prodotti con uva Tempranillo, che vengono solitamente affinati in legno per periodi piuttosto lunghi, fedeli ad una tradizione enologica del paese, come in nessun'altra parte del mondo. Anche se la pratica del lungo affinamento in botte comincia

ad essere progressivamente abbandonata in favore di periodi più brevi, alcuni produttori continuano a fare maturare i loro vini anche per periodi di oltre quattro anni. Questi lunghi affinamenti conferiscono i caratteri tipici di questi vini rossi, aromi complessi e "terrosi" oltre a struttura. Nella Rioja lo stesso trattamento viene riservato anche ai vini bianchi, lungamente affinati in legno a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia, tuttavia va osservato che alcuni produttori, oramai la maggior parte, non affinano i propri bianchi favorendo quindi il tipico e carattere fruttato e fresco.

### Ribera del Duero

In questa regione si producono principalmente vini rossi da uve Tinto Fino, noto anche come Tinta del País, da molti considerata come una mutazione genetica del Tempranillo. La regione si trova a nord di Madrid, a circa 200 chilometri di distanza, e si estende lungo il corso del fiume Duero. In questa zona non si registrano produzioni di rilievo di vino bianco, va comunque osservato che si produce una modesta di vino rosato, generalmente prodotti con una Garnacha, prevalentemente per uso locale. Anche i vini rossi di questa regione sono da considerarsi come i migliori esempi di tutta la Spagna: robusti, concentrati e ricchi. Anche qui, come nella Rioja, il lungo affinamento in botte è una pratica piuttosto comune e diffusa. Va comunque considerato che le botti, così come nella Rioja, non sono mai di primo passaggio e il legno utilizzato è di provenienza Americana.

### Priorato

Questa piccola regione vinicola, di antiche tradizioni enologiche, è da considerarsi fra le più interessanti zone di tutta la Spagna. Si trova vicino Tarragona, nella Catalogna, di fronte al mare Mediterraneo. La regione si sta facendo progressivamente largo fra le zone di qualità, prevalentemente per i vini rossi, tanto che i suoi vini sono spesso più ricercati di quelli della Rioja e di Ribera del Duero. Le uve principalmente coltivate nella regione sono tutte rosse, in particolare la Cariñena, conosciuta in Francia come Carignan e in Italia come Carignano, e la Garnacha, oltre a vigneti piuttosto contenuti di Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. I vini del Priorato sono piuttosto strutturati e robusti, alcolici e tannici, concentrati e ricchi, prodotti con uve provenienti da vigneti con rese piuttosto basse. Diversamente dalla Rioja e da Ribera del Duero, nel Priorato i vini non vengono classificati in *Crianza*, *Reserva* e *Gran Reserva* e vengono solitamente affinati in botti di rovere Francese piuttosto che rovere Americana.

### Rías Baixas

Contrariamente alla maggioranza delle regioni vinicole della Spagna, questa zona è particolarmente nota per i suoi vini bianchi, a differenza delle altre zone che si concentrano principalmente su quelli rossi. Qui l'uva *Albariño* è la protagonista indiscussa del panorama enologico della zona. Praticamente ogni bottiglia di vino prodotta nella Rías Baixas riporta nell'etichetta il nome di quest'uva. Il notevole successo mondiale dei vini di questa regione sono stati determinati in larga parte dalle nuove pratiche enologiche e, soprattutto, dal fatto di affinare e fermentare i vini in contenitori di acciaio piuttosto

che in legno, facendo emergere pienamente le interessanti e piacevoli caratteristiche dell'*Albariño*. La zona si trova a nord del Portogallo, a ridosso della costa Atlantica ed è parte della Galizia.

In Spagna l'uva *Albariño* è praticamente coltivata nella sola Rías Baixas ed è pressoché assente in tutte le altre regioni. Le caratteristiche principali dei vini prodotti con quest'uva sono una spiccata e piacevole aromaticità, molto piacevoli anche nel gusto, vengono prodotti e affinati in contenitori d'acciaio e vanno bevuti, al fine di apprezzare maggiormente le loro migliori caratteristiche, in giovane età.

### Penedès

La regione del Penedès rappresenta, di fatto, un'eccezione nell'enologia Spagnola. Questa interessante regione della Catalogna, in prossimità di Barcellona, è caratterizzata da una produzione vinicola piuttosto variegata e, a differenza delle altre regioni del paese, qui si trova una buona presenza di uve "internazionali". Il vino che principalmente contraddistingue il Penedès è certamente il *Cava*, vini spumanti prodotti con il metodo classico. La produzione dei *Cava* in questa regione è piuttosto antica, i primi spumanti metodo classico furono prodotti nel 1872, e sono questi vini quelli che hanno reso celebre la regione nel mondo. I *Cava* sono principalmente prodotti con uve Xarel-lo, Parellada e Macabeo, tre varietà di uve locali a bacca bianca, oltre ad un crescente uso di Chardonnay. Queste uve sono anche utilizzate per la produzione di vini bianchi fermi. Esistono inoltre, e sono da considerarsi come rarità, i *Cava Rosé* che devono il loro colore alle uve Cabernet Sauvignon, Garnacha e Monastrell, da sole oppure usate insieme.

La regione del Penedès produce anche ottimi e interessanti vini fermi, sia bianchi, sia rossi, prodotti con uve locali e uve internazionali. Le uve bianche principalmente coltivate nella regione sono quelle già menzionate per la produzione di *Cava*, mentre le uve a bacca rossa includono Cariñena, Garnacha, Monastrell, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon e Merlot.

### Jerez

La zona, situata nell'Andalusia, a sud della Spagna, è nota per la produzione dell'eccellente e affascinante vino fortificato che prende il nome della città in cui maggiormente si produce. Parlare dello Jerez, o Xérès o Sherry, come è comunemente noto rispettivamente in Francia e in Inghilterra, rendere piena giustizia a questo strepitoso vino, che ha vissuto gloriosi fasti nel passato, richiederebbe certamente una maggiore e migliore trattazione. Tristemente, lo Jerez è attualmente da considerarsi uno dei più sottovalutati vini del mondo, solo recentemente la sua produzione sta rivivendo un periodo di ricrescita, eppure è un vino che meriterebbe ben altre attenzioni. Questi vini sono straordinariamente complessi, ricchi e prodotti con metodi specifici e affascinanti che conferiscono loro caratteristiche assolutamente uniche. Gli Jerez sono disponibili in diversi stili, dagli eleganti *Fino* ai suadenti *Oloroso*. Fra gli stili fino, secchi e freschi, troviamo i *Manzanilla*, *Fino*, *Amontillado* e *Palo Cortado*, mentre fra gli stili Oloroso, corposi, scuri e talvolta dolci, troviamo i *Oloroso*, *Cream* e *Pedro Ximénez*.

La produzione degli Jerez, in genere con titoli alcolici che vanno dai 15 ai 22 gradi per effetto della fortificazione, cioè dell'aggiunta di alcol, è complessa e richiede lunghi tempi di

lavorazione, mediante il famoso metodo *Solera*, oltre ad una specifica tecnica che conferisce loro il tipico carattere ossidato detto "rancio". Le uve coltivate nella zona e utilizzate per la produzione di Jerez sono esclusivamente bianche: Palomino, Moscatel e Pedro Ximénez.

### Altre Zone di Produzione

Fra le altre zone di interesse enologico della Spagna troviamo Valdepeñas, dove si producono vini rossi leggeri; Navarra, vicino alla Rioja, nota per la produzione di vini rosati; Somontano, situata ai piedi dei Pirenei, produce ottimi vini bianchi da uve Chardonnay e Chenin Blanc, oltre a buoni rossi prodotti da uve Monastrell, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero; Rueda, principalmente nota per i vini bianchi prodotti con uva Verdejo; Toro, situata vicino alla Rueda, ad ovest della Ribera del Duero, dove si producono rossi da uve Tempranillo.

GUSTO DI VINO

## La Degustazione dei Vini Rossi

Dopo le delicate e affascinanti fresche fragranze di fiori dei vini bianchi, questo mese prendiamo in esame la valutazione dei vini rossi

I vini rossi, certamente più complessi nella loro valutazione rispetto a quelli bianchi, sono generalmente considerati, nell'immaginario comune, i vini per eccellenza. Questa tipologia di vini, prodotta con metodi diversi rispetto ai bianchi, possiede caratteristiche organolettiche specifiche da richiedere un'adeguata strategia di valutazione che consenta l'individuazione e l'apprezzamento dei suoi fattori tipici. In termini generali, ciò che si è visto per i vini bianchi, non trova la stessa efficacia di applicazione per i vini rossi, principalmente a causa della presenza di fattori diversi assenti in qualunque altro vino. Le differenze sono immediatamente evidenti a partire già dall'aspetto, i profumi poi sono diversi, spesso risultato dell'affinamento in botte, e nel gusto prendono parte altri elementi che non troviamo in altri vini, come l'astringenza.

### Il Colore

Il colore di un vino rosso, anche dalla semplice valutazione sommaria, consente di stabilire alcune delle sue caratteristiche principali. La gamma dei colori in questi tipi di vino è piuttosto vasta, determinata dalla tipologia dell'uva, la zona e le pratiche di coltivazione, il modo in cui è stata vinificata e lo stato di evoluzione, in altre parole, il suo grado di maturazione. Una prima considerazione che si può fare sul colore di questi vini è che, contrariamente al vino bianco che con il tempo tende a scurire, i vini rossi tendono a schiarire con il tempo.

Parlando del colore dei vini rossi è necessario dire che, contrariamente a quello che in genere si crede, l'intensità del suo colore non è sempre segno di qualità. L'intensità dei vini rossi va valutata in accordo alla varietà dell'uva utilizzata per la sua

produzione e, in modo particolare, alla capacità colorante dell'uva, vale a dire, dalla quantità di pigmenti che contiene, non da ultimo, dal modo in cui sono state vinificate. Un vino rosso che ha un colore poco intenso potrebbe indicare una condizione assolutamente normale e coerente per certe tipologie di uva, ma potrebbe anche indicare un periodo di macerazione breve, oppure uve provenienti da raccolti con rese elevate o da una stagione piuttosto piovosa. Per rendere chiaro il concetto, si possono osservare i colori di due vini molto diversi fra loro, come un Cabernet Sauvignon e un Pinot Nero, e accorgersi che, nonostante entrambi siano degli ottimi vini, quello prodotto con Pinot Nero avrà sicuramente un colore meno intenso dell'altro. Non tutte le uve sono uguali, a partire anche dal colore dei vini che producono.

In gioventù i vini rossi presenteranno, in modo più o meno evidente e a seconda dell'uva con cui sono stati prodotti, delle forti sfumature blu o porpora, rilevabile prevalentemente nel bordo della massa liquida e tenendo inclinato il bicchiere. Con il passare del tempo queste sfumature blu e porpora tenderanno a scomparire e il colore del vino assumerà una tonalità più decisa verso il rosso e in particolare al rubino, per poi assumere tonalità granate e, con l'avanzare del processo di maturazione, le tonalità rosse tenderanno a diminuire assumendo tinte colore mattone e aranciate, per poi giungere, al termine del suo ciclo di vita a colori marroni o mogano, segno di un declino giunto al suo termine oppure di forti ossidazioni. Si deve comunque osservare che attraverso l'evoluzione dei colori si può unicamente stabilire lo stato di evoluzione della maturazione del vino, non la sua età intesa come quantità di anni trascorsi dalla vendemmia. La velocità del processo di maturazione è dipendente da diversi fattori, fra questi l'uva con cui un vino è prodotto e lo stato di conservazione, e la quantità di tempo in cui un vino raggiunge uno specifico stato di maturazione è variabile da vino a vino. Va inoltre ricordato che le informazioni più attendibili sullo stato di maturazione di un vino si ricavano dalla sfumatura del colore, cioè dal colore del bordo della massa liquida in un bicchiere inclinato, piuttosto che dalla sua tonalità, cioè dal colore complessivo della massa liquida. Di seguito si riportano le comuni tonalità dei colori per i vini rossi e le informazioni che queste in genere forniscono:

- **Rosso Porpora** - Questo è il tipico colore dei vini giovani, e nel caso in cui le tonalità azzurre o viola siano molto pronunciate, si può trattare anche di un vino immaturo che ha terminato da poco il processo di fermentazione. Va comunque osservato che non tutti i vini giovani mostrano questo colore; le diverse varietà di uve possiedono quantità e qualità di pigmenti molto diverse fra loro, pertanto le uve che sono piuttosto ricche di pigmenti azzurri/viola tenderanno a produrre vini che in gioventù saranno caratterizzati da questo colore e in altri casi ancora, la tonalità porpora sarà evidente anche quando il vino ha raggiunto un grado di maturazione avanzato
- **Rosso Rubino** - Rappresenta il colore del primo grado di maturazione che segue la gioventù con la perdita della tonalità porpora. In termini generali, i vini rossi giungono a questo colore dopo circa uno o due anni di maturazione. Questo colore è certamente quello più comune nei vini rossi e, in casi particolari di vini prodotti con determinate uve, potrebbe anche rappresentare il migliore grado di maturazione che ne consente l'apprezzamento. Per i vini

destinati a lunghi periodi di maturazione, questo colore è da ritenersi come indice di gioventù

- **Rosso Granato** - Questo colore è in genere indice di un vino il cui processo di maturazione sta procedendo verso la piena maturità lasciando alle spalle la sua gioventù. Dipendentemente dalla tipologia di vino e dall'uva con cui è fatto, questo colore è in genere rilevabile dopo due o quattro anni di maturazione e può anche accompagnare l'evoluzione dei vini rossi anche per molti anni prima di raggiungere la piena e completa maturità
- **Rosso Mattone/Aranciato** - Rappresenta la tonalità di colore che è tipica dei vini che hanno finalmente raggiunto la piena e completa maturazione svolta in ottime condizioni di conservazione. Si deve osservare che non tutti i tipi di vini, dipendentemente dalle uve con cui sono prodotti e la tecnica di vinificazione, possono raggiungere questo stato conservando allo stesso tempo ottime caratteristiche organolettiche. Per certi vini, che andavano certamente consumati in gioventù, questo colore indica la perdita e la degradazione delle loro migliori caratteristiche. Si deve inoltre osservare che questo colore può anche essere causato dall'ossidazione, pertanto il vino non sarà più apprezzabile. Nel caso in cui si tratti di ossidazione, questo può essere facilmente confermato dall'esame olfattivo. Questo colore, quando rilevato in vini giovani, può essere indice di una rapida maturazione probabilmente a causa di temperature di conservazione troppo elevate. Il tempo necessario ai vini in ottime condizioni per raggiungere questo colore, in termini generali, può variare fra i cinque e i dieci anni, per determinati vini, anche tempi più lunghi
- **Mogano** - Nel caso in cui questo colore sia rilevabile nella tinta del vino, cioè nel suo colore complessivo, è il risultato di una forte ed eccessiva ossidazione oltre al segno di malattie degenerative, pertanto un vino non più bevibile. Questo colore assume connotazioni positive solo e solamente in rari, rarissimi vini di grande qualità, che hanno raggiunto l'apice di una grandiosa maturazione svolta in condizioni di conservazione eccellenti. Si rileva, in caso di grandissimi vini, dopo una maturazione in bottiglia di oltre venti anni e, spesso, questi vini possono rimanere in ottime condizioni anche per altre decine di anni, prima di volgere al declino. Va ripetuto che questa condizione appartiene a pochi, pochissimi vini; nella maggior parte dei casi, così come nel caso in cui si rilevano sfumature ambra, quando si rileva in vini maturati per qualche anno, assume sempre una connotazione negativa

## Gli Aromi

La gamma aromatica dei vini rossi è piuttosto ampia, soprattutto, è piuttosto alta l'aspettativa del degustatore quando si trova di fronte un vino rosso. Questa tipologia di vini è considerata, almeno dalla maggioranza degli enofili, il vino per eccellenza, pertanto ci si aspetta sempre caratteristiche superiori rispetto alle altre tipologie di vini in ragione di questo "pregiudizio". In realtà la varietà aromatica dei rossi appare più complessa per effetto della sua maggiore versatilità e predisposizione alla maturazione, una caratteristica che consente

agli aromi di evolversi e assumere connotazioni "importanti". Tuttavia si deve ricordare che i vini rossi sono il prodotto di un frutto, l'uva, pertanto saranno proprio gli aromi di frutta, come in qualunque altro vino, quelli che più frequentemente saranno percepibili nel suo quadro olfattivo.

Mentre nei vini bianchi si trovano con maggiore frequenza aromi di fiori, nei vini rossi a prevalere sono gli aromi di frutta, in particolare di frutti a buccia o polpa rossa, come per esempio il lampone, la fragola e la ciliegia, o nera, come per esempio il ribes nero, la mora e il mirtillo. Non mancano comunque gli aromi floreali, anche se meno frequenti rispetto alla frutta, come rosa, violetta, peonia o ciclamino. Gli aromi di frutta fresca saranno tipici dei vini rossi giovani così come di vini che iniziano il processo di maturazione. Con il passare del tempo gli aromi di frutta fresca cominciano ad evolversi fino ad arrivare ad aromi di frutta cotta e, in particolare, di confetture e, ancora più tardi, di canditi. Anche gli aromi di frutta secca, come la nocciola o il fico secco, non mancano durante il processo di maturazione di un vino rosso e questi aromi emergono dopo lunghi periodi di maturazione. Nei vini rossi si possono inoltre percepire, durante il processo di maturazione, aromi di erbe condimentarie a aromatiche, come il rosmarino, il timo e la menta.

Durante l'evoluzione del processo di maturazione dei vini rossi, si sviluppano altri aromi, che in genere non hanno origini fruttate, in conseguenza a fattori sia di produzione, sia di origine evolutiva. I più semplici da rilevare sono gli aromi conferiti dal legno durante il periodo di affinamento in botte. Questi aromi possono ricordare il tostato, l'affumicato e la vaniglia. Non mancano nemmeno aromi "insoliti" quali il caffè, il cacao, il cioccolato e il tabacco, così come aromi di spezie quali cannella, noce moscata, chiodo di garofano, coriandolo e pepe. In certi vini e in seguito a lunghi tempi di maturazione, possono comparire anche eleganti aromi di catrame. Un aroma che si trova spesso nei vini rossi, soprattutto in quelli di qualità, è la liquirizia, un aroma elegante che quando presente conferisce un tocco di classe.

Il lungo affinamento dei vini in bottiglia da luogo alla riduzione, cioè la progressiva diminuzione di ossigeno, che con il passare del tempo contribuisce alla formazione e allo sviluppo di aromi complessi e particolari, frutto di anni di una paziente e lunga maturazione. Gli aromi che spesso hanno origine da questa condizione sono di natura animale e *selvatica*, uno stadio che viene in genere annunciato, nei vini soggetti a questi tipi di evoluzione, dall'aroma di cuoio. La serie degli aromi "animali" si evolve nel tempo fino ad arrivare a vere e proprie sensazioni di pelliccia di animale, di pelo bagnato, di selvaggina e di cacciagione, fino ad arrivare agli aromi di zibetto e secrezioni di muschio.

Inoltre la gamma aromatica dei vini rossi si arricchisce, in certi casi, con essenze balsamiche, come l'eucalipto, il pino, la resina e l'incenso, così come aromi di natura vegetale come il peperone e il tartufo. In particolare, l'aroma di peperone, specialmente quello verde, può essere indicativo sia sulla varietà, sia sul livello di maturazione delle uve utilizzate per produrre il vino. Questo aroma identifica in modo particolare le uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, talvolta è presente anche nel Merlot, tuttavia si può rilevare anche in vini prodotti con uve non perfettamente mature al momento della vendemmia. Altro aroma che spesso indica un'uva specifica è quello

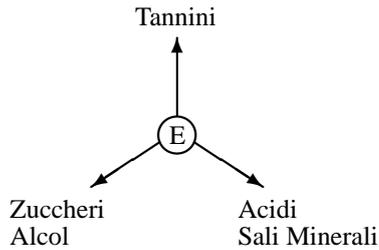


Fig. 2: L'Equilibrio nei Vini Rossi

di pepe, generalmente associato all'uva Syrah, tuttavia lo si può trovare anche in altri vini specialmente se affinati in botte. La violetta è un aroma che in genere identifica l'uva Nebbiolo e l'uva Sangiovese, così come la rosa è una caratteristica dell'uva Brachetto.

## Il Gusto e l'Equilibrio

Durante la valutazione gustativa, i vini rossi risultano essere più complessi rispetto ai vini bianchi. Responsabile di questa "complessità" è dovuta all'astringenza, conferita dalla presenza di tannini, sia ceduti dal legno della botte, sia quelli estratti dalle bucce dell'uva. L'astringenza, o tannicità, di un vino rosso è un elemento che gioca un ruolo fondamentale nella determinazione dell'equilibrio. Un elemento fondamentale capace di equilibrare l'astringenza nei vini rossi è l'alcol che, fra l'altro, avrà anche il compito di equilibrare l'eventuale acidità e la sapidità del vino. Il diagramma riportato in figura 2 illustra la relazione dei vari elementi presenti in un vino rosso e la determinazione dell'equilibrio.

Va osservato che la tannicità e l'acidità tendono ad esaltarsi a vicenda, pertanto un vino rosso, al fine di risultare equilibrato, se è caratterizzato da una decisa tannicità avrà un'acidità piuttosto contenuta, viceversa, un vino rosso fresco, cioè con acidità pronunciata, non potrà essere tannico. Di conseguenza, l'alcol, responsabile per la sensazione pseudocalorica di "bruciore", dovrà essere presente in quantità tali da equilibrare la somma delle quantità di tannini e di acido.

## Applicazione Pratica

Il migliore modo per comprendere i vini rossi, così come per qualunque altro tipo di vino, è quello di valutarli personalmente con i propri sensi. L'applicazione pratica che proponiamo per i vini rossi consente di valutare le diverse caratteristiche organolettiche e, soprattutto, il modo in cui la diversa presenza dei singoli elementi influiscono sull'equilibrio. Per svolgere l'applicazione pratica che vi proponiamo è necessario procurarsi tre vini: un Cabernet Sauvignon giovane in purezza prodotto nel Friuli Venezia Giulia, un Merlot di due o tre anni di maturazione in bottiglia e affinato in barrique, possibilmente prodotto in Toscana o in California, e un Pinot Nero di due o tre anni prodotto in Borgogna o in Alto Adige.

Alla vista i tre vini si presentano con colori e intensità piuttosto diverse. Il Pinot Nero avrà un colore più chiaro rispetto

agli altri e presenterà una maggiore trasparenza, mentre il Cabernet Sauvignon e il Merlot avranno colori e sfumature più o meno identiche. La prima informazione che si ricava è che l'uva Pinot Nero ha una capacità colorante minore, cioè è più povero di pigmenti, rispetto alle altre due uve, non per questo produce vini di bassa qualità, tutt'altro, il Pinot Nero è considerato fra le grandi uve che producono vini di grande qualità. Questa prima valutazione dovrebbe aiutare ad eliminare il pregiudizio che i vini dal colore siano da considerare peggiori, a patto siano prodotti con criteri di qualità. Anche al naso i tre vini offriranno aromi diversi. Nel Pinot Nero si percepiranno aromi di ciliegia, lampone, ribes rosso e fragola, oltre ad aromi di vaniglia come segno del probabile affinamento in botte. Gli aromi del Merlot saranno piuttosto diversi. In questo vino si percepiranno, primi fra tutti, gli aromi di vaniglia e di rovere per effetto dell'affinamento in botte, tuttavia sarà inoltre possibile percepire chiari aromi di amarena, mirtillo, prugna, probabilmente anche accenni di mora, così come aromi di confetture e di violetta. Nel Cabernet Sauvignon emergerà un aroma che potrebbe sorprendere e che non ci si aspetterebbe trovare in un vino: l'aroma di peperone verde. Probabilmente questo "curioso" aroma non sarà quello dominante, tuttavia sarà ben riconoscibile in mezzo a buoni aromi di ribes nero, mirtillo, amarena e, con molta probabilità, anche eucalipto. Infine, si potrà cogliere, anche in questo vino, un aroma di vaniglia, segno dell'affinamento in legno.

Anche in bocca i vini si presentano in modi diversi. Il Pinot Nero apparirà in bocca più fresco, cioè più acido, rispetto agli altri due vini, e la sua astringenza, prodotta dalla tannicità, sarà piuttosto contenuta. Il Merlot presenterà un'acidità decisamente più bassa e si noterà invece una maggiore astringenza, seppure rotonda e piacevole, prodotta dai tannini. Il Merlot sembrerà avere una maggiore struttura e un maggiore corpo rispetto al Pinot Nero. Infine, il Cabernet Sauvignon presenterà un'astringenza maggiore rispetto agli altri due vini, una sensazione di tannicità più aggressiva e meno rotonda, e una buona struttura. Da notare che la quantità di alcol sarà più o meno la stessa per tutti e tre i vini, probabilmente fra i 12 e i 13 gradi, tuttavia i vini, che presentano tannicità diverse fra loro, risulteranno equilibrati. Nel Pinot Nero, che ha una bassa tannicità, l'equilibrio è ottenuto grazie alla maggiore quantità di acidi, mentre negli altri due vini l'acidità è più bassa in favore di una maggiore tannicità.

## I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



### Barbera del Monferrato Rossad'Ocra 2000 Cascina Maddalena (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◇◇◇

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela intensi aromi di frutta, in particolare di amarena, mirtillo, mora, prugna, violetta e accenni di vaniglia. In bocca e corrispondente al naso, ha un attacco fresco equilibrato dai tannini e dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Rossad'Ocra è affinato in barrique per circa 12 mesi.

*Abbinamento: Carne arrosto, Brasati con funghi, Formaggi stagionati*



### Monferrato Rosso Bricco della Maddalena 1998 Cascina Maddalena (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi puliti e intensi, in prevalenza di frutta, come amarena, mirtillo e prugna seguiti da aromi di violetta, china, pino, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il

naso, un attacco fresco e tannico comunque equilibrato dall'alcol, presente in buona quantità. Buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena e prugna. Questo vino è affinato in barrique per 12-15 mesi.

*Abbinamento: Selvaggina, Brasati e stufati con funghi, Formaggi stagionati*



### Grechetto dei Colli Martani Terre di San Nicola 2001 Di Filippo (Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 4,60

Punteggio: ◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime aromi puliti, intensi e piacevoli di ananas, banana, biancospino, gelsomino, limone, mela, nocciola, pera e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol. Intenso e molto piacevole. Il finale è persistente con netti e piacevoli ricordi di pera, limone e mela. Questo Grechetto è affinato in contenitori d'acciaio.

*Abbinamento: Pesce bollito, Crostacei, Pasta e risotti con verdure e pesce, Carne saltata, Antipasti*



### Colli Martani Sangiovese Riserva Properzio 1999 Di Filippo (Italia)

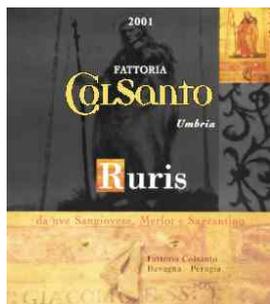
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi raffinati, puliti, intensi e gradevoli di amarena, mirtillo, prugna, violetta, carruba, liquirizia e vaniglia. In bocca ha un attacco decisamente tannico comunque equilibrato dall'alcol, una buona corrispondenza con il naso, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto che saprà dare il meglio di sé fra 2 anni, comunque già bevibile. Properzio è affinato in barrique.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne alla griglia, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Ruris 2001**  
Fattoria Colsanto (Italia)

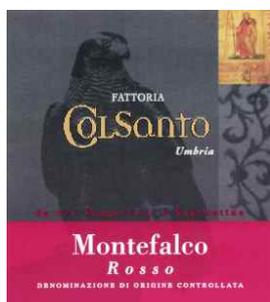
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Sagrantino

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti ed eleganti, in prevalenza di frutta, come amarena, mirtillo, mora, prugna e ribes seguiti da buoni aromi di vaniglia, caramello e cacao e accenni di peperone verde. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma ben equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Ruris è affinato per 10 mesi in barrique.

Abbinamento: *Carne arrosto, Formaggi stagionati, Paste ripiene*



**Montefalco Rosso 2001**  
Fattoria Colsanto (Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, gradevoli e puliti, in prevalenza di frutta, come amarena, lampone, mirtillo, mora e violetta seguiti da piacevoli aromi di vaniglia, liquirizia oltre ad accenni di caffè. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo vino è affinato per 15 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne arrosto, Stufati, Formaggi stagionati, Paste ripiene*



**Chianti Classico Lucarello Riserva 1999**  
Borgo Salcetano (Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo Nero

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso rivela gradevoli, intensi ed eleganti aromi, in prevalenza di frutta, come amarena, lampone, mirtillo, mora e prugna seguiti da intensi e buoni aromi di violetta e vaniglia su un fondo di cioccolato. In bocca è rotondo e molto equilibrato, con tannini già morbidi e buon corpo, sapori intensi e buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con piacevoli e puliti ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Questa riserva di Chianti è affinata per 24 mesi in barrique a cui segue un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Brasati con funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*



**RosSole 2000**  
Borgo Salcetano (Italia)

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

Prezzo: € 10,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, eleganti e raffinati di amarena, mora, prugna e ribes seguiti da buoni aromi di vaniglia, liquirizia e cacao oltre ad accenni di mentolo. In bocca è elegante e rotondo, con tannini piacevoli e buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. RosSole è affinato per 14 mesi in barrique a cui segue un lungo periodo di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Brasati, Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati, Selvaggina*



**Amarone della Valpolicella Classico Gioé 1997  
Santa Sofia (Italia)**

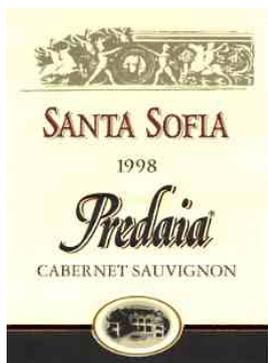
Uvaggio: Corvina (65%), Rondinella (30%), Molinara (5%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Il naso rivela personalità con aromi eleganti, intensi, puliti e raffinati in prevalenza di confetture. Si percepiscono buoni aromi di confettura di amarena, confettura di more e confettura di prugne seguiti da piacevoli e puliti aromi di amarena sotto spirito, cacao, caramello, cuoio, liquirizia, smalto, violetta e vaniglia. In bocca si presenta con un attacco tannico ben equilibrato dall'alcol, ottima corrispondenza con il naso, sapori intensi e di grande corpo. Il finale è persistente con piacevoli e netti ricordi di confettura di more, confettura di amarene e confettura di prugne. Un vino molto ben fatto. L'Amarone Gioé è prodotto in quantità limitate e solo in annate particolarmente favorevoli e matura per 48 mesi in botte e 8-12 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Arrostiti di carne, Formaggi stagionati, Selvaggina, Brasati, Stufati*



**Predaia 1998  
Santa Sofia (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (85%), Corvina e Rondinella (15%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso denota buona personalità con aromi eleganti, intensi, puliti e raffinati di amarena, mirtillo, peperone, prugna, ribes e violetta seguito da buoni aromi di vaniglia, tostato, caramello e cioccolato. In bocca è rotondo e equilibrato, con buona corrispondenza al naso, tannini gradevoli, sapori intensi e buon corpo. Il finale

è persistente con puliti e piacevoli ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Un vino ben fatto. Predaia è affinato per 12 mesi in barrique e per 24 mesi in botte a cui seguono 8-12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrostiti, Stufati, Brasati, Selvaggina, Formaggi stagionati*



**Amarone della Valpolicella Classico 1997  
Le Ragose (Italia)**

Uvaggio: Corvina (50%), Rondinella (20%), Molinara (20%), altre uve (10%)

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti ed eleganti e si percepiscono confettura di amarene, confettura di more, prugna e viola appassita seguiti da caramello, pepe bianco, cacao, noce e vaniglia. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico ben bilanciato dall'alcol, sapori intensi e di struttura. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna, confettura di more e confettura di amarene. Questo vino matura per 12 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4-5 anni di maturazione in botte.

*Abbinamento: Arrostiti di carne, Formaggi stagionati, Selvaggina, Brasati, Stufati*



**Amarone della Valpolicella Classico Marta Galli 1997  
Le Ragose (Italia)**

Uvaggio: Corvina (50%), Rondinella (20%), Cabernet (5%), altre uve (25%)

Prezzo: € 28,50

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime personalità con aromi gradevoli, puliti, intensi ed eleganti, in particolare di confetture, come confettura di amarene, confettura

di ciliegie, confettura di fragole e confettura di more seguiti da intensi e puliti aromi di amarena sotto spirito, caramello, ciocolato, pepe rosa, prugna, viola appassita e vaniglia. In bocca denota ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e grande struttura. Il finale è persistente con puliti ricordi di confettura di more, confettura di ciliegie e prugna. Un vino molto ben fatto. Questo Amarone matura per 3 mesi in vasche d'acciaio e per due anni in botte a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno un anno.

*Abbinamento: Arrostiti di carne, Formaggi stagionati, Selvaggina, Brasati, Stufati*



**Rosso Antonello 1999**  
**Carlo Hauner (Italia)**

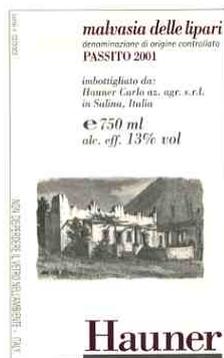
Uvaggio: Calabrese, Sangiovese, Corinto Nero

Prezzo: € 13,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso rivela aromi puliti, intensi ed eleganti, in prevalenza di frutta, di amarena, mirtillo, mora, prugna e carruba seguiti da buoni aromi di rosa appassita, violetta, cacao e vaniglia. In bocca ha una buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli e puliti ricordi di amarena e prugna. Rosso Antonello è affinato in barrique a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati, Brasati*



**Malvasia delle Lipari Passito 2001**  
**Carlo Hauner (Italia)**

Uvaggio: Malvasia delle Lipari (95%), Corinto Nero (5%)

Prezzo: € 18,00 (500ml)

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Semplicemente un grande vino. Alla vista si presenta con un bellissimo colore giallo ambrato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Il naso esprime grande personalità con aromi intensi, eleganti, raffinati, ricchi e gradevoli di confettura di albicocche, confettura di pesche, canditi, dattero, fico secco, fiori secchi, mandorla, marmellata d'arance, miele, nocciola, scorza d'agrume seguito da un piacevole aroma di rosmarino. In bocca è ricco e suadente, con giusta dolcezza, morbido con sapori intensi, molto equilibrato. Eccellente corrispondenza con il naso. Il finale è molto persistente con piacevoli e lunghi ricordi di albicocca, pesca, miele, scorza d'agrume e canditi. Un vino molto ben fatto, straordinario anche degustato da solo. Questa Malvasia delle Lipari è prodotta con uve da vendemmia tardiva che vengono successivamente fatte appassire su graticci. Il vino matura per 18 mesi a cui segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta e in particolare di mandorle, Formaggi stagionati e piccanti*

PRODUTTORI

## Villa Matilde

Il Falerno è stato uno dei primi grandi vini che si produssero in Italia, decantato e apprezzato ovunque in tempi antichi, oggi questa grandiosa pagina di storia enologica continua la sua tradizione grazie all'impegno di questa cantina

Il *Falerno*, prestigioso vino famosissimo durante l'epoca dell'antica Roma, da sempre ha suscitato l'interesse di studiosi della storia enologica, decantato e apprezzato in antichità, per molto tempo sembrava fosse praticamente scomparso dallo scenario vinicolo, rimanendo legato alla sua prestigiosa fama, quasi una leggenda, dei fasti che ne videro il pieno splendore. Il Falerno affonda le sue radici nell'antichità classica. Fu un vino molto apprezzato in quei tempi e Plinio il Vecchio riteneva che avesse qualità terapeutiche, Orazio lo considerava il suo vino preferito, così come lo era per Virgilio che nel secondo libro delle *Georgiche* scrisse «*Nec cellis ideo contende Falernis*» (Perciò nessun vino può essere paragonato con il Falerno). Molti altri personaggi illustri dell'epoca Romana decantarono le qualità e la nobiltà del vino Falerno, la cui massima diffusione si ebbe con Giulio Cesare. In epoca più recente fu apprezzato dagli Zar di Russia e fu preferito da molti cortigiani del re Gustavo di Svezia tanto da divenire il vino ufficiale di Palazzo.

Dopo un florido periodo di splendore e fama, che continuò fino al tutto il 1800, la produzione di Falerno si arrestò bruscamente per oltre mezzo secolo a causa delle violente devastazioni di Fillossera che distrussero il 95% dei vigneti. Ai catastrofici effetti della fillossera sopravvissero solamente poche viti che costituirono in futuro il materiale base sul quale il Falerno sarebbe risorto grazie alla passione di un avvocato napoletano, Francesco Paolo Avallone, padre di Salvatore e Maria Ida, attuali proprietari di Villa Matilde, che in gioventù era stato assistente di Diritto Romano presso l'Ateneo Napoletano e nei suoi studi effettuati sui testi dei grandi autori classici,



Una veduta dai vigneti di Villa Matilde

spesso trovava citazioni di elogio per questo grande vino. Affascinato dalle testimonianze scritte nelle grandi opere classiche sul vino Falerno, circa 45 anni fa l'avvocato Francesco Paolo Avallone decise che avrebbe tentato di fare rivivere questo leggendario vino. L'avvocato Avallone iniziò i propri studi e, in collaborazione con alcuni ricercatori dell'Università di Agraria di Napoli, avviò un progetto il cui fine era quello di individuare le caratteristiche ampelografiche delle uve utilizzate in epoca Romana per la produzione del Falerno, deducendole dai testi di Plinio, Catone, Columella e di tutti quei scrittori che direttamente e indirettamente avevano lasciato testimonianze utili alla definizione delle varietà di uva utilizzate.

A seguito di queste ricerche preliminari si iniziarono a svolgere indagini sugli antichi territori del Falerno, in particolare la zona del Massico, in modo da verificare se esistevano ancora delle uve che avessero i requisiti stabiliti dalle ricerche. Al termine di queste ricerche si individuarono con certezza i vitigni che dovevano essere utilizzati e si individuarono esattamente 20 piante che possedevano i requisiti tanto cercati: 10 erano di Aglianico, cioè l'antico *Hellenico*, un vitigno introdotto nelle colonie della Magna Grecia dalle popolazioni Micenee che si insediarono nell'Italia meridionale, 5 di Piediroso, così chiamato per il caratteristico colore del raspo; due varietà d'uva che opportunamente vinificate e maturate avrebbero dato vita al Falerno rosso, e 5 di Falanghina, da cui si produceva il Falerno bianco, il famoso *Vinum Album Phalanginum* citato nei testi della celebre Scuola Medica Salernitana. Sembra che il nome Falerno derivi dalla deformazione del termine *Phalanginum* in *Phalernium*; pertanto è probabile che l'originale vino Falerno sia stato quello bianco.

Utilizzando queste poche piante rimaste in vita come materiale su cui ricostruire la fama del Falerno, fu condotto un paziente lavoro di riproduzione svolto da esperti vivaisti che consentì di salvare e moltiplicare quelle poche e preziose piante rimaste in vita e che si erano salvate dalle devastazioni della fillossera. Vennero accuratamente selezionate le piante madri, dalle quali fu prelevato il materiale necessario per potere procedere agli innesti su barbatelle immuni al temibile parassita e così, poco alla volta, si ricostruirono i vigneti in quelle colline dell'*Ager Falernus* che per secoli avevano prodotto uva non abbondante ma della migliore qualità. Le piante originali sono ancora presenti nell'Azienda Villa Matilde e ogni volta si rende necessario il reimpianto di nuove barbatelle, le viti da utiliz-

zare per la propagazione vengono prelevate proprio da quella vecchia vigna. Così, dopo oltre un secolo di assenza, le prime bottiglie di Falerno tornarono sulle tavole degli appassionati.

La produzione attuale di Villa Matilde, oltre a comprendere i vini "Falerno del Massico", offre anche altri vini, sia bianchi, sia rossi, prodotti con uve locali. Il Falerno del Massico è prodotto sia bianco, sia rosso, utilizzando l'antico uvaggio, fedele alla tradizione storica di questi vini. Il bianco è prodotto esclusivamente con Falanghina, mentre il rosso, di cui si produce nelle migliori annate anche una riserva, è prodotto con uve Aglianico e Piediroso. Con le stesse uve si producono inoltre tre vini "monovarietali" in purezza.

Nella produzione dei vini bianchi, troviamo il "Tenuta Pietre Bianche", un vino giovane e fresco prodotto in prevalenza da Falanghina e Coda di Volpe. Il "Falerno del Massico Vigna Caracci" è un vino bianco prodotto con uva Falanghina proveniente da un piccolo vigneto di circa 3 ettari e situato nelle colline adiacenti il vulcano di Roccamonfina. L'uva viene raccolta a maturazione inoltrata in modo da esaltarne le caratteristiche aromatiche e il vino matura in barrique per circa 5 mesi. Altro vino bianco prodotto da Villa Matilde è "Campostellato", una particolare riserva di Falanghina prodotto con uve selezionate dalle quali si ottiene un mosto particolarmente ricco di corpo, aromi e acidità che si trasformerà in un vino di grande struttura.

Nella produzione dei vini rossi troviamo il "Terre Cerase", ottenuto da uve Aglianico, e "Poggio alle More", prodotto con uve Aglianico, Coda di Volpe Rosso e altre uve locali. Frutto di anni di selezione è il "Vigna Camarato", un vino prodotto con uve Aglianico provenienti dal vigneto omonimo, uno dei più vecchi e meglio esposti delle tenute collinari, ubicato alle pendici del vulcano di Roccamonfina. Il vino viene fatto maturare in botte e affinato in bottiglia per 18 mesi. Altro vino rosso interessante è il "Cecubo", prodotto con uve Piediroso, Abbuoto e Primitivo, maturato in botte. Con uve appassite di Falanghina, lasciate sulla pianta fino a Novembre inoltrato, si produce "Eleusi", un'eccellente *vendemmia tardiva*. Dopo la raccolta le uve vengono fatte appassire su graticci al sole e il mosto che se ne ottiene viene successivamente fermentato e affinato in barrique per tre mesi a cui segue un lungo affinamento in bottiglia. La produzione di Villa Matilde si completa con due grappe, entrambe prodotte con uva Falanghina, e l'olio d'oliva prodotto con le olive provenienti dagli oliveti di proprietà dell'azienda.



Un vigneto di Villa Matilde

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



**Falerno del Massico Bianco 2002  
Villa Matilde (Italia)**

Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un deciso colore giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela aromi eleganti, raffinati e delicati di acacia, ananas, banana, litchi, mela, nocciola, pera e pesca. In bocca ha un attacco piacevolmente fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buona corrispondenza con il naso, sapori intensi e piacevoli. Il finale è persistente con netti e puliti ricordi di ananas, pera e banana. Un vino ben fatto.

*Abbinamento: Pesce bollito, Crostacei, Pasta e risotti con verdure e pesce, Carne saltata, Antipasti*



**Falerno del Massico Rosso 2001  
Villa Matilde (Italia)**

Uvaggio: Aglianico (80%), Piediroso (20%)

Prezzo: € 6,70

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi fruttati, puliti e intensi di amarena, lampone, mirtillo, prugna, violetta e vaniglia. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso e ottimo equilibrio. Sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena. Questo vino è affinato in botte per 10-12 mesi.

*Abbinamento: Carne con funghi, Carne bianca arrosto, Formaggi freschi, Paste ripiene*



**Falerno del Massico Vigna Caracci 2001  
Villa Matilde (Italia)**

Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 10,60

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Il naso è elegante, fine e di personalità con aromi prevalentemente di frutta e una piacevole nota di aromi di legno che non disturba affatto il quadro olfattivo. Si percepiscono buoni e intensi aromi di acacia, ananas, banana, ginestra, litchi, mela, nocciola, pera, pesca e vaniglia. In bocca denota un piacevole attacco fresco ma pienamente equilibrato dall'alcol e buona corrispondenza con il naso. Buoni e intensi sapori di frutta, molto eleganti e piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas e pera. Un vino ben fatto e piacevole in cui si riconosce la tipicità dell'uva Falanghina. Questo vino è prodotto con criomacerazione e fermentazione in barrique a cui segue un affinamento in barrique per 5 mesi.

*Abbinamento: Antipasti di pesce, Paste e risotti di pesce, Pesce e crostacei*



**Cecubo 2000  
Villa Matilde (Italia)**

Uvaggio: Abbuoto (45%), Primitivo (35%), Piediroso (20%)

Prezzo: € 11,20

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino carico e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Il naso è carico di aromi puliti e intensi, prevalentemente di frutta, ben disposti e piacevoli. Si riconoscono buoni aromi di amarena, cacao, liquirizia, mirtillo, prugna, ribes, violetta e vaniglia. In bocca rivela un attacco tannico tuttavia ben equilibrato dall'alcol e un'ottima corrispondenza con il naso, intenso. Il finale è persistente con piacevoli sapori di amarena, mirtillo, liquirizia e prugna. Cecubo è affinato in barrique per 12 mesi.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati*



**Falerno del Massico Vigna Camarato 1999  
Villa Matilde (Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 22,50

Punteggio: ◇◇◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino carico e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso rivela personalità e aromi eleganti, raffinati, intensi e puliti di amarena, ciliegia sotto spirito, cioccolato, liquirizia, mirtillo, pepe, prugna, violetta e vaniglia. In bocca ha una buona corrispondenza con

il naso, un attacco lievemente tannico ma prontamente equilibrato dall'alcol, sapori intensi e di buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena e prugna. Un vino ben fatto. Vigna Camarato è affinato in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati*



**Eleusi Passito 2001  
Villa Matilde (Italia)**

Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 18,30 (500 ml)

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un bel colore giallo ambra carico e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Il naso rivela una grande personalità, con aromi eleganti, raffinati e puliti. Si riconoscono intensi e netti aromi di albicocca secca, canditi, caramello, confettura di mele cotogne, fico secco, litchi, mela cotta, miele, nocciola, noce e pera. In bocca rivela un'eccellente corrispondenza con il naso e una piacevole freschezza e dolcezza che rendono questo vino molto equilibrato. Il finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di albicocca secca, litchi, miele, fico secco e noce. Un grande vino. Eleusi è prodotto con uve lasciate appassire sulla vite fino a Novembre e viene fermentato in barrique a cui segue un affinamento in barrique per 3 mesi e un lungo affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, pasticceria secca, crostate di confettura*

**Villa Matilde** - S.S. Domitiana, 18 - Cellole (Caserta) Tel. 0823 932088 Fax 0823 932134 - **Enologo:** Riccardo Cotarella - **Anno fondazione:** 1963 - **Produzione:** 350.000 bottiglie - **E-Mail:** info@fattoriavillamatilde.com - **WEB:** www.fattoriavillamatilde.com

## Giornale di Cantina

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Il Franciacorta in Tavola

Si può essere artisti anche a tavola. Partendo da questo semplice concetto Emanuele Rabotti invita a sperimentare, gustare - anche osare ma, sempre con buon gusto - i suoi splendidi Franciacorta con una tavolozza in mano. All'insegna del divertimento l'azienda Monte Rossa ed Emanuele Rabotti (direttore e figlio della titolare Paola Rovetta) offre agli appassionati dei grandissimi vini un'occasione unica per provare "sul campo" come il Franciacorta, per troppo tempo relegato a vino da stappare solo per il brindisi finale, è, con le sue varie tipologie, un ottimo compagno per tutto il pasto. Si può quindi essere artisti a tavola dando libero sfogo al proprio estro creativo in un corso di degustazione vero e proprio chiamato "Il Franciacorta in Tavola" il quale offre a tutti gli appassionati alcuni suggerimenti per poter conoscere ed apprezzare al meglio tutte le sfumature e le sensazioni che il Franciacorta può ancora regalare. Partendo dal principio del piacere e, sfatando alcuni canonici divieti e tabù rispetto agli abbinamenti alimentari, l'azienda Monte Rossa propone un approccio con le bollicine affrancato da dogmi e pregiudizi in una sorta di "gioco del piacere" dove, il vero protagonista non è tanto il vino, il cibo o l'abbinamento ma il degustatore stesso, gioiosamente libero di scegliere l'abbinamento che più lo ispira, lo incuriosisce, lo diverte. "Master" in questo gioco del piacere saranno Giacomo Mojoli e lo stesso Emanuele Rabotti.

Visto il grande successo ottenuto dal primo corso svoltosi domenica 11 maggio l'azienda Monte Rossa ripeterà l'esperienza altre due volte: il 22 giugno e il 28 settembre 2003. Il corso, che durerà circa 3 ore, avrà luogo nella preziosa cornice della foresteria dell'Azienda agricola Monte Rossa incastonata nell'antico borgo di Bornato (Bs). La tenuta di Monte Rossa, sulla cima dell'omonimo colle da cui si spazia a 360° su un panorama mozzafiato, è una delle più significative dimore storiche della campagna bresciana. In particolare il corso "Il Franciacorta in Tavola" si articolerà in due momenti distinti. Nella prima parte teorica i relatori spiegheranno le regole per un corretto abbinamento cibo-vino, le tipologie del Franciacorta e i suoi abbinamenti più "di grido". La seconda parte del corso è invece dedicata esclusivamente alla sperimentazione "sul campo". Un piatto classico, uno innovativo ed uno azzardato, realizzati da Stefano Cervenì, chef del Ristorante Due Colombe di Rovato, verranno abbinati ai Franciacorta Brut, Extra Brut, Satèn, Brut Rosé Sec e Chabochon. Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione al corso "Il Franciacorta in Tavola". La prenotazione è obbligatoria e la quota di partecipazione è di € 45,00. Per informazio-

ni e prenotazioni ci si può rivolgere direttamente all'Azienda agricola Monte Rossa. Telefono 030 7254614 - 725066. Fax 030 7750061. Sito Internet [www.monterossa.com](http://www.monterossa.com) E-mail [info@monterossa.com](mailto:info@monterossa.com).

### Eima in Campo

Si svolgerà in Franciacorta la 29<sup>a</sup> edizione di EIMA in Campo, manifestazione dimostrativa di macchine agricole organizzata da UNACOMA (Unione Nazionale Costruttori Macchine Agricole). Promossa in collaborazione con l'Ente Nazionale per la meccanizzazione Agricola ENAMA, il DEIAFA dell'Università di Torino e il Consorzio per la tutela del Franciacorta, la manifestazione - che si terrà venerdì 6 e sabato 7 giugno 2003 in località Camignone di Passirano (BS) presso l'Azienda il Mosnel - è dedicata proprio alle tecnologie specifiche per il vigneto. Dalle ore 14 alle 18 del venerdì e dalle ore 9 alle 13 di sabato, dinanzi ad un pubblico di operatori del settore ed economici, attrezzature prodotte da cinquantacinque case costruttrici, saranno al lavoro nei vigneti della Franciacorta eseguendo tutte le operazioni colturali sulla vite possibili all'epoca della prova. EIMA in Campo offre l'opportunità di conoscere e confrontare dal vivo le più moderne ed innovative tecnologie meccaniche, grazie anche al supporto dei tecnici delle case costruttrici e di qualificati esponenti del mondo universitario e della ricerca. Il 6 giugno alle ore 9:30 presso l'Azienda il Mosnel, si terrà un Convegno tecnico sull'influenza delle tecniche colturali quali sfogliatura e cimatura, sulla qualità dei trattamenti parassitari e sulla qualità delle uve. Interverranno gli autorevoli professori Balsari dell'Università di Torino e Scienza dell'Università di Milano. La conclusione dell'incontro tecnico sarà tratta dal responsabile dell'Ufficio Tecnico del Consorzio del Franciacorta, dott. Fausto Campostrini. La partecipazione è libera.

Le giornate dimostrative di meccanizzazione agricola EIMA in Campo, che suscitano sempre grande interesse e registrano una notevole affluenza di pubblico, nascono nel 1992 come complemento dinamico all'EIMA - l'Esposizione internazionale delle industrie di macchine per l'agricoltura e il giardinaggio, che si tiene ogni anno nel mese di novembre alla Fiera di Bologna.

Per eventuale sosta in Franciacorta e visita alle Cantine: [www.franciacorta.net](http://www.franciacorta.net) oppure [www.stradadelfranciacorta.it](http://www.stradadelfranciacorta.it) Per ulteriori informazioni: Consorzio per la tutela del Franciacorta Tel. 030 7760477 - Fax 030 7760467

IL CAVATAPPI

## L'Abbinamento del Cibo con gli Spumanti

Le bollicine sono in genere associate ai momenti speciali e di festa, spesso dimenticate per l'abbinamento con il cibo, in realtà sono degli ottimi alleati della tavola

Con l'avvicinarsi della stagione estiva, le preferenze della gente si spostano più verso il consumo dei vini bianchi e dei vini spumanti, dimenticando, si fa per dire, i vini rossi fino a quando non tornerà la stagione fredda. In genere, nei pasti che si consumano nelle stagioni calde, le pietanze sono più semplici, meno elaborate, si preferiscono pesce e verdure, le preparazioni a base di carne diventano meno ricche e leggere, così come i condimenti per la pasta e per il riso. Anche la preferenza per i vini pone la sua attenzione su quelli più freschi e leggeri, meno impegnativi, soprattutto, quelli che possono essere serviti a temperature più basse, pertanto i vini bianchi sono ciò che maggiormente accompagnano i cibi delle stagioni calde. Eppure esiste una categoria di vini che sarebbero eccellenti per la stagione estiva, non solo da bere da soli, ma anche, e soprattutto, accompagnati con il cibo: i vini spumanti. Le cosiddette "bollicine", di cui ogni paese produttore di vini può offrire una vasta scelta di tipologie, hanno caratteristiche tali che li rendono estremamente versatili e adatti per la stagione estiva, soprattutto con le tipiche preparazioni culinarie di questa stagione, vengono serviti a basse temperature, una condizione che in genere è molto apprezzata nelle giornate calde. La versatilità di questi vini consente comunque un eccellente impiego per l'abbinamento enogastronomico in qualunque stagione.

### Una Ricca Scelta di Prodotti

I vini spumanti sono oramai prodotti da ogni paese vitivinicolo del mondo, la loro scelta sul mercato è vasta, con un'offerta ampia sia di prezzi, sia di tipologie. Fra tutti i paesi produttori di vino del mondo, certamente quelli che ricoprono un'importanza fondamentale nello scenario enologico con le "bollicine", prevalentemente per la quantità, e di certo anche la qualità, dei vini prodotti, sono la Francia, l'Italia e la Spagna, senza comunque dimenticare anche altri paesi in cui si producono discrete quantità di spumanti, come la Germania, il Sud Africa, l'Australia, gli Stati Uniti d'America e la Nuova Zelanda, così come altri paesi del mondo in cui certi produttori offrono vini di questo tipo.

La Francia, il paese per eccellenza che certamente viene associato più facilmente alle bollicine, offre una ricca scelta con i suoi *Champagne*, disponibili in stili e qualità diverse, esclusivamente prodotti con il *Méthode Champenoise*, o metodo classico della rifermentazione in bottiglia. La vasta scelta di Champagne, dagli *extra-brut* al dolce, dagli eleganti *Blanc de Blancs*, prodotti esclusivamente con uva Chardonnay, fino ai più corposi *Blanc de Noirs*, prodotti con uva Pinot Nero ed eventuale aggiunta di Pinot Meunier, senza dimenticare i *Rosé*, dai meno impegnativi, ma non per questo meno interes-

santi, *Sans Année*, cioè non millesimati e prodotti con vini di annate diverse, fino agli eleganti e ricchi *millesimati*, rendendo questo vino molto adatto all'abbinamento enogastronomico tanto da rendere possibile la formulazione di un pasto completo, dall'aperitivo fino al dolce, esclusivamente accompagnato da Champagne. In Francia sono inoltre prodotti altri spumanti con il metodo classico e che provengono da zone al di fuori della Champagne: i *Crémant*. Questi spumanti, anche se meno famosi dello Champagne, possono offrire delle ottime opportunità nell'abbinamento enogastronomico. Fra questi vini vanno certamente ricordati i *Crémant d'Alsace*, *Crémant de Die*, *Crémant de Bourgogne*, *Crémant de Loire*, *Crémant de Limoux* e *Crémant de Bordeaux*. In Lussemburgo, con lo stesso nome e con lo stesso metodo, si produce il *Crémant de Luxembourg*. Inoltre a Gaillac, sempre in Francia, si produce un vino spumante con il *Méthode Ancestrale*, che prende il nome di *Gaillac Mousseux*.

L'Italia offre una vasta scelta di vini spumanti e praticamente ogni regione ne produce di propri, spesso previsti anche dai disciplinari di produzioni delle varie DOC (Denominazione d'Origine Controllata), come, per esempio, l'Oltrepò Pavese e Trento. I *Franciacorta* sono certamente da considerarsi fra i migliori vini con le bollicine d'Italia, prodotti con il *metodo Franciacorta*, non molto diverso dal metodo classico. Questi vini, che per legge non possono essere chiamati con il generico termine *spumante* ma esclusivamente *Franciacorta*, sono disponibili in una vasta scelta di tipologie, diversi gradi di dolcezza, dagli estremamente secchi *Non Dosati* (o *Pas Dosé*, *Dosage Zéro*, *Pas Opéré* o *nature*) ai dolci *Demi-Sec*, dai raffinati *Satèn*, prodotti esclusivamente con uve Chardonnay e Pinot Bianco, fino ai più corposi *Franciacorta* in cui viene fatto uso anche del Pinot Nero, che includono anche il *Rosé*, dai *Senza Annata*, prodotti con vini di vendemmie diverse, fino ai raffinati e importanti *millesimati*. Una vasta e completa scelta di tipologie che permettono, anche in questo caso, la possibilità di accompagnare un pasto completo esclusivamente con *Franciacorta*.

Anche i *Talento*, prodotti in alcune regioni del nord Italia sono degli interessanti vini spumanti disponibili in diverse tipologie e prodotti con il *metodo classico*. I *Talento*, che sono in genere *Extra-Brut* o *Brut* e sono prodotti anche nelle versioni *riserva* e *millesimati*, offrono delle eccellenti opportunità nell'abbinamento enogastronomico. Un altro spumante secco prodotto in Italia e che è famoso in ogni parte del mondo è il *Prosecco di Valdobbiadene*, ottenuto principalmente con uva *Prosecco*, è un vino prodotto con il *metodo Charmat* ed è disponibile in diverse tipologie, in genere secco, fra le quali spicca quello *Superiore di Cartizze*. Anche il *Prosecco* offre interessanti possibilità nell'abbinamento enogastronomico. In Piemonte troviamo due spumanti dolci, celebri ovunque, l'*Asti spumante* e il *Brachetto d'Acqui*. L'*Asti Spumante*, o semplicemente *Asti*, è prodotto con uve *Moscato Bianco* che conferiscono una gradevole e spiccata aromaticità, unitamente alla caratteristica dolcezza, lo rendono particolarmente adatto all'abbinamento enogastronomico dei dolci. Il *Brachetto d'Acqui*, prodotto con uve *Brachetto*, affascina sia per il suo colore rosso chiaro, sia per il suo prorompente aroma di rosa e fragola, unitamente alla tipica dolcezza, lo rendono un ottimo vino abbinabile con i dolci.

Anche la Spagna offre un'ampia scelta di vini spumanti con i suoi *Cava*. Questi vini sono prodotti con il metodo classico e disponibili in diversi gradi di dolcezza, dagli estremamente secchi *Brut Nature* a quelli dolci, anche nelle versioni *Rosé*, prodotti sia *non millesimati*, sia *millesimati*, oltre a *riserva*. Anche i *Cava*, grazie alle tipologie di produzione, consentono l'accompagnamento di un pasto completo. Altri paesi che possono inoltre offrire vini spumanti, e adatti all'abbinamento enogastronomico, sono la Germania con il *Sekt*, un vino spumante ottenuto principalmente da uve *Riesling* e prodotto generalmente con il metodo *Charmat*; il Sud Africa che offre buoni spumanti prodotti con il *metodo classico*; gli Stati Uniti d'America, in particolare la California, con una produzione di spumanti metodo classico, così come l'Australia e la Nuova Zelanda.

## L'Abbinamento con il Cibo

L'abbinamento dei vini spumanti con il cibo può essere realizzato mediante la valutazione e la considerazione di due elementi fondamentali: il bicchiere in cui viene servito il vino e le qualità organolettiche specifiche dello spumante. Il bicchiere in cui si servirà lo spumante dovrà essere scelto in accordo alla tipologia e, in modo particolare, dal metodo di produzione del vino e dalla sua complessità aromatica. Gli spumanti prodotti con il metodo *Charmat* vengono in genere serviti in *mezzo-flûte*, calici non molto alti e poco ampi, che consentono di favorire comunque un corretto sviluppo del *perlage*, di certo non raffinato come quello dei *metodo classico*. Nel caso in cui il vino fosse prodotto con il metodo *Charmat lungo*, cioè con un periodo di elaborazione più lungo rispetto alla normale produzione, questo potrebbe avere sviluppato aromi più complessi e pertanto vanno valorizzati con una *flûte* dalla pancia più larga. Gli spumanti *metodo classico* non millesimati, si dovranno servire in *flûte*, mentre i millesimati vanno serviti nel *calice flûte*, un particolare bicchiere dalla base stretta e allungata con una pancia e un'apertura più larga che consenta un corretto sviluppo dei complessi aromi di questi vini. Gli spumanti dolci e aromatici sono gli unici che andranno serviti nelle coppe, basse e con apertura larga, consentiranno comunque l'apprezzamento dell'aromaticità del vino così come lo sviluppo degli aromi più delicati.

L'abbinamento degli spumanti con il cibo dovrà tenere in considerazione le due principali caratteristiche di questi vini: l'effervescenza e l'acidità, due fattori che risaltano in modo particolare nella degustazione dei vini con "bollicine". Benché queste due caratteristiche siano quelle dominanti e percettibili durante il primo impatto, negli spumanti si terrà inoltre in considerazione la quantità di alcol, la sua morbidezza, cioè la sua *rotondità in bocca* e, non meno importante, il suo grado di dolcezza. Va ricordato che uno spumante *brut*, anche se al gusto può apparire secco, in realtà può anche contenere 15 grammi di zucchero e anche se la percezione di dolce sarà notevolmente abbassata per effetto dell'anidride carbonica, questo contribuirà comunque alla morbidezza del vino. Anche la struttura sarà importante ai fini dell'abbinamento: spumanti prodotti con sole uve bianche, i cosiddetti *Blanc de Blancs*, avranno un corpo, cioè una struttura, minore rispetto a quelli prodotti con uve bianche e rosse, inoltre i *Blanc de Noirs* avranno un corpo ancora maggiore, e maggiore sarà addirittura

il corpo dei *Rosé*. La struttura del vino sarà inoltre determinata dal periodo di affinamento; in termini generali i *millesimati* avranno una struttura e una complessità maggiore rispetto ai *non millesimati*. Lo stesso vale anche per il metodo di produzione: gli spumanti elaborati con il *metodo classico* saranno più strutturati di quelli elaborati con il metodo *Charmat*. Per questi motivi, gli spumanti metodo *Charmat* precedono in genere i *metodo classico*, i *millesimati* seguono i *non millesimati*, i *Rosé* si servono dopo i bianchi. Anche il grado di dolcezza influisce sulla sequenza di servizio; inizialmente si serviranno i vini più secchi fino ad arrivare a quelli dolci.

L'effervescenza dei vini spumanti è particolarmente utile nell'abbinamento enogastronomico per accompagnare pietanze dal gusto tendenzialmente dolce, come per esempio i cereali, ricchi di amido e quindi pasta e riso, verdure e molluschi, così come pietanze che risultano grasse o che hanno condimenti grassi. La stessa funzione viene svolta anche dall'acidità, anch'essa presente negli spumanti, pertanto si dovrà considerare, in questo caso, che l'effervescenza e l'acidità di questi vini lavoreranno in sinergia contrastando perfettamente le sensazioni gustative grasse e tendenzialmente dolci dei cibi. Da queste due "semplici" considerazioni si potrebbe già stabilire, in termini generali, che un buon *risotto ai frutti di mare* può essere abbinato con un vino spumante.

L'alcol sarà invece utile ad equilibrare le sensazioni di *succulenza*, la reazione fisiologica della salivazione indotta da cibi ricchi di proteine, così come cibi conditi con ingredienti *untuosi*, caratteristiche che in genere si ritrovano nella carne, nei formaggi e in certe preparazioni elaborate di pesce. La morbidezza dello spumante, determinata anche dal suo grado di dolcezza, sarà utile all'abbinamento di piatti saporiti così come per gli ingredienti che avranno sapori tendenzialmente *aciduli* o *amarognoli*. La persistenza gusto-olfattiva degli spumanti risulterà utile per l'equilibrio di quelle pietanze dai sapori forti e persistenti, così come la struttura del vino sarà d'aiuto all'equilibrio di piatti elaborati e complessi. Infine, la dolcezza chiaramente percettibile di certi spumanti, come l'Asti e il Brachetto, ma anche degli Champagne dolci o dei Franciacorta demi-sec, saranno il perfetto abbinamento per i dolci e dessert, in particolare quelli preparati con creme e semifreddi.

Come si può vedere, ci sono elementi sufficienti per "demolire", finalmente, il pregiudizio che gli spumanti siano esclusivamente adatti per i momenti di festa e di celebrazione: le loro caratteristiche li rendono perfettamente e magnificamente utilizzabili per l'abbinamento enogastronomico, inoltre, rispettando le regole di successione dei vini, è certamente possibile accompagnare un intero pasto con sole bollicine e l'esperienza, provare per credere, sarà molto esaltante e ricca di piacevoli sorprese.

## Un Esempio Pratico: il Franciacorta

Il metodo migliore per verificare la validità di una teoria, qualunque essa sia, è quello di confermarla in pratica. Per provare l'efficacia e la versatilità delle bollicine nell'abbinamento enogastronomico, prenderemo come esempio il Franciacorta, grazie alla sua ricca e vasta disponibilità di tipologie, ci consentirà di utilizzarlo in accompagnamento alle diverse preparazioni culinarie. Il primo punto su cui ci soffermeremo è la scelta del giusto bicchiere. Il Consorzio per la Tutela del Fran-



Il Franciacorta, degustato nell'apposito calice studiato dal consorzio, è un eccellente compagno nell'abbinamento enogastronomico

ciacorta ha progettato un particolare ed efficace calice, riconoscibile dal marchio del Franciacorta, l'inconfondibile lettera "F" merlata, impressa sulla base di ogni calice. L'ampia e slanciata coppa consente il giusto sviluppo e apprezzamento del perlage, mentre la forma a tulipano arrotondato consentirà un adeguato sviluppo e apprezzamento degli aromi; un calice che certamente e giustamente esalta le migliori caratteristiche di questo eccellente vino.

Il Franciacorta è disponibile in diversi gradi di dolcezza e stili diversi; fattori che consentono a questo vino di essere tranquillamente e perfettamente utilizzato per l'abbinamento delle diverse portate che compongono un pasto, dall'aperitivo al dolce. Il **Franciacorta Non Dosato**, il più secco fra quelli disponibili, può essere servito come eccellente aperitivo, inoltre, si può accompagnare con antipasti a base di pesce, verdure e formaggi, crostacei in genere, così come anche paste e risotti a base di pesce e verdure. Il **Franciacorta Satèn**, prodotto esclusivamente con uve bianche, grazie alla sua eleganza e delicatezza, può essere servito come aperitivo, o abbinato ad antipasti e primi piatti a base di pesce e carni bianche, oppure su sformati di verdure. Il **Franciacorta Brut**, arricchito nella struttura dall'uva Pinot Nero, accompagna molto bene i primi piatti a base di pesce e di verdure, pesce arrosto e alla griglia, così come preparazioni di carni bianche, e in particolare il *millesimato*, carni rosse, arrosto o saltate e, nel caso di millesimati particolarmente strutturati, anche preparazioni di carne molto elaborate e ricche. Non da ultimo, questo Franciacorta può accompagnare formaggi freschi e anche grassi, come la robiola e la mozzarella, e cibi fritti, in particolare, le frittelle di pesce. Il **Franciacorta Rosé** sarà un giusto accompagnamento per salumi, anche saporiti, primi piatti a base di carne e di funghi, ricche preparazioni di verdure, come la *parmigiana*, pesce arrosto, ricche e saporite zuppe di pesce e di verdure, così come secondi piatti di carne rossa. Al termine del pasto, il **Fran-**

*ciacorta Demi-Sec*, grazie alla suo gusto dolce, accompagnerà degnamente un dessert a base di creme e di frutta, così come i semifreddi.

Infine, vogliamo concludere questo breve, ma significativo, elenco di esempi di abbinamenti enogastronomici a base di bollicine con un ulteriore suggerimento per una delle preparazioni della cucina Italiana più famose in tutto il mondo. Avete mai pensato di abbinare un Franciacorta Brut con un'invitante pizza? Questa colorata e golosa preparazione è una festa di ingredienti: la base, ricca di amidi, quindi tendenzialmente dolce, sarà ben abbinata all'effervescenza e alla freschezza, gli altri ingredienti, come il pomodoro, la mozzarella, i funghi, le verdure e i salumi, caratteristici in molte pizze, troveranno un fedele alleato nella ricchezza di queste "bollicine". Buon appetito!

NON SOLO VINO

## Il Caffè

Fra le bevande più conosciute e consumate del mondo, il caffè affascina per i suoi forti aromi e per il suo gusto

### Cenni Storici

L'origine etimologica del caffè è incerta. "Qahwah" indicava nella lingua araba una bevanda scura con effetti stimolanti ed eccitanti, a volte utilizzata anche come medicinale. Sembra che con il tempo "Qahwah" si sia trasformato nel turco "Quahvè" che significa appunto caffè. Altri sostengono che il nome derivi dalla regione in cui cresceva spontaneamente la "Caffa" in Etiopia. Tuttavia il termine scientifico esatto è "Coffea Arabica". Anche l'origine del caffè è controversa. Come per altre piante, la sua diffusione fu legata a guerre e colonizzazioni e, soprattutto, al commercio. Alcune etnie Africane ancora oggi fanno essiccare bacche di caffè, le tostano e ne ricavano dei pani ai quali aggiungono burro salato, ottime da consumarsi durante i viaggi. Anche i guerrieri arabi lo consumavano poiché la caffeina donava loro coraggio ed aggressività. Sembra che già fra i monaci Yemeniti era noto e le capre, che si nutrivano di certe bacche da un arbusto sempreverde, diventavano poi inquiete ed insonni. I monaci pensarono di utilizzare le proprietà di queste bacche per prolungare le loro veglie di preghiera. La bevanda comincia a diffondersi con il nome di "vino degli arabi", prima tra gli Egizi e successivamente fra i Turchi.

Nella seconda metà del 1700 le piantagioni erano concentrate nella fascia tropicale, pertanto furono i Francesi che, con le loro colonie, trassero i maggiori benefici dallo sfruttamento dei preziosi frutti. A partire dai primi anni del 1800 furono gli Inglesi a trarre considerevoli profitti commerciali legati allo sfruttamento delle piantagioni di caffè. Lo sfruttamento delle colonie Francesi, Inglesi, Spagnole e Portoghesi spostò la zona di coltivazione dall'area tropicale Asiatica all'America Latina. Nella metà del 1600 il caffè fa la sua comparsa in Europa e particolarmente a Marsiglia, Amsterdam, Parigi e Londra, dove iniziarono a nascere i primi caffè. Dal 1720 al 1882 in Italia

aprono ben 6 nuovi caffè. Nel 1727 nacquero le prime piantagioni a Para, in Brasile, per poi estendersi in tutto il paese sostituendo a volte le piantagioni di canna da zucchero. La produzione si estese fino a coprire, nei primi del 1900, ben oltre il 50% del fabbisogno mondiale.

Il consumo di caffè aumenta rapidamente e all'inizio del 1800 nell'isola della Martinica si sviluppano piantagioni che arrivano ad avere fino a 20 milioni di piante di caffè: in breve tempo la l'attività di coltivatore di caffè si estende in quasi tutte le isole delle Antille. Da questo momento in poi, lentamente, la produzione "Orientale" subirà un progressivo decadimento. Attualmente il Sud America copre quasi il 100% della produzione mondiale e il Brasile è il primo produttore per quantità, mentre la Colombia è il secondo per quantità ed il primo per qualità. Un altro paese importante nel panorama mondiale del caffè è la Costa d'Avorio, grande produttore della qualità Robusta. Per quanto riguarda la qualità Arabica, fra i maggiori produttori troviamo il Costa Rica, Guatemala, India, Vietnam, Yemen e molti altri ancora completano il quadro mondiale della produzione del caffè.

Si dice che dopo la sconfitta e la successiva cacciata dei turchi dalla città di Vienna rimasero incustoditi numerosi sacchi di chicchi scuri, mai visti, e nessuno sapeva come utilizzarli. Un certo Kolschitzky, che aveva soggiornato a lungo in Turchia, non si fece sfuggire l'opportunità, prese i sacchi ed aprì il primo caffè. In principio quella strana bevanda nera, dal gusto amaro non riscosse un grande successo, ma non appena vi fu aggiunto miele e latte il successo fu straordinario e non è cessato ancora ai giorni d'oggi.

### Consumo e Diffusione

In Italia il caffè venne importato dai Veneziani intorno al 1570, ma fu il Padovano Prospero Alpino ad introdurlo importandolo dall'oriente. Inizialmente solo i ricchi potevano permettersi il lusso di un caffè, la bevanda dal prezzo proibitivo veniva venduta solo in farmacia. Dopo la prima bottega del caffè molte altre ne seguirono tanto da diventare una bevanda ad alto gradimento; nel 1763 Venezia contava oltre 200 locali in cui si serviva caffè. Gli innamorati anziché regalare rose alle proprie fidanzate inviavano vassoi di caffè e cioccolato. Il caffè venne utilizzato anche come ristoratore e curativo tanto da essere prescritto da alcuni medici.

La bevanda era diffusa tra le popolazioni Arabe, Yemenite, Siriane ed Egiziane già nel secolo XIV, questi popoli già facevano uso del caffè per prolungare le veglie notturne. Nel XV secolo già erano presenti mescite pubbliche di caffè amaro e denso. Il caffè non ebbe sempre vita facile, ostacolato spesso dalle autorità religiose, poiché induceva i fedeli a disertare le moschee, per questo motivo diedero inizio ad una propaganda contro il caffè temendo per la loro autorità. Questo provvedimento non impedì comunque al caffè di diffondersi in tutto il paese e la diffusione fu tale da meritarsi il titolo di "vino dell'Islam"

In Francia il caffè fu introdotto da alcuni mercanti Marsigliesi verso il 1644 di ritorno dall'oriente e fu proprio in questa città che iniziarono a fiorire i primi negozi di caffè. La nuova bevanda iniziò ad avere successo fino a destare la preoccupazione dei viticoltori francesi, che cominciarono una propaganda denigratoria verso il caffè, senza avere gli esiti sperati, e

la popolazione continuò a chiedere caffè, permettendo la diffusione anche a Tolosa, Lione e Parigi, dove iniziarono a diffondersi negozi di caffè. Il vero successo del nuovo prodotto si ebbe solo dopo che la bevanda entrò a far parte delle abitudini della corte di Luigi XIV. Il Re era così entusiasta della bevanda tanto da prepararla personalmente anche quando aveva ospiti. Nel 1686, nei pressi della "comédie française", si aprì una nuova bottega di caffè che fu usata come prototipo negli altri paesi Europei. Tuttavia ci fu un'altra bottega che ebbe maggiore fama, *café Procope*, aperta sempre nei pressi della "comédie française", frequentata da celebri filosofi ed artisti, tanto da diventare un simbolo a livello europeo.

In Germania il caffè si diffuse lentamente a causa delle preferenze a favore della birra. Inesorabilmente, il caffè inizia a conquistarsi quote di mercato tanto da far registrare una leggera diminuzione nel consumo di birra. Fu un commerciante Inglese ad aprire il primo caffè in Germania e precisamente ad Amburgo, per poi estendersi a Francoforte, Lipsia e Berlino. Il crescente consumo di caffè arrivò a livelli tali da far preoccupare i potenti birrai, nonché a creare qualche problema al bilancio dello stato.

In Inghilterra fu introdotto grazie ad un commerciante, di ritorno da un viaggio in oriente, che portò con sé del caffè e cominciò a gustarlo in compagnia dei suoi amici. Ben presto altri lo imitarono. Cominciarono a nascere circoli dove ci si riuniva per gustare la nuova bevanda e per parlare e discutere. Visto il successo, alcuni lungimiranti commercianti iniziarono ad offrire la bevanda nei locali pubblici. La fortuna del caffè in Inghilterra fu inoltre sostenuta dal suo utilizzo, offerto come bevanda alternativa, per combattere la piaga dell'alcolismo. L'abitudine di costituire circoli esclusivi per consumare caffè escluse di alcune classi sociali e soprattutto la maggioranza delle donne, le quali si sentirono escluse dal consumo ed abbandonate dai mariti e iniziarono una campagna a sfavore della bevanda. Nel nuovo mondo il caffè arrivò con i colonizzatori europei intorno al 1670 e cominciò a diffondersi in tutte le città americane. Tuttavia la diffusione di massa si ebbe solamente dopo la metà del 1700.

La Svezia entra a fare parte della storia della diffusione del caffè a causa di un evento piuttosto curioso. Nel settecento nacquero due fazioni, una favorevole al tè ed una favorevole al caffè. Il diverbio crebbe a tal punto che il Re decise di fare un'esperimento per dimostrare, una volta per tutte, quale delle due bevande fosse superiore. Si dice che nelle carceri reali fossero detenuti due gemelli: il Re decise che ad uno doveva essere dato solo tè mentre all'altro solo caffè. Durante l'esperimento si osservarono i due soggetti ed attendere quale dei due fosse deceduto per primo. Il fatto curioso fu che sia i medici sia gli addetti ai controlli, così come lo stesso re morirono prima dei due prigionieri. A titolo di cronaca, il gemello costretto a bere il tè morì per primo, a causa dell'avanzata età e non per la bevanda che era costretto a bere, avvenuta all'età di 83 anni. L'altro morì centenario decretando la vittoria del caffè sul tè.

In Turchia, proprio quando il caffè comincia a diffondersi, i commercianti misero in circolazione la voce che Allah prima della creazione avesse bevuto tè e caffè. Durante il regno di Solimano il Magnifico, a Costantinopoli vennero aperti dei caffè riservati a persone rispettabili dove oltre a degustare la nuova bevanda ci si intratteneva per discutere e parlare. I celebri locali si diffusero ovunque.

## Qualità di Caffè

Fra tutte le specie conosciute, 60 appartengono al genere *coffea*, di queste solo 25 vengono commercializzate, e sono solo 4 le più importanti: *coffea Arabica*, *coffea Robusta*, *coffea Liberica* e *coffea Excelsa*. La *coffea Arabica*, coltivata soprattutto in Arabia, ha un profumo intenso ed aromatico, di cui la varietà più rinomata è senz'altro la "Moka", altre varietà sono la "Tipica", "Bourbon" e "Maragogype". La *coffea Robusta*, dalla caratteristica fioritura ad ombrello, produce grani che risultano più ricchi di caffeina e una volta torrefatti risultano molto profumati. La *coffea Robusta* scoperta in Congo è molto coltivata sia per l'abbondante produzione, sia per la resistenza alle malattie oltre che per l'adattabilità. Questa varietà è diffusa in India, Africa occidentale ed Indonesia. Dall'incrocio tra la *coffea Arabica* e *coffea Robusta* è stata ricavata la varietà Arabusta.

La *coffea Liberica*, originaria della Liberia e della Costa d'Avorio, è una pianta longeva, forte, molto resistente ai parassiti, anche se necessita di un clima adatto e abbondante acqua per crescere bene. Per questo motivo viene in genere usata per ottenere, tramite incrocio, altre varietà. Nonostante i suoi frutti siano di qualità inferiore, questi sono comunque profumati e gradevoli. La *coffea Excelsa* è una specie molto resistente alla siccità e alle malattie, dalla resa molto elevata, e i suoi grani danno un caffè molto profumato e gradevole simile alla qualità Arabica.

La pianta del caffè è diffusa in quasi tutto il mondo pertanto il periodo di raccolta è molto variabile e dipende dalla qualità e dal luogo in cui si coltiva. La condizione ideale consiste nel raccogliere le bacche al loro giusto momento di maturazione in modo da ottenere il massimo della qualità, tuttavia questa scrupolosa operazione svolta manualmente fa aumentare i costi di produzione e, per questo motivo, in alcuni paesi, vengono raccolte anche le bacche non ancora mature per risparmiare sui costi di manodopera a scapito della qualità.

Il consumo in Italia occupa un posto di rilievo importando oltre 320.000 tonnellate di caffè verde, metà Arabica e metà Robusta. Si stima che il consumo nei bar sia di circa 14 miliardi di tazzine. In Francia si preferisce un caffè più lungo e di cui si consumano circa 180.000 tonnellate. In Germania si preferisce un caffè dalla tostatura chiara, mentre gli Inglesi usano generalmente caffè solubile. I Finlandesi consumano in media 12 kg di caffè pro capite e sono molto esigenti in fatto di qualità. In Giappone il caffè, oltre ad essere molto caro, gode anche di alta considerazione dalla gente che gli ha perfino riservato un giorno di festa il 1 ottobre.

## Conservazione e Preparazione del Caffè

Il caffè può essere conservato in un normale sacchetto a temperatura ambiente, tuttavia va osservato che entro 2 settimane l'aroma si sarà disperso. Per ovviare questo inconveniente si può conservare il caffè in azoto, che gli assicura alcuni anni di durata. Il caffè tostato in grani o in polvere deve essere conservato sottovuoto per trattenere tutte le sue proprietà organolettiche. Considerando inoltre che durante il processo di tostatura si perde fino al 22% di umidità, il caffè è molto igroscopico e attira umidità e odori. Molti conservano accuratamente il caffè in contenitori ermetici, non considerando che la tempe-

ratura non deve mai scendere sotto i 10°C in quanto congelerebbe gli olii e i grassi naturali, pregiudicando l'aromaticità e quindi la preparazione di un buon caffè.

La tostatura, o torrefazione, avviene sottoponendo i grani ad una temperatura di circa 210°C finché il chicco assume un colore bruno scuro. Durante questo processo il chicco perde il circa 20% del peso, principalmente costituito da acqua. Questa operazione è estremamente delicata in quanto il chicco dovrà risultare uniformemente tostato all'interno così come all'esterno. Durante la tostatura gli oli interni, composti da oltre 600 sostanze chimiche, affiorano in superficie conferendo la tipica aromaticità al caffè.

Ci sono diversi modi per preparare il caffè e ogni paese ha le sue abitudini e le sue tradizioni. Uno dei metodi più diffusi è quello per mezzo di un "percolatore", l'acqua bollente viene lasciata cadere su un filtro di stoffa o di carta contenente caffè macinato. Fra i metodi più famosi è certamente il cosiddetto "Espresso all'Italiana" dove l'acqua a 90° e a 9 atmosfere di pressione viene spinta e fatta passare in un filtro pieno di caffè. Celebre anche il sistema alla Turca in cui la polvere del caffè macinato finissimo, quasi impalpabile, viene inserita insieme allo zucchero in un contenitore, quindi si aggiunge acqua bollente. Nella preparazione alla "Moka", l'acqua contenuta in una caldaia, per effetto dell'ebollizione, viene spinta attraverso un filtro superiore per poi defluire nella parte superiore della caffettiera. Per la preparazione di un buon caffè è bene ricordare che la polvere non deve essere pressata nel filtro e non deve contenere grumi, la fiamma deve essere moderata e la caffettiera deve essere pulita da tracce di caffè e senza fare uso di detersivi.

Dal punto di vista nutrizionale il caffè non è un alimento indispensabile per l'organismo, tuttavia alcune sostanze in esso contenute risultano benefiche per il nostro organismo. La caffeina è un alcaloide con azione stimolante a livello del sistema nervoso centrale ed in giusta dose provoca la liberazione di adrenalina. Quando assunta in giuste quantità fa bene all'uomo, ai suoi bisogni intellettivi e anche sessuali, e svolge un'azione difensiva per l'organismo. Il caffè è una bevanda "nervina" che agisce sul sistema nervoso centrale provocando un senso di benessere generale, promuovendo una maggiore condizione di vigilanza e attività sul lavoro non solo fisico, ma anche e soprattutto in quello che richiede maggiore prontezza di riflessi, tuttavia va ricordato che l'abuso è comunque dannoso per l'organismo.

## 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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile sul nostro sito [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com).

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin
2	↗	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori
3	↘	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia
4	↘	Semillon Sauvignon 2001, Cape Mentelle
5	↗	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998
6	↘	Château Lynch-Bages Pauillac 2000
7	↗	Shiraz 2000, Plantaganet
8	↗	Muffato della Sala 1999, Castello della Sala
9	↘	Chardonnay 2000, Planeta
10	↗	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread
11	↗	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio
12	☆	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills
13	↗	Trentino Bianco Villa Margon 2000, Fratelli Lunelli
14	☆	Meursault 2000, Bouchard Aîné & Fils
15	☆	Hill of Gold Cabernet Sauvignon 1999, Rosemount

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

## Annunci

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