

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 42, Giugno 2006

Il Rito del Vino

Da un punto di vista culturale, il vino è una bevanda carica di elementi rituali, non solo quelli attribuiti da alcune religioni, ma anche quelli di rilevanza sociale e tradizionale. Il vino ha sempre svolto un ruolo importante nelle culture nelle quali è presente: si può dire che la caratteristica rituale del vino sia nata con la sua "scoperta". Ogni aspetto legato al vino ha avuto - e continua ad avere - i suoi momenti e significati rituali, a partire dalla raccolta dell'uva. Per molti aspetti, la vendemmia assume ancora oggi un momento rituale, ha un significato sociale e di comunione piuttosto forte, nel quale uomini e donne si riuniscono e insieme lavorano per il medesimo obiettivo. Il ruolo rituale e sociale della vendemmia è stato ancor più forte nei decenni scorsi - e lo stesso si può affermare per qualunque altra attività agricola legata ai raccolti - quando nei vigneti si riunivano amici, parenti e vicini di casa, tutti insieme a lavorare per poi festeggiare con un ricco banchetto, fatto di piatti speciali che in genere non venivano consumati durante l'anno. Alla fine della giornata, la stessa comitiva continuava a festeggiare il momento di socialità con danze e musica, nelle quali il vino non mancava mai.

Oggi, significati religiosi a parte, i momenti rituali legati al vino e *praticati* da qualunque appassionato, vedono nel momento dell'apertura della bottiglia e del suo servizio la massima espressione. Questo è evidente a partire dal momento nel quale la bottiglia è presentata e tutti si attendono - con una *cerimonia* più o meno formale - la rimozione del tappo che precede la *libagione*. È proprio l'estrazione del tappo il momento più suggestivo, quello che lascia i presenti quasi con il fiato sospeso nell'attesa di avere la conferma che, per esempio, non sia alterato dal "temibile" odore di tappo, evenienza che lascia tutti delusi e scontenti. Ma quando invece, dopo avere estratto il tappo dalla bottiglia e giudicato in buone condizioni, nei visi dei presenti si nota subito un sorriso di sollievo e tutto è pronto per dare inizio alla cerimonia della *libagione*, spesso, con tanto di brindisi. Sembra paradossale, eppure l'esito di questo "delicato" rito è legato a un piccolo cilindro di sughero, alla sua estrazione e al modo con il quale si procede alla sua rimozione, compresi gli strumenti e le tecniche utilizzate.

Il rito dell'apertura della bottiglia, così come del suo ser-

vizio, sono così importanti nella cultura del vino, che si sono creati per questi due aspetti vaste e ricche produzioni di accessori, dai cavatappi ai calici, dai taglia capsule fino ai dischi da infilare nella bottiglia in modo da evitare inopportune e accidentali "gocce". Anche i tappi hanno subito dei cambiamenti nel corso degli ultimi dieci anni, infatti il dominio pressoché assoluto del sughero comincia a vacillare. Da anni si vedono nelle bottiglie tappi sintetici di colori e materiali diversi, non sempre accettati di buon grado dai consumatori, anzi, spesso considerati - ingiustamente - come il segnale di vini di qualità discutibile. A questi, in tempi recenti, si sono aggiunti anche i tappi in vetro, che esattamente come quelli sintetici, evitano i rischi del famigerato "odore di tappo", motivo di delusione di tante bottiglie aperte. L'introduzione di questi nuovi tappi nel mondo del vino - compresi quelli a vite e a corona - è stato motivo di scetticismo da parte dei consumatori, probabilmente per il fatto che i classici riti legati all'apertura e al servizio del vino abbiano, in un certo senso, perso un po' della loro dignità.

Se i tappi sintetici consentono ancora la *cerimonia rituale* dell'apertura della bottiglia, con tanto di cavatappi più o meno tecnologico, per i tappi di vetro, a corona e a vite, questo storico accessorio sembra non avere più spazio: un semplice gesto e la bottiglia è aperta, pronta per essere servita. Con questo genere di tappi, apparentemente, tutto il rito dell'apertura sembra essere un'inutile perdita di tempo, compreso il "rituale" controllo del tappo di sughero dopo la sua estrazione per assicurarsi della sua integrità e dell'assenza della fastidiosa presenza del tricloroanisolo. Con i tappi sintetici, compresi quelli a vite, a corona e di vetro, questo controllo sembra essere inopportuno e inutile, anche se si nota spesso - più per abitudine che per

Sommario

Il Rito del Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Côte d'Or, Côte de Beaune, Côte de Nuits	3
GUSTO DIVINO	
Cabernet Sauvignon a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Guido Berlucchi	10
Giornale di Cantina	13
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
La Cucina Cinese e il Vino	15
NON SOLO VINO	
Il Rabarbaro	17
Aquavitae	19
Wine Parade	19

DiWINEtaste OnLine

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

reale necessità - dopo l'apertura di una bottiglia con un tappo sintetico si procede ad annusarlo, proprio come richiede il rituale. Ma è veramente necessario tutto questo rituale per potere apprezzare un buon vino? Probabilmente no, ma vista la naturale predilezione degli esseri umani verso la tradizione, questo aspetto sembra assumere un ruolo di primaria importanza.

E che dire - infine - di alcuni produttori che hanno deciso di vendere alcuni dei loro vini in lattina, esattamente come si fa per la birra o le bevande gasate? Con le lattine, il rituale e la cerimonia dell'apertura, così come del servizio, sembra essere seriamente compromesso. Se con i tappi sintetici gran parte del rituale dell'apertura sembra essere assicurato - a parte il controllo finale del tappo - con gli altri tipi di tappi, questo suggestivo momento sembra passare in secondo piano. In realtà, non tutto è proprio perso. Anche se con i vini venduti in bottiglie con i tappi a corona o di vetro il rituale sembra essere semplice e immediato, con i tappi a vite si può comunque adottare una cerimonia tale da attirare l'attenzione dei presenti. Esistono infatti diversi metodi *rituali* per l'apertura di una bottiglia con tappo a vite, ovvio, nessuno di questi prevede l'uso di cavatappi e di lunghe procedure. La più comune, quella che sembra avere guadagnato il maggiore consenso fra gli appassionati di vino, prende in "prestito" parte delle tecniche previste per l'apertura di uno spumante.

Si afferra la base della bottiglia con la mano destra, mentre con la mano sinistra si tiene fermo il tappo. A questo punto si ruota la bottiglia con la mano destra - esattamente come per una bottiglia di spumante - in modo da sbloccare il tappo e il suo sigillo, confermato dal tipico rumore di rottura. Mantenendo la bottiglia con la mano destra, si appoggia ora il tappo sull'avambraccio sinistro e lo si fa scorrere fino alla mano, in modo da svitare il tappo che dovrà rimanere libero esattamente nel palmo della mano sinistra lasciando quindi la bottiglia aperta. Ora si può procedere con il servizio, opzionalmente, se proprio non se ne può fare a meno, annusare il tappo e verificare che sia in buone condizioni. Certo, un rituale diverso da quello più lungo e complesso riservato al tappo di sughero, ma pur sempre formale. Riti e tradizioni evolvono, cambiano con i tempi e si adattano alle nuove mode della società, e probabilmente anche il vino dovrà adeguarsi, esattamente come tanti altri aspetti legati alla vita degli esseri umani. In fin dei conti, quante altre tradizioni legate al vino sono oramai tramontate e sostituite da altre forme, probabilmente più adatte ai nostri tempi? E infine, non è forse la qualità e il piacere del vino che si verserà nei calici l'aspetto più importante? A cosa serve un rituale suggestivo e formale senza la qualità del vino contenuto nella bottiglia? Sicuramente si può rinunciare volentieri a

questi aspetti, a patto che le nuove soluzioni offerte dalla tecnologia garantiscano sempre e comunque una migliore qualità e integrità del vino. Alla salute!

La Posta dei Lettori

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

Leggo spesso che per contrastare gli effetti della fillossera, la vitis vinifera è innestata su radici di specie americane. Di quali varietà si tratta esattamente?

Andrew Lewis – San Diego, California (USA)

A causa del ridotto spessore della corteccia delle radici della specie *vitis vinifera*, gli attacchi della fillossera risultano efficaci indebolendo quindi la pianta. Un apparato radicale più forte, in particolare con una corteccia più spessa, rende vani gli attacchi di questo parassita. Le specie che offrono una maggiore resistenza agli attacchi della fillossera risultano essere la *vitis riparia*, la *vitis rupestris* e la *vitis berlandieri*, i quali apparati radicali sono solitamente innestati su piantine di *vitis vinifera*. Sono inoltre diffusi alcuni ibridi di origine europea, fra questi il celebre *AXR 1* - noto anche come *Aramon Rupestris* - un ibrido prodotto con *vitis vinifera* e *vitis rupestris*.



Qual è la differenza fra il Riesling e il Welschriesling (Riesling Italo)?

Annette Klöcker – Colonia (Germania)

Nonostante il nome, il Riesling Italo (Welschriesling) non ha nessun legame con il Riesling Renano, cioè con l'uva spesso definita semplicemente come *Riesling*. Le origini del Riesling Italo non sono molto chiare, tuttavia è un'uva che ben si adatta al clima dell'Europa centrale, zona dove è principalmente coltivata. L'uva è conosciuta con i nomi *Wälschriesling* in Austria, *Vlassky Riesling* nelle Repubblica Ceca e in Slovacchia, *Olaszriesling* in Ungheria, *Grasevina* o *Laskriesling* nei Balcani e *Riesling Italo* in Italia. Quest'uva è conosciuta per le sue alte rese nei vigneti e per questo motivo - se non è opportunamente coltivata - tende a produrre vini leggeri. Coltivato e vinificato con criteri di qualità, il Riesling Italo produce vini con pronunciati aromi di fiori, pur tuttavia completamente diversi da quelli prodotti con il Riesling Renano.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2006 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

ABC VINO

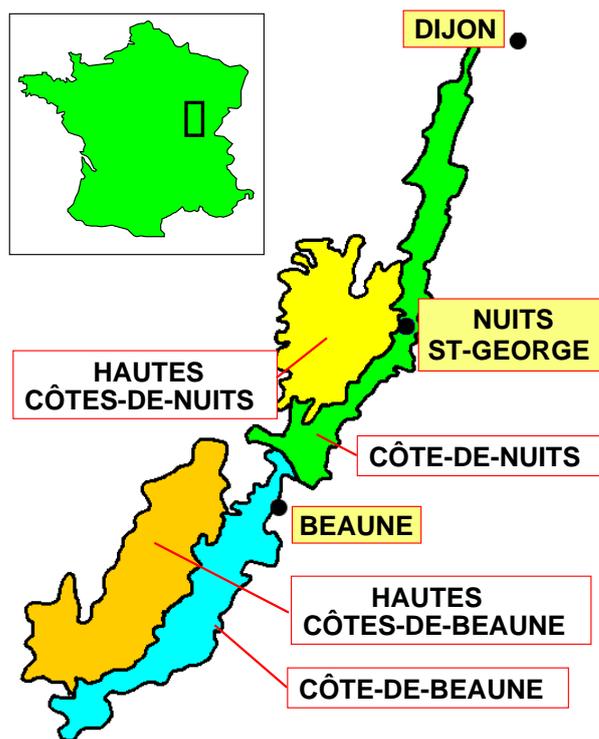
Côte d'Or, Côte de Beaune, Côte de Nuits

Cuore dell'eccellenza enologica della Borgogna, la Côte d'Or è la patria indiscussa di eleganti e straordinari vini da Pinot Nero e di prestigiosi Chardonnay

Se state pensando al Pinot Nero o allo Chardonnay, allora è inevitabile non collegare queste due uve con una zona precisa della Borgogna, con un nome carico di promesse e di buon auspicio: la Côte d'Or. Nonostante la sua traduzione letterale sia *Costa d'Oro*, il suo nome è in realtà l'abbreviazione di *Côte d'Orient*, cioè *Costa Orientale*. La Côte d'Or comprende quattro aree vinicole, delle quali le più importanti e famose sono la Côte de Nuits e la Côte de Beaune. Nonostante queste due aree siano famose per i loro vini da uve Chardonnay e Pinot Nero, la Côte de Nuits, nella parte settentrionale della Côte d'Or, è principalmente famosa per i suoi Pinot Nero, mentre la Côte de Beaune, nella parte meridionale, è conosciuta prevalentemente per i suoi Chardonnay, anche se è bene ricordare che in questa zona si producono anche eccellenti Pinot Nero. Nella Côte d'Or sono inoltre definite altre due aree vinicole: Châtillon - a nord della Côte de Nuits - le e Hautes-Côtes, definite sia per l'area di Beaune sia per l'area di Nuits.

La Côte d'Or, nonostante le sue piccole dimensioni che coprono una stretta fascia di territorio lunga appena 50 chilometri, è la zona vinicola più celebre della Borgogna e fra le più conosciute della Francia. La coltivazione della vite e la produzione di vino in queste terre risale a tempi molto antichi. Quando gli antichi romani arrivarono nella Borgogna nel 51 AC, il territorio era già occupato dai Celti che praticavano la viticoltura e quindi la produzione di vino. Ricerche archeologiche condotte nella zona, suggeriscono tuttavia che la produzione di vino nella Borgogna era già praticata nel 200 AC. Il vino era comunque un elemento importante già a quei tempi poiché, oltre al ritrovamento di anfore vinarie "locali", scavi archeologici hanno consentito di ritrovare antiche anfore etrusche, segno dell'attività commerciale dell'antico popolo del centro Italia in queste terre. Le prime testimonianze scritte sul vino della Borgogna risalgono al 312 DC.

Si parla del vino della Borgogna e della sua qualità nel 591 DC, per opera di Gregorio di Tours che nella sua "Storia dei Franchi", il quale racconta che nelle colline a ovest Digione si producevano vini nobili tanto da essere comparati con il Falerno, uno dei vini dell'epoca più decantati e celebri. Durante il dominio dell'imperatore Carlo Magno, la viticoltura e la produzione di vino nella Côte d'Or vissero alti periodi di splendore, in particolare grazie all'attività dei monaci Benedettini. Nonostante la vite fosse coltivata ovunque, le privilegiate condizioni produttive dei monasteri, in particolare la disponibilità di cantine sotterranee adatte alla conservazione, consentiva ai monaci di eccellere, in modo sistematico e metodico, nella produzione di vino: il loro contributo per l'enologia, qui come altrove, è stato fondamentale. I primi monaci ad acquistare vigneti furono i Benedettini Cluniacensi. Con la costruzione dell'abbazia di Cluny nel 910 DC, l'ordine monastico di estese



La Côte d'Or

nei principali paesi europei, e l'interesse per la vite e il vino era sempre una caratteristica che li accompagnava.

Grazie ai lasciti e donazioni di nobili e benestanti, nel 1273 l'abbazia di Cluny possedeva tutti i vigneti intorno a Gevrey. Un'altra abbazia che poteva vantare il possesso di celebri vigneti era quella di St.-Vivant. Nel 1232 la duchessa di Borgogna concesse a questa abbazia i celebri vigneti di Romanée-Conti. La Romanée, La Tâche, Richebourg e Romanée-St-Vivant: vigneti ancora oggi considerati fra i più prestigiosi della Côte d'Or. L'abbazia di St.-Vivant possedeva inoltre vigneti a Pommard, Auxery e Santenay. Un altro ordine monastico che svolgerà un ruolo fondamentale nella viticoltura e nell'enologia della Borgogna è quello dei Cistercensi, fondato nella città di Cîteaux, non molto distante a est di Nuits-St-George. Il loro primo vigneto fu acquisito nel 1098 grazie alla donazione del duca di Borgogna e, nonostante l'ordine praticasse l'austerità e l'ascetismo, ben presto iniziarono ad acquistare vigneti. Nel 1336 i Cistercensi possedevano estesi vigneti nelle aree di Vougeot, Beaune, Chambolle, Fixin e Pommard. In particolare, costruirono un muro intorno al loro vigneto di Vougeot, dando così origine al celebre *Clos de Vougeot*.

Grazie al lavoro dei monaci Cistercensi - condotto con una scrupolosa opera di sperimentazione e comparazione - si arrivò al concetto di *terroir*, così caro ai viticoltori francesi, e allo studio delle differenze fra i diversi *cru*. Fino al quindicesimo secolo, a causa delle difficoltà legate al trasporto, che da queste zone si poteva svolgere solo attraverso terra, i vini più celebri della Côte d'Or - e della Borgogna - erano quelli della zona di Beaune. I vini che sembravano avere maggiore successo erano quelli prodotti nelle zone adiacenti ai fiumi: la facilità con la quale potevano essere trasportati in altre zone costituiva un enorme vantaggio. La notorietà dei vini della Côte d'Or e della Borgogna crebbe nel dodicesimo secolo, quando papa Clemen-

te V trasferì la corte papale ad Avignone. La richiesta per i vini di Beaune - cioè della Borgogna - aumentò e con essa anche il prestigio, tanto da essere considerati come "secondi a nessuno". Un altro evento importante che contribuì ad accrescere il pregio dei vini di questa regione, fu la loro predilezione da parte dei duchi di Borgogna. Proprio a questo periodo risale la prima citazione scritta del Pinot Nero, a quei tempi chiamato *Noirien*.

Con molta probabilità, i vini bianchi di quei tempi in Borgogna erano prodotti con l'uva Formentau, una varietà oggi considerata la progenitrice del Pinot Grigio. Lo Chardonnay - che è oggi l'uva bianca più rappresentativa e diffusa della Borgogna - farà il suo ingresso nella scena enologica della regione solamente durante il medio evo. Da notare anche che a quei tempi, i vini si consumavano generalmente entro l'anno successivo dalla vendemmia, pertanto non esisteva la pratica di fare maturare i vini. La fama dei vini rossi della Côte de Nuits era già ben consolidata nel 1728, come citato dall'opera di Claude Arnoux "Dissertazione sulla situazione della Borgogna", nel quale si citano anche i vini rosati di Volnay, mentre si parla brevemente dei bianchi della Côte de Beaune. La notorietà della Côte d'Or subì un arresto nel 1878, quando arrivò nei vigneti la fillossera. Nel 1855, il Dott. Laval pubblicò la sua "Storia e statistica della Côte d'Or" nella quale era inclusa una classificazione informale dei migliori vigneti. Il suo lavoro fu formalizzato nel 1861 portando alla classificazione dei vigneti in tre categorie. Infine, nel 1930, con l'introduzione del sistema dell'*Appellation C ntrol e*, si giungerà all'attuale classificazione dei vini della Borgogna e della Côte d'Or.

Classificazione della Côte d'Or

I vini della Côte d'Or, esattamente come quelli della Borgogna, sono classificati secondo il sistema francese dell'*Appellation C ntrol e*. A differenza della regione viticola di Bordeaux, dove la qualità è stabilita in accordo al prestigio storico e tradizionale dei vari *châteaux*, nella Borgogna la classificazione si basa sulla qualità riconosciuta alle regioni, villaggi e ai singoli vigneti. Il livello più basso è riservato alle denominazioni regionali, come ad esempio *Bourgogne AC*, *Beaujolais AC* o *Chablis AC*. Il livello di qualità successivo è riservato ai villaggi, cioè riservato a zone comprese all'interno del territorio di comuni o località circoscritte, come ad esempio Pommard, Volnay, Gevrey-Chambertin o Meursault. I due livelli successivi riguardano le classi di maggiore qualità e sono entrambi destinati a singoli vigneti con qualità storicamente documentata e provata. Il primo di questi due livelli è il *Premier Cru* seguito dal livello più elevato di qualità *Grand Cru*, riservato a pochissimi vigneti della Borgogna dai quali provengono tradizionalmente vini di eccezionale qualità.

I vini appartenenti a questa classe riportano in etichetta solamente il nome del vigneto e la dicitura *Grand Cru*. Tutti i vigneti classificati come *Grand Cru* della Borgogna si trovano nella Côte d'Or e a Chablis. Esattamente come in tutti gli altri sistemi di classificazione dei vini vigenti nei diversi paesi, non sempre il livello più elevato garantisce la migliore qualità e i *Grand Cru* della Borgogna non fanno eccezione. A causa delle vicende storiche e delle leggi francesi sulla successione dei terreni, molti dei *Grand Cru* appartengono in realtà a diversi proprietari - ognuno dei quali possiede pochi ettari -

producendo livelli di qualità molto diversi fra loro. Per questo motivo, è sempre opportuno considerare la qualità in funzione del produttore piuttosto che alla categoria di appartenenza: non è raro, infatti, trovare dei *Premier Cru* di qualità superiore a certi *Grand Cru*. I villaggi della Côte de Nuits nei quali sono definiti vigneti *Grand Cru* sono: Gevrey-Chambertin, Morey St.-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echézeaux e Vosne-Roman e. Quelli della Côte de Beaune sono definiti nei villaggi di Pernand-Vergelesses, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet.

Aree di Produzione

La Côte d'Or si trova nella parte settentrionale della Borgogna, poco a sud di Digione, e si estende per circa 50 chilometri, fino nelle vicinanze di Santenay, in una fascia di territorio piuttosto stretta. La parte settentrionale è definita Côte de Nuits, dal nome della città Nuits-St.-George, e nella quale si producono quasi esclusivamente vini rossi, mentre quella meridionale è la Côte de Beaune, dalla città di Beaune, e nella quale si producono sia vini bianchi sia vini rossi. Le uve principali della Côte d'Or sono lo Chardonnay e il Pinot Nero, tuttavia nella zona sono presenti anche le uve Aligot e e Gamay. La composizione del suolo della Côte d'Or è prevalentemente di tipo calcareo, particolarmente adatto alla coltivazione delle varietà Chardonnay e Pinot Nero. Le aree dalle quali provengono i vini *Premier Cru* e *Grand Crus* si trovano ad altitudini comprese fra i 250 e i 300 metri, mentre ad altitudini superiori si producono vini più leggeri, generalmente appartenenti alle *village appellation*.

Côte de Beaune

Nella Côte de Beaune si producono sia vini bianchi, da uve Chardonnay, sia vini rossi, da uve Pinot Nero. L'area è comunque celebre per i suoi vini bianchi ed è dalla Côte de Beaune che provengono i migliori Chardonnay della Borgogna. Si trovano infatti in quest'area i celebri *Grand Cru* di Montrachet, B tard-Montrachet, Bienvenue-B tard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne e Criots-B tard-Montrachet. Anche i vini rossi della Côte de Beaune sono di elevata qualità - in particolare quelli di Corton - tuttavia considerati meno pregiati di quelli della Côte de Nuits. Rispetto ai vini rossi della Côte de Nuits, quelli della Côte de Beaune sono caratterizzati da una maggiore morbidezza e qualità organolettiche più "immediate". Fra le aree più celebri della Côte de Beaune nelle quali si producono vini rossi si ricordano Aloxe-Corton, Beaune, Volnay e Pommard. I bianchi della Côte de Beaune sono caratterizzati da una sorprendente ricchezza organolettica e struttura, con aromi che spesso ricordano miele, nocciola, vaniglia e - talvolta - tartufo.

Côte de Nuits

La Côte de Nuits è indiscutibilmente la patria mondiale dei migliori vini rossi da Pinot Nero. In quest'area si produce inoltre una piccola quantità di vini bianchi da uve Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco. I vini rossi della Côte de Nuits possiedono una maggiore struttura e complessità organolettica

ca rispetto a quelli della Côte de Beaune e sono considerati i migliori Pinot Nero della Borgogna e del mondo. Si trovano infatti in questa zona i celebri *Grand Cru* Bonnes Mares, Le Chambertin, Chambertin Clos-de-Bèze, Clos de La Roche, Clos de Vougeot, Grands Echézeaux, Le Musigny, Richebourg, Romanée-Conti e Lâ Tache. Nonostante la Côte de Nuits sia un territorio piuttosto ristretto, la diversità dei suoi *terroirs* è vasta e ricca. A questo si aggiungono anche le tecniche di vinificazione adottate dai produttori con lo scopo di aumentare la struttura e la complessità dei loro vini rossi, come per esempio la torchiatura e, in particolare, la filosofia in materia di maturazione adottata da ogni produttore. Recentemente si è introdotta anche la macerazione a freddo delle uve prima della fermentazione, una pratica che è seguita da molti produttori e che tuttavia trova accesi detrattori fra quelli che sostengono una produzione più vicina al modello tradizionale. Nonostante queste "piccole" diatribe fra i produttori, ciò che rimane indiscutibile della Côte de Nuits, e che qui si producono i migliori Pinot Nero del mondo.

GUSTO DIVINO

Cabernet Sauvignon a Confronto

Una delle uve rosse internazionali più diffuse, coltivata in ogni paese vinicolo del mondo e presente in numerosi vini, è la protagonista della degustazione comparativa di questo mese

Fra le tante uve che da Bordeaux si sono diffuse in tutto il mondo, il Cabernet Sauvignon è fra le più conosciute. Protagonista di vini complessi e di grande struttura, il Cabernet Sauvignon ha facilmente conquistato i vigneti della quasi totalità dei paesi del mondo, spesso sostituendosi alle tradizionali uve locali. In molti casi, il Cabernet Sauvignon è diventato in breve tempo l'alleato più frequente delle uve locali dando origine a nuovi vini di "taglio" piuttosto internazionale. Questo è il caso dell'Italia, e comunque molto frequente anche in altri paesi vinicoli del mondo, nel quale il Cabernet Sauvignon è spesso aggiunto alle tradizionali uve autoctone, come Sangiovese, Nero d'Avola e Montepulciano, tanto per citare alcuni esempi. Spesso il Cabernet Sauvignon è aggiunto con lo scopo di aumentare la struttura e la complessità organolettica, tuttavia è evidente che il suo uso è dettato anche da motivi commerciali e di tendenza, esattamente come accade per il Merlot, l'altra celebre uva rossa di Bordeaux.

Oltre al suo prestigio e alla sua innegabile reputazione, il Cabernet Sauvignon attira i produttori di vino anche a causa della sua elevata capacità colorante, tanto da conferire ai vini colori intensi e scuri, l'elevato contenuto di polifenoli, capaci di assicurare una buona struttura, e le piacevoli qualità organolettiche, una ricchezza di frutti che ben si sposa con l'uso della barrique. Seguendo la tradizione enologica di Bordeaux, il Cabernet Sauvignon è utilizzato nel mondo per la produzione di vini che si rifanno fortemente al modello della celebre regione francese e che prevedono anche l'uso di Merlot e Cabernet Franc - più raramente anche Malbec e Petit Verdot - come suggerito dalla "ricetta" nota come *uvaggio bordolese* alla quale si

aggiunge la barrique. Il fattore legno è infatti una qualità praticamente indivisibile dal Cabernet Sauvignon, non solo per una questione di moda, ma anche per rendere più "morbidi" gli astringenti tannini di questa celebre uva rossa. Raramente, il Cabernet Sauvignon è vinificato in vasche inerti, come acciaio o cemento.

I Vini della Degustazione

Quando coltivato e vinificato seguendo criteri di qualità, il Cabernet Sauvignon produce vini di elevata struttura e concentrazione, vini robusti e complessi tuttavia piacevoli ed eleganti. Caratterizzato da pronunciati aromi di frutti di bosco - ribes e amarena su tutti - il Cabernet Sauvignon è un'uva che ben si sposa con le qualità organolettiche cedute dal legno durante la maturazione. Il tipo di botte che più frequentemente è impiegato per la fermentazione e la maturazione del Cabernet Sauvignon è la barrique - come detta la tradizione di Bordeaux - raramente la botte grande. I contenitori inerti, come acciaio o cemento, sono in genere esclusi dal processo di vinificazione di quest'uva, tranne che in rarissimi casi e per precise scelte enologiche dettate anche dalle caratteristiche viticole della uva. Lo scopo della nostra degustazione sarà rappresentato anche dallo studio dell'impatto del legno nelle qualità organolettiche del Cabernet Sauvignon, un fattore presente nei tre vini selezionati.

I tre vini selezionati per la nostra degustazione comparativa sono tutti prodotti con Cabernet Sauvignon in purezza, fermentati e maturati in barrique e provenienti da tre diverse zone vinicole dell'Italia. Il primo vino selezionato è l'Alto Adige Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg della cantina Castel Schwanburg, maturato per 18 mesi in barrique. Il secondo vino è l'Akronte di Boccadigabbia, un Cabernet Sauvignon in purezza delle Marche e maturato per circa 20 mesi in barrique. L'ultimo vino è il Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo, prodotto in Toscana dalla cantina Gualdo del Re e maturato per circa 14 mesi in barrique. Con lo scopo di esaltare correttamente le qualità organolettiche dei tre vini - sia quelle aromatiche, sia quelle gustative - si utilizzerà una temperatura di servizio di 18° C. La degustazione comparativa sarà svolta utilizzando tre calici ISO, scegliendo per tutti e tre



I tre Cabernet Sauvignon della nostra degustazione comparativa

i vini le ultime annate disponibili in commercio.

Esame Visivo

Il Cabernet Sauvignon è un'uva ricca di sostanze coloranti, pertanto i suoi vini tenderanno in genere ad avere colori piuttosto intensi e ricchi, con trasparenza piuttosto ridotta, tanto da non consentire talvolta il passaggio della luce. I colori che si possono osservare nei vini prodotti con Cabernet Sauvignon - grazie anche alla loro eccellente capacità di evoluzione - variano dal rosso porpora, tipico della gioventù, fino al rosso granato o aranciato, tipico dell'apice della maturazione. Il colore che tuttavia è maggiormente osservabile nei Cabernet Sauvignon è il rosso rubino, con intensità piuttosto elevate, un colore che sarà presente anche dopo molti anni di affinamento. Esattamente come accade per ogni altra uva rossa, l'intensità e la concentrazione del colore varia fortemente in funzione della qualità delle uve e, non da ultimo, dalle pratiche enologiche utilizzate durante la vinificazione. Nei vini prodotti con uve coltivate con criteri di rese elevate, il colore del Cabernet Sauvignon mantiene comunque il suo caratteristico rosso rubino, tuttavia la trasparenza sarà piuttosto evidente.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è l'Alto Adige Cabernet Sauvignon di Castel Schwanburg. Dopo avere versato il vino nel calice, si osserverà la tonalità e l'intensità del suo colore. Si noterà un colore rosso rubino intenso e brillante con una trasparenza piuttosto ridotta. Dopo avere inclinato il calice su una superficie bianca, si osserveranno sfumature rosso rubino. Si passerà ora all'esame del secondo vino, l'Akronte di Boccadigabbia. Il colore di questo Cabernet Sauvignon è rosso rubino intenso e, come nel caso precedente, si osserverà una trasparenza piuttosto ridotta. Inclinando il calice, si noterà una sfumatura che tende al rosso granato. Si proceda infine con la valutazione dell'aspetto dell'ultimo vino, il Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re. L'analogia con il vino precedente è piuttosto evidente, il vino ha infatti un colore rosso rubino intenso e sfumature che tendono al rosso granato, tuttavia la trasparenza risulterà ancora più ridotta rispetto all'Akronte.

Esame Olfattivo

Le qualità aromatiche del Cabernet Sauvignon sono piuttosto ricche e piacevoli, a partire dagli intensi aromi di frutta - in particolare frutti di bosco - ai quali si uniscono gli aromi terziari derivati dalla maturazione in barrique, la pratica enologica più diffusa per questa uva. Il Cabernet Sauvignon, quando coltivato in zone a clima freddo o quando raccolto non perfettamente maturo, tende a sviluppare anche aromi di tipo vegetale, fra tutti quelle di peperone e di peperone verde, una caratteristica che si ritrova anche nel Cabernet Franc e, talvolta, nel Merlot. Grazie alla sua capacità di sostenere lunghi periodi di maturazione, lo sviluppo aromatico del Cabernet Sauvignon è molto interessante. Il tempo conferisce infatti a quest'uva aromi di estrema complessità, come tabacco, liquirizia, caffè e scatola di sigari. Spesso nei vini Cabernet Sauvignon maturati in barrique, si possono percepire aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Fra gli aromi di frutta più caratteristici di quest'uva, si ricordano ribes nero - decisamente il più tipico - amarena, prugna e mirtillo.

Inizieremo la valutazione olfattiva dall'Alto Adige Cabernet Sauvignon di Castel Schwanburg. Mantenendo il calice fermo e in posizione verticale, si effettuerà la prima olfazione con lo scopo di determinare gli aromi di apertura. Si percepiranno aromi intensi di prugna e ribes - qualità tipiche del Cabernet Sauvignon - oltre all'inconfondibile aroma di vaniglia, testimone dei 18 mesi di maturazione in barrique. Dopo avere roteato il calice in modo da favorire l'ossigenazione del vino, si procederà con la seconda olfazione che consentirà la percezione di aromi di amarena, mora e violetta ai quali si affiancheranno aromi di liquirizia, tabacco, cannella, cioccolato, noce moscata e una piacevole sensazione balsamica che ricorda l'eucalipto. Si noti, infine, anche il piacevole aroma di peperone verde, una qualità che è tipica in molti Cabernet Sauvignon. Passeremo ora alla valutazione degli aromi del secondo vino della nostra degustazione comparativa: l'Akronte di Boccadigabbia.

Mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, si valuteranno gli aromi di apertura che saranno caratterizzati da amarena, prugna e ribes, tutti aromi di frutti tipici del Cabernet Sauvignon. La seconda olfazione, eseguita dopo avere roteato il calice, consentirà la percezione degli aromi di mirtillo e violetta, oltre a vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao e cannella. Si noterà inoltre anche un piacevole e lieve aroma di pepe nero, mentre le qualità balsamiche saranno in questo vino più simili al mentolo piuttosto che all'eucalipto. Si noti, infine, un lieve e piacevole aroma di lavanda e il consueto aroma di peperone. Passiamo ora alla valutazione del terzo vino, il Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re. Gli aromi di apertura offrono note di amarena, prugne e ribes, esattamente come nell'Akronte di Boccadigabbia. Dopo avere roteato il calice, la sequenza si completerà con aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, chiodo di garofano, macis e pepe nero, oltre al consueto aroma balsamico di eucalipto.

Esame Gustativo

Il Cabernet Sauvignon è un'uva i quali vini sono in genere caratterizzati da una buona struttura, spesso anche robusta. Grazie al suo importante contenuto di polifenoli, responsabili anche della struttura, i vini Cabernet Sauvignon possiedono in genere un'astringenza piuttosto pronunciata. Da notare che l'intensità dell'astringenza, varia in funzione alla qualità delle uve, dai criteri colturali e dalle pratiche enologiche, in particolare l'uso della barrique e del grado di tostatura del legno. Il Cabernet Sauvignon è un'uva che riesce a integrarsi bene con le qualità organolettiche del legno, fattore che spesso svolge anche un'azione di "ammorbidente" nei confronti dei tannini ruvidi di quest'uva. I vini prodotti con Cabernet Sauvignon sono generalmente caratterizzati da volumi alcolici piuttosto elevati - arrivando talvolta anche a 14 gradi - una qualità particolarmente utile a migliorare l'equilibrio con la ricchezza dei tannini e la bassa acidità.

Il primo vino che valuteremo è l'Alto Adige Cabernet Sauvignon di Castel Schwanburg. Già dal primo sorso, l'astringenza dei tannini sarà ben percettibile, pur tuttavia non risultando eccessivamente aggressiva grazie anche all'alcol e alla piacevole morbidezza conferita dalla maturazione. Il Cabernet Sauvignon è un'uva con un contenuto piuttosto limitato di so-

stanze acide: notare infatti come l'acidità del vino sia piuttosto contenuta. La struttura sarà invece piuttosto robusta, come ci si aspetterebbe in genere da un vino di questo tipo. Il secondo vino che valuteremo è l'Akronte di Boccadigabbia. L'attacco di questo vino sarà caratterizzato da una decisa tannicità e una struttura robusta e piena, tuttavia si noti come il vino risulti equilibrato grazie al contributo dell'alcol e della morbidezza. Passiamo ora al Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re. Anche in questo caso l'attacco sarà piuttosto tannico con una struttura decisamente robusta, tuttavia ben equilibrato sia dall'alcol sia dalla piacevole morbidezza. Si noti in tutti e tre i vini l'ottima corrispondenza con il naso, in particolare i sapori di ribes, prugna e amarena.

Considerazioni Finali

I tre vini della nostra degustazione comparativa esprimono pienamente le qualità organolettiche del Cabernet Sauvignon, in particolare la struttura robusta e l'astringenza dei tannini, oltre ai tipici aromi e sapori di ribes, amarena e prugna. Il finale dell'Alto Adige Cabernet Sauvignon di Castel Schwanburg è persistente e caratterizzato dai tipici sapori di prugna, amarena e ribes. Anche il finale dell'Akronte di Boccadigabbia sarà persistente con evidenti ricordi di ribes, amarena, prugna e mirtillo. Il finale del terzo vino, il Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re, non delude certamente le aspettative, confermando un'eccellente persistenza gusto-olfattiva con intensi ricordi di ribes, amarena e prugna. Si noti in particolare l'influsso della maturazione in barrique sulle qualità organolettiche dei tre vini: oltre a conferire i tipici aromi terziari e balsamici, il passaggio in legno consente di arrotondare le asperità tipiche dei tannini ruvidi del Cabernet Sauvignon, rendendo il vino più morbido ed equilibrato.

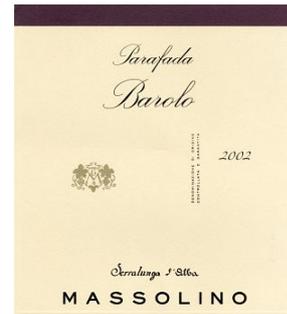


I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



Barolo Parafada 2002 Massolino (Piemonte, Italia)

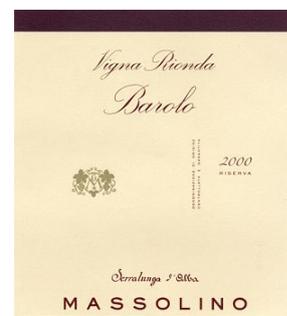
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 31,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, violetta e lampone seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, liquorizia, pepe rosa, rabarbaro, cacao, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Barolo Parafada matura per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Riserva Vigna Rionda Riserva 2000 Massolino (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 46,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Barolo Riserva Vigna Rionda si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e violetta seguite da aromi di mora, lampone, prugna, rosa, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cacao, pepe rosa e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura 36 mesi in botte seguiti da 24 mesi in bottiglia.

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



Orvieto Classico Superiore Soana 2005
Cantina Monrubio (Umbria, Italia)

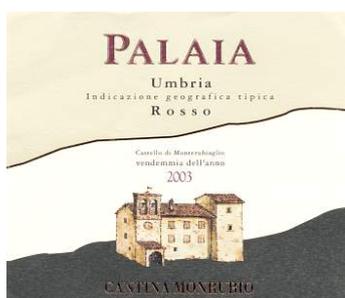
Uvaggio: Trebbiano Toscano (30%), Grechetto (30%), Verdello (10%), Drupeggio (5%), Malvasia Bianca (5%), Sauvignon Blanc (20%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆

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

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



Palaia 2003
Cantina Monrubio (Umbria, Italia)

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

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Palaia si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguiti da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cacao, cuoio e accenni di eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Palaia matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vajasindi Lävico 2003
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nerello Mascalese (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, tamarindo e vaniglia seguite da aromi di fragola, lampone, prugna e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Vajasindi Lävico matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi



SuorMarchesa Passo delle Mule 2003
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di mora, carruba,

violetta, vaniglia, tabacco, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Passo delle Mule matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barbera d'Alba Bric Loira 2003
Cascina Chicco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cacao, macis, pepe rosa e menta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 12 mesi in barrique.

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



Roero Superiore Valmaggione 2001
Cascina Chicco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

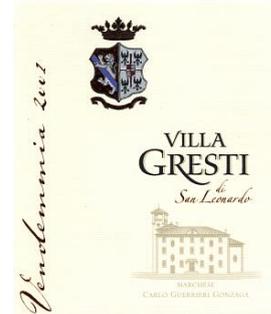
Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Roero si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di prugna, ciclamino, rosa, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, liquirizia, mentolo e un accenno di cuoio. In bocca ha

buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Roero Valmaggione matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Villa Gresti 2001
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

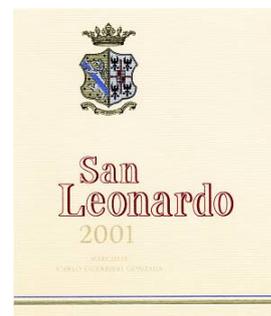
Uvaggio: Merlot (90%), Carmenère (10%)

Prezzo: € 37,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Villa Gresti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, violetta, tabacco, cioccolato, liquirizia, macis, cioccolato e peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Villa Gresti matura per circa 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



San Leonardo 2001
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

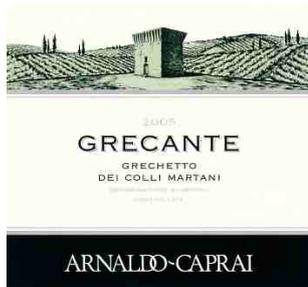
Prezzo: € 43,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

San Leonardo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono

con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, scatola di sigari, chiodo di garofano, eucalipto, macis e un accenno di pepe nero. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna. Un grande vino ben fatto. San Leonardo matura per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Grechete dei Colli Martani Grecante 2005
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

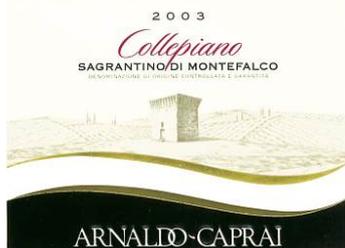
Uvaggio: Grechete

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

Grecante si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e nocciola seguite da aromi di mela, biancospino, ginestra e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e ananas. Grecante matura per 3 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Sagrantino di Montefalco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato, liquirizia, tabacco, macis e caffè. In bocca ha ottima corrispondenza

con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Sagrantino Collepiano matura in barrique per 22 mesi.

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

PRODUTTORI

Guido Berlucchi

La storia dello spumante italiano passa per Borgonato di Cortefranca, luogo dove nasce anche l'affascinante storia della Franciacorta e delle sue bollicine di qualità

La storia e la realizzazione delle grandi cose inizia spesso con un sogno. Ed è proprio con un sogno che inizia la storia della Franciacorta - oggi solida realtà spumantistica italiana ai vertici dell'enologia mondiale - e il desiderio di confrontarsi con uno storico mito partendo da quello che la propria terra era capace di offrire. La storia della Guido Berlucchi, oggi uno dei più affermati produttori di bollicine italiane, inizia verso la metà degli anni 1950, quando nelle sue cantine si cominciano a creare le basi per la realizzazione del sogno di un giovane enologo, Franco Ziliani, desideroso di confrontarsi con le bollicine per eccellenza - quelle della Champagne - un mito che per secoli ha affascinato e fatto sognare ogni appassionato di vino. La sfida è tuttavia difficile e ambiziosa, poiché a quei tempi mancavano le attrezzature, i materiali e l'esperienza fondamentale per potersi confrontare con un vino e una zona che vantava secoli di tradizione nella creazione di vini con rifermentazione in bottiglia - un sistema oggi conosciuto come *Méthode Champenoise* - che nella Champagne si utilizzava proficuamente già alla fine del 1600.

Guido Berlucchi era un gentiluomo di campagna che negli anni 1950 produceva nella sua cantina - a Borgonato in provincia di Brescia - un vino da tavola che chiamava "Pinot del Castello", poiché i vigneti erano coltivati sui fianchi della piccola collina sulla quale sorge il castello di Borgonato. Quel vino, prodotto con passione, aveva tuttavia un problema di stabilità, poiché dopo l'imbottigliamento tendeva a intorbidire. Guido Berlucchi cercò quindi l'aiuto di un enologo capace di risolvere questo problema, e fu così che nel 1954 conobbe Franco Ziliani, un giovane intraprendente e pieno di entusiasmo da poco diplomato all'Istituto di Enologia di Alba. Franco Ziliani risolve il problema della stabilità del "Pinot del Castello" e comincia a esporre a Guido Berlucchi il suo ambizioso sogno: produrre nella Franciacorta un vino spumante di grande qualità capace di reggere il confronto con lo Champagne. Fu così che alla fine degli anni 1950, grazie anche all'aiuto di Giorgio Lanciani - amico e collega di Guido Berlucchi - si iniziò a costruire le basi per la produzione spumantistica in Franciacorta.

Saranno necessari molti tentativi prima di arrivare nel 1961 alla creazione delle prime 3.000 bottiglie di spumante con le qualità che Franco Ziliani ricercava in quel vino. All'epoca, furono in pochi ad avere la possibilità di assaggiarlo e quei pochi giudicarono quello spumante eccellente, impressionati dalla qualità e dall'eleganza di quelle bollicine. Franco Ziliani

decide di chiamare quel vino "Pinot di Franciacorta", un'intuizione che si rivelerà da subito vincente: è la prima volta che il nome Franciacorta è riportato in una bottiglia di vino. Il successo di quel vino è travolgente e le richieste cominciano subito ad arrivare alla Guido Berlucchi: da quelle iniziali 3.000 bottiglie, si passerà molto presto a 20.000, poi 100.000, quindi diverse centinaia di migliaia; il mito della Franciacorta era appena iniziato. Nel suo sogno, oramai realizzato, Franco Ziliani desiderava produrre uno spumante che avesse qualità tali da potere essere apprezzato da tutti e che si poteva facilmente reperire ovunque a un prezzo accessibile.

Allo stesso tempo, contava di ottenere i giusti profitti che gli consentissero di migliorare gli investimenti in cantina con lo scopo di continuare lo sviluppo della qualità dei suoi vini spumanti. Non aveva interesse a creare un vino elitario riservato a pochi e venduto a prezzi elevati. La filosofia di Franco Ziliani era quella di offrire agli italiani uno spumante che fosse apprezzato per le sue qualità e che avesse anche un buon rapporto qualità/prezzo, insomma un vino che tenesse alto il nome dello spumante italiano. Oggi, la Guido Berlucchi è fra le aziende vinicole italiane più conosciute nel mondo, leader di mercato in Italia per la produzione di spumanti metodo classico, produttore delle bollicine più apprezzate e ricercate dagli italiani. La filosofia produttiva della Guido Berlucchi è ancora oggi basata su questi principi. Nonostante si riconosca alla Guido Berlucchi di essere stata la prima cantina a produrre spumanti metodo classico in Franciacorta, questo non è tuttavia sufficiente per garantire un successo duraturo nel tempo.

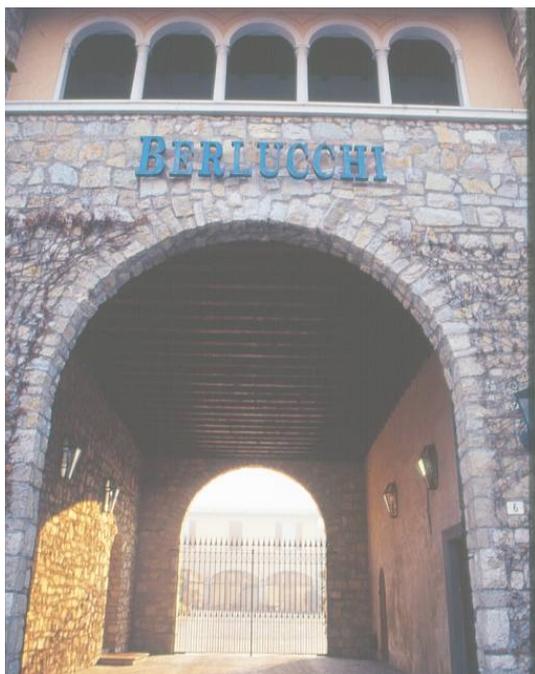
Per questo motivo, la filosofia della Guido Berlucchi è ulteriormente rafforzata dalla convinzione che sia inoltre necessario confrontarsi con il progresso delle tecnologie vitivinicole e con l'evoluzione dei consumi. La qualità dei vini è pertanto costantemente migliorata, operando anche ampliamenti e rinnovamenti nella selezione dei vini prodotti. La storia della Guido Berlucchi è, in questo senso, un brillante esempio di



Una veduta del vigneto Castello

adattamento e di innovazione al passo con i tempi, adottando le più moderne tecnologie e adattandole all'esperienza maturata in oltre 40 anni di produzione spumantistica. Con questi presupposti, la Guido Berlucchi è riuscita a raggiungere nel tempo l'ambita posizione dominante di mercato con il suo più celebre prodotto: la Cuvée Imperiale Berlucchi. Negli ultimi dieci anni, la Guido Berlucchi ha vissuto cambiamenti particolarmente significativi e che hanno coinciso con un sostanziale rilancio e rinnovamento dell'azienda, la proposta di nuovi prodotti di qualità, l'ammodernamento delle attrezzature tecniche e l'acquisizione di nuove realtà vinicole.

La nuova generazione della Guido Berlucchi è oggi rappresentata dai figli di Franco Ziliani - Cristina, Arturo e Paolo - sempre più profondamente integrati nella vita e nella conduzione dell'azienda. La Guido Berlucchi è oggi una realtà vitivinicola con una produzione di circa 5.000.000 di bottiglie, senza per questo pregiudicare la qualità dei propri vini. Fra gli spumanti celebri si ricorda la storica Cuvée Imperiale Berlucchi - prodotta nelle versioni Brut, Vintage, Max Rosé, Pas Dosé e Brut Extrême - e gli affermati Cellarius Brut Millesimato e il Cellarius Rosé Millesimato, prodotto per la prima volta nel 2001. Recentemente, la Guido Berlucchi ha deciso di dare vita a due filosofie produttive distinte, con lo scopo di offrire sempre la migliore qualità ai consumatori. La prima filosofia produttiva riguarda le classiche Cuvée Imperiali, prodotte dall'unione di vini provenienti dalle tre zone spumantistiche più vocate d'Italia: la Franciacorta, l'Oltrepò Pavese e il Trentino Alto Adige; la seconda si concentra esclusivamente sul Franciacorta DOCG, rappresentato dalla Cuvée Storica, un vino capace di esprimere le caratteristiche e la tipicità del territorio franciacortino, il cuore di quella terra dove la Guido Berlucchi è nata.



L'ingresso alle cantine Guido Berlucchi

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



Cuvée Imperiale Brut
Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (65%), Pinot Nero (30%), Pinot Bianco (5%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, ananas e lievito seguite da aromi di crosta di pane, acacia, biancospino, pera, mela, nocciola e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, ananas e mela. Cuvée Imperiale Brut è prodotta con il metodo classico e matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 18 mesi.

Abbinamento: Antipasti di crostacei e pesce, Pasta e risotti di pesce e crostacei



Cuvée Imperiale Pas Dosé
Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (65%), Pinot Nero (30%), Pinot Bianco (5%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, lievito e pompelmo seguite da aromi di ananas, banana, biancospino, minerale, nocciola, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, pompelmo e ananas. Cuvée Imperiale Pas Dosé è prodotta con il metodo

classico e matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 18 mesi.

Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di pesce e crostacei, Pasta e risotti con pesce e crostacei



Cuvée Imperiale Max Rosé
Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

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

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosa buccia di cipolla chiaro e sfumature rosa buccia di cipolla, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli raffinati ed eleganti che si aprono con note di lampone, ciliegia e fragola seguite da aromi di lievito, crosta di pane, mirtillo, nocciola, pompelmo rosa, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e susina. Cuvée Imperiale Max Rosé è prodotta con il metodo classico e matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 18 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Carne bianca arrosto



Cellarius Brut 2002
Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (15%), Pinot Bianco (5%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Cellarius Brut si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono

con note di agrumi, crosta di pane e pompelmo seguite da aromi di banana, lievito, ananas, acacia, burro, mela, nocciola e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, nocciola e pompelmo. Una piccola parte del vino base è vinificato in barrique. Cellarius Brut è prodotto con il metodo classico e matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce stufato e alla griglia, Carne bianca saltata



Cellarius Rosé 2002

Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (45%), Pinot Nero (55%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Cellarius Rosé si presenta con colore rosa tenue brillante e sfumature rosa tenue, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, ciliegia e lievito seguite da aromi di corbezzolo, crosta di pane, banana, ananas, fragola, pera e mandarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e ananas. Cellarius Rosé è prodotto con il metodo classico e matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

Abbinamento: Salumi, Pasta e risotto con carne e pesce, Pesce e crostacei alla griglia



Franciacorta Brut Cuvée Storica

Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (95%), Pinot Nero (5%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, lievito e banana seguite da aromi di acacia, agrumi, ananas, susina, minerale, nocciola e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e susina. Una piccola parte dello Chardonnay e tutto il Pinot Nero utilizzato per il vino base fermenta in barrique. Franciacorta Brut Cuvée Storica matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e carne, Pesce alla griglia, Carne bianca saltata

Guido Berlucchi - Piazza Duranti, 4 - 25040, Borgonato (Brescia) - Tel. 030 984381 Fax. 030 984293 - **Enologo:** Ferdinando dell'Aquila, Arturo Ziliani - **Anno fondazione:** 1961 - **Produzione:** 5.000.000 bottiglie - **E-Mail:** info@berlucchi.it - **WEB:** www.berlucchi.it

Giornale di Cantina

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

Cesarini Sforza Brinda alle Auto d'Epoca

La Cesarini Sforza Spumanti brinderà agli equipaggi vincitori della 19ª rievocazione storica per auto d'epoca "Bologna - Passo della Raticosa", in programma per le giornate del 3 e 4 giugno 2006. La "Bologna - Passo della Raticosa" ha segnato un'autentica pagina di storia dell'automobilismo sportivo italiano: è stata infatti la gara di velocità in salita più importante organizzata dall'Automobile Club di Bologna dal 1950 al 1954, e poi dal 1962 al 1969. È rimasta celebre perché è stata una delle più impegnative e affascinanti fra le cronoscalate italiane ed europee. A partire dal 1988 il CAMEBO (Club Auto e Moto d'Epoca di Bologna) ha riproposto la mitica corsa in salita come gara di regolarità non competitiva, iscritta al calendario ufficiale dell'ASI (Automotoclub Storico Italiano). Aperta a veicoli sottoposti a una rigorosa selezione, la rievocazione è sempre stata confortata dalla grande attenzione dei mezzi di comunicazione locali e nazionali e dai sempre maggiori consensi dei partecipanti e dello stesso pubblico che, per un week-end, si trova proiettato in altre epoche grazie al fascino delle auto d'epoca.

La rievocazione storica "Bologna - Passo della Raticosa" ha conquistato nel tempo diverse edizioni della "Manovella d'Oro ASI", il massimo dei riconoscimenti italiani del motorismo d'epoca. La 19ª edizione della "Bologna - Passo della Raticosa" vedrà i concorrenti a bordo delle auto d'epoca misurarsi sul tradizionale percorso storico, da Bologna ai 968 metri

del Passo appenninico della Raticosa, attraverso i paesi di Rastignano, Pian di Macina, Pianoro, Zula, Livergnano, Loiano, Monghidoro e La Posta. Con la sua presenza alla rievocazione, la Cesarini Sforza Spumanti intende celebrare una delle più affascinanti cronoscalate storiche italiane, e unire il proprio nome a uno dei momenti più alti della tradizione motoristica del nostro Paese, fedele al proprio claim di sempre che unisce indissolubilmente qualità, immagine e cultura.

Il Vino del Presidente di Triacca

Triacca, azienda vinicola della Valtellina, nota per la ricerca e per l'innovazione nei metodi di coltivazione, ha varato l'edizione "uno" di "MiWine", con uno dei suoi vini più ricercati: il moscato rosa "Vino del presidente". Nel 2004, il Presidente della Repubblica Carlo Azelio Ciampi venne in visita con la moglie in Valtellina. In quell'occasione, durante la cena istituzionale, fu servito, un vino dolce, sperimentale, privo ancora dell'etichetta, prodotto dalla Casa Vinicola Triacca. Quel vino, elogiato da tutti, entusiasma la Signora Ciampi che propose di chiamarlo "Vino del Presidente". Oggi il "Vino del Presidente", proprio nell'ultimo giorno di carica del Presidente Ciampi, ha dato il battesimo al Mi Wine, Fiera vinicola commerciale che avrà luogo a Milano dal 12 al 14 giugno e che si propone di diventare la regina delle fiere europee di settore.

La natura esclusiva del "Vino del Presidente", concluso il suo periodo di sperimentazione, avrà origine da un ettaro di vigneto "d'istinto" impiantato nel 2005, che, nel 2008, produrrà circa 3.000 bottiglie. Fino ad allora il vigneto sperimentale continuerà a produrre 30 bottiglie all'anno, personalizzate dal 2004 con un'etichetta elegante e presidenziale. Il "Vino del Presidente" è un vino passito grandioso per le sue caratteristiche uniche ed eccezionali. È gentile, ma di carattere. Evoca un territorio, una cultura, quella della Valtellina, con i suoi meravigliosi profumi. Il moscato rosa rappresenta in modo perfetto "Triacca vino d'istinto", per la personalità, per la capacità di creare situazioni, non un semplice prodotto ma un lifestyle. Per essere sempre, solo e semplicemente "d'istinto".

EVENTI

Notiziario

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

Riconfermato Maiolini alla Guida del Consorzio del Franciacorta

Anche per il triennio 2006 - 2009 Ezio Maiolini sarà il presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta: il neoletto Consiglio d'amministrazione, votato dall'Assemblea generale,

riunitasi nel Teatro della Casa comunale di Erbusco, lo ha riconfermato all'unanimità. Conferma anche per Paolo Pizzoli alla vicepresidenza, mentre Adriano Baffelli continua a svolgere il ruolo di direttore generale. La continuità alla presidenza voluta dal Consiglio d'amministrazione è la dimostrazione del riconoscimento per l'intenso lavoro svolto, e la fiducia nella capacità di dare vita ad ulteriori iniziative a favore della crescita della filiera del Franciacorta e della sua immagine.

Il triennio della sua presidenza ha visto la Franciacorta in continua crescita, con l'adesione di nuove Aziende e il consolidamento di ottimi rapporti istituzionali. La particolare cura dell'unitarietà di intenti tra gli associati, la valenza nazionale e internazionale che il Consorzio ha raggiunto in questi ultimi, sono alcuni tra gli aspetti più importanti per la riconferma nella carica. «Il Consorzio per la Tutela per il Franciacorta è sempre stato molto attivo - dice Maiolini - nel controllo e nella tutela del territorio fin dal periodo precedente il decreto ministeriale Erga Omnes, ed ha sempre dimostrato una particolare sensibilità e fiducia nel suo ruolo di guida di un intero territorio». Un concetto sottolineato nell'Assemblea che ha preceduto la votazione, all'atto della presentazione della relazione annuale, incentrata sulle molteplici iniziative di promozione e comunicazione poste in essere e sui progetti tecnici di particolare rilevanza, già portati a compimento, accanto a quelli predisposti per l'immediato futuro. Considerevole l'impegno sul versante promozionale, grazie al Piano triennale straordinario di comunicazione, che il Consorzio ha varato, anche con il supporto della Camera di commercio di Brescia e della Regione Lombardia, investendo considerevoli risorse. Il Piano prevede sia intensificato il lavoro di comunicazione verso gli associati, oltre che verso l'esterno.

L'Assemblea, dopo l'approvazione dei Bilanci consuntivo 2005 e preventivo 2006, ha approfondito e approvato una serie di proposte fortemente innovative, inserite nelle bozze di revisione dei Disciplinari di produzione. I documenti sono pronti ad affrontare il vaglio degli organismi preposti, preme della loro definitiva approvazione. «Passaggi che stanno a dimostrare - sottolinea Maiolini - la vivacità e la continua corsa al miglioramento che ci contraddistinguono e che continueremo a portare avanti»

A Pontassieve il Toscanello d'Oro

Torna il "Toscanello d'oro", la tradizionale mostra mercato dei vini del territorio della Valdisieve - giunta alla sua 37ª edizione - che si svolgerà nel centro storico di Pontassieve (FI), dal 1 al 4 giugno 2006. Anche quest'anno l'amministrazione Comunale, in collaborazione con l'Associazione Toscanello d'Oro e insieme a importanti partner e operatori dell'universo enogastronomico, propone per tutta la durata dell'evento una serie di interessanti iniziative. Protagonisti assoluti saranno il vino e le tipicità dei Consorzi Chianti Rufina e Pomino e Colli Fiorentini. Molte altre le iniziative pensate per il pubblico che faranno da cornice all'avvenimento, tra cui i "laboratori del gusto" dedicati ai vini del territorio, in programma nelle giornate del 2 e 4 giugno. Nel corso dell'intera manifestazione l'Associazione Italiana Sommeliers curerà gli stand di degustazione della Cittadella del Vino in Piazza Vittorio Emanuele II, affiancandosi all'Associazione Toscanello d'Oro nell'interessante degustazione verticale fissata sabato 3 giugno presso la Sala della

Giunta Municipale di Via Tanzini 30.

Il Toscanello d'Oro prevede quest'anno anche una ricca la kermesse musicale; ogni giorno nelle strade e nelle piazze di Pontassieve si alterneranno infatti concerti di musica classica, pop, jazz e rassegne corali. Altrettanto nutrito il programma di intrattenimento per i più piccoli, che saranno rallegrati da animazioni proposte dagli artisti del Circo Tascabile, dell'Associazione Maga Magò e dalla compagnia La Giostra dei Clown. Il pubblico potrà anche godere di interessanti eventi culturali, come ad esempio "il mondo in versi - i poeti cantano la cronaca e la storia", spettacolo di poesia estemporanea a cura di Davide Riondino, organizzato per sabato 3 giugno.

IL CAVATAPPI

La Cucina Cinese e il Vino

Fra le arti culinarie più antiche del mondo, la cucina cinese rappresenta una ricchezza di aromi e gusti, spesso basata su elementi contrapposti e che si può abbinare al vino

Oltre ad essere considerata come una delle civiltà più antiche del mondo, anche la cultura e la tradizione gastronomica della Cina sono considerate fra le più antiche del genere umano. Non solo una cucina antica, ma anche ricca e complessa, probabilmente fra le più ricche gastronomie del mondo. Il merito è certamente dovuto anche al fatto di essere stata fra le principali protagoniste della civilizzazione, un processo che ha consentito alle diverse forme dell'espressione umana di formarsi e di svilupparsi anche in modo ordinato e codificato. La cucina cinese rappresenta un caso gastronomico molto particolare, basato non solo su principi dettati dal buon gusto degli ingredienti, ma anche da una specialissima filosofia - che trae in larga parte i suoi principi in quella taoista - tanto da far divenire ogni piatto un'occasione unica, non solo per il palato, ma anche per gli occhi. In Cina, la cucina si può definire come un'arte completa che non si limita solamente alla lavorazione e alla cottura degli ingredienti, ma anche alla loro associazione secondo dei principi organolettici e filosofici antichi e profondi.

I principi sui quali si basa la cucina cinese vanno ben oltre questi fondamentali fattori e - com'è prevedibile che accadesse in un paese estremamente vasto, con una popolazione numerosa e di notevoli diversità culturali, filosofiche e religiose - l'influsso regionale rappresenta un ulteriore motivo di ricchezza e diversificazione. La cucina cinese è generalmente classificata in quattro stili diversi, in accordo a quattro grandi aree geografiche che più di altre hanno contribuito a determinare stili ben definiti e riconoscibili. Queste differenze si riconoscono in modo particolare sull'uso e sulla presenza di certi ingredienti e determinate tecniche di cottura, tuttavia molti degli ingredienti della cucina cinese sono presenti ovunque nel paese e costituiscono - di fatto - la base della cultura gastronomica della Cina. Singolare anche il modo con il quale gli alimenti sono consumati, portati alla bocca con le celebri bacchette, che certamente sono conosciute da chiunque e contraddistinguono la Cina e la sua cucina ovunque nel mondo. Nonostante l'uso delle bacchette possa risultare curioso, in realtà si tratta di un

metodo assolutamente coerente con questa cucina - fatta di cibi cucinati in piccoli bocconi, pertanto adatti a questi utensili - e la versatilità delle bacchette risulta inoltre molto funzionale anche in cucina nella preparazione delle pietanze.

Gli Ingredienti della Cucina Cinese

La ricchezza della cucina cinese inizia dalla varietà degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pietanze. Si può dire che sono veramente poche le cose che non sono utilizzate in Cina in cucina, e la presenza di ingredienti provenienti dal mondo vegetale, animale e ittico sono ampiamente rappresentati in ogni pietanza. A causa di questo largo uso di ingredienti senza pregiudizi, si è soliti dire che in Cina "qualunque cosa cammini, può essere utilizzato in cucina", un proverbio che è testimoniato dall'uso di particolari ingredienti e carni che, per esempio, in occidente non troverebbero il favore della gente. Questo è il caso della carne di cane e dei tanti insetti che sono invece considerati in Cina come autentiche leccornie. A tale proposito è opportuno rassicurare i nostri lettori occidentali, poiché nei ristoranti cinesi in Europa e in America, questi ingredienti non sono mai utilizzati - se non su esplicita richiesta - anche dovuto al fatto che sono difficilmente reperibili fuori dai confini della Cina. I ristoranti cinesi all'estero basano - e spesso adattano - le proprie ricette in accordo agli ingredienti normalmente utilizzati dalle gastronomie dei paesi nei quali si trovano o comunque accettabili dalla cultura locale.

Nonostante la ricchezza di ingredienti, quelli che sono maggiormente utilizzati per la cucina giornaliera sono prevalentemente di origine vegetale, fra i quali riso, cavolo, bambù, spaghetti (di farina di frumento, riso o soia), cipolla, zenzero e saporite salse - sempre di origine vegetale - in particolare la celebre salsa di soia. Fra le altre verdure di uso comune in Cina si ricordano anche spinaci, melanzane, crescione, bietole, verza, rapa, zucchine, zucca, carote, fagiolini e funghi, oltre a germogli di soia e bambù - ma anche di altre piante - cipolla, cipollotti, porro e aglio. Ruolo fondamentale è svolto dalla soia, consumata in diverse forme, e dalla quale si ricavano diversi prodotti, come il toufu e la celebre salsa. Molto utilizzate sono anche le uova, alghe, semi - in particolare quelli di sesamo - e il riso, usato soprattutto come accompagnamento per le pietanze.



La zuppa è fra i piatti più importanti della cucina cinese

ze. Poiché non esistono divieti di origine religiosa, filosofica o spirituale, le carni utilizzate in Cina provengono virtualmente da ogni animale presente sul territorio, compresi rettili e insetti, tuttavia le più comuni sono quelle di maiale e pollo, seguite dalle carni bovine e ovine. In genere, ogni parte degli animali è utilizzata nella cucina cinese: qui si può dire che non si getta assolutamente nulla.

Le Tecniche della Cucina Cinese

In ogni pasto cinese che si rispetti, non deve mai mancare una zuppa. I cinesi hanno una particolare predilezione per le zuppe - qualcosa che è difficile da non condividere vista l'infinita ricchezza offerta dalla cucina cinese - e il brodo è un ingrediente essenziale e presente in ogni cucina. Prima di elencare i diversi metodi di cottura utilizzati nella cucina cinese, è opportuno soffermarsi sugli utensili. Contrariamente alle tradizioni culinarie di altri paesi - come quelli europei - il numero di utensili presenti nelle cucine cinesi si può definire essenziale e minimo. Pochi utensili ma certamente funzionali e pratici. Nelle cucine cinesi si trova in genere solamente un coltello - dalla lama rettangolare alta e dritta, molto simile alla cosiddetta *manmaia* - con il quale i cuochi tagliano ogni tipo di ingrediente. Anche le bacchette si trovano in cucina - e non solo a tavola - e si usano per rigirare gli ingredienti durante la cottura e per mescolare. Altro utensile è il *mestolo a graticola*, indispensabile per la frittura e per sgocciolare gli ingredienti. Per la cottura degli alimenti si utilizza il celebre *wok* - la tipica padella concava cinese e generalmente di grandi dimensioni - e i cestelli di bambù, indispensabili per la cottura al vapore.

Molte sono le tecniche di cottura utilizzate nella cucina cinese. La frittura è molto diversa da quella impiegata in occidente ed esistono diverse tecniche di frittura. Il metodo più diffuso consiste in un'abile tecnica condotta nel wok con l'ausilio delle bacchette, o il mestolo a graticola, nel quale l'alimento è tuffato nell'olio e poi risollevato rapidamente facendolo rotolare nella parete del wok. Altra tecnica tradizionale è la cottura al vapore, che consiste nel mettere l'acqua nel wok e di posizionare sopra i cestelli di bambù, all'interno dei quali sono posti gli ingredienti da cuocere. Sempre nel wok, si pratica la cottura "saltata" e la stufatura, con tecniche simili a quelle occidentali. In Cina è utilizzata anche la bollitura, tuttavia a differenza dei paesi occidentali, non si usano né salse né sale: gli ingredienti sono semplicemente bolliti in acqua. Fra le altre tecniche si ricordano infine il "bagno maria", l'affumicatura e la cottura arrosto, particolarmente utilizzata per pollo e anatra. La cucina cinese prevede anche la preparazione di pietanze senza ricorrere all'ausilio della cottura, semplicemente mescolando a freddo gli ingredienti, spesso marinati in vino o aceto: una tecnica generalmente utilizzata per le verdure e, talvolta, per i molluschi e per il pollo preventivamente cotti e raffreddati.

Gli Stili della Cucina Cinese

La Cina è fra i paesi più grandi del mondo in termini di superficie. Grazie alla sua estensione, ogni territorio è caratterizzato dalle proprie tradizioni culinarie - con ingredienti, spezie, salse e tecniche di cottura tipiche - tuttavia, la classificazione degli stili culinari della Cina è solitamente divisa in quattro

aree geografiche. La cucina cinese si riconosce e si differenzia principalmente negli stili della cucina settentrionale, tipica di Pechino e dello Shandong, cucina meridionale, il più conosciuto all'estero e solitamente definito come "cucina Cantonese", cucina sud-occidentale, tipico delle regioni dello Sichuan e Yunnan, e, infine, la cucina orientale, caratteristica di Shanghai e delle regioni di Zhejiang e Jiangsu. Lo stile più diffuso nei ristoranti cinesi all'estero è solitamente quello meridionale - la cucina di Canton - poiché i primi emigranti che avviarono ristoranti in occidente provenivano da questa zona e pertanto la loro cucina ha definito il "modello" della cucina cinese in occidente.

La cucina di Pechino - conosciuta anche come "cucina mandarina" - è particolarmente famosa nel mondo per una sua tipica specialità: l'anatra laccata. La cucina di Pechino trae le sue origini dalle corti imperiali, i quali cuochi erano celebri per la loro abilità e la cura con cui preparavano le pietanze. La cucina di Pechino si caratterizza, rispetto agli altri stili della Cina, per la delicatezza e la leggerezza delle sue pietanze, qui il consumo di riso è minore in favore del frumento, dal quale si ricavano diversi tipi di pasta - come spaghetti, "tagliatelle", ravioli e gnocchetti - oltre al celebre pane al vapore. Le carni più utilizzate nello stile di Pechino sono quelle bovine, suine e di anatra, oltre alle carni ovine, quest'ultime solitamente cucinate con abbondanti spezie: un evidente influsso della vicina Mongolia. La cucina di Pechino è piuttosto leggera e le cotture si effettuano con pochi grassi, i piatti sono sempre molto curati e raffinati. La cucina della provincia di Shandong - molto delicata, raffinata e povera di grassi - a causa della vicinanza con il mare, è ricca di pesce e qui si registra anche un abbondante uso di frutta e verdure, oltre a zuppe tradizionali.

La cucina meridionale, quella tipica di Canton, si caratterizza per l'abbondanza di pesce - a causa della vicinanza con il mare - oltre a verdure e frutta, ingredienti sempre presenti nelle ricette di queste zone. La cucina Cantonese è inoltre tipica per la presenza di spezie, in modo particolare lo zenzero e il curry, ma anche per il peperoncino responsabile del gusto piccante di molte ricette. Molto presenti anche le salse, non solo quella di soia, ma anche quelle a base di ostriche e gamberi. Anche le carni sono ben presenti nella cucina meridionale, spesso utilizzate insieme al pesce e ai molluschi per la preparazione di piatti. Altra caratteristica della cucina di Canton è l'associazione di carne con frutta secca: famosi sono i piatti a base di pollo preparati con mandorle, arachidi o anacardi. Anche la frutta fresca entra nelle pietanze di questa regione, in associazione sia con il pesce sia con la carne, come testimoniato da alcune preparazioni in agrodolce nelle quali è presente l'ananas. Una tecnica di cottura tipica di Canton è la cosiddetta "frittura esplosiva", utilizzata generalmente per la verdura, che consiste di impastellare gli alimenti e di friggerli per poco tempo in olio a temperatura molto elevata. Una tecnica che consente di ottenere piatti molto leggeri e croccanti, pur conservando la genuinità dei sapori originali.

A causa della vicinanza con l'India e con il Tibet, la cucina sud-occidentale dello Sichuan e dello Yunnan, è caratterizzata da un abbondante uso di spezie - in particolare pepe nero, peperoncino e zenzero - che rendono spesso i piatti molto piccanti. La cucina di queste zone è ricca di verdure, frutta e funghi, presenti in grande quantità grazie alla fertilità del suolo. Fra le carni principali è da ricordare quella di maiale, cucina-

ta con verdure - cipolla e aglio in particolare - e spezie, ma anche con il Tofu, il tipico "formaggio di soia" cinese. Un tipico metodo di preparazione per la carne è la frittura in grasso bollente, quindi condita con spezie, aglio e cipolla. La cucina orientale della Cina, che ha come centro Shanghai e le regioni dello Zhejiang e Jiangsu, si caratterizza per i prodotti delle terre fertili e per i pesci del fiume Yangtze. Grazie anche alla fertilità del suolo, qui il consumo di riso e di altre verdure è molto elevato, così come di soia, orzo, fagioli e mais. Le tecniche di cottura riservate a carne e pesce sono solitamente molto lente, consentendo agli ingredienti di cuocere a lungo nelle loro salse, tipicamente stufati o bolliti. Nella cucina della Cina orientale - esattamente come in ogni altra zona di questo paese - innumerevoli sono le ricette di zuppe.

L'Abbinamento con il Vino

La cucina cinese è caratterizzata da ricchezza di ingredienti e tradizione, risultato di millenni di storia che difficilmente trova esempi analoghi in altre cucine del mondo. Se si considera inoltre la vastità del territorio con i suoi stili tipici, spesso molto diversi fra loro, definire il giusto abbinamento del vino con questa cucina può diventare talvolta un'impresa difficile, ma certamente non impossibile. È bene precisare che generalmente i cinesi non consumano vino durante i pasti, spesso le bevande che si trovano a tavola sono il tè - la bevanda nazionale - acqua e succhi di frutta, molto spesso sono le zuppe e il brodo a ricoprire il ruolo di "bevanda". L'abbinamento con il vino è inoltre reso più difficoltoso anche a causa della natura della cucina cinese, spesso un'esplosione di sapori opposti fra loro - un principio che trae la sua origine nella filosofia taoista - e contrastanti per definizione, come nel caso delle pietanze in agrodolce. Anche la presenza delle spezie - con il loro spiccato aroma e, talvolta, il gusto tendenzialmente amaro - dovrà essere attentamente valutato.

In questi casi specifici, pur tuttavia considerando anche gli altri ingredienti della pietanza, si possono formulare ottimi abbinamenti con vini bianchi aromatici e morbidi, come per esempio quelli prodotti con Gewürztraminer. Nel caso in cui la presenza delle spezie non sia dominante, nei piatti con condimenti untuosi o grassi, si possono ben abbinare vini Sauvignon Blanc, Viognier e, non da ultimo, un fresco e profumato vino rosato. Fra i vini rossi, risulta particolarmente indicato il Pinot Nero, in particolare nei piatti di carne arrosto o negli stufati. In questo caso specifico, anche i vini a base di Sangiovese possono essere utilizzati proficuamente per l'abbinamento, come per esempio il Chianti. Le infinite zuppe e i piatti a base di riso e pasta, si possono ben abbinare con dei vini bianchi freschi e profumati, come per esempio Müller-Thurgau, Arneis o Fiano. Tuttavia è bene sottolineare che l'abbinamento di queste pietanze specifiche sarà anche determinato dagli altri ingredienti presenti nella ricetta - verdure, pesce o carne - spesso utilizzate insieme nello stesso piatto. Particolare attenzione nei piatti agrodolce: se la sensazione agra o acida è dominante, è opportuno evitare l'abbinamento con il vino e affidarsi a un più rinfrescante tè verde.

NON SOLO VINO

Il Rabarbaro

Una pianta singolare: il fusto viene usato in cucina per la preparazione di marmellate e torte, le radici vengono usate come medicinale e le foglie sono tossiche

Il rabarbaro ovvero *Rheum Officinale* (rabarbaro comune), *Rheum Palmatum L.* (rabarbaro cinese) della famiglia delle Polygonaceae, è un'erba perenne con foglie molto grandi e piccoli fiori, originaria della Cina e del Tibet. Il rizoma viene utilizzato in farmacia per le sue proprietà digestive e lassative, è una pianta molto apprezzata dall'industria dei liquori e delle caramelle. Il Rabarbaro è una pianta molto antica, pare fosse coltivata in Asia, più precisamente in Cina, già 2.700 anni prima della nascita di Cristo, dove veniva usata per scopi medicinali. Le prime informazioni storiche sull'uso del rabarbaro, dal punto di vista terapeutico, si devono all'imperatore cinese Shen Nung, vissuto tra il 2.700 e il 2.800 a.C., e al suo *Pen Tsao Ching* - il celebre canone delle erbe mediche - dove sono menzionate più di 300 piante medicinali, e nel quale si descrivono le qualità medicamentose del rabarbaro.

Gli antichi greci e romani facevano un grande uso di rabarbaro, soprattutto per le sue qualità officinali. Il nome "rabarbaro" ha origine greca, ed è infatti composto dal sostantivo "ra" - la pianta - e l'aggettivo "barbaron", riferito al fatto che veniva coltivata da popolazioni barbare. Ne parla Pedanio Dioscoride (Anazarba, primo secolo d.C.), medico greco originario della Cilicia, nell'odierna Turchia, studioso delle proprietà medicinali delle piante; Plinio il Vecchio, autore della monumentale *"Naturalis Historia"*, nella quale vengono trattati anche temi di botanica, medicina e piante medicinali; Scribònio Largo, medico romano, autore di studi farmacologici, fu uno dei primi scrittori in latino di argomenti medici, e nella sua opera *"Compositiones Medicamentorum"* raccolse i rimedi per molte malattie. Tutti conoscevano, usavano e studiavano le proprietà del rabarbaro pur ignorandone la provenienza botanica.

Un'altra testimonianza la troviamo nel famoso libro di Marco Polo "Il milione", dove si legge «Nella provincia di Tangue... e per tutte le sue montagne si trova lo reubarbaro in grande abbondanza, e quivi lo comperano li mercanti e portanlo per tutto il mondo...». Questa testimonianza è molto



Rizomi di rabarbaro

importante perché, nonostante il rabarbaro fosse conosciuto e utilizzato come medicamento fin dall'epoca greco-romana, questo conferma che in quel periodo se ne ignorava la provenienza. Nonostante i vari tentativi fatti per l'identificazione della pianta, il rabarbaro venne identificato in uno dei più importanti studi dal punto di vista medico, solo quando la *Société de l'Acclimatation* di Parigi ottenne, tramite il consolato francese in Tibet, alcune piantine, che poi vennero fatte riprodurre in serra. Grazie a questo, il botanico francese Baillon poté esaminare accuratamente la pianta e battezzarla con il nome di *Rheum Officinale*. Il nome deriva dall'antico termine russo *Rha*, ovvero radice.

Classificazione del Rabarbaro

Il rabarbaro è una pianta erbacea perenne con rizoma sotterraneo dal quale partono numerose e grosse radici. Dal rizoma si originano diversi ciuffi di foglie e fusti, che possono arrivare anche a un'altezza di 2-3 metri. I grossi gambi rossastri - ricchi di succo - hanno le stesse proprietà medicinali del rizoma, ma vengono usate soprattutto in cucina per la preparazione di marmellate o per la preparazione di frutta candita. Le foglie nascono quasi tutte dalla base e i fiori sono raccolti in una pannocchia molto grande. Il frutto è un achenio bruno pendulo a forma di trigona, con tre facce. Il rabarbaro è originario dell'Asia, più precisamente della Cina nord-occidentale, sulle montagne nei pressi del lago di Kuku-nor. Viene coltivato anche nelle zone temperate di tutta l'Europa dove richiede un terreno sciolto e leggero ben lavorato in profondità, tuttavia il rabarbaro qualitativamente migliore è senza dubbio quello proveniente dalla Cina. Il rabarbaro non è una pianta esigente, ma teme la siccità, pertanto è importante garantire un adeguato approvvigionamento d'acqua.

Chiunque desideri coltivare qualche pianta di rabarbaro nel proprio orto o giardino, ricordi che la sua coltivazione è piuttosto semplice, essendo la pianta adattabile a diversi climi e tipi di terreno. Si sconsiglia di iniziare con la semina in quanto la crescita, durante i primi due anni, è molto lenta e in questo periodo non si possono raccogliere i piccioli, è quindi consigliabile acquistare le piantine in un vivaio o utilizzare i getti provenienti da un'altra pianta. Nel caso in cui si decida di utilizzare i germogli, questi vanno interrati in autunno, oppure all'inizio della primavera, in un terreno fertile e umido. Le piante di rabarbaro si adattano anche all'ombra, e in autunno è bene aiutarlo con un'appropriata concimazione. Osservando queste semplici regole, si riuscirà a coltivare una pianta perenne, che può essere mantenuta, nello stesso posto, anche per molti anni.

Proprietà del Rabarbaro

In cucina si usa aggiungere qualche pezzo del gambo del rabarbaro alle fragole con cui si prepara la marmellata, con lo scopo di esaltare ed equilibrare il sapore, altrimenti troppo dolce. I suoi piccioli fogliari possono essere consumati cotti in confetture o composte, raccolti in primavera facendo attenzione a scartare i lembi fogliari troppo ricchi di acido ossalico. In oriente, durante la stagione primaverile, si raccolgono le prime foglioline nuove che vengono utilizzate in cucina bollite. Per scegliere bene, è bene ricordare che le parti commestibili sono

la costa e il gambo; questi dovranno essere carnosì così come le foglie. Il gambo deve essere di colore verde brillante o rosa vivo, mentre il bordo delle foglie deve essere carminio. Le foglie del rabarbaro non sono commestibili.

Il rabarbaro può essere utile anche nell'orto. Interrare alcuni pezzi di rabarbaro nell'area dove vengono coltivate verze e cavoli è un modo naturale per allontanare un parassita, la *Plasmodiophora brassicae*, responsabile di una malattia estremamente dannosa per le piante. Il rabarbaro trova inoltre impiego nella cosmesi come tintura per i capelli. Far macerare nel vino bianco alcuni pezzi di rabarbaro per una settimana, filtrare bene, poi passare sui capelli appena lavati. Questa tintura dona ai capelli dei riflessi ramati. In oriente, le proprietà coloranti del rabarbaro vengono usate anche per tingere, in modo naturale, le stoffe. Dal punto di vista salutistico, dal rabarbaro si ottiene una tisana tonificante per il fegato. Preparare un infuso con 100 grammi di acqua bollente, 6 grammi di gambi e radici di rabarbaro essiccati e polverizzati, oltre a 2 grammi di bicarbonato di sodio. Agitare bene l'infuso quindi lasciarlo raffreddare, filtrare e aggiungere acqua fredda fino a ottenere un litro di liquido. Due cucchiaini prima dei pasti tonificano il fegato e combattono l'inappetenza. Viene usato anche come digestivo poiché stimola la secrezione dei succhi gastrici e della bile.

Il principale impiego terapeutico del rabarbaro è quello lassativo, ma è altrettanto valido nella cura delle iperlipidemie e nel trattamento dell'iperglicemia. L'effetto lassativo si ottiene ad alte dosi, ovvero 1 o 2 grammi, grazie alla presenza dei glucosidi antrachinonici, che - a livello di colon - determinano un ridotto riassorbimento dei liquidi, i quali accumulandosi nel lume intestinale generano l'effetto lassativo. Assumendo da 0,05 grammi a 0,2 grammi, l'effetto lassativo viene rovesciato: con queste dosi prevalgono i tannini e quindi l'effetto lassativo lascia il campo all'effetto astringente. L'assunzione prolungata del rabarbaro come lassativo può portare alla stitichezza. Il rabarbaro è controindicato durante la gravidanza e l'allattamento, negli stati infiammatori dell'apparato digerente, per coloro che soffrono di renella ossalica, nelle stipsi, nelle emorroidi e per coloro che accusano una circolazione stentata nelle vene superficiali. È inoltre controindicato ai bambini sotto i 12 anni.

Nonostante le sue proprietà terapeutiche, è bene essere cauti nella sua assunzione. Sono infatti note interazioni con farmaci quali glicosidi cardiaci e farmaci antiaritmici. Si tratta quindi di una pianta da usare dopo aver consultato il medico. Dal punto di vista nutrizionale, il rabarbaro fornisce poche calorie, tuttavia è molto acido quindi è opportuno che non sia messo a contatto con l'alluminio, pertanto è bene evitare pentole, mestoli o pellicole di alluminio. Fra i principi attivi, il rabarbaro contiene 3-12% derivati idrossiantrenici di cui 80% glicosidi antrachinonici (emodina, reina, aloemodina), 10-20% glicosidi diantronici; tannini 5-10% e flavonoidi.

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa Duca Enrico
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Trapas)

Materia prima: Vinaccia di Nero d'Avola

Prezzo: € 32,10 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi e gradevoli di vaniglia, liquirizia, prugna e miele con pungenza dell'alcol percettibile. In bocca è intensa e morbida, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia e miele. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a vapore e matura in barrique. Alcol 40°.



Grappa Morsi di Luce
Florio (Sicilia, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Trapas)

Materia prima: Vinaccia di Zibibbo

Prezzo: € 22,10 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi e gradevoli di uva passa, miele, vaniglia e nocciola con pungenza dell'alcol percettibile. In bocca è intensa e morbida, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di uva passa e miele. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a vapore. Alcol 40°.



Liquore di Mirto Collezione Privata
Lucrezio R. (Sardegna, Italia)

Materia prima: Bacche di Mirto

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso mattone intenso, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati mirto con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza bilanciata, sapore intenso di mirto. Il finale è persistente con ricordi di mirto. Prodotto dalla macerazione di bacche di mirto per 2 mesi. Alcol 35°



Acquavite di Uve di Sardegna Selezione Speciale
Lucrezio R. (Sardegna, Italia)

Materia prima: Uve di Sardegna

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Quest'acquavite si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di finocchio, mela, nocciola, sambuco e nespola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con piacevole morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, nota dolce bilanciata, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di finocchio, mela e sambuco. Questa acquavite è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 40°.

Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
2	↗	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
3	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
4	↘	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
5	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
6	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
7	↘	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
8	↗	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
9	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
10	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
11	↗	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
12	↘	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
13	☆	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
14	☆	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
15	↘	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)

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