

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 35, Novembre 2005

Anche ai Giovani Piace il Buon Vino

Che il mondo del vino stia vivendo un momento non proprio esaltante dal punto di vista dei consumi, non è certamente una novità. Ed è proprio nei momenti di crisi e di recessione che si avverte maggiormente la necessità di trovare nuove soluzioni e proposte, tali da limitare le perdite economiche derivanti dal minore interesse - o per meglio dire - dalla minore possibilità di spesa. Nonostante il vino sia un patrimonio di alta cultura e tradizione, coloro i quali si occupano della sua produzione devono necessariamente confrontarsi con il profitto che possono ricavare dal loro lavoro, anche quando è fatto con autentica passione. Per questo motivo si cercano soluzioni alternative, nuovi ambiti in cui promuovere e vendere i propri prodotti, occasioni adatte a stimolare l'interesse dei consumatori. Ecco quindi che si cerca di lavorare maggiormente sull'immagine del prodotto - e per quanto concerne il vino, sul suo aspetto puramente edonistico - sulla sua promozione e divulgazione, cercando di conquistare nuove fasce di clienti.

Da qualche anno il mondo del vino sembra concentrarsi particolarmente sui giovani, svolgendo una giustissima e responsabile campagna di sensibilizzazione al consumo moderato - e il piacere del vino è sempre legato alla moderazione - con l'auspicio, certamente non velato, di incrementare i profitti. In fin dei conti disporre di consumatori responsabili e intelligenti è anche nell'interesse primario dei produttori: un consumatore irresponsabile non privilegia la qualità ma unicamente la quantità e, molto probabilmente, a causa dei gravi danni arrecati alla propria salute, prima o poi sarà costretto a interrompere il consumo del vino, anche in modo occasionale. Consumatori più attenti, responsabili, consapevoli e intelligenti, assicurano una vita prospera e duratura - e quindi un migliore profitto - al vino di qualità. Anche questo è un modo per fidelizzare il cliente a determinati prodotti. E certamente la categoria di consumatori più adatta a questo tipo di *investimento* sono i giovani, soprattutto se nel messaggio promozionale si aggiungono anche fattori vincenti legati alla *moda* e all'*attualità*.

Moda, attualità e diffusione della cultura del bere moderato, non bastano tuttavia a convincere pienamente i giovani ad

avvicinarsi al vino di qualità. Questo non perché i giovani non siano affascinati dal vino e dal suo mondo: la causa principale è - a nostro avviso - da ricercarsi nell'elevato prezzo di vendita. Nei periodi caratterizzati da condizioni economiche complessivamente negative - che rendono certamente difficoltosa anche la condizione delle persone adulte con vita professionale ed economica "stabile" - le difficoltà si ripercuotono maggiormente sui giovani, tipicamente con occupazione precaria, pertanto con possibilità di spesa piuttosto ridotta. Chiunque si trovi in condizioni economiche precarie, opera necessariamente delle scelte dettate unicamente da priorità di vita. Questa - che è certamente una considerazione scontata - è comunque una condizione che finisce per determinare l'andamento delle vendite, vino compreso. Per quello che ci riguarda, i giovani sono molto attenti alla qualità del vino, la sanno apprezzare e la cercano con passione. Esistono molti consumatori responsabili e sensibili fra i giovani, esistono certamente anche quelli sconsiderati e irresponsabili, ma lo stesso si può dire dei consumatori adulti.

Anche ai giovani piace il vino buono e di qualità: se potessero - come chiunque altro, del resto - acquisterebbero frequentemente vino di qualità e lo consumerebbero anche con piacere. È fin troppo scontato dire che chiunque apprezzi il buono non è disposto a compromessi per poterlo avere. Tutti preferiscono il buono al cattivo, a patto che se lo possano permettere. I giovani si informano sul mondo del vino, si interessano sui nuovi prodotti e - per quello che ci riguarda dalle lettere che riceviamo - sono attenti a quello che leggono nei periodici del settore. Che i giovani si stiano interessando al vino è assolutamente evidente, che siano attenti al prezzo di vendita

Sommario

Anche ai Giovani Piace il Buon Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Languedoc-Roussillon	3
GUSTO DIVINO	
Vini Rosati Italiani	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Calatrasi	11
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Vino con i Cereali	16
NON SOLO VINO	
I Fagioli	18
Aquavitae	21
Wine Parade	22

DiWINEtaste OnLine

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

con i quali si devono confrontare tutte le volte che decidono di acquistare una bottiglia, è ancor più evidente. Una strategia commerciale che pare essere vincente con i giovani è la vendita del vino al bicchiere: con una spesa relativamente contenuta, è possibile apprezzare un vino che avrebbe altrimenti un costo troppo elevato qualora si acquistasse l'intera bottiglia.

Produrre vino di qualità costa. Crediamo questo sia qualcosa che tutti sanno e qualcosa in cui tutti sono d'accordo. La produzione del vino di qualità richiede investimenti economici piuttosto elevati e l'adozione di tecnologie e pratiche anch'esse costose. I costi sostenuti per la produzione di un vino di qualità dovranno essere poi recuperati attraverso la vendita, dalla quale ci si aspetta - com'è naturale - anche un profitto. Tuttavia - come abbiamo già detto altre volte nella pagine del nostro mensile - è opportuno fare una doverosa distinzione fra il giusto profitto e la speculazione. E forse è proprio la consapevolezza che nel vino esiste un'evidente speculazione a tenere lontano i giovani dall'acquistare vini costosi, non solo la minore possibilità di spesa. In fin dei conti, il mercato offre un'ampia scelta nei vini e, fra le tante bottiglie disponibili, non mancano quelle vendute a un prezzo "ragionevole", capaci di offrire anche un'ottima qualità e, soprattutto, un eccellente rapporto qualità prezzo.

Non c'è dubbio che ai giovani piaccia il buon vino e il vino di qualità, tuttavia - come tutti, indipendentemente dall'età - sono costretti a fare i conti con le proprie tasche e avere il maggiore beneficio in funzione delle proprie possibilità. È anche risaputo che il vino stia attraversando un periodo non proprio felice e molte cantine devono fare i conti con le bottiglie invendute che, molto probabilmente, prenderanno la via della distillazione. Che sia necessario continuare a sensibilizzare i giovani - l'unica certezza che ogni società dispone per il suo futuro - è altrettanto vero. Se si riesce a sensibilizzare i giovani a un consumo responsabile e consapevole del vino - sempre e comunque all'insegna della moderazione - unitamente alla capacità di offrire vini a prezzi ragionevoli e adatti a questa fascia di consumatori, allora si getteranno delle concrete basi per un proficuo futuro del mondo del vino. Un futuro che può partire da oggi, un futuro che molti produttori hanno già compreso riuscendo a offrire vini di buona qualità a prezzi ragionevoli. Nessuno è stupido a questo mondo e chiunque è capace di riconoscere ciò che è buono, riconoscendo a questo il suo reale valore, giovani compresi. Allora largo ai giovani e al buon vino di qualità, venduto al giusto prezzo, possibilmente.

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.

Gradirei sapere qualcosa sui vini liquorosi e informazioni sulla produzione casalinga.

Alberto Nunzio Bonadonna – Butera, Caltanissetta (Italia)

Il mondo dei vini liquorosi - detti anche *fortificati* - è ricco e affascinante. La tecnica di produzione si basa sempre sullo stesso principio, cioè sull'aggiunta di alcol o acquavite durante il processo di vinificazione. Questo processo - detto fortificazione - può avvenire in qualunque fase di produzione, in accordo al tipo di vino da produrre e alla sua tradizione. La fortificazione può avvenire infatti sia durante la fermentazione del mosto - operazione detta *mutage* - sia dopo la completa vinificazione e maturazione del vino. Sui vini liquorosi e la loro produzione, la invitiamo a leggere l'articolo "La Produzione dei Vini Fortificati" pubblicato nel numero 25 di DiWineTaste. La produzione casalinga di questo tipo di vini non è difficoltosa, tuttavia è bene ricordare che la produzione di un grande vino liquoroso richiede tempo, strumenti e condizioni appropriate, come per esempio botti, condizioni ambientali favorevoli e la pazienza di sapere attendere le grandi cose. La produzione dei vini liquorosi non si limita infatti alla semplice aggiunta di alcol o acquavite: la fortificazione rappresenta unicamente una delle tante operazioni necessarie per ottenere un buon prodotto.



Recentemente ho provato ad assaggiare un Brunello di Montalcino in due calici diversi. Mentre nel calice piccolo il vino sembrava piuttosto ordinario, in quello più ampio il vino era completamente diverso. Com'è possibile che il calice sia così determinante per l'apprezzamento del vino?

David Ashley – New York (USA)

Il calice è uno strumento fondamentale per il corretto e proficuo apprezzamento di un vino. Lo sviluppo degli aromi - per esempio - è fortemente determinato dalla forma e dal volume del calice, in modo particolare dal rapporto geometrico fra la superficie di contatto del vino e l'aria che si trova sopra. La forma del corpo del calice favorisce inoltre la percezione di determinate qualità gustative del vino attenuando l'irruenza di altre, contribuendo quindi a migliorare sia l'equilibrio gustativo, sia le qualità organolettiche del vino. Che ogni vino si esalti con il giusto calice è certamente vero: la scelta di un calice errato - dimensione e forma non adeguata - compromettono il corretto sviluppo di tutte le qualità organolettiche. La scelta del calice è quindi fondamentale per potere apprezzare un buon vino così come un vino mediocre: il giusto calice consentirà di esaltare le sue buone qualità. Sulla scelta del giusto calice per il vino e la sua importanza, la invitiamo a leggere gli articoli "Bicchieri da Vino", pubblicato nel numero 6 di DiWineTaste, e "I Bicchieri per il Servizio del Vino" disponibile nel

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 © 2005 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

nostro sito WEB.

ABC VINO

Languedoc-Roussillon

La regione vinicola dalla quale si produce oltre un terzo del vino francese, era conosciuta in passato per i suoi vini ordinari, un passato completamente cancellato dalla qualità del suo presente

La storia enologica della Languedoc-Roussillon assomiglia molto a un rinascimento. Questa interessante regione vinicola francese - che si trova a sud del paese e che si affaccia sul Mediterraneo - era conosciuta fino a qualche decina di anni fa per la qualità piuttosto ordinaria dei suoi vini e per il fatto che fosse la regione più produttiva di Francia. Infatti, ancora oggi, è proprio dalla Languedoc-Roussillon che si produce oltre un terzo di tutto il vino francese ed è la regione con la maggiore superficie della Francia. La storia dei nostri giorni racconta tuttavia una condizione ben diversa. Una nuova generazione di produttori ed enologi è stata protagonista di uno sviluppo straordinario, migliorando la qualità delle uve, la selezione dei migliori vigneti, adottando una scrupolosa attenzione e ammodernamento delle pratiche vinicole. Oggi la Languedoc-Roussillon si può considerare fra le più interessanti realtà vinicole di Francia: non solo per essere ancora la regione più produttiva, ma anche - e soprattutto - per l'elevata qualità dei suoi vini che si distinguono solitamente per l'ottimo rapporto qualità/prezzo.

La regione vinicola - oggi riconosciuta come AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*) - è in realtà composta da due zone distinte: Languedoc, situata a est in terreni prevalentemente pianeggianti, e Roussillon, situata più a sud nei pressi dei Pirenei. L'unione delle due regioni definisce l'area AOC Languedoc-Roussillon, talvolta generalmente definita in breve come *Languedoc*. Oggi la Languedoc-Roussillon gode di una consolidata fama per i suoi vini di qualità e - in particolare - per i suoi *Vin Doux Naturels*, di cui i più celebri rappresentanti sono quelli prodotti con le uve Moscato Bianco, e il Banyuls, prodotto principalmente con Grenache Noir. Nella regione si producono anche altri tipi di vini, di cui i più rappresentativi sono quelli rossi - prodotti principalmente con uve Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre e Syrah - oltre al *Crémant de Limoux*, un interessante vino spumante metodo classico prodotto con uve Chardonnay, Chenin Blanc e Mauzac. Nonostante la Languedoc-Roussillon sia definita come AOC, in questa regione si registra anche un'elevata produzione di *Vin de Pays*.

Nella regione della Languedoc-Roussillon si produce inoltre la maggioranza dei *vin de table* di Francia e la quota dei *vin de pays* raggiunge circa l'80%. Per quanto concerne i vini da tavola secchi, la produzione principale riguarda i vini rossi, prevalentemente da uve Grenache Noir, Carignan, Cinsaut, Mourvèdre e Syrah. La produzione di vini bianchi - nonostante sia in aumento - rappresenta una quota piuttosto modesta, così come la produzione di vini rosati, piuttosto marginale e prevalentemente destinata al consumo locale. La Languedoc-Roussillon - oltre a vantare il primato della maggiore superficie destinata a vigneti fra le aree AOC - è anche la regione in cui, secondo fonti storiche, la viticoltura è fra le più antiche di

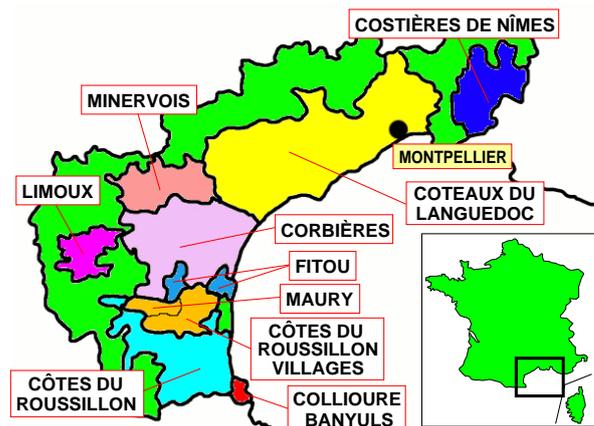


Fig. 1: La Languedoc-Roussillon

Francia. Si ritiene infatti che i primi vigneti fossero piantati in queste terre già a partire dal 125 a.C. da parte dei romani nei pressi della colonia di Narbo - nei luoghi dove oggi sorge la città di Narbonne - le stesse zone dove oggi si trovano le aree AOC di Corbières, Minervois e Coteaux du Languedoc.

Nonostante le fonti storiche facciano risalire l'introduzione della vite in questa zona ai tempi dei romani, alcune ipotesi sostengono che già i celti si dedicassero alla coltivazione della vite, così come si sostiene che furono i greci ad introdurre la vite. Supposizioni a parte, è certo che nella colonia di Narbo si produceva vino che veniva poi trasportato via terra fino al fiume Garonna e quindi alle legioni romane in Aquitania, così come nella Gironda dove prendeva la via dell'oceano. L'elevata produzione vinicola della Languedoc-Roussillon pare che fosse già un problema ai tempi dei romani: fonti storiche raccontano che in queste terre si produceva più vino di quanto se ne riuscisse a esportare. L'enologia e la viticoltura della Languedoc-Roussillon conobbero un ulteriore sviluppo durante il Medio Evo. In questa regione - come in tutte le altre zone vinicole d'Europa - grazie all'insediamento di monasteri, e quindi al lavoro dei monaci, la viticoltura beneficiò di maggiore attenzione e con questa anche la produzione di vino.

Lo sviluppo commerciale della Languedoc-Roussillon iniziò a partire dal XVII secolo e in particolare con l'esportazione di vino in Olanda, fra questi il *picardan*, un vino dolce prodotto con uve Clairette e Picpoul, e più tardi con l'acquavite. A questo proposito, un ruolo importante fu svolto dal porto di Sète, dal quale prendevano la via del mare i carichi di vino verso l'Olanda e l'Inghilterra. La tradizione della produzione di vini dolci nella regione è infatti molto antica, una tradizione che ancora oggi contraddistingue la Languedoc-Roussillon nel panorama enologico mondiale. Fra le prime aree di produzione di vini dolci che divennero famose, va certamente ricordata Frontignan, i cui *vin doux naturels* da uve Moscato sono ancora apprezzati e ricercati. Un importante evento per la commercializzazione dei vini di questa regione fu segnato dalla costruzione delle reti ferroviarie - a partire dal 1855 - che consentivano rapidamente di fare arrivare il vino nelle zone settentrionali della Francia. Questo evento fece quadruplicare la produzione della Languedoc-Roussillon.

Questo periodo positivo fu bruscamente arrestato - proprio come in tutti i paesi vinicoli Europei - con l'arrivo della fillos-

sera. Anche nella lotta contro questo temibile parassita della vite, la Languedoc-Roussillon può vantare un primato: i vigneti di questa regione furono infatti i primi a essere ricostruiti dopo la devastazione. Questo fu possibile grazie alla sperimentazione e all'uso di innesti, oltre all'introduzione di nuove varietà ibride, fra queste le varietà incrociate da Bouschet. La rapida ricostruzione dei vigneti consentì quindi alla Languedoc-Roussillon di diventare, alla fine del XIX secolo, il principale produttore di vini di Francia con una quota del 44%, quasi la metà. La produzione riguardava prevalentemente vini leggeri e ordinari, una caratteristica che accompagnò la Languedoc-Roussillon fino all'inizio degli anni 1990. Il sistema produttivo della regione era prevalentemente affidato a cooperative vinicole - se ne contavano oltre 500 e la maggioranza di queste fu fondata negli anni 1930 - un fenomeno che diminuì drasticamente, lasciando maggiore spazio ai produttori privati, quando si comprese finalmente l'importanza della produzione di qualità, portando al crollo drastico della produzione dei *vin de table*.

Classificazione della Languedoc-Roussillon

La regione vinicola della Languedoc-Roussillon è riconosciuta dal sistema francese come AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée, Appellazione d'Origine Controllata*), tuttavia la maggioranza del vino prodotto nella regione appartiene alla categoria *Vin de Pays*, di cui sono definite più di 60 denominazioni. La produzione di vini appartenenti a questa categoria rappresenta circa il 70% di tutti i *Vin de Pays* prodotti in Francia. La produzione di vini della Languedoc-Roussillon riguarda vini bianchi, rosati, rossi, dolci e spumanti. Le denominazioni AOC definite in questa regione sono: Clairette du Languedoc, Collioure, Corbières, Coteaux du Languedoc, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages, Faugères, Fitou, Limoux, Minervois e Saint-Chinian. Un ruolo importante nella produzione enologica della Languedoc-Roussillon è rappresentato dai *vin doux naturels*, prodotti prevalentemente con uve *Muscat Blanc à Petits Grains* e Grenache Noir. I *vin doux naturels* AOC prodotti con uve Moscato sono Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Rivesaltes e Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Quelli prodotti con Grenache Noir sono Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury e Rivesaltes.

Zone di Produzione

La Languedoc-Roussillon è fra le regioni vinicole della Francia con la maggiore superficie destinata a vigneti e si estende lungo la costa occidentale del Mediterraneo fino ai piedi dei Pirenei. La maggioranza dei vigneti è coltivata lungo l'arco del territorio che si affaccia nel Mediterraneo, tuttavia i vini di qualità provengono dai vigneti piantati nelle alte pianure che si trovano ai piedi dei Pirenei o nelle montagne Cévennes. Il clima è di tipo mediterraneo con temperature che - nella stagione estiva - superano anche i 30°C e con precipitazioni piovose piuttosto ridotte. La composizione del terreno è piuttosto varia, da suoli di tipo alluvionale nelle zone costiere, a suoli composti da calcare, gesso e ghiaia, tipici delle zone interne. Prima dell'avvento della fillossera, nella

Languedoc-Roussillon si coltivavano oltre 150 varietà diverse; oggi la quantità di uve è decisamente ridotta e prevalentemente concentrata sulle varietà tipiche della Francia diffuse anche in altri paesi. Le principali uve a bacca bianca coltivate nella Languedoc-Roussillon sono: Bourboulenc, Chardonnay, Chenin Blanc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Mauzac, Moscato di Alessandria, Muscat Blanc à Petits Grains, Picpoul, Rolle, Roussanne, Sauvignon Blanc e Viognier. Le principali uve rosse sono: Cabernet Sauvignon, Carignano, Cinsaut, Grenache Noir, Lladoner Pelut, Merlot, Mourvèdre, Picpoul Noir, Syrah e Terret Noir.

Vini da Tavola Secchi

Nella Languedoc-Roussillon la produzione dei vini da tavola secchi è prevalentemente svolta da cooperative alle quali si deve la maggiore percentuale della produzione totale. La qualità di questi vini non è certamente esaltante: le migliori produzioni di questa regione provengono tutte da cantine private e da piccoli produttori. Fra le aree riconosciute come AOC, quelle che meritano una maggiore attenzione sono Corbières, Faugères, Minervois, Saint-Chinian e Coteaux du Languedoc. Corbières è l'area vinicola più celebre per i vini secchi della Languedoc-Roussillon e nella quale si producono prevalentemente vini rossi. Situata nella parte occidentale della Languedoc-Roussillon - nei pressi dei Pirenei - i vini di Corbières si producono prevalentemente con uve Carignano, Syrah e Mourvèdre e - più marginalmente - con Grenache Noir, Cinsaut e Terret Noir. Con le stesse uve, nella denominazione di Corbières si produce una piccola quantità di vini rosati, mentre per la produzione di vini bianchi - prodotti in quantità ancora minori - sono impiegate le uve Bourboulenc, Clairette e Grenache Blanc.

Faugères - situata al centro della Languedoc-Roussillon - produce esclusivamente vini rossi. In questa appellazione è l'uva Carignano a dominare i vigneti e con la quale si producono ottimi vini solo quando la resa per ettaro è piuttosto contenuta. Nell'area di Faugères sono inoltre utilizzate le uve Syrah, Mourvèdre e Grenache Noir, solitamente utilizzate insieme al Carignano. Minervois è un'altra area interessante per la produzione di vini rossi, in particolare quelli provenienti dal distretto di Livinière. I ricchi e robusti vini di Minervois sono prevalentemente prodotti con le uve Carignano, Grenache Noir e Syrah. Con le stesse uve si producono inoltre vini rosati. Anche nell'area di Saint-Chinian la produzione riguarda esclusivamente vini rossi, prevalentemente da uve Carignano, tuttavia in tempi recenti Syrah, Mourvèdre e Grenache Noir si stanno diffondendo in modo considerevole. Nell'area Coteaux du Languedoc la produzione riguarda prevalentemente vini rossi ordinari, tuttavia non mancano le buone sorprese, in particolare dai distretti di Pic Saint-Loup, La Clape, Picpoul de Pinet, Montpeyroux e Saint-Saturnin. Una particolare menzione spetta ai vini spumanti Crémant de Limoux e Blanquette de Limoux. Il Crémant de Limoux è prodotto con uve Mauzac al quale è aggiunto Chardonnay e Chenin Blanc, mentre il Blanquette de Limoux è prodotto con il *metodo classico*, e talvolta anche con il tradizionale *méthode rurale*, prevalentemente da uve Mauzac - localmente detto Blanquette - a cui si può aggiungere Clairette, Chenin Blanc e Chardonnay.

Vin Doux Naturels

I vini più celebri della Languedoc-Roussillon sono certamente quelli appartenenti alla categoria *Vin Doux Naturels*, i *vini dolci naturali*. Nonostante il nome, in realtà il *dolce* di questi vini è ottenuto attraverso la fortificazione - cioè l'aggiunta di alcol - durante la fermentazione. L'aggiunta di alcol inibisce l'effetto dei lieviti, aumentando nel contempo la gradazione alcolica del vino. Questo processo - che prende il nome di *mutage* - consente di conservare una notevole quantità di *zuccheri naturali* dell'uva che conferiranno al vino la tipica dolcezza e un titolo alcolico compreso fra il 15 e il 18%, a volte anche 21%. I vini sono successivamente maturati in accordo al tipo. Quelli bianchi - prodotti con *Muscat Blanc à Petits Grains* e Moscato d'Alessandria - sono maturati in cantina e al riparo degli effetti dell'aria, quindi imbottigliati in modo da conservare la freschezza degli aromi. I vini rossi - prodotti prevalentemente con uva Grenache Noir - sono generalmente sottoposti a processi ossidativi e di riduzione, un processo fondamentale e indispensabile per lo sviluppo di aromi complessi come - per esempio - frutta secca, vaniglia, caffè e miele.

La coltivazione dell'uva *Muscat Blanc à Petits Grains* era già praticata ai tempi dei romani e ancora oggi è fortemente radicata nel territorio. Cinque sono i *Vin Doux Naturels* AOC prodotti con uva Moscato nella Languedoc-Roussillon: Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Rivesaltes e Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Questi vini sono tutti prodotti con il *Muscat Blanc à Petits Grains*, con l'unica eccezione del Muscat de Rivesaltes - il vino prodotto in maggiore quantità di questi cinque - che è prodotto in larga parte con il Moscato d'Alessandria. I *Vin Doux Naturels* rossi sono rappresentati dal Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury e Rivesaltes. Fra questi il più celebre è certamente il Banyuls, prodotto prevalentemente con uva Grenache Noir nella zona nei pressi della punta orientale dei Pirenei. Il Banyuls è prodotto nelle versioni dolce e secco, matura in botte per un periodo che può arrivare anche a 30 mesi per il Banyuls Grand Cru. Questo vino è inoltre prodotto nella versione *rancio*, in cui si favorisce l'ossidazione esponendo le piccole botti al sole durante la stagione estiva. Il Banyuls è caratterizzato dai suoi aromi complessi e ricchi di uva passa, frutta secca, vaniglia, caffè e foglia di tè.

GUSTO DIVINO

Vini Rosati Italiani

Questo mese riempiamo i nostri calici con tre esemplari di vini rosati, una degustazione comparativa alla scoperta dei freschi e piacevoli aromi di fiori e frutta

Il mondo dei vini rosati, come abbiamo già detto altre volte nelle pagine del nostro mensile, è poco considerato e poco attraente per il consumatore, lo scarso interesse nei confronti di questo vino si riflette tristemente nel suo mercato. Che il vino rosato sia stato in passato oggetto di discutibili speculazioni è certamente vero: produttori poco scrupolosi - probabilmente attratti dai facili guadagni che alcune mode possono assicurare - sono riusciti a demolire l'immagine di un vino che



Un momento della degustazione comparativa dei vini rosati

certamente meriterebbe maggiore attenzione. Esistono molti vini rosati buoni, così come esistono tanti vini rosati mediocri e pessimi, ma - in fin dei conti - questa considerazione è valida per qualunque tipo di vino, anche per i vini rossi, generalmente considerati - almeno in questi tempi - *i vini per eccellenza*. Nonostante i recenti sforzi di alcune associazioni e di alcuni produttori seri per la rivalutazione dei vini rosati, i consumatori mostrano ancora un interesse piuttosto marginale, considerandoli - notoriamente - come *vini che stanno in mezzo*, né bianchi, né rossi.

E infatti il vino rosato non è né bianco né rosso; è semplicemente e legittimamente vino rosato, cioè un vino che ha una propria e precisa identità e - soprattutto - rappresenta un mondo affascinante impossibile da trovare in nessun'altra categoria di vini. I vini rosati mostrano inoltre un'eccellente versatilità nell'abbinamento enogastronomico: quando un vino bianco è "poco" e un vino rosso è "troppo", il vino rosato quasi sempre rappresenta la giusta soluzione. L'Italia - esattamente come altri paesi vinicoli del mondo - vanta un'interessante produzione di vini rosati, dal nord al sud, la scelta di bottiglie rosa è piuttosto vasta e non è difficile trovare degli ottimi vini di qualità anche in questa categoria. L'Italia centro-meridionale è quella che offre la maggiore produzione di vini rosati - in particolare l'Abruzzo con il suo Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo e la Puglia con i rosati del Salento - tuttavia anche nelle zone settentrionali non mancano le buone bottiglie, in particolare nei pressi del lago di Garda e in Alto Adige con l'ottimo *Lagrein Kretzer*.

I Vini della Degustazione

I rosati sono vini che offrono le loro migliori qualità in gioventù, pertanto - proprio come la maggioranza dei vini bianchi - lasciarli maturare in bottiglia non è opportuno, anzi, si corre il rischio di perdere le loro migliori qualità. Sarà proprio verso i vini giovani - quelli appartenenti alle annate più recenti - che concentreremo la nostra degustazione comparativa sui vini rosati. La produzione dei vini rosati in Italia è comune in quasi tutte le regioni del paese, tuttavia le principali aree dalle quali provengono questi vini si concentrano nelle regioni

centro-meridionali, nel Gardesano e in alcune zone dell'Alto Adige. La regione più tipica, quella che si è affermata prima di tutte le altre per la produzione dei vini rosati, è la Puglia e in particolare l'area del Salento. È proprio in questa regione che si trovano il maggiore numero di aree DOC (Denominazione d'Origine Controllata) che prevedono fra i vari stili la produzione di vini rosati.

I vini che abbiamo selezionato per la nostra degustazione comparativa sui rosati provengono infatti dalle regioni più rappresentative dell'Italia centro-meridionale: Abruzzo, Puglia e Calabria. Tutti e tre i vini sono vinificati in contenitori inerti, in accordo al più tipico sistema di produzione dei vini rosati che non prevede generalmente l'uso di botti o altri contenitori in legno. Il primo vino che abbiamo selezionato è il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne di Cataldi Madonna, un interessante vino prodotto interamente con uva Montepulciano. Il secondo vino è il Salento Five Roses Anniversario di Leone de Castris - certamente fra i più celebri vini rosati d'Italia - prodotto con uve Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Il terzo vino è Terre Lontane di Librandi - uno dei più interessanti rosati di Calabria - prodotto con le uve Gaglioppo e Cabernet Franc. I tre vini saranno degustati in tre calici ISO e serviti a una temperatura di 14°C, in modo da favorire sia lo sviluppo degli aromi, sia la giusta percezione delle altre qualità organolettiche.

Esame Visivo

Il colore dei vini rosati dipende dalla tecnica di produzione e - in modo particolare - dal tempo di macerazione delle bucce nel mosto, un tempo misurabile in ore piuttosto che in giorni, come accade invece nei vini rossi. Secondo la legge italiana, i vini rosati da tavola - è bene ricordarlo - possono essere prodotti unicamente con uve rosse ed è vietato l'assemblaggio con vini bianchi. L'unica eccezione è rappresentata dagli spumanti dove invece è ammessa la miscelazione di vini bianchi e rossi per la preparazione del vino base o della *cuvée*. Oltre al tempo di macerazione delle bucce, un altro fattore fondamentale per la determinazione del colore nei vini rosati è rappresentato dalla capacità colorante dell'uva, una qualità che è comunque regolata dal tempo di macerazione: maggiore il tempo di macerazione, maggiore l'estrazione di sostanze coloranti. Per questo motivo, il colore di un vino rosato può variare da rosa tenue, talvolta con evidenti sfumature grigie, fino a raggiungere tonalità che si avvicinano al rosso rubino.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Terre Lontane di Librandi. Dopo avere versato il vino nel primo calice, si osserverà il colore valutando la sua massa: si noterà un colore rosa ciliegia intenso e - inclinando il calice su una superficie bianca - si osserveranno sfumature dello stesso colore. Il secondo vino del quale valuteremo l'aspetto è il Salento Five Roses Anniversario di Leone de Castris. Osservando la massa, si noterà un colore rosa ciliegia intenso, più intenso rispetto al vino precedente, e inclinando il calice su una superficie bianca, si osserverà una sfumatura rosa ciliegia chiaro. Passiamo ora al terzo e ultimo vino, il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne di Cataldi Madonna, e osserviamo il suo colore: in questo caso la tonalità rosa assume intensità molto profonde che si avvicinano molto al rosso rubino: nonostante la sua forte colorazione, il vino appartiene comunque alla cate-

goria dei rosati. Inclinando il calice si osserverà una sfumatura rosa ciliegia intensa.

Esame Olfattivo

Il mondo dei vini rosati è fatto di fiori e frutti che si esprimono in tutta la loro esuberante freschezza. Probabilmente questo è il lato più contraddittorio dei vini rosati: il colore troppo somigliante al vino rosso e gli aromi molto simili - per qualità - a quelli dei vini bianchi. Chiunque si aspetti da un vino rosato la *potenza* e l'irruenza dei vini rossi, può facilmente rimanere deluso; chi si aspetta invece la freschezza dei vini bianchi trasformata in fiori e frutti rossi, trova nei rosati il migliore alleato. Gli aromi dei vini rosati rappresentano un mondo a sé, così come un mondo a sé è rappresentato da qualunque altro stile di vino. Gli aromi dei vini rosati possono essere definiti come l'espressione *gentile* delle uve rosse: mentre nei vini rossi gli aromi sono potenti e pieni, nei vini rosati prodotti con le stesse uve, gli aromi sono più gentili e più freschi, in altre parole, esprimono una dimensione *cortese* che nei vini rossi si caratterizza con un maggiore corpo.

Il primo vino che prenderemo in esame nella valutazione degli aromi è il Terre Lontane di Librandi, prodotto prevalentemente con Gaglioppo - la più celebre uva a bacca rossa della Calabria - al quale è aggiunto una parte di Cabernet Franc. Con il calice in posizione verticale - e senza rotarlo - iniziamo la valutazione degli aromi di apertura. La prima olfazione rivela aromi di ciliegia e lampone, due qualità che troveremo spesso in molti vini rosati. Dopo avere roteato il vino in modo da consentire un'opportuna aerazione, eseguiremo una seconda olfazione che rivelerà aromi di fragola, mirtillo, susina e pesca seguiti da aromi floreali che ricordano il ciclamino e la rosa. Nonostante le uve Gaglioppo e Cabernet Franc siano protagonisti di vini rossi dagli aromi corposi, i quali frutti ricordano prevalentemente quelli a bacca nera, nei vini rosati sono i frutti a bacca rossa a prevalere.

Il secondo vino del quale valuteremo gli aromi è il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne di Cataldi Madonna, l'unico dei tre vini prodotto con una sola uva - il Montepulciano - mentre gli altri sono il risultato di due uve diverse. Mantenendo il calice fermo, si effettuerà una prima olfazione in modo da percepire gli aromi di apertura. Anche in questo caso sarà possibile percepire aromi di ciliegia e lampone ai quali si affiancherà la fragola. Dopo avere roteato il calice si eseguirà una seconda olfazione dalla quale si evidenzieranno aromi di mora e prugna seguiti da pesca e mandorla. Questi ultimi due aromi - nonostante siano più frequentemente rilevabili nei vini bianchi - sono tipici anche di alcuni vini rosati. Terminiamo l'esame olfattivo dei tre vini valutando gli aromi del Salento Five Roses Anniversario di Leone de Castris. Gli aromi di apertura ricordano ciliegia, lampone e fragola: una qualità che abbiamo trovato anche negli altri due vini. Dopo avere roteato il calice, una seconda olfazione rivelerà aromi di rosa, pesca e - come nel vino precedente - un piacevole accenno di mandorla.

Esame Gustativo

Le qualità gustative principali dei vini rosati sono rappresentate dalla freschezza - tipica anche dei vini bianchi - alla

quale si aggiunge una maggiore struttura. Questa struttura - com'è prevedibile - non sarà mai corposa come quella dei vini rossi, tuttavia è certamente superiore rispetto alla maggioranza dei vini bianchi. Nel gusto dei rosati troveremo anche i sapori dei frutti generalmente percepiti al naso: una qualità che - unitamente alla freschezza e alla struttura - risulterà utile nell'abbinamento enogastronomico. Iniziamo la valutazione gustativa con il Terre Lontane di Librandi. La prima qualità che si percepirà in bocca è rappresentata dalla freschezza, qualcosa che ricorda direttamente i vini bianchi. Alla piacevole freschezza si affianca una discreta struttura rafforzata da una leggera - ma comunque percettibile - astringenza, risultato della macerazione delle bucce nel mosto. L'astringenza nei vini rosati non sarà mai irruente come quella dei rossi: la percezione tattile - in particolare nelle arcate gengivali e nelle pareti interne delle guance - è così lieve che spesso richiede una maggiore attenzione da parte del degustatore.

Il secondo vino del quale valuteremo le qualità gustative è il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne di Cataldi Madonna. Anche in questo caso l'attacco in bocca è piuttosto fresco. Rispetto al vino precedente si noterà una maggiore struttura e una maggiore morbidezza, fattori che contribuiscono efficacemente all'ottimo equilibrio del vino. Interessante è inoltre la valutazione dell'alcol e il suo ruolo sull'equilibrio. Passiamo ora al terzo e ultimo vino, il Salento Five Roses Anniversario di Leone de Castris. Anche l'attacco di questo vino è caratterizzato da una piacevole ed evidente freschezza. Come nei vini precedenti, l'astringenza - seppure leggera - è comunque percettibile oltre che ben bilanciata dall'alcol. Si noti - infine - come la struttura di questo vino sia maggiore rispetto a quelli precedenti. Nonostante la qualità prevalente nei tre campioni sia rappresentata dalla freschezza - una qualità tipica dei vini rosati - si noti come la struttura e l'astringenza cambiano in funzione del tipo di uva utilizzato per la produzione di ogni singolo vino.

Considerazioni Finali

Nella fase conclusiva della degustazione - oltre a valutare la buona persistenza gusto-olfattiva dei tre vini - è interessante notare le sensazioni organolettiche che si sviluppano in bocca dopo la deglutizione. Il finale di Terre Lontane di Librandi sarà caratterizzato da ricordi di lampone, ciliegia e susina, mentre nel Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne di Cataldi Madonna troveremo ricordi di lampone, fragola e pesca. Infine, il Salento Five Roses Anniversario di Leone de Castris sarà caratterizzato da ricordi di fragola e lampone accompagnati da un lieve accenno di mandorla. In tutti e tre i vini sarà presente un ricordo fresco e acidulo - assolutamente coerente con il tipo - un prezioso alleato nell'abbinamento enogastronomico. Le sensazioni finali dei vini rosati richiamano sempre sapori di frutti rossi - fra questi i più frequenti sono lampone, ciliegia e fragola - qualità organolettiche che anticipano la loro presenza negli aromi e che rendono i vini rosati estremamente piacevoli e freschi.



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



Barbera d'Alba Vigna Preda 2003 Barale Fratelli (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, mora e ciliegia seguite da aromi di mirtillo, prugna, violetta, ciclamino, vaniglia e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevolmente fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Questa Barbera è prodotta con uve da vendemmia tardiva, matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Vigna Bussia 2001 Barale Fratelli (Piemonte, Italia)

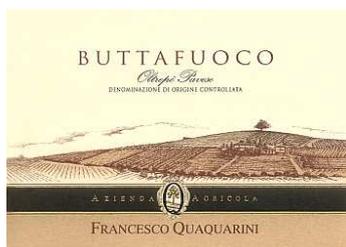
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 39,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, ciclamino, prugna, liquirizia, cannella, pepe rosa, vaniglia e mentolo. 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, lampone e fragola. Questo Barolo matura per 3 anni in botte a cui seguono 2 anni di affinamento in damigiana.

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



Oltrepò Pavese Buttafuoco 2004 Quararini Francesco (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Croatina (50%), Barbera (30%), Ughetta di Canneto (20%)

Prezzo: € 4,15

Punteggio: ◆◆◆ ●

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di fragola, mirtillo, ciclamino, prugna e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ed effervescente, piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mirtillo.

Abbinamento: Carne saltata con funghi, Stufati di carne



Oltrepò Pavese Pinot Nero Blau 2001 Quararini Francesco (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 5,65

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di

ciliegia e prugna seguite da aromi di fragola, lampone, ciclamino, rosa e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Questo Pinot Nero matura in barrique.

Abbinamento: Carne saltata con funghi, Pesce arrosto, Paste ripiene



Salice Salentino Rosso 2002 Vecchia Torre (Puglia, Italia)

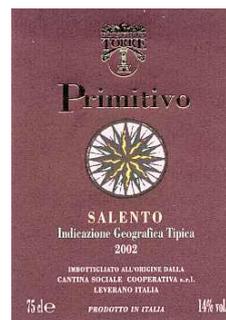
Uvaggio: Negroamaro (90%), Malvasia Nera (10%)

Prezzo: € 3,80

Punteggio: ◆◆◆ ★ ●

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

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



Primitivo 2002 Vecchia Torre (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 4,00

Punteggio: ◆◆◆ ★ ●

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

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



Narciso dei Poeti 2003
Alcesti (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆☆

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

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



Ninfea 2004
Alcesti (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Grillo

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di nocciola, banana e pompelmo seguite da aromi di acacia, biancospino, frutto della passione, mela, lievito, tostato, vaniglia e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, nocciola e pompelmo. L'uva Grillo usata per la produzione di Ninfea matura per

6 mesi in vasche d'acciaio mentre lo Chardonnay matura per 6 mesi in botte.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Nebbiolo d'Alba Valmaggione 2003
Sandrone (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di lampone, mirtillo, violetta, rosa, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Nebbiolo matura per 12 mesi in botte seguito da un affinamento di 9 mesi in bottiglia.

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



Barolo Cannubi Boschis 2001
Sandrone (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 70,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, fragola, mora, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna, lampone e

mirtillo. Un vino molto ben fatto. Questo Barolo matura per 24 mesi in botte.

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



Sindrada 2004

Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

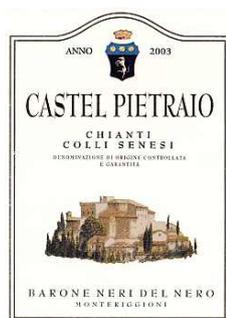
Uvaggio: Chardonnay (90%), Malvasia Bianca (10%)

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆ ◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di susina, banana e pesca seguite da aromi di ananas, ginestra, pera e acacia. 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 susina e pera.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Pesce fritto, Pesce saltato



Chianti Colli Senesi Castel Pietraio 2003

Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

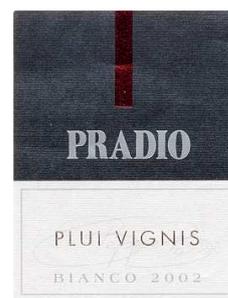
Uvaggio: Sangiovese (95%), Canaiolo Nero (5%)

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆ ★

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

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne saltata, Paste ripiene



Friuli Grave Bianco Plui Vignis 2002

Pradio (Friuli Venezia Giulia, Italia)

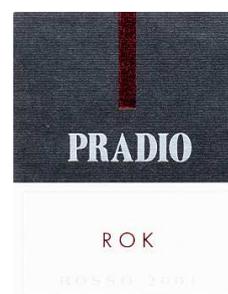
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Tocai Friulano

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Friuli Grave Rosso Rok 2001

Pradio (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 15,30

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, 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 lampone, mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, eucalipto, liquirizia e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Rok matura per 16 mesi in barrique.

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

PRODUTTORI



Il Rogito 2003
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Aglianico del Vulture La Firma 2003
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, ribes, liquirizia, carruba, pepe nero, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. La Firma matura in botte per 12 mesi a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

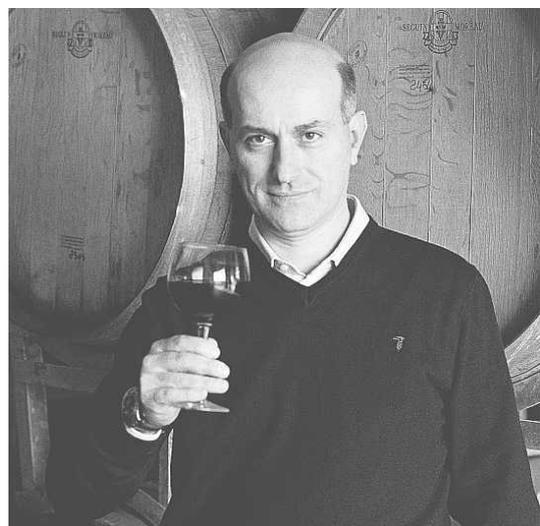
Abbinamento: Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, Selvaggina, Formaggi stagionati

Calatrasi

La storia di un sogno che si realizza in Sicilia con vigneti capaci di produrre 276 varietà di uve diverse e dalle quali si producono vini moderni con la ricchezza di una terra antica

La storia della casa vinicola Calatrasi - situata a San Cipirello, a poche decine di chilometri a sud di Palermo - nasce dall'intuizione di un medico che, dopo un viaggio in California, comprende che la sua terra, la Sicilia, sarebbe stata capace di offrire lo stesso. Quel medico è il Dott. Maurizio Miccichè, oggi appassionato viticoltore e proprietario di una delle più importanti cantine di Sicilia. Tutto nasce dopo un viaggio studio in California dove conosce i metodi gestionali della produzione del vino: un connubio fra enologia, viticoltura e marketing che lo convincono a fare lo stesso nella sua terra. Così nel 1985 Maurizio Miccichè decide di costruire nella Valle dello Jato una cantina accanto a quella di suo padre, con il dichiarato intento di produrre vino *consumer friendly*, capace di emozionare i sensi dei consumatori. Quel sogno non si fermò in Sicilia, e ben presto quei concetti e quel modo di fare vino, fu esteso anche in Puglia e in Tunisia, dove oggi la cantina Calatrasi possiede delle tenute e dei vigneti.

La casa vinicola Calatrasi fu fondata nel 1980 dai fratelli Giuseppe e Maurizio Miccichè, i quali - ereditando dal padre una forte passione per il mondo del vino - diedero vita a una delle più dinamiche realtà vinicole della Sicilia, e i loro vini sono oggi fra i più conosciuti sia in Italia sia in altri paesi del mondo. La sede dell'azienda è situata a San Cipirello, a sud di Palermo - fra le verdi colline della Valle dello Jato - con una superficie di 25.000 metri quadrati, un impianto di imbottigliamento da 12.000 bottiglie all'ora e una cantina che ospita 4.000 barrique di rovere americano e francese, capaci di una produzione annua di circa 8.000.000 di bottiglie. Grazie all'espansione che si è verificata a partire dal 1986 - un investimento operato nella tecnologia e nel personale qualificato -



Il Dott. Maurizio Miccichè, amministratore delegato di Calatrasi



La Tenuta Domaine Neferis in Tunisia

Calatrasi ha conseguito nel 2004 un fatturato di 13 milioni di euro distribuendo il proprio vino in oltre 22 nazioni del mondo e diventando una delle più importanti realtà vinicole della Sicilia.

Il progetto si è ampliato nel tempo, uscendo dal territorio della Sicilia per arrivare in Puglia e in Tunisia. Le tenute di famiglia sono tutte situate in Sicilia nelle località di Campofiorito, con 274 ettari nei pressi di Corleone, al Passo della Ginestra, 100 ettari fra San Cipirello e Piana degli Albanesi e, infine, a Mazara del Vallo con vigneti per 150 ettari. Nei terreni ubicati in Sicilia si coltivano sia varietà autoctone - come Catarratto, Grillo e Nero d'Avola - sia varietà internazionali come Viognier, Chardonnay, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Le tenute in terra di Puglia sono situate nel Salento, dove si trova una cantina di fermentazione e 240 ettari di vigneti coltivati con le uve Primitivo, Negroamaro, Syrah e Merlot. La tenuta realizzata in Tunisia, denominata Domaine Neferis, situata fra Tunisi e Hammamet, costituita da una cantina, un impianto di imbottigliamento e 200 ettari di vigneti coltivati a Carignano, Grenache Noir, Cinsaut, Syrah e Chardonnay.

Con questi presupposti nasce il progetto della cantina Calatrasi, quello di realizzare un'azienda *cosmopolita*, non solo nella ricchezza dei vigneti e dei laboratori in cui si coltivano ben 276 varietà di uve diverse, ma anche nella squadra di esperti che opera nella cantina. Calatrasi si avvale infatti di una squadra di esperti agronomi ed enologi provenienti da diversi paesi del mondo, rendendosi portavoce di una *nuova cultura* nella produzione di vino, dove l'antica tradizione della Sicilia e dell'Italia meridionale offre la sua ricchezza culturale alla tecnologia avanzata, incontrando quello che oggi è definito come "il gusto del nuovo mondo". Ed è proprio la volontà di realizzare un progetto vinicolo come questo che ha portato in Calatrasi importanti figure dell'enologia, affidando la creazione dei vini e la gestione della cantina alla brava Tamra Washington, enologa Neozelandese che ha conseguito il diploma in Viticoltura ed Enologia presso la Lincoln University di Canterbury (Nuova Zelanda), maturando successivamente esperienze nel campo della vinificazione e fermentazione dei vini in Nuova Zelanda, Stati Uniti d'America e Australia.

L'obiettivo di Maurizio Micciché è quello di produrre vini di qualità capaci di soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più ampio e interessato al mondo della bevanda di Bacco. La filosofia produttiva e commerciale di Calatrasi è riassunta

nelle parole di Micciché: «Anche per chi non sa nulla di sensazioni olfattive e di consistenza, davanti a un buon bicchiere nessuno deve sentirsi ignorante. Non occorre conoscere la storia di Carlo Magno per distinguere un vino francese. Non abbiamo blasoni da vendere, siamo felici di non avere un catalogo con articoli di nicchia. Cerchiamo di produrre nel migliore dei modi una bevanda alla quale accostarsi con piacere, offrendola a prezzi ragionevoli compresi fra 5 e 20 euro. Siamo ambasciatori del nuovo sud: è così che ci piace presentarci». Una filosofia commerciale che vede oggi i vini di Calatrasi distribuiti in tutte le regioni d'Italia, oltre che in Germania, Belgio, Svizzera, Inghilterra, Tunisia, Canada, Giappone, Finlandia, Svezia, Russia, Polonia, Turchia, Norvegia, Stati Uniti d'America, Francia, Danimarca, Olanda, Austria, Australia, Brasile, India e Irlanda. Cosmopoliti, anche nella distribuzione.

I vini di Calatrasi mostrano nel calice la loro convincente qualità, vini capaci di coinvolgere il gusto dei consumatori, grazie anche al riuscito connubio fra tradizione e innovazione. Di particolare interesse sono i vini della linea *D'Istinto*, come il Magnifico d'Istinto - prodotto con le varietà Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah - oltre all'interessante e ottimo Ljetas d'Istinto, un bianco piacevole prodotto con uve Catarratto, Chardonnay e Viognier. Ottimi anche i vini della "storica" linea *Terre di Ginestra*, in particolare quelli a marchio "651", prodotti con uve coltivate in vigneti a 651 metri di altitudine. Dai vigneti più assolati coltivati in Sicilia, si producono i vini della linea *Accademia del Sole* con le varietà Viognier, Cabernet Sauvignon e Merlot. I vini prodotti nelle tenute in Puglia sono commercializzati con il marchio *Allora*, attualmente composta da due vini prodotti con uve Primitivo e Negroamaro in purezza. Infine, in Tunisia sono prodotti due vini - entrambi appartenenti alla linea *Selian*, l'antico nome del deserto del Sahara - da uve Carignano e Syrah.



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".



CANTINE CALATRASASI

Accademia del Sole Viognier 2004 Calatrasi (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Viognier

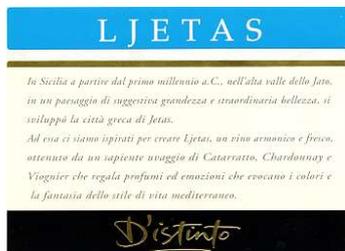
Prezzo: € 7,60

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di pesca e sambuco seguite da aromi di acacia, ananas, banana, litchi, mela e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas e pera. Questo Viognier fermenta e matura in barrique.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce



Ljetas d'Istinto 2004
Calatrasi (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Catarratto, Chardonnay, Viognier

Prezzo: € 4,80 Punteggio: ◆◆◆★

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

Abbinamento: Pasta e risotto con crostacei, Crostacei saltati, Pesce saltato



Terre di Ginestra Catarratto 2004
Calatrasi (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Catarratto

Prezzo: € 7,20 Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ginestra seguite da aromi di ananas, biancospino, zagara, camomilla, limone, pesca e susina. 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 susina. Questo Catarratto matura per un breve periodo in barrique.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce e crostacei alla griglia, Zuppe di cereali e legumi



Sidi Salem Carignan Selian 2003
Calatrasi (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Carignano

Prezzo: € 11,50 Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e mora seguite da aromi di prugna, vaniglia, tabacco, rosa e mallo di noce. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Carignan Selian matura per 8 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Terre di Ginestra 651 2002
Calatrasi (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

Prezzo: € 14,40 Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con in colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, carruba, liquirizia, tabacco, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Terre di Ginestra 651 matura per 8 mesi in barrique seguiti da 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Magnifico d'Istinto 2002
Calatrasi (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Prezzo: € 15,60

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mora, violetta, vaniglia, carruba, liquirizia, tabacco, macis, pepe nero e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Magnifico d'Istinto matura per 12-18 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi.

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

Calatrasi - Contrada Piano Piraino - 90040 San Cipirello, Palermo - Tel. 091 8576767 Fax. 091 8576041 - **Enologo:** Tamra Washington - **Anno fondazione:** 1980 - **Produzione:** 8.000.000 bottiglie - **E-Mail:** info@calatrasi.it - **WEB:** www.calatrasi.it

Giornale di Cantina

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

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica 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 manifestazio-

ni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Emozioni di... Vini, il Vino Novello dell'Oltrepò Pavese

Sapore di primo autunno, anticipo di caratteri e colori della nuova vendemmia: questo è il Vino Novello. Un vino rosso fresco e giovane, ottenuto da una leggera pigiatura delle uve dell'appena passata vendemmia che pare abbia origini francesi, quando negli anni '30 del XX secolo il ricercatore Flanzky sperimentò la conservazione dei grappoli con anidride carbonica e ottenne involontariamente un mosto gradevole e profumato. Questa tecnica, che nel tempo si è trasformata in una vera e propria tecnica di vinificazione, permette di ottenere un vino piacevolissimo nel colore, nel profumo e nel sapore. Vino Novello, ovvero il preludio al vino nuovo. La Cantina Storica di Montù Beccaria organizza per domenica 13 novembre 2005 Emozioni di... Vini, alla scoperta del Vino Novello dell'Oltrepò Pavese, una giornata dedicata interamente alla degustazione del Vino Novello aziendale della vendemmia 2005. Un momento importante per iniziare a degustare il vino nuovo che identificherà la qualità dei fratelli maggiori invecchiati, imbottigliati e commercializzati nell'anno successivo e oltre, dai nomi veramente suggestivi quali Chardonnay Vigna del Mattino, Ambrato del notaio Vendemmia tardiva, Buttafuoco Vigna Letizia e la più classica Bonarda Vigna del Vespero. Emozioni di... Vini non sarà solo degustazioni del Vino Novello ma anche visite guidate alla Cantina Storica di Montù Beccaria e all'attigua Distilleria.

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0385.262252 - 349.1088317 - www.oltrepopavese.it

VI Festival del Franciacorta

Il sesto Festival del Franciacorta è stato archiviato con un bilancio positivo e con la soddisfazione del Consorzio per la tutela del Franciacorta e dei suoi produttori. Migliaia di visitatori, con un aumento di almeno il 30% rispetto all'edizione 2004, hanno affollato già dal pomeriggio di sabato il suggestivo scenario dell'Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano, la sede scelta per l'edizione 2005 della manifestazione. Grande compiacimento anche per la terza giornata del lunedì, ideata per gli operatori, che ha registrato molte presenze e un pubblico attento di professionisti del settore. Tra le migliaia di persone, che hanno gremito l'Abbazia e le cantine, aperte per l'occasione, e che hanno partecipato agli eventi collaterali, anche quest'anno spiccava l'alta percentuale di giovani, che unitamente agli appassionati più esperti, hanno decretato l'ottima riuscita del Festival. A testimonianza ancora una volta della grande versatilità del Franciacorta, in grado di appagare tanto i gusti più tradizionali, quanto quelli più moderni.

«La manifestazione - ha dichiarato Ezio Maiolini, Presidente del Consorzio - è un appuntamento di indiscusso grande interesse per tutti gli appassionati, i turisti del vino e gli addetti ai lavori che riconoscono al Franciacorta e al suo territorio le eccellenti qualità che li contraddistinguono. Il Festival è una vetrina in continua crescita che ha dimostrato in tutte le tre giornate la capacità di catalizzare piacere e curiosità. I

segnali giunti da tutta Italia, le presenze forti e qualificate in ogni campo, l'appoggio di associazioni importanti quali l'Ais e Slow Food sono sufficienti per attestare l'efficacia promozionale raggiunta da questo evento».

«L'eccellente esito della sesta edizione del Festival conferma l'ottimo stato di salute del fenomeno Franciacorta - ha aggiunto Adriano Baffelli, Direttore del Consorzio - e la bontà del lavoro finora svolto dagli attori interessati alla filiera del Franciacorta, produttori in primis. Mi auguro che questa manifestazione diventi un'occasione sempre più importante di promozione per l'intero territorio franciacortino: eventi come questo sono fondamentali per affermare sempre più la validità del Franciacorta, prodotto in grado di suscitare emozioni e di richiamare la bellezza, la storia, la cultura del territorio da cui nasce».

Il successo del fenomeno Franciacorta e i futuri obiettivi sono stati al centro del convegno dal titolo Franciacorta: quando il made in Italy è vincente. Un confronto a più voci moderato da Bruno Gambacorta di Rai Due, che ha coinvolto l'Assessore regionale alle Culture, identità e autonomie Ettore Albertoni, la giornalista di Italia Uno Monica Gasparini, la docente di Marketing dell'Università Cattolica Loretta Battaglia ed il noto fotografo Oliviero Toscani. Durante l'incontro, che ha decretato l'inizio di una nuova fase del fenomeno dedicata alla comunicazione e all'immagine atti a consolidare il ruolo di marchio vincente, il modello Franciacorta, da sempre dinamica sintesi di tradizione ed innovazione, vino e territorio, è stato posto come archetipo di un sistema Italia in grado di sostenere con fiducia le sfide del terzo millennio.

Premio Bellussi Spumanti 2005

L'ottava edizione del premio Bellussi Spumanti 2005, conclusasi domenica 9 ottobre al Teatro Comunale di Treviso, è stata vinta dal basso Andrea Patucelli, che ha saputo interpretare al meglio il ruolo di protagonista dell'opera Don Pasquale di Gaetano Donizetti. Il pubblico in sala ha comunque apprezzato tutti e quattro i candidati al premio ed ha attribuito la vittoria, seppur con non ampio margine, al giovane interprete italiano. Soddisfatto anche il titolare della Bellussi Spumanti, Enrico Martellozzo, che ha gradito non solo la larga partecipazione del pubblico (teatro sempre esaurito nelle tre rappresentazioni), ma soprattutto la qualità dell'opera rappresentata.

A Volta per Stare Bene

A Volta Mantovana, borgo medioevale abbarbicato sulle colline moreniche, sabato 5 e domenica 6 novembre, nei magnifici saloni di Palazzo Gonzaga, si svolgerà la 6ª edizione di "A Volta per stare bene" mostra mercato interregionale del vino novello e dei prodotti tipici mantovani delle Colline Moreniche. La mostra si svolge in un ambiente storico, da mozzare il fiato. La tenuta dei Gonzaga, che risale al Cinquecento, si estende su un'area di oltre 4.000 mq. tra bosco, giardini all'italiana, scuderie e palazzi di alto pregio e valore artistico. In questa occasione, oltre a conoscere gli espositori e a degustare i loro prodotti, si potrà visitare la tenuta, i palazzi e le sale storiche in un percorso studiato appositamente per accompagnare il visitatore in un tour nel passato, assaporando nel contempo alcuni prodotti tipici mantovani durante il percorso. Il visitatore potrà anche acquistare i prodotti in mostra.

Nelle giornate di sabato e domenica gli appassionati del buon vino, e in particolare del novello, potranno visitare gli stand delle numerose cantine presenti, che proporranno degustazioni e acquisto del vino locale e regionale, nonché degustazioni dei prodotti tipici della tradizione di Volta Mantovana e delle Colline Moreniche (capunsei, salumi nostrani, grana padano e formaggi locali, dolci mantovani).

A Bertolaso, Macedonio e Mazzucco il Premio Masi 2005

Il capo del Dipartimento della protezione civile italiana, Guido Bertolaso, il drammaturgo Francesco Macedonio e il cardiocirurgo e Rettore dell'Università di Verona Alessandro Mazzucco, sono i vincitori del Premio Masi Civiltà Veneta 2005 attribuito dalla Fondazione Masi, presieduta da Demetrio Volcic, e promosso dalla veneta Masi Agricola, azienda storica nella produzione dell'Amarone, di proprietà della famiglia Boscaini. A questi riconoscimenti si è aggiunto anche un Premio Speciale alla carriera che è stato attribuito al pittore e critico d'arte Gillo Dorfles, mentre il Premio internazionale Masi Civiltà del vino è stato assegnato a Federico Castellucci, direttore generale dell'Office International de la Vigne et du Vin (Oiv).

Quest'anno, inoltre, la Fondazione Masi ha assegnato anche l'ambito Grosso d'oro veneziano - che due anni fa andò a Milano Kucan, primo presidente della Repubblica Slovena - a Vartan Oskanian, ministro degli Esteri della Repubblica d'Armenia, da sempre impegnato per la coesistenza pacifica con le vicine nazioni caucasiche ed il riconoscimento dei diritti umani in una vasta area. A lui va il merito di avere condotto il suo Paese verso un sistema politico e sociale più consono all'Europa, alla quale l'Armenia è più che mai vicina. Armenia che ha un legame antico con la vite e il vino, poiché è proprio questa regione del Caucaso la culla della vite: come ha sottolineato Demetrio Volcic «se oggi abbiamo l'Amarone lo dobbiamo all'Armenia».

Come ogni anno la cerimonia di premiazione si è svolta nella suggestiva Pieve longobarda di San Giorgio Valpolicella, sabato 24 settembre, preceduta dalla firma della botte di Amarone alle Cantine Masi. Una premiazione che punta ad un significato sempre più ampio dei propri riconoscimenti che assumono per molti aspetti una valenza internazionale, sia per il premio conferito a Vartan Oskanian, sia per la rinomanza internazionale delle attività svolte da tutti gli altri premiati. Inoltre, il premio Masi Civiltà Veneta 2005 conferma anche la tendenza manifestatasi nelle più recenti edizioni: vengono, infatti, premiati rappresentanti di un Veneto più largo che rivendica la veneticità di terre che un tempo furono della Serenissima, quale riconoscimento ai tanti veneti di una diaspora che ha largamente diffuso e difeso i valori più genuini della gente veneta.

I premiati 2005 costituiscono un sestetto di raro prestigio che si proietta in uno spazio culturale e creativo molto più vasto, a significare un'apertura che coniuga tradizione e innovazione, un binomio che costituisce da sempre uno dei patrimoni più preziosi dei veneti. Un valore che, nelle sue 24 edizioni, la Fondazione Masi ha riconosciuto e amplificato premiando dal 1981 ad oggi personaggi di levatura internazionale: tra gli altri, Uto Ughi, i Marzotto, Ottavio Missoni, Pierre Cardin, Cleto Munari, Mario Rigoni Stern, Susanna Tamaro, Ettore Sottsass. Come ha sostenuto Guido Bertolaso nel suo intervento, «lo sti-

le sobrio dei veneti rimarrà sempre il mio stile, anche se sono portato continuamente alla ricerche di nuove sfide». La Protezione civile, ha poi ricordato, «è un punto di riferimento e di sicurezza per l'Italia che deriva la propria forza dal sistema che coinvolge tutte le componenti pubbliche e civili della società».

Terremoto Pakistan: Gli Agronomi Italiani si Mobilitano

Gli Agronomi e Forestali italiani, già impegnati nel progetto di sviluppo economico e sociale del Nordest del Pakistan (Karakorum Trust), zona colpita dal recente e devastante terremoto, hanno dato il via a una raccolta di fondi tra tutti i 18.000 iscritti all'Ordine. «Non si può rimanere indifferenti - dichiara il Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali Pantaleo Mercurio - di fronte a una tragedia di così vaste proporzioni. Occorrono urgentemente aiuti per affrontare l'emergenza». Sul sito istituzionale (www.agronomi.it) si trovano tutte le informazioni utili per inviare una donazione. Non solo solidarietà, ma gesti concreti. «Sono sicuro - afferma Pantaleo Mercurio - che i neoeletti Consigli provinciali risponderanno entusiasticamente all'appello che abbiamo lanciato. Non dubito della generosità dei miei colleghi». Per informazioni: Segreteria CONAF. Tel: 06 8540174

Il Master del Sangiovese fa Cinquina

Anche quest'anno ritorna uno dei concorsi enologici nazionali più importanti e significativi: il "Trofeo Ente Tutela Vini di Romagna - Master del Sangiovese" che prenderà vita nell'intera giornata di lunedì 21 novembre 2005, presso il Centro Fieristico Provinciale di Faenza (Ra) nell'ambito della manifestazione "Enologica e Salone del prodotto tipico dell'Emilia Romagna". Riservato ai Sommelier A.I.S., il concorso è organizzato dall'Ente Tutela Vini di Romagna, dall'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier e dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna. Visto gli ottimi risultati riscontrati nella passata edizione, anche quest'anno il concorso sarà suddiviso in due categorie: una riservata a "Sommelier Professionisti" (5° Edizione) e una, invece, ai "Sommelier degustatori non professionisti abilitati A.I.S.", che per il secondo anno si potranno così cimentare in questa competizione. Considerevole il montepremi complessivo che raggiunge la somma di 4.500 Euro.

I candidati dovranno affrontare diverse prove per manifestare le proprie conoscenze in merito al Sangiovese, uno dei vini e dei vitigni principi della viticoltura italiana e mondiale: prove scritte con questionario, degustazione scritta di due vini a base di Sangiovese, abbinamento cibo-vino pratico sempre scritto. Le conoscenze richieste ai candidati saranno molteplici tra le quali: storia, coltura della vite e vinificazione del vitigno Sangiovese; vitigni, terreno e clima del vitigno in Italia e nel Mondo; legislazione del vitigno e zone del Sangiovese di Romagna DOC, analisi organolettica e abbinamento cibo-vino, vini assemblati con maggioranza a base Sangiovese.

I primi tre classificati di ogni categoria disputeranno le prove finali che saranno così articolate per i Sommelier professionisti: degustazione di tre vini Sangiovese con riconoscimento, abbinamento dei vini Sangiovese ad un menù, corre-

zione di una carta dei vini di Sangiovese, accoglienza e presa delle ordinazioni, servizio e decantazione di un vino. Per i Degustatori abilitati la prova sarà più "snella" ma sempre e comunque di grande valore con la degustazione di tre vini Sangiovese con riconoscimento e successivamente la correzione di una carta dei vini di Sangiovese. Per maggiori informazioni: Ente Tutela Vini di Romagna tel. 0546 28455 - entevini@fastmail.it

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Vino con i Cereali

Fra gli alimenti più antichi conosciuti dall'uomo, alla base della celebre dieta Mediterranea, i cereali si prestano a innumerevoli usi in cucina e sono ottimi compagni del vino

Se si guarda indietro nel tempo, alle origini della storia dell'alimentazione umana, i cereali - nella loro forma umile e antica - sono stati sempre presenti sin dagli albori dell'umanità. La loro importanza nutrizionale è sempre stata elevata anche in epoche successive: in ogni luogo del mondo i cereali hanno sempre svolto - e continuano a svolgere - un fondamentale ruolo per la sopravvivenza del genere umano. Umili nella forma e per natura, ma grandi per ciò che sono capaci di dimostrare con i loro piccoli chicchi. I cereali conservano intatta la loro incredibile ricchezza ancora oggi, in questi tempi moderni di noi uomini *civili ed evoluti* che basiamo la nostra alimentazione su principi di discutibile valore salutistico - ma largamente supportati dal consumismo, dalla moda e dalla frenesia della società di cui siamo tutti responsabili - in cui l'umile immagine dei cereali non trova più il posto d'onore che gli spetterebbe. I cereali sono diventati con il tempo un cibo poco diffuso e poco considerato - anche a causa della loro umile immagine - diffusi nell'alimentazione delle classi meno abbienti, di quella gente che, forse, sa ancora meravigliarsi di fronte alla semplicità delle piccole ma grandi cose.

Con l'eccezione del riso - che ancora oggi gode di un alto riconoscimento nelle gastronomie del mondo - i cereali sono sempre meno utilizzati nell'alimentazione abituale delle popolazioni occidentali, mentre svolgono ancora un ruolo importantissimo nelle popolazioni del resto del mondo. Nonostante l'opera di sensibilizzazione delle istituzioni e del mondo della medicina - che più volte hanno sottolineato l'importanza di un'alimentazione corretta in cui siano presenti i cereali - questa categoria di alimenti difficilmente trova oggi un posto nelle abitudini alimentari, se non nella forma di particolari lavorati resi più *attraenti* grazie all'impiego di altri ingredienti. Eppure la tradizione e la cultura gastronomica di ogni paese del mondo è così ricca di gustose ricette e preparazioni a base di cereali che - è proprio il caso di dirlo - farebbero felici anche i palati dei più ricercati e raffinati buongustai. Per esempio, quante gustosissime e colorate zuppe si possono realizzare con i cereali? Se si contano - per esempio - le ricette di zuppe tipiche della tradizione gastronomica italiana, se ne contano a decine.



Una zuppa di cereali si può abbinare anche ai vini rosati

Un Cibo Antico in un Mondo Moderno

I cereali sono piante erbacee appartenenti alla famiglia delle *graminacee*, di cui i principali rappresentanti sono il frumento - detto anche grano - segale, avena, orzo, riso, sorgo e grano-turco. Nonostante il nome possa fare credere diversamente, il grano saraceno non è un cereale poiché appartiene alla famiglia delle *poligonacee*. Sin dall'antichità, l'uso più frequente dei cereali era rappresentato dalla produzione di farine con le quali - dopo essere state opportunamente impastate e lavorate - si ottenevano altri cibi, come per esempio il pane. I cereali sono inoltre consumati interi - dopo essere opportunamente trattati in modo da eliminare le parti non edibili - per la preparazione di zuppe o insalate. Grazie alla loro elevata quantità di glucidi, i cereali sono inoltre utilizzati per la produzione di bevande fermentate attraverso l'azione dei lieviti che trasformano gli zuccheri in alcol, come nel caso della birra, la bevanda più celebre appartenente a questa *famiglia* e prevalentemente ottenuta dall'orzo.

I cereali, oltre a svolgere da millenni un fondamentale ruolo nell'alimentazione umana, hanno anche l'importante primato di avere dato origine all'agricoltura, con la quale l'uomo poteva assicurarsi una migliore e più ricca riserva di cibo. Le *graminacee* spontanee - alla cui specie appartengono i cereali - potevano essere facilmente raccolte nelle zone impervie nelle quali crescevano, e ben presto la loro coltura fu organizzata in apposite aree, dando così inizio all'agricoltura e allo sviluppo di intere civiltà. Probabilmente è stato anche a causa della loro adattabilità nei vari tipi di terreni e ambienti, oltre ai loro svariati usi alimentari, che hanno consentito la larga diffusione dei cereali poiché la loro coltivazione era piuttosto semplice e non necessitava di tecniche particolari. Ben presto alla coltivazione dei cereali seguì quella dei legumi: una combinazione che troviamo in ogni luogo del mondo e che ancora oggi - basti pensare alla celebre *dieta Mediterranea* - costituiscono in questi paesi il fondamento della cultura gastronomica. I cereali, esattamente come i legumi, offrivano inoltre un altro importantissimo vantaggio: potevano essere conservati con relativa semplicità e assicuravano un ricco e abbondante sostentamento per la sopravvivenza quotidiana.

Attualmente, le specie più diffuse di cereali sono il frumento, farro, mais, orzo, riso, avena, miglio e segale. Tutte queste specie sono utilizzate per l'alimentazione umana e animale, sia come farinacei, sia come chicchi interi. Il cereale più diffuso, utilizzato prevalentemente come sfarinato, è il frumento. Originario dell'Asia Sudoccidentale, il frumento - detto anche grano - è un cereale appartenente al genere *triticum*, tutte derivate dal *triticum monococcum*, cioè il farro piccolo. Il frumento si distingue in *grano duro* (*triticum durum*) - dal quale si ottiene uno sfarinato detto semola, prevalentemente utilizzato per la preparazione di paste alimentari - e il *grano tenero* (*triticum vulgare*), la quale farina è utilizzata nella panificazione, nella pasticceria e per la preparazione di paste alimentari. L'uso del chicco del frumento come alimento è oggi piuttosto limitato, impiegato talvolta come ingrediente in alcune zuppe. Capostipite del genere *triticum*, è il farro, uno dei più importanti cereali del passato, utilizzato addirittura come moneta negli scambi.

Il farro - la cui origine è probabilmente l'area della Palestina - era il più importante cereale per gli antichi romani e per gli etruschi, una tradizione che ancora oggi è forte nelle terre un tempo abitate da questi due popoli. Le varietà di farro più diffuse sono il *farro piccolo* (*triticum monococcum*), il *farro comune* (*triticum dicoccum*) e il *farro grande* (*spelta triticum*). Nonostante sia più difficile da coltivare rispetto al frumento, il farro è stato recentemente rivalutato dopo avere vissuto un lungo periodo di oblio, e oggi - come un tempo - il farro è utilizzato per la preparazione di gustose zuppe e, talvolta, anche come sfarinato. Il mais - detto anche granoturco - è un cereale originario dell'America Centrale, conosciuto in due varietà: *mais bianco* e *mais giallo*. Dei due, la varietà gialla è quella più diffusa, ed entrambe le varietà sono prevalentemente utilizzate sotto forma di sfarinati, tuttavia è diffuso anche il consumo dei chicchi interi. La farina di mais è tipicamente utilizzata in Italia per la preparazione della polenta e di dolci.

L'orzo - fra i cereali più antichi e diffusi del mondo - è conosciuto dagli umani a partire già dall'età della pietra e del bronzo e ancora oggi ricopre un importante ruolo nell'alimentazione umana e animale. L'orzo è consumato sia intero sia sotto forma di sfarinato, inoltre, il chicco tostato e macinato è utilizzato per la preparazione del cosiddetto *caffè d'orzo*, una bevanda ancora oggi diffusa. L'orzo ha un'elevata quantità di proteine - fra le maggiori di tutti i cereali - e il suo impiego più classico è nella preparazione di minestre e zuppe. Inoltre, con i germogli di orzo si ricava il *malto*, dal quale si ottiene per fermentazione la birra e per distillazione il whisky e la vodka. Il riso - dopo il frumento - è il cereale più diffuso del mondo, praticamente presente in ogni paese, rappresenta una delle principali e più importanti risorse per il sostentamento di milioni di esseri umani. Le varietà di riso più diffuse per l'alimentazione umana sono l'*oryza sativa japonica*, tipico dei paesi occidentali, e l'*oryza sativa indica*, molto diffuso nei paesi asiatici.

L'impiego del riso è estremamente vasto e il suo uso non si limita unicamente a scopi nutrizionali. Dal punto di vista alimentare, il riso è impiegato sia sotto forma di chicchi interi, sia come sfarinato, e trova largo uso anche in pasticceria. Anche se oggi è prevalentemente utilizzata per l'alimentazione animale, anticamente l'avena era molto utilizzata dagli umani per la loro alimentazione. L'uso più tipico dell'avena è sotto forma

di sfarinati per la preparazione di pane e biscotti, ma anche in forma di fiocchi per la preparazione di zuppe e minestre, più raro, come chicchi interi. Molto diffusa nei paesi dell'Europa settentrionale e in particolare in Germania, la segale è un cereale originario dell'Asia sudoccidentale la cui coltivazione risale a migliaia di anni fa. A causa della durezza del suo chicco, la segale è prevalentemente utilizzata come sfarinato per la produzione di pane, mentre dai chicchi fermentati si ricavano alcuni distillati, come il rye whisky e la vodka. Il miglio, un tempo molto diffuso in Europa per l'alimentazione umana, è oggi prevalentemente consumato in Asia e in Africa. I chicchi interi sono impiegati per la preparazione di zuppe e minestre, mentre la farina di miglio è utilizzata per la produzione di pane e polenta

I Cereali in Cucina

L'uso dei cereali in cucina - o per meglio dire, nella preparazione di alimenti - è molto vasta e ricca poiché si prestano a diverse tecniche di cottura fino anche ad assolvere il ruolo di *contorno* per molte pietanze. I cereali trovano inoltre un largo impiego sotto forma di sfarinati, sia nella panificazione e nella pasticceria, sia come addensanti per salse e condimenti grazie all'alto contenuto di amido. Le farine dei cereali - opportunamente lessate in acqua, in latte o in brodo - si usano anche per la preparazione di pietanze vere e proprie, come nel caso della polenta o del semolino. I cereali sono prevalentemente utilizzati in forma di chicchi interi per la preparazione di zuppe e minestre, alle quali si aggiungono i più svariati ingredienti per risultati sempre gustosi e ricchi. Nella preparazione delle zuppe si utilizzano spesso diverse varietà di cereali, aumentando quindi il valore nutrizionale del piatto e migliorandone il gusto. I cereali sono inoltre ottimi contorni e basi per insalate, lessati o cotti al vapore, quindi opportunamente scolati e conditi con olio - eventualmente aggiungendo anche altri ingredienti - si possono servire anche come antipasti.

La cottura dei cereali varia in accordo alla varietà e al tipo. In termini generali, per la preparazione di zuppe e minestre si utilizzano i chicchi dei cereali secchi: è infatti piuttosto raro usare i cereali freschi, con l'eccezione del mais. I cereali sono generalmente lessati, spesso cotti anche al vapore - che ha il pregio di conservare una quantità superiore di principi nutritivi - sia attraverso l'uso di una pentola a pressione, sia utilizzando un cestello. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di cereale e - in particolare - dalla durezza del chicco, il contenuto di amidi e proteine. Prima di procedere con la cottura, è preferibile lavare i cereali - con l'unica eccezione rappresentata dal riso - in modo da eliminare la polvere e gli eventuali detriti. È preferibile evitare l'ammollo dei cereali raffinati (detti *perlati*) prima della cottura, con l'eccezione di segale e avena. L'ammollo è invece opportuno per tutti i cereali integrali, con l'eccezione del riso e del miglio. È inoltre consigliabile utilizzare - quando possibile e in accordo alla preparazione del piatto - i cereali integrali piuttosto che quelli raffinati. I cereali integrali contengono infatti una maggiore quantità di fibre, utili per l'intestino, che nella nostra dieta moderna - fatta prevalentemente da cibi raffinati e quindi carenti di fibre - risultano estremamente utili. Nel caso in cui si utilizzino i cereali integrali, è bene ricordare che questi richiedono tempi di cottura più lunghi rispetto a quelli raffinati.

Abbinamento dei Cereali con il Vino

I cereali si prestano alla preparazione di piatti ricchi e complessi, come certe zuppe, così come a pietanze più semplici nel caso siano serviti come contorni. I cereali - consumati semplicemente lessati - a causa dell'alto contenuto di amido, hanno un gusto tendenzialmente dolce. Questa qualità organolettica consiglierebbe l'uso di vini bianchi o rosati, ma anche di vini frizzanti o spumanti. Questa scelta è generalmente appropriata, tuttavia è opportuno ricordare che i cereali sono raramente consumati dopo averli semplicemente lessati e senza l'aggiunta di altri ingredienti. La forma più semplice di consumo - da valutare comunque attentamente - è rappresentata dalle insalate, dove i cereali lessati e scolati costituiscono l'ingrediente principale e ai quali si aggiungono, in quantità decisamente minore, altri ingredienti. In questo caso specifico risulta appropriato l'abbinamento con un vino bianco fresco e giovane, così come uno spumante prodotto con il metodo Charmat.

L'abbinamento diventa più *complicato* nel caso di zuppe e minestre, poiché - in termini generali - queste pietanze sono più ricche e strutturate, in particolare per la ricchezza degli ingredienti utilizzati nella preparazione. Nelle zuppe - oltre ai cereali - si possono infatti aggiungere i più disparati ingredienti, come carne, pesce, funghi e verdure: fattori che saranno attentamente valutati e che determineranno l'abbinamento. Nelle zuppe è inoltre bene considerare la presenza di pomodoro che - con il suo gusto tendenzialmente acido - richiederà l'abbinamento con un vino bianco strutturato e morbido, oppure un rosato di corpo, così come un vino rosso di medio corpo. Le zuppe e le minestre senza pomodoro possono essere abbinate con vini bianchi e rosati, così come spumanti, anche metodo classico. Una gustosa pietanza preparata con la farina di mais - sia bianca, sia gialla - è la polenta. Tipica delle regioni dell'Italia settentrionale, la polenta è solitamente accompagnata a condimenti e salse piuttosto ricche, complesse e succulente, tipicamente a base di carne brasata, sovente anche la selvaggina. La polenta - un piatto che può essere considerato anche robusto in funzione del condimento - si abbina molto bene a vini rossi di grande corpo, la cui astringenza sarà utile a bilanciare l'elevata succulenza provocata dai condimenti.

NON SOLO VINO

I Fagioli

Rappresentanti per eccellenza dei legumi, i fagioli sono ricchi di proteine e fibre, un alimento gustoso e un aiuto importante per la corretta alimentazione

Con il termine fagiolo si intende una pianta del genere *phaseolus* appartenente alla famiglia delle *leguminose*. I fagioli non sono altro che i semi di queste piante. Esistono più di 14.000 varietà di fagioli, la maggior parte di queste sono originarie dell'America Meridionale, e di queste, solo ventidue sono utilizzate in cucina. Esistono inoltre varietà di fagioli adatte a essere consumate intere - cioè con il baccello - comunemente dette *fagiolini*, *fagioli mangiatutto* o *cornetti*: in questo caso il fagiolo deve essere consumato quando ha raggiunto la piena maturazione. Le piante dei fagioli hanno in comune la forma



I Fagioli: un cibo ricco e nutriente

tondeggiante delle foglie e delle infiorescenze - bianche o rosate - che producono dei baccelli, cioè i frutti, dalla caratteristica forma allungata e al cui interno si trovano i semi. Il periodo di raccolta varia a seconda delle varietà, generalmente compreso fra giugno e ottobre.

Breve Storia dei Fagioli

I fagioli erano conosciuti dai greci e dai romani, tuttavia queste varietà non appartenevano alle specie conosciute oggi. I fagioli conosciuti in tempi antichi erano originari dell'Asia e dell'Africa, erano quelli che oggi conosciamo come *fagioli dall'occhio*, di taglia piccola, colore chiaro quasi bianco e una piccola macchiolina nera nel punto dove il seme si attacca al baccello. I fagioli generalmente consumati oggi, sono originari dell'America Centro Meridionale e furono introdotti in Europa dai navigatori Spagnoli e Portoghesi intorno al sedicesimo secolo, dopo essere stati scoperti dal celebre navigatore Cristoforo Colombo durante il suo secondo viaggio a Cuba. In Messico i fagioli sono coltivati e consumati da circa 7.000 anni.

In Europa i fagioli sono consumati già agli inizi del 1500: prima si diffusero nell'Italia del Nord, in Francia e in Germania e furono gli Europei a introdurre i fagioli nel nord America. Le specie di fagioli originarie dell'America del Sud sono i *fagioli di Lima* e il *fagiolo comune*. Chiunque si trovi a viaggiare in Messico, potrà notare che nei mercati locali si trovano in commercio fino a venticinque varietà di fagioli diverse. Il fagiolo di Lima fu esportato in Africa dall'America durante il periodo della tratta degli schiavi. Gli Spagnoli, all'epoca delle loro esplorazioni, portarono i fagioli fino in Asia.

Oggi i fagioli sono considerati un ingrediente della cucina povera, mentre nel cinquecento erano prevalentemente consumati dalle classi sociali più ricche e nobili. I fagioli si potevano infatti gustare solo nelle mense delle persone più abbienti ed erano inoltre usati anche come omaggio in occasioni speciali o importanti. Nel Medio Evo - quando l'Europa era a rischio di spopolamento a causa dell'alta mortalità dovuta a carestie ed epidemie che decimarono intere popolazioni - in periodi in cui la gente incontrava grandi difficoltà per procurarsi il cibo,

furono proprio i legumi e i fagioli ad assicurare un'importante fonte di proteine tali da ristabilire e rivitalizzare la gente duramente provata dalle carestie. I legumi - facili da trovare, da coltivare, dal prezzo piuttosto contenuto e, in particolare, ricchi di proteine - hanno letteralmente salvato e sfamato intere generazioni, rendendole, nel contempo, più resistenti alle malattie. I legumi hanno contribuito attivamente al ripopolamento dell'Europa.

Dopo la scoperta del Nuovo Mondo, il panorama dei legumi in Europa si arricchì con l'arrivo dei fagioli. In un dipinto di Annibale Caracci (1557-1602), intitolato "il mangiatore di fagioli" e conservato alla galleria Colonna a Roma, è ritratto un uomo del popolo - seduto a una tavola semplice e povera - intento a mangiare fagioli. Anche in America l'importanza dei fagioli è fortemente legata alla gente e al popolo: una delle 300 tribù indiane prende infatti il nome di *Papago*, cioè "Popolo dei Fagioli".

Le Proprietà dei Fagioli

I fagioli possiedono molte proprietà importanti, non solo dal punto di vista strettamente legato al metabolismo umano, ma anche dal punto di vista agronomico. Coltivare un terreno con piante di fagioli, significa arricchirlo di azoto, un importante elemento capace di migliorare le condizioni e le caratteristiche del suolo. I fagioli sono molto nutrienti e ricchi di vitamine A, B, C ed E. Per quanto riguarda la vitamina C, è opportuno sottolineare che questa si perde considerevolmente con le cotture prolungate. I fagioli contengono inoltre sali minerali e oligominerali, come potassio, ferro, calcio, zinco e fosforo. Esattamente come tutti gli altri legumi, i fagioli sono ricchi di lecitina, un fosfolipide che favorisce l'emulsione dei grassi, evitandone l'accumulo nel sangue e riducendo di conseguenza il livello di colesterolo.

I fagioli sono ricchi di fibre - soprattutto solubili - che favoriscono una migliore digestione. Cento grammi di fagioli secchi forniscono 24 grammi di proteine e 2,5 grammi di grassi; la stessa quantità di carne fornisce 15 grammi di proteine e 15 grammi di grassi. Nonostante il suo alto valore nutrizionale, è sempre consigliabile consumare i fagioli insieme ai cereali. A parità di peso, il fagiolo contiene il 23% di proteine, contro il 15-20% del pesce e il 10-20% della carne, tuttavia le proteine dei fagioli, seppur quantitativamente superiori, in termini qualitativi sono da considerare inferiori, poiché carenti di alcuni amminoacidi essenziali. Per questo motivo i nostri antenati mangiavano *pasta e fagioli*, ovvero abbinavano i cereali ai fagioli, i quali contengono gli amminoacidi essenziali di cui sono privi i fagioli. La combinazione fagioli e cereali assicurano pertanto l'assunzione dell'intera gamma di amminoacidi essenziali. È bene ricordare che gli amminoacidi essenziali sono indispensabili al nostro organismo per la "costruzione" delle proteine, un processo che richiede disponibilità di *materie prime*, rappresentate appunto dagli amminoacidi.

Il nostro organismo riesce a "costruire" solamente dodici dei venti amminoacidi essenziali, gli altri devono essere necessariamente tratti dagli alimenti e che per questo si definiscono appunto *essenziali*. Le proteine dei fagioli sono prive di cisteina, triptofano e metionina: per questo motivo sono considerate *povere*, contrariamente a quelle della carne che le contengono tutte. Tuttavia cisteina, triptofano e metionina sono contenu-

te nei cereali: una qualità che rende l'abbinamento fagioli e cereali molto importante dal punto di vista nutrizionale.

I fagioli sono composti dal 60% di amidi e zuccheri, mentre i fagiolini sono costituiti dal 90% di acqua, pertanto il loro contenuto proteico è nettamente inferiore a quello dei fagioli, tuttavia contengono una maggior quantità di sali minerali e di vitamina A. I fagioli sono utili nella cura dell'obesità in quanto 100 grammi assicurano le stesse calorie di 80 grammi di pasta e di 120 grammi di pane e sono inoltre più ricchi di fibre. I fagioli aiutano a ristabilire le funzioni renali grazie agli oligo-minerali in essi contenuti. Con i baccelli dei fagioli si può preparare una tisana che aiuta a ridurre il colesterolo nel sangue e a ridurre la pressione arteriosa, svolgendo inoltre un'azione antibatterica.

Le Principali Varietà di Fagioli

Il numero delle varietà di fagioli utilizzate per l'alimentazione umana è piuttosto elevato. Di seguito riportiamo un breve elenco delle varietà più diffuse:

- **Fagiolo Borlotto** - di colore marrone-rossiccio, utilizzato per minestre e passati, è caratterizzato da un sapore più intenso rispetto alle altre varietà
- **Fagiolo Bianco di Spagna** - adatto alle preparazioni di insalate e alle preparazioni in umido, è caratterizzato da un sapore piuttosto delicato
- **Fagiolo Cannellino** - dalla caratteristica forma quasi cilindrica, adatto a essere essiccato o conservato in scatola. È una delle qualità più pregiate
- **Fagiolo Toscanello** - qualità molto pregiata, di piccolo taglio e di colore bianco
- **Fagiolo Lamon** - prodotto nelle campagne bellunesi, è particolarmente apprezzato per la sua buccia sottilissima e la polpa particolarmente tenera
- **Fagiolo Scozzese** - di colore bianco e con macchie viola
- **Fagiolo di Sarconi** - coltivato nell'Alta Valle dell'Agri in Basilicata, ha ottenuto il riconoscimento di IGP (Indicazione Geografica Protetta)
- **Fagiolo dall'Occhio** - di colore bianco crema, è riconoscibile per il caratteristico anello nero nel punto d'attacco del baccello al seme, si trova in commercio per lo più essiccato
- **Fagiolo di Lima** - di colore bianco o tendente al viola, con fiori verdi e fusto alto, questa varietà è originaria dell'America del Sud ed è particolarmente apprezzata per il suo sapore
- **Fagiolo Nero** - di colore ebano brillante
- **Fagiolo Roviotti**
- **Fagiolo di Vigevano**

La Cottura dei Fagioli

I fagioli si trovano in commercio sia freschi, sia secchi, oppure confezionati in barattoli. Quando possibile, è sempre consigliabile il consumo dei fagioli secchi - anche se questo

richiede la necessaria operazione dell'ammollo - poiché hanno un sapore migliore e superiore rispetto a quelli in barattolo. I fagioli freschi, per poter conservare tutte le loro caratteristiche organolettiche, devono essere tolti dal baccello (sgranati) appena prima di essere cucinati. Questa operazione evita - o per meglio dire, limita il più possibile - il contatto della buccia con l'aria che tende a indurirla. I fagioli freschi possono essere conservati nel congelatore dopo averli scottati in acqua bollente. I fagioli freschi si cuociono mettendoli in acqua fredda, si provvederà poi a coprire la pentola e portare a ebollizione: i tempi di cottura variano a seconda della qualità. I fagioli secchi si trovano in commercio già sgranati. Per ammorbidire la buccia è opportuno tenerli in ammollo per circa 12-24 ore in acqua tiepida. Nel corso dell'ammollo, l'acqua dovrà essere cambiata 2 volte e non deve essere utilizzata per la cottura. I fagiolini si cuociono in abbondante acqua bollente per un tempo generalmente compreso fra i venti e i trenta minuti.

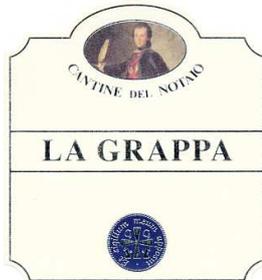
I metodi di cottura per i fagioli sono sostanzialmente due: *in umido* e *lessati*. I tempi di cottura sono piuttosto variabili. I fagioli borlotti necessitano di circa 40 minuti di cottura, i fagioli di Spagna hanno invece bisogno di un'ora e mezzo, mentre i fagioli secchi richiedono circa due o tre ore. Questi - ovviamente - sono tempi indicativi e che possono variare in caso di ricette particolari. I fagioli secchi, prima di essere cucinati, vanno selezionati, mondati da corpi estranei, eliminati quelli con forellini e grinze, una caratteristica che potrebbe segnalare la presenza di parassiti. È inoltre opportuno verificare l'assenza di tracce di umidità, poiché i fagioli conservati in luogo umido possono sviluppare muffe tossiche. I fagioli possono essere conservati fino a un anno in luoghi asciutti e al riparo dalla luce. Trascorso questo periodo, i fagioli iniziano a perdere lentamente le loro qualità organolettiche e nutritive.

La scomparsa dei fagioli dalle tavole moderne è largamente dovuta al fastidioso "effetto collaterale" del meteorismo intestinale, una caratteristica che ha privato la moderna alimentazione di importanti approvvigionamenti di fibre e proteine. Il meteorismo è causato dalle fibre dei fagioli - che non vengono assorbite dall'organismo - e nell'intestino fermentano producendo gas. Per questo motivo, il consumo dei fagioli non è indicato a coloro che già soffrono di questo disturbo. Un metodo per evitare il meteorismo, consiste nel passare parte dei fagioli al setaccio. È sufficiente setacciare solamente una parte poiché nella buccia vi sono degli enzimi utili alla digestione, inoltre è consigliabile cuocere i fagioli con timo, cumino, alloro e cipolla, cioè quelle erbe che hanno la capacità di facilitare la digestione e l'espulsione dei gas intestinali. Il consumo dei fagioli non è consigliato a tutti. In caso di artrite, artrosi, gotta, calcoli renali ed eccesso di acido urico, è sempre opportuno limitare o evitare il consumo dei fagioli. In questi casi si possono consumare i fagiolini, che contengono molta acqua e un basso contenuto di proteine. Infine, è opportuno ricordare che i fagioli sono consumati generalmente cotti poiché alcune varietà - se consumate crude - possono avere effetti tossici.

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



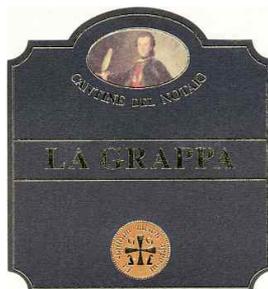
Grappa di Aglianico del Vulture Bianca Cantine del Notaio (Basilicata, Italia) (Distillatore: Distillerie G. Bertagnolli)

Materia prima: Vinaccia di Aglianico del Vulture

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, lampone, prugna secca, nocciola e mallo di noce, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, buona morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole e bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca e mora. Questa grappa è prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore. Alcol 42°.



Grappa di Aglianico del Vulture Affinata Cantine del Notaio (Basilicata, Italia) (Distillatore: Distillerie G. Bertagnolli)

Materia prima: Vinaccia di Aglianico del Vulture

Prezzo: € 31,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, cioccolato, caramello, prugna secca, nocciola, mandorla, miele, amarena e tabacco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con piacevole morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole e bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi

di prugna secca, liquirizia, mandorla e miele. Grappa ben fatta prodotta con metodo di distillazione discontinuo a bagnomaria alimentato a vapore e che matura per circa 30 mesi in barrique. Alcol 42°.



Grappa di Prosecco Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Prosecco

Prezzo: € 11,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, mela, nocciola, glicine e banana, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa e piacevole, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, buona morbidezza, piacevole e bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e banana. Questa grappa è prodotta con alambicco a vapore discontinuo. Alcol 40°.



Grappa Riserva Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Materia prima: Selezione di grappe invecchiate

Prezzo: € 11,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, vaniglia, nocciola, miele, liquirizia e banana, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolvere rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole e bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore ed è maturata in botte. 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.



Grappa di Arneis 2003 Santa Teresa Marolo (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Arneis

Prezzo: € 26,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di nocciola, pera, ginestra, rosa canina, pesca e banana, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con piacevole morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole e bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di nocciola e pera. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a bagno maria. Alcol 42°.



Grappa Petit Verdot Casale del Giglio (Lazio, Italia) (Distillatore: Distilleria Pilzer)

Materia prima: Vinaccia di Petit Verdot

Prezzo: € 12,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di vaniglia, liquirizia, nocciola, prugna secca, miele, lampone, noce e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa e piacevole, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di miele, liquirizia e prugna secca. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria e matura in botte per alcuni anni. Alcol 43°.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
2	↔	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
3	↗	Aglanico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
4	↘	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
5	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
6	↗	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
7	↗	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
8	↗	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
9	↘	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
10	↗	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
11	↘	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)
12	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
13	☆	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
14	↘	Riesling Spätlese Nierstein Brudersberg 2003, Weingut Freiherr Heyl Hermannsheim (Germania)
15	↘	Conte Bolani 2001, Tenuta Ca' Bolani (Italia)

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