


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 15, Gennaio 2004

Un Buon Vino per Riscaldare l'Inverno

Desideriamo iniziare questo nuovo numero di DiWineTaste augurando un felice 2004 a tutti i nostri lettori, sempre in aumento dal giorno in cui, nell'oramai lontano 9 Settembre 2002, decidemmo di pubblicare il primo numero della nostra e-magazine. A tutti voi, cari lettori, vecchi e nuovi, che ci seguite con affetto da oltre un anno, auguriamo un felice, ricco, prospero e proficuo 2004 con la speranza che DiWineTaste e i suoi servizi possano essere sempre di vostro gradimento e soddisfazione. Desideriamo inoltre inviare i nostri migliori auguri per un felice e proficuo 2004 anche a tutti i produttori che fino a qui ci hanno onorato della loro fiducia e ci hanno consentito di esprimere il nostro parere sui loro vini. L'anno che è appena trascorso, il 2003, è stato per noi un periodo piuttosto significativo, è stato l'anno in cui abbiamo pubblicato il nostro nuovo sito, consolidato quanto era stato fatto fino a quel momento e attivato nuovi servizi.

Abbiamo cercato di rendere DiWineTaste una pubblicazione e un servizio più efficace e più versatile di quanto lo fosse in passato, come sempre, un altro piccolo ma significativo passo in avanti, nella speranza che sia apprezzabile anche da coloro che inevitabilmente danno un senso a ciò che facciamo: i nostri lettori. Anche per il 2004, il nuovo anno appena iniziato, abbiamo in serbo nuove idee e nuove ambizioni: contiamo di consolidare quanto realizzato nel 2003 e di aumentare la quantità e la qualità dei servizi attualmente offerti. Come sempre, il vostro aiuto, il vostro supporto e i vostri commenti sono sempre i migliori benvenuti: le vostre opinioni, siano positive oppure negative, sono inestimabili contributi che ci consentono di comprendere quello che abbiamo fatto e quello che dobbiamo fare. A tutti coloro che in passato hanno espresso la loro opinione sulla nostra pubblicazione e sui nostri servizi va certamente il nostro più sincero e cordiale ringraziamento. Ci auguriamo di continuare a ricevere le vostre impressioni e

le vostre opinioni su DiWineTaste e per questo vi ringraziamo anticipatamente.

Immaginiamo che la gran parte delle persone che leggeranno questo editoriale abbiano concluso il 2003 e festeggiato l'arrivo del 2004 con le solite celebrazioni tipiche delle nostre culture: ci piace soprattutto pensare che abbiate salutato il vecchio anno e dato il benvenuto a quello nuovo con un calice di buon vino in mano. Del resto la stagione fredda invita, così per dire, ad una maggiore attenzione verso le bevande di Bacco più ricche e corpose, adatte alle pietanze, altrettanto ricche e corpose, dell'inverno. Gli spumanti, stappati allo scoccare della mezzanotte del capodanno, vi avranno certamente accompagnato verso il nuovo anno insieme alle persone che vi sono più vicine, insieme alle vostre famiglie. Si sa, di questi tempi, i vini con le bollicine vanno molto di moda e ovunque è un ripetersi di gioiosi "botti".

Ma l'inverno è anche il periodo in cui si scende volentieri in cantina e si prelevano quelle bottiglie di vini "importanti", di quelli che potrebbero magnificarsi con un succulento e ricco piatto, insomma, quei vini che una volta nel bicchiere, fanno apparire l'inverno più caldo e, all'apparenza, fanno meglio sopportare il freddo. Ma l'inverno è anche un periodo in cui gli spumanti registrano una notevole crescita nelle vendite, il ripetersi dei giorni di festa fra la fine di dicembre e l'inizio di gennaio, ci sembrano più allegri e spensierati se nei nostri calici troviamo una festa di bollicine che si rincorrono ordinatamente in un gioioso vino dorato.

E i vini bianchi? Scompaiono veramente dai nostri bicchieri in questo periodo? Probabilmente no. Anzi, per i ricchi banchetti che si preparano in occasione dei giorni che precedono

DiWINEtaste OnLine

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

Sommario

Un Buon Vino per Riscaldare l'Inverno	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Bordeaux	3
GUSTO DIVINO	
Esercizi per la Degustazione Sensoriale	6
I Vini del Mese	9
PRODUTTORI	
Benanti	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Un Nuovo Attestato per i Vini di Qualità	16
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
Leggere le Etichette dei Vini	17
NON SOLO VINO	
Il Cognac	20
Wine Parade	22

le due festività principali di questo periodo, principali ovviamente in alcuni paesi del mondo, il Natale e il Capodanno, la tradizione suggerisce che le pietanze siano sfarzosamente e riccamente a base di pesce, un cibo che richiama quel noto luogo comune "vino bianco con il pesce". Questo "dogma", seguito pedissequamente per non deludere i commensali dei banchetti, lascia poco spazio all'esplorazione di nuove esperienze enogastronomiche, e solo i più temerari e i più curiosi si lasciano andare a qualche bicchiere di vino rosso sotto lo sguardo perplesso dei meno coraggiosi. Forse è proprio in questo periodo che molti potrebbero approfittare della ricchezza delle tavole imbandite e considerare un buon bicchiere di spumante abbinato alle tante pietanze, piuttosto che relegarlo unicamente al ruolo di aperitivo o di compagno da abbinare al dessert.

Questo aspetto non può che riaprire la vecchia polemica sull'abbinamento dei vini spumanti con i dessert, una polemica che ovviamente non prende in considerazione le indiscutibili preferenze personali. Eppure il consumo di spumante secco, o per usare un termine consueto a questi vini, di spumante brut, abbinato con i dolci è piuttosto e inspiegabilmente diffuso. Ci piacerebbe sapere il nome del primo che lanciò la moda di abbinare un vino secco, oltre che frizzante, con un cibo dolce. Eppure sembra proprio scontato che per una pietanza dolce si scelga un vino dolce, spumante compreso. Di certo la scelta in queste occasioni non è limitata, a partire dal più celebre dei vini spumanti dolci, l'Asti Spumante, che ben si abbina con i dolci, soprattutto quelli a base di creme, e che certamente è più appropriato di uno spumante secco, qualunque esso sia.

L'inverno è anche il periodo che generalmente ci rende più intraprendenti e più disponibili ai piaceri della tavola, e con essa anche quelli del vino, ed è il periodo in cui la gente sta più volentieri nelle proprie case in compagnia di amici e della propria famiglia. Insomma, l'occasione buona per celebrare il buon tempo trascorso insieme con un calice di buon vino. Sia esso bianco o rosso, o qualunque altro tipo, poco importa, probabilmente è proprio nell'inverno che riconosciamo a questa bevanda il ruolo socializzante che anche gli antichi popoli gli riconoscevano. E allora brindiamo al nuovo anno con un buon vino e in buona compagnia. Brindiamo al 2004 con la speranza che porti in ogni luogo e in ogni persona la pace, la serenità e il miglioramento delle condizioni di vita di ogni essere umano e in ogni angolo del mondo, anche e soprattutto nei luoghi più dimenticati. Brindiamo al 2004 perché finalmente possa vedere il tramonto dell'arroganza degli uomini, dell'ipocrisia e la povertà di coloro che si credono superiori e migliori degli altri. Brindiamo al 2004, alzando i nostri calici, con la speranza che ci regali un mondo migliore per tutti. Sarebbe proprio bello se

un "modesto" calice di vino riuscisse a fare tutto questo. Un felice e buon 2004, a tutti.

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.

Tempo fa ho visto un documentario sull'affinamento del vino dove si parlava della colmatura delle bottiglie, a causa della diminuzione del vino contenuto, e che portava ad un aumento di aria all'interno della bottiglia. Questa condizione, a quanto pare, può essere negativa per la qualità del vino durante il processo di affinamento. Ma è vero? Grazie.

Stefano D'Angelo – Milano (Italia)

Gentile Signor D'Angelo, quanto è stato detto nel documentario che ha visto tempo fa è assolutamente vero ed esatto. Durante la sua permanenza in bottiglia, fase in cui si verifica il cosiddetto "affinamento", il vino si sviluppa e si trasforma grazie ad una serie di eventi di natura fisica e chimica. Il suo sviluppo all'interno della bottiglia dipende fortemente dalle condizioni di conservazione, in particolare l'umidità e la temperatura, e che contribuiscono ad accelerare o a rallentare i processi di affinamento. Fra i componenti sensibili a queste condizioni troviamo il tappo di sughero, che in assenza di una giusta percentuale di umidità, tende a restringersi e pertanto non assicura più buone funzioni di tenuta, con la conseguente perdita di vino dalla bottiglia. Per questa ragione le bottiglie vanno conservate in luoghi con umidità adeguata, in genere intorno al 70%, e si deve fare attenzione che il vino rimanga a contatto del tappo proprio per evitare il suo restringimento. In genere, dopo un periodo variabile fra i 15 e i 25 anni, il sughero tende a disgregarsi e pertanto si verifica, anche in questo caso, una perdita di vino. Lo spazio liberato dal vino viene occupato dall'aria, quindi ossigeno, che porterà ad un'inesorabile ossidazione e quindi ad un degradamento del contenuto della bottiglia. Anche i continui cambiamenti di temperatura influiscono sulla diminuzione del contenuto di una bottiglia: le alte temperature fanno espandere il vino fino a farlo uscire dalla bottiglia, mentre i successivi abbassamenti di temperatura daranno luogo a depressioni che favoriranno l'ingresso di aria nella bottiglia. Per questo motivo, dopo anni di affinamento in bottiglia e in seguito a condizioni che hanno portato ad una diminuzione del volume del vino, si provvede ad aprire la bottiglia e a colmarla, in modo da diminuire lo spazio occupato dall'ossigeno, e contestualmente viene sostituito anche il tappo. Molte cantine che producono vini destinati al lungo affinamento, offrono questo tipo di servizio per i loro clienti e in genere eseguono le opportune colmature con il vino della stessa annata.



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

Perché le botti usate per la maturazione del vino hanno dimensioni diverse? La dimensione influisce sul prodotto finale?

Kevin Ballard – Fresno, California (USA)

La botte è uno strumento a cui l'enologia ricorre spesso durante la produzione di un vino. La botte, generalmente costruita con legno di rovere, viene utilizzata per l'affinamento e la conservazione del vino e, talvolta, anche per la fermentazione del mosto. Le dimensioni delle botti variano, in genere, a seconda del luogo in cui queste hanno origine e la loro dimensione influisce direttamente sulla maturazione del vino e, soprattutto, sulla quantità di componenti aromatici e ai tannini che vengono ceduti dal legno al vino. Un altro fattore che influisce sull'alterazione organolettica del vino è rappresentato dalla tecnica di costruzione della botte e, in particolare, dal livello di tostatura ricevuto da legno prima di essere utilizzato per la maturazione del vino. La botte viene inoltre utilizzata in enologia in quanto favorisce la chiarificazione e la stabilizzazione dei vini, rende il colore più intenso, rende i tannini del vino giovane meno "ruvidi" e aggiunge complessità aromatica e gustativa. La maturazione del vino in botte favorisce inoltre una lenta e benefica ossigenazione, a volte desiderata per la maturazione di alcuni tipi di vino. L'influsso della maturazione in botte dipende sia dal modo in cui questa viene usata sia dalle sue caratteristiche specifiche. Nonostante la botte sia uno strumento piuttosto utilizzato in enologia, questo non significa che sia indispensabile, tuttavia è errato affermare che il suo uso sia inutile, anzi, la grandezza e l'eleganza di molti vini è spesso dovuta alla maturazione in botte. Tuttavia va fatta una dovuta distinzione fra l'uso "intelligente" della botte e il suo abuso, cioè quando gli aromi del legno sono praticamente gli unici ad essere percepiti in un vino. Va inoltre ricordato che esistono molti vini, sia rossi sia bianchi, indiscutibilmente di alta qualità e di notevole eleganza che non vengono maturati, per scelta del produttore, né in botte né in altri contenitori di legno.



ABC VINO

Bordeaux

La regione di Bordeaux è la zona che più di ogni altra ha consentito alla Francia di diventare un grande paese produttore di vino. Un successo ottenuto grazie alle particolari condizioni della regione, l'attenzione per la qualità e una lunga tradizione

Quando si pensa alla Francia come paese produttore di vino, probabilmente la prima regione che si ricorda è Bordeaux. La grandezza enologica della Francia è stata per secoli costruita intorno alla fama degli eccellenti vini di questa regione, una storia lunga di molti secoli e favorita dalle particolari condizioni ambientali e climatiche che hanno consentito sia lo sviluppo di una produzione enologica di qualità, sia un fiorente commercio basato sulla bevanda di Bacco. In questa regione si producono fra i vini più costosi e rinomati del mondo, ed è proprio in questa zona che ha avuto origine il modello di enologia

più imitato del mondo, non solo per la produzione dei vini rossi, ma anche dei vini muffati o bottrizzati. Nonostante i vini più costosi di Bordeaux siano molto rinomati nel mondo, questi costituiscono in realtà una minima percentuale della produzione totale. La maggior parte dei vini prodotti nella regione, circa 700 milioni di bottiglie l'anno, non godono della stessa fama, tuttavia vanno considerati come dei buoni vini e con prezzi molto accessibili. Bordeaux produce prevalentemente vini rossi, che rappresentano circa l'80% della produzione totale, e la fama dei suoi vini è legata all'eleganza e l'intensità dei sapori, piuttosto che all'imponente struttura e potenza.

Nonostante nella regione si producano anche vini bianchi secchi e vini bianchi muffati o bottrizzati, Bordeaux è prevalentemente associata ai vini rossi di qualità, un successo determinato da alcune uve che sono oramai considerate "internazionali" in tutto il mondo. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono le tre uve principali con cui si producono i vini rossi di Bordeaux, un connubio che ha reso questa composizione celebre in tutto il mondo come *uvaggio Bordolese* e che spesso si trova in moltissimi vini prodotti nel mondo. A queste tre uve vanno aggiunte anche le oramai poco utilizzate Malbec e Petit Verdot, che nella composizione dei vini di Bordeaux si trovano solamente in pochissimi casi, contrariamente a quanto accadeva invece in passato, quando queste due uve rappresentavano due componenti importanti, unitamente alle altre tre uve. Se è vero che Bordeaux è meno famosa per i suoi vini bianchi, lo stesso non si può dire per i vini muffati: nomi come Sauternes e Barsac, due zone intimamente legate alla produzione di questi tipi vini, evocano nell'immaginario collettivo l'eccellenza dei vini bottrizzati, o per usare la tipica definizione Francese, dei *Vin Liqueureux*. Le uve a bacca bianca che si coltivano in questa regione sono il Sémillon, ingrediente principale dei vini di Sauternes e Barsac, il Sauvignon Blanc, Muscadelle e l'Ugni Blanc, un'uva molto diffusa e che fu in-



Fig. 1: La Regione di Bordeaux

trodotta dall'Italia probabilmente nel XIV secolo e nota con il nome di Trebbiano Toscano.

La regione di Bordeaux si trova nella costa occidentale Francese, sull'oceano Atlantico, e le caratteristiche uniche ambientali e climatiche sono largamente regolate dall'estuario della Gironda e dai due fiumi che scorrono lungo la regione: il Dordogna e il Garonna. Proprio grazie a questi corsi d'acqua si deve il grande successo commerciale di Bordeaux: i porti dislocati lungo la Gironda consentivano un facile attracco per le navi mercantili che potevano essere rifornite delle più svariate merci, e in particolare di vino. Dopo il rifornimento le navi riprendevano il largo verso uno dei più importanti paesi di interesse commerciale per la Francia: l'Inghilterra. Le condizioni ambientali di Bordeaux consentono un clima favorevole per la coltivazione della vite: il clima temperato dovuto alle correnti che si sviluppano nella Gironda e i due fiumi che scorrono nella regione, unitamente anche all'influsso dell'oceano Atlantico, assicurano una condizione climatica stabile grazie anche alla presenza di foreste che isolano la regione da un clima altrimenti rigido. Anche la composizione del terreno costituisce un fattore importante per la viticoltura di Bordeaux. I terreni ghiaiosi della regione assicurano un eccellente drenaggio dell'acqua, ed è proprio grazie a questa caratteristica che una delle più estese zone vitivinicole di Bordeaux è stata nominata *Graves*.

La Classificazione dei Vini di Bordeaux

La regione di Bordeaux è famosa in tutto il mondo per la quantità di termini che vengono impiegati sia per la produzione sia per la classificazione dei vini. Questi termini, spesso utilizzati anche dai produttori di altri paesi vinicoli del mondo, rappresentano una sorta di *garanzia* sulla qualità del vino - e in parte corrisponde alla verità - tuttavia esistono le dovute eccezioni che vengono smentite e confermate solamente dopo avere assaggiato un vino. Bordeaux è nota per essere la regione degli *château*, dei *cru* e dei *terroir*, tre termini che hanno permesso all'enologia della regione di creare un sistema di qualità e di renderla famosa nel mondo. Tuttavia quando si parla dei vini di Bordeaux, inevitabilmente si incontrano anche altri termini e descrizioni nelle etichette che riguardano principalmente la classificazione, e che meritano di essere comprese. L'esperienza ci insegna che queste indicazioni non dovrebbero essere considerate come segnali assoluti e indiscutibili di qualità. A Bordeaux, così come in qualunque altra regione vinicola del mondo, la qualità è un concetto e un presupposto che si realizza principalmente grazie alla serietà e alla correttezza di ogni singolo produttore e, soprattutto, al modo in cui utilizza le condizioni ambientali e produttive del luogo in cui opera.

La classificazione dei vini di Bordeaux è piuttosto vasta, e spesso anche disorientante, e, di fatto, non esiste un sistema omogeneo che regola tutta la regione. I termini utilizzati per la classificazione dei vini assumono significati diversi a seconda dell'area in cui vengono utilizzati, inoltre va ricordato che molte delle aree Bordolesi, come per esempio Pomerol, non prevedono sistemi di classificazione. Il primo e il più famoso sistema di classificazione adottato a Bordeaux fu stabilito nel 1855 e riguarda esclusivamente i vini prodotti nel Médoc. Il sistema, che prende semplicemente il nome di *classificazione del 1855*, si basa sulla qualità dei produttori e non sulla zona di

produzione, un concetto che potrebbe contrastare con il principio di *terroir* tanto caro ai Bordolesi. Il sistema classifica i vini in *Cru Classé* e in categorie che vanno dalla prima fino alla quinta. Si avranno quindi i *Premier Cru*, la prima e più importante categoria del sistema, per poi continuare in *Duèxième Cru*, *Troisième Cru*, *Quatrième Cru* e *Cinquième Cru*, l'ultima categoria del sistema. Questa classificazione è attualmente utilizzata per 60 *châteaux* del Médoc e uno delle *Graves*.

La classificazione del 1855 stabilì anche specifiche categorie per i vini di Sauternes e Barsac che furono divisi in *Premier Cru Supérieur Classé*, *Premier Cru Classé* e *Deuxième Cru Classé*. Nel 1953 fu varato il sistema di classificazione per i vini delle *Graves*, successivamente revisionato nel 1959, nel quale non sono previste divisioni ma unicamente una denominazione, *Cru Classé*, attribuita ai soli vini considerati di qualità e prestigio superiore. Le classificazioni utilizzate a Bordeaux non finiscono qui. La zona di St-Emilion fu classificata nel 1954 utilizzando un ulteriore sistema ed è l'unico a prevedere una revisione ogni 10 anni. La categoria più alta di St-Emilion è definita come *Premier Grand Cru Classé*, seguita da *Grand Cru Classé* e, infine, *Grand Cru*. La prima categoria, *Premier Grand Cru Classé*, è ulteriormente suddivisa in due gruppi, semplicemente definiti come "A" e "B", di cui il gruppo "A" rappresenta la divisione di qualità superiore. Le altre aree vinicole famose di Bordeaux, fra queste Canon-Fronsac, Entre-Duex-Mers, Fronsac e Pomerol, non sono mai state regolate da nessun sistema di classificazione.

Generalmente i produttori inclusi nelle categorie dei vari sistemi di classificazione operano con criteri produttivi molto rigorosi e di qualità, con la conseguenza di un notevole aumento dei prezzi. Queste classificazioni includono solamente una minima parte dei vini prodotti a Bordeaux, escludendo invece centinaia di *châteaux* che meritano comunque attenzione. Per questa ragione nel 1932 fu istituita una speciale categoria per gli *châteaux* del Médoc esclusi dalla classificazione del 1855 e che prese il nome di *Cru Bourgeois*. Questa classificazione prevedeva, nella sua forma originale, diverse divisioni, tuttavia il sistema è stato recentemente revisionato dalla Commissione Europea e attualmente si utilizza unicamente il termine *Cru Bourgeois*. La qualità dei vini appartenenti ai *Cru Bourgeois* è piuttosto ampia. Questa categoria fu inizialmente concepita con lo scopo di classificare tutti quei vini intesi per il consumo giornaliero o frequente, pertanto di minore pregio rispetto ai *Cru Classé*. Va comunque osservato che non è raro trovare in questa categoria dei vini che hanno delle caratteristiche qualitative superiori ad alcuni *Cinquième Cru* e talvolta anche a qualche *Quatrième Cru*. Come sempre la qualità del vino, e di ogni altro prodotto, è strettamente legata al produttore e al modo in cui opera. Va osservato, infine, che i *Cru Bourgeois* hanno generalmente prezzi decisamente inferiori ai *Cru Classé*.

Il Médoc

La zona del Médoc è la più famosa di Bordeaux e si trova a nord della regione lungo l'estuario della Gironda. La fama di quest'area è principalmente dovuta alla notorietà di alcune sue denominazioni, rappresentate con il nome di alcuni comuni (*communes*) e che grazie alla loro notorietà hanno reso grande l'intera area. Il Médoc è suddiviso in due parti: la zona a nord

porta lo stesso nome della regione (Médoc), mentre la parte più a sud prende il nome di Haut-Médoc, ed è proprio in quest'area che si trovano le zone più interessanti e famose di questa zona. I celebri comuni di St-Estèphe, Pauillac, St-Julien e Margaux si trovano tutti nell'Haut-Médoc e sono, di fatto, le denominazioni più ricercate e prestigiose della regione: non a caso la maggior parte degli *châteaux* più rinomati di Bordeaux si trovano in questa zona. La produzione del Médoc riguarda quasi esclusivamente vini rossi e l'uva principalmente coltivata è il Cabernet Sauvignon, responsabile della struttura dei suoi vini, seguito dal Merlot, che contribuisce alla finezza e alla rotondità. Un'altra uva importante di quest'area è il Cabernet Franc, che contribuisce ad aggiungere complessità aromatica al vino, e in minore parte, il Petit Verdot e il Malbec.

Il primo comune di rilievo che troviamo a nord dell'Haut-Médoc è St-Estèphe. I vini prodotti in questo luogo sono caratterizzati da una robusta struttura, tannicità evidente e che richiedono lunghi periodi di affinamento per raggiungere la piena maturità. Con lo scopo di produrre vini più morbidi e meno aggressivi, i produttori di St-Estèphe hanno aumentato la percentuale di Merlot nella composizione, tuttavia l'uva principale utilizzata rimane il Cabernet Sauvignon e in minore percentuale, il Cabernet Franc e il Petit Verdot. Va inoltre ricordato che a St-Estèphe si producono i *Cru Bourgeois* più interessanti della regione. Più a sud troviamo il comune di Pauillac, una delle denominazioni del Médoc più celebri e ricercate, ed è qui che si trovano tre dei cinque *châteaux* classificati come *Premier Cru*. I vini di questa denominazione sono prevalentemente prodotti con Cabernet Sauvignon, che rappresenta la quota più importante, seguito dal Merlot e, in minore parte, le restanti uve a bacca rossa tipiche di Bordeaux. I vini di Pauillac hanno generalmente una struttura robusta con un'incantevole raffinatezza ed eleganza e danno il meglio di sé dopo un opportuno periodo di affinamento in bottiglia di circa dieci anni.

Scendendo ancora più a sud troviamo il comune di St-Julien, famoso per la qualità dei suoi eccellenti vini. St-Julien è un comune piuttosto piccolo, tuttavia è qui che si trova la maggiore concentrazione di *châteaux* appartenenti ai diversi *Cru Classé* e molti eccellenti *Cru Bourgeois*. I vini prodotti in questo comune sono celebri per la loro decisa struttura, classe ed eleganza, e sono prodotti principalmente con Cabernet Sauvignon, che rappresenta la percentuale più alta, Merlot e Cabernet Franc. Ancora più a sud troviamo i due comuni di Lustrac e Moulis, situati ad ovest della costa della Gironda e pertanto non beneficiano in modo rilevante del suo influsso. Le condizioni meno favorevoli rispetto agli altri celebri comuni, in particolare un minore drenaggio dell'acqua e la diversa composizione del suolo, rendono i vini di questi due comuni meno pregevoli, tuttavia non è raro trovare dei buoni vini, in particolare a Moulis. Più a sud e vicino alla costa della Gironda, troviamo Margaux, uno dei più celebri e importanti comuni dell'Haut-Médoc. Grazie alle particolari condizioni del suolo, i vini di Margaux sono famosi per la loro eleganza e raffinatezza, nonché per i loro eccellenti aromi. Tuttavia nei vini di Margaux non manca la potenza e la struttura, che unite alle altre caratteristiche, rendono i suoi vini fra i più eleganti e interessanti della regione. Le uve utilizzate principalmente nei vini di Margaux sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc, oltre ad una piccola percentuale di Petit Verdot.

Le Grave

A sud del Médoc si trovano le Grave, un'area di sicuro interesse e riferimento per i vini di Bordeaux. Rispetto alle altre zone della regione, nelle Grave la produzione si può praticamente considerare divisa fra i vini bianchi e i vini rossi. Quest'area è nota per la sua favorevole composizione del suolo, caratteristica da cui deriva il suo nome, Grave, e in questa zona, nei pressi della città di Bordeaux, si trova la celebre zona vitivinicola di Pessac-Léognan, dove si producono i migliori vini rossi e bianchi di tutte le Grave. Grazie alla qualità dei suoi vini, dal 1987 l'area di Pessac-Léognan ha ottenuto il riconoscimento di *AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)*. L'uva a bacca rossa principale delle Grave è il Cabernet Sauvignon, tuttavia in questa zona si fa un uso piuttosto ampio di Merlot e Cabernet Franc. Rispetto a tutte le altre aree di Bordeaux, nelle Grave la produzione di vino bianco è piuttosto considerevole e spesso gli appassionati di vino identificano l'intera area principalmente con i vini bianchi. Le uve utilizzate per la produzione dei vini bianchi di questa zona sono il Sémillon, responsabile per la ricchezza, struttura e la capacità di maturazione, e il Sauvignon Blanc, che contribuisce alla freschezza e all'eleganza aromatica dei vini.

Sauternes e Barsac

Scendendo a sud delle Grave e seguendo il corso del fiume Garonna, troviamo i due comuni più celebri di Bordeaux per la produzione dei vini dolci e muffati: Sauternes e Barsac. La produzione dei vini di queste due aree riguarda quasi esclusivamente i vini dolci prodotti con uve attaccate dalla muffa nobile, *Botrytis Cinerea*, e che sono celebri e famosi ovunque nel mondo. Dei due comuni, Sauternes è quello più grande, circa quattro volte rispetto al più piccolo Barsac, e anche il più celebre, tuttavia in entrambi i comuni si producono eccellenti vini. I vini dolci prodotti in queste zone sono caratterizzati da un'eccellente eleganza, oltre ad un incredibile equilibrio e complessità aromatica e gustativa. I due comuni presentano ottime condizioni per lo sviluppo della *Botrytis Cinerea*, o *Pourriture Noble*, come viene definita in Francia, grazie all'influsso dei fiumi Garonna e Ciron. I vini di Sauternes e Barsac sorprendono anche per la loro invidiabile longevità: non solo maturano meravigliosamente anche per oltre 30 anni, ma ciò che sorprende è che durante il processo di maturazione acquisiscono complessità e una ricchezza di strepitosi aromi e sapori. Le uve utilizzate per la produzione di questi superbi vini muffati sono il Sémillon, che rappresenta la percentuale più elevata, con aggiunte di piccole parti di Sauvignon Blanc e, talvolta, Muscadelle. In questi due comuni si producono, con le stesse uve, anche vini bianchi secchi, caratterizzati da una buona struttura, oltre ad una minima quantità di vini rossi, solitamente non reperibili al di fuori dei luoghi di produzione, appartenenti alla denominazione *Graves AOC*.

Saint-Emilion

Nella parte orientale della regione, piuttosto lontano dall'estuario della Gironda, si trova una zona di sicuro interesse enologico e che è considerata fra le zone più importanti di Bordeaux: Saint-Emilion. Quest'area appartiene al *Libour-*

nais, l'area che si estende nei pressi della città di Libourne, lungo il corso del fiume Dordogna, e si producono esclusivamente vini rossi. Contrariamente all'area del Médoc, il terreno di St-Emilion è prevalentemente collinare, una condizione che determina lo stile dei vini prodotti in questa zona. Le uve principali sono il Merlot e il Cabernet Franc, seguite, in percentuale decisamente inferiore, dal Cabernet Sauvignon e il Malbec. I vini di St-Emilion sono piuttosto diversi da quelli prodotti nel Médoc, una caratteristica che è dovuta sia dalla diversa composizione del terreno, sia dal maggiore impiego di uva Merlot. La maggiore presenza di uva Merlot rende i vini di St-Emilion molto più rotondi e morbidi di quelli del Médoc, inoltre la loro classe ed eleganza li ha resi celebri e ricercati da molti appassionati di vino.

Pomerol

Sempre nell'area del *Libournais*, ad ovest di St-Emilion, si trova la piccola area di Pomerol. Nonostante Pomerol sia un'area piuttosto piccola, è considerata fra le più famose e più importanti aree vinicole di Bordeaux. Come nella vicina St-Emilion, anche la produzione di Pomerol riguarda esclusivamente vini rossi e le uve principali sono il Merlot e il Cabernet Franc. Solo raramente, e in piccola parte, nei vini di quest'area si utilizza il Cabernet Sauvignon. Contrariamente alle altre aree vitivinicole importanti di Bordeaux, Pomerol non prevede nessun sistema di classificazione dei vini. I vini di Pomerol, grazie alle condizioni ambientali e all'uso di uva Merlot, sono molto eleganti e morbidi, hanno un'ottima struttura con aromi e gusti incantevoli, caratteristiche che hanno consentito a questi vini di ottenere un largo consenso e fama in ogni parte del mondo.

Altre zone

La regione di Bordeaux è composta da decine di denominazioni di cui alcune meritano di essere citate oltre a quelle già trattate. Le denominazioni citate in questo paragrafo soffrono della mancanza delle pari condizioni ambientali e del migliore *terroir* tipico delle principali aree, pertanto i vini prodotti sono generalmente più "semplici" anche se con le dovute eccezioni. Ad est della città di Bordeaux si trova l'ampia area di Entre-Duex-Mers in cui si producono prevalentemente vini bianchi secchi da uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Più a sud troviamo le aree di Cérons, Loupiac e Ste-Croix-du-Mont in cui si producono buoni vini dolci con uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. A nord della città di Bordeaux si trovano le aree di Côtes de Bourg e Côtes de Blaye, zone vitivinicole collinari fra le più antiche della regione in cui si producono vini rossi, poco impegnativi e non comparabili con quelli del Médoc, principalmente da uve Merlot. A ovest di Pomerol si trovano infine le due aree di Fronsac e Canon-Fronsac in cui si producono esclusivamente vini rossi da uve Merlot e Cabernet Franc oltre a piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon.

GUSTO DIVINO

Esercizi per la Degustazione Sensoriale

La pratica della degustazione sensoriale e organolettica del vino richiede esperienza e costante esercizio, un paziente cammino indispensabile per migliorare le proprie capacità

La degustazione organolettica e sensoriale dei vini è una pratica che richiede molta dedizione, concentrazione e un continuo allenamento, e come in tantissime altre attività, la conoscenza delle nozioni teoriche costituisce un elemento puramente basilare. La conoscenza della teoria e della tecnica di degustazione è certamente utile e rappresenta un valido strumento e un punto di partenza per attuare una buona strategia nella valutazione sensoriale. Tuttavia la pratica della degustazione richiede una forte dose di esperienza e di volontà, non da ultimo, la capacità di essere curiosi e di avere una buona attitudine all'investigazione svolta attraverso i propri sensi. Tutte queste capacità si possono migliorare e accrescere grazie ad un continuo allenamento svolto con strategia costruttiva e comparativa. Degustare il maggiore numero di vini possibili è fondamentale, inoltre degustare vini di produttori diversi, zone diverse, uve diverse, qualità diverse, consente di acquisire esperienza attraverso una conoscenza quanto più ampia possibile. Del resto, non si può conoscere il vino solamente leggendolo nei libri: ciò che accresce l'abilità di un degustatore è ciò che passa nel suo bicchiere e che viene "letto" dai suoi sensi, e soprattutto, il degustatore conosce il vino perché lo sa *riconoscere*.

Organizzare le Proprie Degustazioni

Una buona sessione di degustazione si riconosce dal modo in cui questa viene preparata e, soprattutto, dall'obiettivo che si intende raggiungere. Non tutte le degustazioni offrono le giuste occasioni per migliorare le proprie capacità: talvolta la valutazione di un vino viene condotta, sia per esigenze pratiche sia per esigenze professionali, in condizioni poco favorevoli ai fini formativi e didattici. Tuttavia si possono organizzare apposite degustazioni con lo specifico scopo di migliorare le proprie capacità, la propria esperienza e garantendo la giusta concentrazione, attenzione e metodo tale da risultare formative. La condizione essenziale che consente di raggiungere questo scopo è, innanzitutto, la disponibilità di un ambiente tranquillo e privo di condizionamenti nel quale sarà possibile affrontare in modo proficuo la degustazione sensoriale del vino.

L'esperienza del degustatore si basa su diversi fattori e sulle diverse opportunità *costruttive* che riesce ad incontrare con lo scopo di accrescere la propria cultura e conoscenza, triste da ammettere, mai troppo ampia, sempre e comunque migliorabile. Considerando che la pratica della degustazione coinvolge la sfera emotiva e sensoriale di chi la esegue, e considerando inoltre che ogni vino costituisce un'esperienza unica da aggiungere a tutte le altre, un ruolo fondamentale è svolto dalla capacità di *ricordare* ogni esperienza. Queste esperienze saranno utili nelle degustazioni future e consentiranno una migliore capacità di confrontare e di *riconoscere*. A tale proposito è certamen-



Prendere appunti è un ottimo metodo per organizzare le proprie degustazioni

te utile e consigliabile avere a disposizione durante le sessioni di degustazione, strumenti che consentano di prendere nota dei vari aspetti della valutazione sensoriale, come per esempio fogli carta su cui scrivere oppure utilizzando un computer.

Prendere nota delle proprie degustazioni è una pratica estremamente utile a patto che queste siano poi organizzate e classificate in modo opportuno: costituiranno un importante strumento di studio e rappresenteranno inoltre una preziosa “memoria storica” di tutte le esperienze. L’operazione di soffermarsi a scrivere su un foglio di carta, o su uno specifico programma per computer, le proprie impressioni e le proprie valutazioni su un determinato vino aiuta, di fatto, a riflettere in modo cosciente su tutte le caratteristiche individuate. A questo scopo diverse associazioni di settore hanno realizzato apposite schede che consentono al degustatore di prendere nota delle valutazioni sensoriali in modo organizzato e proficuo. Qualora non sia possibile disporre di apposite schede per la trascrizione delle valutazioni sensoriali, sarà sufficiente utilizzare un normale foglio di carta su cui verranno scritte tutte le impressioni e tutte le caratteristiche individuate durante la degustazione. Sarà opportuno suddividere il foglio in sezioni distinte dove in ognuna verranno trascritte considerazioni relative alla valutazione visiva, olfattiva, gustativa così come considerazioni generali e complessive sul vino. Per esempio, si prenderà nota del colore e della trasparenza, della natura degli aromi e della loro qualità, inclusi i singoli riconoscimenti olfattivi del vino, la struttura, l’intensità dei sapori e l’equilibrio, infine, un parere personale e di merito che tenga conto di tutte le fasi della degustazione. Prendere nota delle proprie valutazioni relativamente ad un vino è inoltre utile, anche se svolto in condizioni meno favorevoli, in occasione di ogni circostanza in cui si degusta un vino, come per esempio al ristorante o ad una manifestazione enologica. In questi casi specifici ci si limiterà a prendere nota delle caratteristiche principali del vino magari facendo uso di simbologie personali o abbreviazioni.

Un’altra caratteristica che ogni degustatore, o almeno ogni degustatore professionista, dovrebbe sviluppare è la capacità di esprimere giudizi oggettivi. Questa capacità può essere sviluppata confrontando le proprie valutazioni sensoriali con quelle di altri. Esercizi utili a questo scopo possono essere svolti organizzando degustazioni di gruppo, dove ogni partecipante, in silenzio e autonomamente, eseguirà la propria degustazione organolettica del vino e ne trascriverà le impressioni e i giudizi su un foglio di carta. Nelle degustazioni di gruppo è di fondamentale importanza che ogni partecipante svolga la sua valutazione in maniera autonoma e senza disturbare gli altri e senza dare luogo ad inutili influenze sul giudizio altrui. Al termine della valutazione di ogni vino, o di tutti i vini, i partecipanti saranno invitati ad esprimere i loro pareri su un determinato vino che saranno poi confrontati con i pareri degli altri. Questo esercizio è utile per verificare quanto il proprio giudizio incontra l’oggettività degli altri e aiuta a comprendere meglio il vino preso in esame. Si ricordi che ogni individuo ha capacità sensoriali distinte: ciò che è rilevabile da alcuni è impercettibile per altri e viceversa.

Le degustazioni di gruppo, e quando possibile anche quelle personali, possono essere svolte “alla cieca”, cioè senza conoscere anticipatamente il vino da valutare evitando quindi inutili pregiudizi sia sul vino sia sul produttore. A tal proposito è bene eliminare ogni traccia di riconoscibilità dalla bottiglia in modo da evitare ai degustatori la possibile identificazione del vino durante la mescita nel bicchiere. Un buon metodo consiste nel rimuovere la capsula dalla bottiglia e collocarla successivamente in un sacchetto non trasparente e largo in modo da non rivelare la forma della bottiglia. Si sconsiglia invece di avvolgere le bottiglie in fogli di alluminio, o altro materiale, perché in questo modo la loro forma sarà ben visibile al degustatore e potrebbe pertanto ottenere delle informazioni, ovviamente pregiudiziali, sull’identità del vino. Si consideri che ci sono molti produttori che imbottigliano il proprio vino in bottiglie dalle forme personalizzate, pertanto riconoscibili, così come è frequente l’uso di forme specifiche in determinate zone o per determinati vini. Per esempio la bottiglia bordolese è generalmente usata per i vini rossi di certe zone, mentre la bottiglia renana è spesso utilizzata per i vini bianchi, in particolare per quelli prodotti in Germania, Alsazia e nel Nord Italia. Un sacchetto largo e non trasparente nasconderà alla vista anche questi dettagli e consentirà una valutazione del vino senza l’influsso di inutili pregiudizi. Nonostante sia molto meno frequente, va comunque ricordato che certi produttori personalizzano anche il collo e l’apertura della bottiglia e pertanto costituiscono un segno di riconoscibilità non nascondibile con un sacchetto. In questo caso specifico sarà bene che i bicchieri dei degustatori siano riempiti in anticipo e in loro assenza, per essere poi presentati senza mostrare la bottiglia.

Lo scopo delle *degustazioni alla cieca* è di garantire la maggiore oggettività possibile senza il condizionamento di nessun fattore a parte quello che il vino può comunicare a chi lo sta valutando. Le degustazioni alla cieca sono estremamente utili per affinare e migliorare le proprie capacità: la non conoscenza preventiva del vino impone al degustatore di ricercare e analizzare ogni singolo aspetto senza avere nessun “punto di riferimento” e costruendo il proprio “scenario sensoriale” dai singoli fattori che si individueranno progressivamente. Durante la valutazione di un vino, indipendentemente dal modo in

cui viene presentato, sarà bene che il degustatore si sforzi a trascrivere e considerare solamente gli aromi che *effettivamente* è sicuro di avere riconosciuto. In altre parole è bene che il degustatore, con lo scopo di migliorare realmente le proprie capacità, svolga la valutazione con atteggiamento onesto e corretto, sia nei confronti del vino preso in esame sia con se stesso, e non tenga in considerazione gli aspetti e le caratteristiche di cui non è sicuro.

Ogni degustazione e ogni vino valutato costituiscono sempre e comunque un'occasione unica dalla quale si impara sempre qualcosa di nuovo, a patto si abbia il desiderio di imparare. Spesso i degustatori neofiti, quando si trovano di fronte ad un vino, si limitano a riconoscere e a ricercare gli aromi che sanno di potere riconoscere, e nonostante questo sia per loro appagante, questa pratica non consente, di fatto, nessun progresso. Ci sono aromi che sono chiaramente più semplici da riconoscere rispetto ad altri, essendo questi più consueti e familiari, sovente "rubano la scena" agli altri rendendoli "invisibili". Valutare gli aromi di un vino è, per certi aspetti, come ascoltare una sinfonia: il risultato finale è rappresentato da tutti gli strumenti dell'orchestra, anche da quelli meno evidenti e che insieme a quelli primari costituiscono un impatto sonoro notevole. Così come è buona pratica cercare di individuare il suono del "secondo violino" o del "contrabbasso" in modo da apprezzare meglio un'opera musicale, allo stesso modo è buona pratica sforzarsi di individuare gli aromi più delicati e meno "appariscenti" in un vino, spesso i veri indicatori del vero carattere e della vera personalità. Una volta riconosciuti tutti gli "aromi facili" è bene che il degustatore si sforzi ad andare oltre e a riconoscere ciò che "sta dietro" e che contribuisce alla composizione complessiva del quadro aromatico di un vino.

Degustazioni Comparative

Le degustazioni comparative dei vini sono sempre utili esercizi per il miglioramento della capacità di un degustatore. I tipi di degustazione comparativa sono praticamente infinite e ognuna di queste consente di evidenziare e comprendere le differenze esistenti fra i vari vini e le caratteristiche peculiari di ognuno di essi. Un utile esercizio per i degustatori neofiti consiste nella valutazione comparativa di vini mono varietali, cioè prodotti con un'unica uva in purezza, e appartenenti alla stessa categoria, per esempio vini bianchi o vini rossi. Questo utile esercizio consente al degustatore di individuare facilmente le caratteristiche organolettiche delle singole uve: il confronto con gli altri vini dovrebbe rendere più semplice la percezione delle differenze. Si potrebbe, per esempio, eseguire una degustazione comparativa di quattro vini bianchi, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Riesling, così come quattro vini rossi, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero. Questo esercizio consente al degustatore di migliorare la propria capacità nel riconoscere le caratteristiche specifiche di ogni uva.

L'esercizio successivo consiste nella degustazione comparativa di vini prodotti da vinaggi e assemblaggi diversi, cioè vini composti da vini e uve diverse, e di cui sia nota la composizione. In questa degustazione si cercherà di individuare le caratteristiche di ogni singola uva e il modo in cui questa contribuisce alla personalità complessiva del vino. A titolo di esempio si potrebbe svolgere una degustazione comparativa



Nelle degustazioni alla cieca è utile mettere le bottiglie in appositi sacchetti

con tre vini in cui sia presente la stessa uva miscelata ad altre. Per esempio si potrebbero utilizzare tre vini in cui sia sempre presente l'uva Chardonnay miscelata rispettivamente con Sauvignon Blanc, Malvasia Bianca e Pinot Bianco. Per i vini rossi si potrebbero scegliere, per esempio, tre vini in cui sia sempre presente l'uva Cabernet Sauvignon miscelata rispettivamente con Sangiovese, Merlot e Montepulciano. In questo tipo di esercitazione è opportuno soffermarsi in ogni singolo aspetto della degustazione, in particolare sull'esame olfattivo e gustativo, cercando di comprendere come le singole uve influiscano sulle caratteristiche sensoriali e organolettiche del vino.

Fra le degustazioni comparative risultano essere molto utili le cosiddette "degustazioni verticali" e le "degustazioni orizzontali". La degustazione verticale consiste nella valutazione di un vino specifico prodotto dallo stesso produttore e comparato con campioni di annate diverse. Questa degustazione consente di valutare diversi aspetti importanti di un vino, come per esempio la sua evoluzione nel tempo, la costanza e l'affidabilità del produttore, l'influsso delle condizioni meteorologiche di un'annata specifica. La degustazione orizzontale consiste nella valutazione di diversi vini appartenenti alla stessa tipologia, prodotti con le stesse uve, e preferibilmente nelle stesse zone, della stessa annata ma di produttori diversi. Un esempio di degustazione orizzontale è costituito dalla valutazione di quattro Chablis 2000 prodotti da quattro cantine diverse. Lo scopo della degustazione orizzontale è quello di ottenere un quadro complessivo e attendibile su un determinato vino, sulla zona e sulla qualità di una particolare annata, oltre che a stabilire la qualità specifica di ogni produttore.

Le degustazioni comparative risultano estremamente utili per migliorare la propria conoscenza sugli effetti della zona di produzione su un determinato vino e su determinate uve. Uno degli aspetti più interessanti è costituito dallo studio delle differenze organolettiche dei vini prodotti con la stessa uva e provenienti da zone diverse, siano esse vicine fra loro oppure lontane. Uno dei principi fondamentali della qualità dei vini è rappresentato dall'influsso delle condizioni ambientali e climatiche di ogni singolo territorio, ciò che i Francesi chiamano "terroir", e lo studio di queste differenze può essere condotto mediante degustazioni comparative. Si prendano, per esempio, tre vini prodotti con uva Sangiovese, prodotti in Umbria,

Toscana e Emilia Romagna, e si confrontino fra loro evidenziando le singole differenze organolettiche. In questo tipo di comparazione è opportuno valutare vini di produttori che presentano le stesse caratteristiche di qualità: non avrebbe molto senso, viste le finalità di questo tipo di studio, confrontare un vino di alta qualità con uno di bassa qualità. Successivamente la comparazione può essere svolta con vini prodotti in zone vicine fra loro, come per esempio comuni del Chianti Classico, sempre di qualità omogenea, e prodotti in comuni diversi.

Imparare dai Difetti

Un aspetto che è poco considerato dai degustatori neofiti, ancora peggio, poco considerato in molti corsi di degustazione sensoriale del vino, è l'importante contributo che può essere offerto dalla degustazione di un vino che presenta dei difetti. A questo proposito, esiste anche una corrente di pensiero, per la verità piuttosto ipocrita, che è convinta che un grande degustatore sia colui che ha degustato sempre e comunque vini pregiati, costosi e eccellenti. In realtà il grande degustatore è colui che conosce il vino in tutti i suoi aspetti, e questo comprende necessariamente lo studio e la degustazione di vini difettosi e di bassa qualità, così come di vini impeccabili e di alta qualità. Del resto, come si può riconoscere qualcosa di qualitativamente elevato se non si è mai avuta l'opportunità di confrontarlo con qualcosa di opposto e comunque inferiore? Un buon vino di qualità è, innanzitutto, un vino che non ha difetti. La capacità di riconoscere l'assenza di difetti richiede la capacità di conoscere i difetti e di sapere riconoscere la loro presenza in un vino. A titolo di esempio, come può un degustatore riconoscere il cosiddetto "odore di tappo" se non lo ha mai incontrato in nessun vino? Come può riconoscere lo "spunto", cioè l'inizio della trasformazione del vino in aceto, se non lo ha mai incontrato? La prossima volta che aprite una bottiglia di vino e che sa di tappo, dopo l'iniziale disappunto e la conseguente delusione, soffermatevi su quell'odore e fatene tesoro, cercate di imparare quanto più possibile da quel difetto e da tutti gli altri difetti. Anche da queste cose si riconosce un degustatore bravo da uno mediocre, o se preferite, un vero conoscitore e intelligente appassionato del vino da un vanitoso e ignorante bevitore di etichette.



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



Aglianico del Taburno Vigna Pezza la Corte 1997 Ocone (Italia)

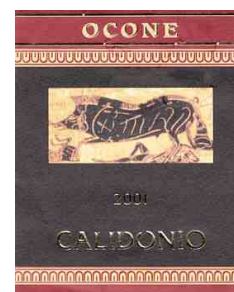
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di amarena, prugna e viola appassita seguiti da buoni aromi di carruba, mirtillo, liquirizia e piacevoli accenni di vaniglia e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Aglianico matura per un anno in vasche d'acciaio a cui seguono circa nove mesi in barrique.

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



Taburno Piedirosso Calidonio 2001 Ocone (Italia)

Uvaggio: Piedirosso, Aglianico

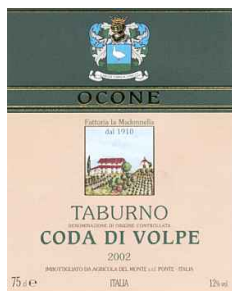
Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino presenta un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di

amarena e mirtillo seguiti da aromi di carruba, ciclamino, liquirizia, mora, prugna e viola appassita. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Calidonio matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e per 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati con funghi, Formaggi stagionati



**Taburno Coda di Volpe 2002
Ocone (Italia)**

Uvaggio: Coda di Volpe

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con aromi di biancospino, pera e mela seguiti da aromi di limone, nocciola, pesca e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, piacevole e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di limone, pera e pesca.

Abbinamento: Paste e risotti con verdure, Pesce bollito, Aperitivo



**Collio Pinot Grigio 2002
Colmello di Grotta (Italia)**

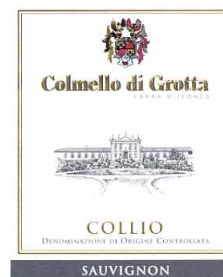
Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono su note di pesca e sambuco seguite da piacevoli aromi di biancospino, camomilla, ginestra, litchi, mela, pera e piacevoli accenni di salvia e foglia di pomodoro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca, pera e mela. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Crostacei, Pesce arrosto, Pasta e risotti con pesce, Carne bianca saltata



**Collio Sauvignon 2002
Colmello di Grotta (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di sambuco, pesca e ananas seguite da buoni aromi di banana, biancospino, gelsomino, litchi 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 Sauvignon Blanc fermenta e matura in vasche d'acciaio.

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



**Karana 2001
Cantina Sociale Gallura (Italia)**

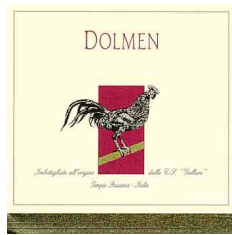
Uvaggio: Nebbiolo (70%), Sangiovese (20%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con aromi di amarena, violetta e prugna seguiti da aromi di mirtillo e accenni di liquirizia e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Karana matura per circa 5-8 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto e alla griglia, Formaggi stagionati, Paste ripiene



Dolmen 2000
Cantina Sociale Gallura (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo (70%), Sangiovese (10%), Syrah (10%), Cabernet (10%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, eleganti e gradevoli che si aprono su note di amarena, confettura di prugne e legno tostato seguito da buoni aromi di mirtillo, mora, ribes, liquirizia, vaniglia e un piacevole accenno di erba falciata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e leggermente fresco comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne, amarena e mirtillo. Dolmen matura per 15-20 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati, Formaggi stagionati



Vermentino di Gallura Superiore Canayli 2002
Cantina Sociale Gallura (Italia)

Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità e aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con aromi di biancospino, nocciola e pera seguiti da buoni aromi di mandorla, ananas, gelsomino, mela, pesca e un accenno di miele e peperone verde. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e leggermente morbido ma comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca, pera e mandorla. Questo Vermentino matura per 4-6 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pasta e risotto con pesce, Formaggi freschi



Alto Adige Sauvignon 2002
Produttori Termeno (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 6,30

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con piacevoli note di pesca e sambuco seguite da buoni e intensi aromi di acacia, ananas, banana, litchi e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, litchi e ananas. Questo vino fermenta in vasche d'acciaio.

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



Alto Adige Pinot Nero Schiesstand 2000
Produttori Termeno (Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela buona personalità e aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguiti da buoni aromi di confettura di fragole, prugna, rosa appassita oltre a piacevoli accenni di liquirizia, cacao e geranio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevolmente fresco comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Un vino ben fatto. Questo Pinot Nero matura per 9 mesi in barrique a cui segue un ulteriore affinamento in botte.

Abbinamento: Carne arrosto, Formaggi stagionati, Stufati con funghi



Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2002
Produttori Termeno (Italia)

Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 14,20

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, eleganti, raffinati e gradevoli che si aprono con un netto e tipico aroma di uva, pesca, miele e litchi seguiti da buoni e puliti aromi di acacia, albicocca, ananas, arancio, banana, frutto della passione, giglio, pera, rosa bianca e salvia. In bocca ha un'ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e netti ricordi di pesca, miele, litchi, banana e uva. Un grande vino.

Abbinamento: Pesce arrosto e speziato, Carne bianca arrosto, Formaggi stagionati



Soave Classico Superiore Contrada Salvarenza
Vecchie Vigne 2001
Gini (Italia)

Uvaggio: Garganega (90%), Chardonnay (10%)

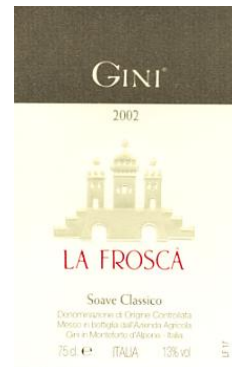
Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, raffinati e gradevoli che si aprono con aromi di biancospino, miele e mela matura seguiti da buoni aromi di ananas, arancio, ginestra, pera, pesca e un lieve accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente rotondo comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e

pesca. Un vino ben fatto. Salvarenza Vecchie Vigne fermenta in barrique e matura per alcuni mesi.

Abbinamento: Pasta e risotti con funghi e carne, Carne bianca, Pesce arrosto, Formaggi freschi



Soave Classico Superiore La Froscà 2002
Gini (Italia)

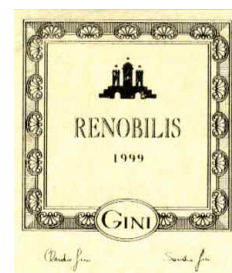
Uvaggio: Garganega (90%), Chardonnay (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di acacia, pesca e banana seguite da piacevoli e buoni aromi di ginestra, litchi, mela cotogna, pera e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente rotondo comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di banana, pesca e pera. Un vino ben fatto. Una piccola parte di questo vino fermenta in barrique.

Abbinamento: Pasta e risotto con verdure, Formaggi freschi, Pesce alla griglia e saltato



Recioto di Soave Renobilis 1999
Gini (Italia)

Uvaggio: Garganega (70%), Chardonnay (30%)

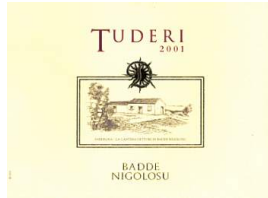
Prezzo: € 28,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e intensi che si aprono con note di albicocca secca, fico secco, nocciola e miele seguite da intensi e buoni aromi di canditi, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, uva passa, vaniglia e un piacevole accenno di smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e rotondo comunque ben equilibrato dall'alcol,

buona dolcezza, buon corpo, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, confettura di mele cotogne e miele. Renobilis matura per 3 anni in botte.

Abbinamento: Pasticceria secca, Dessert di frutta secca e confetture, Formaggi stagionati e piccanti



Tuderi 2001
Tenute Dettori (Italia)

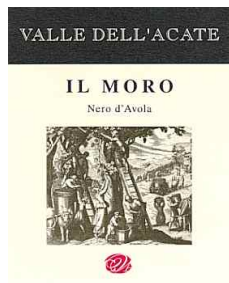
Uvaggio: Cannonau

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono su note di ciliegia e prugna seguite da buoni aromi di lampone, carruba, mora, viola appassita, amarena e accenni di liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di lampone e amarena.

Abbinamento: Carne saltata, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Il Moro 2001
Valle dell'Acate (Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, mora e mirtillo seguite da buoni aromi di prugna, violetta e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Questo vino matura in vasche d'acciaio e in bottiglia per almeno 9-12 mesi.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne saltata con funghi, Paste ripiene, Formaggi stagionati

PRODUTTORI

Benanti

La dinamica azienda Siciliana ha posto da sempre la piena attenzione sul recupero dei grandi e storici vitigni dell'Etna. Un impegno nobile che si realizza nella qualità e nell'eleganza dei suoi vini

I vini prodotti nella suggestiva area Etnea, dominata dal grande vulcano, hanno rappresentato per secoli un sicuro punto di riferimento e di prestigio per tutta l'enologia della Sicilia. Nonostante le difficoltà imposte dal suolo e fortemente condizionate dalle eruzioni del vulcano Etna, l'uomo è riuscito con successo a sovrapporre al paesaggio lavico un paesaggio agrario fra i più ricchi di Sicilia, e in particolare, di pregiati vigneti che hanno saputo dare generosi vini citati da diversi autori nel corso della storia dell'umanità. La vite è stata coltivata per secoli nelle pendici del vulcano Etna e il suo clima particolare e unico, ha favorito enormemente la produzione di vini che si sono distinti da subito e che hanno contribuito alla costituzione di una forte e radicata cultura enologica dell'area. Il vino nella zona Etnea ha sempre ricoperto un'importanza sociale e commerciale molto elevata. Intorno all'anno 1880, la provincia di Catania aveva il primato di tutta la Sicilia per superficie destinata alla viticoltura e per la produzione totale di vino, che all'epoca si aggirava intorno ad un milione di ettolitri.

La produzione di vino nell'area Etnea rappresentava un'importante risorsa commerciale e gran parte del vino prodotto prendeva la via del mare per giungere in Francia, Nord Italia e nel continente Americano. Con lo scopo di facilitare il trasporto del vino nell'isola Siciliana, si costruì addirittura la linea ferroviaria della Circumetnea. L'importanza del vino fu talmente elevata che si arrivò ad istituire a Riposto, località nel comune di Catania, nel 1886 l'Ufficio Enologico e nel 1881, su Regio Decreto, fu fondata a Catania la Scuola Enologica, fra le prime d'Italia, e che oggi prende il nome di Istituto Tecnico Agrario Specializzato per la Viteicoltura e l'Enologia. La fama e il prestigio dei vini dell'area Etnea, probabilmente già conosciuti nel V - III secolo a.C., devono il loro successo anche alle particolari e storiche uve autoctone, di cui molte sono state distrutte a seguito della comparsa della fillossera, unitamente



Il Dott. Giuseppe Benanti e i suoi due figli nel loro vigneto



Il Dott. Giuseppe Benanti nella sua cantina

alla favorevole condizione ambientale e climatica, una condizione che ancora oggi è capace di esprimere la propria qualità e il proprio valore.

Nel 1988 il Dott. Giuseppe Benanti, continuando l'antica passione della sua famiglia, intraprende uno studio sulla riscoperta e sulla valorizzazione delle potenzialità vitivinicole dell'area Etna, uno studio che si è protratto per tre anni e che gli hanno consentito di riscoprire e di riportare le prestigiose uve della sua terra ai vertici dell'enologia Italiana. Questo è certamente uno dei grandi meriti che vanno riconosciuti alla meticolosa e preziosa opera dell'azienda agricola Benanti, la volontà di salvare dall'estinzione molte delle varietà autoctone dell'area Etna e che per secoli sono state capaci di creare pregiati vini. Avvalendosi della collaborazione dell'enologo Salvo Foti, unitamente alla comune passione per le uve e i vini dell'area Etna, il Dott. Giuseppe Benanti è certamente riuscito nell'intento di valorizzare gli storici vitigni Etnei come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio, il Carricante e la Minnella, un uva a bacca bianca che rischiava concretamente l'estinzione.

Attualmente le uve utilizzate dall'azienda Benanti per la produzione dei propri vini provengono per metà da vitigni di proprietà e per la rimanente parte da vigneti ubicati nei versanti nord, est e sud del vulcano Etna, non di proprietà ma direttamente controllati dalla Benanti in tutte le singole fasi della coltivazione. Questi vigneti, in genere di dimensioni di circa un ettaro, consentono alla Benanti di avere la possibilità di disporre di un'elevata qualità delle uve provenienti dalle diverse zone, e soprattutto, rappresenta una necessità imposta dalle particolari condizioni ambientali dell'area Etna. Nel 1991, primo anno di produzione, l'azienda Benanti produsse circa 20.000 bottiglie di vino Etna DOC. Nel 1993, grazie anche alla particolare e favorevole annata, la produzione fu raddoppiata e da quell'anno fino al 1996 la produzione è stata di 50.000-60.000 bottiglie all'anno. Dal 1997 la produzione è ulteriormente cresciuta fino ad arrivare attualmente a circa 150.000-180.000 bottiglie. L'attuale produzione è prevalentemente esportata nei paesi Europei, in particolare Svizzera, Danimarca, Norvegia, Svezia, Belgio, Germania e Austria, così come negli Stati Uniti d'America e nel Giappone. A questi paesi si aggiunge, ovviamente, anche l'Italia.

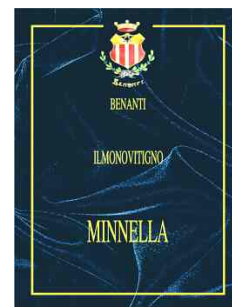
La caratteristica principale della Benanti è quella di fare uso, e soprattutto di avere concretamente valorizzato, il ricco patrimonio di uve locali dell'area Etna. Nei vini dell'azienda

Siciliana si trovano frequentemente nobili e antichi vitigni quali il Nerello Mascalese, un'uva a bacca rossa capace di produrre vini rossi di sicuro interesse e di buona struttura, il Nerello Cappuccio, altra uva a bacca rossa di estremo interesse enologico, il Carricante, tipica e antichissima uva a bacca bianca dell'area Etna, e la Minnella, altra uva bianca tipica dell'area Etna. A queste uve si aggiungono, in minima parte, anche le internazionali Chardonnay e Cabernet Sauvignon, e l'eccellente Nero d'Avola. I vini prodotti dall'azienda vinicola Benanti prevedono l'uso delle uve sia miscelate fra loro, sia vinificate in purezza, offrendo in questo modo al consumatore attento la possibilità di conoscere e valutare le caratteristiche specifiche di ogni singola uva.

La produzione dei vini di Benanti è piuttosto varia e interessante. Fra i vini bianchi troviamo l'Etna Bianco Superiore Pietramarina, prodotto con uva Carricante in purezza, e che riesce a dare il meglio di sé dopo qualche anno di affinamento in bottiglia; Edèlmio, da uve Carricante e Chardonnay, fermentato e maturato in barrique; infine due vini mono varietali prodotti rispettivamente con uve Minnella e Chardonnay. La selezione dei vini rossi prevede l'Etna Rosso Rovittello, da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, un interessante vino maturato in botte; Lamorèmio, da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Nerello Mascalese, maturato in barrique per almeno 18 mesi; l'Etna Rosso Serra della Contessa, da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, un interessante e ottimo vino maturato in barrique per oltre un anno. Conclude la rassegna dei vini rossi prodotti dall'azienda Benanti i tre mono varietali rispettivamente da uve Nerello Cappuccio, Nero d'Avola e Nerello Mascalese.



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



**Minnella 2002
Benanti (Italia)**

Uvaggio: Minnella

Prezzo: € 20,30

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 ed eleganti che si aprono su note di pera e biancospino seguite da aromi di ananas, banana, ginestra, mela, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido

comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina, pera e pesca.

Abbinamento: Zuppe di verdure, Risotto e pasta con funghi, Verdure fritte, Pesce saltato



**Etna Bianco Superiore Pietramarina 1998
Benanti (Italia)**

Uvaggio: Carricante

Prezzo: € 22,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino, mela e pera seguiti da buoni aromi di ananas, ginestra, melone bianco e piacevoli accenni di miele di zagara e nocciola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, ananas e una piacevole nota fresca. Pietramarina matura in vasca per almeno un anno a cui seguono cinque mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Pasta e risotto con pesce



**Etna Rosso Serra della Contessa 1999
Benanti (Italia)**

Uvaggio: Nerello Mascalese (80%), Nerello Cappuccio (20%)

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono su note di amarena, prugna e lampone seguiti da buoni aromi di mirtillo, pepe nero, violetta, vaniglia, liquirizia e una piacevole nota di china. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e

lampone. Un vino ben fatto. Serra della Contessa matura per oltre un anno in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia per 12 mesi.

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



**Lamorèmio 1999
Benanti (Italia)**

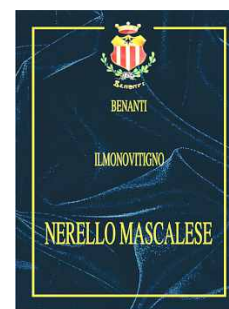
Uvaggio: Nerello Mascalese (34%), Cabernet Sauvignon (33%), Nero d'Avola (33%)

Prezzo: € 19,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguiti da buoni aromi di violetta, pepe nero, liquirizia, tostato, vaniglia e accenni di cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico che tende leggermente a prevalere, tuttavia equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto che darà il meglio di sé con qualche anno di ulteriore affinamento. Lamorèmio matura per almeno 18 mesi in barrique a cui seguono almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Nerello Mascalese 1999
Benanti (Italia)**

Uvaggio: Nerello Mascalese

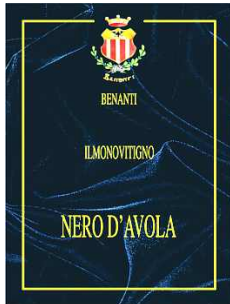
Prezzo: € 20,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e vaniglia seguite da buoni aromi di

carruba, mirtillo, prugna, tabacco, liquirizia e un piacevole accento di chiodo di garofano. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, mora e amarena.

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



**Nero d'Avola 1999
Benanti (Italia)**

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 20,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da buoni aromi di carruba, mirtillo, violetta, vaniglia, legno tostato, tabacco e un accenno di caramello. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

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

Azienda Vinicola Benanti - Via Garibaldi, 475 - 95029 Viagrande (Catania) Tel. 095 7893438 / 7893533 Fax 095 7893677 - **Enologo:** Salvo Foti Naselli - **Anno fondazione:** 1992 - **Produzione:** 180.000 bottiglie - **E-Mail:** benanti@vinicolabenanti.it - **WEB:** www.vinicolabenanti.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

Un Nuovo Attestato per i Vini di Qualità

Dopo l'attestato "Cinque Diamanti" conferito ai vini dell'eccellenza, da gennaio 2004 saranno premiati anche i vini che alla buona qualità uniscono un prezzo conveniente

Come è già noto ai lettori di DiWineTaste e ai produttori che ci inviano i loro vini per la valutazione, il sistema utilizzato dalla nostra pubblicazione per esprimere il giudizio di merito sulla qualità di un vino è rappresentato da diamanti e stelle. I punteggi di merito vengono espressi da un minimo di un diamante fino a cinque diamanti, mentre la stella viene assegnata a quei vini che nella loro categoria presentano caratteristiche tali da contraddistinguerli rispetto agli altri. Ai vini che raggiungono il punteggio di cinque diamanti, o cinque diamanti e una stella, viene conferito dalla commissione di degustazione un apposito attestato che certifica il risultato ottenuto durante le nostre valutazioni.

A partire dal mese di gennaio 2004, abbiamo deciso di premiare anche quei produttori capaci di offrire ai consumatori vini di buona qualità ad un prezzo conveniente. I vini considerati dalla nostra commissione come prodotti con buon rapporto qualità-prezzo, dovranno conseguire un punteggio minimo di tre diamanti e non superare un determinato prezzo di vendita al dettaglio. I limiti massimi di prezzo sono stabiliti in accordo alle specifiche categorie di punteggio e saranno aggiornati ogni anno in accordo alle condizioni di mercato. I prezzi considerati per il conferimento del riconoscimento variano in accordo alla categoria del punteggio: un vino da cinque diamanti e considerato conveniente, avrà comunque un prezzo più elevato di un vino da tre diamanti o da quattro diamanti.

Questo nuovo attestato introduce alcune modifiche nella Guida dei Vini e nelle recensioni pubblicate su DiWineTaste. Tutti i vini che otterranno l'attestato "Buon Rapporto Qualità-Prezzo", saranno segnalati nella Guida e nelle recensioni con il simbolo del sole su fondo rosso (*), subito dopo il punteggio di merito espresso dai diamanti e dalle stelle. La consultazione della Guida dei Vini, disponibile nel nostro sito WEB, è stata



Il nuovo attestato di DiWineTaste per i vini con buon rapporto qualità prezzo

modificata in modo da consentire la ricerca dei vini con buon rapporto qualità-prezzo. Ai criteri di ricerca è stato aggiunto, a fianco del punteggio, un nuovo campo di immissione, contrassegnato dal sole su fondo rosso, e che indica l'inclusione i vini che hanno ricevuto questo riconoscimento.

Notiziario

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

Conclusa l'edizione 2003 di Enologica e Salone del prodotto tipico di Romagna

Con la giornata conclusiva riservata agli operatori del settore ristorazione, alberghiero, catering (quasi 300 quelli presenti), lunedì 24 novembre si è conclusa l'edizione 2003 di Enologica e Salone del prodotto tipico di Romagna, che ha preso vita sabato 22 e domenica 23 novembre presso il Centro Fieristico Provinciale di Faenza.

53 le cantine e le aziende produttrici di vino, 78 i rappresentanti del prodotto tipico di Romagna che hanno scelto la manifestazione Faentina per presentare al pubblico ed agli addetti del settore i propri prodotti di punta, sia in campo enologico sia in campo agroalimentare e di servizi in ambito enogastronomico. La risposta di pubblico è stata quanto mai soddisfacente (oltre 3500 le presenze totali nei due giorni) premiando così la scelta di Faenza Fiere - società che dallo scorso anno realizza l'evento direttamente e gestisce il Centro Fieristico - di "anticipare" il periodo di svolgimento dell'evento (veniva fatta a metà dicembre) e di puntare sempre di più anche su una serie di momenti di incontro e di confronto con il pubblico e con gli operatori. In questa ottica è stata allestita una grande tensostruttura (800 mq) che ha ospitato laboratori, degustazioni guidate, presentazioni senza sottrarre spazio alla parte espositiva che ha così potuto, a sua volta, essere incrementata rispetto all'edizione del 2002.

I quattro "laboratori del gusto", realizzati in collaborazione con lo Slow Food condotte di Forlì e Faenza, hanno fatto registrare costantemente il tutto esaurito, come pure le otto "Cene di Enologica" per un totale di ben 720 partecipanti. Nutrito è stato anche il numero dei presenti, circa un centinaio, che hanno preso parte al forum nazionale "Le Strade del Vino: modelli e strategie a confronto". Significativo è il fatto che un'importante manifestazione come "Mi Wine", la prima esposizione professionale del vino e dei distillati che si terrà a giugno del prossimo anno alla Fiera di Milano, abbia scelto Enologica come sede per la propria presentazione.

«Al di là degli aspetti strettamente numerici, che comunque sono un indice importante per decretare il successo di un evento fieristico, ci preme sottolineare il gradimento e gli apprezzamenti che sono stati manifestati da pubblico ed espositori» - commenta Francesco Carugati, Presidente di Faenza Fiere - «Questi presupposti ci fanno ben sperare per l'edizione del

2004, alla quale stiamo già lavorando, candidando a pieno titolo Enologica e Salone del prodotto tipico come un evento caratterizzante della città di Faenza a livello regionale e nazionale. Del resto Faenza ricopre un ruolo importante nel comparto agro-alimentare ed agro-industriale e la fiera, vista l'alta specializzazione cui tende, può diventare un rilevante punto di incontro e confronto annuale per tutta la Romagna».

IL CAVATAPPI

Leggere le Etichette dei Vini

Spesso oggetto di collezionismo, le etichette forniscono utili indicazioni sulla provenienza e le caratteristiche di un vino, tuttavia la loro funzione è anche di tipo promozionale e identificativo

Alcune indagini di mercato hanno evidenziato che il consumatore, di fronte alla ricca offerta di prodotti appartenenti alla stessa categoria ed esposti in un supermercato, spesso basa la propria scelta in funzione del messaggio che la confezione trasmette. In quel momento, soprattutto quando non ha competenze né sulla categoria del prodotto né sul prodotto specifico, la sua scelta è fortemente influenzata dall'apparenza. Il vino, un prodotto che sta guadagnando sempre più una maggiore importanza nel mercato, non fa certamente eccezione. Del resto è sufficiente osservare l'evoluzione dell'etichetta negli ultimi 15 anni per comprendere l'attenzione che i grafici, i pubblicitari e le aziende vinicole hanno posto su questo essenziale strumento di identificazione. In pochi anni si è potuto assistere ad un'evoluzione dell'etichetta passando da un'interpretazione semplice e sobria, quasi essenziale, ad una forma più sfarzosa, colorata e, a volte, ricca di così tanti dettagli decorativi che fanno perdere di vista le informazioni fondamentali che dovrebbe comunicare.

Ovviamente non ci interessa, in questo contesto, l'evoluzione grafica e pubblicitaria dell'etichetta, ciò che ci interessa è invece il modo in cui leggerla, cercando di comprendere quali informazioni si possono ricavare dalla sua interpretazione. A prescindere dal loro aspetto, le etichette dei vini devono rispondere a delle precise norme e leggi in vigore nei diversi paesi e devono comunicare in modo esplicito informazioni sulla provenienza, sul produttore e sulle caratteristiche del vino. Queste informazioni, certamente utili per il consumatore, non riescono comunque a fornire indicazioni sulla qualità reale ed effettiva del vino, una condizione che trova nell'assaggio l'unica e indiscutibile verifica. La qualità reale di un vino, così come di qualunque altro prodotto, non può essere garantita dalle sole indicazioni riportate in etichetta o da leggi specifiche. La qualità è, innanzitutto, una condizione e un principio sul quale il produttore basa il proprio lavoro. Ovviamente è di fondamentale importanza l'esistenza di specifiche leggi che regolino la produzione di cibi e bevande, quindi anche del vino, tali da garantire il consumatore sui requisiti di base necessari alla produzione di qualità e alla tutela di eventuali frodi.

Il Vestito della Bottiglia

Le etichette, nel corso della storia del vino, hanno contribuito progressivamente alla migliore identificazione del prodotto rendendolo più evidente rispetto agli altri. Se si confrontano le etichette utilizzate nelle bottiglie di un secolo fa con quelle utilizzate oggi, si nota che il loro sviluppo e il loro ruolo comunicativo ha assunto oggi una funzione fondamentale. In passato le etichette erano spesso scritte a mano e riportavano informazioni essenziali e succinte sul produttore, sul nome del vino, l'annata e, talvolta, l'area di origine. Oggi, oltre a tutte queste informazioni, le etichette sfoggiano ricchi colori e alle indicazioni testuali si trovano spesso immagini, disegni e loghi di ogni genere, forma e colore. In genere, nelle bottiglie non si trova solamente una sola etichetta, ma anche altre più piccole in posizioni "secondarie" che hanno lo scopo sia di identificare maggiormente la bottiglia, sia di fornire al consumatore utili informazioni supplementari sulle qualità del vino.

L'etichetta che principalmente identifica la bottiglia è quella che si trova sulla parte anteriore, generalmente di dimensione più grande, e la sua composizione è praticamente regolata da specifiche leggi e norme in vigore in ogni paese del mondo. Nella parte posteriore della bottiglia si trova frequentemente la cosiddetta "retro etichetta", spesso una preziosa fonte di utili informazioni e curiosità sul vino e sul modo di servirlo e conservarlo. La retro etichetta, in genere di dimensioni più ridotte rispetto all'etichetta frontale, deve in alcuni casi riportare delle indicazioni e degli "avvertimenti" obbligatori imposte dalle leggi in vigore in certi paesi. A completare il "vestito" della bottiglia si può trovare inoltre il "collare", un'etichetta tipica nei vini spumanti e posizionata sul collo, che oltre ad avere una funzione decorativa, spesso indica alcune caratteristiche del vino, come per esempio l'annata. Altre etichette che si possono trovare in una bottiglia sono rappresentati dai vari "sigilli" identificativi dei consorzi dei produttori o di tutela di un determinato vino, come per esempio il celebre "Gallo Nero" del Chianti Classico, così come piccole etichette che ricordano al consumatore il conferimento di determinati premi e riconoscimenti sia al vino sia al produttore. Inoltre, in accordo a specifiche leggi a tutela dei sistemi di qualità dei vari paesi, nelle bottiglie si possono trovare degli speciali sigilli e fascette conferite al produttore da appositi organi governativi e che sono in genere collocati nel collo delle bottiglie a tutela della qualità del vino e della sua provenienza. Un esempio di fascette governative è offerto dai vini DOCG Italiani (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) e dai vini WO del Sud Africa (Wine of Origin).

Le Informazioni dell'Etichetta

A parte l'efficacia comunicativa e promozionale dell'etichetta, il ruolo più importante e pratico per il consumatore è quello di fornire indicazioni sulla natura e le caratteristiche del vino. Per quanto rigorose possano essere le leggi dei vari paesi produttori, una funzione che un'etichetta non potrà mai garantire al consumatore è l'informazione sulla reale ed effettiva qualità del vino. Questa garanzia è offerta unicamente dalla serietà del produttore e che, purtroppo, è accertabile solamente con l'assaggio e la valutazione del prodotto. Nonostante l'etichetta dovrebbe fornire, in teoria, una basilare garanzia sulla



Dalle etichette si ricavano utili informazioni sul vino e sulla sua origine

qualità del prodotto, l'esperienza e la pratica ci insegnano invece che vini provenienti dalla stessa area ma di produttori diversi, la cui produzione è regolata dalle medesime leggi, hanno indiscutibilmente livelli di qualità molto diversi fra loro. Data la diversità delle leggi in vigore nei singoli paesi in materia di etichettatura, ci limiteremo semplicemente a trattare gli aspetti che sono comuni in ogni paese del mondo e che si trovano praticamente in tutte le etichette. Per informazioni specifiche sui sistemi di qualità in vigore nei vari paesi del mondo, i cui effetti influiscono anche sulle informazioni riportate in etichetta, si rimanda il lettore alla consultazione degli articoli pubblicati nella rubrica "ABC Vino".

In alcuni paesi esistono delle specifiche norme che regolano l'etichettatura delle bottiglie di vino e che impongono ai produttori l'obbligo dell'indicazione dei possibili rischi legati al consumo di vino. Mentre è pienamente e indiscutibilmente condivisibile che l'alcolismo sia un fenomeno da prevenire e da contrastare - non ci stancheremo mai di ripetere che il piacere e il saggio apprezzamento del vino passa necessariamente per un consumo moderato e oculato - è meno condivisibile la netta presa di posizione di certi provvedimenti. Generalmente si ricorda, nei paesi in cui esiste questo obbligo, che il consumo di vino può recare disturbi e danni alla salute, mentre non si fa nessun riferimento alla quantità che in genere porta a questo tipo di disturbi. Giudicato in quest'ottica, non è chiaro se sia necessario un solo sorso di vino per provocare gravi danni alla salute oppure sia necessaria una bottiglia intera o, addirittura, una botte. La cultura e la civiltà si misurano anche con l'onesta di certe affermazioni e certamente non con l'indiscriminata generalizzazione e approssimazione che arrecano solo danno, allarmismo e ingiusti pregiudizi. Lo ripetiamo, l'abuso di bevande alcoliche non è certo un aspetto né favorevole né condivisibile, di certo è un fenomeno da combattere, e questo può essere effettuato solamente con un'informazione onesta e corretta. Inoltre numerose ricerche mediche condotte sugli effetti del vino sulla salute, suggeriscono che un consumo moderato e oculato sia addirittura benefico al miglioramento e alla buona conservazione della salute. Questa considerazione medica e scientifica sembra contrastare con la generalizzazione suggerita da certi avvertimenti obbligatori nelle bottiglie di vino imposte dalle leggi di certi paesi.

Come già detto, le indicazioni riportate per legge nelle etichette variano da paese a paese, tuttavia alcune di queste sono praticamente previste da ogni sistema di etichettatura e sono

oramai considerate indicazioni comuni in ogni bottiglia. L'elenco seguente riporta le indicazioni comunemente riportate nelle etichette.

- **Nome del Vino** - Indica e identifica il vino e può anche essere rappresentato da un nome di fantasia. In molti casi il nome del vino può anche essere rappresentato dalla zona o dalla località in cui si produce oppure dal nome dell'uva o delle uve utilizzate per la produzione
- **Nome del Produttore** - Questa indicazione è solitamente ben evidente nell'etichetta del vino e completa l'identificazione del prodotto. Va osservato che in alcuni paesi questa informazione può essere sostituita con il semplice indirizzo del produttore, o dell'imbottigliatore, o da informazioni giuridiche che consentono l'identificazione del reale produttore, come per esempio il numero d'iscrizione alla camera di commercio
- **Categoria e Denominazione** - Informazioni strettamente legate al sistema di qualità in vigore nel paese in cui il vino è stato prodotto. Ogni paese stabilisce le proprie categorie nell'ambito dei sistemi di qualità e che devono essere riportate in etichetta. In Francia, per esempio, si identificano con *AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)* oppure con *Vin de Pays*, mentre in Italia vengono sostituite con *DOC (Denominazione d'Origine Controllata)* o *IGT (Indicazione Geografica Tipica)*. Per maggiori informazioni sui sistemi di qualità in vigore nei vari paesi, si rimanda agli articoli pubblicati nella rubrica "ABC Vino"
- **Area di Origine** - Anche questa informazione è legata ai sistemi di qualità in vigore nei paesi di produzione e dipende generalmente dalla categoria e dalla denominazione. Indica solitamente il nome del paese, e più specificamente, il nome dell'area di provenienza del vino così come il nome di città, comuni, villaggi, o aree più piccole, o il nome del vigneto in cui sono state vendemmiate le uve. In genere per i vini appartenenti a categorie di qualità elevate, come per esempio gli *AOC Francesi* o le *DOC Italiane*, il nome dell'area di origine deve essere riconosciuto e permesso dalla legge
- **Annata** - Indica l'anno relativo alla vendemmia in cui un determinato vino è stato prodotto. L'indicazione dell'annata, che per certe categorie dei sistemi di qualità può anche essere omessa, è vincolata da specifiche leggi e possono prevedere o rendere obbligatoria, per esempio, l'indicazione dell'annata solo se il vino contenuto nella bottiglia è interamente prodotto in quell'annata. Va comunque osservato che per certe categorie e in alcuni paesi, l'annata può essere indicata anche quando solamente una parte del vino è stata prodotta nell'annata indicata mentre la restante parte può provenire da vendemmie diverse
- **Contenuto della Bottiglia** - Indica la quantità di vino contenuta nella bottiglia. Solitamente il volume di una bottiglia è pari a 750 millilitri e il volume degli altri formati è generalmente determinato da multipli o sottomultipli di questa misura
- **Grado Alcolico** - Indica la quantità di alcol presente nel vino in rapporto al volume totale. La misura della quantità di alcol è generalmente espressa in percentuale (%), tuttavia in molti paesi, come per esempio l'Italia, viene

espresso in gradi (°) e ogni grado corrisponde ad un'unità percentuale, pertanto i due metodi di misura sono equivalenti. Ad esempio, un vino contenente il 12% di alcol equivale ad un vino che ha 12° alcolici. Il grado alcolico generalmente indicato in etichetta si riferisce all'*alcolicità effettiva*, cioè alla quantità di alcol etilico effettivamente presente. Va comunque osservato che questa misura, in accordo alle leggi vigenti nei vari paesi, può prevedere una piccola tolleranza sia in eccesso sia in difetto. Se per esempio la tolleranza legale è dello 0,5%, un vino che riporta in etichetta 12% potrebbe contenere una quantità di alcol compresa fra 11,5% e 12,5%. Talvolta l'indicazione del grado alcolico può essere completato da un'informazione supplementare, come nel caso di alcuni vini Italiani, e che indica l'*alcolicità potenziale*. Questo valore è indicato dopo l'alcolicità effettiva facendo uso del segno più (+) ed è espresso sempre in gradi (°) o in percentuale (%). L'alcolicità potenziale indica la quantità di zuccheri residui presenti nel vino e non trasformati in alcol, cioè non fermentati, e che contribuiscono pertanto alla dolcezza del vino ma non al suo grado alcolico. Per esempio, l'indicazione 12°+3° significa che l'alcolicità effettiva del vino è pari a 12° (12%), mentre l'apporto *potenziale* alcolico che si *sommerebbe* all'alcolicità effettiva, qualora gli zuccheri residui fossero fermentati e trasformati in alcol, è pari a 2° (2%)

- **Composizione del Vino** - Indica il nome dell'uva, o delle uve, utilizzate per la produzione del vino. L'indicazione di questa informazione dipende dalle leggi in vigore nei vari paesi e, in certi casi, può anche essere omessa. In alcuni sistemi di qualità l'indicazione della composizione è ammessa solamente se una determinata percentuale di vino è stata prodotta con l'uva, o le uve, riportate in etichetta
- **Altre Indicazioni** - I sistemi di qualità in vigore nei diversi paesi, possono anche prevedere l'indicazione di termini supplementari in modo da fornire al consumatore una maggiore e chiara informazione sulla natura e la qualità di un vino. Queste informazioni riguardano in genere la tipicità dei vini, come per esempio i termini *Classico*, *Riserva* e *Superiore* nei vini Italiani, così come indicazioni sul grado di dolcezza del vino, come per esempio i termini *Amabile*, *Secco* e *Dolce*. Queste informazioni supplementari dipendono fortemente anche dal tipo di vino in cui vengono utilizzate, come nel caso dello Jerez (Sherry) e del Porto.



NON SOLO VINO

Il Cognac

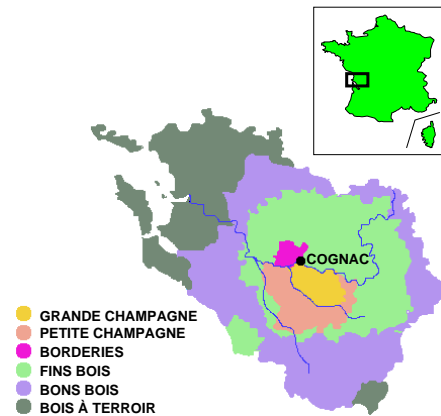
Il re dei distillati di vino, frutto dell'ingegnosità dell'uomo e della generosità della natura, un capolavoro unico nel suo genere

Il cognac è un distillato di vino che viene sottoposto ad un lungo periodo d'invecchiamento in botti di rovere. Il cognac è sostanzialmente un brandy, ottenuto dalla distillazione dei vini prodotti in una particolare zona della Francia che si trova intorno alla città che porta lo stesso nome del celebre distillato. Cognac è una graziosa cittadina dove gli ambienti paesani, plasmati dagli anni, ricordano tradizioni vecchie come il cognac, dove il profumo della "part des anges" permea l'aria ed il ricordo di storie, ormai lontane, sopraggiungono liberando la mente dalla frenetica corsa verso il tempo. Le prime informazioni scritte sul cognac risalgono al 1638 e la prima distillazione su larga scala sembra risalire intorno al XVII secolo.

Dove si Produce

L'origine del cognac risale al seicento. La zona di produzione è localizzata in Francia, precisamente nella regione della Charentes, con una piccola parte della Dordogna e di Deux Sèvres. La regione, ubicata ad Ovest della Francia, a nord di Bordeaux e con una superficie di circa 80.000 ettari, è favorita da un clima particolarmente adatto alla coltivazione della vite. Proprio in questa regione avviene l'incontro del clima Atlantico con quello interno continentale e l'intera regione di produzione detiene l'appellativo AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). La zona è stata disciplinata dalla cosiddetta "carta dei cru", sancita nel 1909, la quale divide in sei zone ufficiali di produzione di vino, dette appunto "cru". Queste zone prendono il nome di:

- **Grande Champagne** - Produce cognac molto raffinati e leggeri, con un aroma dominante di fiori, e che richiede un lungo invecchiamento per raggiungere la piena maturità
- **Borderies** - Situata a nord della città di Cognac, grazie al suo particolare microclima produce acqueviti dolci e rotonde che maturano generalmente più in fretta rispetto a quelle della Champagne
- **Petite Champagne** - Grazie all'influsso del clima oceanico, i cognac prodotti in questa zona sono caratterizzati da un'eccellente finezza, esattamente come quelli della Grande Champagne
- **Fins Bois** - Produce cognac rotondi e corposi, con aromi dominanti di frutta e che invecchiano rapidamente
- **Bons Bois** - In questa zona, che circonda interamente quella dei Fins Bois, si producono cognac piuttosto ruvidi e aggressivi e che generalmente invecchiano in tempi brevi
- **Bois à Terroir** o **Bois Ordinaire** - Situata lungo la costa dell'oceano Atlantico, produce acqueviti con un pronunciato gusto terroso e più ordinarie



I sei cru del cognac

La suddivisione delle zone è stata determinata in base al tenore calcareo del terreno e in base al clima locale. Per tutelare ulteriormente la qualità del prodotto si è deciso di regolamentare anche il tipo di vitigno ammesso per la produzione dell'acquavite. L'uva principale utilizzata per la produzione del cognac è l'Ugni Blanc, il nome con cui in Francia è noto il Trebbiano Toscano e localmente detto Saint-Emilion. Altre uve utilizzate per la produzione del cognac, seppure in modo marginale, sono la Folle Blanche e il Colombard. I vini prodotti con queste uve sono molto leggeri, con bassa gradazione alcolica ed un alto tenore di acidità, particolarmente adatti alla distillazione. Ogni zona ha un clima e un terreno proprio che contribuiscono a caratterizzare ogni vigneto producendo vini, quindi acqueviti, con qualità organolettiche e capacità d'invecchiamento diverse.

La zona e la materia prima non sono gli unici fattori a caratterizzare l'acquavite: nella produzione di cognac la tecnica di distillazione assume un'importanza fondamentale. I vini della "Grande Champagne" e della "Petite Champagne" producono acqueviti molto aromatiche, dai toni floreali e fruttati, che si rivelano molto eleganti dopo un lungo invecchiamento. Dalla zona di "Borderies" provengono famose acqueviti con il caratteristico aroma di violetta, e se lasciate invecchiare dopo diversi anni, acquistano corposità e morbidezza. Le zone dei "Bois" producono i distillati più robusti, e grazie alla loro capacità di invecchiare velocemente, sono molto apprezzati nella realizzazione degli assemblaggi.

La Produzione del Cognac

I vini provenienti dai diversi cru vengono portati alle distillerie durante l'inverno e vengono distillati separatamente in modo da conservare le proprie caratteristiche e qualità. In questa fase viene tenuta in considerazione ogni differenza: ogni peculiarità deve essere protetta dall'uniformità, la quale sarà demandata al momento dell'assemblaggio.

Il processo di distillazione avviene tra il 1 settembre ed il 31 marzo, un periodo rimasto sostanzialmente immutato nel tempo, utilizzando alambicchi conosciuti con il nome di "Charentais" e che risalgono al XV secolo. Gli alambicchi vengono costruiti rigorosamente in rame, che oltre a garantire una buona resistenza e un'alta conducibilità termica, permette di bloccare

gli acidi grassi impedendone lo sviluppo. Questa caratteristica consente di evitare il rischio di contaminare il distillato con odori e gusti sgradevoli. Le caldaie degli alambicchi hanno la forma di una cipolla sormontate da un capitello che serve a raccogliere e convogliare i vapori. Dalla sommità del capitello parte un tubo, detto "collo di cigno", collegato alla serpentina che dall'alto della caldaia si immerge in un liquido refrigerante per poi uscire verso il contenitore in cui si raccoglie il distillato. Il procedimento consiste in due ebollizioni che prendono il nome di "chauffes". Questo processo di doppia distillazione, permette di ottenere acqueviti di particolare finezza e purezza, una tecnica di distillazione che non ha subito variazioni nel corso del tempo.

La distillazione inizia immettendo il vino nella caldaia. Il vino scaldato a temperatura moderata, per circa 8-10 ore, emette vapori alcolici che salgono verso l'alto e passano nel circuito della serpentina. In questa fase i vapori si raffreddano e condensano uscendo dall'altra estremità del circuito dove vengono raccolti in un apposito recipiente. Dalla prima fase si ottiene un liquido lattiginoso, denso, con scarsi profumi e basso tenore alcolico, detto "bruillis". Terminata la prima ebollizione il procedimento viene ripetuto utilizzando il distillato "grezzo" come materia prima. La seconda ebollizione, detta in gergo "la bonne chauffe", è la più importante e dura circa 12 ore. È un'operazione molto delicata che richiede una grande esperienza da parte degli operatori, i quali sono preposti a scartare il condensato di testa e di coda, cioè la prima e l'ultima parte, tenendo solo la parte centrale, il famoso "cuore" del distillato. Il prodotto ottenuto dalla prima distillazione ha una gradazione piuttosto bassa, mentre la seconda restituisce un distillato con gradazione alcolica notevolmente superiore di circa 70 gradi. Il termine di queste due distillazioni rappresenta solamente la prima fase della produzione: il prodotto ottenuto ha bisogno di altre due fasi di lavorazione per diventare il cognac che sarà finalmente commercializzato.

La fase successiva è l'invecchiamento. Il distillato viene posto in botti da 350 litri costruite con legno di rovere proveniente dalle foreste del Limousin e dalla foresta di Tronçais. Questo particolare legno conferisce al cognac un colore ambrato trasferendo lentamente i propri aromi al distillato oltre a tannini e lignina. La porosità del legno permette anche di far evaporare in media una quantità non indifferente di cognac e stimata in centinaia di botti all'anno: la cosiddetta "part des anges", cioè la parte degli angeli. L'invecchiamento è una fase che può durare da un minimo di 30 mesi fino a decine di anni. Il massimo invecchiamento per un cognac è di 60 anni, oltre questo periodo assume un carattere duro e amaro. La durata dell'invecchiamento dipende dal tipo di vino utilizzato, dalle decisioni dei produttori e dal clima.

La nascita di un cognac avviene a piccoli passi, tutti molto importanti, poiché ognuno di essi contribuisce alla qualità finale. Nemmeno i cognac stravecchi rimangono in botte più del necessario: vengono travasati in damigiane, chiamate "bonnes", e conservate in locali speciali chiamati "paradis". L'ambiente di cantina viene tenuto sotto stretta sorveglianza. Un ambiente con le giuste percentuali di umidità permette il corretto rilascio di acqua ed alcol dalle botti: una condizione che deve rimanere costante nel tempo e per tutta la durata dell'invecchiamento. Le cantine dove vengono conservate le botti di cognac hanno le pareti grigie: questo colore non è dato

dall'uomo ma da un fungo microscopico detto *Torula Compniacensis*, che si sviluppa in queste particolari condizioni e che si nutre dei vapori d'alcol che si disperdono dalle botti.

L'ultima fase della produzione, dopo l'invecchiamento, è la miscelazione, il cosiddetto *assemblage*. Questa delicata operazione è svolta dal "maestro di cantina" (*maitre de chai*), il quale decide il tempo d'invecchiamento di ogni singolo cognac. Questa fase prevede la diluizione e la miscela di cognac di annate e vigneti diversi in modo da ottenere il massimo della qualità: un prodotto armonioso ed uniforme. Tradizionalmente la maggioranza delle distillerie utilizza acqueviti più vecchie di quelle previste dalla legge in modo da ottenere un *assemblage* particolarmente favorevole o per mantenere alta e costante la qualità del prodotto. L'*assemblage* prevede la diluizione con acqua di sorgente, o distillata, in modo da ridurre la gradazione alcolica fino a circa 40 gradi. Il cognac viene infine imbottigliato ed avviato al processo di distribuzione che lo farà arrivare nei negozi di tutto il mondo.

La qualità di un cognac è determinata anche dal suo invecchiamento che non è espressa in anni ma con delle sigle prestabilite. L'età del cognac più giovane utilizzato nell'*assemblage* determina la denominazione d'invecchiamento. Inoltre, contrariamente al vino, l'età del cognac è calcolata in base al tempo trascorso nelle botti mentre il tempo trascorso in bottiglia non influisce sull'invecchiamento dell'acquavite. Le definizioni utilizzate per indicare l'età del cognac vengono così stabilite:

- Se l'acquavite più giovane usata per l'*assemblage* ha un'età fino a quattro anni e mezzo, il cognac è definito come **VS** (*Very Superior*) o **Trois Etoiles** (tre stelle)
- Se l'acquavite più giovane ha un'età compresa fra i quattro anni e mezzo e i sei anni e mezzo, il cognac è definito come **VSOP** (*Very Superior Old Pale*), **VO** (*Very Old*) o **Réserve**
- Se l'acquavite più giovane ha un'età maggiore di sei anni e mezzo, il cognac è definito come **Vieille Réserve** (*Vecchia Riserva*), **Grande Réserve** (*Gran Riserva*),



Il cognac è uno dei più famosi distillati di vino del mondo

Royal, Vieux (Vecchio), XO (Extra Old), Napoléon.
Generalmente si tratta di cognac con qualità eccezionali

- I termini **Hors d'Age** e **Paradis** possono essere utilizzati nel caso in cui l'acquavite più giovane abbia un'età maggiore di sei anni e mezzo, tuttavia sono spesso utilizzati per cognac che hanno oltre 50 anni di età

Nel caso in cui almeno il 50% delle acquaviti destinate all'assemblaggio provengono dalle zone di Grande Champagne e Petite Champagne, il cognac ottenuto può vantare la denominazione di "*Fine Champagne*".

Come si Degusta il Cognac

Il bicchiere più indicato è senz'altro quello a tulipano che con il suo restringimento superiore convoglia verso il naso tutti i profumi del distillato. I buongustai lo preferiscono liscio, nei caratteristici bicchieri a forma di tulipano o a forma di palloncino, alla temperatura ideale di circa 20°-22°, se necessario scaldato unicamente con il tenue calore della mano che aiuta a liberare tutti i suoi aromi unici ed inconfondibili. Nella stagione invernale viene usato anche come base per molte bevande calde, mentre in estate può essere usato per la preparazione di long drink molto dissetanti. Naturalmente figura tra gli ingredienti di numerosi cocktail poiché contribuisce con il suo bouquet ad arricchire e caratterizzare ogni creazione del "bere miscelato". Sono molti i cocktail internazionali che prevedono l'uso del cognac, fra i più famosi citiamo il Sidecar, il cui nome deriva dal suo inventore: un postino. Sembra che un postino, che utilizzava il sidecar come mezzo per la consegna della posta, durante le fredde serate d'inverno si fermasse al bistrot, che si trovava lungo la strada, chiedendo cognac con ghiaccio e cointreau. Da qui la ricetta 2/4 di cognac, 1/4 di cointreau, 1/4 di succo di limone. Il cognac consente inoltre interessanti abbinamenti, peraltro molto celebri, come quello con il cioccolato. Fra i fumatori è molto frequente l'abbinamento del cognac con i sigari: un matrimonio, pare, felicemente riuscito.

Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
2	➤	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
3	➤	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
4	➤	Margaux 2000, Ségla (Francia)
5	➤	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia (Italia)
6	➤	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio (Italia)
7	↔	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori (Italia)
8	➤	Syrah Winemaker's Lot Vic 3, Concha y Toro (Cile)
9	➤	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin (Italia)
10	➤	Barolo Brunate 1999, Enzo Boglietti (Italia)
11	➤	Sauvignon Blanc Reserve Marlborough 2002, Kaituna Hills (Nuova Zelanda)
12	➤	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
13	➤	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread (USA)
14	➤	Shiraz 2000, Plantaganet (Australia)
15	➤	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998 (Francia)

Legenda: ➤ in salita ➤ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata