

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 16, Febbraio 2004

I Giovani e il Vino

Uno dei temi di attualità che riguardano il mondo del vino, e con questo anche quello dei distillati e delle bevande alcoliche, è il rapporto che i giovani hanno verso questo genere di prodotti. Un tema estremamente delicato, certo, uno di quelli che non ci si può permettere di considerare in modo leggero e superficiale. I giovani sono coloro che in ogni epoca e in ogni luogo rappresentano indiscutibilmente il futuro dell'umanità: lo sviluppo dei costumi e della società attraverserà inevitabilmente la loro vita. Se è vero che il futuro è la conseguenza del presente, ed è proprio nel futuro che i giovani di oggi saranno gli adulti di domani, la responsabilità delle persone che in questo momento, il momento presente, sono adulti, è di preparare delle buone premesse a coloro che, più avanti, prenderanno il loro posto. Fra queste responsabilità crediamo esista anche l'obbligo di conservare le culture, le tradizioni, le memorie del passato e, soprattutto, nel rispetto di quelle degli altri. Sono presupposti che consentono di comprendere il tempo presente e di formare quello futuro, nella speranza che l'esperienza del passato possa essere utile a non commettere gli stessi errori. Si sa, purtroppo, che la storia non riesce ad insegnare nulla agli uomini e l'inesorabile ripetersi delle stesse tragedie ne è la triste conferma.

I giovani sono spesso accusati di abusare delle bevande alcoliche, e questo corrisponde, in termini generali, alla verità. In realtà ciò che preoccupa veramente è proprio l'abuso, un atteggiamento di chi non sa apprezzare qualcosa o non è stato educato al giusto apprezzamento e al rispetto di quella cosa. Va però riconosciuto che l'atteggiamento attuale dei giovani verso il vino è, per molti aspetti e in termini generali, diverso dalle altre bevande alcoliche e dai super alcolici. I giovani sembrano essere attenti alla qualità del vino che bevono - questo è certamente un fattore estremamente positivo - e, sempre in termini generali, sembrerebbe che preferiscono berne poco ma di buona qualità. Probabilmente questa è la conseguenza del crescente interesse nei confronti del vino, sia da parte dei con-

sumatori, sia da parte dei mezzi di comunicazione, e, pare, il vino goda di una certa importanza e stima per le quali, forse, si è portati a considerarlo con maggiore "rispetto". Eppure il vino contribuisce, unicamente attraverso il suo abuso, allo sviluppo di una piaga sociale preoccupante: l'alcolismo. Qualcosa che, certamente, non mette in buona luce la bevanda di Bacco e di cui non si può andare fieri: l'alcolismo è certamente qualcosa che va prevenuto e contrastato.

Eppure le persone che si possono definire a pieno titolo appassionati del vino non sono mai alcolisti. Chi apprezza veramente il vino conosce bene il modo in cui rapportarsi ad esso: chi conosce e apprezza veramente il vino sa che la moderazione è il modo migliore, oltre che il più intelligente e saggio, per trarre il massimo piacere e il migliore appagamento da questa bevanda. Qual'è quindi il fattore che contraddistingue coloro che sanno apprezzare il vino da quelli che ne abusano? La cultura e la conoscenza. Se l'abuso di vino nei giovani è dovuto alla mancanza di cultura e di conoscenza, allora non hanno colpe, caso mai la colpa è della società, la nostra società, che non è stata capace di educare e di fornire un'adeguata cultura ai giovani, che gli ha fatto credere che il consumo di alcol, peggio ancora l'abuso dell'alcol, sia qualcosa che contraddistingue le persone "grandi" da prendere come esempio. Che fare quindi? Reprimere e vietare l'uso delle bevande alcoliche? Sarebbe, a nostro avviso, ancora peggio. Ogni adulto sa benissimo che quando era giovane provava un certo piacere nel "trasgredire" le regole e i divieti, come se fosse una sfida. Inoltre, è storicamente provato, il proibizionismo ha portato gli effetti contrari nelle società in cui è stato imposto.

Se la cultura e l'educazione, intesa come conoscenza di

Sommario

I Giovani e il Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Piemonte	3
GUSTO DIVINO	
Chardonnay	6
I Vini del Mese	8
Camartina: La Verticale	14
PRODUTTORI	
Matteo Correggia	15
Giornale di Cantina	18
EVENTI	
Notiziario	19
IL CAVATAPPI	
La Cantina Personale	20
NON SOLO VINO	
Il Pomodoro	22
Wine Parade	24

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

qualcosa nel giusto rispetto e apprezzamento, sono i fattori che consentono un migliore rapporto con il vino, allora è opportuno e auspicabile adoperarsi in questo senso. Si parla molto di vino, lasciateci dire anche che spesso si “spara” di vino, e il numero di corsi di degustazione sensoriale sono in continuo aumento. È certamente un fattore positivo che indica la diffusione di una certa cultura e di un interesse consapevole. Il fattore ancora più positivo è che questi corsi sono largamente frequentati da giovani. Un segno positivo di cui va riconosciuto il merito alle tante organizzazioni professionali e amatoriali che operano da anni in questo senso e per la diffusione della giusta cultura enologica. La disinformazione è sempre e comunque un danno per coloro che la subiscono, peggio ancora quando è volutamente organizzata a disinformare per fini poco corretti e onesti. Crediamo sia ipocrita, oltre che poco corretto e onesto, generalizzare sugli effetti negativi del vino senza fare conoscere anche i suoi effetti positivi. La medicina e la scienza continuamente ci informano sugli effetti del vino nel nostro organismo, sia positivi, sia negativi: un buon modo per fare informazione dicendo semplicemente la verità su ogni aspetto senza riserve o pregiudizi.

Il vino può certamente provocare effetti negativi sull'organismo, ma è anche vero che questo accade solamente quando se ne abusa. Non è opportuno, quindi, educare e informare correttamente i giovani su tutti gli aspetti, buoni e cattivi, del vino? Comportarsi in modo corretto verso qualcuno significa anche guadagnarsi il suo rispetto, e i giovani vanno rispettati, come qualunque altra classe di individui, senza approfittare della loro inesperienza e del loro desiderio di imparare e crescere. Questo è soprattutto utile per la sopravvivenza del vino stesso: se ai giovani di oggi viene insegnato che il vino è un elemento negativo, mostrando solamente i suoi lati negativi e senza farlo conoscere e apprezzare per quello che è veramente, il futuro di questa bevanda millenaria sarà tristemente segnato. In questo senso facciamo appello all'intelligenza dei giovani e al loro desiderio di imparare e crescere: ci auguriamo che la loro intelligenza gli serva anche ad andare oltre alla superficialità delle cose e al semplice “bere”. Il vino è una cultura che appartiene a decine di popoli del mondo, è un patrimonio dell'umanità e dell'espressione dell'ingegno umano che si fonde con la natura. Cerchiamo di rispettarlo e il rispetto, prima di tutto, significa non abusare.

Il rispetto è anche fatto di correttezza e con assoluta correttezza va insegnata la cultura del vino. Chi apprezza il vino sa benissimo che ciò che ha nel bicchiere non è qualcosa che va semplicemente bevuto: è qualcosa che va compreso, che può raccontare mille cose di sé attraverso il coinvolgimento dei sen-

si, con il suo colore, i suoi aromi e il suo gusto. Non è qualcosa che va bevuto in modo distratto e sconsiderato. Il vino è una straordinaria bevanda che merita rispetto, e con rispetto va trattata, che richiede attenzione, che sa regalare momenti piacevoli ed emozioni a chi ha la volontà di comprenderlo, ricordando sempre che tutto questo si realizza con la moderazione e mai con l'abuso. Ecco, questo bisognerebbe insegnare ai giovani, a coloro che in un futuro lontano avranno la responsabilità di trasmettere la cultura del vino a quelli che inevitabilmente saranno i giovani di domani.

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.

Perché alcuni vini vengono prodotti con una sola uva e altri con uve diverse? Esiste una ragione specifica?

Claude Rolland – Mercurey (Francia)

La ragione per la quale si utilizzano determinate quantità di uve nella produzione dei vini è dettata da diversi motivi. La composizione delle uve nei vini classici è spesso determinata da ragioni tradizionali e storiche che vengono solitamente mantenute e rispettate. La ragione più specifica sulla quantità, e certamente anche sulla qualità, delle uve utilizzate per la produzione dei vini è in ogni caso dettata da esigenze sia enologiche sia organolettiche. Ogni tipo di uva possiede delle qualità proprie capaci di conferire al vino il suo carattere e la sua personalità. Questa proprietà è certamente vera per ogni singola specie di uva da cui si può produrre vino. Le qualità delle uve non si limitano solamente ad apportare aromi e gusto al vino: queste caratteristiche dipendono anche dalla fermentazione e dalla maturazione. Per esempio, ci sono uve che hanno una spiccata acidità e che potrebbe essere poco opportuna per l'equilibrio complessivo del vino. In questo caso si può unire un'altra uva più “morbida” e meno acida in modo da rendere più equilibrato il vino. Lo stesso concetto si può applicare agli aromi: un'uva con pochi e deboli aromi, ma buone qualità gustative, può essere “migliorata” aggiungendo un'uva più aromatica. Tuttavia è bene ricordare che vini prodotti con una sola uva possono risultare certamente eccellenti, così come sono eccellenti i vini prodotti da più uve. In ogni caso il risultato finale dipende fortemente dal modo in cui le uve sono state coltivate e dal modo in cui sono state vinificate. Un'uva, di per sé, non è certamente una garanzia di qualità.



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

Ho sentito che ci sono finalmente anche in Italia ristoranti che permettono al cliente di portare il vino da casa dando comunque un buon servizio sui bicchieri. Avete qualche indirizzo della mia zona da proporre? Grazie mille e complimenti per il servizio offerto.

Franco – Fogliani (Italia)

Il servizio di cui parla è piuttosto diffuso in diversi paesi, fra questi gli Stati Uniti d’America dove prende il nome di “bring your own bottle” o semplicemente *BYOB*. Pare che, finalmente, anche in Italia gli addetti alla ristorazione abbiano compreso l’importanza di questo servizio che, se è vero non fa vendere il proprio vino, quanto meno non fa perdere un cliente. Generalmente per l’apertura e il servizio della bottiglia viene richiesta una tariffa piuttosto variabile e a volte può anche raggiungere il costo di una bottiglia di vino medio. In ogni caso il ristorante dovrebbe garantire un buon servizio sia sui bicchieri, che necessitano di essere successivamente lavati, e sul servizio stesso del vino, che richiede l’opera del suo personale. In Italia sta inoltre diventando piuttosto diffusa la possibilità, assolutamente e comunque lecita, di portare a casa la bottiglia di vino che eventualmente non si fosse completamente consumata durante il pasto. Mentre in altri paesi è un’abitudine diffusa (in alcuni è addirittura possibile riportare a casa le pietanze non consumate e comunque pagate), in Italia esiste una sorta di pregiudizio nel chiederlo, sia da parte dei clienti, sia da parte degli stessi ristoratori. I ristoranti che iniziano ad offrire questo tipo di servizio solitamente dispongono di specifici tappi che utilizzano per richiudere la bottiglia in modo da consentire un trasporto agevole.



ABC VINO

Piemonte

La prestigiosa terra da vino Italiana è spesso identificata con i grandi vini rossi, tuttavia il Piemonte stupisce anche per la produzione di vino bianco e, non da ultimo, anche di spumanti

Il Piemonte, prestigiosa regione vinicola dell’Italia, è quasi esclusivamente identificato con la produzione di grandi vini rossi, tuttavia spesso si dimentica che in questa regione si producono anche eccellenti vini bianchi e celebri vini spumanti. Innegabilmente il ruolo del Piemonte nello sviluppo della moderna enologia Italiana è, ed è stato, fondamentale: è proprio in questa regione che, di fatto, ha avuto inizio quella straordinaria rivoluzione che ha riportato l’Italia ai vertici della produzione di alta qualità. Nomi come Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Barbera sono solamente alcuni esempi di vini e uve che evocano in ogni appassionato pensieri legati alla qualità e all’eccellenza enologica. Eppure il patrimonio del Piemonte è ricco anche di vini e uve bianche piacevoli e aromatiche, non solo il Moscato Bianco utilizzato per il celebre Asti, ma anche Arneis, Favorita, Cortese ed Erbaluce, tanto per citare alcune delle più celebri uve della regione.

Dal punto di vista enologico, il Piemonte, se confrontato con le altre regioni d’Italia, rappresenta una sorta di eccezione: qui i vini sono per la maggior parte mono varietali, cioè prodotti con un’unica uva, e i vini prodotti con più uve, nonostante siano frequenti in diverse zone della regione, rappresentano la minoranza della produzione. Inoltre la vitivinicoltura del Piemonte si basa spesso sul concetto di *terroir* e di *cru*: uno specifico vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti da vigneti diversi il cui nome viene anche utilizzato per la definizione del vino stesso. Celebre è l’esempio offerto da due grandi vini Piemontesi, il Barolo e il Barbaresco, che rispecchiano fedelmente questo concetto produttivo. Nomi come Bussia, Lazzarito, Cerequio, Rocche e Brunate sono alcuni esempi di *cru* di Barolo, così come Rabajà, Asili e Montestefano lo sono per il Barbaresco. Le aree di Barolo e Barbaresco offrono inoltre esempi per il concetto del *terroir* usato in Piemonte. In queste due aree sono state individuate delle località e dei comuni con caratteristiche peculiari e che conferiscono ai vini la loro personalità. Località come La Morra, Barolo, Serralunga d’Alba, Monforte d’Alba e Castiglione Falletto sono le zone “elette” del Barolo, mentre Barbaresco, Treiso e Neive lo sono per il Barbaresco.

Il rinascimento dell’enologia Piemontese, evento che ha, di fatto, rilanciato l’enologia Italiana nel mondo, inizia verso la metà del XIX secolo con la rivoluzione introdotta nella produzione del Barolo. Fino a quel momento la produzione dei vini Piemontesi era prevalentemente dolce: una tradizione che si ritiene dettata da motivi prevalentemente commerciali, quando la zona delle Langhe, da cui proviene il Barolo, era il maggiore fornitore di vini della potente repubblica marinara di Genova. Dalla città Ligure i vini prendevano la via del mare; pertanto un vino dolce riusciva a sopportare meglio le insidie dei lunghi viaggi marittimi assicurando una migliore conservazione. Esiste inoltre un’ulteriore spiegazione sul fatto che i vini di Barolo fossero dolci e la causa era dovuta al Nebbiolo, la grande uva con cui si produce questo celebre vino. Il Nebbiolo ha una maturazione piuttosto tardiva e pertanto il freddo che si sviluppava nelle cantine Piemontesi durante i mesi di Novembre e Dicembre, unitamente alla non disponibilità di specifici lieviti, interrompeva il processo di fermentazione lasciando quin-

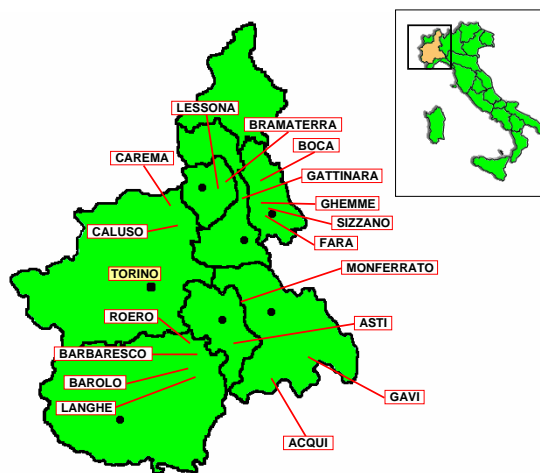


Fig. 1: La regione del Piemonte

di nel vino una certa quantità di zuccheri residui. Il drastico cambiamento di questo vino fu opera di un enologo Francese: Louis Oudart. La Marchesa di Barolo, Giulietta Falletti, chiese a Oudart di migliorare i vini prodotti nella sua cantina. Dopo una preliminare ricerca, Louis Oudart capì immediatamente le enormi potenzialità dell'uva Nebbiolo e intuì anche il motivo per il quale non si riusciva a produrre un buon vino: l'interruzione della fermentazione e l'eccessiva presenza di zuccheri residui. Grazie alla sua opera nacque così il vino Barolo e fu un successo strepitoso in tutta la zona: Camillo Benso conte di Cavour, che fino a quel momento non gradiva i vini Piemontesi, fu talmente colpito dal nuovo vino che decise di convertire le cantine della sua tenuta di Grinzane per la produzione del nuovo Barolo. Lo stesso fece il Re Vittorio Emanuele II nei vigneti della sua tenuta di caccia di Fontanafredda a Serralunga d'Alba. La storia di un grande mito era appena iniziata.

La produzione vinicola del Piemonte si sviluppa prevalentemente nella zona sud-orientale della regione e nella parte settentrionale. La zona più celebre del Piemonte sono le Langhe, una zona che si estende intorno alla città di Alba, a sud di Torino, patria dei vini Barolo e Barbaresco. Il Piemonte è particolarmente associato alla produzione di grandi vini rossi, tuttavia in questa regione si producono anche interessanti vini bianchi oltre a vini spumanti, sia dolci sia secchi. I vini della regione sono prevalentemente prodotti con uve autoctone, spesso vinificate in purezza, e la presenza di uve internazionali è piuttosto modesta e sono solitamente utilizzate insieme alle uve locali. Fra le uve a bacca bianca troviamo il Moscato Bianco, Arneis, Cortese, Favorita e Erbaluce, oltre alle meno famose, ma comunque interessanti, Timorasso e Nas-cetta. Fra le uve a bacca rossa spicca il possente Nebbiolo, oltre a Barbera, l'uva più coltivata della regione, Dolcetto, Brachetto, Freisa e Grignolino. A queste uve si aggiungono anche le meno note, ma comunque interessanti, Vespolina, Bonarda, Uva Rara, Ruchè, Malvasia di Schierano, Malvasia di Casorzo e Pelaverga.

La Classificazione dei Vini del Piemonte

I vini prodotti in Piemonte vengono classificati con il sistema di qualità in vigore in Italia, un sistema unico adottato in tutte le regioni. Le categorie in vigore nel sistema Italiano sono, dalla più bassa alla più elevata, **Vini da tavola**, **IGT** (*Indicazione Geografica Tipica*), **DOC** (*Denominazione di Origine Controllata*) e **DOCG** (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*). Nella categoria **DOCG** è prevista l'indicazione del vigneto, della località di produzione o della sotto zona - di fatto rappresenta un livello di qualità superiore - una caratteristica spesso presente nei vini Piemontesi **DOCG**, in particolare nel Barolo e nel Barbaresco. Va comunque ricordato che il sistema di qualità Italiano certifica l'area di provenienza di un vino e il rispetto dei criteri stabiliti dal disciplinare; la qualità reale, come sempre, è un presupposto e un principio che il produttore adotta per i suoi vini e in cui crede.

I vini **DOCG** prodotti in Piemonte sono (fra parentesi la tipologia e le uve utilizzate per la produzione): Barolo (rosso; Nebbiolo), Barbaresco (rosso; Nebbiolo), Gavi (bianco e spumante; Cortese), Asti o Moscato d'Asti (bianco e spumante; Moscato Bianco), Brachetto d'Acqui (rosso e spumante; Brachetto), Gattinara (rosso; Nebbiolo, Vespolina, Bonarda) e Ghemme (rosso; Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara). Il numero

dei zone del Piemonte riconosciute come **DOC** sono oltre 40 e la produzione riguarda sia vini bianchi sia rossi. Innumerevoli anche i vini prodotti come **IGT**, una categoria di qualità, qui in Piemonte come nelle altre regioni d'Italia, che merita notevole attenzione: nonostante rappresenti solamente il secondo livello di qualità del sistema Italiano, in questa categoria sono presenti centinaia di vini con qualità elevate, spesso comparabili, e talvolta anche superiori, ai migliori vini **DOC** e **DOCG**.

Barolo

Il Barolo è certamente fra i vini più famosi d'Italia e per decine di anni ha avuto il compito di portare alto il nome dell'enologia Italiana nel mondo. Questo vino è prodotto con uva Nebbiolo e deve il suo nome all'omonima cittadina che si trova a circa 15 chilometri a sud di Alba. L'area di produzione del Barolo è storicamente condivisa da cinque celebri località che costituiscono anche le sue zone di elezione: Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, da cui proviene la maggior parte della produzione totale. L'impatto del *terroir* di queste zone sui vini è piuttosto evidente e i vini prodotti nelle cinque località hanno caratteristiche diverse e personali. La composizione del terreno delle località di Barolo e La Morra conferiscono al vino un carattere più morbido, aromatico e decisamente fruttato e che in genere matura più rapidamente. Il terreno delle località di Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, meno compatto e meno fertile delle altre due località, produce vini più robusti e intensi e che maturano più lentamente. I vini prodotti in queste località si differenziano inoltre, in termini generali, anche nel colore: quelli prodotti a La Morra e a Barolo tendono ad avere colori rosso rubino, mentre quelli prodotti nelle altre località tendono a colori più granati e aranciati.

Una caratteristica tipica dei Barolo è la spiccata tannicità, una peculiarità che in genere richiede alcuni anni, in genere almeno cinque, prima di assumere un carattere più rotondo e meno aggressivo. Questa caratteristica ha inoltre dato vita alla costituzione di due "fazioni" di produttori: quelli che ritengono la produzione del Barolo debba rispettare i canoni tradizionali, con il risultato di un vino più aggressivo e tipico, e quelli che invece interpretano il Barolo come un vino più morbido, moderno e immediato, spesso ricorrendo all'uso della barrique invece della botte grande, e diminuendo i tempi di fermentazione e di macerazione. Entrambi gli stili di Barolo hanno i loro sostenitori e spesso questa caratteristica produttiva è motivo di discussione sia fra i produttori sia fra gli stessi appassionati. Indipendentemente da questi fattori "tradizionali" o "moderni", rimane comunque indiscutibile la grandezza del Barolo. Fra i *cru* più celebri del Barolo vanno ricordati: Cannubi, Sarmazza e Brunate a Barolo; Rocche, Cerequio e Brunate a La Morra (Brunate è condiviso dalle località di Barolo e La Morra); Rocche, Villero e Monprivato a Castiglione Falletto; Lazzarito e Vigna Rionda a Serralunga d'Alba; Bussia, Ginestra e Santo Stefano di Perno a Monforte d'Alba.

Barbaresco

Considerato per anni come il "fratello minore" del Barolo, a causa dell'uva Nebbiolo con cui vengono entrambi prodotti, il Barbaresco è uno straordinario vino che deve il suo nome

all'omonima città in cui si produce, non lontano da Barolo. La fama del Barbaresco è certamente più recente del Barolo, tuttavia anche la storia di questo vino è piuttosto antica. Seguendo il lavoro svolto dall'enologo Louis Oudart a Barolo, verso la metà degli anni 1890 il professor Domizio Cavazza, docente della Scuola di Enologia di Alba e direttore della Cantina Cooperativa di Barbaresco, riuscì a fare completare la fermentazione producendo quindi un vino secco. Il Barbaresco inizia la sua strada verso la notorietà negli anni 1960 grazie agli sforzi commerciali di Giovanni Gaja e Bruno Giacosa. Sarà dieci anni più tardi che il Barbaresco diventerà uno dei vini più ricercati del mondo grazie all'intuito e alla caparbieta di Angelo Gaja, che contro tutto e contro tutti, inizierà a produrre il suo vino secondo i principi appresi in Francia. Se il Barbaresco è oggi ammirato e conosciuto ovunque, se finalmente ha assunto una sua dignità e identità propria, lo si deve proprio ad Angelo Gaja che ha avuto il coraggio di avviare un nuovo processo e stile di produzione, una vera e propria rivoluzione, non solo produttiva ma anche culturale, alla quale poi molti altri produttori si sono uniti.

Il Barbaresco è prodotto con uva Nebbiolo ed è in genere considerato più elegante e raffinato del vicino Barolo. Questo vino si produce nelle località di Barbaresco, Treiso e Neive, ognuna delle quali, grazie alle tipicità della zona, conferisce specifiche caratteristiche al vino, in particolare in quelli prodotti in certe aree di Neive che, per certi aspetti, ricordano il Barolo e per questo motivo si dicono che *baroleggiano*. Fra i *cru* più celebri del Barbaresco vanno ricordati: Asili, Montefico, Montestefano e Rabajà a Barbaresco; Albesani e Gallina a Neive; Pajorè a Treiso.

Le Langhe e il Roero

Le Langhe, importante area vinicola situata nei pressi della città di Alba alla sinistra del fiume Tanaro, non sono solamente la patria degli eccellenti Barolo e Barbaresco. L'uva Nebbiolo è certamente la più importante e celebre, tuttavia in questa antica terra da vino si coltivano altre uve con le quali si producono interessanti vini. Il Dolcetto e la Barbera rappresentano certamente due uve di primaria importanza della zona. Fra le zone più importanti per la produzione di Dolcetto vanno ricordate Dogliani e Diano d'Alba, quest'ultima, addirittura, riconosce l'esistenza di ben 77 *cru* diversi all'interno del suo territorio. Il Dolcetto produce vini con una spiccata caratteristica fruttata, molto gradevoli e piacevoli, con buona tannicità ma bassa acidità, una caratteristica che non consente lunghi periodi di maturazione. La Barbera è un'uva che solo recentemente è riuscita ad ottenere alti riconoscimenti grazie ad una vinificazione attenta e di qualità: fino a qualche decina di anni fa era considerata l'uva più adatta per la produzione di vini correnti e di largo consumo. Oggi la Barbera, capace di produrre vini con una piacevole acidità, è giustamente considerata fra le grandi uve del Piemonte. Un'uva molto interessante delle Langhe, ma che ancora è poco conosciuta, è il Pelaverga, coltivata nel comune di Verduno, capace di produrre vini di notevole interesse. Fra le uve bianche coltivate nelle Langhe troviamo anche la Favorita e l'Arneis, quest'ultima presente anche nel Roero.

Sulla riva destra del fiume Tanaro si trova un'altra zona vinicola, il Roero, che recentemente sta riscuotendo, giustamen-

te, un notevole interesse. Anche qui l'uva a bacca rossa più diffusa è il Nebbiolo, tuttavia la notorietà iniziale della zona è dovuta ad un'uva a bacca bianca: l'Arneis. Quest'uva era utilizzata nella zona insieme al Nebbiolo proprio per conferire al vino un carattere meno aggressivo. I vini bianchi prodotti con Arneis offrono una piacevolezza aromatica e gustativa decisamente convincente. Fra i vini rossi del Roero troviamo la Barbera e il Nebbiolo, entrambi con caratteristiche piuttosto diverse da quelli prodotti nelle Langhe, ma comunque di estremo interesse e pregio. I risultati ottenuti nel Roero devono innegabilmente il loro successo ad un giovane vignaiolo che ha saputo portare la qualità di questa zona ai massimi livelli riuscendo a fare emergere l'identità del Roero: Matteo Correggia. Grazie alla sua infaticabile opera nella rivalutazione del patrimonio della sua terra, Matteo Correggia, purtroppo scomparso recentemente a causa di un incidente, è stato capace di lasciare un segno indelebile nella vitivinicoltura del Roero, una testimonianza espressa nei suoi vini.

Il Monferrato e L'Astigiano

In queste due importanti zone vinicole del Piemonte, situate nella parte sud-orientale della regione, l'uva rossa che domina non è il Nebbiolo ma la Barbera. Mentre nel Monferrato si tende a produrre una Barbera mossa o leggermente frizzante, nella zona di Asti si preferisce produrre questo vino secco e più corposo. Un'altra uva di primario interesse del Monferrato è il Grignolino con la quale si producono vini dai colori generalmente chiari, molto piacevoli e gradevoli. Un'altra uva tipica del Monferrato è la Freisa, presente in molti vini di questa zona. Nel Monferrato è inoltre presente un'uva rossa di cui si parla poco e che invece meriterebbe ben altri successi, il Ruchè, un patrimonio esclusivo di Castagnole Monferrato. In queste zone troviamo anche il celebre Brachetto d'Acqui, prodotto sia frizzante sia spumante, un vino che affascina per la sua spiccata aromaticità e per la sua piacevolezza. Un altro vino che caratterizza la zona è il Gavi, un vino bianco D.O.C.G., prodotto con uva Cortese, una delle nobili e pregiate uve bianche del Piemonte. Non distante da Gavi si trova una piccola località capace di produrre un vino interessante: Ovada. In questa località l'uva principe è il Dolcetto con la quale si produce un vino, purtroppo non disponibile in grandi quantità, ma che possiede caratteristiche uniche e interessantissime.

Nella zona di Asti l'uva più celebre è il Moscato Bianco con il quale si produce il celeberrimo spumante che porta lo stesso nome dell'omonima città. Il successo dell'Asti Spumante, definito semplicemente Asti, ha una storia di oltre cento anni quando Carlo Gancia decise nel 1865 di produrre uno spumante utilizzando l'uva Moscato Bianco. Da allora questo gioioso e profumatissimo spumante si è diffuso ovunque nel mondo ed è uno dei simboli con cui si identifica l'enologia Italiana. L'Asti viene prodotto con il metodo della fermentazione in autoclave, un sistema che deve la sua nascita grazie all'opera di un'importante personaggio dell'enologia Italiana e purtroppo poco ricordato: Federico Martinotti. Fra i vini di questa zona prodotti con uva Moscato Bianco va certamente ricordato anche l'interessante Loazzolo. Vino rosso nell'Astigiano significa Barbera e se la Barbera è oggi considerata fra le uve e i vini importanti del Piemonte, questo lo si deve a Giacomo Bologna. Convinto delle capacità della Barbera, adotta sistemi

di produzione fino a quel momento impensabili nella sua terra, fa tesoro dei suoi viaggi in Francia, in California e in Georgia e alla fine adotta la *barrique* per fare maturare la sua Barbera: da quel momento la "popolare" e "umile" uva prese un posto di rilievo fra i vini importanti.

Le Aree Settentrionali

L'area settentrionale del Piemonte è generalmente meno conosciuta rispetto alla parte sud-orientale. Nonostante l'uva Nebbiolo sia largamente utilizzata in queste zone per la produzione di ottimi vini, il peso e la notorietà dei vini delle Langhe, Barolo e Barbaresco per primi, non consente loro di raggiungere una migliore diffusione. Eppure in passato i vini di queste zone erano addirittura considerati migliori degli altri, e nonostante la scarsa diffusione, ancora oggi conservano il loro fascino e il loro sicuro interesse. Fra le zone più celebri troviamo Ghemme e Gattinara, dove si producono gli omonimi vini DOCG, in cui l'uva Nebbiolo è unita ad altre uve tipiche, e il Carema, nella parte occidentale e in prossimità della Valle d'Aosta, prodotto con Nebbiolo in purezza. Fra i vini di questa zona prodotti con uva Nebbiolo, da solo o insieme ad altre varietà, vanno ricordati Lessona, Bramaterra, Boca, Sizzano e Fara. Un'interessante uva bianca che si trova in quest'area è l'Erbaluce con la quale si producono vini bianchi. Quest'uva è inoltre capace di produrre straordinari vini passiti, molto ricercati e apprezzati, tipici della città di Caluso.

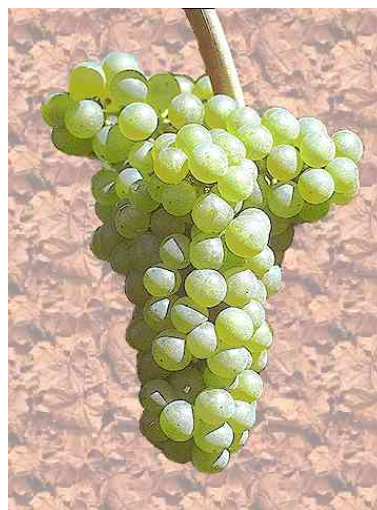
GUSTO DIVINO

Chardonnay

Fra i più famosi rappresentanti delle uve internazionali, lo Chardonnay è presente in ogni paese vinicolo e vanta una nutrita schiera di sostenitori. Ma anche di detrattori

Chardonnay. Probabilmente questo è il termine più conosciuto e riconoscibile del mondo del vino. Per molti Chardonnay è addirittura il nome di un vino e non sospettano minimamente che invece è il nome di un'uva. Certamente un'uva largamente diffusa e conosciuta che dalla sua probabile terra d'origine, la Borgogna, si è diffusa ovunque nel mondo tanto che, attualmente, è l'uva più utilizzata nella produzione dei vini, sia in purezza, sia miscelata ad altre uve. La diffusione dello Chardonnay è tale che da decine di anni lo si considera come un'uva internazionale, cioè presente in molti paesi vitivinicoli, probabilmente l'uva internazionale per eccellenza. Se esiste un modello di "vino bianco internazionale", questo è dovuto quasi esclusivamente all'uva Chardonnay e, in particolare, al modo in cui viene utilizzata.

Come mai lo Chardonnay è un'uva così diffusa e apprezzata nel mondo? Se è vero che lo Chardonnay vanta una nutrita schiera di appassionati, è anche vero che molti la considerano un'uva sopravvalutata. La diffusione dello Chardonnay è principalmente dovuta alla sua eccellente capacità di adattamento nelle più diverse condizioni climatiche e nei più diversi terreni. Lo Chardonnay è inoltre apprezzato da molti enologi per le sue capacità piuttosto "neutre" e pertanto consente di costrui-



Un grappolo di uva Chardonnay

re vini secondo stili precisi. Questa versatilità ha consentito di dare vita al cosiddetto "stile internazionale", tanto apprezzato da molti appassionati di vino e da molti enologi, grazie anche all'uso del legno e di specifiche tecniche enologiche: lo Chardonnay può virtualmente essere "plasmato" a piacimento del produttore. Questa non è certamente una critica allo Chardonnay, è semplicemente una constatazione basata sull'ampia scelta di vini prodotti con quest'uva, tuttavia va certamente e sicuramente ricordato che esistono vini prodotti con Chardonnay di primaria e assoluta grandezza. Certo, non tutto lo Chardonnay è di buona qualità: il suo largo uso ha portato alla produzione di vini piuttosto ordinari che vengono venduti per vini pregiati solo per il fatto di essere prodotti con quest'uva.

A parte le opinioni dei suoi sostenitori o dei suoi detrattori, un'innegabile caratteristica di quest'uva e la sua adattabilità, sia nella coltivazione, sia nella produzione di vino. Lo Chardonnay non ha particolari caratteristiche organolettiche che gli consentono una chiara riconoscibilità, ed è proprio grazie a questa sua caratteristica che ben si adatta alle più svariate tecniche di produzione enologica. Lo Chardonnay è inoltre una delle principali uve utilizzate per la produzione di vini spumanti - un esempio su tutti è lo Champagne - e viene utilizzato ampiamente, in purezza o miscelato ad altre uve, per la produzione dei vini bianchi secchi, molto raramente per la produzione di vini dolci. I vini bianchi secchi prodotti con Chardonnay si possono dividere in due categorie distinte: quelli fermentati e/o maturati in botte e quelli fermentati e maturati in contenitori costruiti con materiali diversi dal legno, come per esempio l'acciaio. Questa scelta di produzione influisce ampiamente sulle qualità organolettiche del prodotto finale, un fattore che riguarda ovviamente ogni vino. Per lo Chardonnay, a causa della sua versatilità e relativa *neutralità*, la scelta dei tipi di contenitori utilizzati per la fermentazione e la maturazione rappresentano un elemento fondamentale.

Si è già detto che lo Chardonnay è un'uva di facile coltivazione e che assicura un buon adattamento in ogni tipo di terreno e clima, tuttavia è un'uva che matura precocemente e ha un'acidità moderata. Questo significa che deve essere vendemmiata in anticipo rispetto alle altre uve altrimenti, se si attende la piena maturazione, peggio la surmaturazione, la sua acidità

diminuisce notevolmente producendo quindi vini poco freschi e troppo morbidi, in definitiva, vini non equilibrati. Per questo motivo lo Chardonnay si raccoglie con un discreto anticipo in modo da conservare la sua preziosa acidità, un fattore che diventa di assoluta importanza quando l'uva viene utilizzata per la produzione di spumanti. Nonostante lo Chardonnay presenti buone capacità di adattamento alle diverse condizioni ambientali, produce risultati migliori e più eleganti in zone con clima fresco, come per esempio la Borgogna.

Anche la longevità dello Chardonnay è largamente influenzata dal modo in cui viene vinificato. La durata può variare da due anni, come per la maggior parte dei vini bianchi, fino ad una media di sei anni, e in casi particolari, di fatto da considerarsi delle vere eccezioni, si può arrivare anche a oltre dieci anni. Gli elementi che determinano principalmente la longevità dello Chardonnay sono la maturazione in botte, più sovente la barrique, e l'acidità dell'uva al momento della vendemmia. Nel caso in cui la maturazione o la fermentazione sia stata condotta in contenitori di legno, la longevità dello Chardonnay può arrivare anche a sei anni e oltre, mentre perde le sue migliori caratteristiche dopo circa due anni nel caso in cui sia stato vinificato in vasche d'acciaio. Fra le altre condizioni che determinano la sua longevità va incluso anche il grado di maturazione al momento del raccolto, quindi la sua acidità. Da notare che nella vinificazione dello Chardonnay si favorisce spesso la fermentazione malolattica, una pratica che viene solitamente svolta nei casi in cui il vino viene fatto maturare in barrique, e che conferisce al vino un carattere di maggiore complessità aromatica oltre a renderlo più morbido e "complesso" al gusto.

La definizione delle caratteristiche organolettiche dello Chardonnay è piuttosto complessa a causa della quantità di stili di vinificazione utilizzati. Quest'uva, come già detto, può produrre vini estremamente ordinari, nel caso in cui sia coltivata con rese piuttosto elevate e pratiche enologiche non eccelse, ma anche vini di assoluto pregio quando coltivata con rese contenute e accurate pratiche enologiche. Va inoltre considerato che l'uso di contenitori in legno altera ampiamente il carattere del vino e pertanto si noteranno aromi e sapori che non hanno legami diretti con quelli dell'uva. Tuttavia, grazie alla sua versatilità, lo Chardonnay ha conquistato un suo carattere e una sua personalità così evidenti che in genere non è difficile da rilevare nei vini in cui viene utilizzato. Inoltre, vista la sua enorme diffusione nel mondo, è piuttosto difficile definire una vera e propria identità dello Chardonnay in quanto gli influssi ambientali e climatici dei vari luoghi, oltre ai diversi stili di vinificazione, contribuiscono al carattere generale del vino e alle sue qualità organolettiche.

I Colori dello Chardonnay

L'aspetto di un vino prodotto con uva Chardonnay può assumere colori piuttosto diversi fra loro. Come già detto, quest'uva viene utilizzata con diverse tecniche di vinificazione, pertanto il processo di fermentazione condotto in botte, ma anche la maturazione, conferirà al vino colori più scuri che possono variare dal giallo paglierino fino al giallo dorato. Le cose cambiano, in termini generali, nel caso in cui il vino sia stato prodotto in contenitori non di legno, generalmente vasche d'acciaio o cemento: il colore sarà più chiaro con evidenti

sfumature di giallo verdolino. Anche lo stato di maturazione influirà sul colore: una caratteristica che si rileverà particolarmente negli Chardonnay maturati in legno, cioè in quelli più adatti all'affinamento in bottiglia. Dopo alcuni anni il colore dello Chardonnay segue l'evoluzione tipica di altri vini bianchi, cioè si accentueranno i colori tendenti al dorato, una caratteristica che sarà inoltre confermata dalle sfumature.

Gli Aromi

Anche la valutazione degli aromi dello Chardonnay è fortemente condizionata dallo stile di vinificazione e, non da ultimo, dalla zona di provenienza e dal clima. Gli aromi vanno distinti in almeno due categorie fondamentali: Chardonnay fermentati e/o maturati in legno e Chardonnay vinificati in contenitori non di legno. Quest'uva ha caratteristiche aromatiche piuttosto contenute, pertanto è fortemente condizionata da fattori di produzione e di coltivazione. Inoltre, visto che alcuni vini prodotti con Chardonnay possono essere adatti all'affinamento in bottiglia, sarà opportuno considerare l'evoluzione degli aromi nel tempo. Anche l'evoluzione degli aromi sarà condizionata dalle tecniche di vinificazione impiegate nella produzione. Va comunque ricordato che la maggioranza degli Chardonnay, anche quelli maturati in legno, offrono le loro migliori caratteristiche quando sono consumati in gioventù: gli Chardonnay veramente adatti all'affinamento di molti anni sono veramente pochi.

I vini giovani prodotti con Chardonnay e non maturati in contenitori di legno, pertanto consumati in gioventù, presentano aromi di frutta a polpa bianca, come mela e pera, talvolta anche di agrumi. Chardonnay prodotti in zone fredde o raccolti precocemente, possono presentare aromi di mela, pera, limone, pesca e perfino melone e aromi minerali. Il quadro aromatico cambia quando l'uva è raccolta in zone più calde o quando raggiunge piena maturazione: mela matura, pesca, ananas, frutto della passione e frutta tropicale in genere. Nei vini maturati in botte il carattere aromatico ceduto dal legno diventa piuttosto evidente, certamente in funzione della tostatura ricevuta dal legno e dal suo uso, pertanto saranno percepibili aromi di vaniglia e di legno tostato. Alcuni vini prodotti con Chardonnay vengono anche sottoposti al processo di fermentazione malolattica, una fase di produzione che riguarda anche i vini non maturati in legno. In questo caso si noteranno aromi meno freschi e di frutta più matura: sovente si riscontrano netti aromi di banana e di burro. L'evoluzione degli aromi dello Chardonnay vinificati in contenitori non di legno presenterà aromi di frutta cotta e più sovente di miele, non da ultimo, anche aromi di origine vegetale. Per gli Chardonnay maturati in legno, l'affinamento in bottiglia può dare origine ad aromi più complessi e interessanti, fra questi il miele, burro, caramello, caffè, legno tostato e la nocciola.

Il Gusto

Lo Chardonnay è un'uva che possiede una componente acida piuttosto moderata, tuttavia quando viene raccolta precocemente o coltivata in zone a clima più fresco, questa qualità organolettica può essere piuttosto evidente e contribuisce in modo positivo all'equilibrio. La tendenza generale è quella di produrre Chardonnay con un contenuto alcolico piuttosto alto,

anche oltre i 13°, un fattore essenziale per mantenere l'equilibrio del vino qualora l'acidità fosse apprezzabile. La differenza gustativa è fortemente condizionata dal modo in cui lo Chardonnay viene vinificato: i vini prodotti con maturazione e fermentazione in contenitori d'acciaio hanno un'acidità più spiccata e un gusto più simile a quello della frutta fresca, mentre quelli prodotti in contenitori di legno hanno un carattere più morbido, ricco, complesso e con una struttura decisamente più corposa.

Le Diverse Maschere dello Chardonnay

Lo Chardonnay è certamente fra le uve più conosciute e diffuse al mondo e le qualità organolettiche dei suoi vini sono fortemente caratterizzati dalla zona di produzione, ma anche e soprattutto dallo stile di vinificazione. La zona di riferimento che ha fortemente condizionato lo stile dei vini prodotti con quest'uva rimane la sua terra d'origine, la Borgogna, in cui si trovano eccellenti esempi di Chardonnay sia prodotti facendo uso di contenitori di legno sia di altri tipi. Fra gli esempi di Chardonnay Borgognoni prodotti in vasche d'acciaio vanno certamente citati quelli prodotti a Chablis e nel Mâconnais, mentre per gli Chardonnay maturati in legno si ricordano quelli prodotti nella Côte de Beaune, in particolare a Meursault, Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet. I vini prodotti in queste località hanno fortemente influenzato i produttori di Chardonnay nel mondo, tuttavia in ogni zona si può rilevare una certa tipicità.

Nella produzione di qualità, lo Chardonnay viene prodotto facendo uso della botte, probabilmente per rispettare quello che la maggioranza dei consumatori si aspetta di trovare nel gusto di un vino "internazionale", tuttavia va ricordato che non è certamente l'uso della botte che determina la qualità di un vino. Per esempio gli Chardonnay prodotti a Chablis, dove la maggioranza dei produttori non usa la barrique, rimangono degli esempi assoluti di eleganza e classe. In Italia lo Chardonnay è largamente diffuso e qui i produttori lo vinificano sia in purezza sia miscelato ad altre uve, in entrambi i casi può essere maturato sia in botte sia in vasche d'acciaio. La produzione di Chardonnay nei cosiddetti paesi vinicoli del "Nuovo Mondo" è prevalentemente svolta mediante la fermentazione e/o la maturazione in barrique. Classici esempi sono offerti dagli Chardonnay prodotti in Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, ma anche da Cile, Argentina e Stati Uniti d'America, dove i vini prodotti da quest'uva hanno solitamente gradi alcolici piuttosto elevati e un carattere "legnoso" piuttosto marcato.



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



Albana di Romagna Secco 2002 Guido Guarini Matteucci (Italia)

Uvaggio: Albana

Prezzo: € 3,80

Punteggio: ◇◇◇ *

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di gelsomino, miele e mela seguite da aromi di camomilla, giglio, biancospino e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, miele e pera.

Abbinamento: Zuppe di funghi e verdure, Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce bollito



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Mero 2000 Guido Guarini Matteucci (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 6,20

Punteggio: ◇◇◇◇ *

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da piacevoli aromi di mirtillo, legno tostato, tabacco, liquirizia, vaniglia

e piacevoli accenni di cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Mero matura per 8 mesi in vasche d'acciaio e per 12 mesi in botte seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Colli Euganei Cabernet Villa Alessi Vigna Girapoggio 2000 Ca' Lustra (Italia)

Uvaggio: Cabernet Franc (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di amarena e prugna seguite da buoni aromi di mirtillo, ribes, violetta, vaniglia e piacevoli accenni di liquirizia e cioccolato. 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. Questo vino matura in botte per almeno 24 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati, Stufati, Formaggi stagionati



Colli Euganei Merlot Villa Alessi Vigna Sasso Nero 2001 Ca' Lustra (Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 9,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di ribes e amarena seguite da buoni aromi di peperone verde, prugna, liquirizia, vaniglia e piacevoli accenni di cioccolato e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente

con ricordi di ribes, prugna e amarena. Questo Merlot matura in botte per almeno 24 mesi.

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



Roero Printi 2001 Monchiero Carbone (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un bel 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 con note di amarena e violetta seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, prugna, liquirizia, mentolo, timo e piacevoli aromi di legno tostato e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni e intensi ricordi di amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Roero matura in botte per almeno 24 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di un anno.

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



Barbera d'Alba MonBirone 2001 Monchiero Carbone (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista 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, eleganti e raffinati che si aprono con buone note di amarena e prugna seguite da buoni e intensi aromi di lampone, carruba, legno tostato, mirtillo, mora, liquirizia, vaniglia e piacevoli accenni di cacao, mentolo e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e un piacevole accenno di freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. MonBirone

matura in barrique per 12-18 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi.

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



Barolo Ca'Mia 1999
Brovia (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di confettura di amarene e viola appassita seguite da piacevoli aromi di confettura di lamponi, mirtillo, prugna, liquirizia, tabacco e piacevoli accenni di vaniglia e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevolmente fresco comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, lampone e mirtillo. Questo Barolo matura in botte per circa 2 anni.

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



Barolo Rocche 1999
Brovia (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di violetta, ciliegia e lampone seguite da buoni aromi di confettura di fragole, confettura di prugne, liquirizia, mentolo e piacevoli accenni di vaniglia, pepe rosa e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevolmente fresco comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di ciliegia e lampone. Questo Barolo matura in botte per circa 2 anni.

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



Soave Classico Superiore Vigneti di Foscario 2001
Inama (Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante 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 pera, ginestra e lieve tostatura di legno seguite da buoni aromi di biancospino, banana, mandorla, pompelmo, mela, susina, vaniglia e piacevoli accenni di avocado. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e mandorla. Un vino ben fatto. Questo Soave fermenta e matura in barrique per 8 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Pasta e risotti con pesce e verdure, Salumi



Chardonnay del Veneto 2002
Inama (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi puliti, delicati e gradevoli che di aprono con note di banana e acacia seguite da aromi di ananas, ginestra, litchi, mela e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di banana e pera. Questo Chardonnay fermenta e matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Aperitivi, Zuppe di funghi e verdure, Paste e risotti con verdure



**Ansonica Costa dell'Argentario 2002
Tenuta La Parrina (Italia)**

Uvaggio: Ansonica

Prezzo: € 5,20

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di mela verde e ginestra seguite da aromi di biancospino, camomilla, limone e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, sapori intensi, piacevole e con buona freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera.

Abbinamento: Zuppe di verdure, Pasta e risotti con verdure e crostacei, Uova



**Parrina Rosso Riserva 2000
Tenuta La Parrina (Italia)**

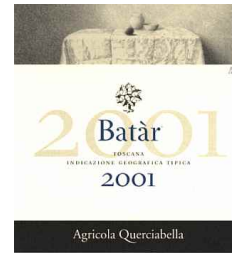
Uvaggio: Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 12,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da buoni aromi di lampone, liquirizia, prugna, violetta, vaniglia e piacevoli accenni di cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Questo vino matura per almeno un anno in barrique seguito da un affinamento in bottiglia.

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



**Batàr 2001
Querciabella (Italia)**

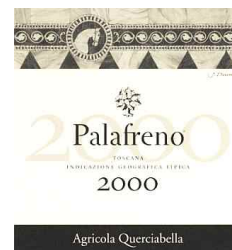
Uvaggio: Chardonnay (65%), Pinot Bianco (35%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, legno tostato e litchi seguite da buoni e intensi aromi di caffè, acacia, ananas, biancospino, mela, miele, pesca, pompelmo e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido, ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, molto gradevole. Il finale è persistente con buoni e intensi ricordi di banana, pompelmo e mela. Un vino ben fatto. Batàr matura per 10 mesi in barrique e per almeno 10 mesi in bottiglia.

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



**Palafreno 2000
Querciabella (Italia)**

Uvaggio: Merlot (55%), Sangiovese (45%)

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo 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 con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da buoni aromi di mora, tabacco, violetta, legno tostato, caramello, liquirizia, vaniglia e accenni di cacao. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, buoni tannini, sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Palafreno matura in barrique per 18 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia per qualche mese.

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



**Motuproprio 1999
Tenimenti Angelini (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo 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 ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, ribes, tostato e accenni di carruba e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Motuproprio matura per 18 mesi in barrique e per 9 mesi in bottiglia.

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



**Trincerone 2000
Tenuta Valdipiatta (Italia)**

Uvaggio: Canaiolo Nero (60%), Merlot (40%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena e violetta seguite da buoni aromi di mirtillo, mora, prugna, ribes, liquirizia, carruba, tabacco e piacevoli accenni di vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Trincerone matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero 2000
Tenuta Valdipiatta (Italia)**

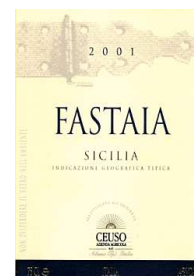
Uvaggio: Prugnolo Gentile

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena e violetta seguite da buoni aromi di lampone, mirtillo, prugna, tabacco, liquirizia, vaniglia, cioccolato, mentolo e piacevoli accenni di cannella e noce moscata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Vigna d'Alfiero matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Fastaia 2001
Ceuso (Italia)**

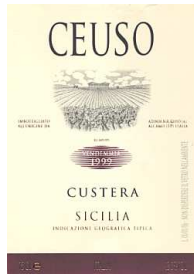
Uvaggio: Nero d'Avola (70%), Cabernet Franc (15%), Merlot (15%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, violetta, liquirizia, vaniglia e accenni di carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Fastaia matura per 6 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia per 4 mesi.

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



**Custeria 1999
Ceuso (Italia)**

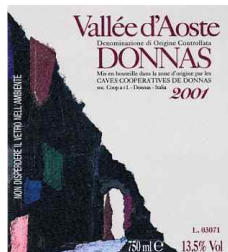
Uvaggio: Nero d'Avola (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (20%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di amarene e prugna seguite da aromi di mirtillo, carruba, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia e piacevoli accenni di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi, corpo pieno, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di mirtillo e amarena. Un vino ben fatto. Custeria matura per 12 mesi in barrique, per 4 mesi in vasche di cemento e per 18 mesi in bottiglia.

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



**Vallée d'Aoste Donnas Napoleone 2001
Caves Cooperatives de Donnas (Italia)**

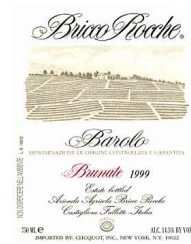
Uvaggio: Nebbiolo (95%), Freisa, Neyret (5%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di mirtillo, prugna, violetta, ciclamino e accenni di vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco caldo e leggermente tannico comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Questo vino matura in barrique per 8-12 mesi, in botte per 8-12 e per 8 mesi in bottiglia.

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



**Barolo Bricco Rocche Brunate 1999
Ceretto (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con buone note di violetta e confettura di ciliegie seguite da buoni e intensi aromi di amarena, confettura di lamponi, confettura di prugne, mirtillo, liquirizia, tabacco, rosa appassita e piacevoli accenni di vaniglia, cacao, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole freschezza. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, lampone e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura in botte.

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



**Moscato d'Asti 2003
I Vignaioli di S. Stefano (Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, buona effervescenza. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con buone note di pesca, litchi e la tipica aromaticità dell'uva seguite da buoni e intensi aromi di banana, melone, pera, ginestra e piacevoli accenni di salvia. In bocca ha un attacco effervescente e piacevolmente dolce comunque equilibrato dalla buona freschezza, sapori intensi, delicato, dolce e molto piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di uva, pesca e litchi. Un vino ben fatto.

Abbinamento: *Dessert alla crema, Pandoro, Panettone, Semifreddi*



Cuvée Imperiale Brut Guido Berlucchi (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (30%), Pinot Bianco (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino chiaro e sfumature di giallo verdolino, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi puliti e gradevoli che si aprono con note di banana e lievito seguite da aromi di ananas, acacia, crosta di pane, litchi e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente comunque equilibrato, sapori intensi, buon corpo, piacevole. Finale di buona persistente con ricordi di pera e ananas. Questo spumante è prodotto con il metodo classico.

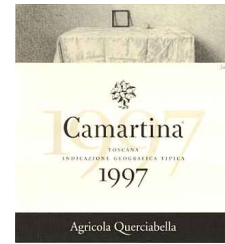
Abbinamento: Antipasti di pesce, Pasta e risotti con pesce, Pesce saltato, Crostacei



Camartina: La Verticale

Abbiamo degustato in verticale tre annate recenti del celebre Camartina di Querciabella. Un vino da sempre ai vertici dell'enologia Italiana, una posizione ampiamente confermata dal risultato della nostra verticale

Fra i grandi vini della Toscana un posto d'onore spetta certamente al Camartina dell'Agricola Querciabella che da molti anni si è collocato ai vertici dell'enologia Italiana. Abbiamo svolto una degustazione verticale di tre annate di questo celebre vino: 1997, 1999 e 2000. Tutti e tre le annate hanno dimostrato un livello di qualità eccellente e grandiose promesse di splendide evoluzioni nel tempo. Ciò che colpisce del Camartina è la sua affidabilità e la sua precisione che si ripete sempre: nonostante le differenze di ogni singola annata, il risultato è sempre un vino di grande classe e con un'elevata personalità che non lascia indifferenti. Splendido il 1997: a distanza di 6 anni, di certo ancora pochi per un vino come questo, mostra ancora una giovinezza invidiabile che lascia ampi spazi per una stupenda maturazione. La stessa considerazione può essere fatta per il 1999, mentre il 2000, il più giovane dei tre, si fa notare per la freschezza dei profumi e dei sapori. Una cosa di cui stare certi è che, come per gli altri due, il 2000 saprà regalare meravigliose emozioni a coloro che avranno la pazienza di aspettare le grandi cose.



Camartina 1997 Querciabella (Italia)

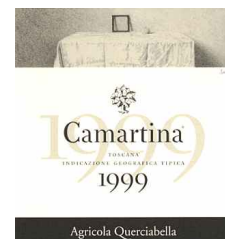
Uvaggio: Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (25%), Merlot, Syrah (5%)

Prezzo: n.d.

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 con note di prugna, viola appassita e amarena seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, liquirizia, tabacco, vaniglia, cannella, cacao, mentolo e piacevoli accenni di cuoio, noce moscata e pepe rosa. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco lievemente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, tannini eleganti. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Camartina matura in barrique per 20 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

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



Camartina 1999 Querciabella (Italia)

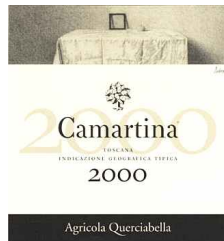
Uvaggio: Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (35%), Merlot, Syrah (5%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e violetta seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, prugna, liquirizia, tabacco, mentolo, caramello, cacao e vaniglia seguiti da piacevoli accenni di cannella e chiodo di garofano. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, tannini eleganti. Il finale è molto persistente con netti e intensi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Camartina matura per 18-20 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Camartina 2000
Querciabella (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (35%), Merlot, Syrah (5%)

Prezzo: € 60,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con buone note di amarena, prugna e violetta seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, mora, tabacco, liquirizia, vaniglia, caramella mou, cacao e piacevoli accenni di mentolo, cannella e pepe rosa. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e netti ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un grande vino. Camartina matura in barrique per 18 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Matteo Correggia

La storia vinicola del Roero è indissolubilmente legata a Matteo Correggia, il giovane vignaiolo che in pochi anni è riuscito a creare vini di assoluta grandezza e a rendere grande la sua terra

In Piemonte, nobile terra da vino, a nord delle celebri Langhe si trova un'interessante zona vinicola che prende il nome di Roero e che negli ultimi anni sta ricevendo crescenti riconoscimenti e successi. Se il Roero è riuscito a diventare una zona vitivinicola di riferimento dell'enologia Italiana, lo deve ad un giovane vignaiolo, ricco di talento e di intuizioni geniali, oltre ad essere convinto delle potenzialità dei vini della sua terra: Matteo Correggia. In poco più di dieci anni Matteo Correggia è riuscito a lasciare una traccia indelebile nella storia dell'enologia Piemontese: i suoi vini, sin dall'inizio della sua attività, hanno riscosso larghi e clamorosi successi ovunque, riscuotendo riconoscimenti e apprezzamenti in ogni luogo. Il fato ha voluto che Matteo Correggia non sia più con noi. Un assurdo e tragico incidente accaduto nel giugno 2001, mentre stava lavorando nella sua vigna, ci ha privato di uno dei più brillanti e geniali produttori di vino. Chi lo ha conosciuto, e

purtroppo noi non abbiamo avuto questo privilegio, lo ricorda come una persona modesta e capace, da tutti definito come un maestro per gli esempi di vita che ha lasciato, non solo come produttore di vino. Non è difficile crederlo perché se è vero che un vino rispecchia la personalità di chi lo produce, i vini di Matteo Correggia sono sempre stati esempi di grandezza e di eccellente qualità.

Gran parte dei terreni che oggi costituiscono l'Azienda Agricola Matteo Correggia sono il frutto dell'eredità del nonno omonimo di Matteo, che nel 1935 divise con i propri fratelli il patrimonio del bisnonno Giovanni Battista. L'azienda agricola fu avviata dal nonno di Matteo Correggia e successivamente dal padre Giovanni, ed era prevalentemente orientata alla policoltura tipica del Roero fino agli anni 1980. La viticoltura è stata da sempre un'attività fondamentale dell'azienda, tuttavia nella cascina si produceva anche frutta, in particolare pesche, e l'attività della cantina era limitata alla lavorazione di una piccola parte dell'uva raccolta nei vigneti. La produzione di vino era, a quei tempi, un'attività destinata al consumo familiare e per pochi amici.

L'improvvisa e prematura scomparsa di Giovanni Correggia, avvenuta nel 1985, fece cadere tutte le responsabilità aziendali sull'allora ventitreenne Matteo che decise di valorizzare ulteriormente la produzione vitivinicola. Due anni dopo Matteo Correggia imbottigliava per la prima volta parte della sua produzione vinicola, dando inizio ad un percorso orientato alla vitivinicoltura di qualità assoluta. Questa scelta portò anche al conseguente abbandono di tutte le altre produzioni agricole dell'azienda. Matteo Correggia modifica l'impronta aziendale puntando tutto sulla produzione vinicola a partire dalla vigna, cercando il migliore equilibrio produttivo, dalla potatura fino al diradamento dei grappoli svolto in estate, e continuando l'opera in cantina grazie all'adozione di attrezzature moderne. L'azienda di Matteo Correggia è passata dagli iniziali 8 ettari agli attuali 20, con una produzione annua di circa centomila bottiglie e otto etichette diverse.

Ma nei sogni di Matteo Correggia c'è anche la decisa volontà di rendere grande il vino del Roero. C'era una cascina abbandonata che si trovava a *Bricco Pecetto*, in mezzo alle *Rocche*, e che attirò l'attenzione di Matteo Correggia, convinto che in quel luogo così carico di storia potesse iniziare la sua ricerca del suo futuro vino del Roero. La storia di quel *bricco* risale addirittura al 1242 e fu proprietà dei Conti Malabaila e dei Roero e successivamente di alcuni anonimi contadini. Matteo Correggia riesce finalmente ad acquistare quel *bricco* e corona il suo sogno di vignaiolo dando inizio a ciò che portò alla creazione di uno dei suoi grandi vini. Decise che quel luogo



La cantina dove maturano i vini di Matteo Correggia

doveva avere un nome e per trovarlo prese spunto dal termine *Pecetto* con cui si indicava quel luogo, un termine dialettale con cui si indicano le *peessere*, cioè il pino silvestre presente ai confini del vigneto. Decise così di chiamarlo *Ròche d'Ampsej*, una forma lessicale tramandata dalla cultura contadina di quel luogo: è il primo passo verso la creazione di un grandissimo vino che porterà lo stesso nome.

Il 13 giugno 2001 un fato crudele ha fatto sì che due giorni dopo la sua famiglia, la sua terra e la sua gente si privassero di Matteo Correggia. La sua opera ha lasciato un segno sulle persone che lo hanno conosciuto, nei suoi vini e nella sua terra. Il suo nome è rimasto nella sua azienda agricola e a memoria dell'umanità. L'asteroide 1984 EQ scoperto il 6 Marzo 1984 da Edward Bowell alla Stazione Osservativa dell'Anderson Mesa nell'osservatorio astronomico Lowell di Flagstaff (Arizona, USA), per opera dell'amico astronomo Vincenzo Zappalà, ha infatti ricevuto il nome di Matteo Correggia consegnandolo così alla memoria del tempo e dell'umanità. Ancora una volta la storia di questa famiglia e della sua opera è stata segnata da un triste destino e, ancora una volta, la determinazione e la volontà di chi era rimasto hanno fatto sì che il cammino non si interrompesse e continuasse nel rispetto di chi li aveva preceduti. Grazie anche al supporto di amici, conoscenti e di coloro che conobbero Matteo Correggia, è oggi sua moglie Ornella che prosegue la preziosissima opera del marito, continuando a realizzare i progetti che Matteo aveva con determinazione e lungimiranza avviato, affiancata da Luca Rostagno, il giovane e bravo tecnico che Matteo aveva voluto nella sua azienda. Ed è in questo spirito che la moglie Ornella gestisce l'azienda, puntando tutto sulla qualità e perché il nome di Matteo Correggia non venga dimenticato, perché i suoi insegnamenti siano ancora vivi nei vini dell'azienda, simboli di eccellenza senza compromessi, realizzazione di capolavori che l'ingegno umano sa trarre dal proprio lavoro.

I vini prodotti dall'azienda sono tutti interessanti e di ottimo livello. Il monumentale Roero *Ròche d'Ampsej*, bandiera dell'azienda, un grande vino prodotto da uve Nebbiolo e maturato per 20-22 mesi in botte, la Barbera d'Alba Marun, maturato in botte per 18-20 mesi, e il Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti, maturato per 18-20 mesi in botte, rappresentano i prodotti di punta dell'azienda Matteo Correggia. Di notevole interesse anche Anthos, un vino secco prodotto con uva Brachetto come suggerito da un'antica tradizione locale, e il Langhe Bianco Matteo Correggia, da uve Sauvignon Blanc maturato in barrique con sapori e aromi intensi e gradevolissimi. L'azienda produce anche un Roero Arneis, dall'omonima e tipica uva bianca della zona, un'ottima Barbera d'Alba e il pregevole Langhe Rosso Le Marne Grigie.



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".



Langhe Bianco Matteo Correggia 2002 Matteo Correggia (Italia)

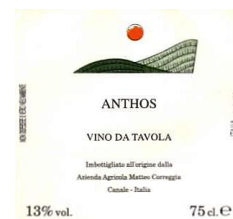
Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 22,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con intensi e piacevoli note di pesca e ananas seguite da buoni e intensi aromi di acacia, banana, sambuco, litchi, mela, nocciola, pera e piacevoli accenni di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole con buona freschezza. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca, pera, ananas e banana. Un vino ben fatto. Parte di questo vino matura in barrique per 9-10 mesi e per circa 10 mesi in bottiglia.

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



Anthos 2002 Matteo Correggia (Italia)

Uvaggio: Brachetto

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosa chiaro, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti in cui si riconoscono chiaramente le note aromatiche dell'uva così come buoni aromi di fragola, rosa, ciliegia, lampone, prugna, pesca e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, tannini non aggressivi, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di fragola, ciliegia e lampone. Anthos è prodotto con uva Brachetto vinificata in rosso.

Abbinamento: Pasta con funghi e tartufo, Carne saltata e speziata, Pesce arrosto e speziato



**Barbera d'Alba 2001
Matteo Correggia (Italia)**

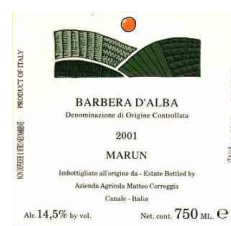
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi puliti, intensi, gradevoli ed eleganti che si aprono con buone note di violetta e amarena seguite da buoni aromi di mirtillo, mora, carruba, prugna, tabacco, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e con una piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 6-7 mesi in botte.

Abbinamento: *Carne arrosto, Stufati, Formaggi stagionati*



**Barbera d'Alba Marun 2001
Matteo Correggia (Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di amarena, prugna e violetta seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, mora, tabacco, legno tostato, vaniglia, liquirizia, eucalipto e buoni accenni di cacao, pepe nero e noce moscata. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e con accenni di piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena, mirtillo e mora. Un grande vino. Questa Barbera matura per 18-20 mesi in botte.

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



**Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti 2001
Matteo Correggia (Italia)**

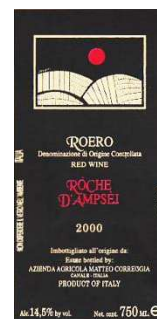
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 22,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e violetta seguite da buoni e intensi aromi di confettura di prugne, mirtillo, liquirizia, timo, tabacco, vaniglia e piacevoli accenni di cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico con una piacevole freschezza e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni e intensi ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Questo Nebbiolo matura per 18-20 mesi in botte.

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



**Roero Roche d'Ampsej 2000
Matteo Correggia (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Semplicemente un grande vino. Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di amarena, prugna e violetta seguite da intensi e buoni aromi di mirtillo, mora, tabacco, timo, liquirizia, mentolo, vaniglia e piacevoli accenni di pepe nero e cannella. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevolmente morbido, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un grande vino. Roche d'Ampsej matura per 20-22 mesi in botte a cui segue un anno di affinamento in bottiglia.

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

Matteo Correggia - Case Sparse Garbinetto, 124 (Via S. Stefano Roero) - 12043 Canale (Cuneo) Tel. 0173 978009 Fax 0173 959849 - **Enologo:** Luca Rostagno - **Anno fondazione:** 1987 - **Produzione:** 100.000 bottiglie - **E-Mail:** matteo@matteocorreggia.com - **WEB:** www.matteocorreggia.com

Giornale di Cantina

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

Livio Felluga riceve l'Onorificenza al Merito Agroalimentare di Slow Food

«Un amore smisurato per la natura e per le viti, la convinzione che la qualità paga - è da cinque generazioni che il vino ci dà il pane, è il suo motto preferito - sono alcuni dei segni distintivi che Livio Felluga ha saputo trasmettere ai propri figli». Questa la motivazione dell'Onorificenza al Merito Agroalimentare con cui Livio Felluga, storico pioniere dell'enologia in Friuli, è stato premiato dalla prestigiosa organizzazione mondiale Slow Food domenica 14 dicembre nella sede dell'Università di Udine dai vertici dell'organizzazione: Gigi Piumatti, presidente di Slow Food Editore, Carlo Petrini, presidente del movimento internazionale e Giulio Colomba, vicepresidente mondiale Slow Food.

«Dentro la bottiglia finiscono il lavoro, la passione, l'impegno del vignaiolo, ma anche le avversità», citando le stesse parole di Livio Felluga, Giulio Colomba ha ricordato come questo grande vignaiolo ha caparbiamente puntato sulla qualità, dimostrando a tanti suoi colleghi ("lui non li chiama mai concorrenti", spiega il vicepresidente Colomba) che la collina, apparentemente povera, può essere una risorsa per chi la lavora, ma anche per tutti coloro che amano la natura. Una serata importante organizzata da Slow Food Friuli in cui sono stati assegnati i nuovi riconoscimenti: le Onorificenze al Merito Agroalimentare, attribuite agli uomini che si sono distinti in questo campo.

«Premiando queste persone si afferma la dignità culturale materiale e si rende omaggio a chi l'ha promossa nel corso della vita lavorativa» hanno spiegato i vertici Slow Food, che hanno colto l'occasione per ricordare la straordinaria vita di Livio Felluga, nato a Isola d'Istria (Impero Austroungarico) il 1 settembre 1914. Se infatti la famiglia Felluga era impegnata da diverse generazioni nella produzione e commercializzazione del vino Istriano, a Livio Felluga si deve il trasferimento dell'attività in Friuli alla fine degli anni Trenta. Intuendo il pregio della produzione collinare, nel 1956 fonda la propria cantina di Cormons e successivamente compera il primo podere di circa 28 ettari nella zona di Rosazzo, nucleo dal quale si espanderà l'azienda fino agli oltre 170 ettari attuali. Sempre nel 1956

procede al primo imbottigliamento con la famosa etichetta della "carta geografica" che ancora oggi distingue gli eccellenti vini Livio Felluga in tutto il mondo.

Il Franciacorta archivia un'altra annata di successi

«In un mercato - quello nazionale del metodo classico a fermentazione naturale in bottiglia - il cui consumo è fermo da anni a circa 16 milioni di bottiglie, il Franciacorta conferma anche quest'anno la sua straordinaria capacità di crescita: con oltre 4 milioni e 700mila bottiglie registra un incremento del nove per cento rispetto al 2002». Nella dichiarazione di Adriano Baffelli, direttore del Consorzio per la tutela del Franciacorta, si percepisce la soddisfazione che si respira nel quartier generale di Erbusco, sede del Consorzio, per i risultati ottenuti nell'ormai trascorso 2003. Risultati che assumono un rilievo ancor più marcato, considerando la difficile fase congiunturale e la difficoltà manifestata da molta parte della produzione vitivinicola Italiana, ancorché pregiata.

Non solo, i risultati del 2003 non appaiono casuali: sono da inquadrare in un trend costante di crescita, che si registra da alcuni anni, a conferma della bontà delle scelte strategiche fondamentali, compiute dai lungimiranti produttori di questo pregiato angolo di terra Bresciana. Baffelli sottolinea un'ulteriore aspetto, ovvero l'inizio di un consumo più distribuito durante i vari mesi dell'anno, e non concentrato principalmente in occasione delle festività natalizie e di San Silvestro. «Segno evidente che il nostro sforzo - sostiene il direttore del Consorzio - di comunicare un consumo a tutto pasto del Franciacorta, genera dei positivi risultati. Sforzo del resto condiviso da tutti i produttori associati, grazie ai quali in centinaia d'occasioni in ogni angolo d'Italia, e pure oltre confine, operatori della ristorazione, appassionati e professionisti del settore enogastronomico, hanno l'opportunità di degustare il nobile prodotto di questo territorio, accompagnato ai più eterogenei piatti delle varie tradizioni culinarie nazionali e straniere».

Più in generale il pubblico, unitamente alla critica, dimostra d'apprezzare sempre più il Franciacorta, il cui processo di lavorazione in bottiglia risulta essere codificato quale più lungo e più rigido di qualsiasi altro al mondo, nell'ambito della stessa tipologia produttiva. Ciò che è definito come metodo Franciacorta richiede un invecchiamento minimo di 25 mesi dalla vendemmia del vino più giovane tra quelli che compongono la cuvée, sino ad un minimo di 37 mesi per le partite millesimate.

EVENTI

Notiziario

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

Emozioni Di... Vini

L'Oltrepò Pavese, lembo di terra incastonato tra le colline ed il Grande Fiume, il Po, per una domenica, 25 Aprile 2004, vi permetterà di conoscere i sapori e gli aromi che si celano dietro i suoi prodotti. Un calice ed una bottiglia, quante e quali sensazioni sa regalare? Accompagnati dall'AGC scoprirete un mondo affascinante, quello del vino, raccontato dalle persone che vedono nascere e maturare questo meraviglioso nettare.

Luogo di partenza per questo viaggio è il Centro ERSAF di Torrazza Coste, già la strada che si percorre per arrivarci, immersa tra campi e vigneti, ci fa assaporare l'aria che si respirerà nel giardino interno, circondato da arcate dove, nei gazebo, si potranno degustare e comprare i prodotti d'eccellenza dell'Oltrepò Pavese. Qui un enologo ed un giornalista enogastronomico faranno le veci del padrone di casa presentandovi il territorio nella Sala Convegni. Ma quale luogo migliore per comprendere i meccanismi di vinificazione se non la cantina? Ed eccoci partire per la seconda tappa del nostro itinerario a bordo di pulmini, che vi permetteranno di ammirare in tutta tranquillità le bellezze di queste colline, con destinazione le Aziende Vinicole annoverate nella nostra associazione. Tra una chiacchierata con il produttore e la visita alle botti non possono mancare, per accompagnare un calice di vino, i prodotti della gastronomia locale più tipica, formaggi e salumi, come aperitivo. Ritornati a Torrazza Coste si potrà seguire una degustazione guidata dove esperti sommelier dell'ONAV guideranno i partecipanti alla scoperta degli abbinamenti cibo/vino più appropriati.

Per i gruppi numerosi, che vorranno spostarsi direttamente in pullman dalle zone di provenienza, sono previsti itinerari turistici studiati appositamente per soddisfare le richieste più esigenti. Il programma prevede dalle ore 09:30 alle ore 19:30 - Mostra Mercato dei Prodotti Tipici di Qualità dell'Oltrepò Pavese nel cortile del Centro ERSAF di Torrazza Coste. Degustazione e vendita prodotti. Ore 10:30 Sala Convegni. I vini dell'Oltrepò Pavese. Quale futuro? Dibattito aperto sulle future potenzialità dei vini oltrepadani sul mercato nazionale ed internazionale. Interverranno giornalisti ed enotecnici. Ore 12:30 e ore 15:30 - Partenza dal Centro ERSAF di Riccagioia di pulmini che porteranno gli ospiti nelle aziende vitivinicole degli Associati, dove, prima una guida enoturistica e successivamente il produttore illustreranno il territorio e il vino dell'Oltrepò Pavese. Ore 15:30 e ore 17:30 - Degustazione guidata da sommelier dell'ONAV alla scoperta degli abbinamenti migliori cibo/vino. Per i gruppi superiori a 30 persone sono previsti itinerari turistici studiati

appositamente per la giornata del 25 aprile che comprendono: arrivo in Oltrepò Pavese per le ore 10:00 ed incontro con una Guida Enoturistica; ore 11:00 visita ad una Cantina. Incontro con il produttore. Aperitivo in Cantina; ore 13:00 Pranzo tipico in Agriturismo; ore 16:30 Visita presso il Centro ERSAF TORRAZZA COSTE la prima edizione di "EMOZIONI DI...Vini" Mostra delle risorse turistiche ed enogastronomiche dell'Oltrepò Pavese; ore 18:30 rientro nei luoghi di Partenza.

Per maggiori informazioni e Prenotazioni: www.gustandocamminando.com - info@gustandocamminando.com - Presidente Fabio Franceschelli Tel. 349 8551861

Medial punta sull'internazionalità

Oltre quaranta tra espositori, buyer internazionali e produttori provenienti da numerose province di tutta la Penisola si daranno appuntamento a Medial, la Mostra specializzata dell'Agroalimentare, giunta alla settima edizione, che si terrà dal 19 al 22 febbraio prossimi alla Fiera del Mediterraneo di Palermo. La rassegna, che si conferma uno degli appuntamenti più prestigiosi per l'enogastronomia del Mediterraneo, quest'anno punta sull'internazionalizzazione ospitando, per la prima volta, sei Paesi esteri che saranno presenti con stand istituzionali e con le loro principali produzioni tipiche. All'interno del padiglione 22, dedicato alle esposizioni internazionali, la Tunisia sarà ospite d'onore con uno stand all'interno del quale saranno presenti produttori ed istituzioni. Durante i quattro giorni della rassegna, aperta sia al pubblico sia agli operatori, è prevista una "Country presentation" delle opportunità di partenariato con la Tunisia e con la Moldavia. Interverranno le più alte cariche istituzionali tunisine, l'ambasciatore e numerosi operatori. Per la Moldavia, invece, è annunciata la presenza, insieme ai rappresentanti delle istituzioni e agli operatori, anche del primo Ministro.

La Romania, attraverso la Camera di Commercio della Regione Olt, sarà presente con operatori ed istituzioni. È prevista una conferenza sul tema delle opportunità di collaborazione industriale e commerciale con il Paese. Operatori francesi intervengono alla rassegna attraverso la Camera di Commercio di Marsiglia mentre la Spagna sarà a Medial con le Fiere di Valencia e di Galizia e un gruppo di produttori. Al programma di workshop, convegni e missioni commerciali parteciperanno 40 buyers internazionali provenienti da Canada, Germania, Austria, Spagna, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Marocco, Giordania ed Emirati Arabi. Gli incontri, rivolti alle piccole e medie imprese, daranno la possibilità di aprire canali di import ed export con il bacino del Mediterraneo. Interverrà anche una delegazione dal Senegal, guidata dal Ministro del Commercio estero Senegalese.

Alla rassegna, che vede il vino e l'olio protagonisti indiscussi con Sicilia Vino 2004 l'applauso del mondo, il focus dedicato alle produzioni enologiche regionali che ospiterà oltre 40 aziende vitivinicole attraverso l'Istituto regionale Vite e Vino, ed il TesOlio di Sicilia, l'esposizione delle più importanti e qualificate aziende produttrici di olio dell'Isola, ci saranno produttori provenienti da numerose regioni Italiane, come il Piemonte, presente per il terzo anno consecutivo, la Toscana, con otto province, il Lazio, le Marche, la Puglia e la Campania.

IL CAVATAPPI

La Cantina Personale

La scelta dei vini per la cantina personale non è sempre semplice.

Molti fattori vanno valutati attentamente prima di procedere all'acquisto delle bottiglie che costituiranno il patrimonio personale di ogni appassionato di vini

Il desiderio e il sogno di ogni appassionato di vini è di possedere un luogo dedicato espressamente alla conservazione dei suoi vini. Purtroppo i luoghi ideali ricolmi di gioiose bottiglie da aprire nelle occasioni speciali, vivono spesso solamente nei sogni e qualche volta è anche un bene che sia così. Questo sogno sarebbe bello da realizzare per il fatto di possedere delle buone bottiglie, consentendo loro di maturare al punto giusto e apprezzarle quindi nel migliore modo possibile. Qualche volta è bene che rimanga un sogno perché spesso si finisce per caricarsi di una quantità eccessiva di bottiglie, che inevitabilmente si rovinano a causa delle poco adatte condizioni di conservazione, o perché si è semplicemente aspettato troppo e il vino ha perso le sue migliori qualità.

La Cantina Ideale

Spesso si sente parlare fra gli appassionati di vino della cosiddetta "cantina ideale", che non rappresenta solamente il luogo e le condizioni migliori per conservare il vino, ma soprattutto i tipi e la quantità di bottiglie da acquistare per la "scorta personale". La cantina ideale, va da sé, è fortemente condizionata da fattori personali, fra questi anche le disponibilità economiche e la propensione di spesa, ma soprattutto dalla disponibilità di un luogo veramente adatto per mantenere le bottiglie in modo opportuno. La maggioranza degli appassionati di vino, purtroppo, non dispone nelle proprie case di luoghi adatti per la conservazione del vino, non tutti hanno il privilegio di possedere un luogo idoneo da destinare esclusivamente a cantina. Per questi motivi la realizzazione della cantina personale non prevede generalmente un numero elevato di bottiglie: il rischio di rovinarle sarebbe elevato.

A meno che non si intenda collezionare bottiglie di vino o acquistare vini con finalità di investimento nella speranza di una futura rivalutazione economica, in mancanza di locali adatti per la conservazione, è opportuno fissare una quantità di scorta minima e fare acquisti quando l'occasione lo suggerisce o la necessità lo impone. In questo senso è preferibile conservare una quantità minima di bottiglie lasciando il "rischio" della conservazione ai negozi specializzati che generalmente dispongono di specifici locali adatti allo stoccaggio delle bottiglie. Va ricordato che la qualità dello stato di una bottiglia di vino venduta in un negozio è spesso condizionata dalla serietà del gestore e dal modo in cui pone cura e attenzione alla conservazione dei vini prima di metterli in vendita. La serietà e l'onestà di un negoziante di vini si misura anche da questi dettagli, pertanto, oltre ad una questione di fiducia, è necessaria un'ottima affidabilità.

Se la finalità del possesso delle bottiglie è unicamente quello della realizzazione di una cantina personale di vini destinati al consumo, è ancora più opportuno e saggio limitare il numero

dei vini. Va ricordato che il numero dei vini che realmente sono adatti all'affinamento in bottiglia per lunghi periodi sono veramente pochi. Questo vale per la quasi totalità dei vini bianchi ma anche per molti vini rossi che invece si credono più adatti all'affinamento. Avere un numero sufficiente e non esagerato di vini, soprattutto di bianchi, assicura un buon ricambio delle bottiglie e la garanzia di apprezzare il vino nel suo momento migliore. Va inoltre ricordato che i produttori immettono nel mercato i propri vini nel momento in cui li ritengono *pronti*, cioè nella loro condizione ottimale di consumo. Ovviamente questo non significa che non siano adatti all'affinamento in bottiglia, o che si sconsiglia l'affinamento di qualunque vino, significa semplicemente che la scelta dei vini da affinare va fatta in modo appropriato e con i vini che realmente sono stati prodotti per questo specifico scopo.

La conservazione del vino fatta con lo scopo di farlo ulteriormente affinare è un argomento non proprio semplice. Prima di tutto va individuato il vino adatto all'affinamento e questo iniziale e fondamentale fattore non è sempre semplice da determinare. Se prendiamo per esempio l'uva Cabernet Sauvignon si può stabilire, con buona approssimazione, che la sua capacità di affinamento è definibile, in media, fra i quattro e i venti anni, un arco di tempo piuttosto ampio. Questo significa che ci sono Cabernet Sauvignon che dopo 4 anni sono già deperiti e altri che dopo 20 anni sono in ottimo stato e possono ulteriormente proseguire il loro viaggio nel tempo. Pertanto un vino prodotto con uve Cabernet Sauvignon non offre sempre una garanzia di conservabilità sicura. Molti sono i fattori che determinano la possibilità di affinamento di un vino, fra questi vanno ricordati la qualità dell'uva e della coltivazione, le condizioni climatiche e ambientali dell'annata e le tecniche di vinificazione. Questi dettagli sono generalmente sconosciuti al consumatore medio, pertanto, a meno che non si conosca esattamente sia quello specifico vino sia le condizioni dell'annata, la conservazione e l'affinamento presentano una certa dose di rischio. In questo senso sarebbe auspicabile che i produttori forniscano indicazioni nelle etichette relativamente alle potenzialità di affinamento dei loro vini. Il mito che il vino migliora con il tempo non sempre corrisponde a verità, spesso il tempo peggiora un vino irrimediabilmente, soprattutto quelli bianchi e anche quei rossi prodotti per un consumo immediato. La con-



Registrare le bottiglie della propria cantina è un'operazione utile

clusione triste è che spesso i consumatori, proprio per seguire questa regola aurea da "veri intenditori", finiscono per bere un vino quando è ormai troppo tardi piuttosto che apprezzarlo quando poteva offrire le sue migliori qualità.

La cantina ideale è realizzata anche tenendo conto delle preferenze personali del suo proprietario. In questo senso è opportuno stabilire le finalità della cantina prima di procedere con gli acquisti. Se la finalità è quella di avere a disposizione dei vini da abbinare ai propri pasti, è bene considerare le preparazioni culinarie tipiche della propria tavola e acquistare vini adatti. Questo significa che, per esempio, se le vostre abitudini alimentari sono prevalentemente costituite da verdure, le occasioni per aprire una bottiglia di vino rosso robusto durante un pasto saranno piuttosto scarse. Ovviamente è bene pensare anche all'acquisto di questo genere di vini perché è probabile che prima o poi, oppure ogni tanto, ci si conceda un pasto più elaborato e ricco e che richieda un vino parimenti ricco. Non da ultimo, la cantina ideale rispecchia fedelmente i gusti del proprietario, a prescindere dalle sue abitudini alimentari, pertanto saranno sempre presenti quei vini che si preferiscono maggiormente e che si consumano abitualmente.

La Gestione della Cantina

Indipendentemente dalla grandezza della cantina e dal numero di bottiglie possedute, è indispensabile provvedere alla sua gestione. Anche se disponete di poche bottiglie, nonostante la cosa possa sembrare superflua, è indispensabile provvedere ad una corretta gestione dei vini acquistati e di quelli consumati. La gestione della cantina non richiede comunque l'impiego di enormi risorse, sarà sufficiente utilizzare un semplice quaderno in cui registrare i movimenti di cantina. A questo scopo l'utilizzo di un programma per computer sarà senz'altro utile: esistono programmi specifici per la gestione della propria cantina che possono essere sia acquistati sia prelevati gratuitamente in Internet. Una semplice applicazione per la gestione della vostra cantina può anche essere realizzata mediante un foglio di calcolo opportunamente personalizzato.

Sarà opportuno registrare il nome del vino e del produttore, l'annata, la data di carico in cantina, la posizione nella cantina e il potenziale periodo di affinamento. Altre informazioni utili sono il luogo di acquisto e il prezzo, la data di scarico, gradazione alcolica ed eventuali commenti relativi al vino. Con il tempo il vostro registro di cantina vi consentirà di mantenere una preziosa fonte di informazioni sui vostri consumi e sull'economia, l'andamento dei prezzi dei vini di maggiore consumo e, non da ultimo, vi consentirà di individuare le bottiglie che sono prossime al decadimento o che hanno raggiunto il periodo migliore di apprezzabilità. Il registro di cantina dovrà essere aggiornato ogni volta che si acquistano o si consumano i vini e quando si provvede a cambiare posizione alle bottiglie: dovrà quindi rispecchiare fedelmente la condizione attuale e storica della vostra cantina. Anche se la compilazione di un registro di cantina può sembrare esagerata o superflua, con il tempo la sua utilità sarà certamente apprezzabile e ripagherà certamente il tempo dei pochi minuti impiegati per annotare i singoli movimenti.

L'Acquisto dei Vini

Non appena si è scelto un luogo della propria abitazione per la conservazione dei vini, oppure si è deciso per l'uso di un frigo-cantina, non rimane che iniziare a riempire le varie posizioni con delle bottiglie di vino. La cantina personale rappresenta sia le preferenze del proprietario, sia le sue attitudini e abitudini ad offrire vino ai suoi ospiti o ai suoi amici. Prima di iniziare ad acquistare le bottiglie di vino per la propria e nuova cantina, è bene stabilire una quantità di denaro da destinare all'approvvigionamento iniziale e scegliere sia la quantità sia la qualità dei vini da acquistare. Soprattutto all'inizio - un suggerimento particolare per i neofiti - è probabile che ci si lasci prendere dall'entusiasmo e dall'euforia e si finisca per spendere molto più di quello che si credeva: questo è qualcosa che con l'acquisto di certi vini può accadere piuttosto facilmente.

Nella vostra dotazione iniziale è bene anche farsi consigliare da chi ha maggiore esperienza, in questo senso i consigli di un enotecario onesto ed esperto risulteranno certamente utili. Cercate di distribuire la disponibilità economica destinata alla vostra cantina all'acquisto di tipologie di vini assortite in modo da disporre del vino giusto al momento giusto. Per esempio se la vostra preferenza è orientata ai vini bianchi, questi saranno certamente i più presenti per quantità nella vostra cantina, tuttavia sarà opportuno anche l'acquisto di altri tipi di vino. Una buona cantina si misura anche dalla sua flessibilità e versatilità. Cercate di dividere idealmente la vostra cantina per tipologie facendo attenzione che per ognuna di queste si sia provveduto ad acquistare almeno uno o due vini. Una buona suddivisione per tipologie potrebbe essere la seguente: spumanti, vini bianchi leggeri, vini bianchi strutturati, vini rosati, vini rossi giovani, vini rossi maturi, vini dolci e fortificati.

Queste categorie possono essere ulteriormente suddivise in accordo alla quantità di vini che si intendono acquistare. Per esempio la categoria dei spumanti può essere divisa in spumanti metodo Charmat e spumanti metodo classico, così come i vini rossi maturi possono essere divisi in rossi corposi, rossi robusti e rossi da affinare. Se la cantina che state realizzando è anche la vostra prima cantina di appassionato del vino, non è comunque saggio acquistare una quantità elevata di bottiglie. Innanzitutto è bene mettere alla prova l'idoneità dei luoghi destinati alla conservazione del vino e, non da ultimo, la vostra personale capacità di cantiniere. Per questo motivo è consigliabile non superare le 40 bottiglie per la vostra prima cantina: questo vi farà inoltre comprendere l'esatta misura dei vostri consumi effettivi. Se la vostra cantina è particolarmente adatta alla conservazione del vino, potete senz'altro pensare all'acquisto di vini pregiati e destinati all'affinamento in bottiglia. Tuttavia questa è una decisione che è opportuno prendere quando si è sicuri delle effettive possibilità di conservazione della cantina e, non da ultimo, dalla misura della vostra passione per la bevanda di Bacco.

Creare una propria cantina, oltre ad assicurare una discreta disponibilità di vini da consumare nelle migliori occasioni, consente di accrescere la propria cultura enologica. Idealmente ogni vino presenta delle caratteristiche proprie e spesso irripetibili, parla dei luoghi da cui proviene e delle persone che lo hanno prodotto. Idealmente conoscere il vino è, in un certo senso, conoscere le culture dei luoghi del mondo. Il bicchiere può essere quindi il testimone dei profumi e dei sapori di un

luogo e della sua terra, un racconto che va ascoltato con attenzione. La cantina personale conserva quindi le memorie e i colori dei luoghi del mondo che si vogliono scoprire: un viaggio che viene percorso all'apertura di ogni bottiglia e ogni vino e ogni bottiglia hanno una storia unica da raccontare. Avere una buona cantina e saperla gestire bene significa anche rispettare il vino che conserva e quindi anche se stessi. Se si rispettano i vini che si conservano nella propria cantina significa anche conoscere il giusto modo per apprezzare il vino: un piacere fatto di momenti speciali e irripetibili, qualcosa di cui non è mai saggio abusare.

NON SOLO VINO

Il Pomodoro

Il celebre ortaggio originario dell'America del Sud è oggi un ingrediente indispensabile delle cucine di ogni paese in cui è conosciuto ed è un concentrato di buona salute

La Pianta

Il pomodoro è una pianta orticola appartenente alla famiglia delle Solanacee (*Solanum Lycopersicum*). In Italia il nome pomodoro lo troviamo per la prima volta nel famoso "Herbarius" di Pietro Mattioli. L'etimologia del nome riconduce al latino *pomum aureus* (mela o pomo d'oro). Diversamente nelle altre lingue, come ad esempio l'Inglese, tomato è da ricollegarsi all'etimologia della versione Azteca *Xitotomate* o *Nahuatl Tomatl* (origine Messicana).

La pianta raggiunge a volte l'altezza di due metri ma non avendo un fusto abbastanza resistente ha bisogno di appositi sostegni. Le foglie si presentano lunghe con un lembo profondamente inciso e la radice fittonante è provvista di numerose radici laterali. I fiori si presentano a grappoli distribuiti lungo il fusto e le sue ramificazioni. La pianta è estremamente adattabile, essendo diffusa in quasi tutto il pianeta, tuttavia predilige terreni di medio impasto, ben drenati, freschi e profondi, una temperatura di germinazione minima di 12-13°C e una temperatura di 22-25°C per svilupparsi e produrre frutti. Il pomodoro non sopporta la siccità, ha bisogno di molta acqua che nei periodi di carenze idriche deve essere fornita artificialmente. I frutti del pomodoro sono chiamati anch'essi pomodori, sono delle bacche verdi o rosse di dimensioni e forme diverse secondo la varietà; la polpa, dal sapore dolce ed acidulo, è ricca di vitamine.

Le varietà più diffuse sono, per i pomodori costoluti: Marmande, Pantano, Samar, San Pietro e Costoluto Fiorentino; per i tondi lisci: Montecarlo, Money Maker, Sunrise e Ace; per i pomodori allungati: San Marzano, Napoli VF, Maremma e Romarzano. I principali nemici del pomodoro sono la dorifora e i nematoidi della patata, che colpiscono e danneggiano le radici della pianta, e gli afidi, che colpiscono i tessuti deformando le foglie. Il pomodoro vanta una produzione mondiale di oltre cinquanta milioni di tonnellate. I maggiori produttori sono, in ordine: Stati Uniti d'America, Russia, Italia, Cina e Turchia.

Origini e Storia del Pomodoro

L'origine della pianta del pomodoro sembra essere l'America del Sud, in particolare Cile ed Ecuador, dove vive come pianta selvatica per effetto del clima tropicale e riesce a dare frutti durante tutto l'anno, mentre nelle regioni Europee, se coltivata all'aperto, ha un ciclo stagionale limitato al periodo estivo. Da qui in seguito si diffuse anche in America Centrale e a farla conoscere in Europa furono gli Spagnoli nel XVI secolo. La coltivazione della pianta del pomodoro era già diffusa in età precolombiana e venivano utilizzate solo come piante ornamentali. Come noi oggi usiamo i fiori, quelle piante che oggi troviamo negli orti una volta si trovavano nei giardini. La scelta non fu condizionata dalla sua particolare bellezza: il pomodoro veniva considerato una pianta velenosa a causa del suo alto contenuto di solanina, sostanza considerata a quell'epoca dannosa per l'uomo, pertanto inutilizzata in cucina. Già nel 1544 l'erborista Italiano Pietro Mattioli classificò la pianta del pomodoro fra le specie velenose.

Non è chiaro in quale luogo ed in quale periodo il pomodoro da pianta ornamentale e velenosa, circondata da leggende popolari, improvvisamente sia diventata per gli Europei pianta commestibile. Da notare che nemmeno gli abitanti dell'America del Sud mangiavano i frutti della pianta. Anche gli Europei l'hanno conosciuta come pianta ornamentale e così l'hanno utilizzata nei primi anni. In Francia era consuetudine, da parte degli uomini, di fare omaggio di una piantina di pomodoro alle dame, come gesto d'amore. Dall'Europa, o forse più precisamente dalla Spagna, la pianta del pomodoro approdò in Marocco, trovando un clima ideale, e da lì si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo.

L'utilizzo del frutto come vegetale commestibile sembra risalire al periodo del 1500: lo stesso Mattioli riporta di aver sentito dire che in alcune regioni d'Italia il frutto veniva consumato fritto nell'olio. In Europa meridionale, così come in Boemia e in Inghilterra, dal XVII secolo comincia ad essere usato consumato fresco e per la preparazione di salse. In Europa settentrionale il pomodoro, come alimento, incontrò numerose difficoltà, forse dovute alla presenza di altre piante selvatiche che con il loro alto contenuto di alcaloidi non erano adatte al consumo alimentare.

Nel 1820, con lo scopo di sfatare la famosa diceria, Robert Gibbon Johnson mangiò un pomodoro davanti ad una folla attonita facendo così crollare l'ormai radicata convinzione che il pomodoro fosse una pianta velenosa. L'avanzata del pomodoro come alimento non si arrestò, si diffuse ulteriormente e Livingstone fu il primo a stabilire i principi della selezione delle varietà. Qualche tempo dopo, nei testi di botanica, cominciarono ad apparire le varietà di pomodoro. Fra le persone che contribuirono maggiormente alla diffusione ed alla comprensione circa il modo di usare quest'alimento va ricordato Lazzaro Spallanzani, che per primo, nel 1762, riuscì a scoprire che un estratto di carne fatto bollire e mantenuto in un contenitore chiuso non si altera.

Nel 1773, nell'opera di Vincenzo Corrado "Il cuoco galante", si leggeva: «Per servirli bisogna prima rotolarli su le braccia, per poco, metterli nell'acqua bollente per toglierli la pelle. Se li tolgono i semi o dividendoli per metà, o pure facendoli una buca». Nel 1809 Nicolas Appert, un cuoco Francese, pubblicò un libro intitolato "L'art de conserver les substan-



Pomodori: preziosi frutti della natura, principi della cucina

ces alimentaires d'origine animale et végétale pour plusieurs années" (l'arte di conservare le sostanze alimentari d'origine animale e vegetale per diversi anni). Mentre in Francia il pomodoro veniva consumato principalmente nella corte reale, in Italia si diffuse rapidamente nelle cucine della gente comune.

Un anno dopo, nel 1810, l'Inglese Peter Durand brevettò la scatola di stagno che in seguito venne utilizzata sia da Bryan Donkin sia dall'Americano Woodhull Crosby che nel 1847 mise in commercio le prime scatole di pomodori conservati. Intanto in Italia, nel 1839, Ippolito Cavalcanti nella sua opera "Cucina teorico - pratica", descrive la salsa di pomodoro come condimento ideale per la pasta di grano duro. La produzione a livello industriale di pomodori conservati è probabilmente dovuta al Piemontese Francesco Cirio verso la fine del XIX secolo. Da questo momento cominciano a nascere i primi derivati. Nel 1888 il cavaliere Brandino Vignali iniziò la produzione a livello industriale dell'estratto di pomodoro. Quasi contemporaneamente nella provincia di Salerno viene studiata e sviluppata la tecnica per produrre i pomodori pelati, tecnica utilizzata con i pomodori dalla forma allungata coltivati alle pendici del Vesuvio. Praticamente dominante nella cucina napoletana, largamente diffuso nella cucina Italiana ed in tutto il mondo per le sue proprietà, le sue caratteristiche organolettiche hanno tuttavia ritardato notevolmente il suo ingresso fra i vegetali commestibili. Fu certamente geniale l'abbinamento della salsa di pomodoro con la pizza, che fece e continuerà a far felici i palati degli estimatori di questo alimento della tradizione gastronomica Napoletana.

Nel continente Americano, sia nel Sud, patria del pomodoro, sia nel Nord, la diffusione della pianta come alimento incontrò notevoli difficoltà. Sembra che alcuni rivali di Abraham Lincoln convinsero il cuoco della Casa Bianca ad usare il pomodoro per preparare alcune pietanze al fine di avvelenarlo. Naturalmente la congiura fu rivelata contribuendo alla diffusione del pomodoro, poiché non solo eliminò ogni timore di tossicità, ma addirittura Lincoln ne divenne un consumatore entusiasta.

Non mancano credenze stravaganti e leggende legate alle proprietà del pomodoro. Nel '500 e nel '600 venivano attribuiti al pomodoro poteri afrodisiaci ed eccitanti, per questo veniva utilizzato in pozioni e filtri magici dagli alchimisti dell'epoca.

Questo spiega il motivo dei tanti nomi attribuiti in passato a questa pianta nelle varie lingue: in Inglese "love apple", in Francese "pomme d'amour", in Tedesco "Libesapfel", in Italiano "pomo d'oro", tutte definizioni che ricordano l'amore. Ad eccezione dell'Italiano, le vecchie espressioni sono state sostituite dalla derivazione Azteca "tomatl". Tuttavia l'origine del nome risale ad un errore, ovvero ad un malinteso, infatti la pianta importata dagli Spagnoli in Europa veniva chiamata dagli Aztechi "xitomatl", il cui significato è "grande tomatl". Il tomatl era in realtà un'altra pianta, simile al pomodoro ma più piccola e con i frutti di colore giallo verde. Questa pianta, oggi conosciuta come *tomatillo*, viene ancora impiegata nella cucina tradizionale dell'America Centrale. Gli Spagnoli chiamavano entrambe *tomate* e questo diede origine all'errore.

Proprietà

Il pomodoro è un concentrato di buona salute: ha un'azione rinfrescante, aperitiva, astringente, dissetante, diuretica e digestiva, soprattutto nei confronti degli amidi. Il pomodoro è ricco di elementi nutritivi: vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina C, vitamina E, vitamina K e vitamina PP, oltre a fosforo, ferro, calcio, boro, potassio, manganese, magnesio, iodio, rame, zinco, sodio, zolfo, acido citrico, acido malico, zuccheri, biotina, niacina, acido folico e provitamina A.

Inoltre è ricco di carotenoidi, potenti antiossidanti capaci di catturare i radicali liberi e quindi proteggere le cellule. I pomodori sono molto adatti a chi fa attività sportiva poiché sono ricchi di potassio utile per la prevenzione dei crampi muscolari. Mediamente 100 grammi di pomodoro fresco contengono il 93% di acqua, il 3% di carboidrati, lo 0,2% di grassi, l'1% di proteine e l'1,8% di fibre. L'apporto energetico è di 100 kJ (circa 20 Kcal). È importante rilevare che i grassi e le proteine sono presenti nei semi, cioè in quella parte che generalmente non è impiegata per l'alimentazione umana. È adatto a chi deve sostenere una dieta ipocalorica poiché contiene pochissime calorie. Nonostante il pomodoro abbia molte proprietà, non è adatto a tutti, in particolare a quelle persone che hanno problemi di intolleranza alimentare o allergie. L'istamina contenuta nel frutto è una delle principali sostanze scatenanti. I pomodori verdi contengono solanina, una sostanza tossica e irritante che può provocare mal di testa.

Grazie all'acido malico, all'acido arabico e all'acido lattico, il pomodoro favorisce la digestione. Le foglie di pomodoro tritate ed applicate sulla pelle vengono utilizzate come rimedio per le punture di insetti. Probabilmente queste proprietà sono da collegare all'alfa-tomatina, contenuta esclusivamente nella parte verde della pianta, un alcaloide che presenta qualità antibiotiche, insetticida, insettifughe, fungicide e antibatteriche. Sembra essere un ottimo rimedio per combattere l'inappetenza, l'azotemia elevata, l'arteriosclerosi e contro diversi disturbi gastrici e intestinali. Tutte queste proprietà nutrizionali sono riferite al pomodoro consumato crudo, fresco e ben maturo. Sembra che alcuni scienziati Inglesi stiano sperimentando di modificare geneticamente delle piante di pomodoro inserendo un gene di una petunia, una pianta erbacea tropicale Americana sempre del genere Solanacee, per arricchire il frutto di flavonoidi, sostanze benefiche per il cuore e per la prevenzione dei tumori.

Qualche Informazione in Più

Generalmente in cucina il pomodoro viene utilizzato come una verdura, ma in alcune parti del mondo viene utilizzato come un frutto alla stregua di mele, pere o banane. Le varietà di pomodoro da insalata presentano un frutto generalmente tondo che può essere costoluto o liscio. Alle varietà classiche si preferiscono sempre di più gli ibridi perché hanno una resa maggiore in termini sia di dimensioni sia di velocità di accrescimento, una migliore stabilità produttiva ed una maggior resistenza alle malattie.

I pomodori da salsa presentano un colore rosso verde a seconda del grado di maturazione, la consistenza della polpa deve essere buona. La pezzatura è generalmente medio-grande per la maggior parte delle varietà, fanno eccezione i pomodori tipo "ciliegia". La polpa deve essere spessa e soda, non acidula. Il periodo di commercializzazione copre tutto l'anno e i pomodori da insalata possono essere conservati fino a dieci giorni ad una temperatura di 1-2°C e un'umidità relativa pari all'85-90%. Mentre per le varietà da salsa la buccia si presenta di un bel colore rosso intenso, la polpa si presenta con una colorazione rosa, dalla consistenza soda e dal sapore non acidulo. A temperatura di 1 o 2 gradi e un'umidità relativa pari all'85-90% si possono anch'essi conservare per dieci giorni.

Il "pomodoro di Pachino" è il primo pomodoro IGP. I consumatori possono riconoscere questo prodotto grazie al logo raffigurante la Sicilia con un cerchio nella punta estrema, dove è collocata la zona di produzione, all'interno di un rombo dagli angoli tondeggianti di colore verde scuro. Le prime coltivazioni risalgono al 1925 lungo la fascia costiera della Sicilia, irrigati con acqua proveniente da pozzi freatici. La particolare zona è caratterizzata da temperature climatiche alte, da un'elevata irradiazione solare, dalla vicinanza con il mare che mitiga il clima e previene le gelate notturne primaverili. Tutti questi fattori, uniti alla particolare acqua utilizzata per l'irrigazione, fanno del "pomodoro di Pachino" un prodotto unico, dalle peculiari qualità organolettiche. I produttori devono iscrivere i terreni in un apposito registro da presentare annualmente all'organismo di controllo per poter garantire la rintracciabilità del prodotto. Perfino le strutture di confezionamento del prodotto sono sottoposte a controllo ed annotate in appositi elenchi.

Generalmente i pomodori freschi si possono conservare in frigo per tre o quattro giorni, ma possono anche essere surgelati - ridotti in pezzetti oppure in salsa - e conservati in frigo anche fino a nove mesi. Prima della cottura è bene privarli dei semi e sbucciarli immergendoli per trenta secondi in acqua bollente.

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	➤	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
2	▲	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
3	➤	Margaux 2000, Ségla (Francia)
4	▲	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
5	➤	Syrah Winemaker's Lot Vic 3, Concha y Toro (Cile)
6	▲	Maseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia (Italia)
7	▲	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio (Italia)
8	➤	Barolo Brunate 1999, Enzo Boglietti (Italia)
9	➤	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
10	▲	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin (Italia)
11	☆	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
12	▲	Sauvignon Blanc Reserve Marlborough 2002, Kaituna Hills (Nuova Zelanda)
13	☆	Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
14	☆	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
15	☆	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)

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