

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 82, Febbraio 2010

## Ritorno all'Autoctono

Il vino non è solamente una bevanda. Il vino è un complesso fenomeno elitario e di mercato che va ben oltre la semplice definizione di bevanda. Segue le mode e le tendenze, non solo quelle relative al gusto, ma anche quelle suggerite dal semplice opportunismo, commerciale, ovviamente. Tutti ricorderanno, per esempio, la moda, per meglio dire, le mode, imperanti negli anni 1990, risultato dei decenni precedenti: un vino diventava magicamente importante e di qualità non appena in etichetta facevano bella mostra di sé i nomi delle solite uve francesi e la *magica* barrique. La barrique, poi, ha dato anche origine - suo malgrado - all'orribile termine "barriccato", ampiamente abusato dai sedicenti esperti o presunti tali: un vino barriccato era - o forse lo è ancora? - un vino di qualità sovrappiù e inopinabile. Il vino poteva essere fatto con metodi discutibili, in termini di qualità, ma se solo era fatto fermentare o maturare in barrique, diventava un grande vino, qualcosa che autorizzava perfino deprecabili speculazioni. Lo stesso si può dire quando il vino era prodotto con Chardonnay, Merlot o Cabernet Sauvignon - tre grandi uve, sicuramente - ma da sole e senza criteri di qualità, non bastano a fare grande un vino.

Gli effetti di questa moda sono stati comunque deleteri. In tutte le regioni d'Italia - ognuna ricca e forte del proprio patrimonio ampelografico unico - si è proceduto con l'espanto delle varietà locali per fare posto alle nuove varietà internazionali e alle magie che queste promettevano una volta imbottigliate. Poi qualcuno ha cominciato a dubitare di tutta questa magia e ha cominciato a capire che la grandezza dei vini francesi non era solo merito delle loro uve, ma anche - e soprattutto - di quello che si faceva in vigna e poi in cantina, oltre che valorizzare il territorio, ovviamente. L'uva, per quanto importante, sembrava non essere così fondamentale per i francesi. Non a caso, in Francia i nomi delle uve raramente vengono riportati nell'etichetta; piuttosto, fa bella mostra di sé il nome del luogo di provenienza, del vigneto, della piccola frazione di territorio. Dopo un lungo periodo di dominio delle uve internazionali, in Italia la moda sta cambiando con il ritorno all'autoctono, alle uve da sempre presenti nel nostro paese. Oggi se un appassionato di vino parla di Merlot e di Chardonnay non è considerato esperto, lo è solamente se parla - e possibilmente, conosce - le

varietà autoctone di ogni regione, comprese quelle più oscure e sconosciute.

Oggi che in Italia si è finalmente compreso - da anni, in verità - il ricco e immenso patrimonio ampelografico del nostro paese, si sta verificando un nuovo ritorno all'autoctono: quello dei lieviti. La tecnologia enologica, senza ombra di dubbio, ha vissuto uno sviluppo intenso e fondamentale negli ultimi 150 anni - come non mai in tutta la millenaria storia del vino - quando il grande scienziato francese Louis Pasteur scoprì per primo il *segreto* della fermentazione, evento fondamentale per la produzione di vino, identificando i microscopici organismi responsabili di questo fenomeno: i lieviti. Da quel momento gli studi e le ricerche condotte su questi preziosi microorganismi sono stati importantissimi e fondamentali, fino a classificarne le specie e il comportamento durante la fermentazione. Queste importanti ricerche hanno consentito la selezione dei lieviti più efficienti per la produzione di vino, tanto da renderli facilmente reperibili sul mercato e quindi utilizzabili da chiunque decida di produrre la bevanda di Bacco, dal produttore casalingo a quello industriale.

Com'è noto, la fermentazione non consiste unicamente della trasformazione degli zuccheri in alcol e in altri sottoprodotti: questo processo influisce notevolmente sulla formazione degli aromi di un vino. Questo significa che, utilizzando lo stesso tipo di lievito, gli aromi che ritroveremo nel calice tenderanno ad essere simili a quelli di tanti altri vini, proprio a causa dell'impronta conferita dal lievito. Va inoltre detto che i lieviti sono naturalmente presenti nell'aria oltre che nella buccia dell'uva. Quando l'uva viene pigiata, i lieviti entrano in contatto con il succo, iniziando quindi la fermentazione. Non tutti i lieviti sono uguali e alcuni di essi hanno un'attività così forte e intensa tanto da sopraffare le altre specie, compresi quelli che naturalmente si trovano in ogni territorio. Questo è in effetti quello che accade utilizzando i lieviti selezionati: si conferisce al vino determinate qualità organolettiche eliminando - di fatto - l'azione dei lieviti autoctoni, quelli che naturalmente si trovano sulla buccia dell'uva. Sono in molti a ritenere che il lievito selezionato contribuisca a cambiare le condizioni ambientali naturalmente offerte dal luogo di produzione, ricono-

### Sommario

Ritorno all'Autoctono . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Verdicchio e Albana Passito a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Parade . . . . .	9

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

scendo - di fatto e giustamente - al lievito autoctono un ruolo importante per la definizione del cosiddetto *terroir*.

Poiché il lievito contribuisce in modo sostanziale alla creazione degli aromi di un vino, oltre a contribuire al suo carattere *autoctono*, oggi sono molte le cantine che rinunciano all'uso dei lieviti selezionati favorendo quindi l'attività di quelli autoctoni presenti nel territorio. Inoltre, molte cantine hanno attivato interessanti collaborazioni con istituti di ricerca e università proprio con lo scopo di studiare la popolazione dei lieviti autoctoni presenti nelle proprie tenute e cantine, così da identificarne le specie e favorire lo sviluppo di quelli più caratteristici ai fini della fermentazione. Queste ricerche rivaluteranno non solo il patrimonio dei lieviti autoctoni di ogni zona, ma anche il carattere e il *terroir*, così da produrre vini con una maggiore personalità e con caratteristiche organolettiche più diverse fra loro. L'opera dei lieviti selezionati - per quanto importante - ha contribuito alla creazione di vini tutti simili e tutti uguali: con l'impiego dei lieviti autoctoni si metteranno in risalto differenze maggiori fra vini prodotti con le stesse varietà di uve anche in territori limitrofi.

La tendenza di ricorrere sempre più ai lieviti autoctoni arricchirà certamente l'esperienza sensoriale dell'assaggio, contribuendo alla creazione di vini veramente diversi, restituendo un ulteriore elemento di tipicità e qualità. L'impiego dei lieviti autoctoni non si deve comunque considerare come un fattore di qualità; piuttosto è un fattore caratterizzante, alla stregua di ogni altro componente o strumento utilizzato in enologia. In questo senso, è bene non cadere nuovamente nell'illusione regalata dalla barrique o dalle uve internazionali: sarebbe un errore considerare un vino prodotto con lieviti autoctoni superiore a uno prodotto con lieviti selezionati. In altre parole, non è lo strumento o la tecnica a produrre un buon risultato, piuttosto, dipende da come questi sono utilizzati. Il ritorno al lievito autoctono è comunque qualcosa che si deve accogliere con favore, un ulteriore passo per allontanare il vino da quella omologazione che negli ultimi anni sembrava essere l'unica strada possibile. Troppi vini, infatti, sembravano così simili a tanti altri. Il lievito autoctono non promette comunque risultati eclatanti, sicuramente contribuirà ad arricchire il vino con piccole e grandi, ma comunque significative, differenze e caratteristiche. Infine, dipende anche dal mercato, poiché è in questa fase che si decide cosa produrre. Se un vino prodotto con lieviti autoctoni non riscuote i favori del mercato, c'è da giurarci, i produttori torneranno ai lieviti selezionati. Così va il mondo.



## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
**Antonello Biancalana**

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2010 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

GUSTO DIVINO

## Verdicchio e Albana Passito a Confronto

Il Verdicchio e l'Albana sono conosciuti per i loro vini bianchi da tavola, tuttavia con queste uve si producono vini dolci e passiti molto interessanti

I vini dolci e passiti hanno da sempre suscitato un interesse particolare in tutti gli appassionati di vino. I vini dolci e passiti sono infatti considerati preziosi e pregiati, non solo per i prezzi ai quali sono generalmente venduti - più alti rispetto alla media dei vini da tavola - ma anche e soprattutto per la ricchezza organolettica che esprimono nel calice. La produzione dei vini dolci e passiti riguarda prevalentemente le uve a bacca bianca, mentre i vini dolci prodotti con uve rosse rappresentano una quota marginale, seppure prestigiosa e importante. Vini difficili da produrre, non solo per la poca quantità di succo che si ottiene dalle uve, ma anche per le difficoltà che si incontrano durante la produzione, dalla vigna alla bottiglia. Molte sono le uve a bacca bianca utilizzate in Italia per la produzione di vini dolci e passiti, fra queste, ne abbiamo scelte due, le principali rappresentanti nelle rispettive regioni: l'Albana in Emilia Romagna e il Verdicchio nelle Marche.

### Albana di Romagna Passito

L'Albana è l'uva a bacca bianca più conosciuta e celebre dell'Emilia Romagna e dalla quale si producono vini secchi e spumanti oltre a vini dolci e passiti. L'Albana è prevalentemente diffusa nelle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna e i vini prodotti in queste zone rientrano nella categoria a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) - ma solo nelle versioni secco e dolce - ed è identificata come "Albana di Romagna". La versione spumante è invece riconosciuta come DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e prende il nome di "Romagna Albana Spumante". Va ricordato che l'Albana di Romagna, nei suoi due stili secco e dolce-



L'Albana di Romagna Passito e il Verdicchio Passito della nostra degustazione comparativa

passito, è l'unico vino della regione ad essere riconosciuto come DOCG. Lo stile "secco" è quello maggiormente prodotto e diffuso, mentre la versione "passito" è quella meno diffusa. La versione "passito" non deve essere confusa con gli altri due stili "amabile" e "dolce", poiché prodotti con criteri diversi e contenenti residui zuccherini diversi.

L'Albana di Romagna Passito - il vino che analizzeremo in questa degustazione comparativa - deve essere prodotto, in accordo al disciplinare, con Albana in purezza e deve avere un contenuto zuccherino, dopo l'appassimento delle uve, non inferiore a 284 grammi per litro, con una resa delle uve in vino non superiore al 50%. L'appassimento delle uve è consentito sia in pianta - pratica che può anche favorire l'attacco della muffa nobile - sia in graticci e il mosto ottenuto dalle uve può essere vinificato e maturato in botti di legno. L'Albana di Romagna Passito è prodotto anche nello stile "riserva" e in questo caso la gradazione di zuccheri del mosto non può essere inferiore a 400 grammi per litro. Nonostante il disciplinare preveda la maturazione in botti di legno, questo contenitore non sempre è utilizzato per la produzione dell'Albana di Romagna Passito, tuttavia questa scelta risulta essere la più frequente.

## Verdicchio Passito

Il Verdicchio è una delle uva a bacca bianca più celebri e versatili della Marche e d'Italia. La diffusione di quest'uva è principalmente limitata alle Marche e in particolare nelle zone di Jesi e Matelica, tuttavia è presente, marginalmente, in altre regioni del centro Italia. Il Verdicchio è stata una delle uve protagoniste del rilancio dell'enologia italiana, poiché è stato uno dei primi vini bianchi ad essere commercializzato in bottiglia associando indissolubilmente l'uva al suo territorio e alla sua caratteristica bottiglia ad "anfora". Il Verdicchio ha percorso una lunga strada ricca di successi, dimostrando nel tempo - grazie anche al lavoro dei produttori - una versatilità enologica come poche altre uve bianche d'Italia. Oggi, con il Verdicchio, si producono infatti diversi stili di vino, dallo spumante al vino secco, fino a vini passiti, spesso con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*, la celebre muffa nobile.

Fra i diversi stili prodotti con l'uva Verdicchio, nella nostra degustazione comparativa analizzeremo quello passito, in particolare, prodotto con uve attaccate dalla muffa nobile. Nelle Marche il Verdicchio è parte di diversi vini bianchi a Denominazione d'Origine Controllata, tuttavia è conosciuto per le sue due versioni in purezza più celebri: il Verdicchio dei Castelli di Jesi e il Verdicchio di Matelica. In entrambe le denominazioni è previsto lo stile *passito*, prodotto con uve lasciate appassire subito dopo il raccolto. La produzione di questo vino prevede generalmente la maturazione in contenitori di legno - botti e barrique - una scelta che alcuni produttori impiegano anche per la fermentazione. Grazie alle caratteristiche organolettiche del Verdicchio, questi vini, oltre ad avere una struttura piuttosto elevata, sono ben bilanciati sia dall'alcol sia dalla spiccata acidità, quest'ultima fondamentale per conferire un perfetto equilibrio al vino.

## I Vini della Degustazione

Per la nostra degustazione comparativa sceglieremo due vini prodotti con uve Albana e Verdicchio passito, in entrambi i

casi maturati in barrique. L'Albana della nostra degustazione comparativa proviene dalla zona di produzione DOCG, abbiamo infatti scelto l'Albana di Romagna Passito Casa Lola di Tre Monti, prodotto con Albana in purezza e fatto maturare per 10 mesi in barrique. Per il Verdicchio Passito abbiamo preferito uscire dalle due tipiche zone a Denominazione d'Origine Controllata dei Castelli di Jesi e Matelica. Abbiamo infatti scelto l'Arkezia Muffo di San Sisto di Fazi Battaglia, classificato come vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT), maturato per circa 16 mesi in barrique. Da notare che le uve utilizzate per la produzione di questo vino sono state attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. Per quanto riguarda l'Albana di Tre Monti, il fenomeno non si verifica tutti gli anni, pertanto le condizioni cambiano a seconda della vendemmia. I vini saranno serviti in due calici da degustazione ISO a una temperatura di 14°C.

## Esame Visivo

Il colore dei vini passiti dipende largamente dalla concentrazione ottenuta mediante l'appassimento delle uve e dalla maturazione in botte, in modo particolare degli effetti dell'ossidazione provocata dal passaggio di ossigeno attraverso i pori del legno. Per questo motivo, i colori dei vini passiti sono più intensi e cupi dei vini bianchi da tavola, una differenza nettamente più marcata ed evidente rispetto ai vini rossi da tavola e i rossi passiti. Se nei vini bianchi da tavola si osservano colori dal giallo verdolino a quello dorato, nei vini bianchi passiti le tonalità variano generalmente dal giallo dorato al giallo ambra, anche molto cupo e intenso. L'alto contenuto di zuccheri e l'alcol conferiscono a questi vini una longevità in bottiglia molto lunga - quelli di qualità si conservano anche per decine di anni - pertanto lo sviluppo e l'evoluzione del colore sarà piuttosto lento, mostrando, anche in età "avanzata", un colore giallo ambra intenso e cupo.

Iniziamo la fase dell'esame visivo dall'Albana di Romagna Passito Casa Lola di Tre Monti. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, valuteremo il colore e la sua sfumatura. Alla base del calice, dove lo spessore del vino è maggiore, si osserverà un colore giallo dorato intenso e brillante. Anche l'osservazione della sfumatura, effettuata all'estremità del calice, dove il vino assume lo spessore minore, consentirà di rilevare un colore giallo dorato. Si noti infine la trasparenza - semplicemente osservando un oggetto posto dietro il calice - che risulta essere elevata tuttavia minore rispetto a un vino da tavola. Passiamo ora all'osservazione dell'Arkezia Muffo di San Sisto di Fazi Battaglia. Sempre mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca, osserviamo alla base del calice un colore non molto diverso dal vino precedente. Anche in questo caso, infatti, si osserverà un intenso colore giallo dorato, molto brillante. Lo stesso colore è rilevabile nella sfumatura, come nel vino precedente, giallo dorato.

## Esame Olfattivo

L'esame olfattivo degli aromi è certamente la fase più esaltante e impegnativa della degustazione dei vini passiti. Questi vini sono infatti caratterizzati da un patrimonio di aromi e profumi molto intenso e ricco, difficilmente riscontrabile in altri tipi di vini, con l'eccezione dei grandi vini fortificati. La concentrazione delle sostanze dell'uva - a causa dell'appassi-

mento e dell'evoluzione che si verifica durante questa fase - unitamente alla fermentazione e alla maturazione in botti, arricchiscono notevolmente il patrimonio aromatico di questi vini, qualità che chiedono pertanto una concentrazione maggiore rispetto a qualunque altro vino. Se per i vini da tavola i profumi sono - per così dire - più immediati e semplici, in quelli passiti, la complessità è tale che non sempre è possibile percepirla alla prima olfazione. Sia l'Albana di Romagna sia il Verdicchio Passito non sono ovviamente un'eccezione, pertanto, in questa fase, dovremo prestare la massima attenzione.

Il primo vino del quale valuteremo i profumi è l'Albana di Romagna Passito Casa Lola di Tre Monti. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare i cosiddetti aromi di apertura, cioè le qualità olfattive che identificano il vino. Dal calice si apprezzeranno aromi intensi e puliti di fico secco, pralina e mandorla, quest'ultima tipica dell'Albana Passito. Dopo avere rotato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo aromatico del vino con uva passa, albicocca secca, canditi, vaniglia, scorza d'agrumi e miele, oltre a un piacevole tocco di fiori di lavanda. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura dell'Arkezia Muffo di San Sisto di Fazi Battaglia: dal calice si percepiranno aromi intensi e puliti di albicocca secca, confettura di pesche e vaniglia. In particolare, l'aroma di albicocca secca è spesso percepita nei vini prodotti con uve attaccate dalla muffa nobile. Dopo avere rotato il calice, il profilo di questo vino si completa con canditi, confettura di mele cotogne, mandorla, miele, litchi, scorza d'agrumi, camomilla e banana matura, ai quali si aggiunge un accenno di smalto.

## Esame Gustativo

L'esame olfattivo rappresenta la parte più interessante ed entusiasmante della degustazione dei vini passiti, tuttavia anche quella gustativa offre interessanti aspetti organolettici. La sensazione principale, oltre che più evidente e scontata in questi vini, è chiaramente la dolcezza, tuttavia il profilo gustativo dei vini passiti è il risultato di un insieme di sensazioni indispensabili per raggiungere l'equilibrio. Fra questi, il ruolo più importante è decisamente svolto dall'acidità, indispensabile per bilanciare la dolcezza e la morbidezza, sensazioni ulteriormente accentuate dall'alcol. La maturazione in legno svolge un ruolo complesso, aumentando sia la morbidezza sia l'astringenza, quest'ultima utile all'equilibrio della dolcezza e della stessa morbidezza. Il segreto dell'equilibrio nei vini passiti è comunque svolto dall'acidità, fattore indispensabile che evita l'eccesso della percezione della dolcezza, evitando quindi un'eccessiva stucchevolezza e piattezza.

Procediamo con l'assaggio del primo vino della nostra degustazione comparativa: Albana di Romagna Passito Casa Lola di Tre Monti. L'attacco del vino - cioè le sensazioni iniziali percepite dopo l'immissione del vino in bocca - consentono la percezione della dolcezza, come prevedibile, seguita quindi dalla morbidezza, oltre alla tipica sensazione provocata dall'alcol. Dopo qualche secondo comincerà ad essere chiaramente percepita l'acidità, che non solo rende equilibrato il vino, ma lo rende, nel complesso, piacevole. Si noti infine la debole astringenza provocata dai tannini. Passiamo ora all'assaggio dell'Arkezia Muffo di San Sisto di Fazi Battaglia. L'attacco

di questo secondo vino è caratterizzato, come nel caso precedente, da una spiccata dolcezza e morbidezza, superiore al precedente, accentuata anche in questo caso dall'alcol. L'equilibrio del vino è ottenuto dalla piacevole freschezza conferita dall'acidità, rendendo il vino perfettamente equilibrato e piacevole. Si noti, anche in questo caso, la debole sensazione di astringenza provocata dai tannini.



## 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



### Franciacorta Rosé Brut Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero (80%), Chardonnay (20%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Rosé Brut si presenta con un colore rosa buccia di cipolla chiaro e sfumature rosa tenue, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, ciliegia e lampone seguite da aromi di ciclamino, crosta di pane, lievito, mandarino, nocciola, mela e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, mela e ciliegia. Franciacorta Rosé Brut rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce arrosto, Latticini, Carne bianca saltata



**Franciacorta Extra Brut 2005  
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)

Prezzo: € 16,70

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo Franciacorta Extra Brut si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, lievito, susina, ananas, mandarino, nocciola, pompelmo e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, pompelmo e nocciola. Questo Franciacorta Extra Brut rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 42 mesi.

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



**Soave Classico Monte Alto 2007  
Ca' Rugate (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 18,70

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Soave Classico Monte Alto si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di agrumi, ananas, camomilla, biancospino, nespola, pera, vaniglia e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Soave Classico Monte Alto matura in barrique per circa 8 mesi.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Zuppe di funghi, Pesce arrosto e stufato, Carne bianca arrosto*



**Recioto di Soave La Perlara 2007  
Ca' Rugate (Veneto, Italia)**

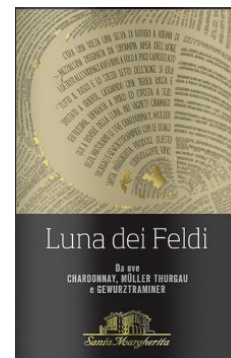
Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Recioto di Soave La Perlara si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e mandorla seguite da aromi di confettura di mele cotogne, confettura di pesche, canditi, vaniglia, scorza d'agrumi, fico secco, miele e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e mandorla. Recioto di Soave La Perlara matura per 12 mesi in botte.

*Abbinamento: Formaggi stagionati, Pasticceria secca, Crostate di frutta secca*



**Luna dei Feldi 2008  
Santa Margherita (Veneto, Italia)**

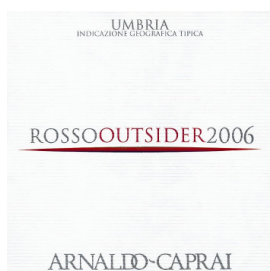
Uvaggio: Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer

Prezzo: € 9,70

Punteggio: ◆◆◆ ☆

Luna dei Feldi si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, ananas e litchi seguite da aromi di pesca, mela, rosa bianca, pompelmo e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e mela. Luna dei Feldi matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Zuppe di funghi, Risotto con crostacei*



**Rosso Outsider 2005**  
**Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Rosso Outsider si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, cioccolato, mirtillo, macis, tabacco, cuoio ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Rosso Outsider matura in barrique per 18 mesi a cui seguiti ad almeno 8 mesi in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005**  
**Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco 25 Anni si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di vaniglia, prugna, mirtillo, tabacco, cioccolato, cuoio, grafite, cardamomo, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco 25 Anni matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Terre di Vite, Appuntamento a Castello tra Vino, Arte e Sostenibilità

Degustazioni di vini di alcuni tra i migliori produttori italiani, un convegno sul tema della decrescita e del consumo etico, una lezione sul senso e l'essenza del vino. E mostre di pittura e fotografia, insieme a emozionanti performance artistiche. Sono questi gli ingredienti della seconda edizione di "Terre di vite", in calendario sabato 27 febbraio 2010 a Castelvetro (Mo). Il filo conduttore di questa manifestazione enologico-culturale itinerante è la sostenibilità come modello di vita, di produzione e di consumo, associata al concetto di decrescita. Un'occasione per conoscere realtà produttive d'eccellenza che, nell'intero panorama italiano, hanno scelto un approccio differente - di natura etica - con il vino. Privilegiando la naturalità e il rispetto dell'ambiente e del territorio. Così, nei suggestivi ambienti del Castello di Levizzano Rangone, restituiti all'antico splendore da un recente restauro, si potranno degustare, fra i tanti, il Gattinara DOCG e il Barolo DOCG del Piemonte mentre dalla Lombardia il Valtellina Superiore DOCG. E se la Calabria è rappresentata dal Cirò DOC, la Basilicata mette in mostra il suo Aglianico del Vulture DOC. La Toscana propone i suoi gioielli, il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, il Brunello di Montalcino DOCG, il Maremma Toscana IGT, le Marche il Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC. Non mancheranno, naturalmente, le chicche enogastronomiche dell'Emilia, gli aceti balsamici tradizionali di Modena, il Nocino e altre prelibatezze di questa generosa terra, accanto a Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC e Lambrusco di Sorbara DOC. Fra le cantine in mostra, molti nomi di prestigio ma anche alcuni giovani emergenti che si stanno distinguendo per talento e passione. "Terre di Vite" è anche l'occasione per prenotare un week-end a due passi dalle più belle città d'arte - Modena, Bologna, Reggio Emilia, Parma - e assaporare la proverbiale ospitalità degli emiliani, approfittando dei ristoranti, alberghi e agriturismi convenzionati con la manifestazione. Apertura: dalle 11 alle 21. Contributo di ingresso: € 15,00 + € 5,00 cauzione calice

### Il "Progetto Prime Donne" a Montalcino ha un Enologo Donna

Si tratta di Valérie Lavigne, 43 anni, una vita dedicata alla ricerca all'Università di Bordeaux e un'attività di enologa consulente insieme a Denis Dubordieu e Christophe Olivier in alcune delle più importanti cantine del mondo come gli Châteaux d'Yquem, Margaux e Cheval Blanc. Il nome di Valérie Lavigne,

bella e giovane signora con figli, compare nei manuali, a fianco di "mostri sacri" del calibro di Ribereau-Gayon e Glories, in 40 conferenze scientifiche e nella didattica universitaria.

Nella cantina Casato Prime Donne di Montalcino di Donatella Cinelli Colombini, la prima in Italia con un organico tutto femminile, tirerà le fila del lavoro svolto quotidianamente dall'enotecnico Barbara Magnani e dalle cantiniere. Si completa, dunque, il progetto "Prime Donne" nato per dimostrare le capacità del "sesso debole" nel mondo del vino e poi divenuto un simbolo della migliore enologia al femminile. Nel Casato Prime Donne e nell'altra azienda di Donatella Cinelli Colombini, la Fattoria del Colle di Trequanda, sono in corso, da alcuni anni, sperimentazioni sulla maturazione aromatica dell'uva Sangiovese, sull'antico vitigno Foglia Tonda e su alcuni lieviti autoctoni del Brunello (con i laboratori Oliver Ogar) per i quali è stata costruita una innovativa tinaia immersa nei vigneti. Le tre sperimentazioni rispecchiano la strategia di "ritorno al terroir" che Donatella Cinelli Colombini e la sua cantiniere Barbara Magnani intendono percorrere con l'aiuto di Valérie Lavigne per dare al vino un'impronta sempre più identitaria.

«Esistono centinaia di ottimi vini nel mondo e il nostro Brunello deve essere fra questi» dice Donatella Cinelli Colombini «ma non basta, deve dare emozioni, deve raccontare la nostra terra, a qualunque costo deve trasmettere un profilo distintivo toscano». Il simbolo del progetto al femminile di Donatella è il Brunello "Prime Donne" un vino rosso a grande invecchiamento fatto da donne e destinato alle donne. Viene selezionato da un panel di grandissime assaggiatrici: la Master of Wine Maureen Ashley, l'enotecaria di Stoccarda Astrid Schwarz, la presidente dei sommelier di Roma Daniela Scrobogna e la PR italo-americana Marina Thompson. L'aspetto più culturale del progetto "Prime Donne" è il Premio che ogni anno viene assegnato a studiosi, giornalisti e fotografi ma soprattutto a una donna che è di esempio o di aiuto alle altre donne. Fra le vincitrici degli ultimi anni Kerry Kennedy paladina dei diritti umani, Frances Mayes autore del libro *Under the Tuscan Sun*, l'olimpionica di canoa Josefa Idem e la virologa Iliaria Capua a cui si devono scoperte fondamentali relativamente alle influenze aviaria e suina.

Questa è la cornice dove Valérie Lavigne è chiamata a operare con l'obiettivo di produrre vini di assoluta eccellenza nel pieno rispetto della natura e della tradizione locale.

### **Nasce la Prima Scuola Italiana di Potatura della Vite**

Al via la prima Scuola Italiana di Potature della Vite. L'hanno ideata i due tecnici friulani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, i "Preparatori d'uva", dopo una prima fase sperimentale avviata nel 2009. Unica nel suo genere non solo in Italia, ma a livello internazionale, diventa un centro di formazione permanente e avvia corsi in partnership con importanti centri di ricerca e università in 7 regioni fra le più rappresentative dell'eccellenza della viticoltura italiana: Valle d'Aosta, Piemonte, Trentino, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Campania, Sicilia. Una scuola itinerante, aperta a viticoltori e no, le cui lezioni si articolano in due fasi: 20 ore in inverno, con la parte teorica e la parte pratica in vigna per gli interventi sul legno in fase di potatura. Altre 12 ore in primavera, per la gestione del verde.

L'obiettivo è di recuperare l'antico mestiere del potatore che, come un chirurgo, decide il destino della vite con interventi il

più possibile rispettosi della salute della pianta, che permettono addirittura di raddoppiarne l'età, il che significa importante risparmio per le aziende, riduzione considerevole dei costi in vigna con la diminuzione delle ore di potatura (dal 30 al 50%) e piante longeve che danno uve (e quindi vini) di qualità superiore. Un nuovo mestiere antichissimo, quello del potatore, a torto considerato umile, che riacquista quindi nuova dignità e apre ai giovani interessanti prospettive nel settore della green economy.

La Scuola Italiana di Potatura della Vite è il risultato di un lungo lavoro che Marco Simonit e Pierpaolo Sirch hanno iniziato oltre 20 anni fa e che li ha portati a mettere a punto un nuovo metodo di potatura "soffice" - con radici nella tradizione, che preserva la vite dal precoce deperimento a cui si è assistito negli ultimi anni - denominato "Metodo Simonit & Sirch". Dalle loro sperimentazioni è infatti emerso infatti che il segreto della longevità della vite dipende in particolare da una potatura corretta, che non provochi ferite sulle porzioni vitali della pianta. Affiancati nel loro percorso dal prof. Attilio Scienza, uno dei luminari della viticoltura italiana, i due tecnici e la loro équipe sono oggi consulenti di una quarantina di aziende fra le più prestigiose a livello nazionale. Fra quelle che hanno abbracciato la loro filosofia e adottato il loro metodo ci sono Angelo Gaja e Spinetta in Piemonte; Bellavista in Franciacorta; Ferrari, Cavit, San Leonardo e Pojer&Sandri in Trentino; Hofstatter e Tenuta Manincor in Alto Adige; il Gruppo Italiano Vini, San Felice, Podere Forte e Col d'Orcia in Toscana; Feudi di San Gregorio in Campania; Planeta e Tasca d'Almerita in Sicilia, oltre a importanti aziende in Friuli.

Il loro lavoro, fra l'altro, ha anche un'interessante valenza ambientale, dato che preserva il paesaggio agrario italiano, varissimo, ed oggi a rischio di omologazione a causa delle colture intensive. «Già dopo i primi 5 anni di lavoro con i Preparatori d'uva - racconta Mattia Vezzola, enologo di Bellavista in Franciacorta - possiamo considerare un miglioramento oggettivo e tangibile della qualità patrimoniale delle vigne, una maggior uniformità di sanità e di produttività della pianta, un risparmio economico sulla potatura e quindi sulla gestione generale e, cosa per noi fondamentale, una sostanziale presa di coscienza da parte di tutto il personale dell'utilità del miglioramento del proprio bagaglio professionale.»

«Siamo stati tra i primi ad adottare questo sistema rivoluzionario - spiega Marcello Lunelli, vicepresidente delle Cantine Ferrari di Trento e responsabile tecnico del gruppo - Era il 2005 quando abbiamo cominciato. Oggi possiamo dire di aver raggiunto gli obiettivi che ci eravamo posti cambiando il modo di potare, ovvero una maggior longevità delle viti e una qualità più elevata delle uve. Dopo averne sperimentato l'efficacia nei vigneti di proprietà, abbiamo deciso di estendere il sistema ai vigneti dei contadini che lavorano sotto il controllo dei nostri agronomi e ci conferiscono le uve. Il che vorrà dire avere a disposizione più uve di altissima qualità, equilibrate che daranno un Ferrari sempre più indimenticabile».

«Le prime impressioni dopo due anni di applicazione del metodo sono molto positive - conferma Alessio Planeta, dell'omonima azienda siciliana - e possiamo già segnalare una riduzione evidente delle ore di potatura. Il metodo di potatura Simonit&Sirch-Preparatori d'Uva è diventato per noi un importante strumento che ci accompagna nella ricerca della longevità per i nostri vigneti.»

### Mirafiore & Fontanafredda: Sinonimo di Vino Pulito

A partire dal 2010 la società Fontanafredda si è trasformata in Casa E. di Mirafiore & Fontanafredda. Un nome nuovo e antico al contempo, perché la prima denominazione della casa vitivinicola di Serralunga d'Alba fu proprio Casa E. di Mirafiore, dove E. stava per "Emanuele", conte di Mirafiore e Fontanafredda, figlio naturale di Vittorio Emanuele II e della Bela Rosin. L'origine del nome Mirafiore si deve ricercare nell'omonima località alla periferia sud di Torino, dove nel XVII secolo Carlo Emanuele di Savoia acquistò dei terreni e fece costruire un palazzo e un meraviglioso giardino, entrambi ormai scomparsi, cancellati dal successivo sviluppo della città. Il luogo fu chiamato Milleflorum, alludendo alla grande quantità di fiori coltivati. Quando nel 1859 Vittorio Emanuele II decise di innalzare Rosa Vercellana al rango nobiliare, scelse come titolo "contessa di Mirafiore e Fontanafredda", con un rimando sia alla residenza torinese sia alla tenuta di Serralunga d'Alba, acquistata l'anno precedente. Il titolo nobiliare fu trasmesso, di conseguenza, al figlio Emanuele e, successivamente, al nipote Gastone, rampolli del neonato casato di conti le cui origini si intrecciano indissolubilmente allo sviluppo e all'espansione dell'azienda vitivinicola da essi stessi condotta e alla diffusione internazionale del Barolo.

Il nome Mirafiore oggi si traduce in una nuova gamma di vini unici e particolari per origine, carattere e personalità, che presentano al mercato il rigore e l'importanza della tradizione dei grandi rossi di Langa (Barolo Riserva DOCG, Barolo Lazzarito DOCG, Barolo DOCG, Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC). Sono contenuti in una bottiglia espressamente realizzata da Saint Gobain Vetri con l'85% di vetro riciclato, che riprende le fattezze del contenitore in uso nei primi anni del Novecento.

Mirafiore & Fontanafredda ha da tempo scelto di applicare le più moderne tecniche naturali di produzione integrata, allo scopo di limitare i trattamenti chimici e il conseguente impatto ambientale, ottenendo così - prima in Piemonte - la certificazione ufficiale di "Azienda in Agricoltura integrata". Coerentemente con questa filosofia green, l'azienda ha deciso recentemente di compiere un passo ulteriore, eliminando l'impiego di diserbanti e concimi chimici e riducendo i trattamenti anti-parassitari. Lo scopo? Ottenere un'uva "pulita", con residui di fitofarmaci tendenti a zero.

Alla rivoluzione ecologica che ha contraddistinto la conduzione dei vigneti di proprietà si affianca, in cantina, l'avvio di un progetto di ricerca volto a limitare la presenza di anidride solforosa nei vini. Se già da anni, infatti, Mirafiore & Fontanafredda utilizza un quantitativo di solfiti pari al 50% dei limiti legali consentiti, dal 2009 si è prefissa un obiettivo ancora più ambizioso: un ulteriore dimezzamento. Il risultato sarà raggiunto grazie a un impianto realizzato con l'azienda Air Liquide che prevede, fin dalla fase della pigiatura, l'utilizzo di due elementi naturali a protezione del prodotto: l'anidride carbonica (prelevata dall'ambiente e utilizzata in forma gassosa, ma anche liquida o solida) nella prima fase della vinificazione, e l'azoto (in forma gassosa) nelle fasi successive. Entrambi gli elementi creano una sorta di schermo utile ad evitare il contatto del prodotto con l'ossigeno e la conseguente ossidazione.

È inoltre in corso d'opera un progetto di ricerca elaborato da Mirafiore & Fontanafredda con la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino volto alla selezione di lieviti autoctoni, prove-

nienti cioè da vigneti di proprietà. La ricerca, partita dalle uve nebbiolo del vigneto Lazzarito, mira all'accertamento dell'effettivo carattere indigeno dei lieviti (tipicità) e dell'utilità degli stessi ad ottenere i prodotti desiderati (qualità).

L'azienda Mirafiore & Fontanafredda produce vino dal 1858 e lo commercializza dal 1878. La novità del 2010 consiste nell'estensione della commercializzazione e della distribuzione ad altre cantine e ad altri produttori di cibi e bevande di alta qualità. Il denominatore comune è la pulizia etica e produttiva. Vale a dire prodotti "puliti" frutto di una terra "pulita". Prodotti che mantengono la propria autonomia nella fase di produzione (fortemente localizzata e figlia delle specifiche tradizioni), ma si trovano riuniti in quella della distribuzione. Ne risulta una rete costituita da più di venti aziende. Alle undici cantine italiane rappresentate (Mirafiore & Fontanafredda, Borgogno, Brandini, San Romano, Castello di Santa Vittoria, Cascina degli Ulivi, Candida Gonzaga, Poggio Bonelli, Terranima) si aggiungono una selezione di venti produttori di vino europei selezionati da Otto Geisel (Presidente di Slow Food Germania), le grappe Montanaro, l'aceto di Barolo Borgogno, le bevande Lurisia (acqua, birre, chinotto e gazzosa), la pasta artigianale di Gragnano Afeltra, i salumi dell'Antica Ardenga (presidio Slow Food), i formaggi di Agrilanga (presidio Slow Food), la carne de "La Granda" (presidio Slow Food), le puree di frutta e verdura del Consorzio "Buono Sano Piemonte", il caffè Hue Hue, l'olio Roi e la farina del Mulino Marino di Cossano Belbo.



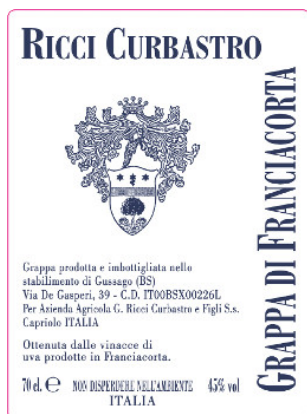


NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



**Grappa di Franciacorta**  
**Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**  
 (Distillatore: Distilleria Peroni Maddalena)

Materia prima: Vinaccia di Franciacorta

Prezzo: € 19,75 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, trasparente e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mela, biancospino, pera, nocciola e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, nocciola e liquirizia. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 45°.



## 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	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
3	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
4	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
5	↘	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
6	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
7	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
8	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
9	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
10	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
11	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
12	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
13	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
14	☆	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
15	↘	Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, Speri (Italia)

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