


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 17, Marzo 2004

## L'Italia dei Vini Dimenticati

L'Italia è notoriamente considerata come uno dei paesi principali che storicamente produce vino ed è stata - e continua ad essere - un paese protagonista nella storia dell'enologia. Sono veramente pochi i paesi al mondo che possono vantare una lunga storia enologica come quella dell'Italia. Nonostante si faccia risalire la nascita della produzione del vino all'epoca degli antichi Greci, la vite era già presente nella penisola molto prima del loro arrivo e le antiche popolazioni Italiche - fra tutti gli Etruschi - erano già dediti alla produzione di questa bevanda. In oltre 2000 anni di storia il numero di vini prodotti in Italia è stato piuttosto vasto e la qualità ha vissuto momenti di assoluto rilievo - come i cronisti di epoca Romana spesso hanno ricordato nei loro scritti - ma anche periodi di assoluto declino.

In questo lungo periodo, il tempo è stato testimone della nascita - e purtroppo anche della scomparsa - di tanti celebri vini che resero importanti le zone in cui venivano prodotti. Molti di questi vini continuano a vivere unicamente nelle pagine degli antichi documenti in cui venivano spesso lodati e decantati, consegnandoli alla memoria del tempo e suscitando un'enorme curiosità in tutti quelli che ne hanno sentito solamente parlare. Molti altri continuano a distanza di tempo ad essere prodotti, seppure con opportuni adattamenti "moderni", e continuano a godere di una buona stima e apprezzamento. Altri ancora rischiano invece di estinguersi nonostante i pochi ma caparbi produttori, ai quali va ovviamente tutta la nostra stima, continuano a dare vita ai vini storici delle loro terre e delle loro antiche tradizioni.

Perché certi vini dal passato glorioso e che ancora continuano ad essere prodotti non incontrano più l'interesse e l'apprezzamento dei consumatori? Che siano cambiati i gusti e quindi certi vini dal gusto "antico" non riescono più ad incontrare i canoni del gusto moderno? Certo, anche fattori di tipo commerciale e promozionale giocano indiscutibilmente il loro determinante ruolo. Non sarà forse che questi vini dal gusto antico, complicato, ricco e di certo non immediato, richiedano troppa attenzione per essere apprezzati e pertanto un vino "moderno", magari fatto in modo discutibile ma con gli ingredienti giusti, sia più facilmente apprezzabile e diretto? Insomma,

non sarà che questi vini richiedano uno sforzo sensoriale maggiore e pertanto, complice la pigrizia e l'omologazione delle abitudini, li faccia considerare meno interessanti e più difficili e pertanto meno attraenti?

Consideriamo, per esempio, due grandissimi vini prodotti in Sicilia e in Sardegna - il Marsala e la Vernaccia di Oristano - quanti sono, onestamente, i consumatori di vino che continuano ad apprezzarli, o magari hanno avuto l'opportunità e la curiosità di berli almeno una volta? Eppure il Marsala è stato in passato l'unico vino capace di confrontarsi ad armi pari con il Porto, il Madeira e il Jerez, tre vini che hanno fatto le fortune economiche di molti commercianti del passato e la felicità di innumerevoli appassionati. E la Vernaccia di Oristano? Forse sono in pochi a sapere che è fra i vini bianchi più longevi in assoluto, non solo d'Italia ma anche del mondo. Può arrivare anche ad oltre venti anni di vita mostrando una complessità e una straordinaria ricchezza di aromi e sapori che in pochi possono permettersi. Questi due vini non sono ovviamente gli unici che si potrebbero citare - la lista potrebbe continuare con decine di nomi - ma forniscono comunque un buon esempio di grandissimi vini che rischiano di scomparire per mancanza di interesse.

Molti produttori sono stati costretti a diversificare la loro produzione in modo da evitare il fallimento, molti hanno addirittura smesso di produrre questi vini iniziando a produrre vini più attuali e vendibili. Una scelta, la loro, che è chiaramente comprensibile: nell'ottica puramente economica non trova felice riscontro la produzione di qualcosa che non produce profitto, ma dal punto di vista puramente culturale rappresenta una sconfitta per tutti; una triste perdita per ognuno. Ovviamente

### Sommario

L'Italia dei Vini Dimenticati . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
California . . . . .	3
GUSTO DIVINO	
Merlot . . . . .	5
I Vini del Mese . . . . .	7
San Leonardo: La Verticale . . . . .	11
PRODUTTORI	
Accademia dei Racemi . . . . .	13
Giornale di Cantina . . . . .	15
EVENTI	
Notiziario . . . . .	16
IL CAVATAPPI	
Cucinare con il Vino . . . . .	17
NON SOLO VINO	
Il Calvados . . . . .	19
Wine Parade . . . . .	21

### DiWINEtaste OnLine

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

non abbiamo nulla in contrario con i vini che vanno per la maggiore - del resto come si potrebbe non riconoscere la grandezza di molti di questi - però esattamente come si cerca di tutelare la produzione e la diffusione dei vini "moderni", si dovrebbe parimenti tutelare la diffusione di questi grandissimi vini "minori" - non si offendano i loro produttori per avere usato questo aggettivo - e non possiamo permettere che scompaiano dalla nostra storia e dai nostri bicchieri.

Va riconosciuto, senza offesa per nessuno, che questi vini "antichi" non sono vini per tutti, non hanno l'immediatezza di molti vini attuali che si lasciano bere senza tante formalità e senza pensieri. Se prendiamo ancora ad esempio il Marsala e la Vernaccia di Oristano, non sono vini che si possono bere distrattamente e in fretta, sono vini che richiedono attenzione, che impongono di fermarsi e con tranquillità apprezzare e comprendere l'infinita sinfonia di aromi e sapori che prendono vita dal calice. Un principio che, purtroppo, non coincide con la frenetica assurdità dei tempi che noi tutti ci siamo imposti in questa società moderna ricca di paradossi e di cui siamo tutti responsabili. Forse non abbiamo tempo, o più probabilmente non vogliamo più concedere tempo, per soffermarci sulle cose che potrebbero spesso rendere la vita più serena e meno complicata.

È certamente più semplice lasciarsi prendere dal fascino dell'esplicito e del "tutto e subito", senza pensieri e senza responsabilità, dove le pressioni e la fretta ci fanno spesso perdere di vista le cose importanti che si tralasciano solamente perché chiedevano un po' più di tempo e attenzione. Forse questi vini sono vittime di questo sistema, troppo difficili per essere compresi e troppo lontani dalle abitudini dei nostri giorni. Eppure la ricchezza di un Marsala Vergine e la complessità di una Vernaccia di Oristano maturata per oltre dieci anni, un tempo notevole per un vino bianco, ripagano di tutta l'attenzione e del tempo dedicato al loro apprezzamento. È triste che siano pochi coloro che riescono ad apprezzare questo genere di vini, che li conoscono e che continuano a cercarli e a sostenerli. A tutti quelli che non hanno mai avuto il piacere - ma anche il privilegio - di deliziarsi con questo genere di vini, li invitiamo a concedersi questa autentica ed entusiasmante scoperta sensoriale e siamo certi che non rimarranno delusi. Infine, il vino è cultura e la sua cultura è fatta indiscutibilmente anche da quei grandissimi vini, spesso dimenticati, che hanno consentito all'enologia, non solo a quella Italiana, di arrivare fino a qui con successo. Non dimentichiamolo.

## 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.

*In una bottiglia di vino ho notato la presenza del termine "Meritage". Che cosa significa?*

**Deborah Brooks - Kelseyville, California (USA)**

Il termine Meritage fu coniato nel 1988 da un gruppo di produttori con lo scopo di definire uno standard per l'identificazione dei vini Americani prodotti con le uve Bordolessi tradizionali. Lo scopo della *The Meritage Association* consiste nella promozione e identificazione dei vini Americani prodotti da miscele e che non essendo prodotti con almeno il 75% di una singola varietà, non possono riportare il nome dell'uva in etichetta, come previsto dalle leggi in vigore negli Stati Uniti d'America. Questa costrizione ha portato alla creazione di nomi di fantasia per l'identificazione di questi vini dando origine ad una discreta confusione. La definizione Meritage stabilisce, di fatto, una categoria identificabile ai consumatori, i cui vini devono soddisfare specifici requisiti di produzione e di qualità. I vini che possono fregiarsi della definizione Meritage devono essere prodotti da miscele di due o più varietà tipiche Bordolessi: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Merlot e Petite Verdot per i vini rossi; Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle per i vini bianchi. Ognuna di queste uve non può essere presente nel vino per oltre il 90%. I vini Meritage devono inoltre essere prodotti e imbottigliati negli Stati Uniti d'America, le uve devono provenire da una zona di denominazione riconosciuta e il vino deve rappresentare il prodotto più prestigioso della cantina e che in genere corrisponde anche con il più costoso.



*Nelle bottiglie di vino Americano è sempre presente la scritta "contiene solfiti". Perché nei vini Americani si usano solfiti?*

**Charles Garrett - Auburn (Australia)**

L'uso dei solfiti nell'enologia è una pratica comune a tutti i paesi produttori di vino del mondo. Negli Stati Uniti d'America, a causa di specifiche leggi che regolano la produzione e l'imbottigliamento del vino, le etichette devono riportare alcune note informative e avvertimenti, fra queste anche la presenza di solfiti. La pratica della "solfitazione" può essere svolta sia durante la coltivazione delle viti sia durante le varie fasi della vinificazione. Durante la coltivazione si può ricorrere a dei trattamenti di zolfo con lo scopo di prevenire la comparsa di certi parassiti e malattie. Durante le fasi di vinificazione, l'anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) viene aggiunta al mosto con lo scopo di prevenire la formazione di batteri o muffe e viene aggiunto al vino con lo scopo di prevenire la sua ossidazione e il suo deterioramento, in altre parole, l'anidride solforosa svolge un ruolo di stabilizzante. In genere l'anidride solforosa viene aggiunta al vino in forma di gas oppure in compresse di *potassio meta-*

## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

**Somm. Antonello Biancalana**

Redazione

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

*bisolfito*, che reagendo con gli acidi del vino, sviluppa anidride solforosa. Talvolta si bruciano compresse di zolfo all'interno dei contenitori che ospiteranno il vino, un'operazione che da origine ad anidride solforosa, con lo scopo di prevenire formazioni di muffe. Durante queste pratiche una parte di anidride solforosa si combina con il vino, in questo caso si parlerà di *anidride solforosa fissa*, che non genera odori e quindi non altera gli aromi e il gusto del vino. L'*anidride solforosa libera* è invece quella parte di gas che non si combina con il vino ed è quindi facilmente rilevabile all'olfatto e al gusto quando è presente in quantità eccessive. La quantità massima di *anidride solforosa totale* consentita nella produzione dei vini, rappresentata dalla somma di quella fissa e libera, è generalmente stabilita da specifiche leggi in vigore nei vari paesi del mondo. Va osservato che quantità eccessive di solfiti possono provocare reazioni allergiche negli individui sensibili a queste sostanze e che l'uso di solfiti è piuttosto comune nell'industria alimentare, pertanto non riguarda unicamente la produzione di vino.



ABC VINO

## California

Il celebre stato Americano ha fatto del vino una delle sue attività caratteristiche. I suoi vini sono conosciuti in tutto il mondo ed è in quest'area che si produce la quasi totalità del vino degli Stati Uniti d'America

Sono molte le cose che vengono solitamente associate alla California, il celebre stato Americano della costa occidentale, e una di queste è certamente il vino. Nonostante la produzione del vino sia molto più recente che in Europa, la California è oggi considerata fra le aree produttive più rilevanti del mondo e, non a caso, i suoi produttori sono piuttosto aperti alle innovazioni e alla sperimentazione di nuovi vini e nuove metodologie. Probabilmente questo è dovuto alla mancanza di una lunga storia enologica, come nel caso dell'Europa, e pertanto non avendo nessun modello "tradizionale" a cui essere legati, la produzione è generalmente più libera ed intraprendente. La California può essere definita come "il grande serbatoio del vino Americano", in quanto è proprio in questo stato che si registra la più alta produzione degli Stati Uniti d'America. Oltre il 90% del vino Americano è prodotto in California.

L'influsso della California nella produzione vinicola degli altri stati Americani è sempre stata, e continua ad essere, un punto di riferimento ed è proprio in questo stato che vengono creati i vini che influiscono lo stile della produzione di tutto il paese. Va ricordato che lo stile Californiano è, per molti aspetti, basato su quello Francese, in modo particolare ai vini di Bordeaux, Borgogna e della Valle del Rodano. La superficie destinata alla coltivazione dell'uva è piuttosto considerevole, circa 1750 chilometri quadrati, e comprende la maggioranza del territorio Californiano. Nonostante la produzione del vino in California sia iniziata pochi secoli fa, vivendo periodi piuttosto alterni di buona fama e periodi di recessione, sia dovuti

a vicende naturali, come la fillossera, sia a vicende politiche, come il proibizionismo all'inizio del secolo scorso, il radicale cambiamento che ha portato all'attuale condizione si verificò solamente negli anni 1960.

Probabilmente il successo dell'enologia Californiana è proprio legato alla sua recente storia vinicola: l'assenza di tradizioni specifiche da mantenere o da seguire ha reso possibile l'attuazione di pratiche moderne e innovative che nel breve periodo di poche decine di anni hanno consentito di raggiungere risultati notevoli. Ovviamente il successo della California non è solamente determinato da scelte produttive ma anche, e soprattutto, dalle favorevoli condizioni climatiche, geologiche e ambientali. La California è spesso considerata come il "Mediterraneo del Nuovo Mondo", terra ideale e vocata alla coltivazione della vite e alla produzione del vino e i fatti sembrano confermare questa ipotesi. Il successo dei vini Californiani è anche dovuto agli ingenti investimenti economici che furono operati nell'industria del vino e che ben presto diedero eccellenti risultati. Nel breve periodo di pochi anni, verso la metà degli anni 1970, i vini Californiani avevano già conquistato notorietà in Europa e spesso, nelle manifestazioni enologiche, riuscivano ad essere vincitori su quei vini che avevano preso come modello: i vini Francesi.

Anche le uve coltivate in questo stato riflettono chiaramente le scelte produttive del vino Californiano. La mancanza di specie autoctone - a parte lo Zinfandel, già conosciuto all'inizio del XIX secolo - le uve impiegate nei vini Californiani sono per la maggior parte internazionali e in minore parte uve Italiane. Le uve più diffuse in California sono lo Chardonnay, per le bianche, e il Cabernet Sauvignon per le uve a bacca rossa. Le uve a bacca bianca principali della California sono lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, tuttavia sono coltivate anche il Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sémillon, Viognier, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Colombard, Marsanne, Roussanne

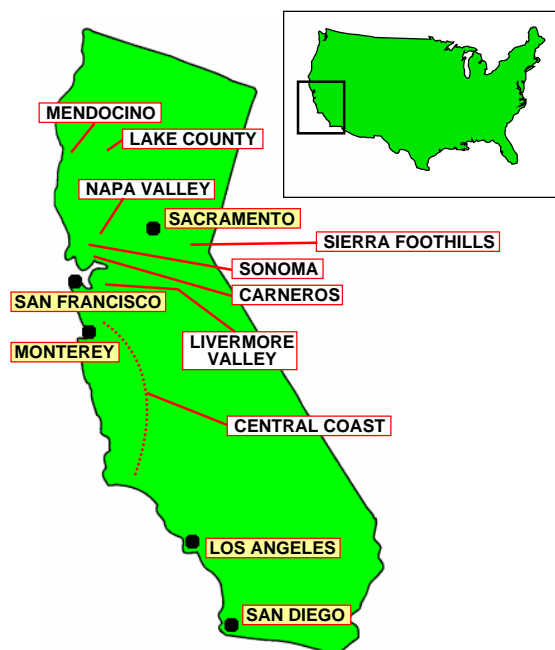


Fig. 1: La California

e Moscato Bianco. Le varietà di uve a bacca rossa più importanti della California sono il Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Merlot, Pinot Nero e Syrah seguite da Cabernet Franc, Carignano, Grenache Noir, Malbec, Mourvèdre, Petite Sirah, Petit Verdot, Barbera e Sangiovese. Lo Zinfandel, divenuto famoso negli Stati Uniti vinificato in bianco (white Zinfandel), è fra le uve più antiche della California. Pare che lo Zinfandel fosse noto in California già all'inizio del XIX secolo e molti lo credevano un vitigno autoctono. Recenti indagini sul DNA hanno potuto rivelare che è geneticamente identico al Primitivo. Ulteriori ricerche sulle sue caratteristiche genetiche hanno scoperto che l'uva ha una forte e stretta somiglianza con il Plavac Mali, un'uva originaria della Dalmazia, ritenuta quindi progenitrice dello Zinfandel e del Primitivo. In California si produce praticamente ogni tipo di vino, dai bianchi ai rossi secchi, ai vini dolci fino ad interessanti spumanti metodo classico.

## La Classificazione dei Vini Californiani

I vini Californiani sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore negli Stati Uniti d'America in cui si prevede la divisione territoriale delle aree vinicole. Il sistema prende il nome di *AVA* (*American Viticultural Areas, Aree Viticole Americane*). Il sistema di qualità Americano è spesso oggetto di critiche a causa del basso numero di norme circa le pratiche enologiche e culturali, un sistema che si ritiene piuttosto vago e permissivo ma che certamente consente ai produttori maggiori possibilità nell'iniziativa personale. Il sistema generalmente garantisce che le uve impiegate per la produzione di un vino siano state coltivate in un'area specifica e in genere con una quota minima del 75%.

Nel sistema non sono previste categorie di qualità crescente, come accade, per esempio, in Francia o in Italia, tuttavia il sistema prevede delle divisioni che definiscono l'estensione dell'area vinicola in accordo alle divisioni amministrative della nazione. Le denominazioni riconosciute nel sistema AVA sono le seguenti: **American or United States** (*Americano o Stati Uniti*), **Multi-State Appellation** (*Denominazione multi-statale*), **State Appellation** (*Denominazione statale*), **Multi-County Appellation** (*Denominazione di multi-contea*) e **County Appellation** (*Denominazione di contea*).

## Napa Valley

La Napa Valley è certamente l'area vinicola più famosa della California. Questa area, che si trova a circa 90 chilometri a nord-est da San Francisco, nonostante la sua fama e la sua importanza nello scenario enologico del paese, produce circa il 4% di tutto il vino Californiano. Il successo dei vini della Napa Valley sono dovuti sia alle sue condizioni ambientali ma anche alla determinazione e alla volontà di uno dei suoi più celebri produttori: Robert Mondavi. Il protagonista indiscusso dei vigneti della Napa Valley è certamente il Cabernet Sauvignon capace di produrre vini di qualità eccellente. Fra i vini bianchi sono interessanti quelli prodotti con Chardonnay, l'uva più diffusa della zona, e Sauvignon Blanc, mentre per i vini rossi, oltre al Cabernet Sauvignon, interessanti esempi sono offerti dal Merlot e dallo Zinfandel. Va comunque ricordato che i vini Americani che riportano in etichetta il nome di una sola varietà d'uva - i cosiddetti mono-varietali - possono contenere

fino al 25% di altre varietà, ed questa è la pratica enologica più comune per i vini della California.

La Napa Valley è classificata come AVA, tuttavia all'interno del suo territorio sono definite altre aree viticole di cui le più importanti sono Atlas Peak, Howell Mountain, Mount Veeder, Oakville, Rutherford, Spring Mountain e Stags Leap District. Nella Napa Valley, come in altre zone della California, esiste anche un'interessante produzione di spumanti metodo classico, generalmente definiti come *methode champenoise*. La produzione di vini spumanti è piuttosto interessante e coinvolge non solo i produttori locali ma anche alcune aziende produttrici della Champagne che hanno acquistato a Napa Valley terreni con lo scopo di produrre spumanti. Il risultato è una produzione di tutto rispetto e che ha saputo, con i fatti, smentire i pregiudizi che hanno interessato i vini spumanti prodotti in California per molti anni.

## Sonoma

Poco a nord di San Francisco e a sinistra della Napa Valley, si trova Sonoma, una delle aree vinicole più importanti della California. A causa della vicinanza alla costa dell'oceano Pacifico, il clima di Sonoma è piuttosto diverso da quello della Napa Valley. L'alternanza di nebbia e sole, notti fresche e giornate calde, è piuttosto frequente in questa area, una caratteristica che influisce, ovviamente, anche sui vini che qui si producono. A Sonoma si coltivano praticamente tutte le varietà di uve diffuse in California e nessuna di queste contraddistingue l'area in modo particolare, tuttavia la zona è piuttosto famosa per i vini bianchi prodotti con Chardonnay e per i rossi prodotti con Cabernet Sauvignon e Pinot Nero. In quest'area si producono inoltre interessanti vini da uve Zinfandel, Syrah, Petite Syrah e Viognier oltre ad un'interessante produzione di vini spumanti metodo classico.

All'interno della contea di Sonoma sono definite altre AVA fra cui le più importanti sono l'Alexander Valley, Russian River Valley (che a sua volta include le AVA di Green Valley e Chalk Hill), Dry Creek Valley e Sonoma Valley (che include l'AVA Sonoma Mountain). Fra queste l'AVA di Alexander Valley è certamente la più nota, soprattutto per i suoi vini da uve Cabernet Sauvignon e Chardonnay. La Russian River Valley, grazie al suo clima più fresco, si fa notare per i suoi vini da Pinot Nero e Chardonnay e, soprattutto, per i suoi interessanti spumanti metodo classico, mentre Dry Creek Valley è piuttosto celebre per i suoi vini prodotti con Zinfandel. A Sonoma Valley e a Sonoma Mountain le produzioni più interessanti riguardano vini prodotti con Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Chardonnay.

## Carneros

L'area vinicola di Carneros - i cui vigneti si trovano in parte nella contea di Sonoma e in parte nella contea di Napa - grazie alle sue caratteristiche climatiche e produttive, costituisce, di fatto, un'area di notevole interesse nello scenario enologico Californiano. Carneros si trova nella baia di San Pablo - la parte settentrionale della baia di San Francisco - e grazie al suo clima fresco, la zona è considerata fra le più interessanti soprattutto per le uve Chardonnay e Pinot Nero, di cui gran parte sono utilizzate per la produzione di spumanti metodo classico.

Carneros produce anche interessanti vini secchi con le stesse uve e con risultati decisamente convincenti e interessanti. Un'uva che sta progressivamente aumentando la sua presenza in Carneros e il Merlot mentre fra le uve bianche di rilievo troviamo il Pinot Bianco. Grazie alle sue condizioni ambientali e climatiche, Carneros ha riscosso l'attenzione di produttori di spumanti del "vecchio continente", in particolare Francesi e Spagnoli, che qui hanno avviato interessanti produzioni di spumanti metodo classico.

## Mendocino e Lake County

Mendocino e Lake County sono le zone vinicole più a nord della California e rappresentano, per certi aspetti, le aree più interessanti di tutto lo stato. Non solo il clima è più fresco - una condizione che ha favorito la diffusione dello Chardonnay e del Pinot Nero - ma qui i produttori sembrano essere più aperti ad altre varietà ottenendo buoni risultati. Il clima fresco, in particolare a Mendocino, ha inoltre favorito una buona produzione di spumanti metodo classico. In queste due aree sono presenti alcune varietà Italiane, fra cui il Fiano, Montepulciano e addirittura l'Arneis, ma anche altre uve meno diffuse in altre parti della California, come il Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Petite Syrah e Grenache Noir. Altre uve di rilievo per queste zone sono lo Zinfandel, con cui si producono interessanti vini, e il Syrah. Mendocino è famosa per avere attuato in modo concreto pratiche di viticoltura biologica e di agricoltura sostenibile, la prima area vinicola della California ad avere creduto in queste forme di viticoltura.

## Sierra Foothills e Livermore Valley

Nella parte orientale della California si trova l'AVA di Sierra Foothills, una zona piuttosto estesa di circa 250 chilometri quadrati e di cui le più interessanti aree produttive sono la AVA di El Dorado e la contea di Amador. Nell'AVA di El Dorado - un tempo celebre, pare, per l'oro che portò nella zona un'enorme quantità di cercatori - è una zona montuosa con clima fresco in cui le uve principalmente coltivate sono il Syrah, Zinfandel e Petite Syrah, tuttavia qui si trovano anche Barbera, Grenache Noir e Mourvèdre. La contea di Amador deve invece la sua fama allo Zinfandel che alcune cantine producono con risultati piuttosto interessanti, tuttavia qui sono inoltre prodotti vini con Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay ed altre varietà di origine Italiana, come per esempio il Sangiovese e la Barbera. Poco a sud di San Francisco si trova invece la Livermore Valley, un'area vinicola fra le più antiche della California, non molto estesa ma comunque interessante. Le uve più importanti di quest'area sono il Sémillon, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah e Zinfandel.

## La Costa Centrale

La Costa Centrale è l'area vinicola più vasta di tutta la California e si estende da San Francisco fino a Los Angeles. In questa vasta area si trovano AVA piuttosto celebri e interessanti come Santa Clara Valley, Santa Cruz Mountains, Monterey County, Mount Harlan, Carmel Valley, Chalone, Paso Robles,

York Mountain, Edna Valley, Arroyo Grande, Santa Maria Valley e Santa Ynez Valley. Le uve bianche tipiche di queste aree sono lo Chardonnay, Riesling, Viognier e una piccola parte di Moscato Bianco - qui noto con il nome di Muscat Canelli - e Orange Muscat. Fra le uve a bacca rossa spiccano il Cabernet Sauvignon e il Merlot, tuttavia si coltivano anche Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsaut, Pinot Nero e Zinfandel.

### GUSTO DIVINO

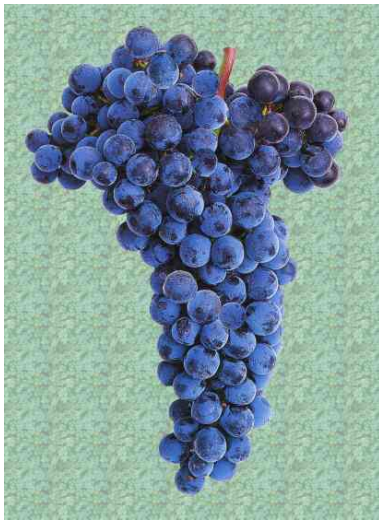
## Merlot

La celebre uva rossa è fra le più diffuse e conosciute al mondo. Elemento fondamentale di molti vini, il Merlot è anche vinificato da solo con eccellenti risultati, tuttavia non mancano esempi mediocri e deludenti

Fra le uve internazionali più celebri e diffuse nel mondo, oltre ad essere uno dei termini più conosciuti fra gli appassionati di vino, troviamo il Merlot. Dalla sua terra d'origine, il Bordolese, il Merlot ne ha fatta di strada e si è diffuso ovunque grazie anche alle sue qualità e, non da ultimo, allo stile inconfondibile che riesce a conferire ai suoi vini. Per molti il Merlot è ciò che è lo Chardonnay per le uve bianche: un'uva che assicura buone rese e una buona versatilità nelle pratiche enologiche. Con il Merlot, e questo ovviamente è valido per la totalità delle uve, si possono creare vini decisamente modesti e ordinari, praticamente prodotti in ogni paese in cui è presente, così come vini di superba eleganza, come i famosi esempi prodotti a Pomerol e Saint-Emilion nel Bordolese.

L'uso più frequente dell'uva Merlot è nella composizione dei vini assemblati, miscelato ad altre uve riesce sempre a fare notare il suo carattere e il suo contributo. Un classico esempio in cui il Merlot è utilizzato insieme ad altre uve è quello offerto da Bordeaux, e in particolare nel Médoc, dove viene miscelato principalmente con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'impiego del Merlot nelle miscele è una pratica molto diffusa anche negli altri paesi in cui è presente, come per esempio in Italia dove viene spesso unito alle uve tradizionali come Sangiovese, Montepulciano e Nebbiolo. Il Merlot viene utilizzato anche in purezza, da solo e senza la presenza di altre uve, e quando coltivato in condizioni favorevoli e opportunamente vinificato, è capace di notevoli risultati. Grazie al suo carattere "rotondo", il Merlot vanta una nutrita schiera di appassionati, ma anche di detrattori a causa dell'elevata frequenza in cui è presente nei vini di tutto il mondo. Per questo motivo si tende ad accusare il Merlot come il principale responsabile dell'omologazione di molti vini rossi dal cosiddetto gusto internazionale.

Perché il Merlot si è diffuso ovunque e incontra il gusto di molte persone nel mondo? I motivi vanno ricercati in due fattori fondamentali. La fama dei vini Francesi, certamente meritata, è stata per anni il punto di riferimento per la maggioranza dei produttori di vino in tutto il mondo. Il motivo del successo dei vini Francesi fu riconosciuto in larga parte alle uve utilizzate, spesso senza considerare il fatto che le condizioni ambientali e climatiche della Francia erano anch'esse indispensabili e, soprattutto, uniche, così come sono uniche le



Un grappolo di uva Merlot

condizioni di qualunque altro luogo del mondo. Convinti che il successo fosse assicurato dall'uso delle celebri uve Francesi - fra queste il Merlot - la diffusione è stata piuttosto rapida e ha virtualmente raggiunto ogni paese vinicolo del mondo. Triste da ammettere, questo ha anche favorito la produzione di quantità impressionanti di vini mediocri che venivano venduti a prezzi elevati solo per essere stati prodotti con queste uve. Ancora peggio da ammettere, questa pratica è ancora oggi frequente e alcuni produttori speculano sui prezzi dei loro vini quando fanno uso delle uve internazionali, Merlot compreso.

L'altro motivo che ha assicurato la celebrità al Merlot è il suo profilo organolettico, in particolare il suo gusto. Il Merlot è un'uva con un contenuto di acidi piuttosto basso, con un apporto di tannini anch'esso moderato, e i vini prodotti con quest'uva possono avere una percentuale di alcol più alta rispetto alla media. Queste tre caratteristiche conferiscono ai vini Merlot un gusto più rotondo, morbido e vellutato, cioè qualità che incontrano facilmente il gusto di una percentuale di persone piuttosto elevata. Queste caratteristiche sono generalmente rilevate anche in quei vini in cui l'uva è presente, un impatto che è in genere apprezzabile anche quando il Merlot è utilizzato in quantità non elevate. Inoltre i vini prodotti con Merlot tendono a maturare più in fretta rispetto ad altri, come per esempio quelli prodotti con Cabernet Sauvignon, pertanto raggiungono una maggiore bevibilità in un tempo minore.

Il Merlot è in genere apprezzato anche da molti enologi che tendono ad usarlo grazie alle sue qualità piuttosto versatili e può assicurare buoni risultati nella maggior parte dei casi. Va anche osservato che quest'uva viene spesso utilizzata nei vini che risultano troppo "duri" e "ruvidi" in modo da renderli più bevibili e morbidi e gli effetti sono spesso sorprendenti. Il Merlot è anche molto adatto alla maturazione in botte - e questo è anche il suo trattamento più frequente - e spesso beneficia degli aromi e dei sapori ceduti dal legno che conferiscono una maggiore complessità al suo "relativamente semplice" carattere. Nel caso in cui quello che si è detto fino a qui potrebbe fare pensare al Merlot come l'uva "universale" capace di compiere veri e propri miracoli enologici - e sono in molti a crederlo - va comunque ricordato che il Merlot non si sottrae certamente dalle regole basilari della viticoltura e dell'enologia. Insom-

ma, non tutto il Merlot è degno di attenzione, come sempre, un'uva, da sola, non è garanzia di buon risultato. La conferma è rappresentata da quell'oceano di vino fatto con Merlot e che, francamente, non può che essere considerato come mediocre. La buona notizia è invece rappresentata da quei tanti vini fatti con Merlot di grandissimo e assoluto pregio. Due condizioni che - va ricordato - si applicano a qualunque altra uva.

Dal punto di vista viticulturale, il Merlot è un'uva che matura in anticipo rispetto alle altre varietà, non sopporta gli effetti della pioggia poco prima della vendemmia ed è suscettibile alle muffe. Vista la sua larga diffusione nel mondo, il Merlot offre buone capacità di adattamento alle diverse condizioni climatiche, tuttavia predilige ambienti con clima piuttosto fresco dove produce i migliori risultati, come per esempio nelle zone di Pomerol e Saint-Emilion nel Bordolese. Il Merlot sembra preferire un terreno argilloso e umido, tuttavia si sono registrati ottimi risultati anche in altri tipi di terreni, mentre un terreno troppo drenato influisce considerevolmente sullo sviluppo dei suoi grappoli. Il potenziale di maturazione dei suoi vini è generalmente di 6 anni, un periodo che può comunque arrivare anche oltre i dieci anni nelle migliori condizioni. Grazie alle sue qualità, i vini prodotti con Merlot maturano in anticipo agli altri e pertanto risultano bevibili e pronti in un tempo minore.

## I Colori del Merlot

La gamma dei colori che si possono rilevare nei vini prodotti con Merlot riflettono ovviamente quelli tipici dei vini rossi. Tuttavia, a causa di una più rapida maturazione, questi vini tenderanno generalmente a mostrare sfumature rosso granato già dopo tre o quattro anni. La variazione delle sfumature verso il granato è chiaramente più rapida e visibile nei vini di qualità inferiore, prodotti con rese nei vigneti piuttosto alte, mentre in quelli prodotti con criteri di qualità, il Merlot presenta una buona tenuta sulle sfumature rosso rubino anche dopo i quattro anni. La trasparenza dei vini Merlot non è molto ridotta - una caratteristica, ancora una volta, fortemente condizionata dalle pratiche colturali - e in genere è più trasparente di un Cabernet Sauvignon o un Sangiovese. Il colore di un Merlot "pronto" è generalmente rosso rubino brillante e non molto cupo con sfumature dello stesso colore e, occasionalmente, leggermente rosso porpora.

## Gli Aromi

Il Merlot è un'uva che ha caratteristiche aromatiche piuttosto moderate e pertanto il suo vino viene solitamente fatto maturare in botte - nella maggior parte dei casi in botti nuove - con risultati interessanti e che incontrano facilmente il gusto dei consumatori. La gamma di aromi più tipici del Merlot ricordano i frutti a polpa rossa e nera, tuttavia - come per qualunque altra uva - il quadro aromatico varia in accordo alle condizioni climatiche, colturali e ambientali. I vini prodotti con uve Merlot coltivate in zone a clima fresco o vendemmiate quando non hanno ancora raggiunto la piena maturazione, danno generalmente origine ad aromi tendenti alla gamma vegetale ed erbacea, come peperone verde e foglia schiacciata, oltre ad aromi di frutta, in particolare quella a polpa rossa, come il lampone.

I vini prodotti nelle zone con clima caldo, o con uve che hanno raggiunto la piena maturazione, sono caratterizzati da un carattere fruttato molto più spiccato e deciso dove si percepiscono aromi di frutti a polpa nera come per esempio mirtillo, mora, amarena e prugna, spesso anche aromi di confettura degli stessi frutti. In questi vini si possono inoltre rilevare aromi floreali e in particolare quello di violetta. Il Merlot può anche sviluppare aromi tipicamente balsamici - come per esempio eucalipto e mentolo - una caratteristica che è in genere più marcata nei vini prodotti nei climi freschi o con uve non perfettamente mature. L'evoluzione aromatica del Merlot è invece piuttosto interessante e con il tempo può acquisire interessanti aromi di selvaggina, caramello, funghi, tartufo, spezie ed esaltando notevolmente gli aromi di frutta che si saranno trasformati in ricche confetture. In alcuni casi può addirittura sviluppare aromi di burro e persistere con aromi vegetali di erba falciata e aromi balsamici di eucalipto e mentolo.

## Il Gusto

Il gusto dei vini prodotti con il Merlot è certamente evidenziato dal carattere più identificativo e tipico dell'uva, una qualità che è generalmente apprezzata dai consumatori e dai suoi sostenitori. Grazie al suo basso contenuto di acidi e al suo moderato apporto di tannini, i vini prodotti con l'uva Merlot risultano generalmente morbidi, rotondi e vellutati al palato. Il contenuto alcolico è generalmente elevato e questo fattore contribuisce ulteriormente alla morbidezza complessiva del vino. Queste caratteristiche gustative sono generalmente apprezzabili anche quando il Merlot è utilizzato nelle miscele con altre uve. In termini generali questa è la ragione più frequente per la quale si fa un largo uso di quest'uva in enologia: la presenza di Merlot riesce a conferire al vino un carattere più morbido e meno aggressivo, insomma, più bevibile. Questa caratteristica gustativa del Merlot è comunque fortemente condizionata dal modo in cui l'uva è stata coltivata e vinificata. Il carattere morbido del Merlot è poco percettibile nei vini più ordinari e di corpo leggero, mentre può addirittura assumere un carattere vellutato, carezzevole e incantevole nelle sue interpretazioni più corpose e robuste.

## Paese Che Vai, Merlot Che Trovi

La terra di origine del Merlot è Bordeaux dove l'uva rappresenta, da sola, oltre la metà della produzione viticola della regione. I migliori esempi di vini prodotti con uva Merlot - o comunque con una percentuale prevalente - sono Saint-Emilion e Pomerol. In queste due località, grazie anche al clima locale, il carattere aromatico dell'uva si esprime straordinariamente sfoggiando una ricchezza che va dai vegetali fino a frutti maturi e confetture. Altri buoni esempi di vini prodotti con Merlot nella zona di Bordeaux sono quelli di Fronsac, Canon Fronsac, Côtes de Bourg e Côtes de Blaye. Il Merlot è molto diffuso anche in Italia dove viene utilizzato sia miscelato ad altre uve sia in purezza. L'uva è piuttosto diffusa nell'area nord-orientale del paese, nel Trentino, Alto Adige, Veneto e, in modo particolare, nel Friuli Venezia Giulia con il quale si producono interessanti vini. Altre zone Europee in cui si producono interessanti vini con uve Merlot includono la Svizzera, e in minore quantità, la Spagna, Bulgaria e Ungheria.

Nel cosiddetto "Nuovo Mondo" il Merlot è largamente presente e utilizzato in tutti i paesi. La produzione di vini Merlot della California è piuttosto elevata e, soprattutto, varia. In questo stato si producono Merlot di qualità piuttosto ampia, da vini ordinari e modesti fino ad eccellenti esempi, in particolare quelli prodotti a Napa Valley e a Sonoma. Lo stato di Washington è certamente un interessante produttore di vini Merlot, grazie anche alle sue condizioni climatiche più adatte a quest'uva rispetto alla California, il cui stile riflette chiaramente quello di Bordeaux. Nell'America del Sud è il Cile il paese che offre i migliori esempi di Merlot, in particolare quelli prodotti nella Rapel Valley. Anche nel Sud Africa la produzione di Merlot è piuttosto consistente e i migliori esempi sono quelli della cosiddetta zona del "Capo", in particolare Paarl e Stellenbosch. In Australia il Merlot è poco utilizzato in purezza, tuttavia anche in questo paese non mancano buoni esempi. La Nuova Zelanda produce buoni vini Merlot e gli esempi più interessanti sono quelli di Hawkes Bay.



## 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



### Besler Biank 2001 Pojer & Sandri (Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco, Riesling, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni, Kerner

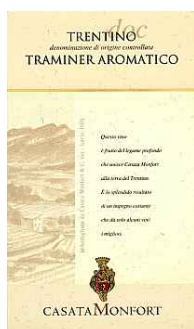
Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con buone note di sambuco e pesca seguite da intensi aromi di ananas, banana, mela, litchi, pera, ginestra e piacevoli accenni di salvia e peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con buoni ricordi di

ananas, pesca, pera e litchi. Un vino ben fatto. Besler Biank matura per 12 mesi in botte.

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



**Trentino Traminer Aromatico 2002**  
**Casata Monfort (Italia)**

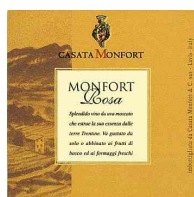
Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 7,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di citronella e pesca seguite da aromi di biancospino, ginestra, mela, miele, pera e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca e susina. Questo vino matura in vasche d'acciaio per 5 mesi.

*Abbinamento: Pesce saltato, Pasta e risotto con pesce e funghi, Zuppe di funghi*



**Monfort Rosa 2002**  
**Casata Monfort (Italia)**

Uvaggio: Moscato Rosa

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosa cerasuolo, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di rosa e fragola seguite da aromi di lampone, amarena, susina e accenni di viola appassita e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e comunque equilibrato, piacevole dolcezza, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fragola e lampone. Questo Moscato Rosa matura per 10 mesi in vasche d'acciaio e per 3 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Dolci alla frutta, Dessert*



**Creso 1999**  
**Bolla (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (85%), Corvina (15%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il 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, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, liquirizia, tabacco, viola appassita, vaniglia e accenni di pepe nero e cacao. 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, ribes e mirtillo. Questo vino matura per 21 mesi in barrique, per 5 mesi in botte a cui segue un anno di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Brasati e stufati con funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia*



**Recioto della Valpolicella Classico 2001**  
**Bolla (Italia)**

Uvaggio: Corvina, Corvinone

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Recioto si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di confettura di amarene, confettura di more e prugna secca seguite da aromi di lampone, confettura di mirtillo, vaniglia, liquirizia, cioccolato, viola appassita e accenni di cannella, chiodo di garofano e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e dolce comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, confettura di amarene e pesca. Questo vino matura per 4 mesi in barrique.

*Abbinamento: Dolci alla frutta, Formaggi piccanti e stagionati*





**Merlot di San Leonardo 2001**  
Tenuta San Leonardo (Italia)

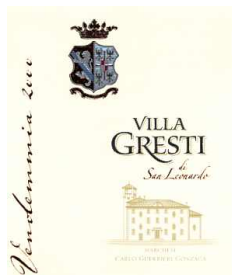
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e ribes. Questo Merlot matura per 18 mesi in botte e per almeno 4 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Carne saltata con funghi, Paste ripiene, Carne alla griglia*



**Villa Gresti 2000**  
Tenuta San Leonardo (Italia)

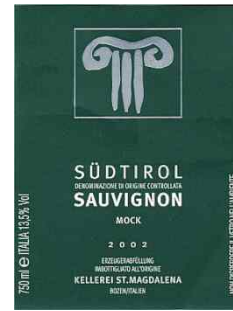
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena e ribes seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, lampone, prugna, vaniglia, ciclamino, liquirizia e accenni di cacao, eucalipto e legno tostato. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, gradevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, mirtillo e lampone. Un vino molto ben fatto. Villa Gresti matura per 12-14 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

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



**Alto Adige Sauvignon Mock 2002**  
Cantina Santa Maddalena (Italia)

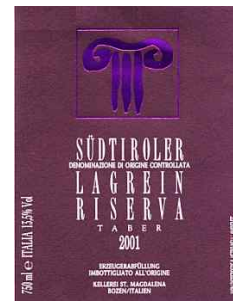
Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, litchi e ananas seguite da aromi di acacia, pera, ginestra, banana, mela, peperone, bosso e sambuco. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, litchi e pera. Un vino ben fatto.

*Abbinamento: Pesce alla griglia e arrosto, Pasta e risotto con pesce e verdure, Crostacei*



**Alto Adige Lagrein Riserva Taber 2001**  
Cantina Santa Maddalena (Italia)

Uvaggio: Lagrein

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da buoni aromi di lampone, ciclamino, mora, prugna, violetta, vaniglia, liquirizia e piacevoli accenni di cacao e coriandolo. In bocca ha ottima 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 amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Questo Lagrein matura per un anno in barrique.

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



**Taburno Falanghina 2002**  
Cantina del Taburno (Italia)

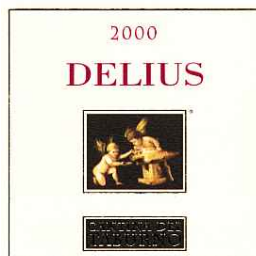
Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆★✱

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con piacevoli note di pera e pesca seguite da aromi di biancospino, acacia, ginestra, ananas, litchi, mela e un accenno di banana. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, delicato, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca, pera e litchi.

*Abbinamento: Antipasti di pesce, Pesce e crostacei bolliti, Risotti con crostacei e verdure*



**Delius 2000**  
Cantina del Taburno (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e vaniglia seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, liquirizia e 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 prugna, amarena e mirtillo. Delius matura per 12 mesi in barrique.

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



**Hermitage Blanc Nobles Rives 2000**  
Cave de Tain l'Hermitage (Francia)

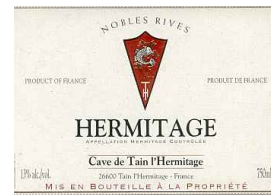
Uvaggio: Marsanne

Prezzo: € 46,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con buone note di mela, pera e ginestra seguite da aromi di mallo di noce, biancospino, nocciola, susina, tostato e piacevoli accenni minerali. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con buoni ricordi di pera e mela. Parte di questo vino fermenta in barrique.

*Abbinamento: Crostacei, Pesce arrosto, Carne saltata con funghi, Carne bianca arrosto*



**Hermitage Rouge Nobles Rives 2000**  
Cave de Tain l'Hermitage (Francia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 48,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e pepe nero seguite da aromi di mirtillo, mora, ribes, tabacco, vaniglia, liquirizia 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. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Hermitage matura in barrique per 18 mesi.

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



**Greco di Tufo Devon 2002**  
**Antonio Caggiano (Italia)**

Uvaggio: Greco Bianco

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso denota buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina e mela seguite da buoni aromi di arancio, biancospino, ginestra, litchi, nocciola, pera, pesca matura e piacevoli accenni di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e pera. Un vino ben fatto. Devon matura in botte per 3-4 mesi.

*Abbinamento: Crostacei, Pesce alla griglia, Paste e risotto con pesce e verdure*



**Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2000**  
**Antonio Caggiano (Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Taurasi si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con buone note di mora, amarena sotto spirito e violetta seguite da intensi aromi di mirtillo, prugna, tabacco, liquirizia, vaniglia, cioccolato e piacevoli accenni di cannella, chiodo di garofano e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, grande struttura. Il finale è molto persistente con lunghi e intensi ricordi di mora, amarena e prugna. Un grande vino. Questo Taurasi matura in barrique per 12-18 mesi a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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

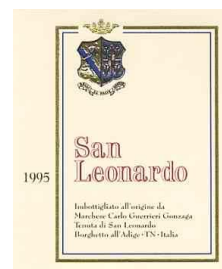


## San Leonardo: La Verticale

Abbiamo degustato in verticale quattro annate recenti del celebre San Leonardo della Tenuta San Leonardo. Un vino culto di straordinaria classe e meravigliosa eleganza, un'autentica poesia di aromi e di sapori che si ripetono ogni anno

Classe, classe e ancora superba classe unita a magnifica eleganza. In queste parole si potrebbe riassumere la personalità del San Leonardo, il celebre vino prodotto dalla Tenuta San Leonardo a Borghetto all'Adige in Trentino e frutto dell'assemblaggio di tre vini, vinificati e maturati separatamente: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. La Tenuta San Leonardo, da molti anni ai massimi vertici dell'enologia Italiana, e senz'altro anche mondiale, da sempre si contraddistingue per la scelta di produrre pochi tipi di vini ma tutti di eccellente livello. Fra questi il San Leonardo raggiunge puntualmente ogni anno i massimi riconoscimenti e l'apprezzamento di chi ha il piacere di degustarlo. Ciò che colpisce principalmente del San Leonardo è la sua indiscussa classe ed eleganza, una successione di aromi intensi e raffinati che colpiscono per la loro pulizia e armonia. Anche al gusto questo vino conferma e aumenta la sua grandiosa classe: un eccellente equilibrio, tannini rotondi e gradevoli che comunque contribuiscono alla mirabile struttura di questo grande vino.

Il 1995, il più maturo dei vini degustati in verticale, mostra dopo 8 anni, un periodo piuttosto breve viste le sue potenzialità, aromi e sapori tali da farlo considerare ancora nella sua prima fase di evoluzione, ma certamente già apprezzabile. Il 1996 ci ha impressionato ulteriormente per la ricchezza dei tanti aromi, e come tutti gli altri, di straordinaria eleganza, armonia e pulizia. Meraviglioso pure il 1997, con i suoi aromi precisi e, soprattutto, con la sua estrema piacevolezza al gusto, rotondo, carezzevole e assolutamente equilibrato. Infine il 1999, il più giovane dei quattro, sembra promettere un'evoluzione e una maturazione superba, con i suoi giovani quattro anni convince ampiamente per la lunga sequenza di eleganti aromi e la straordinaria piacevolezza gustativa: un grandissimo vino di rara eleganza. Un'altra positiva caratteristica dei San Leonardo degustati è la loro lunghissima persistenza gusto olfattiva: un vanto che solo pochissimi grandi vini possono permettersi. Che il San Leonardo sia un grande vino è noto a tutti e le parole che si possono dire - e che si sono già dette - su questo vino non bastano certamente a descrivere la sua grande classe ed eleganza: un favola infinita che solo i sensi possono raccontare.



**San Leonardo 1995**  
**Tenuta San Leonardo (Italia)**

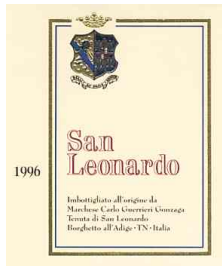
Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di ribes, confettura di prugne e amarena seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, viola appassita, tabacco, liquirizia, cacao, vaniglia e piacevoli accenni di peperone ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il Finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di confettura di prugne, amarena e ribes. Un grande vino. San Leonardo matura per 6 mesi in botte, per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**San Leonardo 1996**  
**Tenuta San Leonardo (Italia)**

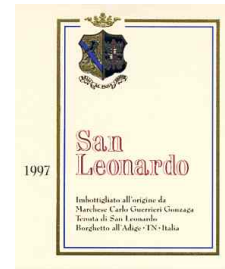
Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela grande personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati e molto eleganti che si aprono con buone e intense note di amarena, ribes e prugna seguite da buoni e intensi aromi di china, mora, liquirizia, tabacco, viola appassita, vaniglia, cacao, eucalipto e piacevoli accenni di cannella, peperone, coriandolo e legno tostato. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e intensi ricordi di ribes, amarena e prugne. Un grandissimo vino. San Leonardo matura per 6 mesi in botte, per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**San Leonardo 1997**  
**Tenuta San Leonardo (Italia)**

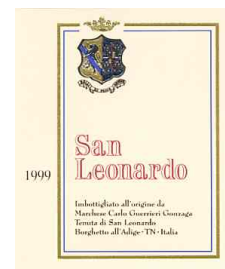
Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati e molto eleganti che si aprono con buone note di amarena, ribes e prugna seguite da buoni e intensi aromi di mora, viola appassita, tabacco, liquirizia, cacao, vaniglia, legno tostato e piacevoli accenni di peperone, coriandolo e eucalipto. In bocca ha eccellente 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 intensi ricordi di ribes, amarena e prugna. Un grande vino. San Leonardo matura per 6 mesi in botte, per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**San Leonardo 1999**  
**Tenuta San Leonardo (Italia)**

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

Prezzo: € 44,00

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, raffinati e molto eleganti che si aprono con intense note di confettura di prugne, amarena e ribes seguite da buoni e intensi aromi di violetta, tabacco, liquirizia, vaniglia, legno tostato, cacao e piacevoli accenni di eucalipto, peperone e coriandolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e intensi ricordi di confettura di prugne, amarena e

ribes. Un grandissimo vino. San Leonardo matura per 6 mesi in botte, per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

## Accademia dei Racemi

Da un ambizioso progetto di rivalutazione delle uve autoctone Pugliesi nasce l'Accademia dei Racemi, una dinamica cantina che in pochi anni ha contribuito a cambiare la realtà vinicola della Puglia

L'Accademia dei Racemi nasce nel 1998 per volontà di Gregory Perrucci e sua moglie Elisabetta Gorla con l'intento di rivalutare il patrimonio enologico della Puglia e in particolare le uve locali che, fino a qualche anno prima, sembravano destinate solamente alla produzione di "vini da taglio". L'Accademia dei Racemi è un'organizzazione che raggruppa appassionati viticoltori, agronomi ed enologi con lo scopo di promuovere la produzione di vini di qualità in Puglia. Fra i compiti c'è anche quello di selezionare i luoghi e i vigneti più interessanti e promettenti della regione, coinvolgendo i proprietari nel loro progetto e assistendoli nelle pratiche di coltivazione e di vinificazione attraverso il supporto di enologi e tecnici qualificati. L'opera dell'Accademia è particolarmente svolta sulle varietà autoctone, fra queste il Primitivo, il Negroamaro e la Malvasia Nera, ma anche varietà meno note come il Susumaniello e l'Ottavianello, una varietà nota in Francia con il nome di Cinsaut.

In soli cinque anni l'Accademia dei Racemi ha contribuito in modo significativo alla rivalutazione della dignità enologica della Puglia - una regione che vanta una tradizione vinicola fra le più antiche d'Italia - e grazie a specifiche ricerche e lodevole impegno, ha contribuito alla rivalutazione delle varietà locali, fra queste l'ormai celebre Primitivo. Fino a circa dieci anni fa il Primitivo era solamente coltivato con lo scopo di produrre vini da taglio per le altre regioni d'Italia e d'Europa, e questo sembrava essere il suo inesorabile e ingiusto destino. L'obiettivo iniziale dell'Accademia dei Racemi era proprio quello di valorizzare quest'uva, un traguardo, oggi, pienamente raggiunto. La voglia di portare il Primitivo ai livelli che certamente meritava è stato il motivo di una ricerca condotta da un gruppo di esperti che inizialmente si dovettero confrontare con una realtà capace di produrre solamente vini neutri e alcolici, cioè prodotti che potevano essere facilmente venduti per il taglio.

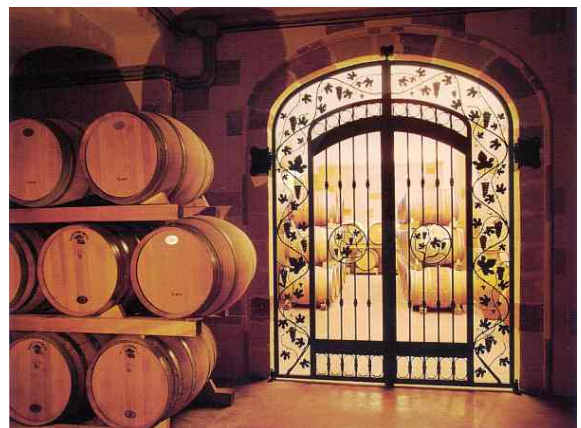
Oggi le aziende rappresentate dall'Accademia dei Racemi sono le Cantine Pervini, Sinfaro, Tenute Pozzopalo, Fellingine, Masseria Pepe e Casale Bevagna, tutte realtà vinicole che offrono un'ottima scelta di vini a base di Primitivo. La storia di quest'uva è piuttosto interessante e le ricerche condotte hanno finalmente permesso di chiarire i dubbi su questa possente uva rossa che sembrava nascondere in ogni chicco. Il caso "Primitivo" cominciò a suscitare l'attenzione degli appassionati di vino e dei produttori quando si scoprì che era geneticamente uguale allo Zinfandel, un'uva a bacca rossa molto diffusa in California. Il paradosso era che in California si producevano

vini con Zinfandel ritenuti di alta qualità e apprezzati ovunque, mentre il Primitivo era semplicemente considerata un'uva adatta ai vini da taglio. Consapevoli delle potenzialità del Primitivo, sia per le notizie storiche locali sia per le conferme fornite dallo Zinfandel, l'Accademia dei Racemi era ancor più motivata alla rivalutazione di quest'uva.

Ulteriori studi hanno provato che sia il Primitivo sia lo Zinfandel sono in realtà uve di origine Croata e sono geneticamente analoghe al Plavac Mali. Le ricerche hanno inoltre scoperto che tutte queste uve derivano da un unico progenitore, lo Zagarese, originaria dei Balcani e probabilmente introdotto in Puglia alla fine del XVII secolo da alcune popolazioni Slave migrate nella regione. Convinti delle potenzialità del Primitivo e della sua tradizione enologica nella terra di Puglia, l'Accademia dei Racemi avvia un progetto grazie anche all'aiuto di una squadra di esperti e collaboratori, tutti determinati dall'obiettivo di rivalutare e restituire la giusta dignità al Primitivo. Nei locali della locale Cantina Sociale fu creato un laboratorio di ricerca e microvinificazione in modo da potere studiare e valutare le caratteristiche dei vari *cru* del Primitivo di Manduria, grazie anche al contributo dei soci produttori che conferiscono all'Accademia una piccola parte dei loro vigneti. Questa pratica diventa pertanto un punto di forza dell'Accademia dei Racemi, dove la gestione della vigna e della cantina viene svolta da personale qualificato che seleziona le uve e i *terroir* migliori in modo da ottenere una produzione enologica di qualità.

La ricerca sul Primitivo, basata su una scrupolosa zonazione, ha dato vita al Fellingine (vigneti coltivati nella terra rossa), Sinfaro (terra nera) e Dunico (sabbia). La produzione dei diversi Primitivi è basata su testimonianze storiche di Manduria dove si sottolineavano le differenze dei vari vini prodotti nelle vigne vicine al mare, nelle terre nere e nelle terre rosse. La preziosa attività scientifica e di ricerca svolta dall'Accademia dei Racemi sul Primitivo, e in particolare sui legami con lo Zinfandel, ha consentito alla cantina Manduriana di raggiungere traguardi di prestigio. L'Accademia dei Racemi è l'unica azienda non Americana ad essere stata ammessa allo ZAP (*Zinfandel Advocates and Producers*, Sostenitori e Produttori dello Zinfandel), un'associazione che ogni anno organizza una prestigiosa degustazione a San Francisco e che richiama tutti gli appassionati di Zinfandel d'America.

Il Primitivo non è l'unica uva di cui si occupa l'Accademia dei Racemi. In provincia di Lecce sono stati individuati



Una veduta delle cantine

dei particolari vigneti di Negroamaro e Malvasia Nera da cui è stato prodotto il celebre vino Te Deum Laudamus. Nella provincia di Brindisi, nei pressi di Torre Guaceto, è stato impiantato un vigneto di 10 ettari di Ottavianello, un'uva quasi estinta dalla regione Puglia e nota in Francia e altrove come Cinsaut, oltre ad altre pregiate specie autoctone Pugliesi, come l'interessante Susumaniello. La lodevole e preziosa attività dell'Accademia dei Racemi nella rivalutazione del patrimonio di uve e di vini della Puglia prevede inoltre la produzione di Aglianico e dell'eccellente Moscato Reale di Trani. Con lo scopo di promuovere la cultura e la conoscenza del vino Pugliese, l'Accademia dei Racemi ha inoltre avviato, a Mesagne, in provincia di Brindisi, una vinoteca dove è possibile apprezzare e conoscere la ricchezza e il patrimonio storico dell'enologia della regione. Oggi l'Accademia dei Racemi dispone di 120 ettari coltivati a vigneto nel Salento (Manduria, Brindisi e Cellino San Marco) e il suo lavoro di recupero della memoria storica di una terra ricca di tradizioni come la Puglia è stato raggiunto con pieno successo. Il risultato raggiunto dall'Accademia dei Racemi, frutto di ricerche, di determinazione e di rispetto per la propria terra, è ben rappresentato dalla qualità dei suoi vini, dimostrando che con l'intelligenza e il corretto utilizzo delle risorse, anche le uve un tempo considerate "povere e umili" sono in realtà capaci di regalare grandi emozioni e pregevoli vini.



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".



**Primitivo di Manduria Pervini 2002**  
Accademia dei Racemi (Italia)

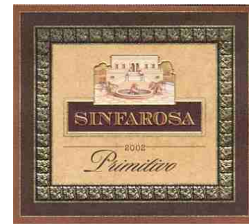
Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 5,60

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, prugna, violetta e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Parte di questo vino matura in botte per almeno 6 mesi.

*Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne saltata con funghi, Carne arrosto*



**Primitivo Sinfarosa 2002**  
Accademia dei Racemi (Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 6,00

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 amarena e mirtillo seguite da aromi di ciliegia, lampone, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo Primitivo matura in vasche d'acciaio.

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



**Primitivo di Manduria Archidamo Pervini 2002**  
Accademia dei Racemi (Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso porpora, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone e amarena seguite da aromi di mirtillo, mora, ciclamino, prugna e accenni di vaniglia. 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 e mirtillo. Parte di questo vino matura per almeno 6 mesi in botte.

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



**Primitivo di Manduria Feline 2002**  
Accademia dei Racemi (Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 7,90

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, raffinati e gradevoli che si aprono con note di amarena e mora seguite da aromi di mirtillo, prugna, violetta, 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, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, molto piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e mirtillo. Questo vino matura in barrique per almeno 12 mesi.

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



**Vigna del Feudo Feline 2002**  
Accademia dei Racemi (Italia)

Uvaggio: Primitivo (34%), Malvasia Nera (33%), Ottavianello (33%)

Prezzo: € 12,30

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 e raffinati che si aprono con piacevoli note di confettura di fragole e amarena seguite da aromi di lampone, mora, ciclamino, prugna e vaniglia. 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 buoni ricordi di lampone, mirtillo e prugna. Vigna del Feudo matura in botte per almeno 14 mesi.

*Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto*



**Primitivo di Manduria Zinfandel Sinfarosa 2002**  
Accademia dei Racemi (Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 10,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo 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 prugna seguite da buoni aromi di mirtillo, mora, violetta, liquirizia, vaniglia e accenni di cacao e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Parte di questo Primitivo matura in botte.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati con funghi, Formaggi stagionati*

**Accademia dei Racemi** - Via Santo Stasi Primo - 74024 Manduria (Taranto) Tel. 099 9711660 Fax 099 9711530 - **Enologo:** Cosimo Spina - **Anno fondazione:** 1998 - **Produzione:** 1.200.000 bottiglie - **E-Mail:** [accademia@accademiadeiracemi.it](mailto:accademia@accademiadeiracemi.it) - **WEB:** [www.accademiadeiracemi.it](http://www.accademiadeiracemi.it)

## Giornale di Cantina

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

### Nasce in Valtellina la Carta del Nebbiolo

Parte dalla Valtellina la riscossa del Nebbiolo, uno dei grandi 5 vini rossi del mondo, che ha trovato da secoli il suo habitat ideale nei terrazzamenti scoscesi di questa vallata alpina. A unire produttori di 4 continenti, e a farli convergere a Sondrio per una densissima due giorni di incontri, convegni, banchi d'assaggio, è stato Consorzio vini di Valtellina, ideatore di "Nebbiolo Grapes", convention internazionale che ha messo fianco a fianco circa 250 vini Nebbiolo presentati da un'ottantina di produttori, significativo spaccato del meglio della produzione mondiale di questo vino dal grande carattere, che in Italia porta il nome di Barolo e Barbaresco (portabandiera piemontese) e Sfursat (massima espressione dell'enologia Valtellinese).

Centinaia - tecnici, studiosi, ma anche semplici appassionati - i partecipanti agli appuntamenti. Da Sondrio è partita la prima Carta del Nebbiolo, che percorrerà tutto il mondo, dall'Italia all'Australia, dal Sud africa agli Usa, dal Messico alla Svizzera e unirà le circa 1500 aziende produttrici di questo vino. «Nebbiolo Grapes - commentano il presidente del Consorzio Casimiro Maule e il direttore Carlo Panont - grazie alle adesioni dei produttori Italiani (in primis, i Piemontesi) e stranieri e agli importanti contributi scientifici dei convegni è diventata da convention un progetto internazionale di largo respiro, che raccoglierà contributi scientifici e produttivi, studi e promozione. I primi risultati del monitoraggio internazionale e i dettagli della Carta saranno presentati al Vinitaly di Verona, concrete proposte operative saranno messe a punto per il Salone del Gusto di Torino, la prossima grande Convention internazionale già fissata per il 2006».

Più di 2500 le presenze al banco d'assaggio allestito nelle ristrutturare cantine centenarie dell'ex Enologica Valtellinese destinate ad accogliere il Museo del vino di Sondrio, e serviti da trenta sommeliers dell'Ais, apprezzatissime le relazioni che per due giorni ricercatori, docenti universitari ed enologi hanno tenuto in sale gremite (500 gli accrediti via Internet alla convention): questi i primi numeri della manifestazione, a dimostrazione del suo successo, dedicata all'antico e prezioso vitigno che da secoli impreziosisce i terrazzamenti del versante retico della Valtellina. Il confronto a tutto campo proposto da Nebbiolo Grapes, si è tradotto in un'amichevole sfida e al tempo stesso in un grande viaggio promozionale. Secondo Giacomo Mojoli, vice presidente internazionale di Slow Food, il convegno ha avuto il pregio di mettere una realtà come quella Valtellinese all'interno di un contesto internazionale, pur permettendole di valorizzare e salvaguardare la propria identità.

«Il confronto con ciò che accade nel resto del mondo - ha sottolineato Mojoli - non può che giovare all'innalzamento qualitativo dell'esperienza professionale dei nostri produttori, che a loro volta possono dare grandi contributi nel quadro della globalizzazione dei mercati». Significativa la dichiarazione del presidente del Consorzio del Barolo, Giovanni Minetti. Nel suo intervento al convegno di sabato nella sala consiliare della Provincia ha rimarcato: «Oggi la Valtellina è avanti, anche rispetto a noi, poiché qui, le autorità politiche ed amministrative hanno fatto quadrato attorno al Consorzio aiutando la promozione con un grande sforzo ed impegno economico». Il presidente del Consorzio vini di Valtellina, Casimiro Maule ed il direttore Carlo Alberto Panont sono concordi nel definire il NebbioloGrapes, dopo tre giorni di impegnativo lavoro, non più un'originale idea, ma una certezza e un progetto che si svilupperà a livello internazionale nei prossimi anni.

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 manifestazio-

ni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail [Events@DiWineTaste.com](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### In Villa con Bacco 2004 - 5ª Edizione

La manifestazione enogastronomica "In Villa con Bacco" aprirà le proprie porte al pubblico nei giorni di domenica 2 e lunedì 3 maggio 2004 dalle ore 14:00 alle ore 20:00. In questa quinta edizione, si è deciso di arricchire il panorama di offerte di prodotti e di coinvolgere sempre più aziende gastronomiche, senza comunque offuscare il panorama enologico, vero cuore della rassegna. Come per gli scorsi anni, si prevede un coinvolgimento di più di 2.000 visitatori, dei quali il 70% nella giornata di domenica e il 30% nella giornata di lunedì.

Oltre alla splendida cornice di Villa Godi Malinverni e dei suoi splendidi saloni affrescati, anche in questa edizione, alcuni eventi collaterali arricchiranno le due giornate. Domenica 2 maggio: due sessioni di presentazione della tecnica di degustazione; il primo alle ore 14:30, il secondo alle ore 15:30. Una coreografica presentazione della cucina rinascimentale, con citazioni poetiche a tema enogastronomico, promossa dall'Associazione Bassanese "Merlin Cocai": alle ore 16:00 all'interno dello splendido Cucinone originale del '500.

Lunedì 3 maggio: Concorso organizzato dall'A.I.B.E.S. sez. Triveneto per la realizzazione del migliore cocktail alcolico. Inoltre, sarà allestito il Banco d'Assaggio con la premiazione dei migliori vini presenti alla manifestazione nelle seguenti categorie: Spumante metodo Charmat, Spumante metodo classico, Vino bianco giovane, Vino bianco affinato in legno, Vino rosso giovane, Vino rosso affinato in legno, Vino dolce.

La manifestazione deve ringraziare per la collaborazione: la famiglia Malinverni, nel mettere a disposizione Villa Godi Malinverni; gli sponsor Concessionaria SEAT di Cavriani Vicenza; i collaboratori I filari della Rocca, Agenzia Marcus, Agenzia Eventi di Thiene. Si ringrazia inoltre per il patrocinio ed il supporto la Regione Veneto, la Provincia di Vicenza, il comune di Thiene, il comune di Lugo di Vicenza, la pro loco locale e l'AIS.

### Festa del Vin da Stop

Dopo l'ottimo successo di pubblico e critica della passata edizione della "Festa del Vin da Stop" (che si pronuncia "Stup"), anche quest'anno il Comitato Manifestazioni e Promozione Turistica - Associazione Insieme per Caraglio, ripropone questo evento. La festa si svolgerà nelle tre piazze centrali della cittadina, il 4 aprile dalle ore 09.00 alle 18.00, e il programma prevede l'esposizione e la vendita di prodotti vinicoli e attrezzature per la cantina minore. Questa edizione si avvale della collaborazione dell'Associazione Commercianti Caragliesi che offriranno, in tre punti strategici della manifestazione, degustazioni di prodotti locali. La partecipazione per i produttori vinicoli (consorzi, cooperative, privati) è gratuita e prevede l'assegnazione di un'area esterna.

Per informazioni e adesioni: Comitato Manifestazioni e Promozione Turistica - Associazione Insieme per Caraglio, Piazza Giolitti 6 - 12023 Caraglio (Cuneo) tel. 0171 619816 - e-mail [info@insiemepercaraglio.com](mailto:info@insiemepercaraglio.com)



IL CAVATAPPI

## Cucinare con il Vino

La celebre bevanda di Bacco non è solo capace di accompagnare degnamente le creazioni della cucina, può diventare anche un prezioso alleato nella preparazione di numerose e saporite ricette

Per gli appassionati di vino è facile pensare che in una tavola imbandita di pietanze e manicaretti sia sempre presente una buona bottiglia di vino capace di allietare - ma anche di esaltare e completare - l'apprezzamento di un pasto. Certamente questa è l'idea che hanno anche gli amanti della buona cucina a cui piace anche cucinare, tuttavia questi vedono di buon grado la bevanda di Bacco non solo nei lieti calici ma anche nelle pentole. L'idea di usare il vino come ingrediente per la preparazione dei cibi non è certamente una novità e si hanno notizie certe dell'uso del vino in cucina già dai tempi degli antichi Romani, e prima ancora, già dai tempi degli Etruschi. Il vino e la cucina hanno sempre formato una brillante e gustosa coppia sin dai tempi più remoti e il loro legame resiste ancora ai giorni nostri forte delle eccellenti combinazioni, vecchie e nuove.

Testimonianze del passato, nei tempi in cui il frigorifero era ben lontano nel fare la sua comparsa nella vita quotidiana degli esseri umani, raccontano che il vino era utilizzato anche come conservante dei cibi e in modo particolare della carne. Spesso la carne veniva lasciata a bagno nel vino per molte ore, talvolta anche giorni, facendo quindi uso di una tecnica gastronomica arrivata fino a noi con il nome di *marinata*, e lo stesso vino usato per conservare la carne, ma anche per insaporirla, veniva poi utilizzato come base di cottura: ecco come nascono il brasato e lo stracotto. Gli usi del vino nelle cucine del passato non si limitavano solamente a questo. Ricettari antichi mostrano chiaramente che la bevanda di Bacco era ampiamente utilizzata nelle diverse preparazioni culinarie, non solo con la carne, ma anche nelle zuppe, nelle verdure e perfino nei dolci.

### Il Vino Come Ingrediente in Cucina

Nel corso della storia dell'umanità, ogni paese che produceva vino lo utilizzava anche in cucina come ingrediente. Spesso utilizzato per allungare salse e portare a termine le cotture dei cibi, la scelta del vino in luogo dell'acqua sembra essere innanzitutto appropriata per ragioni puramente organolettiche. Il vino, più profumato e più saporito dell'acqua, aggiunge alle pietanze in cui viene usato i suoi aromi e i suoi sapori, inoltre, in accordo al tipo di vino utilizzato, aggiunge anche struttura, corpo e colore. Il vino in cucina non è solamente utilizzato come liquido per la cottura - anche se questa sembra essere la sua destinazione più frequente - e il suo uso è apprezzato anche nella preparazione di pietanze fredde con lo scopo di aggiungere sapore e aroma, non da ultimo, anche una discreta quantità di alcol. Il vino si utilizza molto spesso anche per la preparazione di *marinate*, dove il cibo da marinare - in genere carne, ma anche formaggio e verdure - rimangono immersi nel vino per diverse ore, talvolta anche per giorni, oppure anche settimane nel caso dei formaggi.

La preoccupazione più frequente relativa all'uso del vino in cucina è relativa all'alcol e sono in molti a credere che un cibo cotto nel vino sia anche alcolico; una convinzione che spesso porta al suo non utilizzo da parte di chi non è abituato a cucinare con il vino. L'alcol etilico inizia a bollire, quindi ad evaporare, ad una temperatura di 78,4° C, pertanto decisamente inferiore all'acqua, una condizione che farebbe pensare alla sua totale evaporazione durante la cottura. Nel caso del vino è bene ricordare che l'alcol rappresenta mediamente il 12%-14% e che questo è miscelato ad acqua e pertanto l'evaporazione dell'alcol è regolata anche da questa condizione. Generalmente si crede che al termine della cottura l'alcol del vino sia completamente evaporato, tuttavia recenti studi hanno dimostrato che una piccola quantità di alcol - seppure trascurabile e ridotta - è rilevabile al termine della cottura. Va inoltre osservato che maggiore sarà il tempo di cottura e minore sarà la quantità di alcol rimanente. L'impiego di vino nelle preparazioni fredde, com'è prevedibile, non comporta nessuna riduzione dell'alcol, pertanto la quantità di vino utilizzata in questo genere di preparazioni è decisamente inferiore.

Un principio fondamentale sull'impiego del vino in cucina è legato alla sua qualità. Gli aromi e i sapori del vino, ma anche la sua struttura, si uniscono a tutti gli altri ingredienti della preparazione e questo è il concetto basilare dell'impiego del vino in cucina. Per alcuni il vino principalmente scelto per cucinare è quello che in genere non si considera più bevibile, spesso ossidato, con aromi e sapori sgradevoli. Per questi il vino impiegato in cucina rappresenta l'estremo tentativo di recuperare un prodotto difettoso e di pessima qualità. Inoltre esistono in commercio dei vini venduti espressamente come adatti alla cucina e se bevuti da soli risultano imbevibili e pessimi. La qualità del vino utilizzato nella preparazione delle pietanze è importante e fondamentale. Del resto nessuno mangerebbe volentieri un cibo preparato con ingredienti avariati e dai gusti e sapori sgradevoli: il vino aggiunto alle pietanze contribuisce al risultato finale con i suoi aromi e il suo gusto, pertanto un vino scadente e con evidenti difetti aggiunge aromi e gusti sgradevoli al cibo.

Utilizzare vini molto maturi non rappresenta, in termini generali, una buona scelta. Non solo per il valore economico che questi potrebbero avere, ma anche perché nelle preparazioni gastronomiche risultano più appropriati ed gradevoli i sapori e gli aromi di un vino giovane. Ovviamente questa indicazione ha un carattere puramente generale e non esclude completamente l'impiego di vini molto maturi in cucina. Quando la quantità di vino da aggiungere ad una preparazione gastronomica è piuttosto elevata, come nel caso di brasati, stracotti, paste e risotti, è bene considerare la natura piuttosto acida della bevanda di Bacco. L'acidità del vino non evapora e non diminuisce durante la cottura e pertanto si aggiunge ai sapori del cibo. Usare dei vini con una spiccata acidità significa quindi aggiungere un carattere acidulo al cibo. In questi casi sarà opportuno contrastare l'acidità, o per meglio dire renderla più gradevole e meno aggressiva, impiegando anche sostanze dal sapore tendenzialmente dolciastro, come grassi e amidi. Ovviamente questa considerazione è valida unicamente nel caso in cui la tipicità della preparazione non sia di natura acida o acidula.

La scelta del tipo di vino da utilizzare in cucina dipende anche dal tipo di cibo che si sta preparando, ricordando che il

vino rosso, oltre ad aggiungere aromi, sapori e struttura alle pietanze, aggiunge anche il suo colore e che in certe preparazioni potrebbe essere quindi poco appropriato. In genere i vini bianchi vengono utilizzati nella preparazione di zuppe, carni bianche, pollame, pesce, verdure e dolci, mentre i vini rossi trovano un più frequente impiego nelle carni rosse, negli stufati e nei brasati e talvolta anche nei dolci. Sia i vini bianchi sia i vini rossi trovano un largo impiego anche nella preparazione di paste e risotti, come il risotto al vino rosso, di cui quello al Barolo è forse il più celebre, e la pasta al vino rosso. Anche i vini spumanti trovano un buon impiego in cucina: anche in questo caso è un risotto ad essere la preparazione più rappresentativa, come il celebre risotto allo Champagne o il risotto allo spumante. Nella preparazione di questo risotto è fondamentale che lo spumante, o lo Champagne, sia aggiunto durante la cottura e non al termine: questo semplice accorgimento eviterà all'acidità del vino di essere troppo pronunciata. Gli spumanti dolci trovano invece un felice impiego nella preparazione di dolci, macedonie di frutta e creme da dessert.

I vini dolci e passiti offrono interessanti e inaspettate possibilità gastronomiche e non solo nella preparazione di dolci, come si potrebbe facilmente pensare. I vini dolci e passiti ben si accompagnano con le preparazioni a base di carne rossa e, soprattutto, con quelle a base di formaggio. Del resto, è bene ricordare, in tempi passati era proprio questo tipo di vino che entrava più spesso nelle preparazioni gastronomiche degli antichi Greci, degli antichi Romani e degli Etruschi. A quei tempi erano soliti aggiungere vini dolci alle preparazioni di carne piuttosto robuste, come la selvaggina, e la maggiore struttura di questi vini, unita al largo uso di erbe condimentarie aromatiche, ben si legava al cibo. L'impiego dei vini dolci nella preparazione di cibi a base di carne è ancora praticata oggi e molti stufati di carne prevedono l'aggiunta di un bicchiere di vino passito o muffato. I vini dolci in pasticceria aggiungono sempre classe, eleganza e raffinatezza sia alle creme sia alle paste cotte nel forno.

Un capitolo a parte meritano invece i vini fortificati come il Porto, il Jerez (Sherry), il Málaga, il Madeira e il Marsala. Questi vini, oltre ad essere eccellenti da degustare, sono dei preziosi alleati in cucina pronti sempre ad aggiungere straordinari aromi e sapori alle pietanze in cui vengono utilizzati. I vini fortificati aggiungono un incomparabile "tocco specia-



Risotto al vino rosso: uno dei tanti piatti in cui il vino è ingrediente principale

le" alle zuppe e al brodo, sono straordinari per la preparazione di cibi a base di carne, aggiungono un meraviglioso sapore ai soffritti. Provate, per esempio, ad aggiungere un bicchierino di Marsala, preferibilmente superiore riserva, oppure anche di Madeira o di Porto, nella pentola in cui bolle il brodo. Oppure provate a sfumare la base del risotto appena tostata con un buon bicchiere di Marsala anziché di vino bianco. Un buon esempio di cucina fatta con il vino fortificato è offerto dalla celebre *scaloppina al Marsala*. In questo piatto, semplice e rapido da preparare, il suo gusto principale e caratteristico è appunto dovuto all'impiego del Marsala durante la cottura. Lo stesso piatto avrebbe un sapore meno appetitoso nel caso in cui venga utilizzato un vino meno complesso e ricco del Marsala o di altri vini fortificati.

Parlando di brodo e vino, in certe regioni d'Italia resiste ancora una vecchia tradizione che suggeriva di aggiungere due cucchiaini di vino rosso nel piatto della minestra, e in mancanza di questo, due cucchiaini di vino bianco. Si tratta, di fatto, di un semplice ma efficace metodo per aumentare il sapore di una pietanza e il gusto è certamente gradevole anche se, a quanto pare, non a tutti è gradito. Un'alternativa al vino rosso è degnamente rappresentata dal Marsala - o da qualunque altro vino fortificato - con il vantaggio di conferire alla minestra sapori e profumi ancora più ricchi. Il vino trova anche un largo impiego nella preparazione di salse da utilizzare come condimento dei cibi, in particolare quelli a base di carne. In genere le salse a base di vino richiedono anche l'uso di ingredienti addensanti - come l'agar-agar, la fecola di patate, la farina o la maizena - e durante la loro preparazione si farà attenzione che la cottura proceda lentamente e non si raggiunga mai l'ebollizione. Questo accorgimento evita alla salsa di acquisire sapori meno gradevoli e al vino di perdere la sua freschezza aromatica e gustativa.

Il vino trova un largo impiego nella preparazione di marinate, cioè in quei liquidi sui quali si lasciano immersi, spesso sommersi completamente, i vari ingredienti, in modo particolare le carni rosse e la selvaggina. La preparazione delle marinate prevede oltre all'impiego di vino, che può essere bianco e più frequentemente rosso, l'aggiunta di altri ingredienti che hanno lo scopo principale di aromatizzare ulteriormente il cibo. Tipici ingredienti che completano il vino nella preparazione delle marinate - in particolare nella cucina Italiana - sono il rosmarino, salvia, alloro, semi di finocchio, grani di pepe, chiodi di garofano e talvolta anche il succo di limone. Gli ingredienti e il tipo di vino che compongono la marinata variano comunque a seconda del tipo di preparazione. Trascorso il tempo di marinatura, si procede alla cottura senza eliminare il liquido che contribuirà ulteriormente all'aromatizzazione della pietanza. Questa tecnica, tipica per la preparazione di brasati e di stracotti, consente inoltre di ottenere una gustosa e saporita salsa per il condimento della pietanza. La cottura lenta, tipica per queste preparazioni, consente una lenta evaporazione dell'acqua con risultato di concentrare e addensare il liquido della marinatura che si arricchirà anche di altri sapori. Le fette o i pezzi di carne preparati in questo modo vengono sempre arricchiti nei piatti con generosi cucchiaini del liquido di cottura.

## Dalla Pentola al Bicchiere: l'Abbinamento

Terminate le fatiche ai fornelli giunge finalmente il gran momento di servire in tavola il risultato di quella magica alchimia detta "cucina". Quali vini scegliere per i piatti preparati con la bevanda di Bacco? Una celebre regola suggerisce che vengano abbinati gli stessi vini utilizzati per la preparazione del piatto e questa è sempre, in termini generali, un'ottima scelta. Un brasato al Barolo, per esempio, va servito preferibilmente con lo stesso Barolo. Questa semplice regola è confermata dalla pratica in quanto i sapori del vino utilizzato nella preparazione della pietanza saranno in perfetta armonia con lo stesso vino versato nel calice. In questo modo si provvederà, di fatto, a rafforzare l'apporto aromatico e gustativo del vino nel cibo.

Nel caso in cui non sia possibile abbinare alla pietanza lo stesso vino utilizzato per la sua preparazione, l'alternativa migliore consiste nella scelta di un vino che abbia caratteristiche il più possibile simili. Per esempio, se si è utilizzato un vino rosso robusto è bene scegliere un vino che abbia pari struttura. Lo stesso si applica nel caso di vini bianchi. Nel caso in cui si fosse utilizzato un vino aromatico è bene scegliere un vino che abbia almeno la stessa aromaticità, in caso contrario sarà il cibo, con la sua aromaticità, a prevalere sul vino. In altre parole, si otterrà un abbinamento non corretto dal punto di vista enogastronomico. Un'ulteriore considerazione va fatta per i vini fortificati e dolci utilizzati per la preparazione di piatti salati. Nel caso in cui non si voglia abbinare lo stesso vino, anche se questo potrebbe essere una buona idea, sarà opportuno scegliere un vino, bianco o rosso a seconda dei casi, che abbia una buona morbidezza e complessità aromatica in modo da potere "competere" con i ricchi aromi e sapori del vino fortificato o passito. Buon appetito!

NON SOLO VINO

## Il Calvados

L'acquavite di sidro ottenuta da una particolare qualità di mele prodotta nella regione Francese della Normandia è fra i distillati più famosi del mondo

Nel lontano 1588 il Re di Spagna Filippo ordinò alla sua flotta di dirigersi verso le coste Inglesi. Una delle navi, la "El Salvador", accidentalmente naufragò nelle coste Francesi. Non si conosce il motivo, forse per i marinai, o forse per il contenuto della stiva, ma, la leggenda narra che da quel momento il luogo del naufragio e tutta la regione circostante fu chiamata Calvados. Ma questa è solo una leggenda.

### Cenni Storici

Da tempo immemorabile gli alberi di mele prosperano nella regione a nord della Francia chiamata Normandia. I documenti lasciati dalle popolazioni indigene, i Celti e i Romani, ci raccontano di una regione dove gli alberi di mele hanno prosperato sia come albero selvatico, avendo trovato un clima ed un territorio ideale per il suo naturale sviluppo, sia come al-

bero sacro. Dal XIII secolo lentamente i grandi alberi secolari diffusi in tutta la regione cominciarono ad essere sostituiti con altre varietà: le mele da sidro (*pommes à cidre*). Le varietà indigene furono sostituite da varietà chiamate "Bisquet" e "Marin Onfroy", senza dubbio adatte a fornire i frutti idonei alla produzione del sidro.

La regione comincia a modificarsi nel suo aspetto naturalistico. Nei tradizionali paesaggi Normanni, dove le mucche pascolano nei prati e tra gli alti fusti degli alberi di mele, si arriva ad una progressiva presenza di prati curati con estrema attenzione poiché devono essere molto soffici per attenuare la caduta delle mele. Gli alti fusti degli alberi vengono sostituiti da frutteti specializzati con alberi a basso fusto. Certamente il paesaggio e l'atmosfera antica sono scomparsi, ma non tutto è perduto. In primavera il paesaggio è coperto da migliaia e migliaia di alberi in fiore, e in autunno, quando i frutti sono maturi, i profumi permeano l'aria. Probabilmente le stagioni migliori per visitare la Normandia sono proprio l'autunno e la primavera.

La produzione del sidro, un tempo detto *Sydre* e poi *Cidre*, comincia a svilupparsi fino ad assumere una rilevanza notevole in tutta la regione della Normandia e per poi estendersi in tutta la Francia. L'origine del Calvados è senz'altro ambigua. Curiosando negli antichi documenti troviamo la prima notizia sulla distillazione del sidro: 28 marzo 1553. La notizia si trova nel diario di Messer De Gouberville, membro della nobiltà e grande gastronomo, che visse a Mesnil Au Val, nella penisola di Cotentin sulla Manica, il quale, pur citando la distillazione del sidro, non fa cenno se era una pratica corrente oppure una tecnica appena nata.

Qualche anno più tardi, nel 1600, fu creata la "Corporazione dei distillatori di acquavite di Sidro". Il nome del distillato deriva dalla zona in cui si produce. La regione della Normandia chiamata "Calvados" sembra prendere il nome dalla leggenda del naufragio della nave "El Salvador" già citata. All'inizio la diffusione del distillato era circoscritta alla zona di produzione ma dopo la liberalizzazione del commercio, avvenuta verso la fine del 1700, l'*acquavite del Calvados* cominciò a diffondersi, fino ad arrivare alla capitale Parigi, dove con il passare del tempo muta sia il proprio nome in "Calvados", sia il proprio destino, diventando un distillato fra i più famosi ed apprezzati.

Nel 1942 il Calvados diventa AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée, Denominazione di Origine Controllata*), in seguito nel 1963 la normativa fu rivista e furono stabiliti in senso rigoroso sia la zona, sia i metodi di produzione e perfino la tipologia degli alambicchi. Inoltre si fissarono alcune norme relative al prodotto finito: prima della commercializzazione il Calvados deve ricevere l'autorizzazione dalla *Commission de Dégustation de l'Institut National des Appellation d'Origine* (INAO), la quale verifica che siano soddisfatti tutti i criteri richiesti dalla legge.

### La Produzione del Calvados

Tutto inizia dalle mele da sidro e non immaginate delle mele dolci e succulente. Le mele da sidro non sono adatte al consumo, la loro origine botanica è diversa da quella delle mele da tavola. Esistono centinaia di varietà di mele da sidro, ciascuna con le sue caratteristiche, tuttavia le varietà legalmente

consentite per la produzione del sidro sono quarantotto. Fondamentalmente le mele vengono classificate in quattro gruppi: quelle dolci, quelle amare, quelle dolci/amare e quelle acidule. Per ottenere un sidro di buona qualità bisogna saper utilizzare varietà diverse in modo da ottenere un risultato armonioso. Talvolta si ricorre anche all'utilizzo delle pere in modo da accrescere o raggiungere l'acidità desiderata.

In termini generali l'assemblaggio ideale è il seguente: 40% di mele dolci, 40% di mele amare e 20% di mele agre o acide. La preparazione del sidro avviene selezionando accuratamente le mele, quindi si procede con l'estrazione del succo che consiste praticamente nel lavare e pressare i frutti. Il succo, che secondo regolamento deve provenire esclusivamente da frutti freschi, viene fatto fermentare per circa tre mesi, il tempo necessario per sviluppare i necessari aromi, quindi diventa sidro da distillazione. Questa fase, come tutte le altre, è molto importante: non si può ottenere un buon Calvados se non si parte da una base di prima qualità.

Il sidro ottenuto deve rispondere a caratteristiche ben precise: deve avere almeno il 4,5% di alcol, l'aggiunta di zucchero è severamente vietata e l'acidità volatile deve essere inferiore a 2,5 g/litro. Questi requisiti sono validi per tutti i tipi di Calvados. Esistono due tipi di Calvados: il *Calvados AOC* e il *Calvados AOC du Pays d'Auge*. Il "Calvados AOC du Pays d'Auge" deve provenire da mele coltivate nell'area denominata appunto "Pays d'Auge" (figura 2), i frutti vengono lavorati sempre all'interno di quest'area ristretta, infine il sidro subisce una doppia distillazione in un alambicco di fattura simile a quello usato per distillare il Cognac.

Per quanto riguarda invece il "Calvados AOC", le mele devono provenire dall'area del Calvados esterna a "Pays d'Auge" (figura 2), e la distillazione può avvenire in un alambicco a distillazione semplice, detto anche alambicco a colonna. Come per il "Calvados AOC du Pays d'Auge", prodotto nella sua zona tipica, anche il resto dell'area di Calvados AOC ha le sue nicchie e le sue peculiarità. Ogni zona presenta delle varietà di piante diverse, la presenza di pere da sidro in misura diversa e delle caratteristiche ambientali diverse. Questo, come nei vini e negli altri distillati, genera una serie di prodotti diversi tra loro pur seguendo le stesse regole imposte dal disciplinare di appartenenza.

La distillazione del sidro per il "Calvados AOC du Pays d'Auge" viene eseguita due volte in un alambicco simile a

quello utilizzato per il Cognac. La prima fase di distillazione viene chiamata *première chauffe*, dalla quale, eliminando la testa e la coda, si ottiene la *acquette* o il *brouillis*. La seconda distillazione, denominata *bonne chauffe*, utilizza il prodotto della prima, e dopo avere eliminato anche in questo caso la testa e la coda, si ottiene il brandy chiamato Calvados, che per essere considerato tale deve avere una gradazione alcolica inferiore a 72°.

L'alambicco utilizzato per il "Calvados AOC du Pays d'Auge" è formato da 6 elementi. Il focolare è il generatore di calore alimentato a gas oppure a legna. La caldaia, rigorosamente di rame, è il contenitore del sidro da distillare. Il capitello si trova sopra la caldaia e ha la funzione di lasciar passare solo i vapori più leggeri e di evitare che la schiuma entri nel circolo di raffreddamento. Nello scaldare il sidro i vapori appena usciti dalla caldaia, e prima di entrare nel raffreddatore, passano per un contenitore che pre riscalda il sidro per la successiva distillazione con lo scopo di rendere il sistema più efficiente. Il sidro in attesa, conservato in questo contenitore, è scaldato ad una temperatura che equivale a 5 ore di riscaldamento effettuato nella caldaia. Il refrigeratore, raffreddando il vapore, permette di raccogliere il distillato in un recipiente finale.

Il "Calvados AOC" viene distillato in un alambicco a colonna e solo per una volta. L'alambicco a colonna è costituito da tre elementi: la caldaia, la colonna di esaurimento e la colonna di concentrazione. La caldaia è il contenitore dove viene portato ad ebollizione il sidro e da cui passa alla parte superiore della prima colonna. La colonna di esaurimento, o prima colonna, riceve il sidro nella parte superiore e lo lascia scorrere verso il basso, lungo i suoi piani interni, lentamente e in modo da fargli rilasciare tutti gli aromi. I vapori vengono poi diretti alla colonna di concentrazione dove vengono scartate la testa e la coda del distillato, vengono quindi raffreddati producendo un'acquavite con grado alcolico massimo di 72°. Qui termina la prima fase della produzione del Calvados. Esattamente come per altri brandy, la fase dell'invecchiamento completa, perfeziona, rifinisce e arricchisce quanto di meglio ha saputo dare il distillatore.

## L'Invecchiamento

Per invecchiare il Calvados vengono utilizzate botti di quercia Normanna, costruite con legno molto secco. La botte, quando accoglie il distillato giovane, comincia a cedere i propri tannini conferendo aroma, colore, rotondità al distillato. Il colore dorato del distillato giovane sviluppa lentamente verso il dorato o l'ambrato sempre più intenso, perdendo l'aggressività che contraddistingue un distillato giovane senza però cedere tutta la propria forza. Inoltre la porosità del legno lascia evaporare una piccola parte, piccola ma certamente non insignificante. Un altro aspetto da considerare durante la fase dell'invecchiamento è il ruolo svolto dall'aria, o più precisamente dall'ossigeno. L'effetto ossidante dell'aria delle cantine, un'aria con la giusta temperatura e umidità, contribuisce sostanzialmente all'evoluzione fisico-chimica del Calvados, conferendo aromi sempre più complessi. Durante la fase d'invecchiamento la percentuale d'alcol passa dal 70% circa al 40-45% circa.

Ogni cantina ha i suoi mastri cantinieri che con la loro sapienza e la loro esperienza, cercano di condurre questo processo il più possibile verso il prodotto che intendono creare. Molte

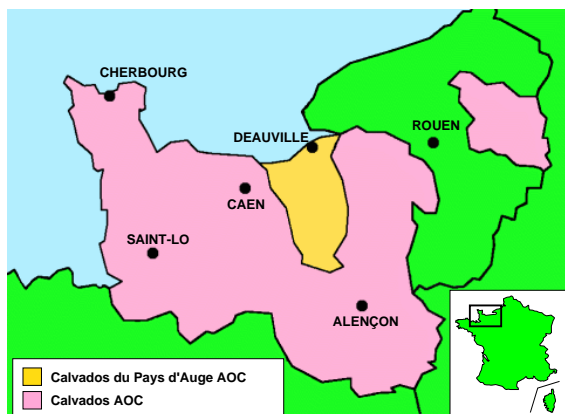


Fig. 2: L'area di produzione del Calvados

sono le variabili ed infinite le combinazioni possibili: distillato, legno, aria, temperatura, umidità e tempo. Tutte queste variabili vanno dosate, controllate, verificate e corrette. Invecchiare non significa abbandonare il distillato in cantina. Al termine dell'invecchiamento si passa all'ultima fase che precede l'imbottigliamento: l'assemblaggio. Come un chimico, un alchimista d'altri tempi, il mastro cantiniere procede all'assemblaggio di diverse tipologie di Calvados. I distillati provenienti da zone e annate diverse, vengono miscelati per creare il prodotto finale destinato al consumatore.

Ci sono vari tipi di Calvados, tuttavia questi si distinguono in due tipologie: i millesimati e gli assemblati. Per millesimato si intende un Calvados prodotto da una sola e medesima distillazione. Nei Calvados assemblati, prodotti con diversi brandy, l'età indicata in etichetta rappresenta l'età del distillato più giovane. Per esempio, in un Calvados di 30 anni il distillato più giovane dell'assemblaggio è un'acquavite di 30 anni, tuttavia può contenere anche acquaviti più vecchie. Di seguito sono riportate le varie denominazioni che tipiche nelle etichette di Calvados:

- **Trois Etoiles** - (*tre stelle*) - (oppure **Trois Pomes**, *tre mele*) indicano un invecchiamento minimo di due anni in fusti di legno
- **Vieux** - (*Vecchio*) - (oppure **Réserve**, *Riserva*) indicano un invecchiamento minimo di tre anni in fusti di legno
- **Vieille Réserve** - (*Vecchia Riserva*) - (oppure **V.O.**) indicano un'acquavite con un invecchiamento minimo di quattro anni in fusti di legno
- **VSOP** - indica un Calvados con un minimo di cinque anni di invecchiamento in fusti di legno
- **Extra, XO, Napoléon, Hors d'Age** (*fuori età*), **Age inconnu** (*età ignota*) - sei anni e oltre di invecchiamento

A volte nelle etichette è indicato l'anno di imbottigliamento: è un'informazione importante in quanto qualunque distillato, dopo l'imbottigliamento, termina la sua evoluzione. Generalmente i Calvados giovani vengono utilizzati per la preparazione di cocktail e long drink, mentre quelli invecchiati sono solitamente consumati da soli e in meditazione, oppure a fine pasto. Il Calvados è ottimo come digestivo, i Francesi amano sorseggiarlo anche durante i pasti, nella breve attesa tra una portata e l'altra. Il bicchiere più adatto per la degustazione del Calvados è quello classico da Cognac.

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

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