

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 28, Marzo 2005

Vino Rosato: Perché No?

Fra tutti gli stili di vino, probabilmente quelli che da sempre sono considerati un po' i *figli minori* di Bacco sono i vini rosati. Verrebbe da chiedere a Bacco in persona la sua opinione su questi vini e forse, nella saggezza conferita come si conviene a tutte le divinità, risponderebbe che ai suoi occhi ogni vino è per lui prediletto, esattamente come lo è ogni figlio per ogni madre. Eppure noi umani, mortali per definizione e ben lontani dalla saggezza divina, senza escludere nemmeno i più fervidi appassionati del vino, sembriamo pensarla in modo completamente diverso e se dobbiamo scegliere una categoria di vini minori, la scelta ricade sovente sui vini rosati. Nel caso in cui i vini rosati non sono scelti come *minori* è perché semplicemente non sono stati nemmeno considerati. Molto spesso i vini rosati non sono nemmeno considerati vini, per qualche strano e certamente ingiusto pregiudizio, non si riconosce loro nemmeno la *dignità* di vino.

Il *problema* dei vini rosati è stato spesso sollevato anche dagli utenti del nostro EnoForum, i quali sembrerebbero piuttosto rammaricati di questa situazione e certamente - da ciò che si legge nei loro commenti - sarebbero ben lieti di vedere questo vino meritare altre fortune e di non vederlo relegato alla poco nobile famiglia dei *non vini*. Gli utenti del nostro forum sul vino riconoscono ai rosati un'ottima versatilità soprattutto nell'abbinamento enogastronomico e - in particolare - con il pesce, un abbinamento da sempre considerato un'esclusiva prerogativa dei vini bianchi. In effetti, è proprio difficile essere contrari alle loro opinioni e ai loro pensieri poiché - ne siamo convinti - i vini rosati sono prodotti che andrebbero maggiormente rivalutati e che certamente non meritano la condizione a loro imposta praticamente da sempre. I vini rosati soffrono del fatto di trovarsi - enologicamente parlando - in mezzo ai bianchi e ai rossi, e pertanto non essendo palesemente né l'uno né l'altro, cioè in nessuna delle due maggiori categorie di *vini riconosciuti*, sono semplicemente esclusi.

Di vini rosati non se ne parla, o certamente se ne parla poco, raramente si trovano produttori che credono in questi vini e i loro sforzi non sono premiati dal mercato, quel mercato che non chiede - almeno non in questo momento - vini rosati. Abbiamo notizie certe di produttori che hanno deciso di terminare

la produzione dei vini rosati semplicemente perché non era più conveniente, nonostante il loro piacere di farlo. La triste conclusione è sempre la stessa: produrre vino significa investire capitali di denaro e pertanto è opportuno aspettarsi come naturale conseguenza - almeno auspicabile - ottenere un profitto. Quello che non si vende, non si produce. Una legge di mercato spietata, tuttavia comprensibile. A contribuire alla cattiva fama dei vini rosati - è bene riconoscerlo - hanno contribuito le tante e certamente troppe produzioni discutibili del passato con qualità scadenti che di certo non hanno reso una buona immagine a questi vini. Nonostante questa tendenza sia attualmente in declino, è comunque innegabile che non tutto il vino rosato è di ottima qualità, ma lo stesso si può certamente dire per qualunque tipo di vino.

Per molti - fra questi anche molti appassionati di vino - i rosati sono semplicemente uno spreco di uva. Essi sostengono che durante la loro produzione, molte delle qualità contenute nelle bucce sono perse a causa di un limitato tempo di macerazione con il mosto. Secondo la loro opinione, i rosati sarebbero vini sprecati e sottratti alla produzione dei più *nobili* rossi. Andrebbe ricordato che spesso i vini rosati si producono mediante la tecnica del *salasso* utilizzata anche per la produzione di tanti e blasonati vini rossi. In questi casi si provvede a prelevare una certa quantità di mosto in macerazione con le bucce con lo scopo di aumentare il rapporto di quantità di estratti nel prodotto finale, in altre parole, per produrre vini più robusti. Se si guardano le cose da questo punto di vista, i vini rosati prodotti in questo modo dovrebbero essere di qualità eccellente, visto che sono prodotti con uve di elevata qualità tanto da fare meravigliare i degustatori non appena queste si trasformano in

Sommario

Vino Rosato: Perché No?	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Valle del Rodano	3
GUSTO DIVINO	
Gamay	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Pietro Nera - Caven Camuna	11
Giornale di Cantina	13
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
Abbinamento della Grappa e delle Acqueviti	15
NON SOLO VINO	
Il Tè	17
Aquavivae	20
Wine Parade	21

DiWINEtaste OnLine

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

densi vini rossi.

Eppure i vini rosati sono vittime di una sorta di paradosso e basta aggiungere delle bollicine - possibilmente mediante la spumantizzazione secondo il metodo classico - per farli diventare subito nobili, ricercati, apprezzati e accettati. Infatti, gli spumanti metodo classico rosé vivono in ben altre e invitate condizioni, poiché incontrano il favore estremo di molti appassionati delle bollicine. E certamente siamo d'accordo, poiché gli spumanti metodo classico rosati - come Champagne e Franciacorta - sono capaci di trasmettere emozioni assolutamente uniche in un'esplosione di meravigliosi aromi e piaceri. Eppure anche quelli sono vini rosati e non sono per questo considerati minori nello scenario delle bollicine, come invece accade per i vini rosati da tavola. Che i produttori di spumanti rosati siano più attenti alla qualità? Sicuramente sì. Tuttavia è curioso notare che se negli spumanti al colore rosa è riconosciuta nobiltà ed eccellenza, nei vini da tavola lo stesso colore non gode della stessa sorte, anzi, spesso non viene nemmeno considerato, se non denigrato.

Va comunque riconosciuto che la cattiva fama acquisita dai vini rosati nel passato è piuttosto difficile da cambiare, e nonostante il lodevole impegno di molti produttori seri, i pregiudizi sono sempre difficili da cambiare. Certamente è necessaria una maggiore e più efficace rivalutazione di questi vini, così versatili e piacevoli da bere, ottimi alleati della buona tavola. Se è vero che spesso nei vini bianchi è proprio la freschezza degli aromi una delle qualità più apprezzate, non dovrebbe essere difficile accettare i vini rosati poiché è proprio la freschezza organolettica una delle loro principali caratteristiche. Anche la scelta è piuttosto ampia e di buona qualità. Se consideriamo per esempio l'Italia, l'offerta di rosati è piuttosto buona e vasta, sicuramente interessante. Riscopriamo quindi il piacere dei vini rosati: la primavera è in arrivo e con questa anche le nuove produzioni del 2004. Non resta che prendere il proprio cavatappi, un calice e brindare in rosa!

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.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

Desidererei sapere quanti calici possono essere serviti con una bottiglia di vino rosso. Da quanto dicono i miei amici e conoscenti, in Italia, nei wine bar di buona qualità, vengono riempiti 5 o 6 calici, mentre sembrerebbe che a Vienna - in Austria - con una bottiglia riescono a servire fino a 6 calici. Grazie per la risposta e complimenti per il sito: è esposto in modo chiaro e professionale.

Angelo Calvino – Roma (Italia)

La ringraziamo per i commenti di apprezzamento relativamente a DiWineTaste e ci auguriamo che la nostra pubblicazione continui a essere di suo interesse e gradimento anche nei mesi futuri. Il numero di calici che generalmente sono serviti con una bottiglia dipende principalmente dal contesto. Nel caso in cui la bottiglia è servita in occasione di un banchetto o di un convivio, il numero di calici è in genere compreso fra otto e dieci. Considerando che una bottiglia contiene 750ml di vino, questo significa servire ad ogni commensale una quantità di circa 8 centilitri. Nel caso la bottiglia sia servita "al bicchiere", come nel caso di wine bar, il numero di calici è generalmente di cinque o sei, come le avevano giustamente suggerito i suoi amici.



Vorrei sapere se la formazione di depositi sul fondo di una bottiglia di vino rosso è segno di genuinità oppure indica un difetto.

Marcello Surace – Bari (Italia)

La comparsa del sedimento in una bottiglia di vino rosso suscita in genere dubbi sulla sua qualità e spesso è considerato come un segno negativo. Il vino è - per sua natura - un liquido non molto stabile e particolarmente sensibile alle condizioni ambientali e chimiche. Anche il tempo contribuisce alla sua alterazione e nel caso in cui la bottiglia sia conservata in modo opportuno, questa alterazione - meglio definibile come *evoluzione* - è generalmente positiva nei vini prodotti espressamente con questo scopo. La comparsa di sedimento nelle bottiglie di vino rosso è da considerarsi un evento assolutamente naturale, conseguenza della polimerizzazione delle molecole dei polifenoli - altrimenti noti come *tannini* - che legandosi fra loro, diventano più pesanti e quindi si depositano sul fondo. Questo fenomeno è particolarmente visibile nei vini robusti - ricchi di sostanze solide - nei quali con il tempo si manifesta naturalmente questo fenomeno. La formazione di sedimenti non è da ritenersi un difetto, tuttavia non è nemmeno da considerarsi come un segno di genuinità, inteso come assenza di sostanze nocive. La formazione del sedimento indica comunque che il vino non è stato sottoposto a filtraggio, una pratica spesso utilizzata in enologia per assicurare una maggiore stabilità. Il filtraggio consente l'eliminazione di sostanze organiche che potrebbero nuocere alla stabilità del vino e alle sue qualità organolettiche. Inoltre, questa operazione elimina in parte anche le sostanze solide di maggiore dimensione limitando di conseguenza la formazione di sedimenti.

ABC VINO

Valle del Rodano

La celebre regione vinicola Francese, modello di riferimento per i vini da uva Syrah, è principalmente conosciuta nel mondo per i suoi vini rossi, tuttavia anche i bianchi riservano piacevoli sorprese

Quando nel mondo del vino si parla di pepe nero, il collegamento con l'uva Syrah è praticamente immediato, ma più direttamente l'associazione riguarda i vini da uve Syrah prodotti nella Valle del Rodano. È proprio a quest'uva che la maggior parte dei vini prodotti nell'area settentrionale di questa regione Francese devono il loro successo, un successo che è condiviso con le sue "antagoniste" tipiche della parte meridionale: Grenache Noir e Mourvèdre. Per molto tempo schiacciata dalla notorietà della vicina Borgogna e dalla regione di Bordeaux, il successo recente dei vini della Valle del Rodano inizia verso la fine degli anni 1980. Gli appassionati di vino comprendono che da quella regione, fino a quel momento considerata una fonte di buoni vini robusti e rustici, era in realtà capace di offrire prodotti di notevole livello tanto da competere senza timore con i vini blasonati di Borgogna e Bordeaux e - fattore da non sottovalutare - venduti a prezzi decisamente minori, almeno a quei tempi. Oggi la Valle del Rodano è considerata fra le grandi regioni vinicole della Francia e da tutti apprezzata per i suoi vini, in particolare quelli rossi.

La Valle del Rodano prende il suo nome dall'omonimo fiume che nasce dalle Alpi Svizzere, entra nel territorio Francese e sfocia nel mare Mediterraneo nei pressi della città di Marsiglia. La regione è suddivisa in due parti, la Valle del Rodano Settentrionale e la Valle del Rodano Meridionale, divise idealmente da una fascia di territorio di circa 50 chilometri. Delle

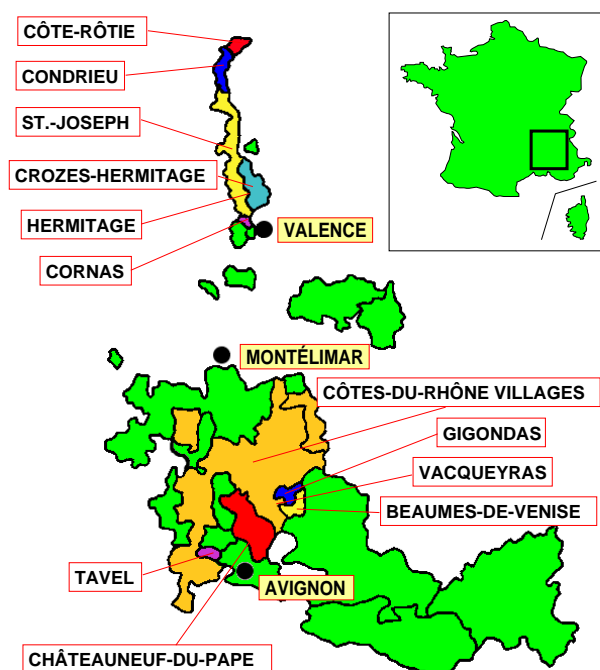


Fig. 1: La Valle del Rodano

due aree, certamente quella settentrionale è la più celebre, poiché qui si trovano due delle maggiori denominazioni dell'intera regione: Côte-Rôtie e Hermitage. Sono proprio i vini di queste due denominazioni che hanno consentito principalmente ai vini della Valle del Rodano di ottenere una maggiore riconoscibilità tanto da competere con i prodotti più blasonati della Borgogna e di Bordeaux. La Valle del Rodano non è solo vino rosso. In tempi recenti questa regione ha avuto il merito di portare all'attenzione del mondo un'interessante uva a bacca bianca - il Viognier - grazie ai vini prodotti nell'area di Condrieu, al cui interno si trova la più piccola zona AOC della Francia e con una superficie di poco più di tre ettari: Château-Grillet.

Le aree della Valle del Rodano non rappresentano solamente una divisione geografica, esse definiscono anche due precisi stili di produzione enologica. Nella parte settentrionale i vini sono generalmente prodotti con un unico tipo di uva, mentre nella parte meridionale sono più tipici i vini prodotti dall'assemblaggio di più uve. In altre parole nella Valle del Rodano settentrionale si tende a favorire l'espressione di una singola varietà, mentre nell'area meridionale l'unione di più espressioni, come nel caso del celebre Châteauneuf-du-Pape in cui possono essere utilizzate addirittura 13 tipi di uve diverse, sia rosse, sia bianche. La Valle del Rodano è certamente la zona Francese in cui si coltivano il maggior numero di varietà diverse e utilizzate per la produzione di vini AOC. Fra le uve a bacca bianca quelle principalmente coltivate sono: Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Muscat Blanc à Petits Grains, Picardan, Picpoul, Roussanne, Ugni Blanc e Viognier. Fra le uve a bacca rossa si ricordano Calitor, Carignan, Cinsaut, Counoise, Grenache Noir, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Terret Noir e Vaccarèse.

La Classificazione della Valle del Rodano

L'area vinicola della Valle del Rodano è riconosciuta dal sistema di qualità Francese come AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*, Denominazione di Origine Controllata). L'intera area è suddivisa in due parti - definite Settentrionale (*Vallée du Rhône Nord* o *Septentrionale*) e Meridionale (*Vallée du Rhône Sud* o *Méridionale*), separate al centro da una zona nei pressi della città di Montélimar e che si estende per circa 50 chilometri, in cui la presenza dei vigneti è piuttosto ridotta. La produzione vinicola dell'intera regione è essenzialmente orientata ai vini rossi - uno stile di vino che ha reso celebre la Valle del Rodano nel mondo - tuttavia si registra anche una produzione di vini bianchi, vini rosati e dolci. Le principali denominazioni AOC definite nella parte settentrionale sono: Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, St.-Joseph, Condrieu e Château-Grillet. Fra le principali denominazioni AOC dell'area meridionale si ricordano: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Côtes-du-Rhône, Côtes-du-Rhône-Villages, Beaumes-de-Venise e Tavel.

Valle del Rodano Settentrionale

La Valle del Rodano Settentrionale è certamente l'area più rappresentativa e celebre di questa regione. Infatti è proprio in questa zona che si trovano le prestigiose denominazioni Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, Condrieu e Château-Grillet, una denominazione dedicata esclusivamente alla produzione di vini

bianchi con uva Viognier di appena 3,4 ettari di superficie. Con l'esclusione delle denominazioni Condrieu e Château-Grillet - le uniche in cui si producono esclusivamente vini bianchi - in questa zona la produzione vinicola riguarda prevalentemente vini rossi da uve Syrah, l'indiscusso protagonista dei vigneti della Valle del Rodano Settentrionale. A differenza della parte meridionale, qui la produzione enologica tende prevalentemente all'esaltazione di vini monovarietalisti, una caratteristica più frequente nei rossi piuttosto che nei bianchi. Le principali uve a bacca bianca dell'area sono Marsanne e Roussanne - utilizzate quasi sempre insieme nella produzione dei vini - e il Viognier, un'uva che sta riscuotendo un forte interesse anche nei vigneti del resto del mondo.

Côte-Rôtie

La Côte-Rôtie è certamente una delle zone più rappresentative di tutta la Valle del Rodano e qui si producono esclusivamente vini rossi da uve Syrah in purezza, particolarmente celebri per i loro intensi aromi di pepe nero. I migliori vigneti della Côte-Rôtie - letteralmente, *costa arrostita* - sono coltivati in ripide coste collinari con un'inclinazione che può raggiungere anche i 60° e con esposizione a sud. All'interno della Côte-Rôtie si trovano due celebri zone di produzione: la Côte Brune e la Côte Blonde, la prima caratterizzata da un suolo di colore più scuro e l'altra da un suolo più chiaro. La leggenda narra che queste due coste furono così chiamate in onore delle due figlie di un locale signore feudale, una con capelli bruni e l'altra biondi. I vini prodotti in queste due aree riportano generalmente in etichetta la costa di provenienza. I vini della Côte Brune sono generalmente più tannici e robusti, mentre quelli della Côte Blonde sono più eleganti e raffinati. Nonostante i vini della Côte-Rôtie siano tutti rossi, il disciplinare di produzione prevede l'impiego di un'uva a bacca bianca - il Viognier - con una quota massima del 20%, tuttavia la gran parte dei produttori raramente utilizza una quantità superiore al 5%. Il Viognier aggiunge aromi esotici al Syrah e contribuisce inoltre ad ammorbidire certi caratteri ruvidi di quest'uva.

Hermitage e Crozes-Hermitage

L'altro protagonista dei vini rossi della Valle del Rodano Settentrionale è certamente Hermitage. Come per la Côte-Rôtie, i migliori vigneti di Hermitage sono coltivati nelle pareti collinari esposte a sud. Anche in questa zona l'uva utilizzata per i vini rossi è il Syrah capace di produrre - nelle migliori annate - vini robusti con aromi complessi e ricchi. Nei vini rossi è previsto l'impiego delle uve bianche Marsanne e Roussanne fino a una percentuale del 15%. In questa zona si produce anche vino bianco - Hermitage Blanc - con uve Marsanne, responsabile della struttura, e Roussanne, responsabile per gli aromi eleganti. Ai piedi della collina di Hermitage si trova l'area vinicola di Crozes-Hermitage in cui si producono vini rossi e bianchi con le stesse uve utilizzate per Hermitage. I vini di Crozes-Hermitage non hanno il carattere e la potenza di quelli di Hermitage, tuttavia non mancano produzioni interessanti.

Saint-Joseph e Cornas

Saint-Joseph è un'area vinicola piuttosto vasta e che si trova sulla riva sinistra del fiume Rodano. Questa denominazione

fu riconosciuta nel 1956 e - a quei tempi - la reputazione dei suoi vini era piuttosto elevata. Oggi il territorio di Saint-Joseph AOC confina a nord con l'area di Condrieu, a sud con Cornas, ed è l'area a denominazione più vasta della Valle del Rodano Settentrionale. Questa espansione ha avuto influssi anche sulla qualità dei vini con il risultato di una produzione piuttosto varia, da vini quasi anonimi fino a vini robusti. I vini rossi di quest'area sono prodotti con Syrah - ai quali è permessa una piccola quantità di uve bianche - mentre i vini bianchi sono prodotti con Marsanne e piccole aggiunte di Roussanne. Uno scenario ben diverso si presenta nell'area di Cornas. La sua estensione è molto ridotta e qui si producono esclusivamente vini rossi da uve Syrah, piuttosto robusti e con aromi complessi. Il segreto per apprezzare i vini di Cornas è il tempo. In genere, questi vini necessitano di periodi di affinamento compresi fra i 7 e i 10 anni, un tempo capace di renderli molto eleganti, soprattutto negli aromi.

Condrieu e Château-Grillet

Condrieu è la patria indiscussa dell'uva Viognier, non solo nella Valle del Rodano, ma anche nel mondo. L'area vinicola di Condrieu si trova nella parte più a nord della Valle del Rodano Settentrionale e al suo interno è definita la più piccola delle aree AOC con appena 3,4 ettari di superficie: Château-Grillet. Questa piccola denominazione appartiene di fatto all'omonimo produttore famoso in tutto il mondo per la classe e l'eleganza dei suoi vini bianchi prodotti con uva Viognier. La produzione di Condrieu riguarda esclusivamente vini bianchi caratterizzati da aromi di frutta esotica, fiori e frutta matura, una caratteristica che l'uva Viognier riesce ad esprimere principalmente in queste zone.

Valle del Rodano Meridionale

Se i vini della Valle del Rodano Settentrionale sono identificabili principalmente con il nome di un'uva, nella Valle del Rodano Meridionale le condizioni cambiano drasticamente e il risultato è sempre l'espressione di miscele di più uve. Nonostante il numero di uve utilizzate in questa regione sia piuttosto elevato, alcune di queste svolgono un ruolo di principale rilievo e contraddistinguono - di fatto - i vini della Valle del Rodano Meridionale. Fra le principali uve a bacca rossa spiccano Grenache Noir, Mourvèdre e Cinsaut, mentre fra le uve a bacca bianca il ruolo del protagonista è interpretato da Grenache Blanc, Clairette e Bourboulenc. La zona di maggiore riferimento di questa regione è certamente Châteauneuf-du-Pape con i suoi celebri vini rossi, tuttavia anche nelle altre zone si producono vini di buon pregio, in particolare nel villaggio di Beaume-de-Venise in cui si produce un'affascinante *vin doux naturel* prodotto con uva Moscato Bianco.

Châteauneuf-du-Pape

Châteauneuf-du-Pape è l'area vinicola più celebre della Valle del Rodano Meridionale e si trova a pochi chilometri a nord dalla città di Avignone. Quest'area è particolarmente celebre per i vini rossi nella cui composizione possono essere utilizzate ben 13 varietà di uve diverse, sia rosse, sia bianche. In realtà il numero esatto di uve ammesse è 14 poiché in genere la Grenache Blanc viene semplicemente considerata come

Grenache, il nome con cui si definisce l'omonima e importante uva a bacca rossa. Le uve rosse ammesse per la produzione dello Châteauneuf-du-Pape Rosso sono Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsaut, Muscardin, Cunoise, Vaccarèse e Terret Noir, mentre le uve bianche sono Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul e Picardan. Nonostante il numero di varietà sia così elevato, è bene ricordare che la maggioranza dei produttori ne utilizza un numero decisamente inferiore e la maggioranza dei vini è basata sull'uva Grenache Noir. I vini rossi prodotti in quest'area sono celebri per la loro personalità di aromi e per la loro struttura, una caratteristica che si trova nei migliori vini di qualità. Oltre ai vini rossi, a Châteauneuf-du-Pape si registra una marginale produzione di vini bianchi e rosati. Una curiosità relativa ai vini rossi di quest'area è che qui - contrariamente al resto della Francia e del mondo - l'uso della botte è piuttosto limitato in favore di contenitori di cemento.

Gigondas, Vacqueyras, Tavel e Beaufort-de-Venise

Fra le zone di rilievo della Valle del Rodano Meridionale in cui si producono vini rossi troviamo Gigondas e Vacqueyras. I vini rossi di Gigondas sono prodotti con Grenache Noir in maggior parte a cui si uniscono Syrah, Mourvèdre e Cinsaut. I vini di Gigondas sono generalmente robusti e con caratteri piuttosto ruvidi in cui spiccano aromi di frutta a bacca rossa e spezie. I vini rossi di Vacqueyras sono prodotti principalmente con uve Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre e Cinsaut, tuttavia nella maggioranza dei casi l'uva più rappresentativa in termini quantitativi è il Syrah. I vini di Vacqueyras sono piuttosto rustici e robusti in cui spiccano aromi di frutti a bacca rossa e nera, spezie e erbe aromatiche. Tavel è famosa per i suoi vini rosati con qualità e personalità elevate e degni rappresentanti di questa sottovalutata categoria. I rosati di Tavel sono prodotti con uve a bacca rossa e bianca, tuttavia il principale componente è Grenache Noir. I vini rosati di Tavel sono noti per i loro aromi speziati, una qualità piuttosto rara in questo stile di vini. Beaufort-de-Venise è celebre per il suo eccellente *vin doux naturel* prodotto con uva Muscat Blanc à Petits Grains, ricco di aromi di muschio, pesca, albicocca, melone e arancio.

Côtes-du-Rhône e Côtes-du-Rhône-Villages

I vini a denominazione Côte-du-Rhône AOC rappresentano circa il 75% del vino di tutta la Valle del Rodano e le uve per la loro produzione provengono da un'area piuttosto vasta che si estende in tutta la superficie della regione e di cui la più rappresentativa si trova nei pressi della città di Avignone. La produzione principale riguarda vini rossi e rosati - circa il 90% - prodotti generalmente con Grenache Noir, tuttavia anche le uve Carignan, Cunoise, Mourvèdre, Terret Noir e Syrah sono utilizzati nella loro produzione. La qualità di questi vini è piuttosto vasta, da vini ordinari fino anche a vini di ottima qualità. I vini della Côtes-du-Rhône-Villages sono generalmente di qualità maggiore e possono essere prodotti in uno dei 96 villaggi riconosciuti dal disciplinare. Di questi 96 villaggi è comunque opportuno osservare che solamente 16 sono considerati di qualità superiore e solamente 5 di questi sono ulteriormente considerati i migliori: Beaufort-de-Venise, Cairanne, Rasteau, Sablet e Séguret. I vini prodotti in questi 16 villaggi si riconoscono dal fatto che nell'etichetta il loro nome precede sem-

pre la denominazione dell'area, come per esempio *Cairanne Côtes-du-Rhône-Villages*.

GUSTO DIVINO

Gamay

Tradizionalmente associato con i vini di Beaujolais e in particolare con i Nouveau, il Gamay è utilizzato anche in altri paesi del mondo per la produzione di vini monovarietali e assemblati

Nella maggioranza dei casi, citare l'uva Gamay significa evocare nella mente dei consumatori l'immagine del gioioso vino prodotto a Beaujolais con la tecnica della macerazione carbonica e che prende il nome di *Beaujolais Nouveau* o *Beaujolais Primeur*. Questo vino è posto in commercio il terzo giovedì del mese di Novembre, data che probabilmente segna il picco di maggiore interesse per i vini prodotti con uve Gamay e che si protrae - più o meno - per tutto il periodo invernale. L'interesse per il Beaujolais Nouveau è tale da concentrare l'attenzione dei consumatori fino a fare quasi dimenticare tutti gli altri vini prodotti con l'uva Gamay. Va inoltre riconosciuto che il Gamay - a differenza di altre celebri uve Francesi - non si è molto diffuso nel mondo e nonostante sia utilizzato anche per la produzione di altri vini - monovarietali e assemblati - la sua notorietà è ancora oggi fortemente legata ai vini *nouveaux*.

La patria indiscussa del Gamay è Beaujolais - la celebre area vinicola del sud della Borgogna, in Francia - dove è utilizzato per la produzione di tutti i vini rossi, sia nei *nouveaux* prodotti con il metodo della *macerazione carbonica*, sia nei vini rossi prodotti con le tipiche procedure enologiche. Forse il suo largo uso nei vini novelli e la mancanza di un'elevata struttura ne ha limitato la diffusione nel mondo, probabilmente offuscato dall'imponenza e dal prestigio di altre uve Francesi, come per esempio il Merlot e il Cabernet Sauvignon. In effetti i vini prodotti con Gamay non vantano longevità al pari delle altre celebri uve: infatti il basso contenuto di tannini non consente lunghi tempi di affinamento in bottiglia. Eppure - anche se timidamente - il Gamay si è diffuso in altre zone del mondo e - soprattutto - nella vicina Italia dove è talvolta usato per la produzione di vini monovarietali. Questo è il caso dell'Umbria e in particolare nella zona DOC dei Colli del Trasimeno, dove il Gamay è presente da oltre un secolo e utilizzato in purezza nella produzione di interessanti vini rossi.

Secondo le testimonianze di autori del passato, il Gamay è un'uva originaria dell'omonimo villaggio della Borgogna, non molto distante da Chassagne e Puligny. Nonostante il suo luogo d'origine sia conosciuto, non è possibile stabilire quando la sua coltivazione ai fini enologici sia iniziata nella Borgogna, ma è appurato che da questa zona il Gamay si è diffuso prima nelle aree centrali e settentrionali della Francia e quindi in altri paesi dell'Europa. La prima citazione storica relativa al Gamay risale al 1395, periodo in cui si presume l'uva fosse molto diffusa e ampiamente coltivata in Borgogna. In quell'anno il duca di Borgogna - Filippo l'Ardito - emise un decreto che costringeva i viticoltori a espantare il Gamay dai loro vigneti poiché i suoi vini erano considerati di bassa qualità. Nonostante questo decreto rimase in vigore per molti anni, i viticoltori della



Un grappolo di uva Gamay

zona riuscirono a salvare alcuni esemplari di Gamay scongiurando quindi la sua estinzione e fu proprio in questo periodo che il Gamay raggiunse le colline di Beaujolais. Grazie alle migliori condizioni ambientali e meteorologiche di Beaujolais, la qualità del Gamay fu ampiamente rivalutata.

Il nome Gamay è stato spesso utilizzato per indicare altre varietà di uve che in passato si sono confuse con il vero Gamay, molte di queste venivano considerate come Gamay unicamente per la loro alta capacità colorante dovuta sia alla buccia sia alla polpa rossa. Questo genere di uve - in Francia classificate come *teinturiers* - sono generalmente utilizzate per aggiungere colore ai vini chiari e trasparenti ma che non hanno nessun legame con il vero Gamay. Questo ha consentito la diffusione, sia in Francia, sia in altri paesi del mondo, di altre varietà e che si sono sempre confuse con il vero Gamay, come nel caso del Blaufränkisch che in alcuni paesi dell'Europa Orientale è confuso con il Gamay. L'unico e autentico Gamay ha qualità piuttosto diverse dalle altre varietà confuse con quest'uva e se è vero che la sua capacità colorante è piuttosto alta, il colore della sua polpa è assolutamente chiaro. Questa caratteristica determina anche l'origine del suo nome completo - adottato proprio per fare chiarezza in mezzo alla confusione - e che corrisponde a *Gamay Noir à Jus Blanc*, la varietà coltivata in Borgogna a Beaujolais.

Dal punto di vista colturale, il Gamay è un uva piuttosto precoce che tende a germogliare e a maturare molto anticipatamente. Per questo motivo è piuttosto suscettibile alle gelate primaverili, tuttavia è una varietà che ben si adatta alle aree con clima freddo. Il Gamay tende facilmente alla sovrapproduzione - probabilmente una caratteristica che non ha consentito la sua diffusione nella produzione di vini di qualità - pertanto necessita di rigorose pratiche colturali al fine di ottenere vini di pregio. I migliori risultati con il Gamay si ottengono nei suoli granitici o scistosi, mentre nei suoli ricchi di calcare produce vini con colori più intensi e meno trasparenti a discapito della

finezza e della qualità organolettica. Il Gamay non possiede elevate quantità di tannini, tuttavia la sua acidità è piuttosto elevata - una qualità che ben si percepisce durante l'assaggio gustativo - e i suoi vini hanno generalmente una gradazione alcolica media. I vini prodotti con il Gamay Noir à Jus Blanc si tendono a consumare piuttosto in fretta e raramente il loro affinamento va oltre i due o tre anni, periodo in cui riescono ancora mantenere la loro freschezza e il forte carattere fruttato. È bene ricordare che la longevità dei vini prodotti con il Gamay mediante il sistema della *macerazione carbonica* - i novelli e i Beaujolais Nouveau - è ulteriormente ridotta ed è consigliabile il loro consumo entro sei mesi dalla vendemmia.

I Colori del Gamay

I vini Gamay producono generalmente colori rosso rubino intenso ed evidenti sfumature porpora e addirittura blu. La trasparenza in questi vini è da considerarsi media, una qualità che è comunque dipendente dalle tecniche e le rese colturali, così come dalla zona di produzione. Il colore del Gamay dipende anche dal tipo di terreno in cui è coltivato. I vini prodotti con Gamay coltivati in terreni ricchi di calcare tendono a mostrare tonalità di colore più intensi, mentre le uve provenienti da terreni granitici o scistosi - più adatti per la produzione di Gamay di qualità - producono colori meno intensi. Una considerazione a parte va fatta per i vini prodotti con la tecnica della *macerazione carbonica*, utilizzata per la produzione dei vini novelli. Questa tecnica consente di estrarre una maggiore quantità di sostanze coloranti, pertanto i vini Gamay novelli mostreranno colori più intensi di quelli prodotti con i metodi enologici tradizionali, accentuando inoltre la sfumatura porpora, molto spesso tendente al blu. L'evoluzione del colore dei Gamay è un fattore scarsamente considerato poiché questi vini raramente sono fatti affinare per oltre tre anni.

Gli Aromi

La qualità aromatica principale dei vini prodotti con Gamay è rappresentata da intensi aromi di frutti a bacca rossa. Esattamente come per il colore, anche per gli aromi è necessario fare delle distinzioni fra i vini Gamay prodotti con le tradizionali tecniche enologiche e i vini novelli. È comunque opportuno osservare che in entrambi i casi sarà possibile riconoscere i tipici aromi di quest'uva anche se con intensità e qualità diverse. Nei vini prodotti secondo le normali pratiche enologiche, il Gamay sviluppa generalmente aromi di lampone, amarena, prugna, mirtillo e fragola, talvolta anche aromi floreali di violetta e rosa. Questi aromi sono riconoscibili anche nei vini novelli ai quali si aggiungono i tipici aromi di banana, caramella di frutta e acetone. In alcuni casi - e in modo particolare in certi vini a denominazione Beaujolais-Villages - si possono riconoscere aromi di cioccolato, cannella, gelsomino e mora. Il Gamay è apprezzato per i suoi aromi freschi e pertanto - anche a causa della sua limitata longevità - non è opportuno parlare della loro evoluzione nel tempo.

Il Gusto

I vini prodotti con uva Gamay sono caratterizzati - e anche apprezzati - per la loro leggerezza, l'alta acidità e il modesto contenuto di alcol. Per queste caratteristiche, il Gamay è spesso considerato un vino bianco dal colore rosso. Anche il suo contenuto in tannini è piuttosto ridotto e pertanto la struttura di questi vini non raggiunge mai livelli elevati. All'assaggio il Gamay si fa riconoscere subito per la sua acidità, una qualità che può essere considerata primaria nei vini prodotti con quest'uva. La ridotta quantità di tannini consente inoltre il servizio a temperature più basse, una consuetudine che si adotta in particolare nel servizio dei vini novelli che - a causa della macerazione carbonica - contengono quantità di tannini ancora minori. L'alcolicità nei vini Gamay è da considerarsi media, generalmente compresa fra i 12 e i 13 gradi. Il gusto dei vini Gamay è piuttosto corrispondente ai suoi aromi, pertanto saranno presenti sapori intensi di frutti a bacca rossa.

Beaujolais e il Resto del Mondo

La patria indiscussa del Gamay è certamente la sua terra d'origine, il sud della Borgogna e in modo particolare Beaujolais. La maggioranza della produzione di quest'area proviene dalla denominazione Beaujolais AOC mentre la minoranza della produzione proviene dalla denominazione Beaujolais Supérieur, che si differenzia dalla precedente per la maggiore gradazione alcolica. La migliore denominazione della zona è certamente Beaujolais-Villages in cui si produce circa un quarto del vino di tutta l'area. Nel caso in cui un vino sia prodotto esclusivamente in uno dei dieci *Beaujolais Cru* - località considerate migliori per la superiori qualità ambientali e climatiche - il nome del cru, cioè il nome del villaggio, è riportato in etichetta. In alcuni casi la denominazione Beaujolais non compare nemmeno nell'etichetta preferendo invece la semplice indicazione del nome del villaggio. I 10 Beaujolais Cru sono Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Regnié e Saint-Amour. L'area è inoltre famosa per il Beaujolais Nouveau, un vino prodotto con la tecnica della macerazione carbonica. Nonostante il Nouveau - o Primeur - sia un vino considerato come un *fenomeno di moda*, la sua notorietà ha da tempo superato quella degli altri vini di Beaujolais.

In Francia - oltre a Beaujolais - il Gamay è coltivato nella valle della Loira, nelle aree di Châteaumeillant, Coteaux du Gennois, Côtes d'Auvergne, Côtes du Forez, Côtes Roannaises, Saint-Pourçain e Coteaux du Lyonnais. Piccole quantità di vini da uve Gamay sono inoltre prodotte in Borgogna nella Côte Chalonnaise e nel Mâconnais. Nel resto del mondo il Gamay è coltivato in Svizzera - vicino a Ginevra e in particolare nelle aree di Valais e Salvagnin, spesso utilizzato insieme al Pinot Nero - in Croazia, Serbia, Macedonia e Kosovo. Il Gamay è inoltre coltivato in Italia e in particolare nella Valle d'Aosta, Toscana e in Umbria, dove è presente da oltre un secolo e utilizzato per i vini DOC dei Colli del Trasimeno. Fuori dai confini Europei, il Gamay si trova in modeste quantità in Canada e in California, spesso confuso con l'uva Valdiguié - localmente detta Napa Gamay - mentre il Gamay Beaujolais, coltivato in California, è in realtà un clone di Pinot Nero.



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



Monferrato Rosso Bacialè 2002 Braida (Italia)

Uvaggio: Barbera (80%), Pinot Nero (15%), Cabernet Sauvignon (5%)

Prezzo: € 9,60

Punteggio: ◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e mora seguite da aromi di melograno, mirtillo, lampone, prugna, violetta, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e melograno. Bacialè matura in botte per 8-12 mesi.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



Barbera d'Asti Bricco della Bigotta 2001 Braida (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta,

tostato, vaniglia, liquirizia, mentolo e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e apprezzabile freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Un vino ben fatto. Bricco della Bigotta matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pomino Bianco Benefizio 2003
Marchesi de' Frescobaldi (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 15,70

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, biancospino e tostato seguite da aromi di acacia, ananas, litchi, mela, nocciola, pesca, pralina, susina, pompelmo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pompelmo e ananas. Un vino ben fatto. Pomino Benefizio fermenta e matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2000
Marchesi de' Frescobaldi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Questo Brunello si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di violetta, ciclamino, melograno, carruba, mirtillo, mora, liquirizia,

tabacco, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Questo Brunello matura per almeno 2 anni in botte a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco 2003
Accornero (Italia)

Uvaggio: Grignolino

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◇◇◇◇ *

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosso aranciato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di fragola, geranio, ciclamino, mirtillo e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Un vino ben fatto.

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



Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista 2001
Accornero (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, carruba, liquirizia, tabacco, macis, vaniglia, mentolo e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugne e mirtillo. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 12-18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Oltrepò Pavese Bonarda La Rubiosa 2003
Le Fracce (Italia)**

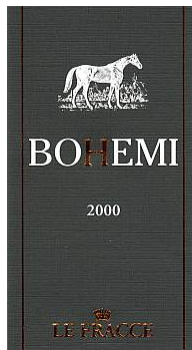
Uvaggio: Croatina

Prezzo: € 6,80

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e mirtillo seguite da aromi di ciliegia, fragola, lampone, ribes e anice. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente effervescente e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, ciliegia e prugna. Un vino ben fatto. Questa Bonarda rifermenta in autoclave.

Abbinamento: Salumi, Paste ripiene, Stufati di carne



**Oltrepò Pavese Bohemi 2000
Le Fracce (Italia)**

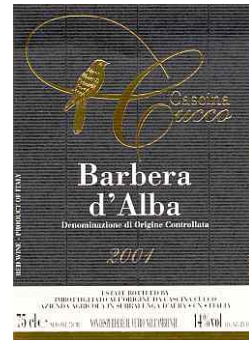
Uvaggio: Barbera (55%), Croatina (25%), Pinot Nero (25%)

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di fragola, lampone, melograno, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, eucalipto, macis e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Bohemi matura in botte per 18 mesi.

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



**Barbera d'Alba 2001
Cascina Cucco (Italia)**

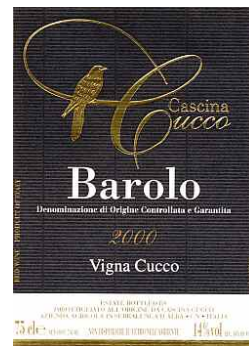
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 9,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da note di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto.

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



**Barolo Vigna Cucco 2000
Cascina Cucco (Italia)**

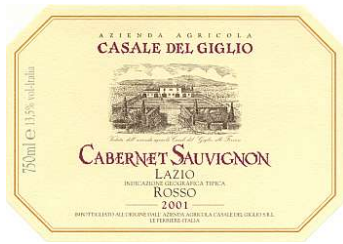
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 19,60

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, vaniglia, prugna, liquirizia, tabacco, cacao, mentolo, lavanda e un accenno di pepe nero e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ciliegia, lampone e fragola. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura per 18 mesi in barrique, 9-10 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Cabernet Sauvignon 2001
Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 14,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, prugna, vaniglia, liquirizia, tabacco, violetta, mora, carruba e un accenno di eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Questo Cabernet Sauvignon matura in barrique per 18-20 mesi.

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



**Mater Matuta 2000
Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Syrah (85%), Petit Verdot (15%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di tostato, vaniglia, mirtillo, liquirizia, tabacco, caffè, carruba, macis, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna, ribes e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Mater Matuta matura per 22-24 mesi in barrique a cui seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli Orientali del Friuli Bianco Pomèdes 2002
Scubla (Italia)**

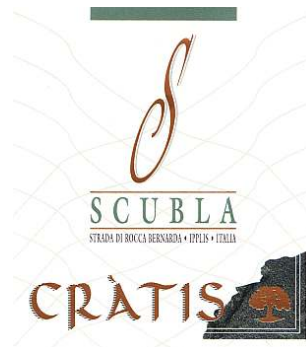
Uvaggio: Pinot Bianco (49%), Tocai Friulano (49%), Riesling (2%)

Prezzo: € 19,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Bianco Pomèdes si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di susina e legno tostato seguite da aromi di ananas, biancospino, vaniglia, caffè, minerale, mela, nocciola, pesca e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas, mela e susina. Un vino ben fatto. Bianco Pomèdes fermenta e matura per 8 mesi in barrique, per 4 mesi in vasche d'acciaio e affina per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato con funghi, Paste ripiene



**Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano Cratis
2001
Scubla (Italia)**

Uvaggio: Verduzzo Friulano

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Cratis si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di canditi, fico secco e miele seguite da aromi di caramello, cioccolato, confettura di albicocche, confettura di pesche, dattero, lavanda, marmellata di arance, noce, scorza d'agrumi e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di dattero, confettura di albicocche, caramello, miele e fico secco.

Un grande vino. Cratis è prodotto con uve Verduzzo Friulano appassite, fermenta e matura in barrique per 24 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dolci di cioccolato, Dolci di frutta secca

PRODUTTORI

Pietro Nera - Caven Camuna

Nella suggestiva Valtellina, terra ricca di storia e di vini, la cantina Pietro Nera si dedica da oltre sessanta anni alla valorizzazione dei vini prodotti con la locale uva Chiavennasca

La Valtellina - il suggestivo territorio alpino in provincia di Sondrio, nella parte settentrionale della Lombardia - è una terra considerata per molti aspetti *eroica*. La morfologia del territorio - fatta di scoscesi pendii nei quali sono ricavate delle terrazze - non offre certamente condizioni agevoli per le varie attività umane. Nonostante le impervie condizioni offerte dalla natura montana di questo territorio, la Valtellina è una terra capace di offrire generosi frutti e gustosissimi cibi, non da ultimo, eccellente vino. Questa è infatti la terra da cui provengono i celebri formaggi Bitto, Casera e Scimudin, ma anche eccellenti mele e pregiato miele, è qui che si produce la bresaola ed è in questa terra che sono nati gli gustosissimi pizzoccheri, strisce di pasta di frumento e grano saraceno, tradizionalmente conditi con verze, patate, burro, aglio e pepe, insaporiti con abbondante formaggio Casera.

Valtellina significa anche vino, uno storico legame basato sulla locale uva Chiavennasca (dalla voce locale *ciù-enanz*, più in alto) nome con cui si chiama nella zona il nobile vitigno Nebbiolo. I vini di questa terra - una produzione che riguarda essenzialmente vini rossi - beneficiano dell'eleganza e delle qualità dell'uva Nebbiolo, fino ad arrivare al vino più celebre e pregiato di tutta la Valtellina: lo Sforzato. Questo particolare vino, prodotto in quantità ridotte a causa della rigorosa selezione delle uve, nasce dalle migliori uve Chiavennasca lasciate appassire per tre-quattro mesi e successivamente vinificate nei mesi di gennaio e febbraio. Oltre allo Sforzato, i vini della zona si distinguono per i vini Valtellina Superiore DOCG - sempre prodotti con uva Chiavennasca - in cui sono previste delle sottozone di produzione e precisamente Grumello, Sassella, Valgella, Inferno e Maroggia.

Esattamente in questo suggestivo territorio, nasce all'inizio degli anni 1940 la casa vinicola Pietro Nera, fondata da Guido Nera, padre dell'attuale proprietario Pietro. Alla fine degli anni 1950, Pietro Nera, succeduto al padre Guido, continuando con caparbietà l'attività vinicola della famiglia, accorpa finalmente tutte le proprietà di famiglia - circa 38 ettari di superficie - situate nelle zone classiche di produzione della Valtellina: Sassella, Inferno, Grumello e Valgella. Oggi sono i figli di Pietro Nera - Stefano e Simone - a occuparsi delle attività gestionali della cantina. Stefano è l'enologo responsabile della produzione dei vini, mentre a Simone è affidata la gestione dell'attività commerciale. L'impegno della famiglia Nera è stato da sempre dedito alla riconversione dei vigneti, sia a terrazzamento tradizionale, sia "a gradoni" o "girapoggio" che consentono una

lavorazione meccanizzata e migliorano l'attività fotosintetica delle foglie.

La selezione clonale e la meticolosa cura operata in vigna, consente di disporre delle migliori uve con lo scopo di produrre vini la cui qualità è ormai celebre in tutto il mondo. Tutte le operazioni di vinificazione e maturazione dei vini sono condotte all'interno della cantina dell'azienda, dotata di vasche d'acciaio e botti di rovere di varie dimensioni. I vigneti di proprietà si estendono su una superficie di circa 35 ettari con le cui uve si producono circa 30.000 ettolitri di vino, di cui 5.000 fatti maturare in botti di rovere e barrique. Nonostante la cantina Pietro Nera sia prevalentemente orientata alla produzione di vini rossi, l'uva Chiavennasca è anche utilizzata per la produzione di vino bianco dalle interessanti qualità.

A Teglio - a pochi chilometri a est di Chiuro, città in cui ha sede la cantina Pietro Nera - sorge la cantina Caven Camuna, un'azienda agricola di proprietà della famiglia. I vini prodotti da Caven Camuna si distinguono per la loro qualità e per il fatto di essere prodotti con uve provenienti da piccoli vigneti situati in particolari sottozone. I vini prodotti da Caven Camuna convincono per la loro qualità e per il loro carattere, sicuramente di pregio superiore ed esclusivo. La produzione di Caven Camuna è piuttosto limitata ed è da considerarsi l'apice qualitativo dei vini di Pietro Nera, in particolare lo Sforzato Messere, ricco e robusto, degno rappresentante della categoria. Completano la gamma della produzione di Caven Camuna i vini Valtellina Superiore prodotti nelle sottozone Inferno e Sassella, oltre a Giupa, prodotto con uve da vendemmia tardiva.

La produzione della cantina Pietro Nera è piuttosto ricca e interessante, e oltre ai classici vini della Valtellina, trovano posto anche vini particolari nei quali all'uva Chiavennasca sono uniti altri vitigni. La produzione principale riguarda i vini Valtellina Superiore DOCG provenienti dalle sottozone Grumello, Sassella e Inferno incluso lo Sforzato. Fra i vini rossi riserva, particolare menzione spetta al Valtellina Superiore Signorie, prodotto in quantità limitata da uve Chiavennasca e una piccola parte di Pignola, Rossola e Brugnola, tre uve a bacca rossa tipiche della Valtellina. Fra i vini rossi si producono anche Sorèl - un interessante connubio fra Chiavennasca e Cabernet Sauvignon - e il Rosso di Valtellina Tellino. La produzione della



Una veduta di vigneti della Valtellina

cantina Pietro Nera si completa con due vini bianchi e uno spumante metodo classico. I vini bianchi sono prodotti entrambi da uva Chiavennasca vinificata in bianco, di cui "La Novella" prodotta con Chiavennasca in purezza e "Rezio" miscelato con Chardonnay. Lo spumante metodo classico "Caven" è prodotto con uve Pinot Bianco, Pinot Nero e Chardonnay.



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



**Valtellina Superiore Sassella Alisio 2001
Pietro Nera (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 10,75

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di violetta, prugna, rosa, ciclamino, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Questo vino matura per almeno due anni.

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



**Valtellina Superiore Inferno Riserva 2000
Pietro Nera (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, rosa e lampone seguite da aromi di burro d'arachidi, violetta, prugna, liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con

il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Un vino ben fatto. Questo Valtellina Superiore matura per almeno tre anni.

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



**Valtellina Sforzato 2000
Pietro Nera (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 24,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, liquirizia, tabacco, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Sforzato matura in botte per almeno un anno.

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



**Valtellina Superiore Inferno Al Carmine 2000
Pietro Nera - Caven Camuna (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Valtellina Inferno si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e ciliegia seguite da aromi di lampone, violetta, confettura di fragole, vaniglia, liquirizia, mentolo, tabacco, cacao e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole

freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ciliegia e confettura di fragole. Un vino ben fatto. Valtellina Inferno Al Carmine matura in botte.

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



Valtellina Superiore Sassella La Priora 2000
Pietro Nera - Caven Camuna (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, prugna, confettura di fragole, liquirizia, tabacco, vaniglia, mentolo e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Valtellina Sassella La Priora matura in botte.

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



Valtellina Sforzato Messere 2000
Pietro Nera - Caven Camuna (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Valtellina Sforzato si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di lampone, fragola, violetta, rosa, liquirizia, tabacco, vaniglia, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Questo Sforzato matura per almeno 12 mesi in barrique e completa la maturazione in botte.

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

Pietro Nera - Via 4 Novembre, 43 - 23030 Chiuro, Sondrio - Tel. 0342 482631 Fax. 0342 483796 - **Enologo:** Stefano Nera - **Anno fondazione:** 1940 - **Produzione:** 640.000 bottiglie - **E-Mail:** info@neravini.com - **WEB:** www.neravini.com

Giornale di Cantina

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

Cantine Pellegrino in Norvegia e in Finlandia

Cantine Pellegrino di Marsala ha ottenuto l'inserimento di due ben noti prodotti in Norvegia e Finlandia, paesi dominati dal Monopolio. Sul mercato Norvegese è stata già avviata la commercializzazione del Pellegrino Passito Liquoroso di Pantelleria DOC, mentre in Finlandia, a partire da Febbraio, sarà distribuito un prodotto molto particolare, il NES Passito di Pantelleria DOC, a marchio Duca di Castelmonte e la cui caratteristica è quella di essere un passito naturale, ovvero senza aggiunta di alcol. Di recente, Massimo Bellina, export Manager dell'azienda Marsalese, ha chiuso l'accordo per introdurre tali prodotti con i Monopoli dei due paesi del Nord Europa, nei quali il vino Siciliano è molto apprezzato. «L'inserimento nei mercati Norvegese e Finlandese rappresenta un grande risultato per la nostra azienda - afferma Massimo Bellina, export Manager - in quanto Norvegia e Finlandia sono mercati difficili, soprattutto nell'introduzione di vini dolci. Siamo, quindi, felici che i Monopoli Norvegese e Finlandese abbiano premiato la qualità dei nostri passiti di Pantelleria, fiori all'occhiello della nostra produzione».

Decreto sul Talento e Franciacorta

Il Ministero delle Politiche Agricole, con il decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale relativo alla regolamentazione dell'utilizzo della menzione "Talento" nella designazione e presentazione degli Spumanti metodo classico Italiani VSQPRD,

ha dato un ulteriore e importante riconoscimento alla denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta. L'entrata in vigore del suddetto decreto riconosce ed evidenzia la peculiarità e l'eccellenza qualitativa del Franciacorta. A tal proposito il Consorzio di tutela della prestigiosa denominazione Bresciana aveva espressamente richiesto al Ministero per le Politiche Agricole di prevedere l'esclusione dell'applicazione della menzione "Talento" per il Franciacorta Docg.

Il Ministero, in considerazione del Regolamento dell'Unione Europea, che riconosce al Franciacorta il valore intrinseco della denominazione legata indissolubilmente al metodo ed al territorio, e della rinomanza acquisita a livello nazionale ed internazionale, ha pienamente accolto tale richiesta. L'articolo 3 del decreto indica nero su bianco tale facoltà per il Franciacorta. Questa non applicabilità della menzione aggiuntiva al Franciacorta è una riprova tangibile di come questa denominazione sia sempre più sinonimo d'eccellenza qualitativa, con una personalità che ha ormai, definitivamente, una sua carta d'identità riconosciuta e diversa da tutti gli altri vini con le bollicine.

«I produttori di Franciacorta possono essere legittimamente orgogliosi - è il commento di Adriano Baffelli, direttore del Consorzio Franciacorta - per il risultato raggiunto che evidenzia la validità delle loro scelte, il rigore di un metodo, l'unicità di una terra, la dedizione e la lungimiranza ad offrire un vino unico e irripetibile, prodotto nell'omonima regione, limitata e definita nei suoi confini, e dove crescono le sue vigne».

Punta Noyal, il Marchio Cileno Numero Uno in Italia

Distribuiti in esclusiva nel mondo da Banfi Distribuzione, i vini cileni Punta Noyal, a soli 12 mesi dall'introduzione sul mercato Italiano, si attestano al primo posto nelle vendite della loro categoria con circa 200.000 bottiglie vendute. La gamma Punta Noyal è prodotta da Vinedos Emiliana, con vigneti di proprietà nelle più importanti valli del vino Cilene (Casablanca e Mulchen per i bianchi, Maipo, Rapel, Colchagua per i rossi) e si compone di sei monovarietali freschi e di pronta beva (Punta Noyal Varietales) e di due riserve, uno chardonnay e un merlot. L'eccezionale rapporto qualità-prezzo è sicuramente la principale caratteristica che ha determinato il successo di questi vini presso un consumatore attento ed esigente quale quello italiano.

La collaborazione di Banfi con Vinedos Emiliana include, inoltre, una gamma di vini prodotti dalla "costola" biodinamica Vinedos Organicos Emiliana, punto di riferimento mondiale per questa tipologia di prodotti. Tra i biodinamici proposti in Italia spicca Coyam, un rosso di carattere composto di ben 5 diverse varietà, riconosciuto da tutte le più importanti guide internazionali come uno dei vini Cileni più interessanti e unici. Completa l'offerta la linea Novas con quattro vini, tra cui un rosé composto al 100% da syrah. Un binomio, quello tra Banfi ed il Cile, che ha portato grandi risultati nel 2004 e che vedrà anche nel 2005 il forte impegno della grande azienda Montalcinese.

EVENTI

Notiziario

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

A Pavullo nel Frignano il 3° Simposio del Cioccolato

L'Associazione Frignano Gourmet in collaborazione con il Comune di Pavullo nel Frignano e la Provincia di Modena, promuove dal 13 al 17 aprile 2005, il 3° Simposio del Cioccolato, con l'intento di diffondere la conoscenza del cioccolato di qualità e per la valorizzazione del cioccolato artigianale. Per le vie del centro saranno allestiti stand che ospiteranno cioccolatieri, produttori di vino e distillati. Possono partecipare unicamente artigiani cioccolatieri che devono esporre, lavorare, dare in degustazione e mettere in vendita solo cioccolato puro, prodotto da loro, in tutte le sue forme.

Nella 2° edizione 2004, il Simposio è stato visitato da oltre 20.000 persone. Tra le numerose iniziative collaterali vi saranno un convegno sul cioccolato, corsi di cioccolato e serate di degustazione, il coinvolgimento delle scuole e dei commercianti, un Gran premio dedicato ai cioccolatieri, il riconoscimento "Frignano Gourmet 2005" al personaggio che si è maggiormente distinto nel mondo della gastronomia.

Costituito il Movimento Turismo del Vino del Piemonte

Nell'ambito delle relazioni nazionali tra il Movimento del Turismo del Vino ed Enoteca d'Italia è stata data una risposta positiva alla ricostituzione della delegazione del Piemonte. Il comitato promotore per la ricostituzione del Movimento Turismo del Vino - Piemonte terrà la seduta d'insediamento entro la prima settimana di febbraio ad Acqui Terme (AL), sede di una delle 10 Enotecche Regionali del Piemonte. Il Comitato sarà coordinato dal Presidente Garrone e composto da Paolo Zoccola, direttore della rivista Natural-Nord Ovest / Tempo-Libero e Turismo e Diario di Bordo, Gianni Bianchi, titolare network delle 50 agenzie di viaggio Happytour, Roberto Rabachino, direttore della rivista Sommelier e coordinatore nazionale dell'Associazione Stampa Agroalimentare, Flavio Accornero, presidente del Distretto del Sud Piemonte, Piero Sarasso, presidente del Distretto dei Vini del Nord Piemonte e Ovidio Mugnai, presidente della Federalberghi del Piemonte ed Amministratore Delegato del Distretto dei Laghi.

Il Movimento Turismo del Vino, organizza in ogni regione italiana eventi di grande richiamo, tra i più salienti si registrano: "Cantine Aperte" che si svolge l'ultima domenica di maggio, alla quale aderiscono ogni anno la maggior parte delle cantine d'Italia, il "Wine Day" giorno del vino in tutto il mondo che coinvolge molte nazioni ad alta vocazione vitivinicola, "Benvenuta Vendemmia" evento che si svolge ogni domenica del

mese, da metà a fine settembre, al quale partecipano 7 regioni italiane, e dall'anno 2004 "Cantine Aperte al Novello" che come gli altri eventi ha riscontrato un grande successo. Con questi incontri enologici l'associazione promuove e fidelizza nel tempo i produttori ed i consumatori creando di anno in anno ritorno di vendite e d'immagine grazie all'eccellenza del vino italiano.

«Ho considerato - dichiara Pier Domenico Garrone, Presidente di Enoteca d'Italia - coerente con l'indicazione di "Far Sistema" l'urgenza e l'interesse generale di ricostituire un organismo in Piemonte credibile e rappresentativo degli ideali del Movimento Turismo del Vino del Vino, degli interessi dei Produttori, degli Operatori, del settore dell'enoturismo, delle Istituzioni locali. Ho proposto ed è stato accettato la costituzione di un qualificato Comitato Promotore che agisca per arrivare ad eleggere entro tre mesi un Presidente Produttore di Vino ed un Consiglio, agisca per il recupero dei crediti maturati e dovuti al Movimento Turismo del Vino Nazionale, rappresenti presso le istituzioni locali le azioni e le proposte progettuali d'interesse per la promozione di un settore economico assolutamente primario per la Regione Piemonte. L'attività del comitato appena costituito - dichiara Pier Domenico Garrone intende sottolineare l'altissimo profilo enologico del Piemonte. L'enoturismo ha fatturato nell'ultimo anno 2,5 miliardi di euro per un giro d'affari nel settore vitivinicolo nazionale di 8 miliardi. Cifre che la dicono lunga sull'impegno profuso da tutte le regioni per la crescita della cultura del vino italiano sui mercati internazionali».

Il Sottosegretario alle Politiche Agricole e Forestali On. Terecio Delfino, nell'apprendere la notizia della ricostituzione del citato comitato, ha espresso «viva soddisfazione e apprezzamento per l'iniziativa, che aggiunge un'ulteriore tassello al sistema di promozione e valorizzazione del vino italiano in Italia ed all'estero».

IL CAVATAPPI

Abbinamento della Grappa e delle Acqueviti

I distillati e le acqueviti sono solitamente degustate da sole e a fine pasto, tuttavia con un'attenta analisi è possibile tentare qualche abbinamento con il cibo

Il mondo delle acqueviti e dei distillati è un universo ricco di emozioni, sensazioni e - in modo particolare - di aromi intensi, complessi e penetranti capaci di introdurre il naso del degustatore attento in una nuova e piacevole esperienza. Il mondo delle acqueviti e dei distillati è ricco anche di tecniche di produzione, di accurati e pazienti invecchiamenti condotti in contenitori diversi, e di materie prime, che dopo un sapiente processo di distillazione, si trasformano in una cristallina essenza in cui apparentemente sembra che sia l'alcol l'unico risultato dell'intera operazione. In realtà, in questo liquido cristallino di alcol se ne trova in abbondanza, e nonostante questo sia l'elemento principale in termini di quantità, la distillazione riesce a estrarre anche aromi e altre sostanze capaci di dare corpo e forma all'acquavite.



Grappa e Cioccolato: un classico degli abbinamenti con i distillati

In teoria si può ricavare acquavite da qualunque sostanza contenente zuccheri fermentescibili e quindi capaci di produrre alcol. Le principali sostanze da cui si ricavano distillati sono offerte dalla frutta e dai suoi derivati di lavorazione, primo fra tutti l'uva e di cui si distilla praticamente tutto, dalla vinaccia al vino. La distillazione ha avuto anche il significato di recuperare e sfruttare al massimo le sostanze di scarto ottenute durante la lavorazione di materie prime e con lo scopo di ottenere altri prodotti. Questo è il caso dell'uva le cui vinacce - dopo essere utilizzate per la produzione del vino e ancora ricche di aromi e alcol - sono distillate con lo scopo di ottenere acquavite. Questo è infatti il metodo utilizzato tradizionalmente per la produzione della Grappa, il nobile e storico distillato prodotto da molti secoli in Italia e considerato il distillato nazionale. In onore del vero, con il termine Grappa si tendono a identificare erroneamente anche altri distillati prodotti in altri paesi, non sempre prodotti con vinaccia d'uva e non sempre di pari qualità. Sarebbe bene evitare questa confusione riconoscendo all'Italia l'unica paternità di questo nobile distillato, come la tradizione e la storia testimoniano oramai da secoli.

Qualità Organolettiche dei Distillati

Esattamente come per il vino, prima di tentare un ipotetico abbinamento gastronomico, è opportuno e fondamentale conoscere le qualità del distillato - o meglio dei distillati - in modo da comprenderne le caratteristiche organolettiche. In questo senso è inoltre opportuno ricordare che le acqueviti non si bevono mai - come invece potrebbe accadere con altre bevande alcoliche a bassa gradazione, come vino e birra - ma si apprezzano a piccoli sorsi e servite in quantità ridotte. Inoltre il vero intenditore di distillati sa che la valutazione di un'acquavite - di qualunque origine, qualità e modalità di produzione - si basa prevalentemente nell'apprezzamento dei suoi aromi, senza ombra di dubbio l'aspetto più piacevole gratificante nell'assaggio di queste bevande. Degustare un'acquavite con l'unico scopo di apprezzare l'alcol e il suo effetto bruciante è stupido, inutile e - non da ultimo - dispendioso, visto che le acqueviti di qualità hanno costi piuttosto elevati e lo stesso effetto si può ottenere - un atto comunque deprecabile e deprecabile - con bevande molto più economiche, di discutibile qualità e pregio.

Ogni acquavite - senza eccezione alcuna e senza distinzione - si apprezza principalmente per i suoi aromi e si consuma sempre e comunque a piccoli sorsi. Questo fattore deve essere considerato quando si intende abbinare un distillato con un cibo poiché la quantità di servizio sarà molto ridotta rispetto a tutte le altre bevande. Anche gli aromi del distillato saranno considerati con estrema attenzione poiché l'abbinamento del cibo sarà formulato anche in accordo a questa qualità, un fattore che - per esempio - si considera anche nell'abbinamento con il vino. L'alcol nei distillati - oltre a essere l'elemento principale in termini di quantità - contribuisce alla formazione dello sviluppo aromatico poiché, oltre ad avere un suo aroma specifico, trasporta verso l'alto anche le molecole degli altri aromi, consentendo quindi una migliore percezione. In una bevanda alcolica - incluso il vino - l'alcol svolge quindi un ruolo fondamentale nella percezione degli aromi e nella loro esaltazione.

Esattamente come per i vini, un buon distillato si riconosce per la mancanza di difetti, una condizione che si ottiene impiegando materie prime di qualità - fresche e senza difetti - qualità del processo di distillazione, del sistema di distillazione e dell'alambicco. Va ricordato che la procedura di distillazione è critica per lo sviluppo e la qualità degli aromi. Gli aromi della stessa materia prima distillata con il sistema discontinuo sono ben diversi da quelli ottenuti con il sistema di distillazione continua. La stessa considerazione è inoltre vera per i materiali con cui il distillatore è costruito. Nei distillati maturati in contenitori di legno - tipicamente botti di dimensione media, più spesso la barrique - un ruolo fondamentale è svolto dal materiale di costruzione. Il tipo di legno, così come il volume della stessa botte e il tempo di maturazione, influirà direttamente sulle qualità aromatiche e gustative del distillato. È inoltre opportuno ricordare che durante la maturazione in botte, parte del distillato - alcol e acqua - attraversano i pori del legno provocando quindi una concentrazione del distillato. Questo fenomeno è conosciuto nelle aree della Charentes e della Guascogna - dove si producono rispettivamente Cognac e Armagnac - come *part des anges* (parte degli angeli).

Ovviamente la materia prima e le sue qualità organolettiche rappresentano un fattore fondamentale per la formazione aromatica di un distillato, in particolare per le acqueviti che non subiscono invecchiamenti in botte. Le acqueviti di frutta e la Grappa - due distillati generalmente non invecchiati in botte - traggono la maggior parte del loro patrimonio aromatico dalla materia prima da distillare ed è proprio in questi casi che la tecnica di distillazione e la sapienza del mastro distillatore assumono una fondamentale importanza. Per esempio, nel caso della nobile Grappa Italiana - prodotta unicamente con la distillazione delle vinacce - gli aromi sono determinati in larga parte da quelli presenti nelle bucce dell'uva. Questo significa che in una Grappa ottenuta da vinacce di uva aromatica - come Moscato Bianco o Gewürztraminer - sarà possibile percepire gli aromi primari delle uve con cui è stata prodotta. In questo senso si può affermare che nella Grappa - quando distillata nel pieno rispetto della vinaccia - è sempre possibile apprezzare gli aromi primari di ogni uva.

Anche se gli aromi di un distillato costituiscono uno dei suoi piaceri primari, prima o poi si provvederà ad assaggiarlo e a valutarne il sapore. La caratteristica gustativa principale di ogni distillato è certamente rappresentata dalla sensazio-

ne pseudo calorica e bruciante dell'alcol e nonostante questo "trauma" sensoriale inibisce la percezione gustativa per alcuni secondi, nei distillati sono presenti anche altri sapori. A questo proposito è opportuno ricordare che l'aggressività dell'alcol - sia negli aromi, sia nel gusto - è fortemente condizionata dalla temperatura di servizio. La qualità eterea e bruciante dell'alcol sarà maggiormente percettibile alle temperature più alte, mentre sarà notevolmente ridotta con le basse temperature. In altre parole, un distillato servito freddo sarà percepito come meno alcolico pur tuttavia non alterando la sua quantità reale ed effettiva. Oltre alla sensazione pseudo calorica, l'alcol ha comunque un sapore tendenzialmente dolce. La dolcezza nei distillati non è determinata solamente dall'alcol: è bene ricordare che in alcuni distillati è consentita l'aggiunta di zucchero o di caramello, ingredienti che rafforzeranno il sapore dolce e - nel caso del caramello - anche il sapore amaro.

I sapori acido e salato sono sempre considerati dei difetti in ogni distillato, tuttavia è opportuno osservare che l'acidità nei distillati è sempre presente e generalmente contrastata dall'alcol - così come da eventuali zuccheri aggiunti - e pertanto la sua percezione *apparente* è assente nei distillati di qualità. L'intensità del sapore amaro - generalmente percepito dopo alcuni secondi dalla deglutizione del distillato - sarà considerato attentamente in funzione del cibo da abbinare. A questo proposito è bene ricordare che i distillati invecchiati in legno tendono a essere più "amari" dei distillati affinati in contenitori inerti. Di primaria importanza è la valutazione dei sapori, della loro corrispondenza gusto-olfattiva, della qualità, intensità, persistenza e dell'eleganza.

Abbinamento con il Cibo

Prima di procedere con l'abbinamento con il cibo, è bene precisare che i distillati non sono mai serviti e degustati come le altre bevande alcoliche, come per esempio il vino. Questo significa che i distillati non possono essere serviti come bevande a *tutto pasto* poiché risulterebbe impossibile per chiunque sostenere l'assunzione di forti quantità di alcol senza incorrere in ovvi e indesiderati effetti. Per abbinamento del cibo con i distillati si intende comunque il servizio di un'unica pietanza associata a un distillato, tipicamente servita alla fine di un pasto o in determinati momenti "contemplativi" della giornata, magari in buona compagnia e di fronte a un caminetto acceso. Questa premessa esclude - di fatto - una lunga serie di pietanze poiché pare più appropriato servire i distillati solamente con particolari cibi. Va inoltre considerato che non tutti i cibi possono reggere il forte impatto con i distillati, così come è vero che non tutti i vini riescono a sostenere la "personalità" di ogni cibo.

Partiamo dagli aromi. Un distillato aromatico sarà sempre servito con un cibo altrettanto aromatico. Per esempio, se un distillato presenta aromi riconducibili alle spezie - come per esempio il brandy e la Grappa invecchiata in botte - sarà opportuno abbinarla con un cibo ricco di spezie, come per esempio i dessert a base di spezie e di cioccolato. Una più delicata acquevite di frutta o una Grappa di uva aromatica, sarà appropriata per l'abbinamento con un dessert di frutta o con un semifreddo, la cui bassa temperatura renderà inoltre più tollerabile l'impatto dell'alcol. Questa caratteristica sarà inoltre utile nella fase gustativa poiché le qualità gusto-aromatiche del distillato e del

cibo tenderanno a esaltarsi a vicenda. Se prendiamo, per esempio, un cibo in cui sono presenti spezie, come il Panforte di Siena o il Panpepato di Terni, le qualità speziate del distillato saranno in perfetta armonia con il carattere speziato e robusto del cibo. A questo proposito è necessario valutare anche la persistenza gusto-olfattiva del cibo e del distillato: un cibo con una lunga persistenza gusto-olfattiva sarà abbinato sempre a un distillato di lunga persistenza.

Come già detto, la caratteristica gustativa principale di un distillato è rappresentata dall'alcol. Ci sono dei cibi che a causa delle loro qualità fisiche e organolettiche tendono a rivestire la cavità orale tanto da abbassare la percezione di altri stimoli gustativi. Questo è il caso delle sostanze grasse, come nel caso di alcuni salumi e il cioccolato. Eventuali sostanze grasse presenti in bocca, rivestendo la cavità orale, abbassano la percezione pseudo calorica dell'alcol rendendolo quindi più tollerabile. L'alcol ha anche una notevole capacità sgrassante, pertanto sarà l'ideale per contrastare e annullare l'effetto coprente del grasso restituendo una bocca *perfettamente pulita*. L'associazione di alcol e sostanze grasse giustifica pienamente e da sola l'abbinamento dei distillati con il cioccolato e, in certi casi, con salumi particolarmente grassi, come nel caso della *'nduja*, il tipico e ottimo salume prodotto in Calabria.

L'abbinamento più classico e riuscito con i distillati è certamente con il cioccolato fondente, un abbinamento generalmente proposto con il Cognac o con la Grappa. Entrambi i distillati risultano pienamente adatti a questo tipo di abbinamento poiché - contrariamente al vino - sono capaci di sostenere la forte personalità e l'elevata complessità di un cibo come il cioccolato. Questo alimento sembra possedere tutte le qualità necessarie all'abbinamento con i distillati: aromi intensi, sapore forte e penetranti, grassezza, lunga persistenza gusto-olfattiva; qualità che in genere fanno soccombere la maggioranza dei vini e talvolta anche certi distillati. Esattamente come per l'abbinamento enogastronomico, anche con i distillati è necessaria una certa dose di curiosità e di intraprendenza: l'importante - come sempre - è di valutare con attenzione le qualità del cibo e del distillato. Le sorprese non mancheranno e, infine, non dimenticatevi che il piacere dei distillati - così come dei vini - non è mai rappresentato dalla quantità, ma esclusivamente dalla qualità e in modo particolare dagli aromi.

NON SOLO VINO

Il Tè

Conosciuto in ogni paese del mondo, il tè è fra le bevande più antiche e diffuse che si conoscono, una storia lunga quasi 5000 che si racconta nei suoi meravigliosi aromi e sapori

Non esiste un paese nel mondo in cui non si conosca il tè e più precisamente la bevanda che si ricava dall'infusione delle sue foglie in acqua. Il tè è fra le bevande più antiche che si conoscono, una storia vecchia di quasi 5000 anni che dalla Cina - la sua terra d'origine - ha fatto il giro del mondo, protagonista di importanti vicende storiche e di fortune commerciali di intere nazioni. Il mondo del tè è ricchissimo di aromi, sapori e colori, una sconfinata ricchezza di cultura, tradizioni e

qualità come in nessun'altra bevanda. Ma anche protagonista di cerimonie e culture che rappresentano l'essenza di una filosofia profonda e intima, che si lega e si completa nell'armonia di queste profumatissime foglie che disperdono i loro aromi nell'aria, nell'acqua e nello spirito degli esseri umani. Elencare tutte le qualità di tè conosciute è un'impresa piuttosto ardua poiché se ne conoscono migliaia. E pensare che tutto ha origine da una pianta che a seconda del luogo di coltivazione, delle condizioni meteorologiche e produttive, è capace di offrire infinite sfumature.

Breve Storia del Tè

Parlare della storia del tè è - per molti aspetti - parlare della stessa storia dell'uomo e in modo particolare di una delle civiltà più antiche del mondo: la Cina. È proprio in questo affascinante paese che la storia del tè ha la sua origine e da qui - in tempi che si possono considerare relativamente recenti - si diffonde in tutto il mondo. Una leggenda narra che il tè - inteso come bevanda - fu scoperto dall'imperatore Sheng Nung (Shen Nong) intorno all'anno 2737 AC. Si racconta che un giorno Sheng Nung riposasse seduto ai piedi di un albero e che avesse al suo fianco una tazza di acqua calda da bere, un'abitudine ancora oggi diffusa in Cina. Pare che alcune foglie caddero dai rami di quest'albero e finirono nella tazza dell'imperatore. Quando Sheng Nung bevve l'infuso lo trovò squisito e corroborante. L'albero che offriva ombra all'imperatore non era altro che una pianta di tè e così nacque - per la prima volta - il celebre infuso che nel giro di pochi anni divenne la bevanda imperiale per eccellenza dalle innumerevoli virtù e proprietà.

Un'altra leggenda racconta un'origine diversa del tè. Il celebre principe Buddista Bodhidharma (Dharuma) - Da Mo per i Cinesi - fu colto improvvisamente da un profondo sonno durante la sua meditazione. Quando si svegliò, Bodhidharma si strappò le palpebre dagli occhi e le gettò in terra: spuntarono dei germogli che produssero la pianta del tè il cui infuso era capace di mantenere vigile la mente e di allontanare il sonno. È bene osservare che quando Bodhidharma arrivò in Cina, il tè era conosciuto nel paese già da molti secoli. Leggende a parte, il tè è una bevanda diffusa in Cina da oltre 40 secoli e a questo periodo risale la prima citazione scritta della pianta del tè, dei suoi effetti e delle sue proprietà sull'organismo umano. Nonostante la storia del tè si sviluppi per secoli e diventi parte indissolubile della cultura Cinese, si dovrà attendere il 760 DC per trovare finalmente un trattato interamente dedicato alla pianta e alla bevanda del tè. Prima di questa data, il tè è spesso citato in trattati medici in cui se ne lodano sempre le sue proprietà curative e per il benessere del corpo, dello spirito e della mente.

Il primo trattato completamente dedicato al tè si deve all'opera di Lu Yu - da considerarsi il primo e vero maestro della cerimonia e del culto del tè di tutti i tempi, ancora oggi considerato come il *dio del tè* - che nel 760 DC scrisse la preziosa opera *cha jing* (Canone del Tè) in cui descrive minuziosamente la coltivazione, la produzione, la preparazione e il modo di bere il tè. I suoi consigli sono ancora oggi preziosissimi per la conoscenza del tè e per il suo apprezzamento e, nonostante le tecniche descritte da Lu Yu per la preparazione del tè si siano evolute nel tempo in accordo al gusto delle epoche successive, i suoi suggerimenti, e in particolare quelli relativi all'acqua e



Tè Verde Long Jing (Lung Ching) e Teiera in Terracotta Rossa di Yi Xing

alla sua ebollizione, rimangono ancora oggi estremamente validi e preziosi. Nell'anno 1000 - durante la dinastia Tang - il tè era diventato monopolio di Stato tanto da essere usato come moneta per il pagamento delle imposte e come merce di scambio. Le prime notizie sul tè giungono in Europa attraverso i racconti di Marco Polo che descrisse i suoi viaggi nel libro "Il Milione". Nel XVI secolo Giovanni Battista Ramusio - un umanista e geografo Veneziano - parlò dettagliatamente nei suoi scritti del tè offrendo agli Europei per la prima volta una conoscenza dettagliata di questa bevanda.

Il tè giunge per la prima volta in Europa nel 1610 a bordo di una nave Olandese della "Compagnia delle Indie" e solo 48 anni più tardi giungerà in Inghilterra. Da questo momento la diffusione del tè - prevalentemente per motivi commerciali - non conosce confini e si diffonde in ogni paese dell'Europa anche a causa delle sue proprietà mediche riconosciute perfino in occidente. Il commercio del tè ha consentito anche un efficace sviluppo dell'ingegneria navale poiché per consentire un più rapido approvvigionamento si costruirono navi sempre più veloci - i cosiddetti *clippers* - che si sfidavano in vere e proprie competizioni di velocità negli oceani del mondo. Il tè si diffuse anche in Giappone e negli altri paesi Asiatici dove ancora oggi ricopre un ruolo primario nella loro cultura, in particolare nel Giappone dove la cultura del tè si è trasformata in un rito formale: il celebre *Cha No Yu* (acqua calda per il tè), ovvero la cerimonia del tè che ebbe in Sen No Rikyu (1522-1591) il suo più sommo maestro.

Classificazione del Tè

Prima di procedere con la descrizione del tè, è opportuno premettere che la sua classificazione è estremamente vasta e tale da meritare centinaia di pagine per consentirne un approfondimento. Quello che offriamo in questo articolo è da considerarsi esclusivamente come un'essenziale e succinta introduzione. Il tè si ottiene dalla lavorazione delle foglie della *Camellia Sinensis*, originaria della Cina, o della *Camellia Assamica*, originaria dell'India settentrionale. Se lasciata allo stato selvatico, la pianta del tè può raggiungere anche i trenta metri di altezza: per questo motivo nelle piantagioni si procede con periodiche potature in modo da mantenerle a un'altezza di circa 120 centimetri e facilitando le operazioni di raccolta. Il tè di migliore qualità si produce dalle prime tre foglie del germoglio

apicale della pianta - più delicato, tenero e profumato - mentre le qualità inferiori si producono con le foglie successive - meno giovani e più coriacee - e difficilmente si procede con la raccolta oltre la quarta foglia dal germoglio. La qualità del tè è inoltre determinata dall'epoca del raccolto, le condizioni meteorologiche della stagione e dal luogo di coltivazione.

Il processo di lavorazione determina la categoria del tè. È opportuno ricordare che qualunque tipo di tè - indipendentemente dalla lavorazione - si produce con le stesse medesime piante: la *Camellia Sinensis* e la *Camellia Assamica*. Il tè è generalmente classificato in *tè bianco*, *tè verde*, *tè nero* (detto in Cina *tè rosso*) e *tè semifermentato* o *tè oolong* (*Wu Long Cha* in Cinese). A queste categorie si aggiunge il cosiddetto *tè pressato*, cioè foglie di tè verde e nero - insieme o separati - che dopo essere stati lavorati con il vapore si pressano formando dei piccoli "nidi" compatti - ma anche di altre forme - di cui i più celebri sono i *Tuo Cha* prodotti nello Yunnan, la regione Cinese al confine con il Tibet. Sempre dallo Yunnan provengono i cosiddetti *Pu Erh Cha*, apprezzati per le loro qualità terapeutiche. In Cina sono inoltre popolari i tè aromatizzati con petali di fiori (*Hua Cha* in Cinese) - fra i più celebri troviamo quelli al gelsomino e al crisantemo - e da non confondere con gli altri tè commerciali - generalmente neri - aromatizzati con le più improbabili e svariate essenze, non sempre di origine naturale.

Di seguito si riporta brevemente la procedura di lavorazione per il tè verde e il tè nero. Subito dopo il raccolto, le foglie sono lasciate appassire per circa 8-24 ore a una temperatura compresa fra i 20° e 25° C, a seconda del tipo di tè da produrre. Successivamente le foglie sono disposte su graticci in ambienti ventilati in modo da consentire un ulteriore appassimento e la giusta perdita di umidità: le foglie diventano più tenere e sono ora pronte per essere rullate. L'operazione della rullatura rompe delle cellule della foglia favorendo la fuoriuscita di un olio essenziale che a contatto con l'aria si ossida, una fase impropriamente definita come *fermentazione* ma che in realtà si tratta di ossidazione. A questo punto le lavorazioni successive dipendono dal tipo di tè da produrre. Nella produzione del tè nero si consentirà alle foglie di ossidare per alcune ore - in accordo allo stile - fase in cui le foglie assumono il loro caratteristico colore marrone scuro. Successivamente le foglie saranno tostate per circa trenta minuti completando la lavorazione del tè nero. Nel tè verde l'ossidazione non viene mai consentita e viene immediatamente interrotta sottoponendo le foglie all'azione del calore usando tecniche diverse, come per esempio vapore, calore diretto o tostatura lenta su recipienti di rame.

Fare un elenco dei vari tipi di tè sarebbe estremamente riduttivo, poiché nella sola Cina si contano migliaia di stili diversi e ai quali si devono aggiungere quelli prodotti in Giappone, Corea, India e Sri Lanka (Ceylon), così come quelli del resto del mondo. I tè neri prodotti in India sono generalmente classificati in accordo alla qualità e alla tecnica di lavorazione, identificati con apposite sigle. La classificazione primaria è composta da tè a foglia intera, a foglia spezzata e polveri di tè. Le sigle usate per i tè a foglia intera, dal livello di qualità più elevato a quello inferiore sono: **FOP** (Flowery Orange Pekoe), **OP** (Orange Pekoe), **Pekoe**, **Pekoe Souchong** e **Souchong**. La categoria FOP è ulteriormente divisa in **SFTGFOP** (Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe), **FTGFOP**



Chá: l'ideogramma con cui si scrive Tè in Cinese

(Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe), **TGFOP** (Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) e **GFOP** (Golden Flowery Orange Pekoe). I tè a foglia spezzata (*broken*) sono classificati in: **GFBO** (Golden Flowery Broken Orange Pekoe), **GBOP** (Golden Broken Orange Pekoe), **TGBOP** (Tippy Golden Broken Orange), **FBOP** (Flowery Broken Orange Pekoe) e **BOP** (Broken Orange Pekoe). Queste sigle sono talvolta seguite dal numero uno per indicare "prima scelta", cioè una qualità superiore. Il tè solitamente utilizzato per i filtri appartiene alle qualità *fannings* e *dusts*, particelle piuttosto minute e generalmente costituite da detriti di lavorazione. Due considerazioni relativamente ai termini *Orange* e *Pekoe*. Il termine *Orange* non ha nessun legame con la parola Inglese che indica l'arancio, ma deriva dal nome della nobile casata Olandese *Oranje Nassau*. Il termine *Pekoe* deriva invece dall'espressione Cantonese *Pak Ho* (letteralmente *bianca lanuggine*) con cui si identificano i giovani germogli di tè ricoperti di bianca peluria.

Preparazione del Tè

La cultura del tè è così ampiamente diffusa nel mondo che praticamente ogni paese ha sviluppato tecniche e cerimonie specifiche per la sua preparazione. Fra le più celebri si ricordano il metodo Cinese - che prevede diverse varianti, tecniche e cerimonie - quello Giapponese e quello Inglese, prevalentemente utilizzato per la preparazione del tè nero. Indipendentemente dal metodo utilizzato, è bene precisare che preparare un buon tè non è semplice, poiché non si tratta semplicemente di gettare delle foglie - peggio ancora un filtro - in infusione nell'acqua bollente. La preparazione del tè è fatta di gesti semplici - anche quando assume il carattere di una cerimonia - tuttavia sarà la qualità degli ingredienti e degli utensili a determinare la buona riuscita. Una premessa che può considerarsi banale, tuttavia è bene ricordare che la bevanda del tè è un'infusione, pertanto la qualità dell'acqua e del tè sono di fondamentale importanza. A chi ritiene tutto questo eccessivo e maniacale, consigliamo di leggere i pensieri del grande Lu Yu relativamente alla scelta e alla bollitura dell'acqua: un dettaglio che rappresenta la differenza fra un tè eccellente e un tè infimo.

Lu Yu - considerato dai Cinesi come il dio del tè - suggeriva che l'acqua migliore è quella delle montagne, preferibilmente quella che gocciola dalle stalattiti o si raccoglie nelle pozze fra le rocce, da utilizzarsi fresca e appena raccolta: una condizione non per tutti semplice. In ogni caso è bene ricordare che un'acqua troppo alcalina produce un tè più insipido, ed è sempre opportuno evitare l'uso di acque troppo "dure" ricche

di calcare. Di seguito riportiamo la tecnica di preparazione del tè verde - il più diffuso in Cina e con maggiori proprietà terapeutiche - secondo il metodo di preparazione Cinese con teiera. Procurarsi un bollitore, preferibilmente di acciaio inox o ghisa. Riscaldare l'acqua e attendere la sua ebollizione. Questa fase è estremamente critica poiché se si consente all'acqua di bollire in modo tumultuoso, il tè avrà un sapore insipido e "bruciato". Quando l'acqua inizia a bollire, con piccole bolle che salgono in superficie sulle pareti come fili di perle, si spegnerà il fuoco. Si ricordi che per preparare un ottimo tè verde è bene consentire all'acqua appena bollita di raffreddarsi fino a circa 80° C in modo da non bruciare e rovinare le delicate e profumate foglie di tè verde. Se si desidera preparare un tè nero, si utilizzi la stessa tecnica di ebollizione versando l'acqua ancora bollente sulla teiera.

Le teiere migliori per la preparazione del tè verde sono indiscutibilmente quelle di terracotta rossa prodotte a Yi Xing (Cina), tuttavia anche una teiera in vera porcellana rappresenta un buon sostituto. Versare un po' d'acqua ancora bollente nella teiera in modo da riscaldarla e quindi gettarla. Versare il tè nella teiera - in genere due o tre grammi di tè per ogni 2 decilitri d'acqua (circa un cucchiaino colmo) - e versare l'acqua a giusta temperatura sopra le foglie. Il tempo di infusione varia a seconda della qualità e della varietà del tè - compreso la zona di provenienza e la tecnica di produzione - tuttavia è ragionevole consentire un tempo di infusione di almeno 5 minuti. Trascorso questo tempo - se si desidera - si possono eliminare le foglie. A questo proposito è opportuno ricordare che i Cinesi generalmente lasciano in infusione le foglie fino al termine del suo consumo e in modo particolare quando preparano il tè con la tipica tazza con coperchio - il cosiddetto *Gui Wan* - lo strumento più classico in Cina per la preparazione individuale e per il consumo del tè. Una considerazione finale sul contenuto di caffeina del tè. Questo alcaloide, per effetto del calore, è la prima sostanza a essere estratta dalle foglie, mentre i polifenoli - cioè le parti più utili ai fini terapeutici e salutari - necessitano di una maggiore quantità di tempo e inoltre contrastano efficacemente l'assorbimento della caffeina nell'organismo. Questo significa che un tè infuso per 2 o 3 minuti è ricco di caffeina e povero di polifenoli, si ottiene cioè una bevanda eccitante. Consentendo un'infusione di oltre 5 minuti - o meglio ancora lasciando le foglie nella teiera - l'effetto della caffeina nell'organismo sarà minore e si apprezzeranno così gli innumerevoli benefici di questa millenaria, meravigliosa, preziosa e profumata bevanda. Quanto appena detto non è valido per il tè nero, poiché lunghi tempi di infusione rendono la bevanda astringente e amara: in questo caso si utilizzerà un tempo di infusione di 3-5 minuti e quindi si provvederà a eliminare le foglie dall'infuso.

Aquavitae

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

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



Grappa Shiraz
Casale del Giglio (Italia)
(Distillatore: Distilleria Pilzer)

Materia prima: Vinaccia di Syrah

Prezzo: € 15,20 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista è incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, prugna, pera, liquirizia e nocciola con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, bilanciata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 43°.



Grappa di Vinaccia di Inferno
Pietro Nera (Italia)

(Distillatore: Distillerie Bianchini)

Materia prima: Vinacce di Chiavennasca (Nebbiolo)

Prezzo: € 19,30 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, lampone, prugna, nocciola, violetta e liquirizia. In bocca è intensa con evidente pungenza dell'alcol che tende a dissolversi in fretta, nota dolce bilanciata. Finale persistente con ricordi di prugna, ciliegia e nocciola. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



Grappa di Vinaccia di Sforzato
Pietro Nera (Italia)

(Distillatore: Distillerie Bianchini)

Materia prima: Vinacce di Sforzato

Prezzo: € 21,85 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, violetta, lampone, fragola, liquirizia e prugna con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi in fretta, piacevole, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ciliegia e lampone. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 43°.



Grappa Uvaggio Barricato
Distilleria Bottega (Italia)

Materia prima: Vinacce di Merlot e Cabernet

Prezzo: € 13,82 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, pera, lampone, liquirizia, vaniglia, tabacco, nocciola, amarena e pralina con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol molto equilibrata e che tende a dissolversi in fretta, piacevole morbidezza, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia, prugna, nocciola e amarena. Una grappa ben fatta e distillata con alambicco a vapore. Invecchia per circa 12 mesi in barrique. Alcol 38°.

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	↔	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
2	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
3	↘	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
4	↔	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
5	↗	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
6	↗	Jerez Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass (Spagna)
7	↘	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
8	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
9	↗	Moscato d'Asti 2003, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
10	↘	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
11	↔	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
12	↗	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
13	↘	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
14	↔	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)
15	☆	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)

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