


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 8, Maggio 2003

## La Cultura del Buon Bere

Il vino sta guadagnando sempre più i favori della gente e, con questa, anche l'attenzione dei mezzi di comunicazione, questo prodotto, che fino a qualche decina di anni fa sembrava essere destinato ad un ruolo marginale sia dell'economia, sia della cultura, sta diventando un vero e proprio fenomeno di massa. Sembra che la diffusione del vino abbia, in un certo senso, seguito quella dei programmi televisivi dedicati alla cucina, così come i crescenti spazi che la stampa dedica a rubriche di cucina e di vino; oggi, praticamente ogni rubrica televisiva o su carta stampata che si occupa di cucina dedica ampi spazi al vino e al suo abbinamento con il cibo. Buon segno, certamente, ma soprattutto, segno che la richiesta di una maggiore conoscenza e cultura sul mondo dell'enogastronomia è un'esigenza di molti.

La stessa sorte è toccata, per così dire, anche ai vari corsi propedeutici e di preparazione alla degustazione organolettica del vino, riscuotono un buon successo, la gente li segue, la gente vuole sapere di più e, se i consumatori diventano più accorti ed esigenti, coloro che lavorano nel settore enogastronomico, come enoteche, ristoranti, wine bar e locali dove si vende in qualche modo vino, sono costretti a migliorare e approfondire le proprie conoscenze se non vogliono correre il rischio di rimanere esclusi dall'opportunità offerta dal momento. La trasformazione ha, per forza di cose, coinvolto anche chi produce vino, coloro che erano prevalentemente orientati sulle alte produzioni, con poca attenzione sulla qualità, hanno dovuto rivedere in gran parte, se non completamente, le loro strategie e metodologie di produzione in modo da non essere esclusi. La quantità nel vino sembra che non paghi più se non in piccoli e oramai rari casi, ciò che i consumatori richiedono maggiormente sono vini di qualità, tanto da fare pensare che, finalmente, il motto "bere poco e bere bene" sia diventato una sorta di "credo" per gli appassionati di vino.

Entrando in un wine bar o in un ristorante, sovente si vedono gruppi di persone che consumano i loro pasti accompagnandoli con un vino, una bottiglia al centro del tavolo che probabilmente sarà equamente divisa fra i quattro o più commensali, considerando che da una bottiglia da 0,750 litri si servono in media 8-10 bicchieri normali, è verosimile pensare che ognuno berrà meno di 200 ml di vino, una quantità che è ancora considerata tollerabile, soprattutto se consumata durante i pasti, e, in accordo a ricerche mediche e scientifiche, non dannosa o nociva all'organismo. Lo stesso accade se si osservano gruppi di giovani che frequentano wine bar; piuttosto che concedersi ingenti quantità di bevande alcoliche, preferiscono acquistare una bottiglia di vino, di buon vino, dividono la spesa fra tutti i componenti del gruppo, e si limitano a bere uno o due bicchieri, magari accompagnandoli a qualche pietanza, e poi, si spera,

si fermano lì.

Sembrirebbe che la tendenza del "bere poco e bere bene" stia diventando sempre più diffusa, eppure, sono noti a tutti i devastanti effetti e le catastrofiche conseguenze dell'alcolismo; il bere senza moderazione vino, o qualunque altra bevanda alcolica, porta dal piacere del buon vivere alle sofferenze di una vita maledetta. Un paradosso che pesa come un macigno sulle spalle di ogni appassionato di vino e, non da ultimo, sulla società. Non va dimenticato nemmeno questo aspetto e, soprattutto, è bene ricordare che l'alcol è una sostanza velenosa e tossica, seppure piacevole in dosi tollerabili, ma comunque pericolosa. Questo, va da sé, quando assunto in dosi massicce e senza moderazione. L'alcol, inutile nasconderselo, ha gettato nella disperazione diverse famiglie e ha reso disgraziata la vita di molti individui. Non dimentichiamo nemmeno questo.

Il piacere di un buon bicchiere di vino, lasciarsi cullare dai suoi affascinanti aromi e appagarsi del suo sapore è un piacere, un vero piacere che certamente conosciamo tutti e al quale probabilmente non sappiamo rinunciare, tuttavia questo piacere rimane tale solo e solo se si ha la giusta cognizione e la giusta lucidità per poterlo apprezzare. Non va dimenticato che bere troppo, per effetto dell'alcol, non solo diminuisce le capacità psicofisiche di un individuo, ma progressivamente abbassa anche la capacità e la sensibilità sensoriale; più si beve vino e meno si sapranno apprezzare e cogliere i suoi profumi e i suoi gusti. Dovrebbe essere, questo, una sorta di avvertimento che il corpo comunica per dire che è giunto il momento di fermarsi. Questo è un rischio che ogni degustatore di vino professionista conosce e cerca di evitare proprio per garantire l'attendibilità e la serietà del suo lavoro.

### Sommario

La Cultura del Buon Bere . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
Nuova Zelanda . . . . .	3
GUSTO DIVINO	
La Degustazione dei Vini Bianchi . . . . .	5
I Vini del Mese . . . . .	7
PRODUTTORI	
Ca' del Bosco . . . . .	10
Giornale di Cantina . . . . .	14
EVENTI	
Notiziario . . . . .	14
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento Cibo-Vino . . . . .	15
NON SOLO VINO	
L'Aceto Balsamico . . . . .	17
Wine Parade . . . . .	19
Annunci . . . . .	19

La cultura del buon bere passa anche per la consapevolezza di ciò che si fa ogni volta che si decide di bere vino, dei piaceri che questo può regalare e dei rischi che si potrebbero correre nel caso in cui se ne abusano. La medicina ha riconosciuto, e continua a riconoscere, i benefici che questa millenaria bevanda può donare all'organismo, si sa che quando il vino è consumato sempre e comunque con moderazione, è capace di prevenire certi disturbi del cuore, fra questi l'infarto, migliora la circolazione sanguigna e aiuta la prevenzione di alcune forme tumorali. Questo sempre e comunque quando è consumato con moderazione. Se ascoltiamo l'autorevole voce della medicina che ci ricorda dei vantaggi di un consumo intelligente e moderato, è bene ricordare anche l'altrettanto autorevole voce della medicina che ci mette in guardia dai rischi conseguenti dall'abuso. Anche questo è cultura del buon bere. Non è solo cercare, acquistare e conoscere i buoni vini, non è mostrare una cultura e una conoscenza sull'argomento vino, è anche e soprattutto ricordarsi che la moderazione è parte integrante di questo tipo di cultura. Questo è qualcosa che si è sempre saputo, anche in mezzo ai tanti e saggi modi di dire, fra i tanti proverbi delle culture popolari ne troviamo diversi che ci ricordano il buon uso del vino. Fra tutti, il celebre "chi non beve vino è una pecora, chi lo beve in giusta misura è un leone, chi ne beve troppo è un asino", con tutto il rispetto per gli animali coinvolti in questa "pillola di saggezza" popolare. Se ci sentiamo uomini e donne appartenenti alla cultura del buon bere, se riteniamo di essere degni sostenitori del vino, ricordiamoci anche di essere intelligenti e degni sostenitori della moderazione, un rispetto che dobbiamo principalmente a noi stessi e un rispetto che dobbiamo a chi produce vino di qualità e lo produce anche con l'intento di creare qualcosa di unico e particolare che possa essere apprezzato. La cultura del buon bere è anche questo.

## 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](mailto:Mail@DiWineTaste.com).

*Innanzitutto complimenti per la vostra rivista. Ho scoperto DiWineTaste tre mesi fa grazie alla segnalazione di un amico e da allora vi leggo sempre. Complimenti per il vostro lavoro, sen-*

*z'altro utile a chi, come me, si sta avvicinando all'affascinante mondo del vino. Poco tempo fa ho partecipato ad un ricevimento dove al termine è stato servito dell'Asti spumante su dei bicchieri di tipo flûte. Nel vostro articolo sui bicchieri da vino pubblicato sul numero 6 (Marzo 2003), dite che gli spumanti aromatici e dolci, come l'Asti, vanno serviti sulla coppa. Ho fatto notare questo particolare al personale di servizio e mi è stato detto che la coppa non si usa più e che tutti gli spumanti vanno serviti sulla flûte. A chi devo dare ascolto?*

**Giancarlo Maccotta – Menfi (Agrigento)**

Gentile Sig. Maccotta, la ringraziamo per i suoi complimenti su DiWineTaste e ci auguriamo che la nostra pubblicazione sia sempre di suo interesse e che continui a seguirci. La leggenda narra che la coppa sia stata creata per volere di Maria Antonietta, appassionata di Champagne, e pare che sia stata modellata sul suo seno, la leggenda vuole che si sia utilizzato quello sinistro perché più vicino al cuore. La sua diffusione fu immediata e divenne il calice per eccellenza utilizzato per lo Champagne. In realtà la coppa è poco adatta agli spumanti "metodo classico" per via della sua ampia apertura che tende a fare svanire in fretta il *perlage* e a fare disperdere gli aromi del vino. Questa caratteristica risulta però adeguata per gli spumanti dolci e aromatici, come l'Asti, in quanto aiutano a mitigare notevolmente l'irruenza aromatica del vitigno lasciando spazio anche ad altri aromi di essere percepiti. Inoltre, essendo questo genere di spumanti prodotti con il metodo *Charmat*, la qualità delle bollicine è decisamente inferiore a quelle prodotte dal metodo classico, pertanto è un fattore che in questi vini può essere trascurato. Servire uno spumante come l'Asti nella flûte, nonostante questa sia una tendenza sempre più frequente, soprattutto nei ristoranti e nei banchetti, significa penalizzare i suoi aromi, soprattutto quelli più delicati e, infine, la forma della flûte dirige il vino sulla parte posteriore della bocca non consentendo di valorizzare propriamente la caratteristica dolcezza di questi vini.



*Durante un mio viaggio in Francia ho acquistato un vino che non conoscevo e che ho trovato delizioso. Sull'etichetta c'è scritto "Banyuls Grand Cru". Di che vino si tratta? Con quali uve è fatto?*

**Marcelo Balmaceda – Buenos Aires (Argentina)**

Il vino di cui parla è prodotto in una zona di denominazione controllata appartenente alla regione *Languedoc-Roussillon*, nella zona sud-occidentale della Francia, e che prende il nome di *Banyuls AC*. Il vino appartiene alla categoria dei *Vin doux naturel* Francesi e le uve sono generalmente coltivate sulle pendici dei Pirenei, vicino al territorio Spagnolo. Il Banyuls è un vino prodotto in larga parte con uva *Grenache Noir* ed è inoltre fortificato. Questi vini devono avere un minimo di 15° alcolici e devono essere prodotti con un minimo di 50% di *Grenache Noir*, mentre i *Banyuls Grand Cru* devono essere prodotti con un minimo di 75% di *Grenache Noir* e sono maturati in botte per 30 mesi. I vini vengono prodotti semi-secchi oppure dolci. Esiste inoltre la versione *rancio* che subisce un'ossidazione ponendo le botti sotto il sole della stagione estiva. Questa tecnica conferisce al Banyuls un colore mogano e aromi ric-

## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

**Somm. Antonello Biancalana**

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2003 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

chi, complessi e intensi. Il Banyuls è in genere servito come aperitivo oppure come accompagnamento ai dessert, tuttavia è molto gradevole anche bevuto da solo.

ABC VINO

## Nuova Zelanda

La celebre patria degli uccelli kiwi è diventata in pochi anni il punto di riferimento dei vini bianchi prodotti con Sauvignon Blanc e Chardonnay

Dal punto di vista enologico, la Nuova Zelanda può essere considerata come una sorta di miracolo. Nell'arco di poco più di dieci anni si è trasformata da produttore di vini mediocri a produttore di vini di qualità, non solo, ma è stata capace di aggiungere i due suoi più celebri vini, quelli prodotti con Sauvignon Blanc e Chardonnay, fra i più eccellenti e migliori vini bianchi del mondo. In particolare, i vini prodotti con Sauvignon Blanc hanno delle caratteristiche così uniche e straordinarie tanto da fare pensare che sia proprio la Nuova Zelanda la terra d'elezione di questo vitigno. Se il Sauvignon Blanc si è oramai affermato a livello mondiale, spesso surclassando anche i migliori esemplari del mondo, anche l'altra uva *internazionale*, lo Chardonnay, non è certamente da meno ed è considerato fra i migliori esempi del mondo.

Quando in Nuova Zelanda si iniziò a pensare seriamente alle opportunità offerte dalla vitivinicoltura, si pensò ad investire principalmente sull'uva più coltivata in Germania a quei tempi, il Müller Thurgau, prevalentemente scelta per la somiglianza dei climi fra i due paesi e pertanto si riteneva che potesse dare ottimi risultati. Poi si pensò che in realtà era nel Pinot Nero l'uva su cui puntare per il futuro enologico del paese, ma alla fine, insospettabilmente, furono proprio il Sauvignon Blanc e lo Chardonnay a sorprendere il mondo intero. Oggi il Pinot Nero e il Müller Thurgau rappresentano solamente una parte marginale della viticoltura Neozelandese. In questo periodo l'enologia del paese si sta concentrando prevalentemente sullo Chardonnay che, in molte zone, ha addirittura superato il Sauvignon Blanc in termini di quantità di produzione, tuttavia, è

proprio il Sauvignon Blanc l'uva che oramai contraddistingue la Nuova Zelanda nel mondo.

La storia della viticoltura e dell'enologia nella terra dei Maori, la locale e antica popolazione della Nuova Zelanda, è un fatto che non ha nemmeno duecento anni di vita. Fu solo nel 1819, dopo che la Nuova Zelanda era stata colonizzata dagli inglesi a seguito delle spedizioni del celebre esploratore capitano James Cook, che la prima vite fu piantata a Kerikeri, nell'estremità a nord-est dell'Isola Settentrionale, ad opera del Reverendo Samuel Marsden, un missionario Anglicano. La varietà di vite che egli piantò rimane a tutt'oggi ignota e non si ha nemmeno notizia certa se da quelle uve fu mai prodotto vino. Solo venti anni più tardi, nel 1839, si ha notizia certa del primo vino prodotto in Nuova Zelanda, ad opera dello Scozzese James Busby, da un vigneto che egli stesso piantò vicino Waitangi nel 1836. Sia Samuel Marsden, sia James Busby, lasciarono testimonianze scritte dove esprimevano la loro piena fiducia nella Nuova Zelanda come terra perfettamente adatta alla coltivazione della vite e alla produzione di vino di qualità. Tuttavia la loro "profezia" non trovò riscontro e non si avverò se non verso la metà degli anni 1980.

I primi produttori di vino della Nuova Zelanda furono Inglesi e, bontà loro, non avevano sufficienti conoscenze in materia tali da consentirgli di produrre un vino di qualità. Altri seri ostacoli che si opposero allo sviluppo enologico del paese furono il pregiudizio sociale nei confronti del vino e le severe restrizioni imposte dalle autorità, che arrivarono addirittura al proibizionismo. Tanto per fare un esempio, è stato solo alla fine della seconda guerra mondiale che nei negozi fu possibile vendere vino e, addirittura, solo nel 1960 si permise legalmente alle aziende vinicole di vendere il proprio vino ad alberghi e ristoranti. Inoltre, a quell'epoca era in vigore un divieto che non consentiva di vendere vino e qualunque altra bevanda alcolica, dopo le ore 22:00. Anche l'oidio e la fillossera si opposero allo sviluppo dell'enologia locale; alla fine del 1800, qui come in altre parti del mondo, i vigneti erano praticamente devastati da questi temuti flagelli.

Lo sviluppo dell'enologia Neozelandese non ebbe certamente vita facile. A seguito dei danni dell'oidio e della fillossera, i coltivatori iniziarono a coltivare ibridi Franco-Americani, come il Baco Noir e Isabella, noti per la loro resistenza alle temute malattie, e iniziarono a vendere i frutti della vite come uva da tavola piuttosto che produrre vino. Com'era già noto in altre parti del mondo, i vini prodotti con queste uve risultavano essere dolciastri e di certo la qualità non era il loro migliore pregio. I vini prodotti con queste uve venivano sovente fortificati con la speranza di ottenere un prodotto migliore, di certo il risultato non ripagava lo sforzo. Tuttavia l'Isabella rimase fino agli anni 1960 l'uva più piantata di tutta la Nuova Zelanda, fino a quando non si decise, finalmente, di tentare nuovamente la coltivazione di alcune specie di *Vitis Vinifera*, la vite Europea con la quale si produce vino. Il primo vigneto di viti Europee piantato nella celebre Marlborough risale solamente al 1973, mentre la costituzione ufficiale dell'Istituto del Vino Neozelandese ebbe luogo nel 1975. La diffusione della vite ebbe da quei momenti un rapido e crescente sviluppo fino a giungere al 1983, quando la produzione fu tale da dare luogo ad una sovrapproduzione, con gravi perdite negli anni successivi, tanto che il governo dovette intervenire nel 1986 con specifiche norme da favorire l'espanto dei vigneti con il risultato che un

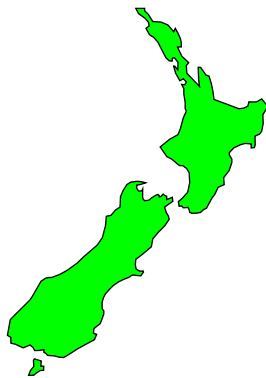


Fig. 1: La Nuova Zelanda

quarto dei vigneti del paese furono estirpati.

La ripresa della produzione di vino si verificò in seguito a quei anni e dagli anni del 1990 l'enologia Neozelandese sta vivendo un grande momento di rinascita e di fama; i suoi vini bianchi prodotti con uve Sauvignon Blanc e Chardonnay hanno raggiunto livelli tali da essere ora considerati come veri e propri riferimenti da molti produttori del mondo.

## Il Sistema di Qualità Neozelandese

Il sistema di qualità Neozelandese non prevede norme rigide sulla coltivazione delle uve e sulla produzione dei vini, non esistono indicazioni sulle varietà di uve che possono essere piantate né sulle zone nelle quali le diverse varietà possono essere coltivate. Non sono nemmeno previste indicazioni sulle rese per ettaro né sui tempi di maturazione dei vini prima di potere essere immessi sul mercato. Le norme previste dal sistema regolano solamente gli aspetti di etichettatura dei vini e, pertanto, alcune regole di vinificazione. Il sistema di qualità di produzione Neozelandese è regolamentato dal *Food Act and Food Regulations* che stabilisce quanto segue:

- Se la varietà dell'uva è riportata in etichetta, almeno il 75% del vino deve essere prodotto con la varietà dell'uva menzionata.
- Nel caso in cui due varietà di uve sono riportate in etichetta, queste devono essere menzionate in ordine d'importanza. Nel caso di un vino riporti in etichetta la menzione "Chardonnay-Sauvignon Blanc", si intende che lo Chardonnay è presente in quantità maggiore rispetto al Sauvignon Blanc.
- Se in etichetta è riportata l'area di origine del vino, o del distretto o regione, almeno il 75% del vino deve provenire dalla zona menzionata.

Va osservato che attualmente la produzione dei vini monovarietali Neozelandesi, cioè quelli prodotti con una sola varietà di uva, sono in genere composti da circa 85-100% della stessa varietà, una misura ben maggiore rispetto a quanto richiesto dalla legge.

## Zone di produzione

La vocazione della Nuova Zelanda è prevalentemente dedicata alla produzione di vini bianchi dove certamente il Sauvignon Blanc e lo Chardonnay sono le uve predominanti nello scenario enologico del paese. Il Sauvignon Blanc è stata l'uva con la quale la Nuova Zelanda si è fatta conoscere al mondo suscitando un notevole interesse, tuttavia adesso il paese è prevalentemente interessato alla produzione di vini da Chardonnay che, attualmente, rappresenta anche l'uva più coltivata.

Nonostante lo Chardonnay sia l'uva che in questo momento sta riscuotendo la maggiore attenzione da parte dei produttori, in realtà è il Sauvignon Blanc quello che ha reso la Nuova Zelanda famosa nel mondo ed è probabilmente l'uva che ancora identifica il paese dal punto di vista enologico. Tuttavia i vini da uve Sauvignon Blanc prodotti in questa parte del mondo non hanno eguali in nessun altro paese, le loro caratteristiche sono tali che li rendono praticamente inimitabili. Questi vini sono un'esplosione di aromi freschi e intensi, dagli agrumi alle erbe

aromatiche, dalla frutta esotica ad suadenti aromi erbacei. Seguendo la tipica pratica enologica riservata a quest'uva, i Sauvignon Blanc Neozelandesi sono vinificati in vasche d'acciaio e non subiscono affinamenti in legno, una caratteristica produttiva che mette giustamente in risalto le loro caratteristiche fruttate, fresche e aromatiche, sia al naso, sia in bocca.

La Nuova Zelanda è divisa in due isole, l'isola Settentrionale e l'isola Meridionale, e la produzione vitivinicola è presente in specifiche zone di entrambe le isole. Una caratteristica della Nuova Zelanda è il suo clima, particolarmente fresco, grazie anche alla sua forma allungata che risente fortemente dell'influsso dell'oceano. Il clima Neozelandese consente alle uve di maturare in modo omogeneo, con risultato di produrre vini ricchi di aromi e ricchi di acidità naturale, qualcosa che può essere trovato nell'emisfero nord del mondo solamente in Germania. Tuttavia il clima del paese è anche caratterizzato da piogge che, di fatto, costituisce uno dei problemi principali della viticoltura Neozelandese.

La viticoltura della Nuova Zelanda è principalmente orientata alla coltivazione delle specie cosiddette "internazionali" e, fra le uve bianche, troviamo lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc, il Riesling, il Pinot Grigio, il Müller Thurgau e il Gewürztraminer, mentre per le uve a bacca rossa troviamo il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero, l'uva rossa più coltivata nel paese usata anche per la produzione di vini spumanti. Più del 40% dei vigneti Neozelandesi si trova nell'isola Settentrionale, in particolare nelle zone di Gisborne e Hawke's Bay. Gisborne è nota per la produzione di eccellenti vini da uve Chardonnay, oltre ad una discreta produzione di Müller Thurgau, mentre Hawke's Bay, grazie anche alle caratteristiche del suo suolo oltre alle particolari condizioni climatiche, è considerata una delle migliori zone del paese ed è da questa zona che provengono i migliori Sauvignon Blanc e i migliori Chardonnay della Nuova Zelanda. In questa zona, inoltre, si ha una buona produzione di vini rossi prodotti con uve Cabernet Sauvignon e Merlot. Un'altra zona d'interesse dell'isola Settentrionale è Auckland, dove si registra la maggiore concentrazione di aziende vinicole. L'area di Auckland è l'unica a prevedere delle sottozone, Kumeu/Huapai, Henderson e Waiheke Island, tutte di sicuro interesse. Nella parte meridionale dell'isola Settentrionale troviamo un'altra zona interessante, Wairarapa/Martinborough, particolarmente vocata alla produzione di vini da uve Pinot Nero e Cabernet Sauvignon.

Anche l'isola Meridionale è ricca di zone interessanti dal punto di vista enologico. Certamente la più interessante di queste è Marlborough, l'area vitivinicola più estesa del paese, situata all'estremità nord dell'isola Meridionale, che, da sola, ha una superficie piantata a vite che rappresenta quasi il 40% della Nuova Zelanda. Marlborough è famosa per i suoi eccellenti vini da Sauvignon Blanc che in questa zona rappresenta l'uva più coltivata. A nord-ovest da Marlborough si trova la piccola zona di Nelson, un'area prevalentemente collinare dove si producono principalmente vini da uve Chardonnay, Riesling e Sauvignon Blanc. Più a sud troviamo l'area di Canterbury, caratterizzata da un clima piuttosto freddo, dove si producono principalmente vini da uve Pinot Nero e Chardonnay, oltre a vini Riesling e Sauvignon Blanc. La zona vitivinicola più a sud del paese è Central Otago, che si trova al di sotto del 45° parallelo, dove si producono vini da Pinot Nero e da Gewürztraminer.

GUSTO DI VINO

## La Degustazione dei Vini Bianchi

Dopo avere trattato le tecniche generali della degustazione dei vini, è giunto il momento di mettere in pratica i vari concetti nelle singole tipologie. Questo mese scopriamo i vini bianchi

Le tecniche per la degustazione e la valutazione organolettica dei vini sono, in termini generali, applicabili a qualunque tipologia di vino, ognuna di queste sarà valutata nell'aspetto, negli aromi, nel gusto e nell'equilibrio, tuttavia le differenze peculiari di ogni categoria di vino impongono al degustatore di svolgere l'esame considerando fattori specifici in accordo alla tipologia stessa. All'apparenza i vini si differiscono per il loro colore, una caratteristica palesemente ovvia tale da fare distogliere l'attenzione del degustatore da tutte le altre differenze. Se è vero che ogni vino, anche appartenente alla stessa tipologia, è diverso da qualunque altro, questa considerazione è ancora più vera fra le diverse tipologie.

Colori, sfumature, aromi e gusto sono caratteristiche organolettiche che tutti i vini possiedono, è tuttavia scontato che ognuna di queste caratteristiche varia da vino a vino, ancora più chiaramente, da tipologia a tipologia. I colori di una determinata categoria non hanno in genere nulla in comune con i colori dei vini appartenenti ad altre categorie; lo stesso è vero anche per i loro aromi, il loro gusto, il loro equilibrio. Queste differenze, a livello generale, sono determinate sia dalla varietà dalle uve, sia dalle metodologie di produzione, a livello più specifico, oltre a quanto già detto, si aggiungono anche l'area di produzione, le condizioni climatiche, il grado di maturazione dell'uva, le tecniche di coltivazione, la tipologia di terreno e la qualità dell'uva. Una serie di caratteristiche che, da sole, giustificano il fatto di dovere valutare con attenzione le singole tipologie dei vini e, non da ultimo, suggeriscono l'adozione di specifiche "strategie" di valutazione.

### Il Colore

La varietà dei colori solitamente rilevabili nei vini bianchi è molto vasta, dipende dalla tipologia dell'uva, certamente non in modo determinante come per i vini rossi, il modo in cui sono state pressate e, in modo particolare, la tecnica di vinificazione. Le informazioni che si possono ricavare dal colore sono principalmente indicative sulle tecniche di vinificazione. In termini generali, un vino dal colore pallido, quasi incolore, è in genere segno di una vinificazione condotta con sistemi eccessivamente rigorosi e industriali, inoltre può essere anche segno di un raccolto molto elevato e pertanto di uve qualitativamente discutibili. Viceversa, un vino bianco giovane con colori molti intensi e scuri è in genere indice di un vino fermentato in botte. Queste regole, da considerarsi generali, prevedono comunque le dovute eccezioni in accordo alla tipologia di uva con cui si è prodotto quel determinato vino. Per fare un esempio, un vino prodotto da uve Riesling generalmente ha un colore giallo pallido, pertanto non può essere considerato una carenza, sicuramente un vino prodotto con uve Chardonnay, magari maturato

o affinato in legno, è più intenso nel colore.

Il colore nei vini bianchi, come per qualunque altro tipo di vino, indica anche la sua età, lo stesso vino presenterà in gioventù delle chiare sfumature verdi, fino ad arrivare, al termine della sua vita, ad assumere colori addirittura marroni; in definitiva, tutti i bianchi con l'età tendono a scurire il proprio colore. In questa evoluzione di colori, i vini bianchi mostrano in gioventù colori giallo tenue, talvolta quasi incolore, con evidenti sfumature verdi, per poi passare al giallo limone, paglierino, oro, ambra e, infine, al marrone o ambra carico. Vediamo in dettaglio i vari tipi di colore e le indicazioni che in genere si possono trarre:

- **Giallo Pallido/Verdolino** - Oltre ad essere il colore tipico di molti vini giovani, in genere indica anche un vino le cui uve sono state coltivate in zone fredde e che non hanno raggiunto pienamente la maturazione. I vini prodotti con uve coltivate in zone calde e assolate difficilmente mostrano sfumature verdi. La sfumatura verde è generalmente dovuta dalla clorofilla che è presente nei vini bianchi secchi durante la giovinezza, una caratteristica che tenderà a sparire con l'età. Nel caso in cui la sfumatura verde non tenderà a scomparire con l'età, questo può essere segno di una presenza elevata di anidride solforosa che sta ritardando il processo di maturazione.
- **Giallo Paglierino** - Questo è il tipico colore della maggioranza dei vini bianchi, anche di quelli giovani, e che troviamo nel vino per una discreta quantità di tempo durante il suo processo di maturazione. In genere questo colore può essere, per la maggior parte dei vini, il segno che non ha ancora raggiunto il declino della sua maturazione e che pertanto è perfettamente bevibile, a meno che non sussistano altri difetti.
- **Giallo Oro** - Questo colore è tipico di quei vini fermentati e affinati in contenitori di legno dopo tre o quattro anni di maturazione in bottiglia, a volte anche più, in accordo alla tipologia d'uva con cui sono stati prodotti e dal tempo di permanenza nel contenitore di legno. Anche certi vini giovani prodotti con uve coltivate in zone particolarmente calde e assolate possono assumere questo colore. Tutti gli altri vini bianchi assumono generalmente il colore oro scuro dopo circa cinque o sei anni di maturazione in bottiglia.
- **Giallo Ambra** - Se presente nei vini bianchi secchi, questo colore può essere segno di un'ossidazione, di un'errata conservazione della bottiglia, in particolare, quando è stata eccessivamente esposta alla luce, o di altre malattie degenerative. Anche il prolungato ed eccessivo affinamento in bottiglia fa assumere ai bianchi questo colore, in altre parole, il vino ha passato da tempo le sue migliori caratteristiche e si trova già in netto declino.
- **Marrone** - Si rileva in tutti i vini bianchi che sono oramai decrepiti e "morti", che hanno passato da molti anni la loro migliore condizione e sono arrivati al termine del loro declino.

## Gli Aromi

Da un vino bianco ci si aspetta generalmente aromi freschi che evocano i fiori e la frutta, una caratteristica quasi ovvia visto che i bianchi si consumano prevalentemente giovani. In termini generali, i vini bianchi giovani sono caratterizzati da aromi di fiori bianchi (come il biancospino) e la frutta a polpa bianca (pera, mela), nei bianchi giovani dal carattere più complesso troviamo inoltre i fiori gialli (acacia, ginestra) e frutta a polpa gialla (pesca, albicocca, nespola) e, talvolta, altri frutti come la nocciola e la mandorla. I bianchi maturi sono caratterizzati da fiori secchi, miele, frutta secca e tostata.

Gli aromi di un vino bianco dipendono da diversi fattori, primi fra questi la varietà dell'uva e il suo grado di maturazione. Vini prodotti con uve acerbe esprimono in genere aromi vegetali, come l'erba tagliata e foglie, mentre quelli prodotti con uve più mature esprimeranno aromi di fiori e frutta, le uve giunte a piena maturazione, comprese quelle surmature, esprimeranno aromi più complessi come miele e, spesso, anche frutta cotta o secca. Una delle uve che meglio esprime questa varietà aromatica in accordo allo stato di maturazione è il Sauvignon Blanc. I vini prodotti con quest'uva ancora acerba e non pienamente matura esprimono aromi molto vegetali e "verdi", fra i quali il tipico aroma di bosso, sambuco, peperone verde, foglia di pomodoro, salvia e altre erbe aromatiche. I vini prodotti con la stessa uva matura esprimono suadenti aromi di fiori, come acacia, caprifoglio, ma più propriamente frutta tipo quella esotica, pesca, mela e pera.

Gli aromi nei vini bianchi esplodono sovente anche nel cosiddetto *aromatico*, cioè l'aroma tipicamente dell'uva, prerogativa praticamente esclusiva delle uve *aromatiche* o *semi-aromatiche*. La famiglia delle uve aromatiche non è molto vasta, tuttavia quando vengono utilizzate per produrre vini, la loro presenza è piuttosto evidente. L'aroma dell'uva è facilmente percepibile nelle uve Moscato Bianco e Gewürztraminer, la valutazione olfattiva dei vini prodotti con queste uve è un ottimo esercizio per ogni neofita della degustazione e per la piena comprensione di questo suadente aroma; in questi vini l'aroma dell'uva è così forte ed evidente che è praticamente impossibile non notarlo. Ogni uva i cui vini hanno aromi simili a quelli del Moscato Bianco o del Gewürztraminer sono considerate *aromatiche*. Questo aroma è anche presente, con minore intensità, anche in altre uve e risulterà chiaramente percepibile anche in mezzo a tutti gli altri aromi. Queste uve si definiscono *semi-aromatiche*.

Nei vini bianchi spesso si trovano anche aromi legati ad erbe aromatiche e erbe condimentarie come salvia, timo, finocchio, lavanda, menta o limoncella. Un aroma che sempre più spesso si trova nei vini bianchi è quello di banana, una prerogativa di certe uve, come lo Chardonnay, e di quei vini bianchi che hanno subito la fermentazione malolattica. Anche gli aromi tipici degli agrumi e dei loro fiori, come il limone e i fiori d'arancio, sono riscontrabili nei vini bianchi e, soprattutto i fiori d'arancio, conferiscono al vino un tocco di classe molto gradevole. Gli aromi di fiori sono comunque le caratteristiche più suadenti dei bianchi, in questi vini la gamma floreale è piuttosto vasta e complessa, dai fiori bianchi ai fiori gialli, nei vini bianchi troviamo la delicatezza di un giardino in fiore. Fra gli aromi di fiori più tipici troviamo l'acacia, che spesso caratterizza l'uva Chardonnay, il biancospino, presente in molti

vini bianchi, la rosa gialla e bianca, tipica del Gewürztraminer e del Moscato Bianco, il nobile giglio, presente nei vini a base di Riesling, Pinot Grigio e Gewürztraminer, così come il sambuco che spesso si trova nel Sauvignon Blanc.

Rimanendo in tema di fiori, è possibile talvolta, ad onore del vero in rari casi, trovare nei vini bianchi aromi di fiori tipicamente presenti nei vini rossi. Questo è il caso della violetta, presente in molti vini rossi, che talvolta può essere percepita in vini da uve Viognier prodotti nella Valle del Rodano e in certi bianchi della Valle d'Aosta. Anche l'aroma del gelsomino e dell'iris, presenti anche nei vini rossi, possono essere rilevati in certi bianchi, particolarmente in certi vini Siciliani o Francesi. La freschezza aromatica dei fiori nei vini bianchi è una caratteristica che è facilmente riscontrabile in quelli giovani, una caratteristica aromatica che con il tempo tende a svanire, o per meglio dire, a trasformarsi in aromi di fiori secchi, in altri casi addirittura in aromi di tisane. Allo stesso modo, gli aromi di frutta tendono a trasformarsi in frutta secca o in frutta cotta. In certi vini bianchi maturi si trovano inoltre aromi che ricordano direttamente il miele e le confetture.

## Il Gusto e l'Equilibrio

La caratteristica gustativa principale dei vini bianchi è rappresentata dall'acidità, un fattore che conferisce freschezza e piacevolezza a questa tipologia di vini e che contraddistingue tutti i vini bianchi giovani. La presenza dell'acidità è fondamentale nei vini bianchi in quanto contribuisce in modo determinante al suo equilibrio, questa sensazione organolettica è il principale elemento capace di contrastare, e quindi equilibrare, l'alcol. Il diagramma riportato in figura 2 illustra la relazione fra i diversi elementi organolettici nella determinazione dell'equilibrio.

L'acidità nei vini bianchi tende a diminuire con il tempo e pertanto dopo un determinato periodo di affinamento in bottiglia, i bianchi tendono a perdere la loro tipica freschezza, un fattore che certamente li rende meno piacevoli, cioè poco equilibrati, e una buona ragione per apprezzare in modo opportuno i bianchi durante il loro migliore periodo: la giovinezza.

## Applicazione Pratica

I vari aspetti qualitativi dei vini bianchi possono essere meglio compresi effettuando una valutazione comparativa fra le diverse tipologie e, possibilmente, prodotte in zone diverse. In questa prova pratica si avrà l'opportunità di valutare e comprendere le differenze organolettiche fra i vini bianchi. A tale scopo si consiglia di procurarsi tre vini: un Gewürztraminer in purezza, prodotto in Alsazia oppure in Alto Adige, uno Chardonnay giovane e non affinato in legno, prodotto in Sicilia o nel Collio, infine, un Sauvignon Blanc, prodotto nella Valle

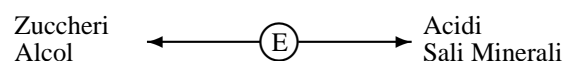


Fig. 2: L'Equilibrio nei Vini Bianchi



della Loira o in Alto Adige. Tutti i vini devono essere giovani e prodotti nell'ultima vendemmia.

Valutando l'aspetto dei tre vini, il Sauvignon Blanc sarà quello che avrà il colore più tenue e presenterà nette sfumature verdi. Lo Chardonnay sarà il vino che avrà la tonalità di colore intermedia fra i tre, probabilmente un giallo paglierino, mentre il Gewürztraminer avrà un colore carico, quasi tendente al giallo oro. Al naso i tre vini riveleranno gamme aromatiche molto diverse fra loro, si noti, in particolare, la caratteristica nota aromatica del Gewürztraminer, probabilmente presente in quantità molto più tenue anche nel Sauvignon Blanc, e completamente assente nello Chardonnay. Nel Sauvignon Blanc sarà possibile cogliere aromi quasi vegetali, come il bosso, il peperone verde e la foglia di pomodoro, caratteristiche che sono assenti in tutti gli altri vini. Nello Chardonnay si troveranno i suoi aromi tipici di banana e acacia, caratteristiche che potrebbero essere riscontrate anche negli altri vini. Si faccia inoltre attenzione alle varie intensità aromatiche, è molto probabile che il Gewürztraminer sarà quello ad avere una maggiore "forza" aromatica, seguito dal Sauvignon Blanc e, infine, dallo Chardonnay. Gli aromi dei tre vini dovrebbero risultare chiaramente diversi fra loro, ognuno di questi avrà delle caratteristiche olfattive proprie che difficilmente, se non per particolari aromi, saranno presenti negli altri.

Anche al gusto i tre vini presentano delle differenze. Il Sauvignon Blanc sarà il vino che apparirà più fresco, cioè più acido, degli altri, mentre il Gewürztraminer sembrerà essere più morbido e rotondo. Allo stesso modo sia la persistenza, sia gli aromi finali di bocca, sembreranno diversi fra loro, con molta probabilità sarà il Gewürztraminer il vino ad avere una persistenza più lunga rispetto agli altri e, certamente, lascerà in bocca lo stesso sapore aromatico di uva che si è percepito anche al naso.

## I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

◇ Sufficiente – ◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇ Buono

◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente

★ Vino eccellente nella sua categoria

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui vengono acquistati



### Lugana Brolettino Grand'Annata 1999 Ca' dei Frati (Italia)

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Questo vino si presenta con un bel colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime

me buona personalità, aromi puliti, eleganti, intensi, raffinati e gradevoli di ananas, biancospino, caffè, ginestra, litchi, mela, nocciola e vaniglia su un fondo di aromi di legno. In bocca è molto corrispondente con il naso, molto equilibrato, intenso e di buon corpo, piacevole freschezza. Un vino ben fatto. Il finale è persistente con netti e piacevoli ricordi di pera, caffè e mela. Brolettino Grand'Annata è affinato in barrique per 15 mesi e per 24 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Pesce arrosto, Carne arrosto, Pasta ripiena di carne*



### Tre Filer 2000 Ca' dei Frati (Italia)

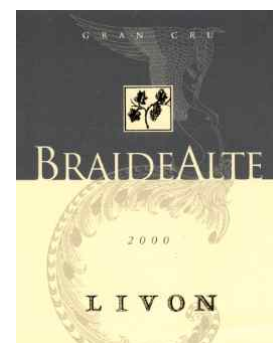
Uvaggio: Trebbiano di Lugana (60%), Chardonnay (20%), Sauvignon Blanc (20%)

Prezzo: € 11,10

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Un grande vino da dessert. Alla vista si presenta con un bellissimo colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela grande personalità, aromi intensi, ricchi, piacevoli e raffinati di albicocca secca, ananas, banana matura, confettura di pesche, ginestra, litchi, mela, miele, nocciola, pera, uva spina e vaniglia. In bocca è molto piacevole con un'eccellente corrispondenza al naso, una dolcezza molto equilibrata, sapori intensi. Il finale è molto persistente, praticamente infinito, con lunghissimi, netti e piacevoli ricordi di albicocca, pera, miele, litchi, ananas, banana e mela. Un grande vino. Tre Filer è prodotto con uve appassite sui graticci ed è affinato per 12-14 mesi in barrique e un anno in bottiglia.

Abbinamento: *Formaggi stagionati e piccanti, pasticceria secca, crostate di frutta*



### Braide Alte 2000 Livon (Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picolit, Moscato Giallo

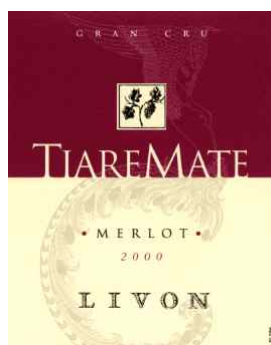
Prezzo: € 17,55

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso presenta grande personalità, con aromi intensi, puliti ed eleganti

dove si percepisce una nota di legno seguita da buoni aromi di banana, biancospino, miele, pera, pesca e vaniglia su un piacevole fondo di rosmarino. In bocca è molto corrispondente al naso, equilibrato e intenso, molto piacevole, buona morbidezza e freschezza. Il finale è persistente con piacevoli e netti ricordi di pera, pesca, miele e vaniglia. Un vino veramente ben fatto. Braide Alte è fermentato e affinato in barrique per circa 8 mesi e per 12 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Carni bianche arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene, Formaggi freschi*



**Collio Merlot TiareMate 2000  
Livon (Italia)**

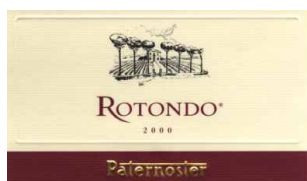
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 14,40

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Un grande vino. Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino concentrato e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota una grande personalità con aromi molto eleganti, intensi, raffinati e puliti di amarena, chiodo di garofano, ciliegia, cioccolato, confettura di mirtillo, confettura di prugne, liquirizia, ribes e vaniglia. In bocca rivela una grande corrispondenza con il naso, attacco molto equilibrato, di grande struttura e con sapori piacevoli e intensi. Il finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di amarena, prugna, ribes e mirtillo. Semplicemente un grande vino. TiareMate è affinato per 18 mesi in barrique.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati*



**Aglianico del Vulture Rotondo 2000  
Paternoster (Italia)**

Uvaggio: Aglianico

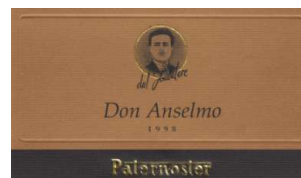
Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità, aromi intensi, puliti, gradevoli e fruttati di amarena, fico secco, mirtillo e prugna seguiti da buoni aromi di liquirizia, cacao e vaniglia e piacevoli note di menta. In bocca

denota ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico comunque ben bilanciato dall'alcol, sapori intensi e piacevoli, buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli e netti ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Rotondo è affinato in barrique per 14 mesi e in bottiglia per 12 mesi.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati*



**Aglianico del Vulture Don Anselmo 1998  
Paternoster (Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 26,70

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista presenta un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità, aromi ricchi, intensi, gradevoli e puliti di amarena, amarena sotto spirito, carruba, cioccolato, fico secco, mirtillo, prugna e viola appassita seguito da piacevoli aromi di vaniglia e finocchio. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico che è equilibrato dall'alcol. Sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli e puliti ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Un vino ben fatto che saprà dare il meglio di sé con un ulteriore affinamento di 2-3 anni. Don Anselmo è affinato parte in botte e parte in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Brasati, Stufati, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Alto Adige Müller Thurgau 2002  
Elena Walch (Italia)**

Uvaggio: Müller Thurgau

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta alla vista con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela una buona personalità, con aromi eleganti, intensi, puliti e raffinati di acacia, albicocca, ananas, banana, litchi, mela verde, pesca e salvia su un piacevole fondo aromatico tipico dell'uva. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un piacevole attacco fresco e comunque ben equilibrato, intenso e piacevole. Il finale è persistente con piacevoli e puliti ricordi di pesca, litchi, banana e pera. Un vino veramente ben fatto.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Verdure, Uova, Crostacei, Pesce bollito*





**Alto Adige Merlot Riserva Kastelaz 2000**  
**Elena Walch (Italia)**

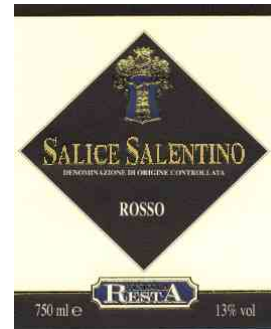
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi puliti, intensi, eleganti e raffinati di amarena, confettura di prugne, mirtillo, ribes, violetta, caffè, liquirizia e vaniglia su un fondo di cacao. In bocca è molto corrispondente al naso, molto equilibrato e tannini rotondi e morbidi. Sapori intensi e di buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli e netti ricordi di amarena, ribes e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Merlot riserva è affinato in barrique per 20 mesi e per 8 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Paste ripiene*



**Salice Salentino 2000**  
**Vinicola Resta (Italia)**

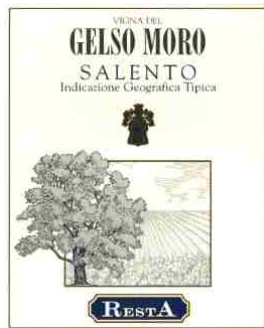
Uvaggio: Negroamaro (80%), Malvasia Nera (20%)

Prezzo: € 4,70

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi eleganti, intensi, puliti e gradevoli di amarena, mirtillo, mora, nocciola, prugna, rosa canina, smalto, viola appassita e vaniglia. In bocca spicca un deciso e piacevole sapore di mora, molto persistente. Molto equilibrato e con tannini già in buono stato. Il finale è persistente con netti e piacevoli ricordi di mora e nocciola. Un vino ben fatto. Questo Salice Salentino è affinato per 10 mesi in botti di rovere.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Gelso del Moro Rosso Negroamaro 2000**  
**Vinicola Resta (Italia)**

Uvaggio: Negroamaro

Prezzo: € 4,20

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso si apre con ricchi aromi di confetture, puliti, netti e di personalità. Si percepiscono buoni e intensi aromi di amarena, caramello, confettura di fichi, confettura di mirtillo, confettura di more, confettura di prugne, viola appassita e vaniglia. In bocca ha una buona corrispondenza al naso con un attacco equilibrato, di buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di confettura di prugne e confettura di mirtillo. Gelso del Moro Rosso è affinato per 4 mesi in botti di rovere.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Paste ripiene, Formaggi stagionati*



**Aglianico del Vulture La Firma 2000**  
**Cantine del Notaio (Italia)**

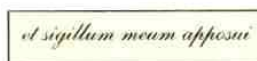
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela la personalità con aromi eleganti, intensi, puliti e gradevoli di confettura di amarene, confettura di mirtillo, prugna, liquirizia, pellame, viola appassita, cacao, carruba e vaniglia. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque bel equilibrato dall'alcol. Sapori intensi, buon corpo e tannini morbidi. Il finale è persistente con netti ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Un vino molto ben fatto. La Firma è affinato in botte per 12 mesi e per 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Selvaggina, Brasati, Stufati, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**L'Autentica 2000**  
**Cantine del Notaio (Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 18,00 - 500 ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un bel colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi e gradevoli su cui spicca un piacevole aroma di mandorla amara, seguita da albicocca secca, ananas, confettura di pesche, miele, pera e vaniglia su un piacevole fondo di smalto. In bocca denota un'ottima corrispondenza con il naso, ottimo equilibrio e sapori intensi, dolcezza ben bilanciata con il resto. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di albicocca secca, miele e confettura di pesche. Un vino ben fatto. L'Autentica è prodotto con uve vendemmiate la prima settimana di Novembre ed è affinato in botte per 14 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

Abbinamento: *Formaggi stagionati e piccanti, pasticceria secca, crostate di frutta*

PRODUTTORI

## Ca' del Bosco

A Erbusco, nel cuore della Franciacorta, patria di raffinati spumanti, l'azienda di Maurizio Zanella affianca eccellenti vini fermi ad eccellenti bollicine

Parlare della Franciacorta significa, innanzitutto, parlare di straordinari vini spumanti prodotti con metodo classico, certamente considerati fra l'eccellenza delle bollicine del mondo, e quando si parla della realtà spumantistica Franciacortina, Ca' del Bosco è sicuramente una di quelle aziende che è quasi impossibile non ricordare per la qualità dei propri Franciacorta Metodo Classico e per gli altrettanto eccellenti vini fermi, sia bianchi, sia rossi, che felicemente affiancano e completano la produzione della rinomata cantina di Erbusco.

L'artefice del successo di Ca' del Bosco è Maurizio Zanella, fondatore della celebre cantina Franciacortina, che con passione e attenzione per i particolari, di per sé già dei buoni presupposti per la produzione di qualità, è riuscito e riesce sempre



Maurizio Zanella nella sua cantina

a creare grandi vini che da tempo sono giustamente e stabilmente collocati ai vertici della produzione di qualità del mondo. Uno dei principali obiettivi di Ca' del Bosco è proprio la qualità, un traguardo che l'azienda raggiunge anche attraverso la ricerca e la sperimentazione. A questo scopo, l'azienda è dotata di un laboratorio con specifiche attrezzature con cui effettua i necessari controlli e verifiche in modo da potere offrire alla clientela un prodotto superiore. La qualità di Ca' del Bosco nasce, innanzitutto, dalla cura e dalla rigorosa selezione delle uve provenienti dai vigneti dell'azienda, un'operazione che può essere condotta grazie all'apporto e all'esperienza di uomini competenti.

La storia di Ca' del Bosco inizia alla fine degli anni 1960, precisamente nel 1968, quando ad Erbusco si iniziarono a piantare i primi vigneti dell'azienda; da quei vigneti, così come in pochi altri vigneti d'Italia, iniziò anche il cosiddetto "Rinascimento Enologico Italiano" compreso il lancio della Franciacorta verso i vertici della produzione spumantistica di qualità del mondo. Tutto iniziò qualche anno prima, esattamente nel 1965 quando nella Franciacorta si stabilì in una casa nel bosco, Annamaria Clementi Zanella, madre di Maurizio Zanella, alla quale oggi è dedicato il più prestigioso e pregiato Franciacorta dell'Azienda. Fu proprio fra le colline di Erbusco che Maurizio Zanella iniziò a coltivare la passione di creare grandi vini pregiati e di qualità. Dopo la maturità, frequenta la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e approfondisce la sua cultura enologica studiando per due anni in Francia, alla *Station Œnologique de Bourgogne* e l'Università di Enologia di Bordeaux.

L'evoluzione della produzione di Ca' del Bosco si può riassumere in quattro significative fasi "storiche", in ognuna delle quali l'azienda ha introdotto nuove tipologie di vini fino ad arrivare all'attuale offerta e produzione. Durante la prima fase, all'inizio degli anni 1970, l'azienda ha esordito con due vini fermi: un bianco e un Rosso di Franciacorta. Nella seconda fase, in un periodo di tempo compreso fra il 1978 e il 1980, l'azienda decide di avviare la produzione spumantistica e introduce i Franciacorta Brut, Dosage Zero, Rosé, Annamaria Clementi e Satèn, che in quei tempi era noto con il nome di *Crémant*. Negli anni 1980, periodo che può essere considerato come la terza fase, Ca' del Bosco si concentra nella produzione di vini fermi e propone il Maurizio Zanella, un vino che porta lo stesso nome del fondatore e composto dal classico uvaggio

Bordolese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, uno Chardonnay in purezza, il Pinero, prodotto con uve Pinot nero in purezza e, infine, Elfo, un interessante vino bianco prodotto con Sauvignon Blanc e altre uve autoctone. Nella quarta e ultima fase, l'azienda completa la propria linea di produzione con altre bollicine "non vintage", come previsto dal disciplinare di produzione della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Franciacorta. La strada della qualità dei grandi vini è comunque attiva e viva anche ai giorni nostri ed è proprio uno degli ultimi vini nati da Ca' del Bosco che sta suscitando un nuovo e confermato interesse verso l'azienda Franciacortina: Carmenèro, un particolare quanto eccellente vino prodotto con un'uva altrettanto particolare; il Carmenère.

Le particolarità di Ca' del Bosco non finiscono con i suoi vini. L'azienda è elegantemente decorata da quadri, mobili antichi e opere d'arte che culmina con un particolare cancello, ingresso all'azienda, opera dello scultore Arnaldo Pomodoro e che porta il nome di *Inno al Sole*. Questo cancello è costituito da una struttura circolare di 5 metri di diametro che si apre in due semicerchi di 25 quintali ciascuno. La progettazione di quest'opera si concluse nel 1987, mentre la sua realizzazione terminò nel 1993. Il cancello, posizionato all'ingresso di Ca' del Bosco, è stato commissionato da Maurizio Zanella che incaricò lo scultore Arnaldo Pomodoro per la realizzazione di un cancello che rappresentasse un ingresso emblematico verso le vigne e l'intera proprietà. Il cancello, nell'ottica di quest'opera d'arte, non ha solo funzione di portale, ma è la consacrazione del rapporto fra vino e arte, poiché, come afferma lo stesso Maurizio Zanella, "l'arte è anche fare del vino di qualità". Attraverso quest'opera Zanella ha infatti voluto impostare una nuova civilizzazione del vino, creando una nuova relazione privilegiata tra le qualità delle sue strutture, territori, uomini, vini e la qualità dell'arte. Con questa filosofia prende forma il cancello di forma circolare, in bronzo e anima in acciaio, con punte rivolte verso l'alto simili a frecce, un grande sole, perché è il sole il vero nutrimento dell'uva e che con i suoi raggi riscalda e illumina i dolci colli di Ca' del Bosco.

La vicenda di Maurizio Zanella, e con lui quella di Ca' del Bosco, è piuttosto singolare e sorprendente. Inizia a produrre vino, e a credere alla produzione di grandi vini di qualità, in un periodo quando in Italia si producevano prevalentemente vini che non erano certamente cattivi, tuttavia non avevano nessuna possibilità di confronto con i vini di quella nazione che invece aveva già fatto della qualità il proprio punto di forza: la Francia. La scelta di Maurizio Zanella di produrre vini

di qualità inizia proprio a seguito di un suo viaggio agli inizi degli anni 1970 in Francia, per la precisione in Borgogna, e a soli diciassette anni rimane folgorato dalla qualità Francese e sconcertato da quella Italiana. Fu in quel periodo che decise che la sua professione sarebbe stata quella di produrre grandi vini nei luoghi dove viveva. Una scelta certamente coraggiosa, anche perché a quei tempi non fu nemmeno capita dai suoi "colleghi" produttori di vino Italiani e, nemmeno a dirlo, fu considerato, insieme agli altri "pionieri" del rilancio dell'enologia Italiana, come un visionario. Il tempo diede ragione a Maurizio Zanella e nell'arco di meno di dieci anni i suoi vini fanno già parlare di sé in diverse parti del mondo. Con il successo dei suoi vini riesce anche a coronare il suo desiderio di avvicinare il mondo dell'arte a quello del vino, ancora una volta, una scelta difficile per quei tempi, tuttavia, come ricorda lo stesso Zanella, erano tempi in cui il vino stava vivendo una nuova era e pertanto era necessario imporre dei cambiamenti che fossero immediatamente evidenti.

A distanza di quasi venti anni, i risultati ottenuti da Ca' del Bosco testimoniano ampiamente che Maurizio Zanella aveva ragione ad essere fermamente convinto nei suoi propositi. I suoi vini sono oramai celebrati ovunque e conquistano puntualmente i migliori risultati e i migliori successi in ogni luogo; i vini di Ca' del Bosco ricevono attestati e ampi consensi sia da parte della clientela, sia da parte di operatori del settore e dei professionisti. I suoi vini fermi si sono imposti ovunque e nelle occasioni in cui sono stati messi in competizione o a confronto con altri grandi vini di altri paesi, compresa la Francia, ne sono sempre usciti trionfanti e carichi di onori. La stessa sorte è toccata anche agli spumanti Franciacorta, un esempio su tutti, l'eccellente Cuvée Annamaria Clementi 1996, considerato fra i migliori spumanti metodo classico Italiani, e che spesso surclassa anche i più quotati Champagne Francesi in occasione di concorsi enologici, ed è inoltre stato l'unico spumante Italiano ad essersi classificato fra i primi cento vini del secolo. La Cuvée Annamaria Clementi e non è il solo spumante di Ca' del Bosco ad "osare" fino a questo punto. L'esito di una recente inchiesta condotta da un famoso settimanale tedesco, condotta sui vini spumanti di tutto il mondo e il cui svolgimento è stato garantito da sette assaggiatori professionisti, il Franciacorta Dosage Zero di Ca' del Bosco si è aggiudicato l'ambito primo posto lasciandosi alle spalle una nutrita schiera di degni rappresentanti a livello internazionale, fra questi anche tredici Champagne e tre Franciacorta.

Le ambizioni del vulcanico Zanella non si fermano certamente qui. Entro settembre 2003 sarà completata la nuova cantina di Ca' del Bosco, un progetto di ampliamento e di rinnovamento che ha impegnato l'azienda per due anni, e che occuperà ventimila metri quadrati in modo da ospitare servizi e strutture tali da garantire una produzione di un milione e duecentomila bottiglie. La nuova struttura prevede anche una cantina di affinamento interrata di tredicimila metri quadrati e che ospiterà duemila barriques, oltre ad altri locali di affinamento e laboratori d'analisi, fra i quali uno specificamente dedicato all'analisi del terreno e degli apparati foliari. Al termine dei lavori la nuova superficie di Ca' del Bosco destinata a vigneti dovrebbe aggirarsi intorno ai 140 ettari. Ca' del Bosco ha inoltre aderito al gruppo di produttori che hanno deciso di adottare la denominazione *Curtefranca* in modo da diversificare nettamente i vini "Terre di Franciacorta" ed evitando inoltre la confusione



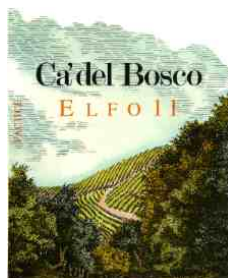
"Inno al Sole", cancello d'ingresso di Ca' del Bosco

con gli spumanti prodotti nello stesso territorio e denominati semplicemente "Franciacorta". A tale proposito l'azienda ha voluto creare una nuova immagine per questi due vini Curtefranca, un bianco e un rosso, scegliendo per questi una nuova etichetta che fa inoltre uso dell'originale marchio degli anni 1980 di Ca' del Bosco. Anche in vigna si prevedono nuovi lavori tesi al miglioramento della qualità con una densità di novemila ceppi per ettaro e si prevede la raccolta manuale delle uve in cassette da quindici chilogrammi ciascuna. Da circa due vendemmie, le uve appena raccolte vengono conservate in celle frigorifere in attesa di essere pigiate in accordo al "ritmo" di lavorazione delle macchine pigiatrici. Entro le ventiquattro ore dalla raccolta, l'uva viene sottoposta a selezione manuale e quindi pigiata. La produzione dei bianchi non prevede la diraspatura ma semplicemente la pressatura del grappolo intero, selezionando durante i vari processi di lavorazione le diverse frazioni di mosto aventi qualità distinte. La lavorazione delle uve rosse prevede invece la diraspatura e quindi la pigiatura trasferendo poi il mosto in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione alcolica.

I vini di Ca' del Bosco sono distribuiti in 28 paesi esteri, ai quali è riservata circa il 30% della produzione. Sia in Italia, sia all'estero, la politica di distribuzione favorisce prevalentemente il canale della ristorazione e della vendita specializzata. L'attuale produzione di Ca' del Bosco è piuttosto diversificata e ampia e offre il Curtefranca Bianco, il Curtefranca Rosso e lo Chardonnay fra i vini "Terre di Franciacorta DOC"; Elfo 11 e Carmenè fra i "vini da tavola"; Pinero e Maurizio Zanella fra i vini "IGT Sebino"; Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn Millesimato, Franciacorta Rosé Millesimato, Franciacorta Brut Millesimato, Franciacorta Dosage Zéro Millesimato e la Cuvée Annamaria Clementi fra i "Franciacorta DOCG".



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



**Elfo 11**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc (90%), Altre uve (10%)

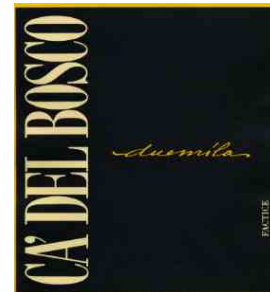
Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela la tipica aromaticità dell'uva con aromi eleganti, puliti e molto gradevoli. Si percepiscono buoni e intensi aromi di ananas, anice, banana, foglia di pomodoro, limone, litchi, pesca, pompelmo e sambuco. In bocca ha un attacco

piuttosto fresco, comunque equilibrato e piacevole, con sapori intensi e ottima corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con decisi ricordi di limone, pesca e sambuco. Un vino ben fatto. Elfo 11 è affinato per 8 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotti di pesce, Sformati di verdure, Pesce arrosto speziato*



**Terre di Franciacorta Chardonnay 2000**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 44,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Il naso denota personalità, con aromi puliti, gradevoli, intensi ed eleganti come ananas, banana, ginestra mela, nocciola, pera, pesca, pompelmo e vaniglia. In bocca rivela un ottimo equilibrio con un lieve attacco alcolico, molto equilibrato e di corpo, con sapori intensi ed eccellente corrispondenza con il naso. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di pera, mela e pompelmo. Un grande bianco. Questo Chardonnay viene fermentato in barrique e l'affinamento viene svolto in barrique nuove per 11 mesi.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Carne saltata, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Formaggi freschi*



**Maurizio Zanella 1999**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (30%), Merlot (25%)

Prezzo: € 46,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Un grande vino. Alla vista presenta con un bel colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime personalità, con aromi intensi, eleganti e puliti



di amarena, carruba, ciliegia, cioccolato, confettura di prugne, eucalipto, fragola, liquirizia, mirtillo e vaniglia. In bocca rivela un'eccellente corrispondenza con il naso e un ottimo equilibrio sin dall'attacco. Saperi intensi e tannini che presentano già un buon livello di affinamento. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna e amarena. Un vino che darà il meglio di sé fra qualche anno, tuttavia già bevibile. Il Maurizio Zanella è affinato in barrique per 15 mesi.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati*



**Carmenero 1999**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Carmenère

Prezzo: € 47,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso denota grande personalità, con aromi eleganti, intensi e puliti di amarena, cacao, mirtillo, pepe, peperone, prugna, ribes e vaniglia. In bocca rivela un attacco alcolico tuttavia bilanciato dai tannini che mostrano già una certa morbidezza. Eccellente corrispondenza al naso con sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un grande vino che saprà dare il meglio di sé con un ulteriore affinamento in bottiglia. Carmenero è affinato per 16 mesi in barrique.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati, Brasati, Stufati*

un colore giallo paglierino carico e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela grande personalità, con aromi complessi, puliti ed eleganti di banana matura, burro, crosta di pane, kiwi, lievito, litchi, mela, miele, nocciola, pera, pompelmo e vaniglia. In bocca rivela un attacco secco, fresco tuttavia equilibrato con sapori intensi e eccellente corrispondenza al naso. Il finale è persistente con netti e piacevoli ricordi di pompelmo, mela, pera e banana. Questo spumante è prodotto con un vino base che matura per 7 mesi in vasche d'acciaio e per 11 mesi in barrique. L'affinamento sui lieviti è di almeno 40 mesi.

*Abbinamento: Carni bianche, Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce arrosto, pesce fritto, Crostacei*



**Franciacorta Dosage Zero Millesimato 1998**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (65%), Pinot Bianco (16%), Pinot Nero (19%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo spumante si presenta con un perlage molto fine, bollicine numerose e persistenti e buona schiuma. Il colore è giallo dorato chiaro con sfumature di giallo paglierino, cristallino. Al naso rivela una sicura personalità, eleganza e aromi già complessi e ben puliti come ananas, banana, burro, crosta di pane, kiwi, lievito, limone, litchi, mela acerba, miele, nocciola e pera. In bocca si fa notare per il suo piacevole attacco secco e fresco, eccellente corrispondenza con il naso, sapori intensi ed equilibrato. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di pera, banana, miele e ananas. Questo Franciacorta è prodotto con un vino affinato sia in vasche d'acciaio sia in piccole botti di rovere. Il vino permane sui lieviti per un minimo di 35 mesi prima di essere sboccato.

*Abbinamento: Carni bianche, Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce arrosto, pesce fritto, Crostacei*



**Franciacorta Satèn Millesimato 1998**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (70%), Pinot Bianco (30%)

Prezzo: € 31,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo spumante si presenta con un perlage molto fine, bollicine numerose e persistenti e buona schiuma. Alla vista mostra



**Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996**  
**Ca' del Bosco (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (55%), Pinot Bianco (25%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 53,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Un grande vino spumante. Si presenta con un perlage molto fine e bollicine molto numerose e persistenti, spuma abbondante e persistente. Al naso rivela grande personalità, con aromi

molto eleganti, raffinati, puliti e piacevolissimi come albicocca, ananas, banana, burro, crosta di pane, lievito, litchi, mela, miele, nocciola, pera, pompelmo e vaniglia. In bocca si presenta con una piena ed eccellente corrispondenza al naso, attacco fresco e equilibrato con sapori piacevoli, netti e intensi. Il finale è molto persistente e praticamente infinito con vivi e piacevoli ricordi di banana, litchi, ananas, miele, pera, mela e pompelmo. Un magnifico vino spumante. La Cuvée Annamaria Clementi è prodotto con un vino base fermentato in barrique, svolge la fermentazione malolattica per poi affinare in barrique per 7 mesi. La permanenza sui lieviti è di 5 anni e 8 mesi.

*Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pasta e risotto di pesce, Pasta ripiena, Arrostiti di pesce speziati*

Ca' del Bosco - Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Brescia) Tel. 030 7766111 Fax 030 7268425 - **Enologo:** Stefano Capelli - **Anno fondazione:** 1968 - **Produzione:** 950.000 bottiglie - **E-Mail:** cadelbosco@cadelfbosco.com - **WEB:** www.cadelfbosco.it

## Giornale di Cantina

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

### Fontanafredda "fornitore ufficiale" di Torino 2006

Dal lontano 1878, quando il conte Emanuele Guerrieri di Mirafiore, avviò la produzione dei vini di Fontanafredda, sono passati 125 anni. Una ricorrenza di grande importanza, non fosse altro perché sottolinea il legame dell'azienda con la storia, che viene celebrata con un evento davvero straordinario e destinato a condizionare la vita per almeno i prossimi quattro anni. Nella mattina del 20 marzo scorso con il TOROC, il Comitato olimpico locale incaricato dal CIO di organizzare la XX edizione delle Olimpiadi invernali, è stato siglato il contratto che vede l'azienda diventare "fornitore ufficiale" ed esclusivo per vini e spumanti delle Olimpiadi di Torino 2006 e della Squadra olimpica italiana. Ad apporre le storiche firme l'amministratore delegato Gian Carlo Brundi per Fontanafredda e, per il Toroc, il direttore generale Paolo Rota e la vice presidente vicaria Evelina Christillin.

"Da parte dell'azienda si tratta di una scelta strategica importante - ha commentato Gian Carlo Brundi - e al tempo stesso anche una formidabile opportunità per chi con l'azienda si relaziona da tempo, dando fiducia al nostro lavoro e credendo nella qualità dei nostri vini".

Anche perché quelle di Torino 2006 non saranno le Olimpiadi del Piemonte, ma dell'Italia intera: "Proprio in questo contesto - precisa Brundi - i nostri prodotti andranno ad affiancarsi a una numerosissima serie di occasioni - durante la lunga tappa di avvicinamento al fatidico febbraio 2006 - per ricordare a tutti la qualità dell'offerta enogastronomica italiana che si identificherà anche con i vini e gli spumanti "firmati" da Fontanafredda".

Gli stessi vini e spumanti, già graditi protagonisti di "Casa Italia" in occasione delle Olimpiadi invernali di Salt Lake City nel febbraio del 2002, accompagneranno così ufficialmente le prossime tappe del TOROC: dalle Finali di Coppa del Mondo di Sci Alpino Sestriere 2004, alle Olimpiadi di Atene 2004, ai Campionati mondiali di Bormio 2005. Fino ad essere, infine, i protagonisti assoluti alle Olimpiadi invernali di Torino 2006, dove anche tutti gli atleti brinderanno ai loro successi con i prodotti Fontanafredda.

"Una serie di eventi straordinari, eclatanti e di grande impegno e responsabilità - commentano in azienda -, grazie ai quali per Fontanafredda si apre un palcoscenico internazionale di assoluto privilegio su cui l'azienda si propone come autorevole - ed esclusivo - rappresentante della qualità enologica del Piemonte, di fronte a un pubblico qualificatissimo, fatto di "opinion leader" e di operatori dell'informazione. L'esplicito riconoscimento della grande immagine di Fontanafredda per la qualità dei vini e degli spumanti, delle cantine storiche, del fascino dell'ambiente e dell'ospitalità, non può che onorarci e farci sentire sempre più coinvolti nel grande progetto di rilancio di una regione polo culturale e turistico oltreché industriale di primissimo piano a livello internazionale".

### EVENTI

## Notiziario

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

### Trofeo Cantine Aperte 2003

Prende il via in maggio la terza edizione della fortunata manifestazione ideata dal Movimento Turismo del Vino. Quattro gare con il Gran finale a Grado, l'Isola del Sole. Così, con una formula più veloce ed accattivante, si presenta quest'anno la terza edizione del circuito golfistico "Torneo Cantine Aperte" che si inaugurerà sabato 10 maggio nel Golf Club Castel d'Aviano.

Un Torneo dove protagonisti sono i partecipanti, ma anche le bottiglie di vino che le cantine associate al Movimento Turismo del Vino (che in regione sono 119 e coprono tutte le zone a DOC) mettono a disposizione al termine delle gare. Solo ottimi vini offerti ai partecipanti e al pubblico per essere degustati sotto la guida di esperti sommeliers, i quali suggeriranno anche i migliori abbinamenti con prodotti tipici Friulani.

Organizzato dal Movimento Turismo del Vino - delegazione del Friuli Venezia Giulia, presieduto da Elda Felluga - il Torneo Cantine aperte, visto il successo delle edizioni passate, ripropone un team vincente formato infatti dall'abbinamento fra vino e sport, territorio e gastronomia. Quattro componenti fondamentali per far dialogare le gemme preziose che il Friuli



Venezia Giulia custodisce, per conoscere, e vivere, le cantine regionali e per offrire agli enoturisti italiani e stranieri proposte che non possono proprio lasciarsi sfuggire. Tra queste il golf, uno sport che, sempre più, sta prendendo piede in Italia oltre ad essere già praticato ed apprezzato da tempo in tutta Europa. Il "Trofeo Cantine Aperte" si svolgerà in 4 gare disputate con la formula 18 buche stableford hcp, 3 categorie limitate. I campi di gara saranno il Golf Club Castel d'Aviano (sabato 10 maggio), il Golf Club Gut Freiberg (sabato 31 maggio) - una bella gita fuori porta, in Austria - il Golf Club Udine (sabato 7 giugno) e il Golf Club Grado (sabato 12 luglio). Qui, all'Isola del Sole, è previsto anche un Gran Finale. Come lo scorso anno, in occasione di ogni gara, saranno organizzate delle degustazioni e delle visite nelle cantine delle zone Doc in cui si trovano i campi da golf (su prenotazione). In premio, i vincitori riceveranno una selezione dei migliori vini delle cantine aderenti al Movimento, preziosi oggetti della Caraiba Spiegelau e altri prestigiosi premi della Screwpull sponsor della manifestazione.

Per iscriversi o per maggiori informazioni contattare Movimento Turismo del Vino, Delegazione Friuli Venezia Giulia, Tel. (+39) 0432 289540, Fax (+39) 0432 294021, info@mtvfriulivg.it - www.mtvfriulivg.it

IL CAVATAPPI

## L'Abbinamento Cibo-Vino

Da sempre il cibo ha avuto nel vino uno dei suoi migliori alleati, un legame stretto che ha sempre accompagnato l'uomo nei piaceri della tavola

La presenza del vino a tavola, in modo particolare nei paesi in cui la cultura enologica ha radici antiche, come l'Italia, la Francia e la Spagna, è una caratteristica che da secoli accompagna i pasti dell'uomo, da sempre ha avuto un'importanza fondamentale e un'attenzione scrupolosa. Ovunque fosse presente vino si tentava immancabilmente di stabilirne il migliore abbinamento con il cibo, in passato, al servizio dei nobili, venivano impiegati veri e propri esperti che avevano appunto il "delicato" compito di allietare e deliziare il palato dei loro padroni proponendo i vini più adatti, e migliori, con i loro pasti.

Anche nelle classi meno abbienti si tentava di fare, più o meno, la stessa cosa, tuttavia la scarsa disponibilità sia di mezzi economici, sia pratici, non consentivano di disporre di una vasta scelta di vini da potere abbinare ai pasti, pertanto ci si accontentava di quello che il luogo aveva da offrire, sia nel bicchiere, sia nel piatto, cercando, per quanto possibile, di adattare l'uno e l'altro in modo da poterli felicemente abbinare. Oggi le cose sono notevolmente cambiate, il progresso dei mercati e dei mezzi di trasporto consentono di potere acquistare e apprezzare prodotti, e quindi vini, provenienti da luoghi anche molto distanti da quello in cui si vive: oggi è piuttosto frequente reperire un vino Australiano o Neozelandese in Italia o in Francia, tanto per fare un esempio. Questa nuova opportunità ha consentito di esplorare nuovi orizzonti anche nell'ambito dell'enogastronomia in quanto, avendo una maggiore possibilità di scelta nei vini, rende più flessibile e più versatile l'abbinamento cibo/vino.

Tuttavia l'argomento dell'abbinamento enogastronomico è piuttosto vasto e complesso, molti si sono espressi nella formulazione di metodi "scientifici" tali da accontentare tutti i palati, lo sforzo nella creazione di un metodo "universale" adattabile a qualunque circostanza, a qualunque vino e a qualunque pietanza, non tiene conto, per forza di cosa, di quell'elemento, imprevedibile e indiscutibile, che caratterizza ogni ambito in cui l'appagamento personale degli individui entra in gioco e deve essere soddisfatto: la *soggettività* e il *gusto personale*. La fin troppo famosa "regola" che con il pesce va sempre e comunque accompagnato con vino bianco, oltre a non essere assoluta, ci sono vini rossi che ben accompagnano pietanze a base di pesce, non trova nessun fondamento se si considera la soggettività di chi deve *effettivamente* mangiare un piatto a base di pesce e sceglie di accompagnarlo con del vino. Ci sono molte persone che preferiscono il vino rosso con il pesce, questo è pertanto il loro migliore abbinamento, nonostante la "regola generale" suggerisca che è sbagliato e improponibile. Ancora una volta, l'antico adagio dei Latini "*De Gustibus Non Est Disputandum*" (Sui gusti non c'è disputa), rimane appropriato, anche e soprattutto nell'abbinamento enogastronomico. Va comunque riconosciuto e considerato che i vari metodi tecnici di abbinamento enogastronomico si basano su comprovati fondamenti chimici e *oggettivamente* condivisibili secondo il gusto comune, pertanto costituiscono un valido e rispettabile sistema che certamente consente di formulare un buon abbinamento.

## Sistemi di Abbinamento

Nel corso dei secoli si sono susseguite diverse scuole di pensiero sul tema dell'abbinamento enogastronomico. Molte di queste si basavano sulle tradizioni e le abitudini sociali dei luoghi in cui operavano, senza nessuna considerazione per gli aspetti logici e tecnici. Essenzialmente si possono individuare cinque sistemi principali di abbinamento cibo/vino:

- **Soggettivo**
- **Tradizionale**
- **Stagionale**
- **Estetico/Emotivo**
- **Tecnico/Logico**

L'abbinamento soggettivo non necessita di particolari commenti, è semplicemente ciò che è determinato dal gusto e dalle preferenze personali, non sempre condivisibili da altri, ma comunque indiscutibili secondo la sfera personale. L'abbinamento tradizionale ricopre invece un'importanza rilevante, soprattutto nei luoghi da dove trae origine, nei quali, tradizionalmente, si sono da sempre abbinati certi vini locali a determinate pietanze locali, come per esempio nell'Emilia dove il Lambrusco accompagna lo zampone, oppure come il tradizionale abbinamento fra lo Champagne e il caviale o le ostriche. L'abbinamento enogastronomico tradizionale, non sempre trova un riscontro logico e tecnico, come nel caso dello Champagne abbinato con il caviale o con le ostriche; dal punto di vista tecnico presentano caratteristiche tali da risultare poco abbinabili fra loro, esaltando reciprocamente sapori dell'altro che insieme non risultano molto gradevoli, se non per un pura soggettività.

L'abbinamento stagionale, che per molti aspetti ha legami stretti con quello tradizionale, si basa sulla disponibilità *sta-*

gionale di certi cibi e di certi vini, la cui reperibilità è piuttosto limitata nell'arco di poche settimane. Questo è il caso, per esempio, delle caldarroste, tipico alimento della stagione autunnale, abbinate alla Cagnina, tipico della Romagna, oppure in Umbria si hanno le caldarroste consumate con la vernaccia, un vino dolce a causa della non completa fermentazione del mosto tipico della regione. Stesso cibo, stessa stagione, ma vini diversi. L'abbinamento estetico e emotivo e quello, fra tutti, che non tiene mai in considerazione i cibi con i quali i vini dovranno essere abbinati, una caratteristica che, di per sé, potrebbe anche non fare considerare questo caso specifico alla stregua di un abbinamento. Questo è il caso in cui si scelgono vini, e spesso anche i cibi, unicamente al prestigio e alla condizione imposta dalla circostanza e dal proprio stato d'animo, come per esempio scegliere vini prestigiosi e costosi, e magari per niente adatti al pasto, nelle occasioni molto formali o quando si vuole fare una bella impressione agli altri, come nel caso di una cena romantica o di affari, oppure in quei casi in cui si vuole ostentare un'agiatezza economica o esplicitare una determinata condizione sociale. Più che un abbinamento si potrebbe definire una strategia comportamentale con il fine di ottenere maggiore prestigio e approvazione dagli altri e dalla società.

Infine, l'abbinamento logico e tecnico che si basa unicamente su considerazioni di tipo chimico e su fondamenti *oggettivi* relativi al gusto e alle reazioni fisiologiche dell'apparato gusto-olfattivo in conseguenza degli stimoli sia del cibo sia del vino, una condizione che *dovrebbe* garantire dei risultati apprezzabili secondo il "gusto comune".

## Un Approccio Logico e Tecnico

In un sistema di abbinamento logico e tecnico, ben lontano da potere essere definito in termini scientifici e infallibili, si deve, per prima cosa, valutare singolarmente le caratteristiche organolettiche sia del cibo, sia del vino, e stabilire di conseguenza il migliore abbinamento in accordo ai principi che regolano la fisiologia del gusto. La formulazione di un corretto abbinamento tecnico e logico richiede una conoscenza delle caratteristiche del cibo da abbinare, non solo quelle organolettiche, ma anche le tecniche di cottura e di preparazione che, com'è noto, influiscono sul gusto dei cibi. Anche senza essere esperti enogastronomi si può comunque procedere con *metodo* in modo da stabilire un buon abbinamento cibo/vino. Un abbinamento corretto è quello in cui le caratteristiche organolettiche del cibo non sovrastano quelle del vino e viceversa, in altre parole, cibo e vino dovranno esaltarsi e completarsi a vicenda.

Normalmente i principi generali che si applicano nell'abbinamento cibo/vino sono due, precisamente la concordanza e la contrapposizione. Questo significa che determinate sensazioni organolettiche del cibo, per potere essere correttamente abbinate ad un vino, saranno associate ad equivalenti sensazioni organolettiche del vino, mentre altre saranno contrastate da specifiche caratteristiche organolettiche opposte del vino. Un esempio può essere costituito dalla dolcezza di un cibo che viene sempre associata ad un vino dolce (concordanza) piuttosto che al contrasto, vale a dire con un vino amaro, il risultato sarebbe sgradevole alla quasi totalità delle persone. Viceversa, un cibo che presenti una certa quantità di "untuosità", neces-

sita di un agente che deterga la bocca, un lavoro che, per contrapposizione, può essere svolto, per esempio, dall'alcol del vino.

Il principio di concordanza è in genere quello più semplice da applicare e offre numerose soluzioni con la quasi totalità dei cibi. Uno di questi è certamente rappresentato dagli aromi, o per meglio dire, dall'intensità o forza aromatica del cibo e del vino. Un cibo emette odori propri, oltre a quelli degli ingredienti utilizzati per la sua preparazione, come per esempio le spezie e le erbe aromatiche. Un cibo molto aromatico si abbinano con un vino molto aromatico, un cibo dagli aromi delicati si abbinano ad un vino dagli aromi leggeri. Lo stesso vale per la dolcezza dei cibi: un cibo molto dolce richiede un vino altrettanto dolce, un cibo leggermente dolce richiede un vino che abbia una dolcezza non molto pronunciata. Lo stesso vale anche per la "robustezza" del cibo: una pietanza ricca, robusta e strutturata, come per esempio, una carne brasata con salse molto ridotte e saporite, richiede un vino che abbia un corpo piuttosto imponente e una lunga persistenza, una pietanza leggera e delicata, come per esempio una minestra di verdure, richiede un vino leggero e delicato. Allo stesso modo, sapori delicati richiedono vini delicati, cibi mediamente saporiti si abbinano con vini di medio corpo, vini robusti e di corpo vanno d'accordo con cibi ricchi e robusti. Cibi dai sapori forti si abbinano a vini dai sapori intensi, cibi dai sapori persistenti, richiedono vini persistenti.

Il principio di contrapposizione è più complesso e la sua applicazione richiede l'attenta valutazione sia del cibo, sia del vino. Cerchiamo di comprendere questo principio con un semplice esempio. Si supponga di spremere un limone e di mescolare il suo succo in un bicchiere d'acqua. L'assaggio della soluzione rivela un sapore piuttosto acido. Se si aggiunge alla soluzione dello zucchero, l'acidità non si abbassa, tuttavia la dolcezza la rende più tollerabile e gradevole. In altre parole, lo zucchero si è contrapposto all'acido del limone. La stessa considerazione si può fare anche nei cibi acidi o tendenzialmente acidi, un vino che abbia una certa dolcezza o una certa morbidezza, tenderà a contrastare la sensazione di acidità. Lo stesso principio si applica anche quando si ha un vino fortemente acido; un cibo tendenzialmente dolce sarà probabilmente il suo migliore compagno. Le stesse considerazioni si applicano per i cibi salati, com'è noto il sale neutralizza l'acido, pertanto un cibo salato può essere felicemente abbinato ad un vino acido. Il sale nei cibi, come nel caso di formaggi stagionati, rivela o complementa la dolcezza dei vini, una buona ragione per abbinare vini dolci con i formaggi salati e saporiti, come per esempio il gorgonzola o il roquefort.

Un altro esempio in cui la contrapposizione risulta utile è offerta dai tannini dei vini rossi. Dal punto di vista chimico, i tannini si legano alle proteine, un fenomeno che può essere sempre osservato nella propria bocca quando si beve un sorso di vino molto tannico e subito si nota una decisa secchezza e astringenza nella cavità orale, la lingua non scorre più con la consueta facilità: i tannini si sono legati alla mucina, una proteina presente nella saliva. Se si abbinano un vino tannico con un cibo ricco di proteine, come la carne o il formaggio, il tannino si legherà alle proteine del cibo diminuendo di conseguenza la sensazione di secchezza e di astringenza dovuto dal legame della mucina della saliva con i tannini del vino. Questa proprietà del tannino risulterà inoltre utile per quei cibi che

producono una consistente salivazione, dando origine alla cosiddetta "succulenza", come nel caso di carne poco cotta, le proprietà astringenti dei tannini arresteranno la salivazione e l'equilibrio in bocca sarà quindi ristabilito.

L'abbinamento enogastronomico lascia sempre e comunque un ampio spazio alla sperimentazione e alla ricerca. Giocando con i principi di concordanza e di contrapposizione si possono creare anche effetti tali da esaltare in modo particolare un vino oppure un cibo. Questo tipo di approccio è spesso utilizzato dagli appassionati di vino che preferiscono realizzare i propri pasti con l'esplicito scopo di esaltare e magnificare un determinato vino piuttosto che il cibo. Lo stesso vale nel caso opposto; si può ricorrere all'aiuto del vino nel caso in cui si vogliono esaltare determinate qualità di una pietanza. Una cosa è comunque certa: un cibo mediocre non viene migliorato da un buon vino e una buona pietanza non migliora di certo un vino mediocre. Un consiglio che può essere dato a coloro che desiderano sperimentare con l'abbinamento enogastronomico è quello di creare degli abbinamenti volutamente errati, come per esempio un vino leggero con un cibo robusto, o un vino molto acido con un cibo altrettanto acido: sono solamente due esempi che consentiranno di comprendere, più di mille parole, i principi di concordanza e di contrapposizione di cui abbiamo parlato. Si provi inoltre ad abbinare lo stesso vino con cibi diversi, anche molto diversi fra loro, ci si renderà conto che le caratteristiche organolettiche di un vino possono cambiare in modo evidente a seconda del cibo con cui è stato abbinato, va da se, anche un cibo cambia sapore a seconda del vino con cui è abbinato. Un altro consiglio che si può dare a tutti coloro che vogliono avventurarsi nell'affascinante mondo degli abbinamenti enogastronomici è quello di imparare ad osare e a sperimentare: spesso ciò che all'apparenza può sembrare improponibile e senza senso potrebbe invece riservare piacevoli sorprese per il palato.

NON SOLO VINO

## L'Aceto Balsamico

Il più pregiato dei condimenti Italiani è un antico prodotto ricco di aromi e sorprendente nel gusto, poche gocce del prezioso aceto sono capaci di rendere speciale ogni pietanza

Prima di iniziare a parlare di aceto balsamico bisogna precisare alcuni concetti fondamentali: l'aceto balsamico tradizionale non è un aceto perché non deriva da un liquido alcolico ma da un liquido zuccherino, il mosto cotto, mentre l'aceto balsamico che si trova al supermercato viene fatto con l'aceto, più o meno buono, addizionato con caramello.

L'aceto balsamico tradizionale viene prodotto utilizzando mosto cotto, mosto di uva Trebbiano, vendemmiata in maturazione avanzata. Durante il processo della cottura, parte degli zuccheri può subire una caramellizzazione, questo può avvenire solo in misura minima. Il processo successivo, l'acetificazione, avviene nelle "acetaie", normalmente situate nei solai delle abitazioni e viene eseguito trasferendo da botte in botte di legni diversi fino al completamento della trasformazione che normalmente impiega circa 12/15 anni.

Quando si parla di aceto balsamico bisogna distinguere tre denominazioni: "aceto balsamico di Modena"; "aceto balsamico tradizionale di Modena"; "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia", oltre ad una quarta, "i condimenti balsamici".

Per quanto riguarda gli aceti balsamici tradizionali, questi sono disciplinati e tutelati, l'aceto balsamico può essere fatto con mosto cotto concentrato addizionato con caramello. I condimenti balsamici non sono disciplinati quindi non sono soggetti a regole.

Durante il processo di maturazione in botte, i zuccheri vengono metabolizzati dai lieviti (saccaromiceti) e dai batteri (aceto batteri), alla fine del processo da 100 cc di liquido restano 75g di prodotto, un po' di etanolo che reagendo con gli acidi formano esteri, responsabili degli aromi.

## Cenni Storici

Non si sa con certezza come e quando sia nato l'aceto balsamico. Forse in un tempo assai remoto qualcuno ha ritrovato, dopo molto tempo, del mosto cotto dimenticato, che aveva subito un processo di acetificazione naturale, con il suo inconfondibile gusto agro dolce. Le prime notizie sull'aceto ed il mosto cotto, sembrano risalire all'antico Egitto, intorno al terzo millennio avanti Cristo. Greci e Romani lo usavano come condimento e conservante per i cibi, oltre a creare delle bevande a base di mosto cotto allungato con acqua, oppure fatto bollire, ne ricavano un dolcificante comune quanto il miele. Anticamente era di uso comune mescolare aceto di vino al mosto per ottenere un gusto agrodolce, tali pratiche risalgono ad oltre mille anni fa. I primi documenti risalgono al secolo XI dove, in una cronaca del monaco Donizone, si parla di una botticella del famoso "laudatum acentum" donata da parte del marchese Bonifacio, signore di Canossa, al Re Enrico III di Franconia, era il 1046. Con molta probabilità già intorno all'anno 1228 presso la corte Estense erano conservate botti d'aceto. Nell'arco temporale che copre i secoli XII, XIII e XIV, si sa per certo di corporazioni di fabbricanti di aceto, i cui affiliati dovevano mantenere segrete le tecniche di produzione e conduzione. Il reggiano Ludovico Ariosto scrive in una delle sue satire «In casa mia mi fa meglio una rapa ch'io coco, e cotta s'uno stecco inforco e mondo e spargo poi d'aceto e sapa».

Alcuni documenti che risalgono al 1598, cioè quando i duchi d'Este si trasferirono a Modena, facendola diventare capitale del ducato, citano più volte l'aceto balsamico e come la corte riservasse un'attenzione particolare per questo prodotto già conosciuto e particolarmente apprezzato tanto da essere usato come dono a personaggi particolarmente importanti. Si dice che sulle tavole della famiglia Estense non mancava mai l'aceto balsamico. Era talmente apprezzato e ne facevano un largo uso, tanto da riservare il torrione sinistro del palazzo ducale alla produzione di balsamico.

Nel 1700 l'aceto balsamico era già conosciuto in Europa, questo è testimoniato dalla richiesta di balsamico da un mercante inglese al duca Francesco III. L'uso dell'aceto balsamico, prima di essere apprezzato per le sue qualità organolettiche, veniva usato come rimedio medico. Testimone è il trattato "Del governo della peste e delle maniere di guardarsene" scritto da Ludovico Antonio Muratori, studioso Modenese, che descrive nella sua opera alcuni rimedi a base di aceto balsamico utili come antidoto contro la terribile malattia. L'appellativo "balsa-

mico” comparve per la prima volta nel 1747, precisamente nel “Registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto della Ducale Cantina Segreta”. Nel 1796 a Modena vennero vendute all’asta le acetaie del Duca Ercole III, site nella torre del palazzo ducale. Ma fortunatamente non tutte le acetaie vennero cedute in quanto nel 1859 il re Vittorio Emanuele II ed il Primo ministro Camillo Benso Conte di Cavour visitarono le acetaie ducali. È interessante rilevare che il primo ministro volle selezionare le botti migliori per trasferirle al castello di Moncalieri, ma le scarse conoscenze tecniche su come si deve gestire un’acetaia, portarono all’oblio quello straordinario patrimonio.

Fortuna vuole che la tradizione dell’aceto balsamico, tramandata da padre in figlio, dalle famiglie Modenesi e di Reggio Emilia, dai tempi antichi ad oggi, ha permesso la sopravvivenza di una tradizione che non ha subito cambiamenti significativi. A tale proposito bisogna segnalare che nel 1861, l’avvocato Francesco Aggazzotti, scrisse una lettera all’amico Pio Fabriani, nella quale descrive in modo particolareggiato la procedura per la preparazione dell’aceto balsamico. L’avvocato Aggazzotti stravolse la tecnica di produzione adottando come base di partenza il mosto cotto in luogo dell’aceto di vino. Da allora questa tecnica di produzione è diventata la tradizione dell’aceto balsamico e la sua lettera il “vangelo” per i produttori.

Fausto Sestini nel 1863 scrive: «nelle province di Modena e Reggio Emilia si prepara da tempo antichissimo una particolare qualità di aceto a cui le fisiche apparenze e la eccellenza dell’aroma fecero acquistare il nome di Aceto Balsamico». Nel XIX secolo era consuetudine arricchire la dote delle nobildonne con botticelle di aceto balsamico.

Le prime regole vengono dettate dal DPR 162 del 1965 mentre il DM del 1995 disciplina l’aceto balsamico di Modena. Nel 1983 fu emanato un decreto per disciplinare l’aceto balsamico tradizionale di Modena, mentre nel 1993 il 5 di aprile la legge 93 disciplinò e distinse gli aceti balsamici tradizionali di Modena e di Reggio Emilia.

Il disciplinare del condimento alimentare denominato “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” prevede che venga ottenuto “dal mosto cotto a fuoco diretto proveniente dalla pigiatura di uve tradizionalmente coltivate in provincia di Reggio Emilia”. Le uve utilizzate sono: Ancelotta, Trebbiano, Occhio di Gatta, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino e Lambrusco. Mentre per l’aceto balsamico tradizionale di Modena si utilizzano: Trebbiano, Lambrusco, Ancelotta, Sauvignon e Sgavetta, coltivate nella provincia di Modena. È vietata l’utilizzazione di mosti trattati con qualsiasi additivo o sostanza.

## La Produzione

I processi di produzione dell’aceto balsamico tradizionale di Modena e l’aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia sono sostanzialmente molto simili. I diversi dosaggi delle uve permettono di ottenere sapori ed aromi impensabili con un solo tipo d’uva.

Il mosto ottenuto dalla spremitura soffice dell’uva, viene cotto a fuoco lento e diretto, in caldaie d’acciaio, a vaso aperto, per diverse ore, questa operazione sterilizza il mosto da ogni processo di fermentazione. Dopo la cottura rimane circa il 45%

del prodotto. La sua gradazione finale è di 30-36 gradi zuccherini. Prima di entrare nel ciclo di maturazione viene raccolto in vecchi tini di legno e lasciato a decantare in damigiane durante l’inverno. In primavera inizia una prima fermentazione alcolica poi l’ossidazione acetica, aiutata con aceto-batteri. Questa fase di produzione, per effetto dell’evaporazione, concentra lo zucchero, alimento per i lieviti (saccaromiceti), che trasformano lo zucchero in alcol. L’alcool prodotto alimenta gli aceto-batteri, responsabili della trasformazione dell’alcol in acido acetico. Solo dopo molti mesi viene prelevato ed utilizzato per rincalzare le batterie. La batteria è un insieme di botti fino a 10 o 12 e oltre, generalmente di legni diversi per poter trasferire dal legno all’aceto aromi e profumi diversi. I legni tipici sono, collocati in ordine decrescente, il rovere, il castagno, il ciliegio, il frassino, il gelso e il ginepro, quest’ultimo particolarmente usato per i suoi aromi e profumi inimitabili. In alcuni casi si utilizza anche il legno di robinia. Tuttavia una botte nuova non è idonea per entrare nel processo produttivo ma deve essere avviata per almeno un anno per permettere al legno di impregnarsi di aceto batteri. Contrariamente al vino che viene conservato nelle cantine a temperatura ed umidità costante, l’aceto balsamico viene posto a maturazione nei solai, nei sottotetti, dove si trova la più ampia escursione termica. Il rigido invernale favorisce la decantazione mentre il caldo torrido estivo favorisce il processo di fermentazione ed evaporazione. È di fondamentale importanza non riempire le botti fino all’orlo ma vanno riempite fino a 3/4 del volume, perché l’ossigeno favorisce l’attività aceto batterica. Ogni anno bisogna procedere all’operazione di rincalzo, che consiste nel riportare a livello il liquido dell’ultima botte utilizzando il liquido della botte che la precede. L’operazione di travasi e rincalzi viene effettuata rigorosamente in inverno, cioè nei mesi più freddi dell’anno, per non compromettere la limpidezza del prodotto. Solo dopo 12/15 anni si può prelevare una quantità minima di prodotto, questo per non compromettere il livello qualitativo del lotto.

## La Tutela

Per quanto riguarda l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, esso viene tutelato da un consorzio costituito nel 1986, il Consorzio fra Produttori dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Al fine di tutelare il prodotto, il consorzio ha adottato una bottiglia esclusiva ed un marchio di identificazione su tre livelli “bollino aragosta”, “bollino argento” e “bollino oro” rispettivamente in ordine crescente di qualità. Il bollino aragosta indica un aceto dal sapore tenue, delicato adatto per carpacci e insalate e può essere utilizzato per insaporire a fine cottura crostacei, costolette d’agnello, petti di pollo e carni rosse poco cotte. Il bollino argento ha un profumo intenso, tendente al dolce. Ottimo a crudo nella maionese e nelle salse per pesci o bolliti, nei risotti, nei primi piatti ricchi. Il Bollino oro è un prodotto straordinario e complesso, ricco di profumi, fra l’agro e il dolce, dai profumi persistenti, si abbina a formaggi importanti, a macedonie di frutti di bosco, fragole o ciliegie, al panettone, da provare a fine pasto.

Circa l’aceto Balsamico Tradizionale di Modena, questo viene messo in vendita dopo un severo esame dal Consorzio tra i Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che applica direttamente su ogni confezione il sigillo di garanzia a serie numerata. Viene imbottigliato nell’esclusiva bottiglia

disegnata da “Giugiaro Design” e classificato come: “Capsula Bianca” ovvero affinato con almeno 12 anni d’invecchiamento; “Capsula oro” extra vecchio con almeno 25 anni d’invecchiamento. È vietato indicare in etichetta ogni riferimento all’annata di produzione e/o presunta età del prodotto.

## Uso dell’Aceto Balsamico

L’aceto balsamico è un prodotto che nasce da un lungo, sapiente e paziente lavoro. Utilizzarlo in cucina significa utilizzare un prodotto raro e rinomato, quindi va dosato con sapienza. Non è possibile stabilire un dosaggio standard, perché ogni aceto è diverso dall’altro ed i gusti personali sono molto diversi da individuo a individuo. Meglio, prima di usarlo, assaggiarne un poco per verificarne le caratteristiche organolettiche. L’esperienza vuole che venga aggiunto sempre per ultimo durante la preparazione di un piatto, eccetto quando viene usato per condire le verdure crude. Anche nel dosaggio la saggezza popolare insegna un cucchiaino a persona. Attraverso la sua vita, l’aceto balsamico presenta gradi di maturazione, quindi caratteristiche aromatiche diverse; quando comincia a superare i 50 anni perde fluidità ed aumenta di consistenza, ma si arricchisce notevolmente di sostanza aromatiche. Un prodotto così particolare e così importante va scelto in base al tipo di cibo da condire, va dosato in base alle sue caratteristiche e in base al cibo con cui si sposterà, per esempio un balsamico giovane si sposa meglio con verdure crude ed insalate, mentre un prodotto invecchiato arricchisce meglio pietanze importanti come arrostiti, scaloppine, antipasti, grigliate, e, *dulcis in fundo*, su fragole, gelato e dolci al cioccolato. Su una preparazione a cottura va aggiunto poco prima di toglierla dal fuoco, il tempo necessario per insaporire la pietanza, e per non disperdere tutto l’aroma nell’aria. Nel caso in cui si serva un cibo caldo, aggiungeremo un poco di balsamico poco prima di servirlo, l’esperienza insegna due modi di condire: versare l’aceto sul piatto di portata prima di prepararlo oppure, una volta completato il piatto, aggiungere uniformemente il prezioso condimento. Da provare inoltre a fine pasto, questa volta da solo, è un ottimo digestivo. Si ricordi comunque di usarlo con moderazione onde evitare di coprire gli altri sapori.

Ci sono molte indicazioni popolari circa l’uso “medico” e “cosmetico” dell’aceto balsamico. Si dice che un cucchiaino di balsamico attenui il mal di gola. Un sorso di balsamico è un efficace rimedio per smaltire la sbornia. Le nonne usavano il balsamico diluito per ammorbidire e schiarire i capelli. Il balsamico come disinfettante per le ferite e per tenere lontano le zanzare. Per alleviare la sete un cucchiaino di balsamico in un bicchiere d’acqua. Il balsamico era inoltre considerato afrodisiaco ed un rimedio contro mal di schiena e reumatismi.

Per quanto riguarda la conservazione, l’aceto balsamico non ha bisogno di particolari attenzioni. È sufficiente conservarlo in un contenitore di vetro, chiuderlo, senza sigillarlo, ogni volta che si usa. Unica attenzione: conservarlo lontano da sostanze che emettono profumi pronunciati e particolari, per non inquinare il suo aroma.

## 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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile sul nostro sito [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com).

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin
2	↔	Semillon Sauvignon 2001, Cape Mentelle
3	↘	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori
4	↘	Masseto 1998, Tenuta dell’Ornellaia
5	↘	Château Lynch-Bages Pauillac 2000
6	↘	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998
7	↘	Chardonnay 2000, Planeta
8	↘	Shiraz 2000, Plantaganet
9	↘	Muffato della Sala 1999, Castello della Sala
10	↘	Zinfandel Barrel Select Mendocino County 1999, Fetzer Vineyards
11	↘	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread
12	↘	Rioja Reserva “Pagos Viejos” 1997, Bodega Artadi - Cosecheros Alavares
13	☆	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore “Prova d’Autore” 2001, Bonfiglio
14	↘	Trentino Bianco Villa Margon 2000, Fratelli Lunelli
15	↘	Château Talbot Saint-Julien 1998

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

## Annunci

In questa rubrica saranno pubblicati i vostri annunci. Inviare il vostro annuncio, con una lunghezza massima di 255 caratteri, all’indirizzo [Classified@DiWineTaste.com](mailto:Classified@DiWineTaste.com) oppure compilare l’apposito modulo disponibile nel nostro sito [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com). Gli annunci saranno pubblicati gratuitamente per tre numeri consecutivi. Indicare l’edizione in cui si vuole pubblicare l’annuncio (edizione italiana o edizione internazionale). L’annuncio deve essere scritto in lingua italiana per l’edizione italiana o in inglese per l’edizione internazionale. DiWineTaste non sarà in nessun caso responsabile per le eventuali inesattezze o per la non veridicità degli annunci.