

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 19, Maggio 2004

La Nuova Stagione del Vino

La primavera è finalmente arrivata - a dire il vero, siamo proprio in piena primavera - e questo periodo dell'anno rappresenta sempre un momento significativo per tutte le cantine dell'emisfero settentrionale del nostro pianeta. Infatti, è proprio in questa stagione che fanno il loro ingresso i vini delle ultime vendemmie e in modo particolare i vini bianchi e i vini rossi di pronto consumo. Il risultato dell'andamento della nuova vendemmia è sempre preceduto dall'arrivo dei gioiosi vini novelli in Novembre, un evento che non sempre è attendibile per la valutazione dei vini prodotti con le metodologie "canoniche" e immessi al consumo, più o meno, con l'arrivo della primavera. Non è un caso che proprio in primavera e nel mese di novembre si registri la maggiore percentuale di manifestazioni e di fiere enologiche in tutto il mondo.

Probabilmente questo è proprio il periodo migliore, così come l'estate, per apprezzare i nuovi vini e in particolare quelli bianchi. Come già ripetuto più volte, i vini bianchi veramente adatti all'affinamento in bottiglia sono veramente pochi e spesso si finisce per aprire certi bianchi quando oramai hanno perso le loro migliori caratteristiche. Questo è particolarmente vero per tutti quei vini bianchi che sono stati fermentati e maturati in vasche inerti, come l'acciaio e il cemento, e che pertanto sono volutamente creati con l'espresso scopo di offrire qualità di freschezza e di giovinezza. Vini dai freschi aromi di fiori e frutta, fragranti e piacevoli, capaci di dare il meglio di sé nel loro periodo migliore che è certamente rappresentato dalla tenera età. Allora quale migliore occasione di questa? Con l'arrivo del caldo farà senz'altro piacere trovare nel calice un profumato e fresco vino bianco che allieterà certamente sia i pasti sia i momenti di riposo.

Inoltre, visto il non proprio entusiasmante risultato dell'annata 2002, dove in pochissime zone è stata capace di regalare vini degni di nota, la curiosità di vedere come si comporterà l'anno appena trascorso - il 2003 - contribuirà certamente alla preferenza per i nuovi vini. Le premesse sembrano certamente promettenti, pronte a smentire la non proprio fausta annata 2002, nella quale molte cantine hanno perfino deciso di non rilasciare i propri vini, in modo particolare quelli rossi. Un gesto certamente coraggioso e meritevole della più alta stima,

soprattutto per il rispetto e la correttezza che questi produttori hanno saputo dimostrare verso i propri consumatori e, non da ultimo, anche per mantenere il prestigio e il livello qualitativo dei loro migliori vini. Altri ancora, con lo scopo di non perdere completamente il lavoro dell'annata 2002, hanno deciso di "declassare" i loro vini migliori, consapevoli che quell'anno non ha certamente contribuito a produrre vini capaci di rappresentarli degnamente, e quindi venduti a prezzi minori e riclassificati con altri nomi o categorie di disciplinari inferiori. Comunque sia, anche questo è un gesto apprezzabile che mostra correttezza e rispetto per i propri consumatori.

E i vini rossi? Quelli da bere giovani e maturati per pochi mesi vengono solitamente immessi al consumo con l'arrivo della primavera, proprio come per i bianchi, mentre per apprezzare le riserve - comprese quelle del 2002 - si dovrà attendere ancora un mese - giugno segna generalmente l'arrivo di questi vini - o più probabilmente la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. Insomma, vini caldi e robusti che preannunciano la fine della stagione calda e danno il benvenuto a quella fredda, o per meglio dire, meno torrida. Tuttavia l'arrivo della stagione calda - segnata dall'arrivo della primavera - è felicemente accompagnata anche da quei vini rossi giovani e poco tannici, che meglio si adattano a temperature di servizio più estive e fresche. Anche i vini rosati trovano nella stagione calda il loro migliore momento: immessi al consumo proprio con l'arrivo della primavera, sono felicemente apprezzabili a temperature fresche e quindi estremamente gradevoli - profumati e meglio apprezzabili - in questo loro momento di spensierata gioventù.

La fine dell'inverno e l'inizio della stagione più mite segna inoltre il momento in cui si provvede all'ultima fase della

Sommario

La Nuova Stagione del Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Borgogna	3
GUSTO DI VINO	
Cabernet Sauvignon	5
I Vini del Mese	8
PRODUTTORI	
Cantina Terlano	12
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
La Vite e l'Uva	16
NON SOLO VINO	
Armagnac	19
Wine Parade	21

DiWINEtaste OnLine

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

produzione di vini spumanti metodo classico: la sboccatura. Dopo un breve e opportuno periodo di riposo che segue l'aggiunta della cosiddetta *liqueur d'expédition* - o dosaggio - i vini spumanti metodo classico sono pronti per affrontare - e certamente allietare - le calde giornate dell'estate. Cosa c'è di meglio che un buon calice di buon spumante metodo classico, fresco, gradevole e brioso, per allietare un buon pasto estivo o un lieto momento passato al riparo dal caldo del sole? E non vanno nemmeno dimenticati gli spumanti prodotti con il metodo Charmat che in questo periodo trovano largo impiego, non solo bevuti da soli, ma anche come base per le centinaia di bevande miscelate in cui sia il vino sia lo spumante rappresentano ingredienti fondamentali. Inoltre è proprio nelle stagioni calde in cui si gradisce principalmente l'aperitivo, una bevanda che trova negli spumanti - metodo classico o Charmat - ottimi ed eccellenti alleati. Tuttavia la fin troppo frequente moda di servire spumanti come aperitivi non dovrebbe essere esasperata perché alla fine si corre il rischio - probabilmente già concreto - di credere che questo sia il loro ruolo principale e di certo non è così. Non va certamente dimenticato il loro brillante ruolo nella tavola per abbinare degnamente un pasto, cosa che agli spumanti riesce magnificamente bene.

Insomma, ce n'è per tutti i gusti e per tutte le occasioni. L'arrivo della stagione calda coglie puntualmente ogni anno gli appassionati della bevanda di Bacco con un calice in mano e nell'altra un provvidenziale cavatappi, pronti ad allietarsi con i risultati della nuova vendemmia. Ci auguriamo che il 2003, nel quale molti ripongono speranze e fiducia, sia capace di fare dimenticare il 2002, di certo non generoso e ricco come il 2001 ma che comunque è stato capace di regalare alcune, di certo non moltissime, bottiglie di pregio. Come sempre il verdetto spetta al giudizio e alla prova del calice, spesso spietata ma comunque inevitabile, con l'augurio che questo 2003 sia capace di regalarci nuove e brillanti emozioni. L'importante è ricordarsi sempre che dietro, o per meglio dire, dentro ogni bottiglia di vino si ritrovano gli sforzi e le passioni di uomini e donne che credono nel loro lavoro e nel sogno di produrre la millenaria bevanda di Bacco, che cercano ogni anno di produrre quanto di meglio sia possibile nel rispetto di ciò che la natura, in tutto e per tutto, è stata capace di offrire loro anno dopo anno.

La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all'indirizzo Mail@DiWineTaste.com oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

Mi capita spesso di andare a fare dei pic-nic e generalmente mi piace portare anche qualche bottiglia di vino. Ho notato che dopo 3 o 4 ore di viaggio in macchina, il sapore del vino peggiora. Sono consapevole che in certi vini rossi maturi la presenza di sedimenti in sospensione influisce sul gusto, tuttavia ho notato che dopo alcune ore di viaggio in macchina sia i vini giovani sia quelli più maturi assumono sapori diversi e peggiori. Perché?

Hyun Suk Kim – Pusan (Corea del Sud)

Come ha giustamente osservato, il trasporto dei vini maturi, per effetto dell'agitazione, pone in sospensione gli eventuali sedimenti prodotti dopo alcuni anni di affinamento. La sospensione dei sedimenti, oltre a peggiorare l'aspetto del vino rendendolo torbido, altera anche la percezione sensoriale delle sue qualità organolettiche, in modo particolare quelle di natura tattile. Questo problema, com'è noto, è facilmente risolvibile lasciando il vino a riposare consentendo ai sedimenti di depositarsi sul fondo e provvedere quindi alla loro separazione mediante un opportuno travaso. In realtà il problema che determina il cambiamento delle qualità organolettiche del vino a seguito del trasporto è principalmente dovuto alle variazioni di temperatura a cui è sottoposta la bottiglia. All'interno di una vettura, la temperatura è generalmente più elevata di quelle normalmente accettabili sia per il servizio del vino sia per la sua conservazione. Se è vero che quattro ore trascorse all'interno di una vettura non influiscono in modo compromettente sulla conservabilità e sull'integrità del vino, questa è in realtà sufficiente a modificare la percezione sensoriale sia degli aromi sia del gusto. Nel caso in cui sia necessario trasportare delle bottiglie di vino da consumare subito dopo la fine del viaggio è opportuno utilizzare un contenitore termico - proprio come quelli utilizzati per il pic-nic - capace di mantenere il vino ad una temperatura il più possibile costante a quella di servizio ricorrendo - se necessario - anche all'uso di borse di ghiaccio o elementi raffreddanti.



L'aggiunta di zucchero e lieviti nei vini per la produzione di spumanti metodo classico, con lo scopo di attivare la rifermentazione in bottiglia, oltre a produrre anidride carbonica, contribuisce anche ad aumentare il grado alcolico del vino?

Antonino Raimondo – Cislago, Varese (Italia)

I vini base utilizzati per la produzione di spumanti metodo classico sono preparati in funzione delle modifiche chimiche e organolettiche che si verificano durante il processo di spumantizzazione. Il vino base - detto *cuvée* e che può essere rappresentato dalla miscela di vini diversi a seconda dei disciplinari o delle tradizioni del luogo in cui viene prodotto lo spuman-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:

Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

te - deve avere una spiccata acidità e un basso grado alcolico. L'elevata acidità è necessaria a rendere lo spumante equilibrato quando al termine della sua produzione viene aggiunto il dosaggio - o *liqueur d'expédition* - composto da quantità variabili di zucchero e altri ingredienti. Al vino base viene aggiunto il cosiddetto *liqueur de tirage*, una miscela di zucchero, vino base e lieviti, con lo scopo di attivare la presa di spuma, o *prise de mousse*. Durante questa fase i lieviti attivano una seconda fermentazione, grazie alla presenza di zuccheri, che ha come scopo principale quello di produrre anidride carbonica - responsabile delle "bollicine" negli spumanti - e alcol che aumenterà pertanto il grado alcolico del vino. L'aumento della gradazione alcolica durante la rifermentazione in bottiglia è generalmente di qualche grado e viene considerato come un effetto collaterale del metodo di spumantizzazione classico, in quanto il motivo principale resta quello di produrre anidride carbonica e di solubilizzarla al vino.

ABC VINO

Borgogna

Classe ed eleganza si uniscono alla magia dei vini bianchi e rossi nella terra di Borgogna, la celebre regione Francese regno indiscusso dello Chardonnay e del Pinot Nero

Fra le aree di produzione vinicola del mondo, quella che viene più frequentemente ricordata per l'eleganza e la classe dei suoi vini è certamente la Borgogna. In questa regione, grazie alle caratteristiche del suolo e al clima favorevole, si producono fra i più eleganti vini bianchi con uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Nero, considerati da sempre come modelli di riferimento nelle altre regioni vinicole in cui si producono vini con le stesse uve. La Borgogna, che si trova nella parte centro-orientale della Francia, è inoltre uno dei luoghi più a nord del mondo in cui si producono vini rossi. Le due uve principali coltivate in questa regione - e praticamente anche le uniche - sono lo Chardonnay e il Pinot Nero, ed entrambe le varietà producono i migliori risultati in climi freschi, proprio come quello della Borgogna, e non è per caso che i migliori vini prodotti in questa regione sono eleganti e raffinati come pochi altri.

Nonostante la Borgogna sia considerata fra le migliori regioni vinicole del mondo - e certamente è così - la sua collocazione geografica e ambientale non sempre consente di ottenere vini memorabili. Nelle annate in cui l'andamento climatico e meteorologico non è favorevole, quando le uve non raggiungono la piena maturazione, i vini che si producono sono meno aromatici e meno complessi, meno strutturati e con sapori più sfuggenti e deboli. Il verificarsi di annate meno favorevoli, oltre a quelle migliori e addirittura eccezionali, rende la Borgogna una regione speciale e complessa nella quale, probabilmente più di ogni altra, è possibile individuare con chiara evidenza le differenze e i pregi fra le varie annate. La Borgogna è fra le regioni vinicole più complesse ed esaltanti del mondo dove l'andamento stagionale del clima è solamente uno dei tanti fattori che regolano la produzione dei suoi sontuosi vini.

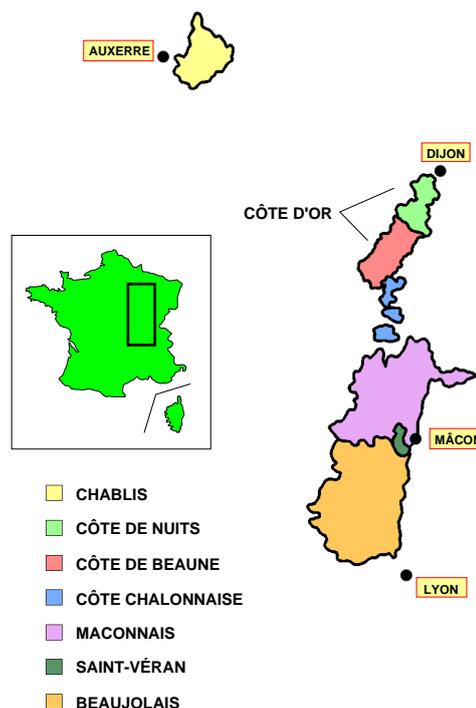


Fig. 1: La Borgogna

La Borgogna rappresenta, di fatto, un caso particolare anche nella stessa Francia. La Borgogna è il regno dei *domaine* che non vanno confusi con il concetto tipico dei celebri *château* di Bordeaux. Uno *château* Bordolese è una singola proprietà composta di vigneti generalmente collocati vicino o intorno ad una costruzione - lo *château* - in cui si svolgono le diverse pratiche enologiche per la produzione di vino. Il *domaine* Borgognone è invece un insieme di vigneti, spesso di piccole superfici, dislocati in più zone di uno stesso territorio e, addirittura, anche distanti molti chilometri l'uno dall'altro e appartenenti a denominazioni diverse. Questi vigneti sono di proprietà di un'unica entità e le uve provenienti da ogni vigneto vengono vinificate separatamente in modo da produrre vini, spesso in piccole quantità, capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone. In altre parole, in Borgogna il *terroir* è un concetto fondamentale nella produzione dei vini e qui, come in nessun'altra parte del mondo, il rispetto delle caratteristiche e delle differenze dei singoli vigneti è una condizione essenziale dell'enologia Borgognone.

I vini prodotti in Borgogna non possono essere considerati semplicemente per le caratteristiche specifiche delle uve utilizzate - lo Chardonnay e il Pinot Nero - piuttosto è la zona e il vigneto che esprimono maggiormente le qualità dei vini. Se l'enologia della Borgogna è oggi diventata grande grazie al concetto della diversità dei vari luoghi, il merito va certamente riconosciuto al meticoloso e preziosissimo lavoro dei monaci Benedettini e Cistercensi svolto nel Medio Evo. I monaci studiarono le caratteristiche dei vini prodotti nei vari vigneti e nei vari luoghi stabilendo i confini di quelli che ancora oggi sono considerati i tipici *climat* della Borgogna, piccoli vigneti le cui caratteristiche sono fortemente influenzate dalle locali condizioni microclimatiche e del suolo. Le uve principalmen-

te coltivate in Borgogna sono lo Chardonnay e il Pinot Nero, a queste si aggiungono l'Aligoté - un'uva bianca principalmente utilizzata nel Mâconnais per vini di largo consumo e talvolta presente negli spumanti Crémant de Bourgogne - e il Gamay, la celebre uva rossa con cui si producono i vini di Beaujolais.

La Classificazione dei Vini della Borgogna

Il sistema di classificazione dei vini della Borgogna è diviso in categorie e si basa su criteri e indicazioni diversi da quelli utilizzati in altre regioni della Francia. L'area in cui si utilizza maggiormente il sistema di classificazione è la Côte d'Or nella quale sono previste quattro categorie distinte. Le due categorie più basse del sistema sono **Bourgogne Rouge** e **Bourgogne Blanc**, rispettivamente per vini rossi e bianchi, generalmente prodotti con uve provenienti da diversi villaggi e spesso miscele di vini prodotti in diverse parti della regione. La prima denominazione di rilievo è la **Village** ed è riservata a vini prodotti unicamente in uno specifico villaggio, o nelle sue vicinanze, fra quelli previsti dal sistema. I vini appartenenti a questa categoria riportano sempre in etichetta il nome del villaggio. Esempi di villaggi Borgognoni sono Aloxe-Corton, Beaune, Chambolle-Musigny, Chassagne-Montrachet, Flagey-Echézeaux, Gevrey-Chambertin, Meursault, Nuits-St.-Georges, Pommard, Puligny-Montrachet, Volnay, Vosne-Romanée e Vougeot.

Come già detto, in Borgogna le differenze qualitative dei vini sono fortemente legate ai singoli vigneti e non è un caso che le due più alte categorie del sistema di qualità siano esclusivamente riservate all'identificazione di vigneti. La prima categoria utilizzata per la denominazione di vigneti è **Premier Cru**, attualmente riservata a ben 562 vigneti della Borgogna e che rappresentano circa l'11% della produzione totale della regione. Il nome del vigneto è riportato nell'etichetta subito dopo il nome del villaggio di appartenenza. La categoria più alta del sistema è **Grand Cru** attualmente riservata ad appena 33 vigneti e che rappresentano appena il 2% della produzione totale Borgognona. I vigneti Grand Cru sono così celebrati e famosi che in etichetta non viene riportato il nome del villaggio di appartenenza ma solamente il nome del vigneto. Esempi di *Grand Cru* sono Bâtard-Montrachet, Bonnes Mares, Chapelle-Chambertin, Clos de Vougeot, Corton-Charlemagne, Echézeaux, Griotte-Chambertin, La Romanée, La Tâche, Le Montrachet e Richebourg.

Chablis

La regione di Chablis si trova a circa 180 chilometri a sud di Parigi e a circa 100 chilometri a nord dall'area principale della Borgogna, mentre la celebre regione della Champagne si trova ad appena 40 chilometri. Nella regione di Chablis si producono esclusivamente vini bianchi con uva Chardonnay e i vini di questa regione sono spesso utilizzati come modello di riferimento in altri paesi del mondo. Grazie al clima della regione - umido, freddo e rigido - unitamente alle caratteristiche del suolo - calcareo e argilloso - i vini di Chablis sono spesso caratterizzati da aromi minerali, freschi e con piacevoli accenni di pietra focaia. I vini di Chablis sono generalmente fermentati e maturati in vasche d'acciaio - raramente in contenitori di legno piuttosto neutri - pertanto in questi vini non si trovano mai

forti aromi di vaniglia e di tostato che generalmente contraddistinguono gli Chardonnay dal gusto *internazionale*. Tuttavia esistono alcuni produttori che preferiscono utilizzare la botte per i loro migliori *Grand Cru* convinti che la qualità di questi vini possano beneficiare dalla complessità del legno. I vini di Chablis sono classificati nelle seguenti categorie, dal più basso al più alto: **Petit Chablis**, **Chablis**, **Chablis Premier Cru** e **Chablis Grand Cru**. I vigneti appartenenti alla categoria *Premier Cru* sono 40, mentre quelli appartenenti a *Grand Cru* sono sette e precisamente Blanchots, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Les Preuses, Valmur e Vaudésir.

Côte d'Or

La Côte d'Or è certamente la regione che più di ogni altra contraddistingue la Borgogna ed è proprio qui che si producono i vini più famosi e rappresentativi. La Côte d'Or si trova nella parte più a nord della regione ed è tradizionalmente divisa in due sotto regioni distinte: nella parte settentrionale si trova la *Côte de Nuits* e nella parte meridionale la *Côte de Beaune*. La Côte d'Or si estende dalla città di Digione fino a Santenay per una distanza complessiva di circa 50 chilometri e il suo suolo è principalmente di tipo calcareo. Tutti i vini della Borgogna classificati come *Premier Cru* e *Grand Cru* sono prodotti nella Côte d'Or.

Côte de Nuits

La Côte de Nuits è l'area settentrionale della Côte d'Or ed è considerata la grande e pregiata terra dei vini rossi da uve Pinot Nero della Borgogna. Nonostante l'area sia identificata esclusivamente con i suoi pregiati ed eccellenti vini rossi, nella Côte de Nuits si registra anche una piccolissima produzione di vini bianchi da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Esattamente come nelle altre aree della Borgogna, la Côte de Nuits è divisa in villaggi, ognuno dei quali appartiene a specifiche denominazioni, e fra i più importanti vanno certamente ricordati Chambolle-Musigny, Fixin, Gevrey-Chambertin, Marsannay, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée e Vougeot. La Côte de Nuits è principalmente identificata per la qualità dei suoi vini rossi - certamente fra i migliori del mondo - tutti appartenenti alle categorie *Premier Cru* e *Grand Cru*. Fra i celebri Grand Cru vanno ricordati Bonnes Mares, Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Clos de Roche, Clos de Vougeot, Grands Echézeaux, Musigny, Richebourg, Romanée-Conti e La Tâche. Nella Côte de Nuits si trovano inoltre le denominazioni *Côte de Nuits Villages* e *Hautes-Côtes de Nuits*. I vini della Côte de Nuits Villages sono generalmente di buona qualità - talvolta anche eccellente - mentre nella Hautes-Côtes de Nuits, a causa della maggiore altitudine, le uve non riescono spesso a raggiungere la piena maturità e pertanto i vini di questa zona risultano generalmente di minore pregio rispetto alla Côte de Nuits.

Côte de Beaune

La Côte de Beaune identifica la zona meridionale della Côte d'Or in cui si producono sia vini bianchi sia vini rossi, tuttavia questa zona è principalmente identificata per i suoi vini bianchi da uve Chardonnay, certamente i migliori bianchi di tutta la Borgogna e fra i migliori del mondo. Nonostante la produ-

zione dei vini rossi nella Côte de Beaune sia di tutto rispetto - in particolare quelli prodotti a Corton - questi vini sono meno celebri a causa sia della grandezza dei vini bianchi della zona sia per l'eccellenza dei vini rossi prodotti nella vicina Côte de Nuits. La Côte de Beaune è divisa in villaggi, ognuno dei quali è attribuito alle rispettive denominazioni, di cui si ricordano Aloxe-Corton, Auxey-Duresses, Beaune, Blagny, Chassagne-Montrachet, Chorey-Lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-Lès-Beaune e Volnay. Fra i *Grand Cru* della Côte de Beaune si ricordano Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenue-Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne e Criots-Bâtard-Montrachet. Nell'area si trovano inoltre le denominazioni *Côte de Beaune Villages* e *Hautes-Côte de Beaune*. I vini appartenenti alla Côte de Beaune Villages sono generalmente prodotti da assemblaggi di vini provenienti dai villaggi di questa zona, mentre nella Hautes-Côtes de Beaune, sempre a causa della maggiore altitudine e una minore esposizione al sole, le uve non sempre riescono a raggiungere piena maturità e vini risultano pertanto di minore pregio.

Côte Chalonnaise

Questa zona si trova a sud della Côte d'Or e si producono sia vini rossi sia vini bianchi. L'area è prevalentemente conosciuta per i vini prodotti nei suoi principali villaggi: Bouzeron, Givry, Mercurey, Montagny e Rully. In quest'area non sono presenti *Grand Cru*, tuttavia si registrano diversi *Premier Cru*. Nonostante la qualità dei vini della Côte Chalonnaise sia considerata minore rispetto alla più blasonata Côte d'Or, in quest'area si registra comunque la produzione di buoni vini bianchi e rossi. Il villaggio più famoso è Mercurey in cui si producono buoni vini rossi da Pinot Nero così come una piccola quantità di vini bianchi. Nel villaggio di Bouzeron, nella parte settentrionale di quest'area, si producono vini bianchi da uve Aligoté, certamente i migliori vini di Francia prodotti con quest'uva. Nel villaggio di Givry si producono sia vini bianchi sia vini rossi, tuttavia sono proprio i rossi a caratterizzare maggiormente i vini di questo luogo. A Montagny, il villaggio più a sud della Côte Chalonnaise, si producono esclusivamente vini bianchi da uve Chardonnay con interessanti qualità. Il villaggio di Rully è invece noto per la sua produzione di spumanti metodo classico noti come *Crémant de Bourgogne* - prodotti principalmente con uva Aligoté e in minore parte da Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio - tuttavia in quest'area si producono anche vini bianchi e rossi.

Mâconnais

Scendendo ancora più a sud, si trova la vasta zona del Mâconnais. L'area è principalmente orientata alla produzione di vini bianchi - spesso di qualità media e di largo consumo - e non sono presenti né *Premier Cru* né *Grand Cru*. I migliori vini del Mâconnais, che in termini di qualità si differenziano dal resto, sono Mâcon, Pouilly-Fuissé e Saint-Véran, tutti bianchi e tutti prodotti con Chardonnay. Una curiosità del Mâconnais è rappresentata dal piccolo villaggio chiamato Chardonnay - esattamente come la celebre uva bianca - e di cui non è certo se sia il luogo di origine di quest'uva, e pertanto l'uva è stata

chiamata con il nome del villaggio, oppure il villaggio è stato così chiamato proprio in onore della principale uva bianca di Borgogna.

Beaujolais

L'area vinicola più a sud della Borgogna è Beaujolais e praticamente questa zona non ha nulla in comune con tutte le altre aree della Borgogna pur appartenendo ad essa. Il clima è diverso, il modo con cui si producono vini è diverso e le uve utilizzate sono diverse. Se il resto della Borgogna è identificabile con lo Chardonnay e il Pinot Nero, Beaujolais è la patria del Gamay. La regione di Beaujolais è anche famosa per il suo giovane e allegro vino *Beaujolais Nouveau*, il celebre vino novello, oramai divenuto così famoso nel mondo tanto da fare dimenticare gli altri e principali vini di questa zona. In questa regione si producono quasi esclusivamente vini rossi, tuttavia si registra anche una piccola produzione di vini bianchi da uve Chardonnay e Aligoté. I vini di Beaujolais sono classificati in tre categorie di qualità crescente: *Beaujolais*, *Beaujolais-Villages* e *Beaujolais Cru*. A differenza delle altre zone Francesi, a Beaujolais il termine *cru* non è utilizzato per definire vigneti specifici ma indica uno dei dieci villaggi considerati fra i migliori della zona. I dieci villaggi *cru* di Beaujolais sono: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié e Saint-Amour.

GUSTO DIVINO

Cabernet Sauvignon

Oramai diffuso in ogni paese produttore di vini del mondo, il Cabernet Sauvignon ha sempre affascinato per i suoi vini corposi ed eleganti che da Bordeaux hanno conquistato il mondo

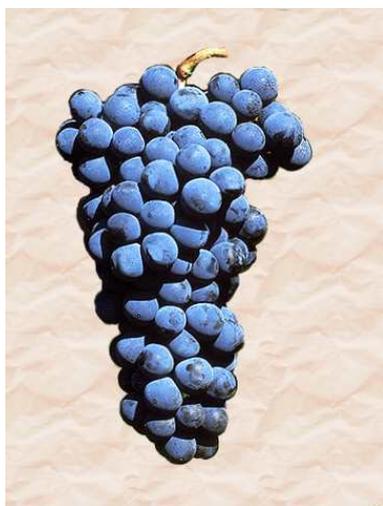
Il Cabernet Sauvignon è una di quelle uve che spesso è oggetto delle conversazioni fra appassionati di vino, così famosa e celebrata che anche il più neofita degli appassionati della bevanda di Bacco ne ha sentito parlare almeno una volta e, con molta probabilità, ha anche degustato almeno un vino in cui era presente. Spesso associata ai grandi vini - eleganti e importanti - il Cabernet Sauvignon si fa ricordare per la struttura e il corpo dei suoi vini, oltre che per i suoi affascinanti aromi e sapori decisi. Il Cabernet Sauvignon, dalla sua terra di origine, che si identifica con buona certezza nella zona di Bordeaux, è oramai e praticamente presente in ogni paese del mondo in cui si produce vino e appartiene oramai al discusso gruppo - nel bene e nel male - delle cosiddette uve internazionali. Il Cabernet Sauvignon è così diffuso nel mondo che, da solo e spesso insieme al Merlot, è utilizzato nelle miscele insieme alle uve locali dei paesi in cui viene coltivato, tuttavia è anche spesso vinificato in purezza.

Le origini di quest'uva sono state per molti secoli incerte e poco chiare. Notizie certe relative al Cabernet Sauvignon suggeriscono che la prima zona in cui quest'uva fu coltivata in modo estensivo e intensivo fu la regione di Bordeaux, cioè la regione che ancora oggi è considerata come la sua terra d'elezione e, in particolare, nel Médoc. Testimonianze storiche rac-

contano che l'uva cominciò a diffondersi concretamente nelle aree Bordolessi verso la fine del XVIII secolo. Studi condotti relativamente alla classificazione e alla descrizione del Cabernet Sauvignon hanno portato gli studiosi a ritenere che quest'uva sia con molta probabilità la celebre vite *Biturica*, decantata e descritta dal Plinio il Vecchio nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*. Il nome Biturica deriva dalla popolazione dei Biturigi che in quell'epoca viveva sul versante settentrionale dei Pirenei. Studi recenti condotti presso l'Università di Bordeaux sulle caratteristiche genetiche del Cabernet Sauvignon hanno consentito di svelare la sua origine - a dir poco entusiasmante e sorprendente - identificandola come un incrocio spontaneo fra il Cabernet Franc e il Sauvignon Blanc, dai quali ha anche preso parte dei loro nomi per formare il proprio.

La diffusione del Cabernet Sauvignon nel mondo è così ampia che spesso viene definito semplicemente "Cabernet". L'utilizzo di questa abbreviazione, a dire il vero un po' troppo abusata, ha portato ad alcune incomprensioni e confusioni nella reale identificazione dei vini prodotti con quest'uva. Se è vero che nella maggioranza dei casi l'uso del termine "Cabernet" si riferisce al Cabernet Sauvignon, è anche vero che in certe zone, quando si usa questo termine, ci si riferisce in realtà al Cabernet Franc. Inoltre in certi vini prodotti nel nord-est dell'Italia - in particolare nel Veneto e nel Friuli Venezia Giulia - è piuttosto frequente trovare nelle etichette delle bottiglie la sola definizione "Cabernet" e che nella quasi totalità dei casi indica un vino prodotto da Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon di cui, con molta probabilità, è il Cabernet Franc a rappresentare la percentuale più elevata.

Il Cabernet Sauvignon è un'uva capace di produrre vini da piuttosto ordinari ad estremamente e magnificamente eleganti e raffinati, in cui si riflettono chiaramente, come sempre accade in qualsiasi altra uva, le tipicità del territorio, e più concretamente, le pratiche colturali e di vinificazione adottate in cantina. Il Cabernet Sauvignon produce grappoli con acini piuttosto piccoli e dalla buccia spessa, ricca di sostanze coloranti e di tannini, in relazione piuttosto elevata rispetto al succo. Grazie a questa caratteristica, i vini prodotti con quest'uva, a patto che sia stata coltivata in modo opportuno, sono sempre piuttosto robusti e tannici, una condizione che spesso - e tra-



Un grappolo di Cabernet Sauvignon

zionalmente - favorisce l'aggiunta di Merlot con lo scopo di arrotondare e rendere più morbido il prodotto finale. Il Cabernet Sauvignon è un'uva che matura tardivamente ed è pertanto coltivata con buoni risultati e di preferenza in aree con clima caldo.

La pratica più frequente di vinificazione del Cabernet Sauvignon prevede l'uso di botti - e più specificamente la barrique - che contribuisce sia ad arrotondare la forte astringenza - aggiungendo i tannini più morbidi e dolci del legno - sia a conferire qualità organolettiche olfattive e gustative di estrema piacevolezza. La longevità dei vini prodotti con Cabernet Sauvignon è piuttosto variabile e dipende fortemente dal modo in cui l'uva è stata coltivata e dalle pratiche enologiche. L'acidità del Cabernet Sauvignon è abbastanza elevata e questa caratteristica, unitamente all'alta quantità di tannini, consente ai suoi vini notevoli periodi di maturazione. La longevità del Cabernet Sauvignon può variare dai 3 o 4 anni - nel caso in cui sia stata coltivata con rese piuttosto alte e vinificata in modo ordinario - fino a superare oltre 20 anni quando coltivata con rese contenute e vinificata secondo criteri di qualità. A causa della sua tardiva maturazione, quest'uva non è molto adatta a zone in cui il clima è piuttosto freddo.

La varietà aromatica del Cabernet Sauvignon è fortemente condizionata sia dalla zona e dal tipo di suolo in cui è coltivato sia dal grado di maturazione al momento del raccolto. La caratteristica aromatica che più di ogni altra contraddistingue quest'uva è l'aroma di ribes, una qualità che accompagna il Cabernet Sauvignon praticamente in ogni luogo del mondo in cui è coltivato. Quando l'uva viene raccolta ancora acerba e non completamente matura, le qualità aromatiche sono fortemente caratterizzate da netti odori di sostanze vegetali ed erbacee ricordando direttamente quelli del Cabernet Franc. Il Cabernet Sauvignon, esattamente come il Merlot, gode di una così alta reputazione e stima da parte degli appassionati e degli enologi che spesso viene impiegata nei vini con l'esplicito scopo - e la speranza - di migliorare un prodotto modesto in modo da renderlo più "elegante" e "importante". Se è vero che spesso l'impiego del Cabernet Sauvignon consente di raggiungere questi risultati, va ricordato - sempre e comunque - che la presenza di quest'uva in un vino, o di qualunque altra, non rappresenta da sola una garanzia di qualità. Il Cabernet Sauvignon coltivato con rese elevate produce vini piuttosto ordinari e mediocri, esattamente come qualunque altra uva, pertanto è necessario fare opportune distinzioni - in modo particolare quando si tratta di uve "famosi" e internazionali - fra la reale qualità e la mera speculazione.

I Colori del Cabernet Sauvignon

L'uva Cabernet Sauvignon ha una buccia che è generalmente ricca di sostanze coloranti pertanto - dipendentemente dalla zona in cui l'uva è stata coltivata, il grado di maturazione al momento del raccolto e le rese colturali - i vini prodotti con quest'uva mostrano colori piuttosto intensi. Data la sua capacità colorante, i vini prodotti con Cabernet Sauvignon provenienti da raccolti con rese qualitativamente accettabili, hanno una trasparenza piuttosto scarsa fino ad arrivare alla quasi impenetrabilità della luce. In gioventù - un periodo che per i vini Cabernet Sauvignon di qualità ha una durata anche di diversi anni - il colore assume intense tonalità rosso rubino profon-

do con evidenti sfumature di rosso porpora. L'evoluzione del colore nel Cabernet Sauvignon - capace di produrre vini di notevole longevità - è piuttosto lenta e i vini di qualità tendono ad assumere tonalità rosso granato dopo diversi anni, talvolta anche dopo i dieci anni. Nei vini prodotti con criteri di bassa qualità - primo fra tutti rese colturali eccessive - la trasparenza sarà piuttosto spiccata e l'evoluzione del colore seguirà un ciclo piuttosto veloce e già dopo tre o quattro anni avrà raggiunto colori rosso granato.

Gli Aromi

Le qualità aromatiche del Cabernet Sauvignon sono generalmente ben identificabili grazie alla presenza di forti e chiari aromi di frutti a bacca nera fra cui spiccano principalmente il ribes nero e l'amarena. I vini prodotti con Cabernet Sauvignon sono generalmente fatti fermentare e maturare in botte pertanto anche gli aromi di vaniglia e legno tostato - spesso anche di legno di cedro o scatola di sigari - saranno presenti con intensità più o meno accentuate. Le uve coltivate in zone dal clima fresco, o raccolte quando non hanno raggiunto la piena maturazione, producono vini con evidenti aromi erbacei e vegetali, come per esempio foglia di pomodoro, peperone, oliva in salamoia e foglia di ribes schiacciata, oltre ad aromi di frutta a bacca nera, come per esempio amarena, ribes acerbo, mirtillo e prugna. Nelle uve coltivate in aree dal clima più caldo o comunque raccolte a piena maturazione, gli aromi della famiglia erbacea e vegetale tendono a scomparire - spesso completamente - per lasciare spazio a gradevoli e intensi aromi di frutta su cui spicca il ribes nero, oltre ad amarena, prugna, mirtillo, spesso percettibili in forma di confetture, e talvolta è inoltre presente un aroma di violetta.

Nei vini prodotti con Cabernet Sauvignon sono frequenti gli aromi di liquirizia e tabacco, oltre ad altri inconfondibili aromi ceduti dal legno durante il periodo di maturazione, come la vaniglia, scatola di sigari, caffè e legno di cedro. Non mancano nemmeno aromi di natura balsamica fra cui spiccano prevalentemente il mentolo e l'eucalipto. Con il tempo gli aromi del Cabernet Sauvignon - grazie anche alla sua ottima longevità - seguono un'interessante evoluzione e gli aromi di frutta si trasformano in ricche confetture e cominciano ad emergere aromi di cacao, cioccolato e cuoio, e con ulteriore affinamento, si intensificano le note balsamiche mentre cominciano a svilupparsi eleganti aromi di sottobosco e funghi. Nei vini prodotti con Cabernet Sauvignon spesso è possibile trovare anche aromi di spezie come cannella, chiodo di garofano, noce moscata, rabarbaro, pepe nero e china.

Il Gusto

L'uva Cabernet Sauvignon è caratterizzata da un'elevata quantità di sostanze polifenoliche - tannini - e un'acidità piuttosto elevata che si ritrovano entrambe nel gusto dei suoi vini. La buccia di quest'uva è inoltre piuttosto spessa pertanto nel mosto sarà presente un'elevata quantità di sostanze solide capace di produrre vini con strutture piene e robuste e quindi estratti secchi piuttosto elevati. I vini prodotti con Cabernet Sauvignon sono generalmente piuttosto alcolici - da moderati fino ad alcolici - un requisito essenziale per bilanciare la spiccata astringenza prodotta dai tannini. Nei vini prodotti con

criteri di qualità - rese contenute e pratiche enologiche adeguate - le caratteristiche dominanti saranno rappresentate dalla notevole struttura e dall'apprezzabile astringenza, oltre ad un cospicuo apporto di alcol. Nei vini di qualità inferiore, l'astringenza decisamente minore sarà inoltre accompagnata da gradazioni alcoliche più basse e in questi casi i vini risultano piuttosto ordinari e comuni. L'astringenza e l'imponente struttura del Cabernet Sauvignon sono spesso una caratteristica frutto di precise scelte con lo scopo di produrre vini adatti al lungo affinamento in bottiglia.

Tutti i Cabernet Sauvignon del Mondo

Il Cabernet Sauvignon è considerato fra le uve internazionali più conosciute e diffuse ed è praticamente presente in tutti i paesi vinicoli del mondo. La sua patria rimane comunque la regione di Bordeaux - in particolare il Médoc e le Grave - dove i vini prodotti con quest'uva, oltre ad essere caratterizzati da eleganza e raffinatezza, sono considerati come i modelli di riferimento in tutto il mondo. In queste zone, dove i terreni ghiaiosi riescono a trattenere il calore capace di favorire la maturazione, il Cabernet Sauvignon è praticamente presente in ogni vino unitamente al Merlot e al Cabernet Franc, i suoi più celebri compagni in questa regione. I vini di Saint-Estèphe sono caratterizzati da spiccati aromi di frutta e buona struttura, mentre a Pauillac, con i suoi suoli ghiaiosi, i vini da Cabernet Sauvignon raggiungono strutture imponenti. Il suolo meno ghiaioso di Saint-Julien produce Cabernet Sauvignon meno tannici di Pauillac, mentre a Margaux i vini raggiungono una maggiore eleganza e delicatezza. Nelle Grave quest'uva produce vini molto interessanti caratterizzati da aromi di frutta e talvolta "terrosi". Altre zone della Francia in cui è utilizzato Cabernet Sauvignon sono la Valle della Loira, Sud-Ovest, Languedoc e Provenza.

Oltre ai confini Francesi il Cabernet Sauvignon è presente ovunque. In Italia è spesso utilizzato insieme alle tipiche uve delle varie regioni e non mancano nemmeno casi in cui viene utilizzato in purezza. In Spagna il Cabernet Sauvignon è presente in modeste quantità e con apprezzabili risultati. In Europa quest'uva è presente inoltre in Austria, Grecia, Bulgaria e Ungheria. Nel resto del mondo - cioè in quei paesi considerati come "Nuovo Mondo" - il Cabernet Sauvignon vanta una forte e oramai consolidata presenza. L'uva è molto diffusa in California e in particolare nella Napa Valley dove si producono eccellenti vini con quest'uva. Anche il vicino stato di Washington produce Cabernet Sauvignon di assoluto rilievo e certamente da considerarsi fra i migliori del paese. Nell'America del Sud il Cabernet Sauvignon è presente in Cile - in particolare nella Maipo Valley - e in Argentina, a Mendoza. L'Australia produce Cabernet Sauvignon in diversi stili di cui la regione di Coonawarra è probabilmente la più rappresentativa. Il fresco clima della Nuova Zelanda produce interessanti Cabernet Sauvignon, dagli aromi e sapori erbacei, e che sovente vengono mitigati dal Merlot. Nel Sud Africa quest'uva è spesso utilizzata insieme ad altre uve, tuttavia non mancano buoni esempi di vini prodotti esclusivamente con Cabernet Sauvignon.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◇◇◇◇◇ Sufficiente – ◇◇◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇◇◇ Buono
- ◇◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- * Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

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



Lamezia Rosso Riserva 1998 Cantine Lento (Italia)

Uvaggio: Magliocco (35%), Greco Nero (35%), Nerello (30%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di amarene e ciliegia seguite da aromi di lampone, prugna secca, viola appassita, liquirizia, tabacco, cacao, vaniglia e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e confettura di amarene. Questo vino matura in barrique per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

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



Federico II 2001 Cantine Lento (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇ ★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di lampone, mora, liquirizia, ribes, viola appassita, vaniglia e accenni di tabacco, eucalipto e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il

naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Federico II matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Syra's Vigna dei Gerbidi 2001 Fattoria Cabanon (Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, tabacco, liquirizia, vaniglia e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 6 mesi in barrique.

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



Oltrepò Pavese Rosso Piccolo Principe Vigna Collesino 2001 Fattoria Cabanon (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da buoni aromi di confettura di mirtillo, ribes, violetta, tabacco, liquirizia, vaniglia, cioccolato e accenni di cannella e chiodo di garofano. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e di piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di confettura di mirtillo, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Il Piccolo Principe matura per 12 mesi in barrique.

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



Visellio 2002
Tenute Rubino (Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mirtillo e mora seguite da aromi di prugna, violetta, tabacco, liquirizia, vaniglia e accenni di cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Visellio matura per 8 mesi in barrique.

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



Torre Testa 2001
Tenute Rubino (Italia)

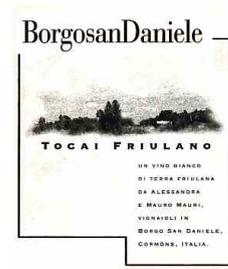
Uvaggio: Susumaniello

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e mora seguite da buoni aromi di mirtillo, prugna, ribes, tabacco, violetta, liquirizia, vaniglia e accenni di cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Torre Testa matura per 14 mesi in barrique.

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



Friuli Isonzo Tocai Friulano 2002
Borgo San Daniele (Italia)

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mandorla, susina e biancospino seguite da aromi di lievito, mela, pera, pompelmo e accenni di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, pera e mandorla.

Abbinamento: Antipasti di pesce, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce fritto



Friuli Isonzo Arbis Blanc 2002
Borgo San Daniele (Italia)

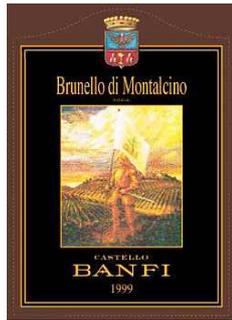
Uvaggio: Sauvignon Blanc (40%), Chardonnay (40%), Tocai Friulano (20%), Pinot Bianco (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca e litchi seguite da buoni aromi di acacia, ananas, banana, biancospino, ginestra, mandorla, pompelmo e accenni di sambuco e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido, ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, litchi e pera. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Zuppe di pesce, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce alla griglia



Brunello di Montalcino 1999
Castello Banfi (Italia)

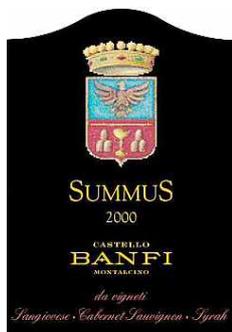
Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, mirtillo, liquirizia, tabacco, cannella, vaniglia e un accenno di eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, tannini robusti. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto che saprà dare il meglio di sé con qualche anno di affinamento in bottiglia. Questo Brunello matura per 24 mesi in botte.

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



Sant'Antimo Summus 2000
Castello Banfi (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (45%), Cabernet Sauvignon (45%), Syrah (15%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di confettura di prugne, amarena e mirtillo seguite da buoni aromi di mora, ribes, viola appassita, ciclamino, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, vaniglia e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Summus matura per 23 mesi in botte.

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



Oirad 2003
Ferruccio Deiana (Italia)

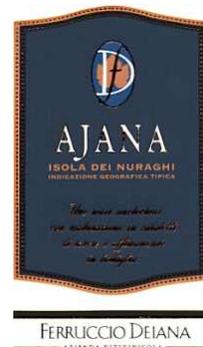
Uvaggio: Nasco, Moscato Bianco, Malvasia Bianca

Prezzo: € 16,50 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di fico secco, canditi e miele seguite da aromi di albicocca secca, camomilla, confettura di mele cotogne, dattero, litchi, mandorla e pesca matura. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole dolcezza. Il finale è molto persistente con ricordi di albicocca secca, litchi e miele. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Dolci alle mandorle, Formaggi stagionati e piccanti, Pasticceria secca



Ajana 2000
Ferruccio Deiana (Italia)

Uvaggio: Cannonau (40%), Carignano (40%), Cabernet Sauvignon (20%)

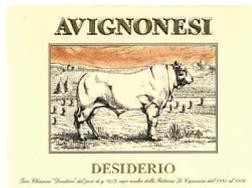
Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con buone note di amarena, prugna e vaniglia seguite da aromi di lampone, mirtillo, mora, ciclamino, tabacco, viola appassita e accenni di pepe nero. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, morbido e piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben

fatto. Ajana matura per 18 mesi in barrique e per 3 mesi in bottiglia.

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



**Cortona Merlot Desiderio 2000
Avignonesi (Italia)**

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

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

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

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



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva Grandi
Annate 1999
Avignonesi (Italia)**

Uvaggio: Prugnolo Gentile (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e mirtillo seguite da buoni aromi di lampone, ciclamino, violetta, ribes, prugna, liquirizia, pepe rosa, vaniglia e un piacevole accenno di cioccolato. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Nobile di Montepulciano matura per 30 mesi in barrique e in bottiglia per 6 mesi.

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



**Valtellina Superiore Corte della Meridiana 2000
Conti Sertoli Salis (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di prugna, viola appassita, rosa appassita, liquirizia, ciclamino, vaniglia e accenni di cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino è prodotto con la tecnica del "rinforzo" (aggiunta di mosto prodotto da uve appassite), matura per 18 mesi in botte e per almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Sforzato di Valtellina Canua 2001
Conti Sertoli Salis (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo (Chiavennasca)

Prezzo: € 28,80

Punteggio: ◆◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di lampone, liquirizia, violetta, rosa appassita, vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Questo Sforzato matura per 24 mesi in botte e per almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Giovetto 2000
Tenuta Cantagallo (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (60%), Merlot (20%), Syrah (20%)

Prezzo: € 15,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di amarene e prugna secca seguite da aromi di confettura di mirtillo, ribes, viola appassita, liquirizia, tabacco, legno tostato, vaniglia e accenni di mentolo, pepe nero e chiodo di garofano. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevolmente morbido, ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Giovetto matura per 10 mesi in barrique e per 10 mesi in bottiglia.

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



**Carmignano Riserva 2000
Tenuta Le Farnete (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (80%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 19,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di peperone, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia e accenni di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 24 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Cantina Terlano

Con i suoi oltre cento anni di storia, la Cantina Terlano, attraverso un'attenta produzione di qualità, rappresenta la tradizione e la storia dei grandi vini di questa terra

Nell'Alto Adige, la celebre regione settentrionale Italiana conosciuta per la pregevole produzione di vini, fra le città di Bolzano e Merano, si trova il pittoresco villaggio di Terlano. In questo luogo, placidamente situato al centro della valle dell'Adige, la produzione di vino rappresenta da sempre la principale attività agricola e ancora oggi i vini che si producono a Terlano sono una perla della produzione enologica dell'Alto Adige. In questi suggestivi luoghi fu fondata nel 1893 la cantina Terlano, con i suoi oltre cento anni di storia fu anche una delle prime cantine sociali dell'Alto Adige, e gli allora 24 produttori fondatori si posero l'obiettivo di produrre e promuovere congiuntamente la vendita di vino. Oggi i produttori associati sono circa 100, la superficie coltivata a vite è di 150 ettari e la produzione annua si attesta a 11.000 ettolitri per un totale di 1,2 milioni di bottiglie. Le sue dimensioni contenute, tali da fare rientrare la cantina fra le aziende vitivinicole più piccole dell'Alto Adige, contribuiscono notevolmente ad assicurare un'alta qualità dei vini prodotti ogni anno.

Nei moderni locali della cantina Terlano, condotta dalla guida tecnica dell'enologo Hartmann Donà, si producono e maturano vini bianchi, pari al 50% della produzione totale, e vini rossi, per il restante 50%. Tutta la produzione, riconosciuta come DOC (Denominazione d'Origine Controllata), è divisa in tre linee qualitative chiaramente diversificate. Nella Cantina Terlano, oltre a produrre vini, è posta particolare attenzione anche sulla memoria storica. La cantina dispone di una prestigiosa vinoteca in cui vengono conservate e controllate scrupolosamente, bottiglie di vini di annate particolari e favorevoli. La Cantina Terlano conserva a tutt'oggi ben 12.000 bottiglie di vino a partire dall'annata 1955 fino a quelle più attuali e recenti, e non mancano nemmeno bottiglie di annate precedenti di cui la più antica risale, addirittura, all'anno della fondazione. L'aspetto interessante di questa preziosa e rarissima bottiglia del 1893, oltre quello storico, è rappresentato dalla sua capacità, 750 ml, esattamente come quelle comunemente utilizzate



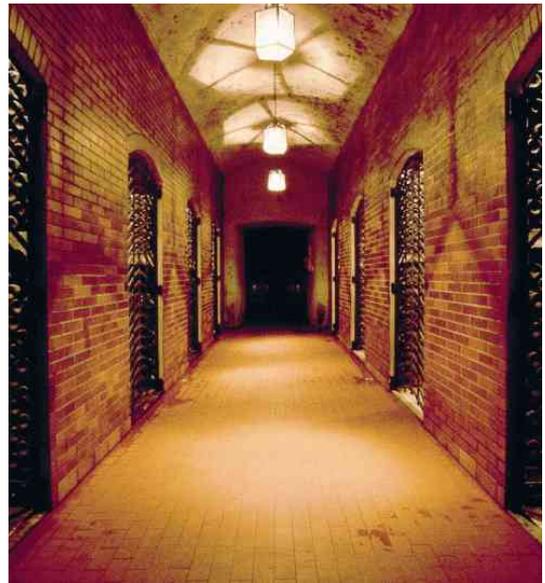
La Cantina Terlano

oggi, e testimonia che già allora - sin dall'inizio - la cantina puntava già ad alti criteri qualitativi. Questa collezione di vini, unica in tutta Italia, è autorevole testimone della tradizione enologica di Terzano dove storicamente si sono sempre prodotti vini maturi e longevi che con il passare degli anni acquisiscono maggiore armonia ed eleganza.

Nell'area di Terzano la vite è coltivata da secoli e i vigneti, situati nella valle e protetti dalla catena montuosa dello Tschöggelberg, si trovano ad un'altitudine compresa fra i 250 e i 900 metri, in condizioni particolarmente favorevoli per la coltivazione. Il suolo di Terzano è di tipo porfirico, dal colore rossastro e composto da rocce vulcaniche in cui si trovano grandi quantità di minerali, tecnicamente detti porfidi quarziferi. Lo strato superiore del terreno è sabbioso - quindi permeabile e capace di accumulare calore - e caratterizzati da un pH leggermente acido. Le particolari caratteristiche del suolo conferiscono ai vini di Terzano una spiccata personalità, inoltre l'alto contenuto di minerali, oltre a conferire ai vini una particolare nota minerale, contribuisce alla notevole longevità dei vini prodotti in quest'area. L'esposizione dei vigneti verso sud garantisce inoltre buone condizioni di insolazione pari a circa 1.800-2.100 ore all'anno. La temperatura media annua durante la fase vegetativa tra maggio e settembre è di 12° C - 18° C, e l'alternanza di giornate calde e notti fresche durante il periodo di maturazione garantiscono ottime quantità di zuccheri e sostanze aromatiche alle uve.

Il sistema viticolo adottato dalla Cantina Terzano è quello tipico dell'Alto Adige - la pergola - con una densità compresa fra le 3.500 e le 6.000 viti per ettaro. Da alcuni anni si sta progressivamente convertendo la coltivazione facendo uso di telai e fili metallici - il Guyot - in modo da ottenere densità comprese fra le 5.000 e le 8.000 viti per ettaro. Con lo scopo di favorire la qualità dei vini, le rese dei raccolti sono ridotte consentendo quindi alla vite di concentrare nei pochi grappoli una maggiore quantità di sostanze con il risultato di ottenere vini più corposi e concentrati. Un altro fattore fondamentale è rappresentato dalla scelta delle varietà più idonee che saranno poi piantate nelle posizioni più adatte. A questo proposito la Cantina Terzano si avvale della sua secolare esperienza nella coltivazione della vite nelle posizioni e nei microclimi più favorevoli ad ogni varietà. Le uve a bacca bianca attualmente coltivate nelle aree più basse e centrali sono il Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Chardonnay, nelle aree più elevate il Müller Thurgau, mentre nelle posizioni più basse e calde si coltivano il Gewürztraminer e Pinot Grigio. Fra le uve rosse il Pinot Nero è coltivato nelle aree più alte - fra i 450 e i 650 metri - la Schiava fra i 300 e i 500 metri, mentre il Lagrein, Cabernet Sauvignon e Merlot nelle aree più calde e basse fino a 350 metri.

I vini della Cantina Terzano sono prodotti in modo da rispettare ed esaltare il carattere enologico della regione. Particolare attenzione è posta sul fattore tempo. L'enologo Hartmann Donna adotta criteri di maturazione lenti, dove i vini rimangono sulle masse fermentate anche per anni prima di essere trasferiti - senza fretta - nelle botti e nelle bottiglie in modo da completare il ciclo di maturazione e affinamento. In questo modo si intende favorire non solo lo sviluppo degli aromi primari dei vini, ma anche e soprattutto quelli secondari e terziari, qualità che contraddistinguono la terra di Terzano. Vini prodotti in particolari e favorevoli annate sono addirittura imbottigliati dopo 10 anni di maturazione a conferma dell'eccezionale longevità



La vinoteca della Cantina Terzano

e conservabilità dei vini di Terzano. A seconda delle tipologie, i vini sono fatti maturare in contenitori di tipo diverso (vasche d'acciaio, botti grandi e barili) e viene posta particolare attenzione sulla temperatura di fermentazione a altri fattori come il tempo di maturazione sulla massa fermentata e le pratiche di filtrazione.

I vini della Cantina Terzano sono attualmente prodotti in tre linee qualitative distinte: i classici, i regionali e le selezioni. La base della produzione è rappresentata dalla linea classica composta da vini prodotti con tutte le tipiche varietà bianche e rosse dell'Alto Adige. Questi vini, generalmente prodotti in vasche d'acciaio, sono immessi sul mercato relativamente freschi e vanno preferibilmente consumati giovani. I vini della linea regionale provengono da uve coltivate in aree selezionate di Terzano. Questi vini, solitamente fatti maturare in botti grandi e in accordo alle diverse varietà, si distinguono per il loro carattere in cui si riconoscono le tipicità di Terzano e sono posti in vendita quando è raggiunto il giusto punto di maturazione in bottiglia. I vini della Cantina Terzano di qualità migliore sono quelli della linea selezionata. Le uve utilizzate per la produzione di questi vini sono coltivate secondo criteri di qualità adottati dalla cantina, con rese di 56-70 quintali per ettaro. Grazie alla maturazione svolta in barili, questi vini acquisiscono complessità, con ricchi aromi fruttati e particolare eleganza. I vini della linea selezionati sono riconoscibili dalla tradizionale bottiglia panciuta.



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".



Alto Adige Terlano Bianco Classico 2003
Cantina Terlano (Italia)

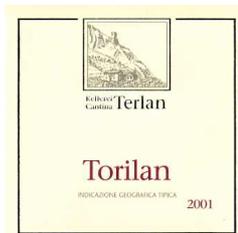
Uvaggio: Pinot Bianco (60%), Chardonnay (20%), Sauvignon Blanc (20%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pesca, mela e pera seguite da aromi di ginestra, litchi, banana e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, sapori intensi, delicato, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca. Questo vino matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e una piccola parte in botte.

Abbinamento: Aperitivi, Latticini, Uova, Pasta e risotto con crostacei e verdure, Zuppe di verdure, Pesce bollito



Torilan 2001
Cantina Terlano (Italia)

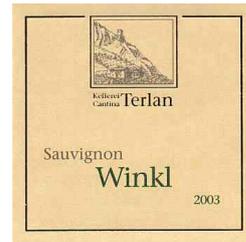
Uvaggio: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Pinot Nero (15%)

Prezzo: € 7,70

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, mora e amarena seguite da aromi di fragola, mirtillo, prugna, violetta e un lieve accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e amarena. Torilan matura in botte per 16 mesi.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati di carne con funghi



Alto Adige Terlano Sauvignon Winkl 2003
Cantina Terlano (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 8,40

Punteggio: ◇◇◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e sambuco seguite da aromi di ortica, ananas, ginestra, salvia, litchi e un piacevole accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, delicato, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, litchi e pera. Questo Sauvignon Blanc matura per 8 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Latticini, Pasta e risotti con funghi e crostacei, Zuppe di verdure



Alto Adige Lagrein Porphy 2000
Cantina Terlano (Italia)

Uvaggio: Lagrein

Prezzo: € 20,80

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di melograno, mirtillo, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia, cacao e accenni di grafite. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e melograno. Un vino ben fatto. Porphy matura in barrique.

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



Alto Adige Terlan Sauvignon Quarz 2002
Cantina Terlan (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 18,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di frutto della passione e pesca seguite da buoni aromi di litchi, ginestra, minerale, sambuco, ortica, ananas, peperone e salvia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, litchi e frutto della passione. Un vino ben fatto. Quarz matura per 8 mesi in botte.

Abbinamento: Pesce arrosto, Zuppe di pesce e funghi, Pasta e risotti con pesce e crostacei



Alto Adige Gewürztraminer Lunare 2002
Cantina Terlan (Italia)

Uvaggio: Alto Adige Gewürztraminer Lunare 2002

Prezzo: € 18,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, rosa gialla, litchi e miele seguite da aromi di albicocca, ginestra, banana, pera, pesca, salvia e uva spina. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, albicocca, litchi, miele e pera. Un vino ben fatto. Lunare matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pasta e risotti con pesce e funghi

Cantina Terlan - Via Silberleiten, 7 - 39018 Terlan, Bolzano - Tel. 0471 257135 Fax 0471 256224 - **Enologo:** Hartmann Donà - **Anno fondazione:** 1893 - **Produzione:** 1.200.000 bottiglie - **E-Mail:** office@kellerei-terlan.com - **WEB:** www.kellerei-terlan.com

Giornale di Cantina

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

Le bollicine di Monte Rossa Portano Fortuna alla Ferrari

Le bollicine di Monte Rossa portano fortuna alla Ferrari. La stagione delle Rosse si è aperta infatti il 7 marzo in Australia con una grande vittoria di Michael Schumacher sul circuito dell'Albert Park, 5.303 km per 58 durissimi giri. Sul podio a festeggiare la stupenda prova, insieme al campione tedesco anche le migliori bollicine d'Italia del 2004 per Gambero Rosso-Slow-Food, quelle fini e raffinate di Franciacorta Brut Cabochon 1999. Punta di diamante della cantina Monte Rossa di Bornato, in Franciacorta, il Cabochon ha portato fortuna alle Rosse di Maranello che, da allora, hanno inanellato una strepitosa serie positiva nelle seguenti prove del campionato del modo fin ora disputate in Malesia e Bahrain. Le bollicine di Cabochon 1999, che hanno accompagnato sul gradino più alto del podio la prima vittoria del ferrarista, sono uno dei preziosi frutti nati dall'esperienza di oltre trent'anni di lavoro, in vigna come in cantina, portati avanti da Paola Rovetta, fondatrice dell'azienda franciacortina che oggi è diretta da suo figlio, Emanuele Rabotti. Monte Rossa, sita tra le romantiche colline di Bornato, conta 32 ettari di curatissime vigne ed una nuova modernissima cantina, in fase di completamento. La tenuta di Rabotti è stata infatti fra le prime a credere e a specializzarsi nel Franciacorta, fin dai primi Anni '70, quando la Franciacorta è nata "enologicamente" con la prima produzione di Metodo classico. Pur con un'impostazione imprenditoriale, l'azienda conserva la cura artigianale e la ricerca appassionata e minuziosa dell'eccellenza. Per questo utilizza solo uve provenienti dai propri vigneti o da vigneti direttamente governati.

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.

Quarto Trofeo Internazionale di Golf "Cantine Aperte"

Il primo maggio 2004, storica giornata in cui la Repubblica di Slovenia entrerà nell'Unione Europea insieme ad altri 9 Paesi,

prende anche il via, al Golf Club di Lignano, la quarta edizione del Trofeo Internazionale di Golf "Cantine Aperte" ideato - primo in Italia - dalla Delegazione del Friuli Venezia-Giulia del Movimento Turismo del Vino, brillantemente presieduta da Elda Felluga. Una data scelta non a caso considerato che la Delegazione del Friuli Venezia-Giulia da anni lavora per far conoscere e dialogare popoli e culture diverse attraverso piaceri comuni come vino e sport, enoturismo e prodotti del territorio. Il Trofeo Cantine Aperte si disputa in 5 prove su alcuni dei più bei campi del Friuli Venezia-Giulia, dell'Austria e della Slovenia. In particolare il calendario del Trofeo prevede, dopo la gara d'inizio di Lignano il primo maggio, altre quattro prove: a Salisburgo (Austria) il 5 giugno, a Castel D'Aviano il 19 giugno, a Bled (Slovenia) il 17 luglio e il gran finale a Grado il 3 ottobre. Le gare si disputano secondo la formula 18 buche stableford hcp, 3 categorie limitate. In concomitanza con le gare vengono organizzate visite e degustazioni guidate nelle cantine associate. Il Trofeo Cantine Aperte si rivolge ai golfisti italiani e stranieri che desiderano accompagnare il piacere del gioco a quello della degustazione (e spesso della scoperta) di vini e prodotti tipici di eccellente qualità, nonché alla visita delle bellezze del Friuli Venezia Giulia. Anche al termine delle gare vengono organizzate degustazioni delle pregiate etichette delle cantine associate al Movimento Turismo del Vino, proposte e illustrate da sommelier in abbinamento a gustosi assaggi di prodotti agroalimentari della tradizione locale Friulana, quali il formaggio Montasio gentilmente offerto dalle Latterie Friulane e il prosciutto offerto dal Consorzio San Daniele.

La quarta edizione del Trofeo è realizzata grazie alla collaborazione con l'associazione golfistica Logos del Friuli Venezia-Giulia e al supporto della Banca di Cividale. In premio ai vincitori di ogni singola gara, saranno offerti preziosi e raffinati oggetti utili per la degustazione del vino offerti da Carraiba Spiegelau e Vinobar by Schönhuber. Per informazioni: Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, tel. 0432.289540, fax 0432.294021 info@mtvfriulivg.it - www.mtvfriulivg.it

Dal 21 Maggio al 6 Giugno l'edizione 2004 di VinArt

L'edizione 2004 di VinArt, che di svolgerà dal 21 maggio al 6 giugno, si connota per il coinvolgimento di cinque Città del Vino che per storia e tradizione rappresentano la più profonda cultura vitivinicola Trentina. Avio, Isera, Mezzolombardo, Cembra e Volano si alternano nell'ospitare le esibizioni degli artisti e allietando con musica, poesia e letteratura i loro centri storici, tra palazzi antichi, nelle atmosfere conviviali delle Case del Vino che in ogni borgo accolgono gli ospiti con degustazioni tipiche nel segno del relax e del ritrovo. Aria di festa, dunque, e di festa speciale. Le cantine del territorio, per tutta la durata della manifestazione, apriranno le loro porte a quanti vogliono visitarle. Andar per Cantine, l'iniziativa che vedrà per due fine settimana (sabato 29 maggio, sabato 5 e domenica 6 giugno) oltre trenta aziende vitivinicole trasformarsi in piccoli e suggestivi palcoscenici per degustare bottiglie preziose insieme alle più svariate - e sorprendenti - esibizioni artistiche. VinArt è anche e soprattutto un omaggio al vino e alla storia ad esso legata: infatti è proprio la 68ª Mostra Vini del Trentino, fiore all'occhiello dell'enologia del territorio, ad inaugurarne il 21 maggio l'inizio ufficiale nelle belle sale del Teatro Socia-

le di Trento. Anche l'Associazione Movimento Turismo del Vino si unisce al programma proponendo nell'intero territorio provinciale l'appuntamento all'insegna del motto "vedi cosa bevi". Domenica 30 maggio ritorna infatti Cantine Aperte: le aziende vitivinicole e le distillerie Trentine associate al Movimento Turismo del Vino apriranno infatti, come da tradizione, le loro porte al pubblico. Per informazioni: Trentino S.p.A. - Tel. 0461 839000 - www.vinart.it - info@vinart.it

IL CAVATAPPI

La Vite e l'Uva

Il piccolo frutto della pianta della vite è l'elemento fondamentale da cui inizia la grande avventura della produzione di vino, piccole bacche colorate dal cui succo nascono infiniti stili di vini

Non esistono testimonianze certe e attendibili sull'esatto modo in cui si è giunti alla scoperta del vino, e soprattutto, sulla scoperta degli eventi che da un piccolo chicco d'uva, ricco di dolce succo, portava alla produzione di una bevanda molto diversa dalla materia di origine. Le diverse culture dei paesi in cui si produce storicamente il vino, fanno risalire la scoperta della bevanda di Bacco alle gentili concessioni fatte da benevoli dei al genere umano sia per la loro gioia sia per il loro sostentamento. Indipendentemente dalle reali origini di questa millenaria bevanda, mitologiche oppure frutto di semplici e rivoluzionari eventi naturali, o ancora dal risultato della fortuita incuria riservata al succo d'uva che con il tempo si trasformava per effetto della fermentazione, il vino ha sempre avuto un posto di rilievo nelle culture dei popoli in cui era presente. E pensare che tutto ha origine da una "modesta" e certamente tenace pianta - la vite - i cui frutti, disposti in colorati grappoli, sono ricchi di un succo dolce e opportunamente acido capace di offrire, dopo una serie di straordinarie modificazioni chimiche, una bevanda di assoluto pregio e rilievo: il vino.

La vite - la pianta che produce l'uva - appartiene alla famiglia botanica delle *Vitacee*, e fra le decine di membri appartenenti a questa famiglia, il genere *vitis* è quello di principale importanza per la produzione di vino. Il più importante fra questi è la *vitis vinifera* - da cui proviene oltre il 99% del vino prodotto in tutto il mondo - e le cui origini sono l'Europa e l'Asia Centrale e Orientale. Si stima che il numero di varietà di *vitis vinifera* conosciute in tutto il mondo sia dell'ordine di qualche migliaio. La *vitis vinifera* - nonostante sia il genere più importante e diffuso - non è l'unica specie utilizzata per la produzione di vino. Le altre specie più diffuse e adatte per la produzione di vino - seppure con risultati ben diversi da quelli della *vitis vinifera* - sono la *vitis labrusca*, la *vitis riparia* e la *vitis rotundifolia*, tutte originarie nel continente Americano. Queste specie assumono comunque un'importanza strategica e fondamentale per la produzione di vino in quanto sono, contrariamente alla *vitis vinifera*, resistenti agli attacchi della temibile fillossera. Per questa ragione le piante di *vitis vinifera* sono innestate su ceppi radicali di specie Americane - in particolare la *vitis riparia* - in modo da contrastare i devastanti effetti di questo parassita.



Veduta di un vigneto

Le Stagioni della Vite

La vite è una pianta molto robusta e tenace, con notevoli capacità di adattamento alle diverse condizioni ambientali e climatiche. Grazie a queste sue capacità di adattamento, la vite si è ampiamente diffusa in molti paesi del mondo, in particolare nei luoghi a clima temperato. L'Europa è certamente il continente in cui la viticoltura attuata con lo scopo di produrre vino è principalmente presente, seguita dall'America, Africa, Oceania e, infine, dall'Asia. L'adattabilità della vite è piuttosto notevole, infatti in certi luoghi con clima piuttosto freddo - come la Champagne in Francia o la Mosella e il Reno in Germania - riesce a sopravvivere anche a forti gelate. Un altro "segreto" che consente alla vite di sopravvivere in condizioni climatiche e ambientali "estreme", in luoghi che sarebbero ostili ad altre piante, è la tenacità e l'elevato sviluppo delle sue radici. L'apparato radicale della vite può raggiungere anche i sei metri di profondità alla ricerca di preziosa acqua e sostanze nutritive necessarie al suo sviluppo e alla sua sopravvivenza.

Anche l'abbondante apparato foliare della vite contribuisce allo sviluppo e alla sopravvivenza di questa pianta. Grazie a loro la vite riesce a svolgere le sue funzioni della fotosintesi clorofilliana e a trasformare l'acqua e l'anidride carbonica naturalmente presente nell'aria, per mezzo dell'energia luminosa del sole, in zucchero, necessario sia al nutrimento della pianta sia alla produzione dell'alcol nel vino. Le zone collinari rappresentano generalmente l'ambiente ideale per la coltivazione della vite, sia per il migliore drenaggio dell'acqua sia per la pendenza dei terreni che assicura un migliore angolo di incidenza dei raggi solari e quindi un apporto costante di calore. La preferenza di coltivare la vite nelle colline era già diffusa e ben praticata sin dagli albori dell'enologia, una pratica testimoniata anche dalla celebre citazione *Bacchus amat collis* di Virgilio. La collina offre inoltre un altro vantaggio: le fredde correnti d'aria notturne presenti nel fondo delle valli si riscaldano durante il giorno e quindi risalgono i pendii delle colline riscaldando i vigneti.

Esattamente come per tutti gli organismi viventi, le fasi biologiche e produttive della vite sono regolate da eventi e fenomeni che si ripetono ogni anno e che culminano con la produzione di frutti - l'uva - che sarà poi raccolta durante le fasi della vendemmia. La produttività della vite, così come la qualità dei suoi frutti, seguono un ciclo biologico che si evolve anno dopo anno. Nei primi tre anni di vita, considerata come l'età giovane, la vite è praticamente improduttiva e sarà dopo questo periodo di tempo che la pianta entrerà nella fase pro-

duzione crescente. Dopo il quarto o quinto anno di età, la vite inizia a produrre frutti idonei alla produzione di vino, tuttavia sarà nell'arco vitale compreso fra i dodici e i venticinque anni che si registrerà la maggiore produzione quantitativa. Dopo i venticinque anni la vite inizierà progressivamente a diminuire la sua produttività e i raccolti saranno quindi minori. Per questa ragione alcuni produttori decidono di sostituire i propri vigneti di età superiore ai venticinque anni con viti più giovani. Se è vero che dopo questo tempo la vite inizia a produrre una quantità minore di uva, è anche vero che la qualità aumenta considerevolmente. L'impiego di vigne vecchie comporta una produzione di uva ridotta, e quindi un aumento dei costi di gestione, con il risultato di una migliore qualità dei vini e spesso questa è una precisa scelta produttiva di molte cantine.

Le varie fasi vegetative e produttive della vite si ripetono ogni anno e in ogni stagione si verificano precisi eventi che porteranno poi alla maturazione dell'uva e quindi all'inizio della produzione di vino. Dopo la vendemmia e con l'arrivo dell'autunno, la vite avrà assorbito e immagazzinato una quantità sufficiente di carboidrati nel fusto e nelle foglie necessari per affrontare la fase di riposo in cui la pianta si mantiene in vita nell'attesa della primavera per riprendere il suo ciclo vegetativo. La ripresa dell'attività vegetativa è preceduta dal cosiddetto "pianto della vite" che segnala la ripresa della circolazione della linfa essenziale per lo sviluppo dei nuovi germogli. Il germogliamento delle gemme si verifica in genere fra marzo e aprile, mentre nell'emisfero australe si verifica nel mese di settembre. Il germogliamento porta anche allo sviluppo delle foglie che consentiranno la ripresa della fotosintesi e quindi della produzione di zuccheri e di nutrimento per la pianta. Dopo circa 45-90 giorni - che nell'emisfero boreale avviene fra metà maggio e fine giugno e in quello australe fra l'inizio di novembre e la metà di dicembre - avviene la fioritura.

In questa fase - che nella vite è piuttosto rapida - i fiori si schiudono e liberano il polline che, cadendo sugli stigmi, consente la fecondazione. Non sempre la fecondazione è perfetta e in questi casi nell'acino dell'uva non si svilupperanno i vinaccioli, cioè i semi della pianta. Dopo la fecondazione iniziano a svilupparsi le bacche - fase che prende il nome di allegagione - a seguito dell'ingrossamento dell'ovario del fiore. I fiori non fecondati avvizziscono e cadono dalla pianta. In questa fase il grappolo comincia ad assumere il suo tipico aspetto e che si svilupperà piuttosto rapidamente: inizia la fase di accrescimento delle bacche. In agosto - nell'emisfero australe in gennaio - ha inizio la maturazione delle bacche che cominciano a cambiare colore - fase che prende il nome di invaiatura - e dal colore verde assumono un colore giallo-verde per uve bianche oppure rosso-bluastro per le uve rosse. L'invaiatura si verifica quando nella bacca dell'uva si verifica l'aumento di una determinata concentrazione di zuccheri e di acido tartarico mentre i tannini iniziano a idrolizzare. L'inizio dell'invaiatura dipende sia dal clima sia dalla varietà e segnala l'inizio della maturazione delle bacche.

Con la maturazione le bacche crescono per effetto del crescente deposito di zuccheri, acqua e altri componenti (fra cui polifenoli, elementi minerali e amminoacidi) mentre l'acidità comincerà progressivamente a diminuire, la buccia diventa più sottile e la polpa più morbida. Questa fase è piuttosto critica per la produzione del vino in quanto si dovrà stabilire il giusto momento di maturazione prima di procedere con il raccolto.

Per questo motivo si procede periodicamente - spesso anche ogni giorno - a controllare e misurare la quantità degli zuccheri e degli acidi nel succo - e nelle uve rosse anche la maturazione dei polifenoli - in modo da stabilire il momento esatto in cui procedere con la vendemmia. Stabilire la giusta quantità di zuccheri e di acidi nell'uva è fondamentale ai fini dello stile di vino da produrre e in accordo al tipo di uva. Una maggiore quantità di zuccheri - condizione che si verifica con la maturazione e che consente una maggiore produzione di alcol - significa una minore quantità di acidi e quindi un vino piatto. Viceversa, una maggiore quantità di acidi - una condizione garantita da uve poco mature o acerbe - consente di produrre vini più freschi a discapito di una quantità minore di zuccheri e quindi una produzione minore di alcol. Dopo la vendemmia la vite entra nuovamente nella fase di riposo e il ciclo si ripete.

Composizione del Chicco d'Uva

L'uva è il frutto della vite e si sviluppa in grappoli a seguito della fecondazione dei fiori. L'acino dell'uva è attaccato al rachide - detto anche raspo - e questa parte, a causa delle sostanze che lo compongono e che influirebbero negativamente sul gusto del vino, viene eliminata prima della pigiatura dell'uva tramite un processo detto *diraspatura*. L'acino dell'uva si presenta con una forma generalmente sferica o allungata ed è ricoperto dalla buccia il cui spessore varia in accordo ad ogni singola varietà e può costituire addirittura il 10% del suo peso. La buccia è ricca di pectine, cellulosa, sostanze aromatiche e componenti polifenolici - generalmente definiti come tannini - responsabili del colore dei vini rossi, e in buona parte, della struttura e dell'astringenza. Sia le sostanze aromatiche sia i polifenoli contenuti nella buccia possono essere estratti attraverso la macerazione nel mosto - il succo dell'uva prodotto dalla pigiatura - e la quantità di estrazione è proporzionale al tempo di macerazione. Questi polifenoli sono solubili nell'alcol - che si produce durante la fermentazione del mosto - e in minore misura, anche nell'acqua. Per questa ragione le bucce delle uve rosse vengono fatte macerare nel mosto proprio per dare colore ai vini rossi e per estrarre aromi e tannini.

Il succo dell'uva, sia di quelle bianche sia di quelle rosse, ha un colore giallo verde, pertanto se si evita completamente la macerazione delle bucce nel mosto, è possibile ottenere vini bianchi da uve rosse, come nel caso di molti spumanti metodo classico prodotti con Pinot Nero. Allo stesso modo, una breve macerazione sulle bucce - in genere di poche ore - consente di ottenere vini rosati utilizzando uve rosse. Si deve comunque ricordare che la quantità di sostanze coloranti contenuta nella buccia delle uve rosse è diversa a seconda delle singole varietà e pertanto ogni uva rossa avrà proprie capacità e qualità coloranti. La buccia dell'uva è ricoperta da una sostanza cerosa - la pruina, meglio visibile nelle uve a bacca rossa per il suo colore biancastro - sulla quale possono anche trovarsi dei lieviti, naturalmente presenti nell'aria, che al contatto con il succo attiveranno la fermentazione alcolica. La polpa dell'acino dell'uva è ricca di acqua, zuccheri - presenti in misura variabile fra il 15% e il 25% della materia totale - acidi, pectine, sali minerali, vitamine e sostanze azotate. La concentrazione di questi elementi è variabile a seconda della zona dell'acino.

Se si osserva un acino d'uva in sezione, si possono individuare tre zone distinte in cui la polpa assume consistenze e

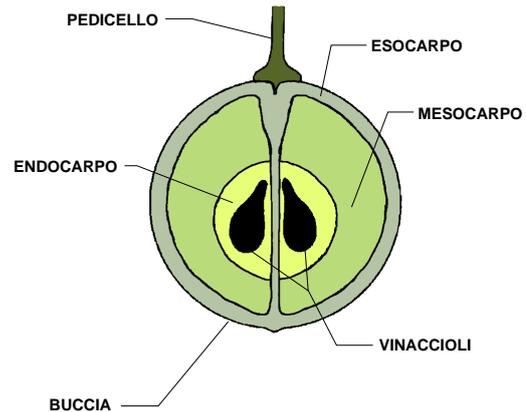


Fig. 2: Sezione del chicco d'uva

concentrazioni di sostanze diverse e la cui quantità varia anche in accordo al grado di maturazione (Figura 2). L'area che si trova subito dopo la buccia - la parte più esterna - è ricca di tannini e sostanze aromatiche, contiene circa il 30% dello zucchero e circa il 20% di acidi. Nella parte intermedia si registra la maggiore concentrazione di zucchero - quasi il 40% - e circa il 30% di acidi. La parte più interna, in cui si trovano anche i vinaccioli, si registra la maggiore concentrazione di acidi - circa il 50% - e circa il 30% di zuccheri. I vinaccioli sono ricchissimi di polifenoli - di natura piuttosto astringente - che saranno estratti durante la pigiatura degli acini e si aggiungeranno quindi al mosto. Nei vinaccioli si trovano inoltre anche sostanze grasse dalle quali si può ricavare olio.

Per effetto della pigiatura degli acini si ottiene il mosto composto dalle varie sostanze liquide e solide presenti nelle varie zone della polpa e nella buccia. L'acqua rappresenta l'elemento principale e compone il mosto per circa il 70-80%, zuccheri per il 15-30%, acidi per lo 0,5-1,5% e altre sostanze quali minerali, vitamine, polifenoli, componenti aromatici, pectine, sostanze azotate, enzimi e microrganismi (lieviti, batteri e muffe). Gli zuccheri principali del mosto sono il fruttosio e il glucosio. Ogni grammo di zucchero contenuto nel mosto produce - per effetto della fermentazione - circa 0,67 grammi di alcol e pertanto misurando la quantità di zuccheri nel mosto è possibile prevedere il grado alcolico del vino al termine della fermentazione. Per esempio, se un litro di mosto contiene 20 grammi di zucchero, il grado alcolico del vino sarà di circa 13,4° ($20 \times 0,67 = 13,4$). Gli acidi più importanti presenti nel mosto sono l'acido tartarico, l'acido malico e l'acido citrico. L'acido tartarico - tipico dell'uva - è certamente il più importante ed è presente in maggiore percentuale rispetto agli altri. I polifenoli - generalmente detti tannini e presenti in quantità variabili in accordo a diversi fattori compresi quelli climatici, ambientali, varietà d'uva e pratiche enologiche - sono responsabili del gusto del vino e del colore e dell'astringenza nei vini rossi. Fra i componenti polifenolici più importanti si ricordano gli antociani, responsabili del colore dei vini rossi, e i flavoni, che svolgono un ruolo principale nel colore dei vini bianchi.

NON SOLO VINO

Armagnac

La più antica acquavite di Francia di origine viticola è il risultato della distillazione di vini bianchi selezionati e provenienti dalla regione della Guascogna

La regione in cui nasce l'Armagnac si trova nel Sud Ovest della Francia in un'area conosciuta come Guascogna, la regione dei Moschettieri. La zona comprende tre dipartimenti: "Gers", una parte di "Lot et Garonne" e una zona di "Landes". Quest'area è bagnata da numerosi fiumi di cui i due più importanti sono l'Adour e la Garonna. Il territorio dell'Armagnac, pari a circa 10.500 ettari, si divide in tre zone: Ténarèze (5.200 ettari), Bas-Armagnac (5.130 ettari) e Haut-Armagnac (160 ettari), tutte distinte in base alla formazione geologica, poiché la tipologia del territorio influisce notevolmente sul pregio e sul carattere delle acqueviti. Contrariamente al Cognac, che acquista finezza e pregio dai territori ricchi di calcare, l'Armagnac offre il meglio di sé in suoli silicei.

Ténarèze è caratterizzata da rilievi poco accentuati, in altre parole dolci colline coperte da vigneti e foreste. Haut-Armagnac è un'area di basse colline scoscese e divise da singolari vallate poste in maniera asimmetrica che donano al paesaggio un aspetto caratteristico. Bas-Armagnac è caratterizzato da dolci pendii arrotondati dove alla base si trovano coltivazioni di cereali, nel mezzo le vigne trovano il loro habitat ideale, mentre le cime sono coperte dalle foreste di querce.

Un Po' di Storia

A quanto pare l'Armagnac è la più antica acquavite di vino del mondo. Forse non è la più nobile ma dalla sua storia e dalle sue origini risulta essere una delle più affascinanti e misteriose. Celebre già nel Medio Evo per le sue qualità terapeutiche, diventerà con il tempo un prodotto di consumo. Ricerche effettuate in archivi hanno condotto alla scoperta di un documento del 1411 che racconta di un tale, di nome *Antoine*, divenuto famoso a Tolosa perché provetto distillatore di vino, nonché per la sua *Aygue ardente o aygordent* (acqua ardente).

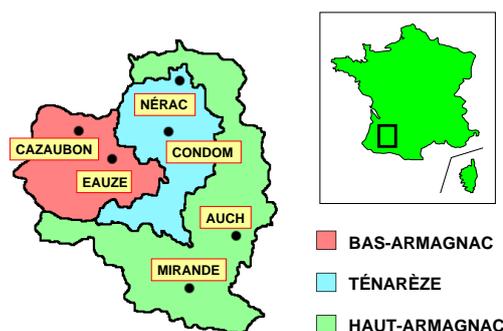
In un manoscritto in dialetto Guascone risalente allo stesso anno, conosciuto come il *Manoscritto di Auch*, si descrivono i diversi modi e i possibili utilizzi dell'acquavite di vino: si tratta del primo documento che fa riferimento chiaramente al consumo e agli effetti "collaterali" descritti come "... essa vivacizza l'ingegno e l'allegria...". Sempre a Tolosa nel 1430 divennero famosi i coniugi Nouvel per la loro abilità di distillatori e per la qualità delle loro acqueviti. Nel 1431, nel documento che riguarda l'eredità del conte di Vic-Fezensac, si parla anche di "fusti" e di un "torchio" mettendo in evidenza l'importanza delle botti di legno e in modo particolare la loro azione nella maturazione di un distillato. Nel 1461 le acqueviti risultano essere uno dei tanti prodotti commercializzati nel mercato di Saint-Séver, tuttavia, oltre ad essere merce di scambio, erano anche assoggettate alle tasse.

La data di nascita dell'Armagnac non è facilmente riconducibile, ma è comunque chiaro che è antecedente a quella del Cognac - che risale al 1600 circa - e anche al Whisky, che com-

pare per la prima volta in documenti scritti intorno al 1494. Sin dall'epoca Romana la gente di Guascogna si è sempre dedicata alla coltivazione della vite con passione e dedizione, tanto da essere apprezzata anche all'estero. Nel XII secolo i viticoltori della Guascogna iniziarono a commerciare con gli Inglesi e gli Olandesi. A quei tempi le vie di comunicazione erano scarse e poco sicure e si svilupparono commerci per via fluviale, ma trasportare il vino era sempre rischioso, non tanto per il rischio di subire furti o atti mercenari, piuttosto per il suo deterioramento. Il prodotto distillato garantiva una maggior sicurezza e longevità, una maggiore conservazione e quindi una maggiore facilità di trasporto e la garanzia di un profitto preventivato.

Agli inizi del XVII secolo gli Olandesi erano i padroni della flotta commerciale più potente del mondo e navigavano nelle coste ed i territori circostanti in cerca d'affari. Numerosi furono gli accordi con i viticoltori Francesi e in particolare con i produttori di Armagnac, poiché il prodotto aveva un volume di quattro quinti inferiore al corrispettivo in vino, era molto meno deteriorabile, e quindi i commercianti Olandesi facevano incetta di Armagnac destinato al consumo interno Olandese ma anche, dopo qualche ritocco, da riesportare verso i paesi del Nord Europa. I "ritocchi" consistevano nell'aggiungere acquevite ai vini in modo da alzarne il grado alcolico, sia perché così diventavano più resistenti al trasporto, cioè meno sensibili al deterioramento, ma anche perché i consumatori del Nord Europa prediligevano vini con una gradazione alcolica piuttosto alta.

Per avere un'idea della diffusione dell'Armagnac è sufficiente osservare lo sviluppo della superficie coltivata nella zona di Gers: nel 1804 l'area dedicata alla coltivazione della vite era di 72 ettari, nel 1850 di 96.000 ettari per arrivare, nel 1872 a 100.000 ettari con una produzione di 100.000 ettolitri di alcol. Qualche anno dopo la fillossera raggiunse le terre dell'Armagnac distruggendo interi vigneti e mettendo in ginocchio un'economia basata sulla vite e i suoi derivati. I contadini colpiti da questo flagello, non avendo risorse per poter procedere con i necessari e onerosi reimpianti, subirono un crollo drastico della produzione che nel 1937 fu di soli 5.000 ettolitri anche a causa delle cattive condizioni meteorologiche. Alla vigilia della seconda guerra mondiale - nel 1939 - furono prodotti solo 22.000 ettolitri di alcol e l'area coltivata era scesa a soli 53.000 ettari. La grave crisi che colpì le regioni dell'Armagnac fu lentamente superata e oggi le vigne coprono circa 28.000 ettari di cui 15.000 riservati alla produzione di vini destinati alla distil-



I Cru dell'Armagnac

lazione. L'attuale produzione media annua si attesta intorno ai 50.000 ettolitri di Armagnac che viene commercializzato in oltre 130 paesi del mondo.

La Produzione dell'Armagnac

Un decreto del 1909 delimita la zona di produzione e riconosce la denominazione di "Armagnac" distinguendo tre zone di produzione che corrispondono ai tre "Cru": Bas-Armagnac, Ténarèze e Haut Armagnac, tre zone con caratteristiche peculiari e che danno origine a tre prodotti diversi.

- **Bas-Armagnac** - si trova ad Est della regione, il suolo è costituito da argille silicee, povero di calcare, ricco di sabbie di ossidi di ferro che colorano di rosso caratteristico le campagne di quest'area. Accanto alle sabbie troviamo un suolo limoso, di più recente formazione, con un terreno leggero e facile da lavorare. Questa regione è conosciuta anche con il nome di "Armagnac Nero" a causa del colore scuro delle foglie di quercia che abbondano in questa regione. Nel Bas-Armagnac si producono le acquaviti più profumate, le più fini, le uniche in grado di reggere 15 anni di invecchiamento
- **Ténarèze** - è il cuore della regione. Caratterizzato da composizioni di marna e di molassa, da limo argilloso, da alcune sabbie rossicce, tuttavia si tratta di un terreno argillo-calcareo. Anche in questa regione i rilievi sono coperti da fitte foreste. L'Armagnac prodotto a Ténarèze è piuttosto "duro" ed è caratterizzato dal profumo di violetta
- **Haut Armagnac** - questa zona si estende da nord a sud coprendo tutto il fianco orientale della regione. È caratterizzato da terre forti ricche di banchi calcarei ed è sostanzialmente argillo-calcareo. È una zona caratterizzata da rilievi pronunciati, molto adatti alla coltivazione dei cereali ma anche della vite. I vigneti destinati alla produzione di distillato nell'Haut Armagnac sono solo il 2% in quanto sono qualitativamente i meno pregiati.

Prima di parlare di come viene prodotto l'Armagnac, è necessario conoscere la sua materia prima - l'uva - oltre al clima e al territorio che rappresentano il fondamento di un'acquavite. La qualità di un distillato come l'Armagnac viene creata e sviluppata durante la fermentazione, per questo le uve più indicate devono essere poco aromatiche per non inquinare gli aromi della fermentazione. I vitigni ideali sono quelli che danno vini con basso grado alcolico ed elevata acidità. Le uve considerate dal disciplinare del 1936 sono la Folle Blanche, Jaune, Picpoul, Saint-Emilion, Colombard, Jurançon, Blanquette, Mauzac, Clairette, Mesliers e Baco 22 A. L'uva principale è il Saint-Emilion, detto anche Ugni Blanc - originario dell'Italia e noto con il nome di Trebbiano Toscano - utilizzato anche nella produzione del Cognac. Oltre al Saint-Emilion le altre uve principali sono la Folle Blanche ed il Colombard. È utile sapere che alcuni produttori distillano ed invecchiano separatamente queste varietà con risultati davvero interessanti.

L'alambicco utilizzato per la produzione di questa acquavite prende il nome di "Armagnacais", costruito in rame poiché non viene intaccato dagli acidi del vino. Si tratta di un alambicco a distillazione continua e senza ripasso. Il vino da distillare, prima di entrare nel bollitore ha il compito di raffreddare

i vapori generati dalla caldaia, in questo modo il vino entra preriscaldato nel bollitore. Grazie alla sua esperienza, il maestro distillatore, che deve conoscere a fondo il suo alambicco, controlla tutte le fasi del processo di distillazione dall'inizio alla fine. È tramite la gestione del calore, del flusso di vino in entrata, del grado dell'acquavite in uscita, che si ottiene un buon distillato di qualità. Dal processo di distillazione unica si ottiene un'acquavite con il 58-63% di alcol.

Recentemente gli alambicchi tradizionali a distillazione continua sono stati affiancati dagli alambicchi a ripasso, i tradizionali "Charentais" utilizzati per la produzione del Cognac. Questo evento ha diviso in due schiere gli esperti e appassionati. I due metodi non sono paritetici e, chiaramente, danno origine a prodotti diversi. L'alambicco tradizionale continuo è più adatto a vini d'alta qualità, poiché genera un distillato ricco di sostanze che hanno bisogno di un congruo tempo di affinamento. L'utilizzo dell'alambicco Charentais risponde alle esigenze commerciali e di mercato, del bisogno di prodotti con un veloce processo di affinamento e del gusto degli acquirenti, che richiedono prodotti più leggeri e di facile bevibilità. Dalla distillazione con il metodo a doppia distillazione "a ripasso" si ottiene un'acquavite dal 70% di alcool.

Le denominazioni più frequenti sono "Armagnac" e "Bas-Armagnac". Una bottiglia che riporta la denominazione "Armagnac" può contenere acqueviti di uno o più cru della regione, mentre una bottiglia "Bas-Armagnac" contiene esclusivamente acquevite proveniente questa zona ed è considerato come il migliore. Secondo la normativa, in una bottiglia d'Armagnac deve essere riportato obbligatoriamente l'indirizzo del produttore. L'Armagnac destinato alla vendita deve avere una gradazione alcolica di 40°. Generalmente in etichetta non viene indicata l'annata, ma l'Armagnac non può essere messo in commercio se non ha almeno un anno d'invecchiamento. L'età dell'Armagnac si desume dalle seguenti designazioni:

- **Trois Etoiles** (Tre Stelle) - indica oltre 1 anno d'invecchiamento
- **V.O. (Very Old) V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) Réserve** (Riserva) - si tratta di Armagnac le cui acqueviti più giovani hanno oltre 4 anni d'invecchiamento
- **Extra, Hors d'Age, Napoleon, X.O. (Extra Old), Vieille Réserve** (Vecchia Riserva) - si tratta di Armagnac le cui acqueviti più giovani hanno oltre 5 anni d'invecchiamento

Inoltre si possono trovare in commercio anche Armagnac con l'indicazione in etichetta di 10, 20 e 25 anni d'invecchiamento, in ogni caso l'età deve riferirsi all'acquavite più giovane. L'Armagnac può essere anche millesimato - riferito all'annata di distillazione - e deve trattarsi di assemblaggi fatti con prodotti provenienti dalla stessa annata.

L'Invecchiamento

Il periodo di invecchiamento influisce notevolmente sull'Armagnac grazie anche alla permanenza in botti da 400 litri costruite con rovere proveniente dalle foreste della Guascogna e del Limousin. Il legno è importante perché trasferisce le proprie essenze al distillato e molte sono le caratteristiche che un distillato trae dalla botte in cui viene invecchiato. Fra questi ricordiamo i tannini che sono responsabili del cambiamento

di colore dell'Armagnac. La lignina, mescolandosi all'alcol, produce diverse sostanze aromatiche che andranno a modificare sostanzialmente il distillato. Come per il Cognac anche la parte di distillato che evapora dalle botti viene denominata "la parte degli angeli".

Anche il tempo rappresenta un fattore importante. Durante i primi 3 anni, il distillato cambia il suo colore originario in giallo paglierino e il gusto risente dei tannini che sono ancora troppo duri. Questo è un periodo in cui l'Armagnac deve essere tenuto sotto controllo per non fargli prendere la cosiddetta "malattia del legno", cioè quando il distillato ha assorbito troppo tannino tanto da impregnarsi di un gusto spiacevolmente amaro. L'Armagnac comincia la sua fase "adulta" dopo i tre anni d'invecchiamento e fino a dieci anni. In questa fase le sostanze apportate dal legno lentamente si trasformano, l'amaro dei giovani tannini comincia a dileguarsi, nei profumi cominciano a comparire leggere sensazioni floreali e fruttate, il colore da giallo paglierino si trasforma in giallo oro. Dopo i 10 anni, e fino ai 40, l'Armagnac continua la sua trasformazione, il colore si scurisce mentre i processi chimici continuano a maturare e affinare l'acquavite. In questa fase si esalta particolarmente l'aroma di prugna e l'Armagnac è al massimo del suo ciclo vitale. Dopo i 40 anni inizia il declino, il colore diventa ancora più cupo, fino a bruno scuro, il gusto si affievolisce e si addolcisce poiché l'età avanzata consente la trasformazione di alcune sostanze in zuccheri.

Durante la giovinezza le botti sono poste in un luogo della cantina - generalmente sotto il tetto - in cui si registrano notevoli variazioni di temperatura in modo da accentuare lo scambio tra l'interno e l'ambiente esterno della botte. Con il passare del tempo, quando cioè l'acquavite ha bisogno di stabilità e regolarità, le botti vengono trasferite più in basso, quindi in luoghi in cui la temperatura e l'umidità sono costanti. Il bravo cantiniere controlla di continuo l'Armagnac per decidere qual'è il momento di trasferire il distillato da una botte giovane, che trasmette sostanze al distillato, ad una botte più vecchia, che ha già ceduto tutti i suoi tannini e che permette un invecchiamento stabile. Generalmente dopo 6-12 mesi di permanenza in una botte nuova il distillato viene travasato in una botte vecchia in modo da favorirne l'affinamento. Quando il mastro cantiniere lo ritiene opportuno esegue gli assemblaggi per dare origine ai vari cru.

Quando l'Armagnac è maturo viene trasferito in contenitori di rovere dalla capacità di 10.000 litri, dove le influenze del legno sono minime e le trasformazioni più lente. Gli Armagnac più vecchi, con lo scopo di evitare il degrado, vengono trasferiti in contenitori di vetro che ne mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche. Prima di potere essere commercializzato è necessario abbassare il grado alcolico dell'Armagnac. Questa operazione consiste nell'abbassare la gradazione alcolica fino a 40° e si ottiene aggiungendo - ogni 2 mesi circa - piccole dosi di *petites eaux*, cioè miscele di acqueviti giovani con 20 gradi alcolici e acqua purissima.

La Degustazione dell'Armagnac

A temperatura ambiente, munitevi di un calice di tipo "balloon", non molto grande e riempito per 1/3. Il calice va mantenuto per il piede e fatto roteare in modo da favorire l'ossigenazione, quindi, a brevi riprese, si accosterà il calice al naso

in modo da valutare i profumi e facendo delle pause per non assuefare l'olfatto. L'Armagnac si consuma a piccoli e ripetuti sorsi in modo da assaporare tutte le sensazioni che il distillato riesce a suscitare. Alcuni preferiscono tenere il bicchiere sul palmo della mano così da scaldare il distillato e favorire lo sviluppo di tutte le sostanze aromatiche. Un buon Armagnac viene gustato ed apprezzato generalmente a fine pasto e numerosi sono i cocktail in cui viene utilizzato come ingrediente.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	➤	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
2	➤	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
3	➤	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
4	➤	Margaux 2000, Ségla (Francia)
5	➤	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
6	➤	Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
7	➤	Syrah Winemaker's Lot Vic 3, Concha y Toro (Cile)
8	➤	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
9	➤	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
10	➤	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
11	➤	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
12	↔	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
13	➤	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
14	☆	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
15	➤	Barolo Brunate 1999, Enzo Boglietti (Italia)

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