

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 30, Maggio 2005

Vini Tecnologici

Il vino - com'è noto - è il risultato di diversi fattori, tutti egualmente importanti e determinanti, dall'indispensabile contributo della natura fino all'apporto dell'intervento dell'uomo. I tempi in cui molte delle variabili e delle procedure enologiche erano lasciate più o meno al "caso" - affidando la produzione allo scontato fenomeno naturale in cui il succo d'uva fermenta e si trasforma in vino - appartengono a un passato oramai lontano. Se è vero che il vino rappresenta un importante legame con la tradizione dei luoghi in cui si produce, è anche vero che oggi gran parte di questo patrimonio culturale si è fortemente trasformato grazie alla tecnologia, agli sviluppi dell'enologia e - non da ultimo - alle possibilità di controllo offerte dalla chimica. In fin dei conti - già dagli albori dell'enologia - il vino è l'inevitabile risultato di una serie di processi chimici che si manifestano in modo del tutto spontaneo e naturale.

Oggi sono veramente pochi i produttori che non ricorrono in modo assiduo e continuo sia alla tecnologia sia alle possibilità offerte dalla chimica per il controllo e la stabilità dei propri vini. Non vogliamo certamente dire che i vini siano oggi il risultato di una sofisticazione a scapito della genuinità del prodotto, anzi, è opportuno ricordare e ammettere che proprio grazie alla tecnologia il livello generale della qualità dei vini è aumentato negli ultimi venti anni. Inoltre è sempre grazie alla tecnologia che negli ultimi anni le differenze fra i vari produttori si sono ridotte. Mentre un tempo la probabilità di trovare vini con palesi difetti era piuttosto frequente, oggi - grazie agli sviluppi della tecnologia enologica - i difetti sono ampiamente diminuiti contribuendo quindi ad aumentare - in termini generali - la qualità del vino. Nonostante l'uso della tecnologia contribuisca a migliorare la qualità dei vini, è comunque opportuno ricordare che la qualità è - prima di tutto - un presupposto in cui il produttore crede e decide di perseguire come obiettivo.

In questo senso si può affermare che la tecnologia può aiutare a ottenere vini di migliore qualità ammesso che esistano le opportune condizioni primarie. Questo significa che in mancanza di una materia prima di qualità, la tecnologia non può certamente compiere miracoli, eventualmente può aiutare a ottenere la migliore qualità possibile da una materia prima non

eccellente. Eppure il ruolo della tecnologia nella produzione dei vini è così elevato che spesso si delega a questo fattore gran parte del risultato finale. La tecnologia può essere virtualmente presente in ogni aspetto della produzione vinicola, dal vigneto fino all'imbottigliamento. Inoltre l'utilizzo della tecnologia consente di contenere i costi di manodopera con una conseguente diminuzione del prezzo finale per il consumatore. I paesi in cui l'utilizzo estensivo delle tecnologie non è vincolato da condizioni tradizionali o produttive, riescono infatti a offrire vini con prezzi decisamente inferiori pur mantenendo livelli di qualità elevata, con l'eccezione dei casi in cui sono attuate politiche speculative. Questo vale per il vino esattamente quanto per ogni altro prodotto.

Quindi è semplicemente necessario investire nella tecnologia più avanzata in modo da ottenere vini di alta qualità e con costi contenuti? Ovviamente no. Nonostante l'uomo abbia da sempre la presunzione di essere l'individuo costantemente al centro dell'universo, capace di controllare qualunque aspetto grazie al suo ingegno, nulla può essere fatto per cambiare gli eventi imposti da Madre Natura nelle annate meno favorevoli. Nelle annate in cui le condizioni meteorologiche non consentono di raccogliere uve di qualità elevata, anche la più moderna ed efficace tecnologia utilizzata dall'uomo si limita semplicemente a ottenere il massimo possibile, non certo a fare miracoli. Questo è chiaramente dimostrato in tutte le annate poco favorevoli quando la qualità generale dei vini è decisamente inferiore - pur considerando le dovute eccezioni - come nei casi del 2002 e del 2003 in Italia. Ed è anche vero che spesso in cantina si riescono a compiere veri e propri miracoli - sia ricorrendo all'aiuto della tecnologia, sia a quello della chimica

Sommario

Vini Tecnologici	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Marsala	3
GUSTO DIVINO	
Degustazioni Comparative	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
La Montina	11
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
La Degustazione dei Distillati	15
NON SOLO VINO	
La Liquirizia	18
Aquavitae	19
Wine Parade	21

DiWINEtaste OnLine

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

- tuttavia questo non consente di aumentare la qualità dell'uva quando questa, semplicemente, non c'è. Si possono limitare certamente le conseguenze dovute a una minore qualità, questo sì, ma non si può certo trasformare in oro un pezzo di ferro.

Lo stesso può essere detto per le condizioni ambientali e climatiche di ogni area vinicola del mondo: in altre parole la tecnologia non può sopperire e non può sostituirsi alle caratteristiche specifiche di ogni territorio. Può certamente aiutare a ottenere il migliore risultato possibile, ma questo non significa che possa essere oggettivamente considerato di alta qualità. La tecnologia enologica è certamente importante, tuttavia è bene ricordare che l'attuale qualità dei vini è largamente determinato da quello che si può definire come un radicale cambiamento culturale e sociale nei confronti del vino. I consumatori chiedono maggiore qualità - possibilmente a un prezzo ragionevole - e questo ha costretto i produttori ad adeguarsi a questa semplice legge di mercato: si produce ciò che si vende. Se la maggioranza dei consumatori è interessata a prodotti di maggiore qualità, allora è opportuno essere capaci di soddisfare questa necessità, anche ricorrendo alla tecnologia - che offre certamente un eccellente aiuto al conseguimento di questo risultato - ma non solo alla tecnologia.

In realtà la più grande rivoluzione tecnologica si è operata nelle tecniche di coltivazione, o per meglio dire, nell'attuazione di migliori pratiche viticole, poiché si è maggiormente compreso che la qualità del vino nasce, innanzitutto, nel vigneto. Questo concetto, un tempo praticato da pochi e appassionati produttori, è diventato oggi una necessità primaria per tutti quelli che intendo perseguire realmente la qualità. L'intervento dell'uomo è senza ombra di dubbio fondamentale per la produzione del vino, poiché la natura - da sola - non offre direttamente vino dalle viti, ed è grazie alla trasformazione operata dall'uomo attraverso l'ingegno e la tecnologia che si ottiene vino, e certamente, buon vino. L'uomo con la sua tecnologia e la natura con i suoi frutti sono quindi fattori parimenti indispensabili e fondamentali per ottenere prodotti di qualità: se uno di questi non contribuisce propriamente con il suo indiscutibile ruolo, il risultato non sarà certamente dei migliori. Sia quindi benvenuta la tecnologia in cantina, ma sia altrettanto benvenuto ciò che un territorio e un vigneto riescono a offrire in maniera assolutamente unica e irripetibile. La tecnologia è ripetibile e adattabile ovunque, il territorio no.

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.

Ho sentito dire che il cioccolato si abbina difficilmente con il vino. Esiste una spiegazione a questo?

José Paredes – Santiago (Cile)

Il cioccolato è un alimento estremamente complesso e ricco e, come ha giustamente osservato, il suo abbinamento con il vino non sempre restituisce risultati soddisfacenti. Il cioccolato, o almeno il buon cioccolato, ha una persistenza gustativa molto lunga e pertanto richiede un vino che abbia un'adeguata persistenza. Date le sue qualità, il cioccolato è un alimento piuttosto grasso e la sua introduzione in bocca provoca una vera e propria copertura della cavità orale e quindi delle papille gustative. Questa copertura impedisce alle altre sensazioni gustative di essere percepite e questo si applica - ovviamente - anche al vino. La diluizione di questa copertura richiede in genere quantità di alcol piuttosto elevate, solitamente superiori ai 17 gradi. Per questo motivo i migliori abbinamenti con il cioccolato si ottengono con i vini liquorosi e con le acqueviti. Altra qualità del cioccolato è la forte risposta fisiologica della salivazione: una condizione che è equilibrata dall'alcol e dai tannini. Ovviamente non tutti i cioccolati sono uguali - esattamente come per i vini - pertanto queste considerazioni vanno applicate a seconda dell'intensità e delle qualità organolettiche di ogni caso. Infatti non è da escludere che certi cioccolati siano abbinabili con alcuni vini da tavola, mentre in altri casi un'acquavite potrebbe risultare addirittura eccessiva.



Qual'è la differenza fra il Cognac e la Grappa? Ho visto che ci sono Grappe incolori mentre altre hanno colori simili al Cognac. Qual'è la differenza?

Alison Turner – Londra (Inghilterra)

Nonostante il Cognac e la Grappa sono considerati entrambi distillati, le differenze fra questi due prodotti sono notevoli. Prima di tutto la zona di produzione: il Cognac è prodotto nella regione della Charentes, poco a nord di Bordeaux (Francia), mentre la Grappa si produce esclusivamente in Italia. Un'altra differenza sostanziale è rappresentata dalla materia prima. Il Cognac è prodotto dalla distillazione di vino, mentre la Grappa è prodotta dalla distillazione di vinaccia d'uva. Mentre il Cognac è sempre maturato in botte, questo non sempre è vero per la Grappa. L'affinamento della Grappa in botte è ciò che ne determina il suo colore ambrato, tuttavia questa pratica si è diffusa solo in tempi relativamente recenti poiché la Grappa è tradizionalmente distillata e consumata senza affinamenti in contenitori di legno. L'affinamento in legno conferisce generalmente alla Grappa aromi speziati oltre a una maggiore complessità gustativa e rotondità. Il mondo sensoriale della Grappa è affascinante e vasto - esattamente come qualunque altro no-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

bile distillato - questo anche grazie ai notevoli miglioramenti delle tecniche di distillazione e una maggiore attenzione sulla qualità delle materie prime. Se è vero che un tempo la grappa era considerata come un distillato umile, oggi può essere considerata a pieno titolo fra i più grandi distillati del mondo.

ABC VINO

Marsala

Il grande vino Siciliano che ha fatto la storia dell'enologia d'Italia e del mondo, dopo alti e bassi, da circa venti anni sta finalmente rivivendo i fasti del suo celebre e importante passato

Nonostante la storia recente dell'enologia di Sicilia sia fatta di vini da tavola, in particolare rossi, la celebrità di questa regione è essenzialmente dovuta a un vino - complesso e ricco - la cui storia affonda le radici in tempi antichissimi. Il Marsala, che prende il suo nome dall'omonima città portuale nella provincia di Trapani nella costa sud-occidentale della Sicilia, è uno di quei pochi vini che sono giunti ai giorni nostri dopo avere attraversato secoli di storia. Una storia - quella del Marsala - che ha vissuto elevati periodi di gloria, ma anche tristi e decadenti momenti di oblio, che da vino nobile e pregiato, presente nei calici dei più raffinati estimatori, ha anche conosciuto una decadenza tale da relegarlo, nella migliore delle ipotesi, a ordinario vino da cucina. Da un passato recente non proprio nobile, il Marsala - grazie alla volontà e alla caparbieta di produttori seri - è tornato oggi a essere un grande vino, ricco, complesso e pieno di emozioni, un vino eccellente capace di sorprendere sia degustato da solo sia abbinato a diverse preparazioni culinarie.

Storia del Marsala

La tradizione racconta di un mercante Inglese - John Woodhouse - che trovandosi a Marsala ne scoprì il vino locale e decise di inviarlo nella sua patria e da lì iniziò la storia del grande vino di Marsala. Questa è la storia che ognuno conosce e che certamente racconta fatti realmente accaduti e provati da testimonianze documentali. In realtà la storia del Marsala andrebbe completata ricordando anche le essenziali origini di questo vino, già noto ai tempi degli antichi Romani. Se è vero che John Woodhouse ebbe l'idea di fortificare il Marsala - definendo quindi il carattere del Marsala così come lo conosciamo oggi - è bene ricordare che già Plinio il Vecchio citava nelle sue opere il *Mamertino*, il celebre vino che può essere considerato come l'antenato del Marsala. Nonostante gli innegabili meriti del celebre mercante Inglese sul destino del Marsala, egli non fu nemmeno il primo a esportare questo vino fuori dai confini della bella isola di Sicilia. Il pittore Pier Paolo Rubens, affascinato da questo particolare vino, al termine del suo lungo soggiorno in Italia - fra il 1600 e il 1608 - portò il Marsala con se ad Anversa.

Già ai tempi degli antichi Romani si parlava di un vino forte e *conciato* prodotto nelle terre di Marsala, un vino che è certamente da considerarsi l'antenato più attendibile dell'attuale Marsala poiché la tecnica della "concia" è ancora utilizzata nella produzione di questo vino. La *concia* è una tecnica di



Fig. 1: La zona di produzione del Marsala

vinificazione molto utilizzata ai tempi dei Romani e che consiste nell'aggiungere a un vino del mosto cotto, per poi lasciarlo evaporare fino alla riduzione di un terzo del suo volume originale. Dopo periodi di alterne vicende e fortune, la vera svolta per il Marsala avvenne nel 1773 quando il mercante Inglese John Woodhouse - pare a causa di una tempesta - fu costretto ad attraccare la sua nave *Elizabeth* nel porto di Marsala. Dopo una visita alle locali taverne, Woodhouse assaggiò il vino che si produceva in questa città e subito comprese le similitudini con gli altri celebri vini dell'epoca e che tanto successo avevano in Inghilterra. La sua abilità di mercante gli fece capire che da quel vino poteva ricavare ingenti profitti. Con molta probabilità il vino che assaggiò Woodhouse era il celebre *Perpetuo* - il padre del moderno Marsala - un vino invecchiato in botte per oltre 40 anni e che si prelevava direttamente dalla botte, provvedendo a colmare la quantità mancante con altro vino invecchiato.

Poiché John Woodhouse aveva trascorso un po' di tempo a Malaga dove aveva appreso le tecniche del vino *Moutain*, pensò di utilizzare gli stessi metodi per il locale vino di Marsala. Decise di spedire alcune *pipe* di Marsala - botti con capienza di circa 420 litri - in Inghilterra, senza nemmeno specificare di quale vino si trattasse. Con lo scopo di fare meglio sopportare le insidie di un viaggio lungo quasi un mese, decise di aggiungere circa 8 litri di acquavite di vino - l'equivalente di circa il 2% - segnando quindi la moderna ricetta del Marsala. All'arrivo della nave nella sua madre patria, gli Inglese pensarono che si trattasse di Porto e il successo fu tale che Woodhouse decise di stabilirsi a Marsala e avviare una fiorente attività vinicola. Ad aiutarlo giunsero nell'isola anche i suoi fratelli che, dopo avere acquistato vigneti e stabilimenti, investirono anche ingenti capitali per la costruzione del porto di Marsala compreso il collegamento con la città. In altre parole fecero in modo di assicurarsi le migliori condizioni produttive e commerciali per quel vino che, in un certo senso, avevano scoperto e che da Marsala conobbe la fama in ogni paese del mondo.

Assicurarono comunque anche ottime condizioni a tutti quelli che dopo di loro giunsero a Marsala. Il primo fra questi fu Benjamin Ingham che fondò addirittura il suo stabilimento vicino a quello dei Woodhouse. Ingham fu descritto come un uomo abile nello sfruttare le intuizioni degli altri apportando opportune migliorie e lo stesso fece con il Marsala. Il successo del vino Siciliano trasformò Ingham da commerciante di

stoffe ad abile produttore di Marsala e a lui si deve il merito - fra i tanti - di averlo esportato fuori dei confini Europei fino a farlo arrivare in Australia e nel continente Americano. Si preoccupò sin dall'inizio della sua attività, al miglioramento delle tecniche di produzione, dalla vigna fino all'imbottigliamento, arrivando perfino a compilare un decalogo che doveva essere scrupolosamente seguito in ogni fase. A Benjamin Ingham si deve inoltre il merito di avere introdotto a Marsala - importanto da Jerez - il sistema della *Soleras y Criaderas* con il quale si ottennero notevoli miglioramenti sulla qualità del vino Marsala. Ingham non aveva eredi diretti, pertanto dopo la sua morte e per sua stessa volontà, il suo impero vinicolo passò nelle mani di Joseph Whitaker, un altro nome importante nella storia del Marsala.

Bisognerà attendere fino al 1832 per vedere entrare in scena nel mondo del Marsala un Italiano. Vincenzo Florio - originario di Bagnara Calabria e che possedeva un'importante flotta navale mercantile - decise di investire nel vino e lo fece puntando tutto su quel nuovo vino che somigliava tanto al celebre Madera. Fondò il suo stabilimento fra quelli di Woodhouse e Ingham, e il suo successo fu tale che ben presto riuscì ad acquisire lo stabilimento Ingham. Dopo Vincenzo Florio anche altre storiche famiglie si dedicarono alla produzione di Marsala e fra queste si ricordano Rallo (1860), Martinez (1866), Curatolo Arini (1875), Carlo Pellegrino (1880), Lombardo (1881) e Mirabella (1927). Dopo un lungo periodo di successi, testimoniato anche dalle preferenze di personaggi illustri come l'ammiraglio Orazio Nelson e Giuseppe Garibaldi, il Marsala conosce nel corso del 1900 un progressivo decadimento che ne cancellò completamente l'alta fama e qualità. Da vino prezioso diventa un vino da essere considerato, nella migliore delle ipotesi, adatto solamente alla cucina, frutto di scelte produttive errate e di deprecabili speculazioni. Sarà solamente dopo gli anni 1980 - grazie anche a una migliore formulazione delle leggi che ne regolano la produzione - che il Marsala raggiungerà ancora gli alti livelli del passato, riconsegnando alla gioia degli appassionati un grande, grandissimo vino, unico ed emozionante come pochi altri.

Classificazione del Marsala

Il Marsala è un vino liquoroso (o fortificato) cioè un vino al quale viene aggiunto una certa quantità di acquavite durante la produzione. Secondo il sistema di qualità Italiano, il Marsala è un vino a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) la cui produzione è regolata da uno specifico disciplinare (legge n. 851 del 28 novembre 1984) in cui sono definite le tipologie e le caratteristiche di ogni stile. Il Marsala è infatti prodotto in diversi stili - ognuno dei quali può a sua volta prevedere altri stili - e che possono essere inoltre diversificati dal grado di dolcezza. A dispetto del poco interesse che per anni ha caratterizzato questo vino, il Marsala è in realtà molto complesso, sia nella produzione sia - e soprattutto - nella degustazione, probabilmente come pochissimi altri vini al mondo. Parlare quindi di Marsala significa - prima di tutto - specificare chiaramente lo stile, poiché ogni Marsala può essere considerato un mondo a sé.

Prima di procedere con la classificazione del Marsala, è opportuno ricordare la zona in cui questo straordinario vino è prodotto. Il Marsala - secondo il disciplinare - può essere prodotto

in tutta la provincia di Trapani con l'esclusione dei comuni di Alcamo, Favignana e Pantelleria. Considerando i tanti stili con cui si produce il meraviglioso Marsala, è bene procedere con ordine iniziando dalle categorie primarie. Il Marsala - a seconda di come è prodotto - è classificato in **Ambra**, **Oro** e **Rubino**. Questa prima classificazione stabilisce - di fatto - anche le uve ammesse per la produzione. I Marsala *Ambra* e *Oro* sono prodotti con uve a bacca bianca e precisamente Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino, da sole oppure in proporzioni diverse. I Marsala *Rubino* si producono con uve a bacca rossa e precisamente Pignatello, Nero d'Avola e Nerello Mascalese alle quali possono essere aggiunte - e per un massimo del 30% - le uve a bacca bianca ammesse per le categorie precedenti.

L'altra importante classificazione del Marsala è determinata dall'*invecchiamento* e dal volume alcolico, e precisamente: **Marsala Fine**, invecchiamento minimo di 1 anno e volume alcolico minimo del 17%; **Marsala Superiore**, invecchiamento minimo di 2 anni e volume alcolico minimo del 18%; **Marsala Superiore Riserva**, invecchiamento minimo di 4 anni e volume alcolico minimo del 18%; **Marsala Vergine o Soleras**, invecchiamento minimo di 5 anni e volume alcolico minimo del 18%; **Marsala Vergine Stravecchio o Riserva**, invecchiamento minimo di 10 anni e volume alcolico minimo del 18%. Alcune categorie di Marsala prevedono inoltre l'indicazione di particolari sigle storiche, un'abitudine - è bene ricordare - sempre meno frequente. Nei Marsala Fine si può talvolta trovare la sigla **I.P.** (*Italia Particolare*), mentre le sigle utilizzate nei Marsala Superiore sono **S.O.M.** (*Superior Old Marsala*), **G.D.** (*Garibaldi Dolce*) e **L.P.** (*London Particular*).

Infine, l'ultimo dettaglio della classificazione del Marsala è relativo alla dolcezza, una qualità definita dalla quantità degli zuccheri residui presenti nel vino. Si definisce **Secco** un Marsala con una quantità di zuccheri residui inferiori a 40g/l; **Semiseco** con zuccheri residui fra 40 e 100g/l; **Dolce** quando la quantità di zuccheri residui è superiore a 100g/l. Il grado di dolcezza dei Marsala è stabilito dalla tecnica di produzione e in modo particolare dalla quantità di *mosto cotto* e/o *sifone*, ingredienti che sono per esempio vietati nella produzione di Marsala Vergine e che pertanto può esistere solamente nella versione *secco*. Dalla combinazione delle varie categorie si possono quindi produrre Marsala in stili diversi. Per esempio, un Marsala Superiore può essere prodotto sia nella versione *Ambra* sia *Oro*, così come nelle versioni *Secco*, *Semiseco* o *Dolce*. La definizione di queste categorie è sempre riportata in etichetta e - generalmente - rappresenta il nome specifico del vino, come per esempio *Marsala Superiore Oro Secco* oppure *Marsala Superiore Ambra Semiseco*.

Produzione del Marsala

Tradizionalmente il Marsala è prodotto con uve a bacca bianca - Grillo, Inzolia, Catarratto e Damaschino - e solo recentemente è stato introdotto quello da uve rosse - il Rubino - prodotto con Pignatello, Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Fra le uve bianche usate per la produzione di questo vino, la più nobile è certamente il Grillo, responsabile dei migliori e pregiati Marsala Vergine. Il Catarratto è generalmente utilizzato per conferire aromi, esattamente come l'Inzolia. La differenza principale fra il Marsala Ambra e Oro è rappresentata dalla *concia*, cioè dall'antica pratica di aggiungere *mosto cot-*

to al vino, responsabile per il colore ambrato - da cui il nome - e per la dolcezza. Il mosto cotto è generalmente prodotto con mosto d'uva Catarratto che, dopo essere scaldato (cotto) in caldaie di rame per circa 24 ore, si riduce di oltre la metà del suo volume. Prima di aggiungerlo ai vini, il mosto cotto è generalmente invecchiato, una procedura che ne migliora le caratteristiche. Il *sifone* (o *mistella*) è ottenuto dal mosto di uva Grillo da vendemmia tardiva e opportunamente appassita. Al mosto viene subito aggiunto acquavite di vino in modo da evitare qualsiasi fermentazione, conservando quindi la dolcezza. È bene ricordare che l'uso del mosto cotto è consentito solamente nei Marsala Ambra, mentre ne è vietato l'uso nei Marsala Oro e Rubino.

La produzione del Marsala inizia con la fermentazione del mosto e già da queste preliminari procedure si attuano le opportune tecniche a seconda dello stile da ottenere. Nei Marsala *Semisecco* e *Dolce*, la fermentazione è bloccata al raggiungimento dell'opportuna quantità di zuccheri residui, aggiungendo acquavite di vino. Durante questa fase - e a seconda della categoria - si può aggiungere mosto cotto o sifone in modo da definire sia il colore sia la dolcezza. La fortificazione dei Marsala Vergine è invece effettuata al termine della fermentazione. È bene ricordare che in questo tipo di vino non è consentita l'aggiunta né di mosto cotto né di sifone: una caratteristica che spiega l'origine del nome *vergine*. Dopo avere ottenuto il vino base in accordo allo stile da produrre, il Marsala è trasferito nelle botti dove procederà con l'invecchiamento in accordo alla categoria. Il Marsala Vergine può essere prodotto anche tramite il sistema della *Soleras y Criaderas* - importato dalla Spagna da Benjamin Ingham - una caratteristica che è eventualmente riportata in etichetta. Il Marsala è un vino straordinario - unico al mondo - e che richiede sempre al degustatore tutta la sua attenzione per poterlo comprendere fino in fondo. Il Marsala non è un vino da apprezzare in modo distratto: il suo vasto e variegato mondo di aromi ricchi e complessi, di sapori forti e decisi, fanno di questo vino uno dei più emozionanti piaceri che un calice può regalare.

GUSTO DI VINO

Degustazioni Comparative

Lo studio di vini diversi consente di migliorare le proprie capacità sensoriali e offre un importante aiuto allo sviluppo della memoria olfattiva e gustativa

L'esercizio della degustazione sensoriale del vino è certamente un piacere per l'appassionato esperto - così come lo è per il neofita - tuttavia rappresenta una pratica piuttosto complessa e che richiede molta esperienza prima di potere trarre la massima soddisfazione. L'esperienza è la qualità più utile del degustatore, una qualità che - com'è fin troppo ovvio - si acquisisce attraverso la pratica, attenzione, consapevolezza, dedizione e, non da ultimo, con il tempo. Ma è anche vero che il processo dell'acquisizione dell'esperienza si può accelerare utilizzando un buon metodo lasciando il meno possibile al caso o alla circostanza. Tuttavia è bene ricordare che anche le occasioni offerte dal caso e dalla circostanza sono sempre utili e



La degustazione comparativa è un ottimo esercizio per migliorare le proprie capacità

indispensabili per la formazione delle proprie capacità sensoriali. In altre parole, è sempre bene trarre il massimo vantaggio da qualunque occasione di degustazione si presenti, sia quelle preparate con metodo e logica, sia quelle offerte dalle occasioni informali e fugaci, come per esempio una visita in cantina o una manifestazione enologica.

Una delle qualità che da sempre hanno affascinato i *neofiti* è la capacità - presunta o reale - dei degustatori professionisti nel riconoscere la presenza di un certo vitigno nel vino, la sua zona di origine, l'annata e il produttore. È bene ricordare che queste qualità *spettacolari* non solo richiedono uno studio scrupoloso e sistematico di migliaia di vini, e che nella maggioranza dei casi è semplicemente possibile riconoscere solo alcune delle qualità di un vino, certamente quelle più identificative, come per esempio il vitigno e la zona. È anche vero che lo stile di molti produttori è così evidente che è praticamente difficile non riconoscerlo in tutti i loro vini, sia bianchi, sia rossi. Tuttavia, indipendentemente dalle capacità di un degustatore, è possibile riconoscere qualcosa - e quindi anche un vino - solamente nel caso in cui si sia già conosciuto. Si può riconoscere, per esempio, la presenza di Nebbiolo in un vino solo nel caso in cui si conoscano le qualità del Nebbiolo. Questa competenza - non esiste alternativa - si acquisisce unicamente con la pratica della degustazione del Nebbiolo.

Studiare un solo vino per volta è certamente utile, tuttavia questo studio può essere reso più efficace e costruttivo qualora si proceda con un metodo comparativo. È proprio la comparazione di due o più cose - la possibilità di confrontare un elemento con altri - che consente di ricordare meglio le sue caratteristiche proprio per il contrasto o l'analogia relativa ad altri fattori. La comparazione è in questo senso estremamente utile alla formazione delle capacità di un degustatore, poiché consente lo studio delle analogie e delle differenze esistenti fra due o più vini, una qualità che consentirà in modo più semplice e immediato il riconoscimento. Per questo motivo si preferisce sempre, nelle sessioni di degustazione didattiche, presentare

più campioni - almeno tre - in modo da consentire l'utile esercizio della comparazione. La finalità non è chiaramente quella di stabilire quale dei campioni sia il migliore: lo scopo è unicamente di evidenziare le qualità e le caratteristiche di ogni vino.

Tipi di Degustazioni Comparative

Come abbiamo già detto, la finalità delle degustazioni comparative è quella di mettere in risalto le differenze e le analogie di più vini con lo scopo di confrontarli. Questo significa che sarà opportuno organizzare una degustazione comparativa utilizzando specifici criteri e che comunque consentano di ottenere un risultato in accordo alla finalità. Si possono organizzare degustazioni comparative - almeno in termini teorici - per qualunque tipo di vino provvedendo alla scelta dei campioni in modo opportuno. Chiaramente non ha molto senso pratico o didattico la degustazione comparativa di vini completamente diversi per tipologia, a meno che non si desideri proprio mettere in risalto una specifica qualità in modo eclatante. In questo senso, avrebbe poca utilità pratica effettuare una degustazione comparativa fra un vino bianco, un vino rosso e uno spumante metodo classico, se non per l'utilità di sottolineare le evidenti differenze e che sarebbero comunque ovvie anche senza ricorrere a una degustazione. In altre parole, ogni degustazione comparativa dovrebbe essere costruita in accordo a un tema specifico e comunque i vini dovrebbero avere almeno una qualità in comune, come per esempio tutti vini rossi o tutti vini bianchi.

Degustazione Orizzontale

La degustazione orizzontale consiste nello studio e nella comparazione di vini appartenenti alla stessa annata, alla stessa zona o denominazione ma di produttori diversi. I vini della degustazione orizzontale devono appartenere rigorosamente alla stessa zona o denominazione e tipologia. Per chiarire ulteriormente questo concetto, qualora si decidesse di organizzare una degustazione orizzontale sui vini della DOC Cirò - che prevede vini bianchi, rosati e rossi - è essenziale che tutti i campioni appartengano alla stessa tipologia e che non avrebbe molto senso comparare tipologie diverse fra loro. Pertanto è opportuno che l'obiettivo di una degustazione orizzontale sia quello di confrontare vini con qualità analoghe - con l'eccezione del produttore - come per esempio "Sagrantino di Montefalco 2000", "Amarone della Valpolicella 1999" o "Chianti Classico 2001". La finalità di una degustazione orizzontale può essere sia la scelta del migliore produttore sia lo studio delle qualità enologiche di ogni singola cantina, lo stile aziendale e l'interpretazione dell'uva e del territorio in cui il produttore opera.

Degustazione Verticale

Fra le degustazioni comparative, quella verticale è probabilmente la più famosa ed è certamente quella che trasmette un maggiore fascino. Una degustazione verticale consiste nello studio e nella comparazione di uno stesso vino, dello stesso produttore ma appartenente ad annate diverse. Si tratta quindi della valutazione storica delle potenzialità di sviluppo di uno specifico vino aziendale. L'aspetto più interessante delle de-

gustazioni verticali è rappresentato dalla possibilità di studio relativamente alla qualità delle singole annate oltre che alle potenzialità evolutive di un vino specifico. Una degustazione verticale è efficace quando è composta da almeno tre campioni e una buona verticale che si rispetti dovrebbe almeno prevederne cinque. La scelta delle annate può seguire qualunque tipo di criterio. Si possono, per esempio, scegliere cinque annate consecutive oppure anche annate appartenenti a decenni diversi. La finalità della degustazione verticale potrebbe anche essere la determinazione della migliore annata, tuttavia è bene ricordare che non ha molto senso confrontare due vini la cui età differisce di molti anni poiché le loro qualità organolettiche saranno evidentemente diverse, se non distanti. La finalità della degustazione verticale è essenzialmente lo studio delle potenzialità di sviluppo nel tempo e l'affidabilità qualitativa.

Degustazione Diagonale

Fra tutte le degustazioni comparative, quella diagonale è la meno diffusa poiché non consente uno studio efficace a causa della diversità dei vini. Una degustazione diagonale consiste nella valutazione di vini appartenenti alla stessa tipologia e zona ma di annate e produttori diversi. In altre parole si tratta di una degustazione composta da vini che hanno come unico fattore comune l'appartenenza alla stessa zona o denominazione. Ed è proprio questo unico fattore in comune che rende la degustazione diagonale poco utilizzata poiché non offre concrete opportunità comparative di studio con l'eccezione della valutazione di ogni singolo vino. Questo è essenzialmente dovuto al fatto che la degustazione diagonale non consente di mettere in concreta relazione i campioni che la compongono, se non la valutazione delle possibilità di evoluzione e di sviluppo dei vini di un determinato territorio.

Degustazione Varietale

Questo tipo di degustazione offre interessanti opportunità di studio e di comparazione. Le degustazioni varietali si definiscono in due tipi e in accordo ai vini che la compongono. Il primo tipo di degustazione varietale è composta da vini prodotti con lo stesso vitigno in purezza ma provenienti da zone diverse, mentre la seconda è composta da vini monovarietali prodotti con vitigni diversi e appartenenti alla stessa categoria, cioè a bacca bianca o rossa. Il primo tipo di degustazione consente di studiare le differenze di uno stesso vitigno in relazione al territorio e al tipo di suolo. A questo tipo di degustazione si aggiungono inoltre quelle svolte con campioni di vini prodotti con lo stesso vitigno ma raccolto in epoche diverse o prodotti con tecniche enologiche diverse (vendemmie tardive, passiti, uso della botte o della barrique) con lo scopo di studiare l'influsso dei singoli fattori. Il secondo tipo - composto di vini monovarietali prodotti con vitigni diversi - consente di mettere in risalto, per effetto del contrasto, le qualità specifiche di ogni singola varietà. Questo tipo di degustazione, per esempio, offre un ottimo aiuto per il riconoscimento delle diverse varietà aromatiche (Moscato Bianco, Gwürztraminer, Sauvignon Blanc) così come delle varietà non aromatiche o semi aromatiche.

Degustazione Territoriale

Com'è noto, le qualità organolettiche di un vino sono anche determinate dal territorio, dalle qualità del suo terreno e dal suo microclima. La degustazione territoriale ha come finalità lo studio delle caratteristiche di un territorio e dell'influsso nei suoi vini. Questo tipo di degustazione è composta da vini prodotti nello stesso territorio, in particolare una specifica denominazione o regione vinicola, e comunque non eccessivamente esteso. Esempi di degustazioni territoriali potrebbero essere composti da Barolo proveniente dalle cinque principali zone vinicole, i Pinot Nero della Borgogna o i cru di Chablis. Lo studio delle degustazioni territoriali è estremamente interessante poiché consente di riconoscere e confrontare gli influssi climatici e geologici delle diverse zone, anche quando queste sono distanti pochi chilometri l'una dall'altra. L'efficacia della degustazione territoriale aumenta nel caso in cui tutti i vini che la compongono sono prodotti dallo stesso produttore, una condizione che consente di "filtrare" quanto più possibile l'influsso delle pratiche enologiche - che si suppone siano *omogenee* - mettendo quindi in risalto le qualità di ogni singolo territorio.

Organizzazione della Degustazione

L'organizzazione delle degustazioni comparative dipende principalmente dalle sue finalità. Si distinguono quindi due tipi: degustazioni di apprendimento e degustazioni di riconoscimento. La finalità delle degustazioni di apprendimento è quella di fare acquisire al degustatore le nozioni necessarie che gli consentiranno di affrontare la degustazione di riconoscimento, più difficile e che richiede esperienza. Nelle degustazioni di apprendimento le caratteristiche dei campioni dei vini saranno rese note prima dell'inizio della degustazione. Questo consentirà al degustatore di associare le qualità *realmente* percepite nel calice con il corrispondente ed effettivo vino. È inoltre opportuno che a questo tipo di degustazioni partecipino più persone - anche di esperienze e competenze diverse - in modo da potere avviare una proficua discussione durante lo svolgimento della valutazione dei singoli campioni. I vini saranno serviti nei calici prima dell'inizio della degustazione in modo da consentire immediatamente gli opportuni confronti tali da evidenziare le analogie e le differenze.

La finalità della degustazione di riconoscimento è quella di esercitare la capacità del degustatore nell'individuazione di uno specifico tipo di vino cercando di evidenziare quante più caratteristiche possibili. Per questo motivo le degustazioni di riconoscimento sono rigorosamente svolte alla cieca - cioè presentando i campioni in opportuni sacchetti in modo da nascondere la forma della bottiglia e l'etichetta - tuttavia si può rendere noto il tema. Nonostante le degustazioni di riconoscimento possono essere svolte da un gruppo di individui, è essenziale che ognuno di questi operi in completa autonomia poiché si tratta - in questo caso - di esercitare le proprie capacità sensoriali senza ricorrere a nessun tipo di ausilio o aiuto. Il confronto e la discussione con gli altri partecipanti può essere svolto al termine di tutta la sessione di degustazione. Anche in questo tipo di degustazione i campioni saranno versati nei calici prima dell'inizio della degustazione, tuttavia - per rendere più interessante il lavoro di riconoscimento - si può procedere con

la valutazione in successione di ogni campione.



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



Moscato d'Asti La Caudrina 2004 Caudrina - Romano Dogliotti (Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva e pesca seguite da aromi di pera, acacia, banana, litchi e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente, dolce e piacevolmente fresco, comunque equilibrato, leggero, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e litchi. Questo Moscato d'Asti è prodotto con il sistema della fermentazione in autoclave.

Abbinamento: Dessert alla crema, Semifreddo alla crema, Dolci soffici



Piemonte Moscato Passito Redento 2001 Caudrina - Romano Dogliotti (Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

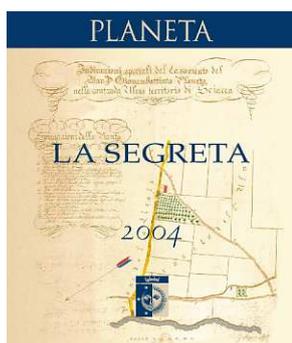
Prezzo: € 15,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo dorato, trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed

eleganti che si aprono con note di uva passa, confettura di pesche e mandarino seguite da aromi di fico secco, confettura di mele cotogne, dattero, lavanda, mandorla, miele, pera matura, noce, scorza d'agrumi, smalto e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, confettura di pesche, dattero e miele. Un vino ben fatto. Redento è prodotto con uve Moscato Bianco appassite e matura per circa 18 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Abbinamento: Formaggi piccanti e stagionati, Dessert di mandorle e nocciole, Pasticceria secca



La Segreta Bianco 2004
Planeta (Italia)

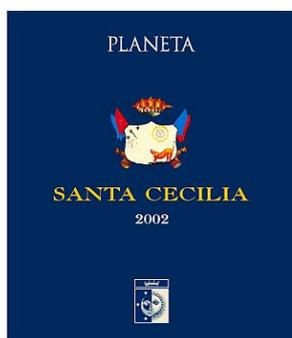
Uvaggio: Grecanico (50%), Chardonnay (30%), Viognier (10%), Fiano (10%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di biancospino, susina e mela seguite da aromi di banana, ananas, ginestra e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina e mela. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Antipasti di pesce e verdure, Uova, Pasta e risotti con pesce e crostacei



Santa Cecilia 2002
Planeta (Italia)

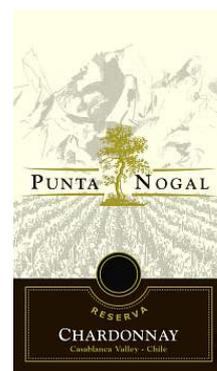
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, tabacco, liquirizia, cacao, vaniglia, mora ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Santa Cecilia matura per 12 mesi in barrique.

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



Chardonnay Reserva 2003
Punta Nogal (Cile)

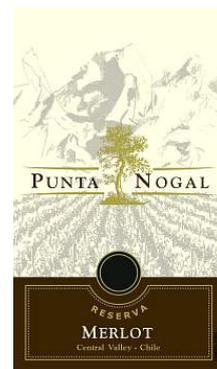
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana e vaniglia seguite da aromi di accacia, mela, lievito, nocciola, pompelmo e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e pompelmo. Questo Chardonnay fermenta e matura in barrique.

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



Merlot Reserva 2002
Punta Nogal (Cile)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di ribes, violetta, vaniglia, mora, liquirizia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Merlot matura in barrique.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Stufati di carne, Paste ripiene*



Barrile 2000
Attilio Contini (Italia)

Uvaggio: Nieddera, Caddiu

Prezzo: € 27,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, 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, vaniglia, liquirizia, cacao, cannella, tabacco e un lieve accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Barrile matura per 10-12 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vernaccia di Oristano 1993
Attilio Contini (Italia)

Uvaggio: Vernaccia di Oristano

Prezzo: € 13,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, pulito, gradevole e raffinato che si apre con note di

mandorla e fico secco seguite da aromi di miele, noce, marmellata d'arance, caramello, dattero, liquirizia, lavanda e un accenno di smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla, dattero e miele. Questa Vernaccia di Oristano matura in botti di rovere e castagno per 10 anni.

Abbinamento: *Dessert alle mandorle, Bottarga di muggine, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tufico 2002
Colonnara (Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Tufico si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino, susina e mela seguite da aromi di ginestra, lievito, mandorla, pera, pompelmo e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e mandorla. Un vino ben fatto. Tufico è prodotto con uve da vendemmia tardiva, matura per 7 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brut Metodo Classico Riserva Ubaldo Rosi 1998
Colonnara (Italia)

Uvaggio: Verdicchio

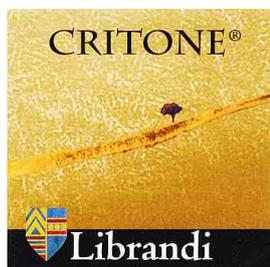
Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di biancospino, crosta di pane e lievito seguite da aromi di ananas, burro, susina, gelsomino, mandorla, pera, mela e alloro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco

fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla. Uno spumante ben fatto. La Riserva Ubaldo Rosi affina in bottiglia sui propri lieviti per almeno 5 anni.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia, Paste ripiene con funghi



Critone 2004
Librandi (Italia)

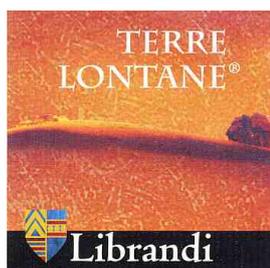
Uvaggio: Chardonnay (90%), Sauvignon Blanc (10%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino, pera e mela seguite da aromi di acacia, ananas, banana, ginestra e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ananas, pera e pesca. Critone matura in vasche d'acciaio.

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



Terre Lontane 2004
Librandi (Italia)

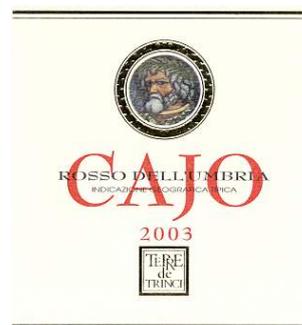
Uvaggio: Gaglioppo (70%), Cabernet Franc (30%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆★ *

Questo vino si presenta con un colore rosa ciliegia intenso e sfumature di rosa ciliegia, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di ciclamino, fragola, mirtillo, susina, pesca e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e susina. Terre Lontane matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Zuppe di legumi e funghi, Zuppe di pesce, Pasta con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Cajo 2003
Terre de' Trinci (Italia)

Uvaggio: Sagrantino, Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 7,15

Punteggio: ◆◆◆★

Questo 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 amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, violetta, liquirizia e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Cajo matura per 6 mesi in botte.

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



Sagrantino di Montefalco Ugolino 2000
Terre de' Trinci (Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, carruba, liquirizia, tabacco, vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino Ugolino matura per 12 mesi in barrique.

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

PRODUTTORI

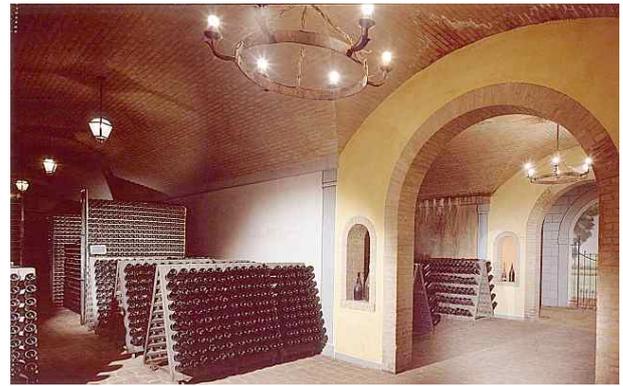
La Montina

La prestigiosa cantina di Monticelli Brusati - in provincia di Brescia - è da sempre impegnata nella produzione di vini Franciacorta di qualità, ai quali, di recente, ha fatto incontrare l'arte

La Franciacorta - la celebre regione vinicola della Lombardia in provincia di Brescia nei pressi del lago d'Iseo - ha raggiunto da oltre venti anni un successo mondiale per le sue nobili bollicine di alta qualità; qui la produzione di spumanti metodo classico è da considerarsi fra le migliore d'Italia e del mondo. L'enologia di questa regione non significa solamente vini spumanti - i quali, per legge e per coerenza, si devono chiamare con il nome della zona e cioè esclusivamente *Franciacorta* - qui la produzione di vino ha origini antichissime, che si perdono nel corso della storia e dei secoli, quando la produzione riguardava prevalentemente i vini *bruschi*, cioè vivaci e frizzanti, una caratteristica che testimonia l'antica predilezione delle genti di queste terre per le bollicine. Certamente a quei tempi non si parlava ancora di *spumanti metodo classico*, ma quei vini frizzanti hanno certamente avviato la lunga strada che ha portato oggi la Franciacorta all'apice della produzione mondiale di affascinanti bollicine.

A Monticelli Brusati, nel versante Nord-Est della Franciacorta, a ridosso di un naturale anfiteatro morenico, si trova la Tenuta La Montina, che in poco più di venti anni è riuscita a raggiungere i vertici della produzione di bollicine e di vini da tavola. La Tenuta La Montina - cui è annessa la suggestiva Villa Baiana - ha origini piuttosto antiche e le prime testimonianze storiche risalgono al 1620, ai tempi in cui la proprietà della tenuta era di una famiglia della Valsabbia, facente capo a Benedetto Montini - avo di Papa Paolo VI - da cui prese nome non solo l'intera tenuta ma anche la collina retrostante. Nel 1982 la Tenuta La Montina fu acquistata dalla famiglia Bozza, che grazie all'opera dei fratelli Giancarlo, Vittorio e Alberto, ha potuto così continuare la tradizione enologica della famiglia. I primi interventi furono orientati alla costruzione della cantina sotterranea che si sviluppa nei sotterranei della collina e in cui sono fatti maturare i pregiati Franciacorta. Attualmente la cantina sotterranea si sviluppa su una superficie di 4.300 mq in cui è assicurata una temperatura di 10-12°C per tutto l'anno, offrendo ottime condizioni di maturazione per i Franciacorta.

La Tenuta La Montina possiede attualmente vigneti per circa 38 ettari, situati in 7 comuni della Franciacorta, e coltivati in terreni di tipo calcareo e limo-argilloso con una resa media di 85-90 q.li per ettaro e una densità di 5.400-5.800 ceppi per ettaro. I vigneti aziendali sono prevalentemente situati in zone collinari da cui si raccolgono uve per una produzione di circa 350.000 bottiglie all'anno di cui circa 250.000 di Franciacorta DOCG e le restanti 100.000 di vini da tavola a denominazione Terre di Franciacorta - Curtefranca DOC. Le varietà coltivate nei vigneti de La Montina sono quelle previste per la produzione dei vini a denominazione della zona. Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero per i Franciacorta e i Terre di Franciacorta bianco; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera per i Terre di Franciacorta rossi. La vendemmia è effettuata in due periodi distinti. A metà Agosto e all'inizio di Settembre si provvede a raccogliere le uve da utilizzarsi per



Una vista della cantina dove maturano le bottiglie di Franciacorta

i Franciacorta DOCG in modo da mantenere i giusti livelli di acidità per la produzione dei vini base; a Settembre e Ottobre per le uve usate per la produzione dei vini da tavola Terre di Franciacorta DOC.

Dopo avere viaggiato nella Champagne Francese, i fratelli Bozza hanno maturato la scelta di introdurre in cantina il torchio verticale "Marmonier" - tipico della Champagne - costruito nella Franciacorta grazie al supporto di artigiani della zona. Il torchio Marmonier de La Montina ha un'ampiezza di 3 metri e un'altezza piuttosto contenuta in modo da limitare il deflusso del mosto e consentendo una spremitura soffice delle uve evitando la frantumazione delle bucce e quindi l'eccessivo rilascio di sostanze coloranti nel mosto. Il torchio Marmonier è posto sopra i locali della cantina consentendo quindi al mosto fiore di raggiungere i contenitori di vinificazione per caduta e senza fare ricorso di pompe. In cantina il mosto è fatto fermentare - a seconda del tipo di vino - in vasche d'acciaio o in barrique, in cui la temperatura è costantemente controllata. Terminata la prima fase di produzione, i vini percorrono strade distinte e in accordo alla tipologia. I vini da tavola seguono le normali pratiche enologiche di maturazione e affinamento, mentre i pregiati Franciacorta iniziano il loro viaggio verso la gioiosa spuma che condurrà ad affascinanti bollicine.

I Franciacorta non millesimati - esattamente come previsto dal disciplinare di produzione - maturano sui propri lieviti in bottiglia per 18 mesi (24 mesi a partire dalla vendemmia), mentre per i millesimati l'affinamento in bottiglia sarà di



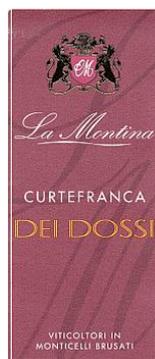
Uno dei torchi verticali Marmonier della Tenuta La Montina

36 mesi. Il *remuage* delle bottiglie è svolto manualmente da esperti cantinieri che quotidianamente scuotono e ruotano le bottiglie con lo scopo di spingere il sedimento verso il collo. La sboccatura è svolta secondo la moderna tecnica *à la glacé*, refrigerando preventivamente il collo della bottiglia a -28°C con una soluzione a base di glicole. La produzione dei Franciacorta de La Montina è tutta di pregevole livello e di ottima qualità. L'offerta è composta da diverse tipologie a partire da un Franciacorta Brut, per poi seguire con un interessante Franciacorta Extra Brut, entrambi prodotti con uve Chardonnay e Pinot Bianco. Il Franciacorta Satèn - da uve Chardonnay in purezza - è un vino molto piacevole e ben fatto, probabilmente fra le migliori bollicine di questa cantina Franciacortina. Molto piacevole e interessante è inoltre il Franciacorta Demi Sec Rosé - da uve Pinot Nero e Chardonnay - molto piacevole per la sua garbata dolcezza e la freschezza dei suoi aromi di piccoli frutti di bosco.

La gamma dei Franciacorta si conclude con il prestigioso Brut millesimato - da uve Chardonnay e Pinot Nero - un prodotto complesso e interessante, bandiera delle bollicine de La Montina. Anche i vini da tavola sono molto interessanti e piacevoli. Fra i bianchi troviamo il Terre di Franciacorta Bianco Palanca (Chardonnay e Pinot Bianco) e il Bianco Rubinia (Chardonnay). Fra i vini rossi troviamo i Terre di Franciacorta Rosso e Rosso dei Dossi (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Barbera e Nebbiolo) oltre all'ottimo Barbur, un imponente vino rosso di taglio bordolese. La Montina non è solo vino. Dall'Ottobre 2004 nelle sale di Villa Baiana - annessa alla tenuta - è ospitato l'importante Museo di Arte Contemporanea in Franciacorta interamente dedicato all'opera del celebre artista Milanese Remo Bianco. Il museo si avvale di 400 opere che sono esposte alternativamente nelle sale e nei locali della Tenuta La Montina e di Villa Baiana. Il museo è stato realizzato per opera della famiglia Bozza in stretta collaborazione con il pittore Renato Missaglia, facendo della Tenuta La Montina una realtà dinamica della produzione del vino ma anche testimone di quell'importante connubio che sempre più spesso vede uniti arte e vino.



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



**Terre di Franciacorta Curtefranca Rosso dei Dossi
2002
La Montina (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (55%), Merlot (25%), Barbera (10%), Nebbiolo (10%)

Prezzo: € 6,20

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di confettura di fragole, terra bagnata, tabacco, vaniglia, liquirizia e china. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e confettura di fragole. Rosso dei Dossi matura in barrique.

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



**Barbur 2001
La Montina (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (60%), Merlot (40%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di ribes, tostato, viola appassita, vaniglia, liquirizia, tabacco, macis, cacao 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. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Barbur matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Franciacorta Brut
La Montina (Italia)**

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

Prezzo: € 10,20

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, biancospino e crosta di pane seguiti da aromi di lievito, banana, ananas, limoncella, nocciola e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e ananas. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per 24 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotti con verdure e crostacei, Pesce saltato



**Franciacorta Extra Brut
La Montina (Italia)**

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

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane e lievito seguiti da aromi di banana, biancospino, arancio, nocciola, pompelmo, pralina, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, banana e susina. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per 24 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce e crostacei alla griglia



**Franciacorta Demi Sec Rosé
La Montina (Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero (60%), Chardonnay (40%)

Prezzo: € 10,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature di rosa chiaro, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, ciliegia e fragola seguite da aromi di banana, ciclamino, cannella, lievito, mandarino, pesca e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, piacevole dolcezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone e fragola. Un vino ben fatto. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per 24 mesi.

Abbinamento: Dolci alla frutta, Dolci alla crema, Semifreddo



**Franciacorta Satèn Brut
La Montina (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di dolce da forno, banana e lievito seguiti da aromi di ananas, biancospino, crosta di pane, mela cotogna, pompelmo, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, ananas e susina. Il vino base per questo Franciacorta matura in barrique e affina sui propri lieviti per 26 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata

La Montina - Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati, Brescia - Tel. 030 653278 Fax. 030 6850209 - **Enologo:** Cesare Ferrari - **Anno fondazione:** 1982 - **Produzione:** 350.000 bottiglie - **E-Mail:** info@lamontina.it - **WEB:** www.lamontina.it

Giornale di Cantina

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

Nuovo Disciplinare per l'Albana di Romagna

L'Albana di Romagna è stato il primo vino bianco ad ottenere, nel 1987, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Si trattava del giusto riconoscimento a quello che si potrebbe definire il più autoctono dei vitigni italiani, visto che si coltiva solo ed esclusivamente in Romagna. Ma si trattava anche di un riconoscimento per aziende e produttori che avevano sempre lavorato con attenzione, passione e qualità. Dopo quasi vent'anni, però, si è reso necessario fare un primo bilancio che, per quanto positivo, non poteva non evidenziare alcuni necessari aggiornamenti legati alle caratteristiche reali dei vigneti e della produzione che danno origine all'Albana di più alto livello qualitativo. Stabilendo, tra l'altro, una più bassa resa per ettaro ed un più alto grado alcolico potenziale alla maturazione. Ed è così che dall'Ente Tutela Vini di Romagna è stato formulato il nuovo disciplinare dell'Albana di Romagna DOCG: Decreti 2 luglio 2004 (G.U. 22-07-2004 - n. 170) e 31 agosto 2004 (G.U. 14-09-2004 - n. 216).

Un disciplinare più restrittivo rispetto al precedente e più consona alla nuova realtà enologica Romagnola ed alle richieste/esigenze del mercato (consumatori, commercianti, ristoratori) sempre più attento alle norme e ai percorsi dei prodotti di qualità. Alle "classiche" denominazioni secco, amabile, dolce e passito, il nuovo disciplinare aggiunge anche "passito riserva": un altro passo nella scala della qualità. Questo vino, come pure nella versione "passito", deve essere ottenuto da uve sottoposte a un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, mentre la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve. Chi, invece, opta per l'appassimento in pianta non è tenuto a rispettare la scadenza del 15 ottobre. L'immissione sul mercato della riserva non può avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia in cui è stato ottenuto.

La zona di produzione dell'Albana di Romagna DOCG è costituita dalla parte del territorio più adatta alla produzione del vino ed è dislocata su tre Province: Forlì-Cesena (comuni di Castrocaro e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano), Ravenna (comuni di Castelbolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella) Bologna (comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia, ossia quei comuni confinanti col versante romagnolo della regione). Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a

non modificare le caratteristiche del prodotto, tenuto conto dell'evoluzione tecnico-agronomica. Sono ammessi, per i nuovi impianti, le forme di allevamento in parete, anche con cordone permanente, la pergolella, l'alberello ed il duplex (con un minimo di n. 2.500 ceppi/ettaro per la pergolella e il duplex, n. 2.750 ceppi/ettaro per le forme in parete e n. 5.000 ceppi/ettaro per l'alberello). La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro (il limite precedente era di 14 tonnellate); mentre la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore, per tutti i vini, al 70% ad esclusione delle tipologie "passito" e "passito riserva", la cui resa non deve essere superiore al 50%. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

EVENTI

Notiziario

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

Al Via il Concorso Più Ambito dai Vini Bianchi e Rosati

Il 12 maggio prossimo prenderà il via ad Ancona la sesta edizione della Selezione Nazionale Vini da Pesce, uno dei concorsi più ambiti ed apprezzati dalle aziende vinicole italiane. Il concorso proseguirà anche il giorno 13, per concludersi il 14 maggio. In realtà, la storia della Selezione inizia ben più di sei anni fa, esattamente nel 1957, quando, in occasione della Fiera Internazionale della Pesca, si è sentita l'esigenza di valorizzare l'abbinamento dei prodotti ittici con il vino. Da sei anni i due Enti sono impegnati per rinnovare e perfezionare il progetto dedicato ai quei vini che, vantando una solida aristocrazia nella nostra tradizione enologica, sono indispensabili per creare quell'armonia che si ricerca e si apprezza nella degustazione dei prodotti del mare. La Selezione è annoverata tra i venticinque concorsi enologici a livello nazionale che il Ministero delle Politiche Agricole autorizza al rilascio di distinzioni, ed è considerata oggi un punto di riferimento per le aziende di settore, sia per l'assoluta qualità e professionalità del concorso sia per la visibilità dei vincitori, garantita da un'ampia campagna promozionale sulle maggiori testate di settore. Basti pensare che, dai 190 campioni quasi tutti Marchigiani del 2000, si è passati ai 425 dell'edizione 2004, in rappresentanza di 19 regioni. La collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani garantisce il massimo livello di serietà, competenza e professionalità, mentre la presenza di giornalisti specializzati italiani ed esteri all'interno delle commissioni di valutazione, contribuisce alla notorietà dell'evento e dei suoi partecipanti. Riceveranno il Diploma di merito i vini secchi e tranquilli

DOCG, DOC. e IGT che raggiungeranno un punteggio pari o superiore a 80 centesimi, secondo il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues"; ai vini col punteggio più alto in ciascuna delle sei categorie in gara andranno le Medaglie d'Oro, d'Argento e di Bronzo. Riceverà il Premio Speciale "Calice Dorico" l'azienda che raggiungerà in assoluto il miglior risultato, calcolato in base alla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre vini che abbiano superato gli 80/100.

Cantine Aperte 2005: L'emozione del Vino a Portata di Calice

Domenica 29 maggio si rinnova in Friuli Venezia Giulia il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte, evento-simbolo del Movimento Turismo del Vino, che ogni anno richiama migliaia di enoturisti dall'Italia e dall'estero, contribuendo alla diffusione di una cultura enologica di qualità. In regione, un prezioso preambolo per gli appassionati e i cultori del vino sarà l'apertura già da sabato 28 di alcune cantine, che organizzeranno degustazioni del tutto speciali, a tema e su prenotazione. Protagoniste di quello che ormai è diventato un *must* dell'ultima domenica di maggio sono le oltre 115 cantine associate al Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, distribuite nelle otto zone Doc della regione (Friuli Isonzo, Collio, Carso, Friuli Grave, Colli Orientali del Friuli, Friuli Latisana, Friuli Annia, Friuli Aquileia), che ospiteranno i visitatori, svelando loro i segreti del mondo del vino. Gli enoturisti saranno coinvolti in un percorso affascinante all'interno delle singole Cantine, dove verranno a conoscenza dell'intero processo di vinificazione, a partire dal lavoro nelle vigne fino all'invecchiamento in cantina. Cantine Aperte è un'occasione imperdibile per i cultori del vino e la sua filosofia risiede nel motto "Vedi cosa bevi", che da sempre è l'ispirazione guida della Delegazione regionale del Movimento Turismo del Vino guidata da Elda Felluga. Quest'anno Cantine Aperte sarà ancora più ricca di iniziative e novità, forte delle presenze record del 2004. Per l'occasione molte aziende vitivinicole saranno animate da piccoli spettacoli, musica e da una miriade di iniziative che vedranno in primo piano le vincenti alleanze tra vino e cultura, arte, letteratura, musica, fotografia.

Cantine Aperte farà inoltre da palcoscenico alla presentazione di due fra le iniziative di maggior successo ideate dalla Delegazione del Friuli Venezia Giulia del Movimento Turismo del Vino: la sesta edizione di Spirito di Vino, concorso dedicato a giovani autori di vignette satiriche sul tema del vino (la cui premiazione avverrà in settembre a Udine, in concomitanza con Friuli Doc) e la terza edizione del Trofeo Internazionale di Golf, promosso per abbinare vino e sport, che quest'anno vedrà svolgersi le finali al Country & Golf Club Gorizia di Capriva del Friuli.

Al primo ingresso in cantina l'enoturista potrà acquistare il calice di Cantine Aperte (diventato ormai oggetto da collezione) e contribuire così ad un importante progetto dell'Unicef, quest'anno la ricostruzione di strutture per l'infanzia nel Sud-Est Asiatico. L'iniziativa benefica è resa possibile grazie alla collaborazione tra Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia e l'azienda Riedel, accanto a Caraiba-Spiegelau, sponsor tecnico del Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia dal 2000. Il calice sarà il simpatico biglietto d'ingresso anche per le successive visite della giornata. Le iniziative

di beneficenza proseguono con il dichiarato appoggio che il Movimento Turismo del Vino ha dimostrato nei confronti del progetto *Wine for Life* della Comunità Sant'Egidio. Le aziende aderenti applicheranno il bollino Wine for Life sulle bottiglie in vendita durante Cantine Aperte. Ogni bottiglia sosterrà con € 0,50 il programma Dream per la lotta contro l'AIDS in Africa. Per informazioni: Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, Tel +39.0432.289540, Fax +39.0432.294021, info@mtvfriulivg.it, www.mtvfriulivg.it

IL CAVATAPPI

La Degustazione dei Distillati

I distillati offrono ricche e straordinarie qualità a chi li sa apprezzare e a chi sceglie di conoscerli nella loro più profonda essenza, un mondo pieno di coinvolgenti aromi e sapori

L'esercizio della degustazione sensoriale dei distillati è una pratica interessante e avvincente tanto quanto quella dei vini. Esattamente come per la bevanda di Bacco, l'apprezzamento dei distillati è maggiormente evidente con un'opportuna degustazione sensoriale e con lo scopo di valutarne le qualità. Nonostante molti distillati siano spesso figli dell'uva - esattamente come il vino - la tecnica della loro degustazione differisce in maniera drastica rispetto a quella normalmente adottata per la valutazione sensoriale del vino. Tuttavia la degustazione dei distillati e del vino hanno in comune un fattore estremamente importante e determinante, una qualità che - da sola - offre una buona misura sulla qualità del prodotto: gli aromi. Nonostante questo fattore comune, gli aromi del vino e dei distillati sono molto diversi fra loro, per natura, intensità e qualità. E lo stesso si può dire per l'aspetto e per il gusto: tutti fattori che richiedono una tecnica di degustazione appropriata.

L'errore più frequente che i degustatori di vino commettono quando si trovano di fronte a un distillato è quello di applicare le stesse tecniche utilizzate per la valutazione sensoriale del vino. Molto spesso si vedono degustatori di vino - ma anche semplici appassionati - tuffare avidamente il proprio naso all'interno del calice - esattamente come si potrebbe fare per il vino - e allo stesso tempo roteando il calice alla ricerca di aromi sottili e *nascosti* confidando nella magia dell'ossigeno. È bene ricordare che l'alcol nei distillati è presente in quantità decisamente superiori a qualunque vino - il volume alcolico medio di un distillato è di circa 40% - e che la volatilità dell'alcol trasporta efficacemente gli aromi verso l'alto anche senza l'ausilio di un'energica ossigenazione per mezzo della roteazione del calice. Un altro errore frequente è la quantità di distillato che si introduce in bocca: una corretta degustazione prevede sorsi di appena due o tre millilitri; una quantità decisamente inferiore rispetto a quella utilizzata per la degustazione del vino.

Preparazione della Degustazione

L'ambiente e le condizioni ideali per la degustazione dei distillati non differiscono molto da quelle utilizzate per la degustazione del vino: un ambiente aerato e illuminato, privo di



Tre tipi di calice per la degustazione dei distillati

odori estranei e postazioni di lavoro con fondo bianco tale da consentire una migliore valutazione dell'aspetto. Esattamente come per i vini, è buona norma prendere nota delle proprie valutazioni relativamente a un distillato: a questo proposito sono state ideate diverse schede analitiche per la valutazione sensoriale dei distillati, esattamente come per il vino. Un buon degustatore prende sempre nota delle proprie degustazioni: oltre a costringere l'analisi sensoriale di un prodotto prendendo in esame le singole fasi e i singoli aspetti, consente di mantenere una traccia storica della propria attività. Anche per i distillati - esattamente come per il vino - un fondamentale ausilio è offerto dalla memoria sensoriale, una qualità che si sviluppa con la pratica e con l'esperienza, pertanto è sempre opportuno trarre il massimo vantaggio da ogni degustazione.

La temperatura dei campioni da degustare svolge - esattamente come per il vino - un ruolo essenziale sulla percezione delle qualità organolettiche. A questo proposito è opportuno ricordare che la volatilità dell'alcol - e quindi la sua percezione bruciante ed eterea - è maggiore alle alte temperature, mentre diminuisce alle basse temperature. Una temperatura bassa penalizza comunque anche la percezione degli altri aromi, ricordando inoltre che la volatilità dell'alcol agisce come mezzo di trasporto per tutte le molecole aromatiche del distillato. Come regola generale - che sarà comunque valutata in ogni caso specifico - la temperatura di servizio dei campioni può variare da 12°C fino a 18°C: temperature superiori renderanno l'alcol eccessivamente etereo e bruciante tale da disturbare la valutazione. Distillati e acquaviti giovani non maturate in contenitori di legno - per esempio grappe giovani e distillati di frutta - possono essere servite a una temperatura compresa fra 12°C e 15°C, mentre per i distillati maturati in botti di legno - come per esempio Cognac, Armagnac, Calvados e Grappe affinate - la temperatura può essere compresa fra i 16°C e i 18°C.

Un ruolo fondamentale è inoltre svolto dal calice da degustazione. Generalmente ogni tipo di distillato dovrebbe essere valutato in uno specifico calice avente caratteristiche fisiche e meccaniche adatte alle sue qualità organolettiche. Il più classico dei calici da distillati è il cosiddetto *balloon*, un calice con lo stelo piuttosto corto, pancia e volume piuttosto ampi, tipico per il servizio dei brandy e delle acquaviti di vino, molto spesso dalle dimensioni esageratamente grandi. In realtà questo

tipo di calice esalta eccessivamente la volatilità dell'alcol - a causa dell'ampia superficie di contatto con l'aria - penalizzando invece gli altri aromi. Per quanto *romantico* e affascinante può risultare questo tipo di calice, sarebbe bene evitare il suo uso per una valutazione sensoriale attendibile. Attualmente i calici da degustazione professionali per i distillati tendono ad avere un volume più ridotto, una pancia ridotta e che si restringe verso l'alto - calice comunemente noto come *tulipano* - con un'altezza di circa 10 centimetri. In mancanza di questo calice, si può ricorrere a quello da degustazione ISO utilizzato per la valutazione del vino.

Esame Visivo

Ogni distillato - quando esce dal refrigerante dell'alambicco e a patto che si sia condotta una buona pratica di distillazione - è incolore, limpidissimo e cristallino, privo di difetti visivi. Paradossalmente si può asserire che l'aspetto di un distillato - da questo momento della produzione - può solamente peggiorare a causa di errori commessi durante le operazioni di riduzione di grado, di affinamento e di maturazione. Queste operazioni sono comunque necessarie per conferire al distillato la sua tipicità organolettica e sono pertanto indispensabili. Si aggiunge - per esempio - acqua distillata con lo scopo di ridurre il grado alcolico, oppure si provvede alla maturazione in botte per conferire specifiche qualità organolettiche, come nel caso del Cognac, Armagnac e le Grappe invecchiate. Gli errori che si possono commettere in queste fasi della lavorazione sono generalmente corretti da opportune filtrazioni a freddo che consentono di ottenere un distillato assolutamente cristallino e limpidissimo.

La valutazione dell'aspetto di un distillato dovrà quindi tenere in considerazione la tipologia e, in modo particolare, il colore, la trasparenza e la limpidezza. Un distillato di qualità dovrà essere sempre limpidissimo, cristallino e trasparente come acqua sorgiva. Non sono ammesse sostanze in sospensione, velature o difetti nella trasparenza che conferiscono al distillato un aspetto *lattiginoso*. La valutazione dell'aspetto di Grappe giovani e distillati di frutta è relativamente semplice: dovrà essere incolore, trasparentissima, limpida e cristallina. Le cose si complicano con i distillati fatti maturare in contenitori di legno. È bene ricordare che ogni tipo di legno conferisce colori diversi, da giallo paglierino chiaro fino a marrone mogano, ovviamente anche in funzione del tempo di maturazione. Tuttavia queste tonalità di colore possono essere *modificate* mediante l'aggiunta di caramello, un ingrediente ammesso nella produzione di diversi distillati. A meno che il distillato non sia piuttosto vecchio, il suo colore non dovrà mai mostrare tonalità tendenti al rosso. Se questa qualità è riscontrata nei distillati giovani, è molto probabile che si sia aggiunta una quantità eccessiva di caramello.

Esame Olfattivo

Uno dei piaceri fondamentali della degustazione e della valutazione dei distillati è certamente l'esame olfattivo. Attraverso questa valutazione si può percepire l'eleganza, la raffinatezza e la qualità di un distillato. Si possono cogliere distintamente le qualità della materia prima utilizzata nella distillazione e le qualità dei contenitori utilizzati per la maturazione. Esatta-

mente come per il vino, anche nella degustazione dei distillati l'esame olfattivo assume un'importanza determinante. Prima di discutere la tecnica dell'esame olfattivo, è opportuno soffermarsi sugli effetti dell'ingrediente principale di ogni distillato: l'alcol. Com'è noto l'alcol etilico è una sostanza altamente volatile e che può provocare una reazione *pungente e bruciante* nell'epitelio olfattivo imponendo al degustatore l'interruzione momentanea dell'esame. Tuttavia l'alcol trasporta con se anche le molecole degli altri aromi, pertanto svolge un ruolo fondamentale nella percezione complessiva degli aromi di un distillato. Le migliori acqueviti sono quelle in cui la percezione *bruciante ed eterea* dell'alcol è molto ridotta e consente la percezione netta degli altri aromi. Un distillato in cui l'aroma principalmente percepito è quello dell'alcol non è di buona qualità. Si ricordi che questo aspetto è fortemente condizionato sia dalla temperatura di servizio, sia dalla forma e dal volume del calice, e - ovviamente - dalla pratica di distillazione e di maturazione.

La natura e la qualità aromatica dei distillati si differenzia a seconda del tipo e delle tecniche di produzione. A titolo d'esempio, è sufficiente valutare gli aromi di una Grappa giovane - cioè non affinata in botte - e di un Cognac: certamente due prodotti raffinati e con aromi eleganti e piacevoli, e certamente due prodotti completamente diversi. La tecnica con cui si valutano gli aromi di un distillato è totalmente e completamente diversa da quella utilizzata per il vino. Un errore frequente dei degustatori di vino è proprio quello di valutare un distillato letteralmente tuffando il naso nel calice dopo averlo energicamente roteato. Questa pratica non è corretta per i distillati proprio perché - è bene ricordare - la quantità di alcol può essere anche quattro volte superiore a quella normalmente contenuta nel vino e pertanto è già capace - senza l'ausilio di un'energica ossigenazione - di trasportare verso l'alto le altre molecole aromatiche. La tecnica più comune nella valutazione olfattiva dei distillati consiste solitamente nell'esecuzione di quattro olfazioni distinte, effettuate a distanze diverse, e di cui le prime tre vanno operate senza roteare il calice.

La prima olfazione si effettua senza roteare il calice e mantenendo il naso a una distanza di circa 5 centimetri dal bordo. Questa prima olfazione è particolarmente utile per i distillati maturati in legno in quanto consente di apprezzare gli aromi di vaniglia e di natura lignea. Successivamente si avvicinerà il



Il colore di un distillato maturato in botte

naso vicino al bordo del calice e - senza rotearlo - si procede con la seconda olfazione: in questa fase si apprezzeranno in modo particolare gli aromi appartenenti alla famiglia floreale. La terza olfazione si esegue - ancora una volta senza roteare il calice - ponendo il naso all'interno del calice: in questo modo si apprezzeranno principalmente gli aromi appartenenti alla famiglia fruttata. A questo punto si allontana il calice dal naso e si provvede finalmente alla roteazione per poi accostare nuovamente il calice al naso ed eseguire la quarta e ultima olfazione. In questa fase si apprezzerà la fusione di tutti gli aromi e in particolare aromi di frutta secca, vegetali, erbacei, fiori, noci e quelli conferiti dal legno al distillato. In tutte queste fasi l'aroma etereo dell'alcol non dovrà mai disturbare *eccessivamente* la percezione degli altri aromi poiché questo è da considerarsi un difetto.

Esame Gustativo

Anche durante la fase gustativa, l'alcol svolgerà un ruolo fondamentale nella percezione del gusto di un distillato. È bene ricordare che l'alcol ha un gusto tendenzialmente dolce, pertanto sarà normale trovare questa sensazione nei distillati. In un distillato appena uscito dall'alambicco si possono percepire in quantità variabili i gusti dolce, acido e amaro. Particolare attenzione deve essere posta sul gusto acido, spesso *bilanciato* dalla dolcezza dell'alcol e dall'eventuale morbidezza conferita dalla maturazione in legno. Il gusto salato non è presente in un distillato appena prodotto, tuttavia può essere possibile rilevarlo in minime quantità a causa delle procedure di lavorazione, primo fra questi l'impiego di acqua demineralizzata utilizzata per la riduzione di grado. L'alcol svolge un'azione caustica nella cavità orale producendo la classica sensazione *bruciante*, un effetto che si accentua con l'aumentare della concentrazione di alcol nel distillato. La capacità dell'alcol di dissolversi rapidamente in bocca rappresenta un fattore di qualità: tanto minore la durata del trauma caustico, tanto maggiore la qualità, la finezza e l'eleganza del distillato. In altre parole l'alcol, dopo essersi presentato con tutta la sua irruenza, deve lasciare spazio alle altre qualità organolettiche, possibilmente quelle già percepite al naso.

Inizialmente si introdurrà in bocca una quantità di pochi millilitri di distillato: questo consentirà di apprezzare i sapori e la struttura. È opportuno ricordare che i distillati maturati in legno concentrano i propri sapori e la propria struttura; pertanto maggiore sarà la struttura percepita in bocca durante questa fase, maggiore sarà il tempo di maturazione in botte. A tale proposito è ancora opportuno ricordare che un'eventuale aggiunta di caramello aumenterà la struttura del distillato così come il suo sapore tendenzialmente amaro e dolce. Successivamente si procede all'introduzione di una quantità leggermente maggiore di distillato in modo da valutare le qualità percepite nel primo sorso e in particolare la qualità dei sapori, l'eccessiva secchezza - a causa dei tannini del legno - e quindi la dolcezza. L'alcol ha tendenzialmente un gusto dolce, tuttavia questa sensazione può essere accentuata mediante l'aggiunta di caramello e di sciroppi di zucchero, ammessi per la produzione di certi distillati e generalmente utilizzati nei prodotti di minore qualità con lo scopo di arrotondare le "asperità" del distillato. Esattamente come per il vino, si valuterà l'intensità e la persistenza dei sapori, ricordando che l'alcol dovrà essere percepito inizialmente

per poi dissolversi rapidamente. Particolare attenzione sarà posta ai sapori finali di amaro, che non dovranno essere eccessivi, così come eventuali sapori acidi - solitamente coperti dall'alcol - che dovranno essere scarsamente percettibili.

Equilibrio e Armonia

Esattamente come per il vino, anche nei distillati un importante fattore di qualità è espresso dall'equilibrio e dall'armonia di tutte le fasi della degustazione. L'equilibrio e l'armonia di un distillato si esprimono principalmente nei suoi aromi e nel suo gusto. L'alcol - per quanto presente in notevoli quantità - non dovrà mai disturbare la percezione olfattiva e gustativa di un distillato. Gli aromi dovranno essere puliti e netti, esattamente come l'esecuzione di una sinfonia in cui è possibile riconoscere tutti gli strumenti dell'orchestra. L'armonia gustativa è essenzialmente espressa dall'equilibrio dei sapori, dove nessuno di questi dovrà prevalere eccessivamente sugli altri e lasciando la bocca in perfetto equilibrio. Un distillato di mediocre qualità - per esempio - tenderà a evidenziare un gusto dolciastro, quasi pastoso, dopo la deglutizione: questo potrebbe essere segno di zucchero o di caramello aggiunto, probabilmente in quantità eccessive. Infine è opportuno ricordare che esistono molti metodi per *invecchiare* un distillato senza attendere anni di paziente riposo in botte. Si può ricorrere infatti - nei distillati di bassa qualità - a copiose aggiunte di caramello, trucioli di legno o sciropi di zucchero, tutto per rendere "vecchio" un distillato che ha solamente pochi mesi di vita.

NON SOLO VINO

La Liquirizia

Il suo nome significa radice dolce e sin dai tempi antichi era usata per scopi terapeutici e per mascherare il cattivo gusto dei medicinali. Dalle sue radici si estrae un succo dolce e amaro dalle benefiche virtù

La liquirizia, così come la conosciamo nel suo uso più tipico, è una sostanza aromatica estratta dalle radici della "*Glycyrrhiza glabra*", una pianta erbacea originaria dell'Asia e dell'Europa meridionale. Il nome liquirizia deriva dal Greco e significa *radice dolce*. Il termine scientifico *Glycyrrhiza glabra* con cui si identifica la pianta della liquirizia, deriva dal Greco *Glykys*, il cui significato è *dolce*, e *rhiza*, cioè *radice*.

La liquirizia, ovvero *Glycyrrhiza glabra*, è una pianta erbacea spontanea perenne, con un grosso rizoma da cui si sviluppano stoloni lunghi fino a due metri e radici legnose altrettanto lunghe, appartenente alla famiglia della Leguminose, con un'altezza da 50 a 100 centimetri circa. Le foglie sono composte da quattro-otto paia di foglioline e da una terminale, i fiori sono di colore azzurro-violaceo, hanno un peduncolo corto e sono riuniti in racemi inseriti all'ascella delle foglie. I frutti sono dei legumi coriacei allungati, con poche setole, contenenti da due a sei semi, di colore bruno. Il rizoma e le radici hanno una corteccia marrone e all'interno la parte legnosa si presenta di color giallo e ha un gusto dolce. La parti che vengono utilizzate sono proprio le radici della pianta con almeno tre o quattro anni di vita.



Bastoncini di radice di liquirizia

La liquirizia, pianta originaria dell'Asia Sud Occidentale e dell'Europa Mediterraneo-Orientale, preferisce luoghi incolti e aridi, un'altitudine compresa tra zero e mille metri. La liquirizia è una pianta molto vigorosa e tende a diffondersi nei terreni incolti e in quelli coltivati - proprio come una pianta infestante - presenta un apparato radicale molto sviluppato e ramificato, con stoloni sotterranei che si distendono orizzontalmente a poca profondità.

Il periodo della fioritura è Giugno - Luglio, tuttavia la raccolta viene fatta in Autunno e le parti utilizzate della pianta sono le radici. Altre piante, sempre della famiglia delle leguminose e conosciute con il nome di liquirizia sono: *Astragalus glycyphylloides* o *liquirizia selvatica*, diffusa dall'Europa alla Siberia; *Hedysarum mackenzii*, radice di liquirizia originaria del Canada e dell'Alaska; *Glycyrrhiza epidota*, cresce in America Settentrionale e conosciuta con l'appellativo di *liquirizia selvatica*. La raccolta avviene solitamente ogni tre anni - da Settembre a Novembre o durante la stagione invernale - in ogni caso durante il periodo di riposo della pianta. Si esegue estirpando gli stoloni e le radici più grosse con un diametro anche superiore a 5 mm. Il colore interno delle radici è decisamente giallo.

Il processo d'estrazione della liquirizia è lungo e laborioso. Innanzitutto le radici dopo la raccolta vengono trasportate in un luogo di stoccaggio, quindi vengono pulite e tritate o in alcuni casi passate sotto una pressa, simile a quella utilizzata nei frantoi per schiacciare le olive. Il prodotto tritato viene fatto sostare in appositi filtri, dove viene investito da getti d'acqua bollente con lo scopo di estrarre le sostanze utili. La fase successiva è quella della concentrazione in cui la massa liquida, ricca di sostanze, viene depurata dall'acqua in eccesso e stoccata in grandi contenitori. La parte del liquido concentrato viene quindi avviato al processo di fabbricazione industriale, il quale varia a seconda del tipo di liquirizia che si intende produrre. Oggi il processo di produzione è quasi interamente meccanizzato, tuttavia una particolare fase - quella della solidificazione del prodotto - richiede la capacità e l'esperienza del mastro liquirizaio e che svolge un ruolo fondamentale. Artigianato e tecnologia si sposano per poter ottenere sempre il meglio.

La Liquirizia nella Storia

L'antica medicina Greca, Romana, Indiana ed Egiziana facevano uso della liquirizia. Si dice che nella tomba di Tutankamon siano stati trovati bastoncini di liquirizia. Nonostante l'incertezza di questa notizia, si sa che nell'antico Egitto, in Assiria, in Grecia, in India e in Cina, le proprietà terapeutiche della radice erano già note. Ippocrate, Galeno, Celso e Teofrasto prescrivevano la liquirizia per la cura della tosse, per lenire i bruciori di stomaco, per curare le coliche renali e, come pomata, per medicare le ferite. In Asia le proprietà della liquirizia sono usate da circa cinquemila anni, come testimoniato dal primo erbario Cinese. La medicina tradizionale Cinese la utilizza ampiamente come rimedio contro la tosse, i disturbi del fegato, le intossicazioni alimentari e come dolcificante nelle preparazioni. Nel XV secolo le proprietà della liquirizia vengono importate in Europa grazie ai frati Domenicani.

Proprietà e Usi della Liquirizia

I principi attivi della liquirizia sono principalmente composti triterpenici e loro derivati, specialmente *glicirrizina* (sostanza cinquanta volte più dolce del saccarosio), flavonoidi (*liquiritina*), fitosteroli, saponine, glucosio, amidi e vitamine. Il principio attivo più importante è rappresentato dalla glicirrizina, concentrata principalmente nelle parti legnose della pianta. La liquirizia possiede proprietà digestive e antinfiammatorie gastriche, è un ottimo dissetante ed emolliente, viene usata come sedativo della tosse, espettorante, leggermente lassativa, ipertensiva, poiché provoca ritenzione d'acqua e di sodio oltre a una perdita di potassio. Per questi motivi è sconsigliata a coloro che soffrono di ipertensione e alle donne in gravidanza. La liquirizia è inoltre utile contro gastriti e bruciori di stomaco, asma e bronchite. In erboristeria viene usata per la preparazione di infusi.

La liquirizia è utilizzata dall'industria dolciaria, per la produzione di caramelle e gomme da masticare, dall'industria liquoristica, per la produzione di liquori aromatizzati alla liquirizia o come componente, e in pasticceria. La liquirizia è talvolta utilizzata nel processo di fabbricazione della birra e usata come additivo; è inoltre impiegata nell'industria della lavorazione del tabacco, sia in quello da fumare, sia in quello da fiuto. La parte legnosa della pianta non è interessante solo per fini alimentari o farmaceutici. Gli estratti dei principi attivi della liquirizia sono utilizzati anche per la produzione di pannelli isolanti, per la preparazione del terreno in funghicoltura, per coprire il terreno al pari della torba, e addirittura se ne fa uso nel processo di preparazione di prodotti antincendio.

La liquirizia, come già detto, è controindicata alle persone che soffrono di disturbi di ipertensione e nelle donne in stato di gravidanza, agli anziani, ai bambini e ai diabetici. La liquirizia va assunta saltuariamente: l'assunzione esagerata o l'abuso di liquirizia può provocare interazioni con farmaci in particolare con cortisonici, con chinidina e altri antiaritmici. Inoltre, la glicirrizina ha effetti collaterali sull'equilibrio dei sali minerali del corpo e un abuso di liquirizia può provocare ritenzione idrica, aumento della pressione, gonfiore al viso e alle caviglie, mal di testa e astenia.

La liquirizia, oltre a essere utilizzata nell'industria alimentare, è impiegata anche nella preparazioni galeniche, come per

esempio in alcuni lassativi di origine vegetale. Proprio per questo motivo, in molti casi la liquirizia viene assunta per lunghi periodi proprio perché "si tratta di erbe". In realtà è bene prestare attenzione alla quantità e all'arco di tempo in cui la liquirizia viene assunta. È importante fare attenzione a non superare il dosaggio di mezzo grammo di glicirrizina al giorno. È bene ricordare che la liquirizia va assunta saltuariamente, da persone sane, dai 7-8 anni fino ai 45-50 senza grandi problemi, ricordando sempre di non esagerare o abusare nell'uso.

Aquavitae

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

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



Grappa di Grechetto Terre De' Trinci (Italia)

(Distillatore: Distillerie Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Grechetto

Prezzo: € 12,90 - 70cl

Punteggio: ◇◇★

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mela, ginestra, pera e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con evidente pungenza dell'alcol, buona nota dolce e equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaie di rame. Alcol 42°.



Grappa di Sagrantino Terre De' Trinci (Italia)

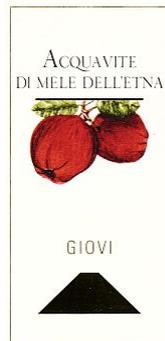
(Distillatore: Distillerie Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Grechetto

Prezzo: € 14,00 - 70cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, mora, liquirizia e violetta con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con evidente pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona nota dolce equilibrata, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaie di rame. Alcol 42°.



**Acquavite di Mele dell'Etna 2000
Giovi (Italia)**

Materia prima: Mele dell'Etna

Prezzo: € 35,80 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Questa acquavite si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mela, mandorla, biancospino e ginestra con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, leggera nota dolce seguita da un piacevole gusto amaro, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela e mandorla. Questa acquavite è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 45°.



**Grappa di Moscato di Pantelleria 2003
Giovi (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Zibibbo

Prezzo: € 16,30 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Questa grappa è incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pesca, albicocca, miele, lavanda, canditi, pera e ginestra con pungenza

dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol equilibrata e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole e bilanciata nota dolce, buona morbidezza, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di uva, albicocca, canditi e miele. Una grappa ben fatta. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



**Bierbrand Distillato di Birra Theresianer
Theresianer (Italia)
(Distillatore: Capovilla)**

Materia prima: Birra Theresianer

Prezzo: n.d.

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo distillato è incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di luppolo, malto, lampone, banana e glicine con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, piacevole nota dolce seguita da una bilanciata nota amara, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di banana e luppolo. Questo distillato è prodotto con alambicco a bagnomaria. Alcol 41°.



**Grappa di Enantio della Valdadige 2003
Fratelli Brunello (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Enantio

Prezzo: € 24,00 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di banana, camomilla, ananas, mandorla, pera e ginestra con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol equilibrata e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole ed equilibrata nota dolce, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, pera e camomilla. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Alcol 44°.



**Grappa di Amarone della Valpolicella 1999
Fratelli Brunello (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Amarone (Corvina, Corvinone,
Rondinella)

Prezzo: € 22,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa di Amarone è incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di amarena, prugna, mora, nocciola, liquirizia, viola appassita e un lieve accenno di affumicato con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol bilanciata e che tende a dissolversi rapidamente, buona e bilanciata nota dolce, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, liquirizia e nocciola. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Alcol 40°.

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

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