


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 20, Giugno 2004

Il Fascino del Vino

Il vino - com'è fin troppo noto - è stato nel corso dei secoli una bevanda di primaria importanza nelle culture in cui era presente la vite. La sua importanza, unitamente alla sua magia e fascino, hanno da sempre avuto un forte impatto nella vita sociale, culturale, religiosa e tradizionale delle persone. Il fascino e la suggestione del vino sono stati tali che in molte culture questa bevanda era considerata sacra e utilizzata per la celebrazione di riti religiosi, spesso il suo consumo era riservato esclusivamente ai ministri dei vari culti religiosi. La sua importanza simbolica e rituale è ancora oggi conservata e mantenuta: un esempio su tutti è rappresentato dalla celebrazione dell'Eucarestia nel rito delle religioni Cristiane. Tuttavia il vino svolgeva un ruolo di primaria importanza anche nella celebrazione di feste e convegni sociali, come i celebri simposi e le orge Dionisiache degli antichi Greci e i baccanali degli antichi Romani.

Ben presto il vino divenne anche un segno distintivo delle diverse classi sociali, uscendo dalla sua connotazione sacra e religiosa, rappresentò per secoli - una differenza che si può notare ancora oggi - uno dei tanti elementi caratteristici di ceti sociali benestanti e abbienti rispetto a quelli più poveri. Basti pensare al celebre Champagne - tanto per citare uno dei tanti esempi possibili - che sin dall'inizio della sua storia è stato presente nelle tavole e nei salotti delle varie nobiltà e di coloro che disponevano di cospicue possibilità economiche, mentre era totalmente assente nei bicchieri dei ceti sociali più poveri e meno abbienti. Questa distinzione e connotazione hanno contribuito enormemente al fascino dello Champagne attribuendo ad esso il ruolo incontestabile di vino di grande classe, insomma, una "cosa da ricchi" che ha sempre suscitato fascino e mistero in quelli che ne sentivano solamente parlare lasciando libero spazio sia alla fantasia sia all'immaginazione.

Il fascino di certi vini "impossibili" e "irraggiungibili" è ancora vivo oggi ed è - oggi come allora - alimentato sia da ragioni commerciali e speculative, sia da motivi di identificabilità sociale. Il fascino del vino è anche quello prodotto dalle parole capaci di evocare emozioni e suggestioni, soprattutto per quei vini di cui si è sentito solamente parlare e che non sono mai stati versati nei propri calici. C'è inoltre il fascino

delle parole dette sul vino - spesso anche a dismisura - da chi si consuma nell'apparire esperto con la speranza di distinguersi rispetto agli altri, dimenticando, forse volutamente, che il vino, per essere veramente compreso, si deve assaggiare e che non va letto o ascoltato nella confusione di un fiume di inutili parole. Del resto il fascino del vino è anche il rapporto intimo che si crea fra ciò che si trova nel calice e la persona che si affida ai propri sensi per comprenderlo, dando luogo ad un rapporto intimo e personale.

E poi c'è il fascino del vino come bevanda sociale e socializzante, una forte caratteristica che la bevanda di Bacco ha da sempre avuto, forse, come nessun'altra. Forse sarà per il suggestivo significato tradizionale e storico che nel corso dei secoli il vino ha sempre conservato, o forse per la sua capacità di "favorire l'allegria", tuttavia basta un semplice bicchiere di vino per rendere il colloquio e la compagnia piacevole, cordiale e amichevole, ricordando - sempre e comunque - che la piacevolezza di questi momenti ha come migliore alleato la moderazione. In tempi non troppo remoti, quando ancora era ampiamente diffusa l'abitudine di fare il vino "in casa", il fascino di questa bevanda iniziava già con la vendemmia, quando parenti e amici si ritrovavano a lavorare tutti insieme alleviando la fatica e il caldo del sole sia con generosi bicchieri di vino sia con l'allegria. Semplicemente uno dei tanti effetti del vino sulla vita sociale degli uomini, la bevanda di Bacco è stata sempre presente - ed è tutt'ora presente - in numerose attività sociali del genere umano, dallo svago al lavoro.

Il vino è anche legato al fascino della memoria e della rievocazione di momenti piacevoli, una caratteristica che è certa-

Sommario

Il Fascino del Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Mosel-Saar-Ruwer	3
GUSTO DIVINO	
Gewürztraminer	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Altesino	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Aquavivae: la Rubrica Dedicata ai Distillati	16
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
La Produzione del Vino Bianco	17
NON SOLO VINO	
La Soia	19
Aquavivae	22
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

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

mente comune sia a qualunque altra circostanza sia a qualunque altra bevanda. Probabilmente ogni appassionato di vino alla vista di un determinato vino, ma anche durante la sua degustazione, ricorda e associa un determinato momento della sua vita - spesso anche importante - in cui era presente quello stesso vino. Anche questo fa certamente parte del fascino che il vino può suscitare in chi lo apprezza. Parlando di momenti speciali non si può evitare di ricordare che in quelle occasioni il vino è praticamente sempre presente, pronto a sottolineare l'importanza di un momento solenne e di festa. È sufficiente ricordare, per esempio, il fascino che gli spumanti hanno nelle celebrazioni delle feste e delle ricorrenze. Diciamo la verità, anche se questo è il risultato di un'abitudine comune e tradizionale, un luogo fin troppo comune, ma una festa non sembra proprio festa se mancano le bollicine ad allietare il calice - e il palato - dei partecipanti.

Numerose citazioni e testimonianze storiche ci ricordano poi che durante i momenti solenni e determinanti della storia dell'umanità il vino era presente a suggellare l'importanza di un accordo o di una decisione. Queste circostanze - c'è da giurarle - hanno sicuramente contribuito a conferire al vino il suo fascino che da sempre gli uomini gli riconoscono e al quale si concedono allegramente. Ma ciò che rende veramente affascinante è la sua straordinaria capacità di essere sempre diverso e sempre sorprendente - pur tuttavia essendo sempre vino - dove il fascino di un luogo, di un'uva, di un'annata - ma anche della maestria di chi lo ha prodotto - si svelano all'interno di un calice raccontando sempre storie diverse a coloro che hanno la curiosità e la saggezza di ascoltare. E quante storie e quante discussioni nascono in un gruppo di amici che condividono lo stesso vino e ne parlano tutti insieme! Anche questo fa parte del fascino del vino.

Se sia stato frutto di attenti e consapevoli eventi controllati dall'ingegno dell'uomo, o semplicemente frutto di circostanze accidentali e naturali, o addirittura il dono di benevole divinità, rimane innegabile che il vino ha mantenuto inalterato nel corso della sua storia un fascino sorprendente. Il suo ruolo nelle attività del genere umano è sempre stato di importante rilievo e probabilmente il suo fascino continuerà ad accompagnare per molto tempo le attività e le circostanze tipiche del genere umano. Il vino ha anche regalato piacevoli momenti agli uomini saggi - certamente carichi di fascino e magia - ma anche una punizione - il ridicolo e la deprecabilità dell'ubriachezza - riservata agli stolti che nel vino riconoscono solamente il fascino dello sconsiderato e distratto abuso. Probabilmente il fascino del rispetto che questa bevanda merita contribuisce ad aumentare quella magia fatta di inebrianti aromi e sapori che

gli uomini continuano a chiamare, da oltre duemila anni, vino.

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.

Sento spesso parlare di vini con aromi di "brett". Che cosa significa?

Andrew Norman – San Francisco, California (USA)

Il termine "brett" è utilizzato nel gergo enologico Inglese per indicare i brettanomiceti, una specie di lieviti che normalmente si sviluppa sia nelle uve sia nei locali in cui si produce e si conserva il vino. Questi lieviti, che in quantità elevate conferiscono al vino caratteristiche olfattive e gustative negative, sono estremamente difficili da combattere e la precauzione più efficace adottata dai produttori è quella di limitare il più possibile il suo sviluppo. Le misure preventive per evitare lo sviluppo e la formazione dei brettanomiceti nel vino consiste nell'effettuare speciali filtraggi. La percezione dei brettanomiceti è piuttosto soggettiva: per alcuni contribuiscono ad aumentare la complessità degli aromi in un vino, per altri anche la minima presenza di questo lievito è indice di difetti gravi, mentre altri non riescono a percepirlo quando è presente in quantità minime. I brettanomiceti conferiscono al vino aromi di letame, stalla e perfino sella di cavallo, caratteristiche che quando sono presenti in quantità minime possono sia risultare gradevoli per alcuni sia rappresentare una precisa scelta del produttore. Quando sono presenti in quantità elevate, questi aromi diventano predominanti e coprenti tanto da considerare il vino - e qui sono tutti d'accordo - difettoso e inquinato dai brettanomiceti. Anche il gusto è alterato da questo lievito e i vini in cui è presente tendono ad avere un retrogusto piuttosto aspro e acidulo. Va infine ricordato che i vini fortemente alterati da brettanomiceti tendono a peggiorare con l'affinamento in bottiglia.



Che cos'è l'acidità volatile?

Maurizio Giannoni – Grosseto (Italia)

L'acidità volatile è uno dei fattori che costituiscono la cosiddetta acidità totale di un vino unitamente all'acidità fissa. L'acidità volatile è composta da acidi la cui presenza è variabile in funzione di eventi naturali, chimici e fisici e che - a differenza degli acidi fissi - possono evaporare riducendo quindi la loro quantità. Il principale acido che la compone è l'acido acetico - che è sempre e comunque presente in un vino - e in quantità ridotte contribuisce allo sviluppo sia degli aromi sia del gusto. Quando è presente in quantità eccessive, il vino assume aromi e sapori tipici dell'aceto, pertanto è considerato come un difetto grave. L'acido acetico è determinato dalla presenza di batteri acetici, che attaccando l'alcol lo trasformano in acido

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

acetico e acqua, e che si sviluppa normalmente durante la fermentazione. La percezione lieve di aromi di aceto nel vino - un difetto comunemente detto *spunto* - segnala l'inizio della formazione di acido acetico che culminerà poi con l'accescenza quando il vino assumerà le tipiche caratteristiche dell'aceto.

ABC VINO

Mosel-Saar-Ruwer

Regno dei vini incantevoli e delicati della Germania, questa regione, che si estende lungo il corso di tre fiumi, è conosciuta in tutto il mondo come sinonimo di eleganza e raffinatezza

La Germania è stata sempre identificata, dal punto di vista enologico, con i suoi vini bianchi, ma anche con i suoi eccellenti *eiswein*, entrambi considerati come esempi di eleganza e raffinatezza. Fra le varie regioni vitivinicole della Germania, quella che più di ogni altra viene ricordata per i suoi vini delicati, raffinati e affascinanti, è certamente la Mosel-Saar-Ruwer, in genere definita semplicemente come Mosella. La magia e il fascino dei vini della Mosella è rappresentata sia dalle condizioni ambientali - spesso proibitive - in cui la viticoltura viene praticata, sia dall'uva che ha reso grande questa regione e la Germania, oramai considerata come uva internazionale apprezzata e ricercata ovunque nel mondo: il Riesling.

Questa suggestiva regione si trova nella parte occidentale della Germania e segue il corso del fiume Mosella dal punto in cui entra in Germania, nel punto di congiunzione con la Francia e il Lussemburgo, fino alle vicinanze della città di Coblenza in cui il fiume si immette nel Reno. La regione vitivinicola comprende inoltre i territori limitrofi ai fiumi Saar e Ruwer - due affluenti della Mosella - i cui nomi completano la definizione della regione vinicola, o come si dovrebbe dire nella lingua Tedesca, della *Anbaugebiet*, cioè *regione vinicola di qualità*. La Mosel-Saar-Ruwer è fra le regioni vinicole di qualità più a nord del mondo e si trova intorno ai 50° di latitudine nord, leggermente più a nord rispetto alla Champagne Francese.

La regione della Mosel-Saar-Ruwer presenta delle caratteristiche assolutamente uniche, non solo per l'eleganza e la delicatezza dei suoi vini, ma anche per il paesaggio che si può ammirare in questi luoghi, dove la coltivazione della vite è resa difficile e suggestiva a causa della conformazione geologica. I vigneti della Mosel-Saar-Ruwer sono fra i più scoscesi di tutta la Germania e certamente di tutto il mondo. I vigneti sono piantati lungo gli scoscesi pendii che degradano verso il fiume Mosella, una condizione che rende difficoltosa - e quanto meno eroica - la vendemmia. La caratteristica pendenza del suolo rende inoltre difficile anche lo sfruttamento dell'incidenza dei raggi solari, una risorsa che in queste zone è sia preziosa sia indispensabile per assicurare alla vite buone condizioni di sopravvivenza. Il clima è piuttosto freddo ed è indispensabile che ogni singolo raggio di sole sia sfruttato dalla vite, inoltre - fattore da non sottovalutare - la quantità di sole che splende nella regione è certamente inferiore a quella che splende, per esempio, in Italia.

Per questa ragione la coltivazione della vite è praticata nei luoghi che assicurano una migliore e maggiore esposizione al

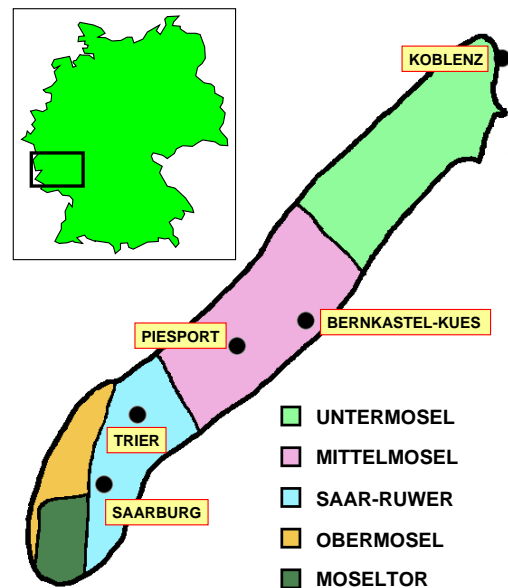


Fig. 1: La regione vinicola di Mosel-Saar-Ruwer

sole, sfruttando al massimo le condizioni ambientali e climatiche. I vigneti della Mosel-Saar-Ruwer sono pertanto piantati solamente nei pendii che si affacciano verso sud. Tuttavia questo rappresenta solamente uno dei fattori fondamentali che consentono di ottenere buoni risultati in cantina. I migliori vigneti, oltre ad essere piantati in pendii esposti a sud, si trovano in prossimità del corso del fiume Mosella, una condizione che contribuisce ad aumentare la quantità di sole nei vigneti grazie ai raggi solari riflessi dallo specchio dell'acqua. La condizione ambientale e climatica della Mosel-Saar-Ruwer - almeno per com'è stata descritta fino a questo punto - farebbe pensare ad enormi difficoltà nell'ottenere uve perfettamente mature con il risultato di vini fortemente acidi e poco alcolici. In effetti è proprio così e la piena maturazione delle uve rappresenta per queste zone un'eccezione che si verifica in pochissimi anni.

Il segreto del successo della Mosel-Saar-Ruwer è assicurato anche da altri essenziali fattori: l'uva e la composizione del terreno. In condizioni come queste è praticamente impensabile coltivare varietà di uve che hanno bisogno di raggiungere la piena maturità per potere esprimere il meglio di sé, qui è necessario che l'uva sia capace di dare eccellenti risultati proprio quando non è matura. La risposta è il Riesling. Quest'uva è capace di produrre vini di straordinaria eleganza e classe, e, guarda caso, questi risultati si ottengono proprio quando l'uva non è pienamente matura. Anche la composizione del terreno di questa regione svolge un ruolo fondamentale e determinante. L'ardesia, di cui i suoli della Mosel-Saar-Ruwer sono ricchi, è altamente porosa ed è un eccellente accumulatore di calore, cioè è capace di assorbire il calore del sole - oltre che a rifletterlo - e successivamente di cederlo ai vigneti favorendo in questo modo il processo di maturazione delle uve.

La presenza dell'ardesia nei vigneti è estremamente preziosa sia per garantire una migliore condizione di coltivazione sia per contribuire al gusto decisamente minerale dei vini di questa regione. A causa della forte pendenza dei vigneti, durante le piogge le rocce di ardesia scivolano verso il basso privando il terreno di questo prezioso aiuto. Al fine di assicurare la mi-

gliore condizione nei vigneti, al termine delle piogge le rocce di ardesia vengono raccolte dal fondo dei pendii e ridistribuite nei vigneti. Insomma, la coltivazione della vite in questa regione non si può certo definire agevole e pratica, ma ciò che sorprende della Mosella è proprio il risultato che si ottiene, non solo si riesce a produrre vino, ma soprattutto eccellente vino, apprezzato e ricercato ovunque nel mondo e considerato - giustamente - come straordinario esempio di eleganza, classe e delicatezza. I vini della Mosel-Saar-Ruwer sono fra i più longevi di tutta la Germania: grazie alla loro pronunciata acidità i vini bianchi possono anche sostenere decine di anni di affinamento in bottiglia.

I vini prodotti nella Mosel-Saar-Ruwer sono tipicamente venduti in bottiglie alte e slanciate dal colore verde, il caratteristico *flauto*, noto anche come *renana* e *alsaziana*. Nella Mosella non si producono solamente vini secchi, qui sono anche prodotti eccellenti *eiswein*, certamente fra i migliori in assoluto di tutta la Germania, i celebri vini dolci prodotti con uve raccolte quando il succo è congelato e con i quali si ottiene un autentico e strepitoso *scioppo d'uva*, concentrato e denso, ricco di sapori intensi e incantevoli aromi. L'uva principalmente coltivata nella Mosel-Saar-Ruwer è il Riesling che rappresenta largamente la maggiore quota dell'intera produzione della regione. Altre uve coltivate nella regione sono il Müller Thurgau - con il quale si producono vini di minore pregio rispetto al Riesling e di largo consumo - e l'Elbling, principalmente utilizzato per la produzione di *Sekt* - i celebri vini spumanti Tedeschi - piuttosto ordinari e di minore pregio. Altre uve coltivate nella regione sono Auxerrois, Bacchus, Kerner, Optima e Ortega, tutte a bacca bianca.

La Classificazione dei Vini della Mosella

la Mosel-Saar-Ruwer è una delle tredici regioni vinicole di qualità della Germania (*Anbaugebiete*). I vini prodotti nella Mosella sono classificati in accordo al sistema in vigore in tutto il paese. Il sistema è composto da due categorie principali e precisamente vini da tavola e vini di qualità. La categoria "vini da tavola" include la denominazione *tafelwein* (vino da tavola) e *landwein* (vini regionali). La categoria dei "vini di qualità" - oltre a rappresentare il migliore livello qualitativo della produzione Tedesca - rappresenta anche circa il 95% di tutti i vini prodotti in Germania. I vini di qualità sono classificati in due categorie e precisamente: *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet* (vini di qualità da regione determinata) - abbreviato in QbA - e *Qualitätswein mit Prädikat* (vini di qualità con predicato) - abbreviato in QmP - che rappresenta il livello più elevato del sistema Tedesco.

I vini appartenenti alla denominazione QbA (*Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet*) sono tutti prodotti in una delle tredici regioni vinicole di qualità - fra queste la Mosel-Saar-Ruwer - prodotti con uve con grado di maturazione piuttosto basso e il mosto può essere sottoposto a zuccheraggio, cioè si può aggiungere zucchero con lo scopo di aumentare il grado alcolico. Uno dei criteri principali su cui si basa la qualità dei vini Tedeschi è il grado di maturazione delle uve, un concetto su cui è fortemente basato il livello più alto del sistema: il QmP (*Qualitätswein mit Prädikat*). Questa classe prevede infatti sei categorie distinte e ognuna di queste definisce uno specifico grado di maturazione delle uve. Nei vini QmP non è permesso

lo zuccheraggio. Le categorie previste per i QmP - dal grado di maturazione più basso a quello più alto - sono:

- **Kabinett** - vini prodotti con uve raccolte durante il normale periodo di vendemmia. Questi vini sono in genere leggeri, poco alcolici e secchi
- **Spätlese** - (letteralmente *raccolto tardivo*) vini prodotti con raccolti tardivi, generalmente più intensi e strutturati dei *kabinett*. Questi vini possono essere sia secchi sia abboccati e hanno un contenuto di acidi piuttosto alto, pertanto l'eventuale dolcezza viene solitamente coperta
- **Auslese** - (letteralmente *raccolto selezionato*) vini prodotti con uve molto mature i cui grappoli vengono selezionati manualmente in vigna prima di essere raccolti. I vini *auslesen* si producono in genere solamente nelle annate migliori che hanno avuto condizioni climatiche particolarmente favorevoli e calde
- **Beerenauslese** - (letteralmente *raccolto di acini selezionati*) vini prodotti da uve i cui grappoli sono stati accuratamente e manualmente selezionati. Le uve utilizzate per la produzione dei vini di questa categoria, abbreviata come *BA*, sono spesso attaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*), una caratteristica che conferisce loro ricchezza aromatica e struttura
- **Eiswein** - (letteralmente *vino ghiaccio*) vini particolari prodotti con uve ghiacciate. L'uva viene lasciata maturare nella vite e raccolta ad inverno inoltrato, quando le uve sono congelate dalla bassa temperatura che non può essere, al momento del raccolto, superiore ai -7° C. Le uve vengono subito pigiate con il risultato di ottenere un mosto molto concentrato, ricco di acidi e zuccheri, separandolo dal ghiaccio - e quindi dall'acqua - contenuto negli acini. Il risultato consiste in un vino con alto contenuto di zuccheri e di acidi molto equilibrati
- **Trockenbeerenauslese** - (letteralmente *raccolto di acini appassiti selezionati*) i vini appartenenti a questa categoria sono certamente i più ricchi, dolci e costosi fra i vini Tedeschi. Questi vini, abbreviati con *TBA*, si producono solamente nelle migliori annate e con uve appassite e attaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*). Il mosto prodotto da queste uve è estremamente ricco di zuccheri tanto da rendere difficoltosa la fermentazione e il grado alcolico di questi vini è in genere di 6°

I vini tedeschi sono inoltre classificati secondo la quantità di zuccheri:

- **Trocken** - vino secco con un contenuto in zuccheri residui minore di 9 grammi per litro
- **Halbtrocken** - vino semisecco con un contenuto in zuccheri residui minore di 18 grammi per litro. Va notato che a causa dell'alta acidità dei vini Tedeschi, gli *halbtrocken* risultano avere un gusto praticamente secco

Mosel

L'area Mosella è la parte della regione che si estende lungo il corso del fiume omonimo fino ad arrivare nei pressi della

città di Coblenza. L'area è piuttosto estesa e nella parte più a nord - quella che si trova vicino a Coblenza e definita come Mosella Inferiore, *Zell-Untermosel* in Tedesco - a causa della sua latitudine e al clima più rigido, la maturazione delle uve è piuttosto difficoltosa - addirittura anche per il Müller Thurgau - tuttavia anche in quest'area è possibile trovare vini interessanti. La parte che è certamente più interessante di quest'area è quella centrale - detta Mosella Centrale, *Mittelmosel* in Tedesco - dove si trovano i luoghi da cui provengono i migliori vini. Nonostante non esista una suddivisione formale della Mosella, la sua parte centrale è solitamente definita nel tratto che si estende dalla città di Klüsserath fino a Enkirch che si trova a circa 50 chilometri di distanza da Coblenza e che definisce il *bereich* - la prima suddivisione geografica delle *anbauggebiete* - di Bernkastel. In questa parte si trovano i più celebrati e famosi *grosslagen* - gruppi di vigneti, detti *einzellagen*, la cui qualità dovrebbe essere sia elevata sia omogenea - fra questi St. Michael, Michelsberg, Kurfürstlay, Münzlay, Badstube, Schwarzlal e Nacktarsch. L'area si estende più a sud e prosegue con la cosiddetta Mosella Superiore, *Obermosel* in Tedesco - al confine con il Lussemburgo e, infine, con la *Moseltor*, al confine con il Lussemburgo e la Francia.

Saar

Se le condizioni ambientali e climatiche sono generalmente ritenute critiche nella Mosella, nel Saar raggiungono il massimo livello di difficoltà e non tutti gli anni si riesce ad ottenere uve con il giusto grado di maturazione. Questa zona si estende lungo il corso del tratto finale del fiume Saar - un affluente della Mosella - e da cui prende il nome. Le uve coltivate in questa zona riescono a raggiungere il giusto grado di maturazione in genere tre o quattro anni su dieci, e nelle annate meno favorevoli, quando lo zucchero nelle uve è scarso, i vini sono caratterizzati da forte acidità e pertanto la loro più tipica destinazione è la spumantizzazione per la produzione di Sekt. Tuttavia quando le uve raggiungono un'ottima maturazione - soprattutto grazie ad una maggiore quantità di sole - i vini che si producono nel Saar sono straordinariamente eleganti e incantevoli, inoltre la produzione di *eiswein* del Saar è fra le migliori di tutta la regione. L'uva principale di quest'area è il Riesling e la composizione del terreno è fatta di ardesia. I vini migliori del Saar - cioè quelli prodotti con uve giustamente mature - hanno aromi freschi di frutta, un piacevole tocco di miele e un carattere piuttosto fresco e minerale.

Ruwer

L'area vinicola di Ruwer prende il nome dall'omonimo torrente affluente della Mosella. Ruwer è una zona piuttosto piccola e soffre generalmente degli stessi problemi del Saar, cioè la maturazione delle uve è una condizione che non tutti gli anni è raggiunta a causa della scarsità di raggi solari. Quando questo accade, i vini sono piuttosto acidi e la loro tipica destinazione è la spumantizzazione per la produzione di Sekt. Tuttavia, quando le uve raggiungono un livello di maturazione ottimale per la produzione di vino - pertanto un buon livello di zuccheri - i vini che si producono in quest'area sono caratterizzati da una sorprendente eleganza e delicatezza, certamente fra i migliori esempi non solo della regione, ma anche della

Germania.

GUSTO DIVINO

Gewürztraminer

Uno dei principali rappresentanti delle uve aromatiche, il Gewürztraminer è fra le prime uve che ogni degustatore di vini deve essere capace di riconoscere

La pratica della degustazione sensoriale e organolettica dei vini è un esercizio che richiede attenzione e, soprattutto, pratica e esperienza. Per i degustatori neofiti è spesso difficile - e deludente - l'approccio iniziale con questa affascinante attività e la difficoltà maggiore - e anche più frequente - si incontra nell'analisi olfattiva, un prezzo che ogni degustatore ha dovuto pagare. Una delle principali soddisfazioni che appagano i neofiti della degustazione è la capacità di sapere riconoscere, non solo gli aromi, ma anche le caratteristiche delle varietà di uva, un traguardo che si raggiunge, nella maggior parte dei casi, durante la degustazione delle cosiddette uve aromatiche. La famiglia di questo tipo di uve non è molto vasta e i suoi membri sono facilmente riconoscibili grazie al loro forte e dominante aroma di uva fresca, più precisamente di succo d'uva.

Fra le uve aromatiche quella che è certamente più facile da riconoscere è proprio il Gewürztraminer, che grazie ai suoi aromi ricchi, concentrati, suadenti, affascinanti e potenti, è facilmente riconoscibile anche quando è utilizzata insieme ad altre uve nella composizione dei vini. Il Gewürztraminer è spesso utilizzato nei corsi di avviamento alla degustazione sensoriale dei vini proprio grazie alle sue specifiche e tipiche caratteristiche tali da renderlo facilmente riconoscibile anche da coloro che hanno poca esperienza. Nonostante le caratteristiche di quest'uva siano facili da riconoscere, questo non significa certamente che il Gewürztraminer sia un'uva semplice e modesta: è bene precisare che la sua ricchezza aromatica è molto vasta e complessa. La semplicità nel riconoscimento del Gewürztraminer è dovuta alla sua forte connotazione aromatica, tuttavia dietro questo forte aroma - oltre che piacevole - si nascondono altre decine di aromi ed eleganti sfumature.

Il Gewürztraminer è probabilmente originario dell'Alto Adige, precisamente dal villaggio di Termeno (*Traminer*), e le prime testimonianze fanno ritenere che l'uva fosse già nota nella zona sin dall'anno 1.000 DC. Si ritiene che quest'uva sia una mutazione genetica del Traminer, un'uva bianca anch'essa originaria di Termeno, e il Gewürztraminer si differenzia dal suo progenitore sia per il colore grigio-rosa della buccia sia per la maggiore e spiccata aromaticità. La popolarità attuale del Gewürztraminer è tale che spesso viene semplicemente definito *Traminer*, esattamente come il suo progenitore, oggi scarsamente coltivato e da molti ritenuto essere identico al Savagnin, la celebre uva della Jura Francese e dai cui si producono i *vin jaune*. La prima parte del nome - *gewürz* - significa "speziato" in Tedesco, tuttavia in questo caso specifico, si preferisce attribuire il significato di "aromatico", anche se - viste le caratteristiche organolettiche dell'uva - può essere certamente considerato come l'unione dei due termini. In Italia quest'uva è spesso chiamata anche *Traminer Aromatico*, e in

altre parti del mondo è inoltre frequente trovare il suo nome scritto come *Gewurztraminer* anziché *Gewürztraminer*.

Per molti anni il regno incontrastato del *Gewürztraminer* è stata l'Alsazia, dove l'uva arrivò alla fine del XIX secolo dalla Germania, precisamente dal Palatinato (Pfalz) dove era largamente coltivata e ne incoraggiò quindi la diffusione. Ancora oggi l'Alsazia è considerata la regione più caratteristica e interessante per i vini prodotti da *Gewurztraminer* - in particolare le *vendange tardive* (vendemmie tardive) e le *sélection de grains nobles* (selezioni di acini nobili) - tuttavia altre zone vinicole del mondo - in particolare l'Alto Adige - stanno proponendo da diversi anni vini prodotti con quest'uva di alto livello qualitativo. Nonostante il *Gewurztraminer* sia ormai considerato un'uva internazionale, la sua diffusione è decisamente inferiore rispetto alle altre varietà appartenenti a questa categoria, e le zone vinicole del mondo in cui quest'uva riesce a produrre vini di qualità sono piuttosto poche.

Il motivo della sua minore diffusione nel mondo è dovuta principalmente alla difficoltà di coltivazione di quest'uva e dalla sua tipica incertezza e scarsità dei raccolti e, in modo particolare, al clima. Il *Gewurztraminer* è un'uva capace di produrre eccellenti risultati nelle zone a clima freddo, il suo contenuto di acidi è piuttosto basso mentre è ricca in zuccheri, pertanto i suoi vini sono generalmente piuttosto alcolici. Per questa ragione non è un'uva adatta alle zone con clima caldo in quanto il livello ottimale di zuccheri e acidi viene raggiunto con largo anticipo e prima che si siano sviluppati sufficienti quantità di componenti aromatiche e gustative. Nel caso in cui la maturazione del *Gewurztraminer* sia raggiunta troppo in fretta - una condizione piuttosto probabile nelle zone a clima caldo - i vini prodotti con quest'uva possono addirittura risultare *oleosi* e sviluppare un gusto amaro.

Nei luoghi in cui si coltiva con successo, il *Gewurztraminer* è comunque capace di produrre vini di straordinaria eleganza e complessità aromatica, con bassa acidità e gradazioni alcoliche piuttosto elevate, in cui gli stili possono variare da secchi fino a dolci. Nonostante il *Gewurztraminer* abbia un'acidità bassa, i suoi vini hanno generalmente una buona longevità che può arrivare mediamente anche fino ai 3 o 5 anni, in accordo allo stile. Il grappolo dell'uva di *Gewurztraminer* è piuttosto piccolo, gli acini sono anch'essi piuttosto piccoli con buccia



Un grappolo di *Gewurztraminer*

spessa e con un colore che può variare da rosa-grigio chiaro fino anche a rossiccio-marrone. Il periodo di raccolta per quest'uva è piuttosto critico in quanto si riesce ad ottenere la sua tipica personalità aromatica e gustativa in condizioni di maturazione lenta e con quantità bilanciate di acidi e zuccheri. Il *Gewurztraminer* è comunque un'uva di difficile coltivazione e un vino perfettamente bilanciato prodotto con quest'uva non è di semplice realizzazione, tuttavia quando la zona e il clima offrono le giuste condizioni e la bravura dell'enologo si unisce a questi fattori, il *Gewurztraminer* è capace di regalare autentici e incantevoli vini da favola.

I Colori del *Gewurztraminer*

I colori tipici dei vini prodotti con *Gewurztraminer* assumono generalmente tonalità più intense rispetto a tutti gli altri vini bianchi. Se nella maggioranza dei vini bianchi sono i colori giallo verdolino e paglierino ad essere più frequenti, in quelli prodotti con *Gewurztraminer* sono le tonalità giallo dorato brillante e intenso a rappresentare la norma. Il motivo principale del colore di questi vini è dovuto essenzialmente al colore della buccia del *Gewurztraminer*: il suo colore tendente al rosa conferisce al vino una tonalità gialla più carica e scura. Con il tempo il colore del *Gewurztraminer* tende ad assumere colori dorati sempre più intensi ed è comunque raro che nei vini secchi si arrivi a tonalità giallo ambra, una condizione che indica l'ossidazione del vino. Va ricordato che, grazie alla maggiore gradazione alcolica, i vini di qualità prodotti con *Gewurztraminer* possono anche raggiungere 5 anni di affinamento in bottiglia. Nei vini prodotti da vendemmie tardive o da uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - pertanto con un grado di dolcezza più o meno accentuata - il colore è generalmente giallo dorato intenso e carico e con l'affinamento in bottiglia può raggiungere anche evidenti tonalità giallo ambra.

Gli Aromi

Il *Gewurztraminer* è un'uva capace di produrre vini dagli aromi esuberanti e intensi, talmente caratteristici e forti che è praticamente impossibile non riconoscerlo nei vini in cui è presente. Probabilmente questa sua forte aromaticità è anche il motivo principale di discussione fra gli appassionati di vino: mentre per alcuni gli aromi di quest'uva sono estremamente piacevoli, eleganti e affascinanti, per altri sono considerati esagerati e perfino stucchevoli. Il *Gewurztraminer* è considerata un'uva aromatica - probabilmente la più famosa fra le uve aromatiche - dove il tipico aroma di uva fresca e di succo d'uva rappresenta una caratteristica fortemente predominante. Ricordiamo che si considerano aromatiche quelle uve i cui vini ricordano direttamente e spiccatamente l'aroma dell'uva fresca e del succo d'uva fresco. I vini prodotti con *Gewurztraminer* sono generalmente maturati in contenitori inerti - come l'acciaio - e questa pratica è adottata per la quasi totalità dei vini prodotti con quest'uva. L'uso della botte è piuttosto raro, pertanto difficilmente si potranno percepire aromi di vaniglia o altri odori tipici della maturazione in legno.

Oltre alla forte connotazione aromatica, il *Gewurztraminer* - nel suo vasto profilo olfattivo - è riconoscibile anche per i forti aromi di frutta esotica e fiori, in particolare la rosa bianca e la rosa gialla. Anche le erbe aromatiche e le spezie sono

riccamente presenti in quest'uva: una caratteristica che spiega la ragione della prima parte del suo nome - *gewürz* - e che in Tedesco significa speziato. Fra gli aromi di frutta esotica quello che caratterizza maggiormente quest'uva il litchi. Altri aromi di frutta tipici del Gewürztraminer sono - oltre all'aroma di uva - la pesca, l'ananas, albicocca, pera, agrumi, banana e mela. Fra le erbe aromatiche più tipiche di quest'uva troviamo la salvia, tuttavia è possibile percepire anche aromi di menta, timo e origano. Fra le spezie - escludendo la vaniglia presente nei Gewürztraminer maturati in botte - si può percepire la cannella, noce moscata, anice e liquirizia. I Gewürztraminer prodotti nelle zone a clima freddo o comunque non pienamente maturi, producono vini con aromi più leggeri in cui è il carattere floreale ad essere esaltato, in particolare quello di lavanda. I vini prodotti nei climi più caldi o con uve mature sviluppano invece il pieno carattere del Gewürztraminer, con i suoi tipici aromi di rosa, pesca e litchi. Nel caso in cui il vino sia prodotto con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la muffa nobile - il Gewürztraminer sviluppa anche eleganti aromi di miele, uvetta, muschio e addirittura aromi leggermente vegetali.

Il Gusto

Il Gewürztraminer è un'uva con un contenuto di acidi piuttosto basso e zuccheri in buona quantità. Il risultato è pertanto rappresentato da vini poco acidi e piuttosto alcolici, piacevole morbidezza e, grazie alla sua forte e prorompente aromaticità, gusti intensi e buona corrispondenza con il naso. Si possono essenzialmente identificare quattro stili distinti di Gewürztraminer: secchi con corpo leggero, secchi e di corpo, abboccati e dolci. Spesso nei vini secchi e di corpo, la loro struttura può ingannare il degustatore in quanto la loro elevata morbidezza - quasi vellutata - potrebbe essere confusa con la dolcezza. La percezione del dolce è invece evidente - e corretta - nelle vendemmie tardive e nelle *Sélection de Grains Nobles* Alsatiani. La dolcezza è inoltre tipica nei vini prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. A causa della bassa acidità e dell'alto contenuto di zuccheri, l'equilibrio nei Gewürztraminer rappresenta un fattore produttivo critico, è piuttosto difficile da ottenere e richiede molta esperienza e capacità da parte dell'enologo. L'alto contenuto di zuccheri consente un'elevata produzione di alcol, che nei vini Gewürztraminer è spesso maggiore di 13°, e che pertanto richiede un'adeguata quantità di acidi in modo da risultare bilanciati.

Un'Uva Difficile da Coltivare

Il Gewürztraminer è un'uva che produce i migliori risultati in zone a clima freddo e che consente una maturazione lenta e adeguata. Quando viene coltivato in zone a clima caldo, la maturazione avviene troppo in fretta, il contenuto di zuccheri è decisamente elevato e l'acidità troppo bassa. La zona più famosa per la coltivazione di quest'uva - oltre ad avere la maggiore concentrazione di vigneti coltivati a Gewürztraminer - è l'Alsazia, in Francia, ed è considerata l'area di riferimento per tutti gli stili di questo vino. I Gewürztraminer Alsatiani sono generalmente ricchi e corposi, quasi untuosi, e anche in questa zona produrre vini con quest'uva con un perfetto equilibrio non è sempre un'impresa semplice. Tuttavia nei Gewürztraminer Alsatiani perfettamente equilibrati, gli affascinanti e

incantevoli aromi si fondono magicamente con una suadente struttura e morbidezza ben sostenuta da una giusta acidità. I vini prodotti con Gewürztraminer più celebri dell'Alsazia sono certamente le *Vendanges Tardive* (vendemmie tardive) e le *Sélection de Grains Nobles* (selezioni di acini nobili), vini dolci e straordinari prodotti con uve spesso attaccate dalla *Botrytis Cinerea*, la cosiddetta muffa nobile.

In Europa il Gewürztraminer è coltivato con successo anche in Germania, in particolare nelle regione di Baden e del Palatinato (Pfalz), in Svizzera, Spagna e in Ungheria, dove l'uva è nota con il nome di *Tramini*. Altri paesi Europei in cui il Gewürztraminer è coltivato sono la Slovenia, dove è nota con il nome di *Traminac*, mentre *Drumin*, *Pinat Cervena* o *Liwora* è i nomi con cui si conosce nelle Repubblica Ceca e in Slovacchia, *Rusa* in Romania e *Mala Dinka* in Bulgaria. La regione dell'Alto Adige da diversi anni si sta facendo notare per la sua eccellente produzione di Gewürztraminer, certamente da considerarsi fra i migliori d'Europa. Negli Stati Uniti d'America il Gewürztraminer è presente negli stati della California - in particolare nella Russian River Valley a Sonoma e nella Anderson Valley a Mendocino - Washington e Oregon. In Australia è coltivato in Tasmania e nella Victoria, inoltre il Gewürztraminer è presente in Nuova Zelanda e in Cile - in particolare a Bío-Bío - dove nelle zone più fresche si producono buoni esempi seppure in quantità limitate.

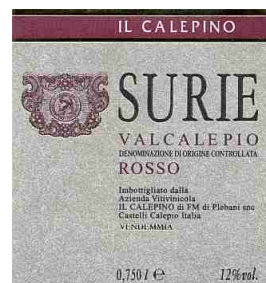


I Vini del Mese

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



Valcalepio Rosso Surie 2000 Il Calepino (Italia)

Uvaggio: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 10,60

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, liquirizia,

violetta, tabacco, vaniglia e accenni di cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo vino matura per 7 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne



Il Calepino Riserva di Fra Ambrogio 1997 Il Calepino (Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo dorato, perlage fine e persistente, buona effervescenza. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela e banana seguite da aromi di biancospino, lievito, crosta di pane, brioche, litchi, pane tostato e un accenno di burro e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela e banana. Questo spumante è prodotto con il metodo classico e matura sui lieviti per 60 mesi.

Abbinamento: Crostacei, Pesce arrosto, Pasta e riso con pesce e crostacei



Barolo Rocche 1999 Vietti (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di prugna e ciliegia seguite da aromi di mirtillo, violetta, rosa, liquirizia, cannella, vaniglia e accenni di cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ciliegia e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura per 24 mesi in botte.

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



Barolo Ravera 1999 Vietti (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di amarena, prugna e rosa seguite da aromi di violetta, ciclamino, mirtillo, liquirizia, tabacco, vaniglia, cannella e accenni di cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura per 15 mesi in botte.

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



Sagrantino di Montefalco 2000 Tenuta San Lorenzo (Italia)

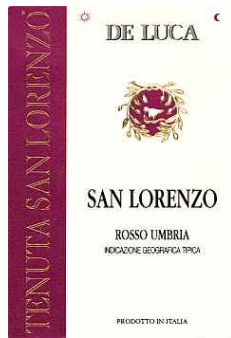
Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, liquirizia, vaniglia e un accenno di cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo Sagrantino matura per 12 mesi in barrique.

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



**San Lorenzo Rosso 2001
Tenuta San Lorenzo (Italia)**

Uvaggio: Sagrantino (33%), Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (33%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia e accenni di cacao, mentolo e noce moscata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. San Lorenzo Rosso matura in barrique per 10 mesi.

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



**Franciacorta Cuvette Extra Dry 1999
Villa (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (15%), Pinot Bianco (5%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, buon perlage. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, lievito e nocciola seguite da aromi di ananas, biancospino, banana, ginestra, nocciola, pompelmo e accenni di burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza con lieve nota dolce, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, ananas e mela. Il vino base di questo Franciacorta è parzialmente affinato in barrique e dopo la rifermentazione matura sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Carni bianche saltate, Pesce alla griglia



**Franciacorta Satèn Brut 2000
Villa (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 16,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, buon perlage. Al naso rivela aromi intensi, pulito, gradevole e raffinato che si aprono con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di lievito, brioche, nocciola, susina e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, piacevole morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, ananas e susina. Il vino base di questo Franciacorta è parzialmente affinato in botte e dopo la rifermentazione matura sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

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



CASTELLO DI MELETO

fiore

1999

**Fiore 1999
Castello di Meleto (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 21,00

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, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e violetta seguite da buoni aromi di prugna, mirtillo, cannella, cioccolato, liquirizia, tabacco, vaniglia e accenni di eucalipto e noce moscata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena,

prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Fiore matura in botte per 12 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Chianti Classico Riserva Vigna Casi 1999 Castello di Meleto (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e violetta seguite da buoni aromi di prugna, mirtillo, liquirizia, tabacco, vaniglia, cannella e accenni di mentolo e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e di piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questa riserva di Chianti Classico matura per 24 mesi in botte a cui seguono oltre 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Confini 2002 Lis Neris (Italia)

Uvaggio: Pinot Grigio (50%), Traminer (30%), Riesling (20%)

Prezzo: € 17,40

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di rosa bianca e uva seguite da aromi di ananas, gelsomino, ginestra, albicocca, litchi, mela, pesca, pompelmo, susina e accenni di salvia e rosmarino. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con buoni ricordi di pesca, litchi e susina. Un vino ben fatto. Confini fermenta in botte e matura per 10 mesi.

Abbinamento: Pasta con funghi, Pesce arrosto speziato, Carne bianca arrosto



Tal Luc 2002 Lis Neris (Italia)

Uvaggio: Verduzzo Friulano (95%), Riesling (5%)

Prezzo: € 48,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di albicocca secca e confettura di pesche seguite da aromi di confettura di mele cotogne, litchi, mandorla, melone, miele e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco morbido e dolce con piacevole freschezza, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di melone, albicocca secca, miele e confettura di pesche. Un vino ben fatto. Tal Luc fermenta in barrique.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta, Crostate di frutta secca



Monica di Sardegna Superiore Torremora 2000 Josto Puddu (Italia)

Uvaggio: Monica

Prezzo: € 8,12

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e mora seguite da aromi di lampone, mirtillo, liquirizia, prugna, vaniglia e accenni di cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo vino matura in botte per 12 mesi a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vernaccia di Oristano Riserva 1980
Josto Puddu (Italia)**

Uvaggio: Vernaccia di Oristano

Prezzo: € 27,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con buone note di mandorla, fico secco e miele seguita da aromi di dattero, liquirizia, nocciola, vaniglia e accenni di smalto e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla, nocciola e dattero. Un vino ben fatto. Questa Vernaccia di Oristano matura con il metodo tradizionale in botti scolme e per effetto della tipica flora di lieviti (flor).

Abbinamento: Dolci di mandorle, Carne arrosto, Pesce arrosto



**Dolcetto di Dogliani Vigna Maestra 2002
Gillardi (Italia)**

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mirtillo.

Abbinamento: Carne saltata, Carne alla griglia, Paste ripiene



**Contessa Entellina Tancredi 2001
Donnafugata (Italia)**

Uvaggio: Nero d'Avola (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 17,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, violetta, tabacco, liquirizia, vaniglia e accenni di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Questo vino matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Dolcetto di Dogliani Cursalet 2002
Gillardi (Italia)**

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Dolcetto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, mora, prugna e accenni di liquirizia. 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, mora e prugna.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Trentino Pinot Grigio 2003
Casata Monfort (Italia)

Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 7,20

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera e mela seguite da aromi di acacia, banana, limone, pesca e un accenno di mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e mela. Questo Pinot Grigio matura per 3 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Latticini, Antipasti di pesce, Pasta e risotti con verdure e crostacei



Trentino Chardonnay 2003
Casata Monfort (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 6,75

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, acacia e pesca seguite da aromi di biancospino, ginestra, litchi, mela 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 banana, pera e litchi. Questo Chardonnay matura per 4 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Zuppe di verdure, Pasta e risotti con pesce e verdure, Carne bianca saltata



COF Pinot Grigio 2003
Girolamo Dorigo (Italia)

Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, pera e mela seguite da aromi di ananas, acacia, ginestra e biancospino. 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 mela, pera e ananas. Questo Pinot Grigio fermenta in vasche d'acciaio.

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



COF Refosco dal Peduncolo Rosso 2000
Girolamo Dorigo (Italia)

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di liquirizia, mirtillo, mora, tabacco, vaniglia, violetta, ciclamino, cioccolato e accenni di cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Refosco matura per 30 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbaresco Bric Turot 2000
Prunotto (Italia)**

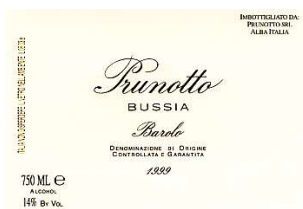
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 26,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, violetta e amarena seguite da buoni aromi di mora, ciclamino, liquirizia, vaniglia, mirtillo, cannella e accenni di cioccolato e pepe rosa. 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 amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Barbaresco matura per 12 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barolo Bussia 1999
Prunotto (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di amarena e mirtillo seguite da buoni aromi di violetta, mora, liquirizia, tabacco, vaniglia, cannella e accenni di cioccolato e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura in botte per 24 mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Altesino

In una delle terre da vino più celebri della Toscana - Montalcino - Altesino si contraddistingue da sempre per i suoi Brunello, tuttavia la produzione si completa con altri e interessanti vini

Fra i vini di Toscana che hanno reso particolarmente celebre questa regione del centro Italia si trovano certamente quelli prodotti nella zona centrale che si estende da Firenze fino a tutta la provincia di Siena. In queste zone è il Sangiovese a dominare la scena dei vigneti: l'eccellente uva rossa - nelle sue varie selezioni clonali - è praticamente presente in ogni vino rosso. Nonostante in Toscana l'uva Sangiovese venga miscelata ad altre uve - locali e internazionali - producendo diversi stili di vini, quest'uva è capace di dare grandi prove di sé anche - e forse soprattutto - quando è vinificata in purezza. Una delle zone celebri della Toscana, dove il Sangiovese è praticamente l'uva regina dei vigneti, è Montalcino, la pittoresca località in provincia di Siena e famosa nel mondo per il suo più illustre figlio: il Brunello di Montalcino.

Il Brunello - nome con cui è noto a Montalcino la varietà Sangiovese Grosso e da cui prende nome anche il celebre vino - è prodotto in purezza con quest'uva e la sua notorietà è oramai tale che il solo pronunciare questo nome evoca in ogni appassionato l'immagine di un grande vino. Questo superbo vino ha saputo resistere alle diverse "invasioni" di altre e celebri uve: il Brunello di Montalcino è stato da sempre prodotto, esattamente come oggi, esclusivamente da Sangiovese Grosso - o Brunello, per chiamarlo nel modo in cui quest'uva è celebre nella sua terra - e francamente sarebbe piuttosto deludente pensare alla presenza di altre uve nella produzione di questo vino, non solo per un fatto puramente tradizionale, ma anche - e soprattutto - per una questione di tipicità e identificabilità.

Una delle cantine Toscane che si sono sempre contraddistinte per la produzione di Brunello di Montalcino è Altesino. L'azienda si trova a nord-est di Montalcino e si sviluppa in una superficie di circa 64 ettari. Altesino è di proprietà dal 2002 della Signora Elisabetta Gnudi Angelini e il settore tecnico e produttivo dell'azienda si avvale della collaborazione dell'enoologo Pietro Rivella. L'azienda si è da sempre impegnata per la produzione di vini di alta qualità, in particolare per il Brunello di Montalcino, i cui processi di produzione e maturazione sono



L'ingresso della cantina Altesino



La cantina di maturazione

condotti, seguendo rigidi criteri enologici, nelle cantine dell'azienda. Altesino ha guadagnato la sua fama di produttore di vini di qualità proprio grazie ai suoi Brunello, in particolare il Brunello di Montalcino Riserva e il Brunello di Montalcino Montosoli.

I vigneti dell'azienda occupano una superficie di circa 27 ettari e sono suddivisi in tre sottozone e precisamente: Altesino, La Velona e Montosoli. Fra queste tre sottozone, Montosoli si è sempre distinta per la capacità di produrre vini estremamente eleganti e, non a caso, uno dei più celebrati Brunello di Montalcino di Altesino è prodotto con le uve provenienti da questa zona. La tinaia e le cantine sono situate nelle strutture di Palazzo Altesino - una storica costruzione risalente ai primi del XIV secolo, come testimoniato dallo stemma e dalla scritta collocati sopra il portone d'ingresso - mentre le barrique utilizzate per la maturazione dei vini Palazzo Altesino e Alte d'Altesino trovano posto in appositi locali termocondizionati sempre di proprietà dell'azienda.

Oltre al Sangiovese Grosso, che rappresenta l'uva principale coltivata nei terreni dell'azienda e utilizzata per la produzione dei Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino e Palazzo Altesino, nei vigneti di Altesino sono inoltre coltivate le uve a bacca rossa Cabernet Sauvignon e Merlot - che insieme al Sangiovese Grosso costituiscono la base per Alte d'Altesino - e le uve a bacca bianca Chardonnay, Trebbiano Toscano e per il superbo Vin Santo. All'inizio di ogni filare delle vigne è stato piantato un cespuglio di rose come simbolo di rispetto e cura del lavoro nei campi. Nonostante l'azienda sia fortemente convinta del rispetto delle rigide tradizioni della produzione del Brunello, il direttore tecnico e enologo di Altesino, Claudio Basla, ha dedicato molti anni nella sperimentazione in cantina facendo uso di rovere Francese e miscelando le diverse qualità di uve. Questo processo di ricerca ha portato come risultato la produzione di vini innovativi come Alte d'Altesino e Palazzo Altesino - i due *Super Tuscan* dell'azienda - e del Rosso di Altesino.

I vini più rappresentativi di Altesino sono certamente i suoi Brunello, in particolare il Brunello di Montalcino Riserva - prodotto esclusivamente nelle migliori annate - e il Brunello di Montalcino Montosoli. Il primo vino è prodotto con uve coltivate nei vigneti Altesino e Montosoli mentre il secondo con le sole uve del vigneto da cui prende nome. Lo stile dei Brunello di Altesino è caratterizzato dai tipici e gradevoli aro-

mi di violetta, frutti a bacca nera ed eleganti aromi ceduti dalla maturazione in legno, di grande struttura e allo stesso tempo di eleganza. Molto interessante anche Alte d'Altesino - una miscela di Sangiovese Grosso, Merlot e Cabernet Sauvignon in parti uguali - di piena struttura e eleganza. Anche Palazzo Altesino - l'altro *Super Tuscan* di Altesino e prodotto esclusivamente con Sangiovese Grosso - si fa apprezzare per i suoi buoni e complessi aromi e la sua piena struttura. Una lode speciale è certamente da riconoscere al Vin Santo d'Altesino, un meraviglioso e stupendo vino dolce prodotto da Trebbiano Toscano e Malvasia Toscana, affascinante per i suoi interminabili e suadenti aromi che ben si confermano al gusto - dolce e vellutato - di una poesia che sembra essere quasi paradisiaca.



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".



Palazzo Altesino 2000
Altesino (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di viola appassita e prugna secca seguite da aromi di amarena, mirtillo, mora, liquirizia, tabacco, vaniglia e un accenno di cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Un vino ben fatto. Palazzo Altesino matura per circa 12 mesi in barrique e per 3 mesi in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino 1999
Altesimo (Italia)

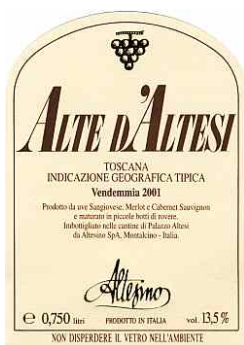
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 19,00

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, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, tabacco, liquirizia, cioccolato, vaniglia e accenni di terra bagnata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben 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. Questo Brunello di Montalcino matura per 4 anni in botte a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Alte d'Altesi 2001
Altesimo (Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 15,00

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, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di ribes, tabacco, liquirizia, violetta, peperone, vaniglia e accenni di mentolo e chiodo di garofano. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e

ribes. Un vino ben fatto. Alte d'Altesi matura per 12-14 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Montosoli 1999
Altesimo (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di mora, tabacco, liquirizia, viola appassita, vaniglia, cioccolato e accenni di pepe rosa e sottobosco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Questo Brunello di Montalcino matura per 4 anni in botte a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo d'Altesi 1996
Altesimo (Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana

Prezzo: € 30,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di confettura di fichi e caramello seguite da aromi di canditi, cuoio, mandorla, albicocca

secca, nocciola, noce, prugna secca, miele, vaniglia e accenni di smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco morbido e con piacevole freschezza, ben equilibrato, robusto, sapori intensi, carezzevole e vellutato. Il finale è persistente con ricordi di confettura di fichi, prugna secca, noce e caramello. Un vino ben fatto. Questo Vin Santo matura per 5-7 anni in piccole botti ed è affinato per 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi piccanti, Pasticceria secca, Dolci di frutta secca

Altesino - Loc. Altesino, 54 - 39018 Torrenieri di Montalcino, Siena - Tel. 0577 806208 Fax 0577 806131 - **Enologo:** Pietro Rivella - **Anno fondazione:** 1970 - **Produzione:** 200.000 bottiglie - **E-Mail:** info@altesino.it - **WEB:** www.altesino.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.

EVENTI

Aquavitae: la Rubrica Dedicata ai Distillati

Da questo mese una nuova rubrica di DiWineTaste dedicata alle acqueviti di origine vinicola e frutticola

Questo mese arriva una novità in DiWineTaste, una nuova rubrica dedicata alle acqueviti di origine vinicola, come le grappe e i brandy, e di origine frutticola, come i distillati di frutta, ma anche altre acqueviti prodotte con altre materie. Il



La grappa: uno dei distillati di cui è dedicata la nuova rubrica Aquavitae

nome di questa nuova rubrica è Aquavitae, un nome preso dalla nobile lingua Latina progenitrice della lingua Italiana, tipicamente utilizzato da secoli per indicare questo tipo di bevande. Ogni mese troverete in Aquavitae una rassegna di acqueviti e distillati degustati e valutati dalla nostra commissione. Le acqueviti sono valutate in accordo al sistema già utilizzato per i vini - i diamanti e la stella - e già conosciuto dai nostri lettori.

La nuova rubrica nasce anche a seguito delle richieste dei nostri lettori che hanno sempre dimostrato una particolare attenzione e interesse a questo tipo di distillati. Siamo inoltre convinti che anche i distillati - esattamente come il vino - rappresentino una precisa e preziosa cultura e tradizione dei popoli in cui questi sono prodotti. Ci auguriamo che questo nostro piccolo contributo favorisca la conoscenza di questo tipo di prodotti e che contribuisca anche alla diffusione della giusta e corretta cultura del consumo dei distillati. Esattamente come per i vini, anche nei distillati il piacere è espresso nella moderazione, meditando a piccoli sorsi i profumi e i sapori che sapienti ed esperti maestri della distillazione sono stati capaci di produrre con il loro lavoro. Ci auguriamo che questa nuova rubrica incontri l'interesse dei nostri lettori e che consenta loro di conoscere nuovi prodotti. Come sempre, i commenti e i suggerimenti dei nostri lettori - così come le critiche - sono sempre benvenuti. Invitiamo tutti i produttori di distillati che sono interessati alla recensione dei loro prodotti nella nostra rubrica Aquavitae, a contattarci al nostro indirizzo di posta elettronica oppure a compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Notiziario

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

Giornata di Studi su Francesco Scacchi

Sabato 5 Giugno dalle ore 15:30 alle 19:30, si svolgerà a Fabriano (Ancona) nella sala "Lino Ubaldi" di Via Cappuccini, l'interessante giornata di studi "Francesco Scacchi: spumante a Fabriano nel XVII secolo". Il Convegno vuole approfondire lo stato delle conoscenze riguardo al medico fabrianese Francesco Scacchi che scrisse interessanti considerazioni sul modo di fare i vini frizzanti o spumanti nella sua epoca. Si cercheranno di coinvolgere le realtà vitivinicole e gli Enti locali e non, oltre a vari Studiosi ed Esperti del settore. Interverranno al convegno l'Enologo Angelo Valentini, il Prof. Michele Colabella, il Prof. Giovanni Martinelli, il Prof. Gian Franco Cruciani, il Dott. Alvisè Manni, il Prof. Francesco Sbaffi, il Prof. Franco Orlandi e il Dott. Carlo Garofoli dell'ASSIVIP. Il convegno sarà moderato dal Dott. Alvisè Manni e sarà preceduto dal saluto delle autorità invitate: Roberto Sorci (Sindaco di Fabriano), Pietro Bellini (Sindaco di Preci), Raffaele Bucciarelli (Provincia di Ancona), Sabina Chierici (Direttore ITAS "G. Vivarelli"), Giuseppe Natale Frega (Comunità Montana, Università Politecnica delle Marche) e la Regione Marche.

Al termine dei lavori si svolgeranno degustazione di spumanti locali e una cena presso un ristorante di Fabriano a cura dell'Associazione GustaFabriano. Il convegno è coordinato dall'Associazione Gruppo Vino&Musica dedita ad attività culturali e di ricerca relative all'enogastronomia ed alla cultura del territorio. Il convegno è patrocinato dalla Provincia di Ancona, Comune di Fabriano, Comune di Preci, Comunità Montana Esino Frasassi, CARIFAC, ASSIVIP, Università Politecnica delle Marche - Facoltà di Agraria, I.T.A.S. "G. Vivarelli" di Fabriano e l'Associazione Ex Allievi I.T.A.S. "G. Vivarelli".

In Valle di Cembra per degustare il Müller Thurgau

Una fine settimana all'insegna del re mondiale dei vini di montagna, il Müller Thurgau: la proposta viene dalla Valle di Cembra, uno degli angoli più appartati e affascinanti del Trentino, che da mercoledì 14 a domenica 18 luglio farà da cornice alla 17ª edizione della Rassegna del Müller Thurgau dell'Arco Alpino. A rendere unica la manifestazione sarà il 1° Concorso internazionale vini Müller Thurgau, che vedrà in lizza dal 12 al 14 luglio un centinaio fra i migliori produttori italiani e stranieri di questo vino di montagna per eccellenza, eccezionalmente riuniti in Valle di Cembra, terra fra le più vocate al mondo per la coltivazione del Müller Thurgau, con cui si identifica.

La suggestiva Valle di Cembra, confinante con le Valli di Fiemme e dell'Adige, per cinque giorni ospiterà quindi le migliori etichette del vino alpino per eccellenza, il cui vitigno cresce e matura dai 400 fin oltre i 700 metri di altitudine. Questo profumato bianco prende il nome del suo ideatore, il ricercatore Hermann Müller Thurgau, che un secolo fa ha incrociato il Riesling e il Silvaner, ricavandone una coltivazione che nella vallata ha trovato un habitat particolarmente adatto. Il Müller Thurgau è infatti riuscito ad ambientarsi perfettamente nonostante le caratteristiche della natura, cioè il clima rigido e l'ambiente impervio. Dall'ambiente ha anzi ricavato le sue caratteristiche principali, assorbendo aromi e profumi che ricordano quelli dei frutti di bosco e dell'acacia.

La rassegna, ospitata a Palazzo Barbi di Cembra, sarà quindi un'occasione per assaggiare i Müller Thurgau di selezionati produttori, provenienti non solo dall'Italia, ma anche dalla Svizzera, dalla Francia, dall'Austria, dalla Germania e dall'Est Europa. I visitatori potranno degustare e confrontare fra loro i vini, guidati dai consigli dei produttori stessi e dei sommelier e con l'aiuto di un catalogo. Obiettivo dell'edizione 2004 della manifestazione sarà proprio privilegiare l'assaggio, dedicandogli tutto lo spazio che merita. Oltre ai vini, in un'apposita sezione sarà possibile degustare alcune grappe monovitigno.

Per informazioni: Comitato mostra Valle di Cembra, Palazzo Barbi, piazza Toniolli 2, 38034, Cembra (Trento) - www.mullerthurgau-mostra.it. E-mail: info@mullerthurgau-mostra.it.

IL CAVATAPPI

La Produzione del Vino Bianco

Dalle uve bianche, ma anche da quelle rosse, si producono piacevoli e profumati fiumi dorati di nettare di Bacco, dove aromi di frutti e fiori si uniscono a piacevole freschezza

Chiunque sia realmente interessato alla degustazione sensoriale del vino - così come qualunque appassionato della bevanda di Bacco - dovrebbe conoscere le varie procedure necessarie alla produzione di un vino. Certamente per degustare o apprezzare un vino non è necessario essere degli enologi - nobili rappresentanti della scienza della produzione del vino - tuttavia è innegabile che conoscere le pratiche della produzione del vino, anche se in modo superficiale, costituisce un enorme vantaggio che consente una migliore interpretazione e comprensione di ciò che viene versato nei calici. Un degustatore di vini - se considerato nella sua forma più tipica - non è un enologo e non possiede lo stesso grado di conoscenza di un enologo nelle materie tecniche relative alla produzione del vino. Un enologo - parlando in termini generali - ha invece una conoscenza e una capacità di applicazione relativa alla produzione del vino decisamente maggiore rispetto ad un degustatore. Va comunque osservato che ogni buon enologo dovrebbe anche essere un buon degustatore di vini. Il degustatore dedica la sua professione - o il suo diletto - alla valutazione organolettica e sensoriale del vino - in altri termini, valuta l'operato dell'enologo - e per fare questo in maniera attendibile e obiettiva è opportuno che conosca almeno i principi fondamentali dell'enologia.

Un Processo Semplice ma Complesso

Produrre vino è relativamente semplice, produrre un buon vino è abbastanza difficile, produrre vini buoni e di qualità è molto difficile. La produzione di un vino è essenzialmente il risultato di una serie di eventi naturali e che iniziano con la fermentazione, un processo chimico in cui lo zucchero contenuto nel mosto dell'uva viene trasformato, per effetto dei lieviti, in alcol e anidride carbonica. Se le condizioni ambientali e climatiche sono sufficientemente favorevoli, supportate anche da un discreto contributo di lavoro umano, il processo conduce *naturalmente* alla produzione di vino. Se è vero che la natura svolge un ruolo fondamentale nella fornitura della materia prima - l'uva - è in realtà l'intervento di altri fattori accessori e fondamentali - fra questi l'intervento dell'uomo - che porterà alla produzione di vini di minore o maggiore qualità. Nonostante la qualità generale dei vini posti in commercio sia aumentata negli ultimi venti anni, i consumatori, grazie anche ad una maggiore e consapevole cultura enologica, sono diventati più esigenti. Questa condizione costringe, così per dire, i produttori ad una maggiore attenzione e un maggiore rigore nelle pratiche enologiche in cui l'intervento dell'uomo concorre a migliorare la qualità del prodotto finale.

Il ruolo dell'enologo in una cantina è sia fondamentale sia strategico, perché è proprio questa importante figura professionale che opererà le decisioni principali sullo stile di vino da



Interno di una cantina

produrre, sulla lavorazione delle materie e lo svolgimento dei vari processi produttivi. Queste decisioni sono in genere prese in accordo all'ambiente in cui lavora, l'area geografica e i tipi di uve coltivate nei vigneti, sia tradizionali sia introdotte con lo specifico scopo di produrre un vino avente precise qualità. L'esperienza dell'enologo è fondamentale e il suo lavoro, oltre a controllare la qualità dei processi di produzione, si basa essenzialmente su decisioni prese al momento giusto e nel modo giusto. La prima di queste scelte consiste nello stabilire il momento della raccolta dell'uva, un fattore critico che dipende prevalentemente dal giusto grado di maturazione delle uve e in funzione del tipo di vino da produrre. Questa è solamente la prima decisione che l'enologo dovrà prendere e che segna l'inizio dei processi produttivi e che porteranno alla creazione di un nuovo vino.

La Produzione del Vino Bianco

Il processo della produzione del vino bianco inizia con la vendemmia, quando le uve raggiungono il grado di maturazione idoneo allo stile di vino che si intende produrre. Le uve più generalmente utilizzate per la produzione di questo tipo di vino sono quelle a bacca bianca, tuttavia, nonostante questo possa sembrare piuttosto strano, i vini bianchi si possono produrre anche con uve a bacca rossa. Il colore del succo dell'uva - di qualunque varietà e comprese quelle a bacca rossa - presenta sempre un colore di tonalità giallo-grigio tendente al verde. Il colore nei vini rossi è ottenuto grazie alla macerazione delle bucce nel mosto - un fattore che dipende anche dalla capacità colorante dell'uva e dal tempo di macerazione - pertanto dal mosto di uve rosse, immediatamente separato dalle bucce dopo la pigiatura, è possibile produrre vini bianchi. Molti dei vini spumanti bianchi - come per esempio lo Champagne o il Franciacorta - sono prodotti con mosto ottenuto da uva Pinot Nero che non ha subito alcuna macerazione con le bucce.

Parlando in termini generali, potrebbe sembrare che la produzione di vini bianchi di qualità sia più semplice di quelli rossi, in realtà questo tipo di vino richiede particolari attenzioni e cure, una condizione che deve essere attuata sin dall'inizio della vendemmia. Nei vini bianchi è fondamentale ed essenziale che le uve, subito dopo il raccolto, giungano in cantina perfettamente integre con acini interi e non schiacciati. La rottura accidentale della buccia potrebbe infatti provocare il rila-

scio di polifenoli nel succo e la perdita di parte degli aromi più delicati dell'uva. Inoltre è essenziale, al fine di ottenere un prodotto di qualità, che dopo il raccolto l'uva sia lavorata nel minore tempo possibile, un tempo che nella maggioranza dei casi è definibile in circa 15 minuti. La prima procedura a cui viene sottoposta l'uva è l'eliminazione del raspo - ricco di polifenoli e sostanze astringenti che comprometterebbero il gusto del vino bianco - attraverso una speciale macchina detta *diraspatrice*.

In molti casi questo tipo di macchina è anche detta *pigio-diraspatrice* poiché, oltre ad eliminare il raspo del grappolo, provvede anche alla pigiatura degli acini provocando quindi la rottura della buccia e l'uscita del prezioso succo che verrà quindi raccolto in apposite vasche. Gli aromi dell'uva che caratterizzeranno il vino si trovano nella buccia, tuttavia in questa parte sono contenuti anche polifenoli, dal gusto astringente, che nei vini bianchi è sempre considerato come un fattore negativo. L'estrazione degli aromi è favorita dalla macerazione del mosto - il succo dell'uva - nelle bucce senza arrivare all'estrazione dei polifenoli. Per questo motivo il mosto viene raffreddato e lasciato macerare nelle bucce per poche ore in modo da arricchirsi di preziosi aromi. Il mosto e le bucce vengono poi pressati mediante un torchio che completa l'estrazione del succo dagli acini. La tendenza moderna è quella di torchiare leggermente gli acini in modo da estrarre solamente il mosto più delicato e pregiato lasciando quindi il succo più "ordinario" nella polpa dell'acino. Ovviamente, minore è la pressione di torchiatura e minore sarà il mosto prodotto e maggiore sarà la qualità.

Dal Mosto al Vino

Dopo le procedure di pigiatura e di torchiatura, il mosto è quasi pronto per essere trasformato in vino. Prima di procedere con il processo della fermentazione, il mosto viene solitamente decantato o filtrato in modo da eliminare sostanze solide - come per esempio i vinaccioli - e con lo scopo di ottenere un liquido limpido. L'illimpidimento del mosto è in genere ottenuto in poco tempo mediante l'uso di appositi filtri o per centrifugazione. La fase successiva è la fermentazione, un processo che generalmente si attiva spontaneamente grazie ai lieviti che si trovano nell'ambiente e anche nelle bucce dell'uva con il quale il succo è stato in contatto anche se per poco tempo. Va comunque osservato che alcuni enologi preferiscono aggiungere al mosto anche culture di lieviti selezionati in modo da potere controllare in modo più accurato il processo della fermentazione. Inoltre va ricordato che la fermentazione, oltre a trasformare lo zucchero in alcol e anidride carbonica, sviluppa e genera gran parte degli aromi del vino - generalmente definiti come *aromi secondari* - e la loro finezza è dipendente anche dal tipo e dalla qualità dei lieviti.

L'obiettivo principale della fermentazione dei vini bianchi è ovviamente quello di trasformare lo zucchero in alcol, tuttavia è essenziale anche la conservazione della freschezza e dell'eleganza degli aromi, pertanto questo processo è in genere svolto ad una temperatura di circa 10°-18° C. Questa temperatura - inferiore rispetto a quella impiegata per i vini rossi - consente inoltre una fermentazione lenta, essenziale per il mantenimento dei migliori aromi. La fermentazione dei vini bianchi è generalmente svolta in speciali vasche d'acciaio la cui tempera-



Vasche di cemento per la fermentazione dei vini

tura è costantemente controllata in modo da evitare eccessivi e pericolosi aumenti di temperatura al di sopra di quelli stabiliti. In particolari stili di vini, generalmente quelli prodotti con uve Chardonnay, la fermentazione può essere svolta anche in botti di legno con lo scopo di aumentare la struttura del vino che si caricherà inoltre di aromi ceduti dal legno. In questo caso la botte è riempita parzialmente, in modo da evitare la fuoriuscita del mosto per effetto della fermentazione, e la temperatura, che in questo caso sarà maggiore, favorirà l'estrazione delle componenti aromatiche del legno a discapito dei freschi aromi dell'uva che saranno sostituiti da odori più complessi.

Al termine della fermentazione i lieviti, dopo avere trasformato lo zucchero in alcol e non avendo altro nutrimento, deperiscono e si depositano sul fondo del recipiente di fermentazione formando una consistente poltiglia. A questo punto il vino può essere trasferito in altri contenitori, oppure può essere lasciato in contatto con i suoi lieviti per alcuni mesi, talvolta anche un anno, in modo da aumentare la complessità aromatica e gustativa. Una delle caratteristiche tipiche e principali del vino bianco è rappresentata dalla spiccata e piacevole acidità, pertanto questo fattore gustativo viene nella maggior parte dei vini preservato. Per questa ragione - tranne che per vini bianchi particolari e di maggiore struttura - si evita accuratamente l'attivazione della fermentazione malolattica, cioè di quel processo chimico e spontaneo che si verifica in primavera e con l'aumentare della temperatura in cui l'acido malico - aspro e duro - viene trasformato in acido lattico, più dolce e meno aspro. La fermentazione malolattica nei vini bianchi - processo che risulta invece utile per i vini rossi - oltre ad abbassare l'acidità del vino provoca anche alcune alterazioni organolettiche, in particolare si formano aromi di banana e burro, tipici, per esempio, nei vini prodotti con Chardonnay sottoposti a questo processo.

La fermentazione malolattica è generalmente evitata nei vini bianchi attraverso un'opportuna filtrazione in modo da eliminare completamente ogni traccia di lieviti e di batteri che promuovono questo processo. Altri metodi utilizzati per evitare la fermentazione malolattica consistono nel raffreddare il vino ad una temperatura molto bassa oppure attraverso l'aggiunta di anidride solforosa. La fase successiva consiste nella stabilizzazione del vino, un'operazione che viene solitamente svolta raffreddando il vino a temperature piuttosto basse e

mantenuto in questa condizione per alcuni giorni. Lo scopo di questa stabilizzazione è di favorire la precipitazione dei tartrati - formazioni cristalline sottoprodotti dall'acido tartarico - in modo che non si formino successivamente durante le pratiche della conservazione e dell'affinamento. La presenza dei tartrati - è bene ricordarlo - non influisce nelle qualità organolettiche del vino e non rappresenta un fattore negativo, tuttavia influisce sull'aspetto del vino e per questa ragione si tende ad eliminarli per mezzo della stabilizzazione.

Al termine della stabilizzazione, il processo della produzione del vino bianco si avvia verso l'ultima fase e che consiste nella maturazione e nell'affinamento. La maturazione è svolta in appositi contenitori i cui materiali utilizzati per la costruzione influiranno nello sviluppo e nell'evoluzione dei caratteri organolettici del vino. Tipicamente i contenitori utilizzati per la maturazione del vino sono costruiti in acciaio o cemento, pertanto contenitori inerti, oppure in legno, cioè botti di capacità diverse. La scelta dell'uso di botti porterà ad una trasformazione piuttosto marcata delle qualità del vino, aggiungendo aromi, struttura e caratteri tipici del legno a scapito della freschezza e della finezza degli aromi floreali e fruttati. L'impronta dei caratteri "legnosi" dipende da alcuni fattori, fra questi il grado di tostatura del legno e il tempo di permanenza all'interno della botte. Il vino bianco fatto maturare in contenitori inerti conserva i freschi aromi di frutta e fiori e questa è la pratica utilizzata per la maggior parte dei vini prodotti con uve delicate e aromatiche.

Al termine della maturazione il vino è pronto per essere imbottigliato. Prima di procedere con quest'operazione, il vino bianco viene ulteriormente filtrato e chiarificato in modo da eliminare eventuali impurità derivate dalla maturazione e quindi ottenere un prodotto più raffinato ed esente da difetti. Dopo l'imbottigliamento il vino viene solitamente lasciato affinare nei locali della cantina per alcuni mesi - in genere da tre a sei mesi - e finalmente è pronto per la commercializzazione e per allietare i calici degli appassionati.

NON SOLO VINO

La Soia

Il celebre legume Asiatico è considerato oggi fra le più importanti fonti di proteine vegetali per l'alimentazione umana ed è largamente utilizzato grazie anche ai suoi tanti derivati

La soia è un legume coltivato su scala mondiale - estremamente adattabile e resistente - ed è un alimento di notevole importanza poiché i suoi semi contengono proteine, lipidi e minerali in quantità superiore rispetto agli altri legumi, inoltre ha la capacità di abbassare il livello di colesterolo nel sangue.

Caratteristiche Botaniche

Dal punto di vista botanico la soia appartiene alla famiglia delle leguminose ed è originaria dell'Asia Centrale, i fiori possono assumere un colore dal rosso al bianco e perfino viola, cresce, come molti legumi, sotto forma di un piccolo baccello dai 3 ai 5 centimetri di lunghezza che racchiude alcuni piccoli

semi simili a fagioli. I baccelli crescono sulla pianta concentrati in grappoli. Ogni baccello normalmente contiene 2 o 3 semi i quali possono variare da pianta a pianta, sia come forma sia come colore, anche se, al momento del raccolto, assumono generalmente un colore marrone poiché la parte esterna del baccello avvizzisce prima dell'avvenuta maturazione. Come tutte le piante della famiglia, la soia riesce ad assorbire azoto direttamente dall'aria e di accumularlo, grazie all'azione di alcuni batteri, nelle radici. Per questo motivo in Cina era coltivata per aumentare la quantità d'azoto nel terreno e la pianta era usata come foraggio per gli animali mentre solo i germogli erano destinati per l'alimentazione umana. In occidente questa funzione veniva assolta dall'erba medica, dal trifoglio e dai piselli. L'aumento d'azoto nel terreno è molto importante per lo sviluppo delle coltivazioni successive.

Tra le principali varietà di soia si ricordano:

- **Soia gialla** - è la soia vera e propria dalla quale si ricavano tutti i derivati
- **Soia nera** - consumata principalmente nei luoghi di produzione
- **Soia rossa** - conosciuta anche con il nome di "fagioli azuki", è di color rosso scuro
- **Soia verde** - conosciuta anche come "fagioli mung" o "green gram". Viene utilizzata soprattutto per produrre i germogli ed i famosi spaghetti di soia

Le piante di soia si dividono in due grandi gruppi: determinanti e indeterminanti. Le varietà determinanti fioriscono in un momento specifico dell'anno, cioè quando le giornate cominciano ad accorciarsi. Al contrario le varietà indeterminanti continuano a fiorire ed a produrre frutti.

Storia

Le prime notizie sulla soia provengono dalla Cina dove venne coltivata per la prima volta circa 5.000 anni fa. L'imperatore di quel tempo la incluse tra le cinque piante sacre (le altre erano il riso, il miglio, l'orzo ed il frumento) e gli impose il nome di "Ta Teou" (grande fagiolo). Anticamente veniva utilizzata per arricchire d'azoto il terreno. I primi utilizzi della soia come alimento arrivano con la scoperta delle prime tecniche di fermentazione, infatti, i primi cibi a base di soia sono tutti fermentati, come per esempio il *tempeh*, il *natto*, il *miso* e la *salsa di soia*. Sembra inoltre che i Cinesi appresero dai Giapponesi la tecnica della preparazione del tofu, il celebre formaggio di soia.

Fu durante la dinastia Heian (794-1185) che gli Olandesi conobbero la salsa di soia Giapponese. Le prime notizie della soia fuori del territorio Cinese si hanno intorno al 1804 quando venne utilizzata come zavorra da un veliero Americano. Le prime piantagioni commerciali vennero approntate intorno al 1929 la cui destinazione era riservata alla produzione della salsa di soia. La diffusione e la notorietà della soia hanno inizio subito dopo questo periodo acquistando sempre maggior importanza e diventando fonte di proteine per uomini ed animali, oltre naturalmente alle diverse applicazioni industriali. Oggi viene coltivata principalmente negli Stati Uniti, Brasile, Cina, India, Argentina e Italia. La soia è la principale coltura



Fagioli di soia gialla e germogli di soia

transgenica, la cui commercializzazione è attualmente vietata in Europa mentre negli Stati Uniti rappresenta il 50% della produzione ed in Brasile si arriva addirittura al 64%.

I Derivati della Soia

Dalla soia si ricavano numerosi alimenti e di cui si ricordano:

- **Salsa di soia** - prodotta cuocendo in acqua e sale i semi di soia, frumento ed orzo e successivamente fermentato
- **Germogli** - sono i germogli della soia gialla, verde e rossa, consumati come verdure
- **Latte di soia** - si ottiene dalla macerazione dei semi di soia in acqua ed è facilmente reperibile. Viene utilizzato al posto del latte vaccino anche se è privo di vitamina D e calcio, per questo motivo vi sono in commercio prodotti a base di latte di soia integrato con vitamine e minerali aggiunti. Il latte di soia è privo di lattosio e pertanto può essere consumato anche dai soggetti intolleranti a questo elemento. A causa del nichel contenuto, il latte di soia può provocare, in alcuni soggetti predisposti, reazioni allergiche. Come tutti i derivati della soia è privo di colesterolo
- **Tofu** - conosciuto anche come "Formaggio di soia", si ottiene dalla coagulazione del latte di soia. Come tutti i derivati della soia è privo di colesterolo ed è ricco di vitamine, tuttavia è povero di calcio e sali minerali. Da alcuni viene utilizzato come sostituto delle uova o della carne
- **Tempeh** - si tratta di soia bollita e fermentata ridotta in un composto pastoso e dal sapore caratteristico. Viene utilizzato come condimento per insaporire pasta, riso, panini e insalate. Molto usata in Indonesia
- **Tao you** - è una salsa ricavata dalla soia nera
- **Natto** - si tratta sempre di soia fermentata come il tempeh, ma la fermentazione si ottiene attraverso un diverso tipo di lievito
- **Miso** - è un derivato del latte di soia. Molto diffuso in Giappone viene usato come condimento e per insaporire le minestre

- **Gelato di soia** - prodotto con il latte di soia. Contrariamente al gelato classico è privo di colesterolo e di lattosio, è un prodotto totalmente vegetale e fornisce mediamente il 50% di calorie del gelato classico
- **Tamari** - si tratta di un condimento ricavato dalla soia gialla salata e fermentata in botti di legno per tre anni
- **Shoyu** - è come il Tamari ma con l'aggiunta di frumento
- **Lecitina di soia** - si tratta di un fosfolipide estratto dalla soia, utilizzato dall'industria come aromatizzante, come antiossidante e anche come emulsionante naturale. Si trova spesso negli integratori alimentari e nei preparati per far abbassare il colesterolo. La lecitina di soia mantiene in sospensione il colesterolo presente nel sangue evitando che si depositi sulle pareti delle arterie. La lecitina di soia fornisce anche vitamina A e fosforo, due importanti sostanze antiossidanti
- **Farina di soia e strutturati di soia** - La farina si ottiene dalla macinazione del seme, se viene sgrassata si ottiene un prodotto altamente proteico. Se viene ulteriormente lavorata si ottengono gli "strutturati di soia". La farina di soia può essere utilizzata normalmente in cucina al posto della farina di grano
- **Olio di soia** - ottenuto dalla spremitura a caldo dei semi di soia ed in seguito trattato chimicamente, è ricco di acidi grassi e polinsaturi
- **Carne di soia** - si tratta di farina di soia lavorata e resa simile alla consistenza della carne
- **Noccioline di soia** - si tratta di semi di soia saltati nell'olio o tostati, vengono usati come condimento o per insaporire alcuni piatti
- **Yogurt di soia** - ricavato dal latte di soia

Fra questi prodotti la lecitina di soia merita una considerazione più approfondita. Nonostante il consumo diretto della soia sotto forma di fagioli non sia così elevata, la sua coltivazione è invece praticata su larga scala. La ragione è proprio la lecitina di soia e le sue caratteristiche. Per comprendere questo fenomeno è necessario sapere che la lecitina di soia è largamente disponibile e a basso prezzo, inoltre riesce, con le sue proprietà, a miscelare sostanze che altrimenti non sarebbero miscelabili, come l'acqua con i grassi. La lecitina permette all'acqua di mischiarsi con la polvere di cacao ottenendo un cioccolato denso e fluido, impedisce al burro di separarsi dall'acqua e allo zucchero di ricristallizzare. Consente anche l'alleggerimento di qualsiasi sostanza grassa con l'aggiunta di acqua. Grazie a questa sua caratteristica si riescono ad ottenere le margarine, composte dall'80% di grassi e dal 20% d'acqua. In pasticceria la farina di soia viene aggiunta a quella di grano per aumentare la ritenzione dei liquidi, rallentando di conseguenza l'indurimento dei prodotti. Questa sua proprietà antiretrattiva, conferisce alla carne una maggior quantità d'acqua e viene sfruttata anche nel campo della salumeria, nella produzione di hamburger e nella carne macinata. L'industria alimentare non è l'unica a sfruttare le proprietà della lecitina di soia: anche nella cosmesi le sue proprietà emulsionanti vengono largamente sfruttate, si utilizza nella produzione di vernici e nella composizione del gasolio. Un'altra caratteristica della lecitina di soia - e che aumenta la sua versatilità - è rappresentata dal fatto di

essere inodore, pertanto trova largo impiego come esaltatore di aromi e utilizzabile al posto dei grassi.

Qualità Nutrizionali

La soia è uno dei legumi più ricchi di proteine - mediamente ne contiene il 35-44% - oltre a grassi (18%) e carboidrati (23%). Le proteine contenute nella soia non garantiscono da sole un apporto di amminoacidi completo, per questo viene definita "a valore biologico medio". Grazie alla presenza di fitosteroli in grado di abbassare il colesterolo nel sangue, e di isoflavoni, sostanze che regolano in maniera naturale la produzione di ormoni, viene considerata una pianta particolarmente salutare.

Una considerazione particolare spetta ai grassi della soia, poiché contengono delle sostanze difficili da ottenere dagli alimenti della nostra dieta, cioè i famosi omega 3 e omega 6. Il nostro organismo può infatti sintetizzare tutti gli acidi grassi tranne l'acido alfa-linolenico (della famiglia degli omega 6) e l'acido linoleico (della famiglia degli omega 3). Da questi due acidi grassi l'organismo umano può sintetizzare tutti gli altri acidi grassi polinsaturi. Queste sostanze sono molto importanti perché interagiscono con la crescita, la produzione di energia, la sintesi dell'emoglobina, la riduzione del colesterolo totale e del colesterolo LDL. L'olio di soia è un buon prodotto per chi deve integrare queste sostanze nella propria dieta. Tra le donne Giapponesi, e le Asiatiche in genere, si riscontra una bassa incidenza di malattie legate alla produzione degli estrogeni, come l'endometriosi, la mastopatia fibrocistica, il carcinoma e i disturbi della menopausa. Questo sembra essere dovuto al fatto che in quelle popolazioni si fa un largo consumo di prodotti della soia, in modo particolare il tofu. Gli isoflavoni presenti nella soia agiscono riequilibrando sia l'eccesso di estrogeni - come nella sindrome premenstruale - sia le carenze - come nella menopausa - ristabilendo i valori corretti. Per gli uomini il consumo di soia può proteggere dal carcinoma della prostata.

Gli isoflavoni della soia riescono ad inibire la crescita di cellule cancerose nel seno e nel polmone. Un consumo regolare di soia, o di prodotti derivati, è quindi un mezzo naturale per combattere le malattie cancerose. Da un articolo pubblicato nel giornale del "National Cancer Institute" si legge che uno studio di laboratorio ha individuato nel "genistein" il possibile agente anti cancro della soia. Il genistein sembra agire sul metabolismo delle cellule cancerose indebolendone le difese, permettendo ai trattamenti medicali, come per esempio la chemioterapia o la radioterapia, di agire con maggior efficacia. Questo è di per se un buon motivo per inserire la soia nella nostra dieta tenendo presente che il genistein si trova nella parte proteica del seme quindi si trova, per esempio, nel tofu ma non nell'olio di soia. Tutte queste caratteristiche sembrano suggerire un largo consumo di soia, tuttavia non è così: si deve ricordare che i Cinesi, sin dai tempi antichi, hanno consumato soia solo fermentata poiché il legume contiene alcune tossine. Cento grammi di soia contengono: 36,9 g. di proteine, 18,1 g. di lipidi, 23,3 g. di glucidi, 0 g. di colesterolo e 398 Kcal. Se opportunamente trattata può sostituire perfettamente nel gusto, nell'aspetto e nella consistenza, le proteine animali.

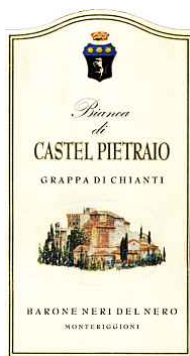
In tavola la soia può essere consumata sotto diverse forme: salsa di soia, latte di soia, tofu, bocconcini di soia, bistecche di soia e altro ancora. Si deve ricordare che la soia è uno de-

gli alimenti maggiormente soggetti a manipolazione genetica. Molti produttori di alimenti non garantiscono l'utilizzo di soia non transgenica, quindi si consiglia di leggere attentamente l'etichetta dove dovrebbe essere scritta chiaramente l'origine dell'alimento.

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 Bianca di Castel Pietraio
Fattoria di Castel Pietraio (Italia)
(Distillatore: Nannoni)

Materia prima: Vinacce di Chianti Colli Senesi

Prezzo: € 13,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi gradevoli e puliti di lampone, nocciola, pera, banana con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è piacevole con dolcezza ben percettibile che contribuisce alla buona armonia di questa grappa, alcol ben presente senza aggredire eccessivamente, buona morbidezza e sapori intensi. Il finale è persistente e intenso con piacevole nota dolce su un fondo lievemente amarognolo e ricordi di nocciola e pera. Alcol: 42°



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

Materia prima: Vinacce di Syrah

Prezzo: € 14,40 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista è incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, lampone, pera, nocciola e amarena, pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Il gusto è gradevole con alcol in buona evidenza su un piacevole fondo dolce, tuttavia equilibrata, buona morbidezza seppure tendente al secco, sapori intensi, piacevole. Il finale è intenso e persistente con gradevole nota dolce su un lieve fondo amaro e ricordi di lampone e amarena. Alcol: 43°



Grappa del Chianti Classico
Castello di Meleto (Italia)
(Distillatore: Nannoni)

Materia prima: Vinacce di Chianti Classico

Prezzo: € 12,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista è incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi gradevoli, puliti e intensi di violetta, lampone, mela, pera e un lieve accenno di fieno e sottobosco, pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è piacevole con dolcezza ben percettibile tuttavia equilibrata dall'alcol che non aggredisce eccessivamente, buona morbidezza e sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente e intenso con gradevole nota dolce e ricordi di lampone e pera. Alcol: 42°



Grappa del Chianti Classico Riserva
Castello di Meleto (Italia)
(Distillatore: Nannoni)

Materia prima: Vinacce di Chianti Classico

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di nocciola, miele, liquirizia, vaniglia, banana, lampone, pera, pungenza dell'alcol bilanciata. Al gusto è gradevole, buona morbidezza, nota dolce molto piacevole e alcol ben presente ma non aggressivo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con buon equilibrio delle note dolci e amare e ricordi di vaniglia, pera e miele. Gradevole. Alcol: 42°



Grappa di San Leonardo Tenuta San Leonardo (Italia)

Materia prima: Vinacce di San Leonardo

Prezzo: € 18.50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista è incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, gradevoli e puliti di lampone, mela, pera, nocciola e amarena su un piacevole fondo vegetale di fieno e peperone e pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è gradevole, morbida e rotonda, una piacevole nota dolce e buon equilibrio con alcol, non eccessivamente aggressivo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con buon equilibrio delle note dolci e amare e ricordi di amarena, pera e nocciola. Molto gradevole. Alcol: 43°



Grappa di San Leonardo Stravecchia Tenuta San Leonardo (Italia)

Materia prima: Vinacce di San Leonardo

Prezzo: € 90,00 - 2l

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante, limpida e cristallina. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, raffinati ed eleganti di vaniglia, miele, fico secco, liquirizia, cioccolato, tabacco, nocciola, mela matura, banana matura, pungenza dell'alcol ben bilanciata. Al gusto è gradevole ed esprime il suo piacevole carattere tostato, gradevole nota dolce e alcol ben presente ma non aggressivo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente e intenso con buon equilibrio delle note dolci e amare e buoni ricordi di liquirizia, miele e banana matura. Molto gradevole. Questa grappa matura in barrique per circa 5 anni. Alcol: 45°

Wine Parade

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

Posiz.	Vino, Produttore
1	↔ Turriga 1998, Argiolas (Italia)
2	➤ Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
3	➤ Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
4	➤ Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
5	➤ Margaux 2000, Ségla (Francia)
6	➤ Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
7	➤ Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
8	➤ Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
9	➤ Syrah Winemaker's Lot Vic 3, Concha y Toro (Cile)
10	➤ Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
11	➤ Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
12	➤ Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
13	➤ Harmonium 2001, Firriato (Italia)
14	☆ Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
15	☆ Cabernet Shiraz Bin 389 2001, Penfolds (Australia)

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