


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 10, Estate 2003

## Vini per l'Estate

L'estate è arrivata e le giornate si fanno più calde, i preparativi per le vacanze sono ormai ultimati e ci si appresta a partire verso quelle destinazioni che, si spera, saranno capaci di regalare momenti di riposo e di serenità. Almeno questo è quello che si aspettano le persone che hanno deciso di trascorrere l'estate altrove o possono concedersi un periodo di vacanza. Per tutti noi, appassionati di vino e del buon vino, magari poco ma comunque buono, indipendentemente dalla decisione presa su come e dove trascorrere la stagione estiva, sia a casa nella propria città, sia su spiagge assolate o nelle fresche brezze della montagna, di certo non ci dimentichiamo, a dispetto del caldo, di quel piacere che può regalarci un buon vino.

Le giornate estive suggeriscono e fanno preferire le bevande fresche, che promettono con la loro invitante temperatura, un sollievo ai tormenti del caldo, e perfino l'alimentazione, giustamente, si adatta alle necessità dettate dalle condizioni tipiche della stagione estiva. Ecco allora che nelle nostre tavole cominciano ad abbondare preparazioni a base di verdure, in genere fresche insalate, i condimenti si fanno meno impegnativi, la cottura dei cibi diventa più semplice e i vini rossi, in particolare quelli corposi e "importanti", generalmente abbinati con cibi elaborati e ricchi, vengono sostituiti da vini più leggeri. In questa stagione si registrano notevoli incrementi nei consumi dei vini bianchi e dei vini spumanti, soprattutto perché si servono ad una temperatura bassa, quindi più allettanti.

Il vino bianco e gli spumanti sono praticamente un luogo comune dell'estate, spesso serviti anche a temperature fin troppo fredde, con il peccato di perdere, a queste basse temperature, anche le loro migliori caratteristiche, in particolare i profumi, attenuati e cancellati dal freddo rigido dei frigoriferi. Gli spumanti, con la loro briosa e gioiosa effervescenza, sembrano dissetare e appagare maggiormente durante le calde giornate estive e, in questa stagione, sono gli spumanti più giovani e freschi, specialmente quelli prodotti con il metodo *Charmat*, ad essere preferiti, generalmente, come aperitivi. Insieme a questi si registra anche un incremento nei consumi dei vini bianchi frizzanti, a conferma che durante le stagioni calde le bevande effervescenti sono quelle che riscuotono maggiore successo.

Anche se in questi periodi i vini rossi vengono in genere "dimenticati", spesso ci si dimentica anche di un'altra tipologia di vini che invece risulta molto gradevole e fresca, certamente adatta alla stagione estiva e non solo a questa: i vini rosati. Questi tipi di vini hanno da sempre pagato la colpa per il fatto di trovarsi in mezzo alle due tipologie di vini che comunemente si definiscono tali, bianchi e rossi, e per questo probabilmente non vengono mai considerati, anzi, spesso, e a torto, si definiscono addirittura come dei vini di minore qualità

e di minore interesse. Raramente ci si ricorda dei vini rosati: è vero, non sono né bianchi né rossi, sono rosati, ma sempre e comunque vini. Eppure i vini rosati hanno delle caratteristiche tali e proprie da farli giustamente collocare fra i bianchi e rossi, quando un bianco è poco e un vino rosso è semplicemente troppo, il vino rosato offre quella giusta via di mezzo che si adatta in diverse circostanze. Inoltre sono vini che si consumano in genere giovani, quando possono esprimere una piacevole freschezza e fragranza nei profumi e negli aromi, si possono servire freddi, spesso alla temperatura di un vino bianco. Allora perché non ricordarsi anche di questi vini, magari, a partire proprio da questa estate? I vini rosati sono perfetti con molti piatti a base di pesce, in particolare le zuppe e gli arrosti.

Se è vero che i rossi vengono "messi da parte" in estate, è anche vero che i rossi non sono tutti uguali. In genere, quando si pensa ai vini rossi, si pensa a vini di grande struttura, imponenti e robusti, eppure esistono tante uve a bacca rossa che producono vini leggeri, poco tannici e piacevolissimi da bere, soprattutto in estate. Come per i rosati, anche questi vini si possono servire a temperature basse, non certo come i vini bianchi, però comunque a temperature gradevoli nelle giornate calde, si abbinano perfettamente con la tipica alimentazione estiva e possiedono la fragranza e la freschezza della frutta, gusti e aromi certamente graditi con il caldo. Come per i rosati, anche questo genere di vini è spesso dimenticato e poco considerato, il peso dei grandi vini rossi li fa apparire come vini minori, senza ricordare che non sempre il vino robusto e imponente è adatto per tutte le circostanze. In fondo, il mondo del vino è bello e interessante anche grazie alle tante e innumerevoli tipologie disponibili.

---

### Sommario

Vini per l'Estate . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
Portogallo . . . . .	3
GUSTO DIVINO	
La Degustazione dei Vini Rosati . . . . .	6
I Vini del Mese . . . . .	8
PRODUTTORI	
Casale del Giglio . . . . .	13
Giornale di Cantina . . . . .	16
EVENTI	
Notiziario . . . . .	17
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Cibo con i Vini Bianchi . . . . .	17
NON SOLO VINO	
Il Peperoncino . . . . .	19
Wine Parade . . . . .	22
Annunci . . . . .	22

---

Comunque sia, anche in estate, non mancano di certo le occasioni per apprezzare i grandi vini rossi, spesso nei pasti serali, dove in genere ci si concede maggior tempo ad apprezzare la buona tavola, ci sono molti che non rinunciano al piacere di un buon bicchiere di rosso robusto, anche a scapito di un poco adatto abbinamento enogastronomico, ma si sa, coloro a cui piace il buon vino, quando si trovano difronte alle occasioni giuste, non se le lasciano mai sfuggire. L'importante, indipendentemente dai vini che sceglierete per trascorrere la vostra estate, è di ricordarsi sempre che la moderazione è il modo migliore per apprezzare l'affascinante mondo del vino.

Augurando ai nostri lettori una felice estate, possibilmente in compagnia di un buon calice di vino, ricordiamo che nel mese di agosto prenderemo una pausa di un mese e che il prossimo numero di DiWineTaste sarà pubblicato a settembre, nel periodo in cui il mondo del vino, almeno quello dell'emisfero settentrionale, sarà in pieno fermento con le nuove vendemmie. Auguriamo anche a tutti i produttori che fino a qui ci hanno onorato della loro fiducia, una proficua vendemmia con la speranza, e non abbiamo certamente dubbi su questo, che saranno capaci di regalarci nuove emozioni espresse nella magia di un bicchiere. Buone vacanze a tutti e arrivederci a settembre!

## La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all'indirizzo [Mail@DiWineTaste.com](mailto:Mail@DiWineTaste.com).

*Gradirei sapere quali vini rossi possono essere abbinati a piatti di pesce e serviti a temperatura fredda.*

**Claudio Daniele – Vibo Valentia (Italia)**

La fin troppo famosa regola che il pesce va abbinato con il vino bianco rappresenta, di fatto, esclusivamente la scelta più frequente, ma certamente non l'unica. Anche i vini rossi possono essere felicemente abbinati con molte preparazioni a base di pesce, in particolare con gli arrostiti e le zuppe, specialmente quando sono ricche ed elaborate. Lo scarso successo e la poca diffusione dell'abbinamento dei vini rossi con il pesce è dovuta dal gusto "metallico", in genere poco gradevole, che si percepisce in bocca e questo pare sia dovuto ad una reazione chimica fra i fosfati presenti nel pesce e le tracce di ferro legati ai

tannini, in particolare ai pigmenti. L'abbinamento vino rosso e pesce è in realtà possibile a patto che si scelgano vini poco tannici, come per esempio il Pinot Nero, o che abbiano subito un tempo di macerazione sulle bucce piuttosto breve impedendo ai tannini di essere estratti. Sono inoltre adatti anche i vini rossi che hanno una discreta "freschezza", vale a dire una buona acidità, caratteristica che in genere è presente nei vini poco tannici in modo da renderli comunque equilibrati. Se si valutano i prodotti disponibili sul mercato, ci si accorgerà che esistono moltissimi vini rossi poco tannici, una caratteristica che dipende sia dall'uva utilizzata, sia dalla tecnica di vinificazione. Se un vino è poco tannico, allora è anche adatto ad essere servito ad una temperatura bassa; i vini rossi vengono in genere serviti a temperature più alte proprio perché l'astringenza dei tannini viene esaltata con il freddo, pertanto una temperatura più alta li rende più "morbidi" e meno aggressivi. Un'altra validissima alternativa per l'abbinamento enogastronomico del pesce è offerta dai vini rosati, purtroppo poco considerati, non solo per l'abbinamento con il pesce, che in realtà sono estremamente versatili e piacevoli.



*Qual'è la differenza fra il Sauternes e il Barsac?*

**Douglas Hamilton – New Castle (Australia)**

Questi famosi e pregiati vini prendono il nome dalle località in cui si producono, Sauternes e Barsac, nella zona a sud delle Grave di Bordeaux, Francia. Queste due località sono devote alla produzione di vini dolci le cui uve, grazie alle condizioni climatiche del luogo, vengono attaccate dalla muffa nobile, la cosiddetta *Botrytis Cinerea*. I due vini sono da considerarsi di eccezionale qualità e le uve con cui si producono sono le stesse, nella maggior parte Sémillon con aggiunte di Sauvignon Blanc e, talvolta, anche Muscadelle, mentre differiscono per la loro zona di produzione. Le due località si trovano sulle sponde del fiume Ciron, che termina il suo corso nel fiume Garonna, una condizione favorevole che consente lo sviluppo della preziosa muffa nobile. Fra i due comuni, Sauternes è il più grande e certamente anche il più famoso, mentre Barsac è decisamente più piccolo, ma non per questo meno prestigioso. Le uve colpite dalla *Botrytis Cinerea* vengono meticolosamente vendemmiate e quindi pressate in modo da ottenere il mosto che sarà successivamente fermentato e quindi affinato in botte per almeno due anni. Al termine di questo periodo, il vino viene imbottigliato e in genere venduto, oppure affinato ulteriormente nelle cantine dei produttori. Questi vini sono in genere molto longevi e possono arrivare anche oltre 30 anni di maturazione sviluppando caratteristiche straordinarie. Sia i Sauternes, sia i Barsac, non andrebbero mai consumati giovani, ma andrebbero affinati in bottiglia per almeno 10 anni in modo da potere apprezzare un concreto sviluppo delle caratteristiche organolettiche.



## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

*Pubblicazione a cura di*

**Somm. Antonello Biancalana**

*Redazione*

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

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2003 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

ABC VINO

## Portogallo

Il paese dei grandi Porto e Madeira, eccezionali e magnifici vini fortificati, è capace di offrire anche un'interessante produzione di vini da tavola bianchi e rossi

Il Portogallo, se considerato come paese produttore di vino, è tradizionalmente e indissolubilmente legato ai suoi due più famosi vini, il Porto e il Madeira, che hanno reso celebre il paese in tutto il mondo. Nonostante il Portogallo sia molto legato alle sue tradizioni di produzione vitivinicola e ai suoi due principali vini, a partire dagli anni 1990, ha ampiamente dimostrato il suo indiscusso valore anche come produttore di vini fermi da tavola, in particolare di vini rossi, affermandosi a livello internazionale fra i paesi vinicoli più importanti d'Europa. Attualmente il Portogallo è, in termini di quantità, il quattordicesimo produttore di vino del mondo e il consumo di vino interno è di circa 47 litri pro capite. La viticoltura del paese è fortemente legata alla tradizione e, addirittura, per la produzione di certi vini, le uve sono ancora pigiate con i piedi nelle tradizionali vasche dette "lagares". In diverse zone del paese, soprattutto nelle zone collinari del nord e nell'isola di Madeira, le caratteristiche del terreno, fatto di pendii scoscesi e scomodi, consentono solamente lo svolgimento di vendemmie manuali e piuttosto faticose. La produzione vinicola è praticamente basata su uve autoctone; qui le cosiddette uve "internazionali" non sembrano avere fortuna, probabilmente a causa della solida tradizione vinicola del paese, tuttavia va riconosciuto al Portogallo il grande e indiscusso merito di creare grandi vini, non solo il Porto e il Madeira, utilizzando esclusivamente le uve che da sempre sono presenti nelle sue terre.

La storia della viticoltura in Portogallo è, per certi aspetti, almeno nell'antichità, legata alle vicende che consentirono la diffusione nella penisola Iberica della vite e del vino. La vite e la viticoltura furono probabilmente introdotta dai Fenici e, in epoche successive, lo sviluppo continuò attraverso i Greci e i Romani. Nel periodo di dominio dei Mori, la viticoltura subì un periodo di recessione senza essere comunque abbandonata, soprattutto per i vantaggi economici che questa poteva offrire.

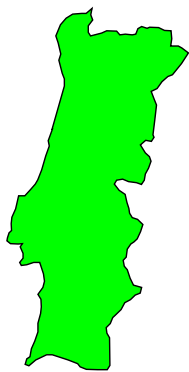


Fig. 1: Il Portogallo

Il primo sviluppo dell'enologia e del commercio del paese si ebbe dopo la sua indipendenza, nel 1385, grazie anche ai fiorenti e proficui rapporti commerciali con l'Inghilterra. Tuttavia fu molto più tardi, nel 1693, che l'enologia del Portogallo conobbe un lungo periodo di splendore, soprattutto a causa delle pesanti tasse che Re Guglielmo III impose sui vini Francesi, principalmente a causa della guerra, costringendo così i commercianti Inglesi a reperire vino a prezzi competitivi altrove, trovando nel Portogallo, da sempre in buoni rapporti con l'Inghilterra, un buon fornitore di vino: iniziò così la grande fama del vino Porto.

Dall'inizio del 1700, la storia dell'enologia del Portogallo è praticamente segnata dalle vicende legate ai vini Porto e Madeira, soprattutto per la spiccata preferenza degli Inglesi al consumo di questi eccellenti vini. Fu soprattutto grazie al *Methuen Treaty*, un accordo firmato nel 1703 fra Inghilterra e Portogallo che consentiva l'importazione dei vini Portoghesi in Inghilterra a costi minori e a scapito di tutti gli altri vini Europei, primo fra questi la Francia, un accordo commerciale che favorì lo sviluppo del vino Porto e del Madeira. Al largo dell'Oceano Atlantico, l'isola di Madeira rappresentava un porto di sosta importante per tutte le navi in rotta verso il Nuovo Mondo, e qui caricavano le stive del vino dell'isola favorendo così la larga diffusione. L'invasione dei Francesi della penisola Iberica nel 1803 segnò l'inizio di un nuovo conflitto con l'Inghilterra e, di conseguenza, nuove pesanti tasse sul vino Francese, consentendo invece a quello Portoghese di potere essere importato e venduto a prezzi più bassi. Questi avvenimenti favorirono la diffusione in Inghilterra di alcuni vini Portoghesi, in particolare del bianco *Bucelas*, del fortificato *Carcavelos* e di un vino rosso semplicemente detto *Lisbon*.

Il periodo di splendore dell'enologia Portoghese iniziò il suo declino, seguendo lo stesso destino degli altri paesi Europei, verso la fine del 1800 quando fece la sua comparsa la temibile fillossera che devastò i vigneti del paese, con ingenti danni tanto che in certe zone del Portogallo la viticoltura non fu mai ripresa. Qui, come altrove, si tentò di risollevarne le sorti della viticoltura piantando specie ibride, tuttavia la ripresa dell'enologia Portoghese subì dei forti rallentamenti, anche a causa delle vicende politiche dello scorso secolo. Nel 1937, fu fondata la *Junta Nacional do Vinho* con lo scopo di istituire cooperative di produttori in modo da dare un nuovo impulso all'enologia del paese. I risultati furono buoni: in circa 20 anni furono avviate più di 100 cooperative vinicole, tuttavia le restrizioni imposte dal governo centrale non consentirono lo sviluppo sperato. Con l'ingresso del Portogallo nell'Unione Europea, avvenuta nel 1986, l'enologia del paese, anche aiutata da investimenti economici, ha iniziato un nuovo sviluppo e un nuovo corso e a partire dagli anni 1990, il paese sta dimostrando di avere grandi potenzialità nella produzione di vino, certamente il Porto e il Madeira continuano ad essere grandi protagonisti dello scenario Portoghese, tuttavia è la produzione dei vini da tavola a sorprendere il mondo per la sua innegabile qualità.

## Il Sistema di Qualità Portoghese

La produzione vinicola del Portogallo è regolamentata da un sistema piuttosto simile al Francese AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*) e che prende il nome di *Denominação de*

*Origem Controlada* (Denominazione di Origine Controllata), abbreviato in *DOC*. Le norme e i requisiti che costituiscono i disciplinari di produzione sono stabiliti dall'*Instituto da Vinha e do Vinho* (Istituto della Vite e del Vino) coadiuvato dalle diverse commissioni locali che controllano e stabiliscono le norme di produzione delle singole zone a denominazione d'origine.

I parametri su cui si basano i disciplinari di produzione Portoghese prevedono in genere, oltre alla definizione geografica della zona, anche la superficie totale che può essere coltivata a vite, la varietà delle uve permesse, le rese massime dei raccolti, le modalità di vinificazione, i periodi minimi di maturazione del vino prima di potere essere rilasciato sul mercato e le indicazioni generali da riportare nelle etichette. Va osservato che le *DOC* di Porto e Madeira hanno organi di governo propri e che stabiliscono specifiche norme di produzione per questi vini.

Le categorie previste dal sistema sono le seguenti, dal livello di qualità più basso al più alto:

- **Vinhos de Mesa** - Vini da tavola
- **Vinhos Regionales** - Vini regionali. Corrispondono, in termini generali, ai *Vin de Pays* Francesi
- **Indicação de Proveniencia Regulamentada, IPR** - Indicazione di Provenienza Regolamentata. Corrispondono, in termini generali, ai vini ad *Indicazione Geografica Tipica* Italiani
- **Denominação de Origem Controlada, DOC** - Vini a Denominazione d'Origine Controllata. Questa categoria è la più utilizzata del Portogallo e la produzione dei vini *DOC* superano, da soli, in termini di quantità, le produzioni di tutte le altre categorie.

Le norme che regolano l'etichettatura dei vini prevedono l'indicazione del nome della zona *DOC* e nel caso di vini monovarietali, cioè prodotti con una sola varietà d'uva e espressamente indicata in etichetta, il vino deve essere prodotto con almeno l'85% di quella varietà. Nelle etichette dei vini Portoghesi possono inoltre essere riportate le seguenti indicazioni:

- **Verde** - Utilizzato per i vini giovani e che si consigliano di bere non appena terminata la loro produzione
- **Maturo** - Utilizzato per i vini che hanno subito un certo periodo di affinamento e che possono essere ulteriormente affinati
- **Garrafeira** - Questo termine è utilizzato per i vini che possiedono particolari qualità e lungamente affinati in botte oppure in bottiglia. Equivale alla dizione *riserva*. I *garrafeira* bianchi devono essere affinati per almeno 6 mesi nel contenitore di produzione e per almeno 6 mesi in bottiglia. I *garrafeira* rossi devono maturare per almeno 2 anni nei contenitori di produzione e per almeno un anno in bottiglia. I vini di questa tipologia devono avere un titolo alcolico più alto delle equivalenti *DOC* di almeno mezzo grado

## Zone di produzione

La produzione vinicola del Portogallo è storicamente divisa fra i vini da tavola, in prevalenza rossi, e i suoi due famosi vini

fortificati, il Porto e il Madeira. Il paese è prevalentemente conosciuto per questi ultime due vini, in realtà la produzione dei vini da tavola è estremamente interessante e sta guadagnando, in particolare negli ultimi dieci anni, una qualità elevata di indiscusso pregio. Un altro vino famoso del Portogallo è il cosiddetto *Vinho Verde*, prodotto sia bianco, sia nella meno famosa versione rossa, da essere apprezzato nella sua gioventù. In Portogallo si coltivano centinaia di specie diverse di viti e nel solo Douro, la celebre regione del Porto, se ne coltivano oltre 80. La maggior parte delle uve Portoghesi vanta origini antiche e si ritiene che la maggior parte di queste sia stata introdotta nel paese dai Fenici.

La coltivazione della vite in Portogallo non è certamente fra le più agevoli. Il torrido clima estivo e le critiche condizioni fertili del suolo di certe zone, rendono la coltura della vite piuttosto difficoltosa, inoltre, nella zona orientale del nord del paese, in particolare nel Douro, la conformazione del terreno è piuttosto scoscesa, caratterizzata da scomodi pendii dove la coltivazione della vite si può praticamente definire "eroica". Il fenomeno della diffusione delle cosiddette uve "internazionali", non sembra avere avuto effetti in Portogallo, qui la produzione di vino è tradizionalmente e fortemente legata alle uve autoctone, un ricco patrimonio di questo paese, che per secoli, a partire dai vini Porto e Madeira, hanno dimostrato di avere eccezionali potenzialità. Fra le uve a bacca bianca più diffuse del paese troviamo l'Alvarinho, Bual, Códèga, Encruzado, Gouveio, Loureiro, Malvasia Fina, Pedernã, Rabigato, Sercial, Trajadura, Verdelho e Viosinho. Vista la vocazione del paese alla produzione di vini rossi, incluso il Porto, la coltivazione della vite riguarda in modo particolare le uve rosse di cui le più importanti sono il Alfrocheiro Preto, Aragonez, Azal Tinto, Baga, Bastardo, Jaén, Periquita, Tinta Barroca, Tinta da Barca, Tinta Negra Mole, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Trincadeira Preto e Vinhao.

## Douro

La regione del Douro è certamente la più famosa del Portogallo, in particolare per la produzione del celebre vino Porto. La regione si estende lungo il corso del fiume omonimo e qui la coltura della vite è resa difficile dalle condizioni del terreno collinare e i vigneti sono piantati in terrazze ricavate negli scoscesi pendii. La regione produce anche interessanti vini da tavola, in prevalenza rossi, ricchi e strutturati, che riscuotono grandi consensi da parte dei consumatori di tutto il mondo. Parlare della regione del Douro significa parlare in prevalenza dell'eccellente Porto, il famoso vino fortificato protagonista della storia enologica del Portogallo.

In genere le uve utilizzate per la produzione del Porto vengono pigiate con i piedi in grandi vasche, qui dette *lagares*, secondo la secolare tradizione con cui si è da sempre prodotto questo vino. Il mosto viene in genere lasciato macerare sulle bucce per un giorno circa e quando circa la metà dello zucchero è stato trasformato in alcol, la fermentazione viene bloccata aggiungendo alcol etilico, o brandy, che provoca la neutralizzazione dei lieviti. Il risultato di questa operazione è un vino dolce, con circa il 10% di zuccheri residui, con un grado alcolico di circa 20 gradi. A questo punto inizia il processo più delicato e importante della produzione di Porto, la maturazione, che ne determina anche lo stile. I Porto si dividono essenzialmente in due categorie, quelli maturati in botte e quelli maturati in

bottiglia. Le tipologie di Porto sono circa una decina di cui si riportano brevemente le caratteristiche principali.

Il *Porto bianco* è il più semplice e anche il meno apprezzato e rappresenta una minima percentuale della produzione di Porto. Viene prodotto con uve bianche, generalmente C6dega, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho. I Porto bianchi sono in genere dolci e maturano brevemente in legno. I Porto rossi sono in genere prodotti con le uve Tinta Barroca, Tinta Roriz, conosciuta in Spagna con il nome di Tempranillo, Tinto C6o, Touriga Francesa e Touriga Nacional. Il *Porto Ruby* è la tipologia pi6 semplice dei Porto rossi e viene in genere affinato in botte per due o tre anni, ha un gusto semplice e fruttato ed 6 in genere prodotto con le uve meno pregiate provenienti dalla parte meridionale del Douro. I *Porto Tawny* si dividono in due categorie, molto diverse fra loro. I Tawny giovani, semplici e diretti come i Ruby, vengono fatti maturare in botte per due o tre anni, hanno un colore rubino chiaro e sono destinati ad un consumo immediato. I Tawny invecchiati sono invece di qualit6 elevata e sono prodotti con vini lasciati maturare nelle botti per 10, 20, 30 anni e spesso anche per periodi pi6 lunghi, sono vini di straordinaria complessit6 e qualit6. I *Vintage Character*, da non confondere con i pi6 pregiati *Vintage*, sono prodotti con Porto di diverse annate e di qualit6 diverse, in genere affinati in botte per quattro o sei anni. I *Late Bottled Vintage*, abbreviati in *LBV*, sono Porto maturati da quattro a sei anni in botte e quindi imbottigliati, sono vini interessanti e di buona qualit6. I *Traditional Late Bottled Vintage* sono prodotti in buone annate, fatti maturare in botte per quattro anni e quindi imbottigliati. Sono vini adatti per il lungo affinamento in bottiglia anche per venti anni.

Di sicuro i Porto pi6 ricercati e pregiati sono i *Vintage*, contraddistinti dal millesimo e prodotti solamente in annate favorevoli, vengono fatti maturare in botte per due anni e quindi imbottigliati. Questo genere di vini sono destinati a lunghi affinamenti, anche per decine di anni, e sono in assoluto i Porto pi6 costosi ma anche i pi6 straordinari. Questi vini si possono bere anche giovani, tuttavia la loro indiscussa classe e complessit6 si riveler6 solamente dopo il paziente lavoro del tempo di almeno dieci anni. Non molto diversi i *Single Quinta Vintage*, con la differenza che le uve provengono esclusivamente da una specifica *Quinta*, il nome con cui in Portogallo si indica una tenuta o una propriet6. I *Crusted Port* sono prodotti con vini di diverse annate nella cui etichetta viene indicata l'et6 media di tutti i vini. In genere questi vini, come i *Vintage*, non sono filtrati e pertanto presentano discrete quantit6 di sedimenti e necessitano di decantazione. I *Garrafeira* sono da considerarsi dei Porto riserva, prodotti unicamente in annate favorevoli, maturati in legno per circa due anni e per qualche decina in bottiglia.

Nel Douro si producono anche eccellenti vini da tavola rossi, da molti considerati come i migliori vini da tavola rossi di tutto il Portogallo. Le uve utilizzate per la produzione dei vini rossi da tavola sono essenzialmente le stesse utilizzate per il Porto con l'aggiunta di Tinta da Barca. Questi vini sono generalmente robusti e corposi, complessi nell'aroma e nel gusto, tuttavia esistono anche Douro rossi leggeri e fruttati. Nella regione si producono anche vini bianchi con le uve Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho.

## Madeira

La produzione vinicola di questa suggestiva isola dell'Atlantico 6 unicamente legata al suo prestigioso e famoso vino fortificato. L'isola si trova a circa 850 chilometri a sud del Portogallo, ad ovest della costa del Marocco. La vendemmia delle uve per la produzione del Madeira 6 resa difficoltosa dalla posizione dei vigneti, collocati in pendii scoscesi e scomodi. La storia del Madeira 6 piuttosto singolare. Verso la fine del 1500, l'isola era un porto di sosta per le navi mercantili dirette verso il nuovo mondo e qui si rifornivano del vino prodotto nell'isola. A quell'epoca il Madeira non era fortificato e le botti venivano sistemate nelle stive delle navi che, a causa delle alte temperature, al termine del viaggio il vino era completamente ossidato e "cotto". Con lo scopo di prevenire questo inconveniente, si pens6 di aggiungere brandy al vino in modo da fargli sopportare le insidie del lungo viaggio. Il vino rimaneva nelle botti a maturare per mesi al caldo equatoriale delle stive delle navi, e l'azione conservante dell'alcol restituiva, alla fine del lungo viaggio, un vino delizioso e ricco: era nato il mito del Madeira. La pratica di fare "cuocere" il Madeira al caldo equatoriale divenne consuetudine e parte integrante del processo di produzione, tanto che i migliori Madeira erano proprio quelli che avevano viaggiato per mesi nelle stive di navi e che per questo venivano chiamati *Vinhos de Roda*, cio6 vini che avevano compiuto un viaggio fino a tornare, arricchiti e impreziositi, nell'isola.

Come per la produzione di Porto, si aggiunge al mosto ancora in fermentazione dell'alcol di vino, neutralizzando i lieviti e lasciando una discreta quantit6 di zuccheri residui al vino. Oggi i Madeira non vengono pi6 caricati nelle stive delle navi e affidati al torrido caldo equatoriale, tuttavia il processo di "cottura" viene svolto mediante l'uso di *estufas* da cui prende il nome il processo *estufagem*. Il vino viene messo in un contenitore, in genere una botte di legno, e riscaldato ad una temperatura di circa 40-45° per un periodo compreso fra i tre e i sei mesi. Si deve comunque osservare che il processo di riscaldamento per i Madeira pi6 pregiati viene svolto senza l'ausilio delle *estufas*, e si svolge in modo naturale lasciando le botti in appositi locali posti sottotetto dove il torrido caldo dell'isola fa raggiungere temperature elevate. In queste condizioni, le botti vengono in genere lasciate per lunghi periodi di tempo, spesso anche per decine di anni, al termine del quale il vino viene trasferito in ambienti pi6 freddi e quindi imbottigliato.

Le uve utilizzate per la produzione del Madeira sono bianche e includono Bual, Malmsey, Sercial e Verdelho. Nei Madeira di minore pregio, spesso si utilizza anche il Tinta Negra Mole, un uva a bacca rossa. Le botti in cui il vino matura sono deliberatamente lasciate scolme in modo da favorire il processo di ossidazione che conferisce al vino la sua caratteristica complessit6. Il Madeira viene prodotto in diversi stili, ognuno dei quali possiede specifiche qualit6. I Madeira pi6 semplici si producono in genere con l'uva Tinta Negra Mole, vengono scaldati rapidamente per un periodo di circa 18 mesi e il loro colore 6 tipicamente dovuto dall'aggiunta di caramello. Anche i Madeira di tre anni, detti anche *Finest* o *Choice*, sono prodotti con lo stesso metodo di quello precedente e sono affinati in vasche d'acciaio o cemento per circa tre anni. I Madeira di cinque anni, detti anche *Reserve*, subiscono invece un affinamento in botte vengono in genere prodotti con uve bianche. I Madeira di dieci anni, detti anche *Special Reserve*, si produco-

no in genere con uve bianche e maturano in botte. Lo stesso metodo di produzione è riservato ai Madeira di quindici anni, detti anche *Extra Reserve*. Esiste inoltre un Madeira, la cui produzione sta diventando sempre più rara, prodotta con lo stesso metodo dello Jerez Spagnolo e che prende il nome di *Solera Madeira*. Il livello più elevato di qualità è espresso dal *Vintage Madeira*, prodotti unicamente con uve del millesimo indicato in etichetta e che matura in botte per almeno venti anni dopo avere subito il classico processo *estufagem*. I *Vintage* si producono unicamente con uve bianche.

### Minho

La regione, al confine con la Spagna, nella zona occidentale del nord, è principalmente famosa per la produzione dei *Vinhos Verde*, i celebri vini bianchi del Portogallo. Il nome Vinho Verde, letteralmente *vino verde* non ha nessun legame con il colore del vino, che peraltro è prodotto anche rosso, ma indica semplicemente che si tratta di un vino giovane, non adatto all'affinamento, e che va consumato non appena viene rilasciato nel mercato. Per questa ragione, la maggioranza dei produttori non indica nemmeno l'anno della vendemmia sull'etichetta.

I *Vinhos Verde* sono dei vini semplici, leggeri, poco alcolici e leggermente frizzanti, generalmente caratterizzati da aromi fruttati e floreali, e possono essere prodotti da una o più uve, fino anche a venticinque. In genere questi vini bianchi sono prodotti con uve Alvarinho, Trajadura, Loureiro e Pedernã. La leggera effervescenza di questi vini è normalmente dovuta all'aggiunta di anidride carbonica poco prima di essere imbottigliati. I *Vinhos Verde* rossi sono molto popolari in Portogallo e raramente vengono esportati, sono prodotti con diverse uve a bacca rossa di cui Azal Tinto e Vinhão sono le due principali.

### Altre Zone di Produzione

Fra le regioni vinicole di maggiore interesse del Portogallo va ricordato Dão, considerata fra le più promettenti del paese, che si trova a sud del Douro e produce prevalentemente vini rossi. Le uve a bacca rossa più coltivata di questa regione sono la Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro Preto, Jaée e Bastardo, mentre per l'uva a bacca bianca più coltivata è l'Encruzado. I vini di qualità superiore riportano in etichetta la menzione *Dão Nobre* (Dão Nobile). La regione di Bairrada, che si trova nella zona centrale del Portogallo, non molto distante dall'oceano Atlantico, è nota per la produzione di vini rossi, in cui è spesso presente l'uva Baga, e per i suoi vini spumanti rossi. Un'altra regione di interesse enologico del Portogallo è Alentejo, a sud del paese, dove si producono prevalentemente vini rossi con uve Periquita, Aragonez, il nome con cui qui è nota l'uva Tempranillo, e Trincadeira Preta.



GUSTO DIVINO

## La Degustazione dei Vini Rosati

I vini rosati sono spesso trascurati e poco apprezzati, tuttavia sono piacevoli e regalano sensazioni che ricordano la freschezza della frutta

Fra tutti le tipologie di vino prodotte, i rosati sono certamente i vini più trascurati e meno apprezzati in assoluto, praticamente nascosti fra i vini bianchi e i vini rossi, tuttavia sono il perfetto anello di unione che collega le due tipologie più comuni di vino; quando un vino bianco è "poco" e un vino rosso è "troppo", il vino rosato costituisce la soluzione ideale. Va comunque riconosciuto che la categoria dei rosati è stata in passato screditata soprattutto da un certo tipo di ristorazione sconsiderata, quando si mescolavano, senza nemmeno tanti scrupoli, rossi e bianchi insieme creando così un prodotto di pessima qualità che di certo non ha contribuito al successo dei vini rosati. Va ricordato che per legge, nella quasi totalità dei paesi produttori di vino del mondo, il rosato non può essere prodotto miscelando vini bianchi e rossi, pertanto questo è un pregiudizio che andrebbe eliminato. Se questa è in genere una garanzia offerta da ogni serio produttore di vini rosati che commercializza il proprio vino in bottiglie chiuse, lo stesso non sempre può essere garantito, purtroppo, nella vendita di vino sfuso. Per completezza d'informazione, è bene ricordare che il vinaggio fra vini rossi e vini bianchi, cioè la miscelazione di questi due tipi di vino, è permessa per la produzione di spumanti metodo classico rosati.

I vini rosati andrebbero comunque rivalutati e considerati veri e propri vini, riconoscendo loro quella dignità di vino che spesso non gli viene attribuita. I rosati sono vini prodotti con metodologie specifiche e opportune, esattamente come per i vini bianchi e per i vini rossi o i vini spumanti. La piacevolezza di questi vini, da consumarsi in gioventù, nel loro periodo migliore, può essere paragonata a quella dei vini bianchi; praticamente nessun vino rosato è adatto all'affinamento in bottiglia e sono vini prodotti espressamente per essere consumati nel giro di poco tempo dopo la loro commercializzazione, del resto lo stesso si può dire per la quasi totalità dei vini bianchi. La ragione per la quale i vini rosati sono poco adatti all'affinamento in bottiglia è dovuta dalla carenza di elementi preservanti: questi vini sono in genere meno acidi dei bianchi e contengono una quantità di tannini decisamente inferiore rispetto ai vini rossi. Essendo i rosati vini da consumarsi in gioventù, questi possono regalare piacevoli e fresche sensazioni, in genere di frutta, che non si trovano in genere in altri tipi di vini: una buona ragione per considerare e rivalutare in modo più opportuno questa fin troppo trascurata tipologia di vini.

### Il Colore

Contrariamente alle altre tipologie di vini, il colore dei vini rosati non indica in genere il tempo di maturazione, solitamente i rosati si consumano entro un anno o al massimo due dalla loro produzione, ma piuttosto la tecnica con cui sono stati vi-

nificati, le uve utilizzate e la zona di provenienza. Tuttavia questi vini tendono con il tempo ad assumere colori e sfumature marroni, un segnale che indica non solo l'eccessiva maturazione del vino ma anche e soprattutto la sua ossidazione, in particolare dovuta a cattive pratiche di conservazione e all'alta temperatura.

Il fattore principale che determina il colore nei rosati è la tecnica con cui si producono. Esistono due sistemi principali per la produzione di questi vini, entrambe qualificabili come tecniche di vinificazione vere e proprie. La prima tecnica consiste nel pressare leggermente le uve a bacca rossa in modo da conferire al mosto un colore piuttosto tenue e separandolo immediatamente dalle bucce. La seconda consiste nella macerazione delle bucce sul mosto, esattamente come per un vino rosso, consentendo il contatto per un tempo piuttosto breve e necessario a colorare il vino secondo la tipologia di prodotto da ottenere. In questo modo si conferisce al vino anche una maggiore struttura a causa dei tannini che vengono estratti dalle bucce. Il tempo normalmente impiegato per la macerazione è di circa 6-12 ore, in questo caso i vini prendono anche il nome di "vini di una notte", o al massimo di 24 ore per i vini definiti "vini di un giorno". Al termine di queste procedure iniziali, la vinificazione viene condotta esattamente come per i vini bianchi. I vini rosati non sono da considerarsi vini "ibridi" o rossi di qualità inferiore, sono vini a tutti gli effetti e prodotti con specifiche tecniche.

Definire una scala di colori per i vini rosati è piuttosto difficile proprio perché il loro colore è determinato da diversi fattori, in particolare dalla tecnica di vinificazione, e quindi dal tempo di macerazione, e dalla varietà di uve utilizzata. I colori tipici possono essere compresi fra il rosa tenue e chiaro fino al rosso chiaro, con una gamma di sfumature intermedie piuttosto vasta. Le sfumature e colori decisi aranciati, gialli e marroni indicano in genere un'ossidazione del vino o comunque un'eccessiva maturazione e non dovrebbero essere mai presenti in un vino rosato. Un vino rosato di qualità dovrebbe avere sempre un colore rosa, deciso e senza cedimenti o sfumature evidenti, non eccessivamente tendente al rosso, e anche se non auspicabile, una leggera sfumatura aranciata o blu è comunque accettabile. Le sfumature o le tinte marroni o tendenti al marrone sono sempre e comunque da considerarsi fattori negativi, segni di ossidazioni o maturazioni eccessive, in pratica, la rilevazione di questo colore è un chiaro indice che il vino ha perso le sue migliori proprietà organolettiche. L'intensità del colore nei rosati è in genere un indicatore della tecnica di vinificazione utilizzata: i vini ottenuti per semplice pressatura avranno colori più chiari e tenui di quelli ottenuti per macerazione.

## Gli Aromi

La caratteristica principale che ogni vino rosato dovrebbe possedere è l'aromaticità. Nonostante questi vini non possiedono in genere una struttura consistente, l'aspetto più piacevole della degustazione dei vini rosati è certamente rappresentata dai suoi aromi. Considerata la tendenza a consumare questi vini quando sono giovani, parlare di evoluzione degli aromi nei vini rosati non trova un riscontro pratico, soprattutto perché questi vini offrono le migliori caratteristiche organolettiche proprio durante la loro gioventù.

Gli aromi dei vini rosati sembrano rappresentare il punto d'unione fra i vini bianchi e i vini rossi, in questa tipologia di vini si possono percepire aromi tipici dei bianchi e dei rossi e che diventeranno quindi tipici dei vini rosati. Gli aromi di fiori e di frutta saranno le tipologie più frequenti, tuttavia, dipendentemente dalle qualità di uve utilizzate, si potranno percepire anche aromi vegetali e nella rara ipotesi in cui un produttore decida di affinare il suo vino rosato in botte, si potranno percepire anche aromi speziati e tostati.

Anche gli aromi più tipici dei vini rosati, quelli appartenenti alle famiglie *floreale* e *fruttato*, dipendono principalmente dalla qualità di uva utilizzata per la loro produzione, tuttavia gli aromi che si percepiranno saranno piuttosto simili ai vini rossi o bianchi prodotti con le stesse uve. Talvolta si riscontrano anche aromi di tipo vegetale, in particolare aromi di peperone, mallo di noce e foglia di ribes. Gli aromi di frutta secca sono piuttosto rari nei vini rosati, tuttavia in molti di questi è possibile percepire un chiaro aroma di mandorla.

Fra gli aromi floreali più tipici nei vini rosati troviamo la rosa, violetta, rosa appassita, biancospino, rosa di macchia, rosa canina, fiore di pesco, fiori di campo, gelsomino, fresa, fiore d'arancio, peonia, tiglio, iris e ginestra.

Fra gli aromi fruttati spiccano la ciliegia, fragola, lampone, pesca, amarena, ribes, mora, banana, mela, prugna, pera, mirtillo, albicocca, kiwi, nespola, melograno, arancio, mandarino, pompelmo, litchi e ananas.

## Il Gusto e l'Equilibrio

Come per gli aromi, anche nel gusto il vino rosato dovrà essere tendenzialmente e piacevolmente fresco; un rosato carente in acidità risulterà sempre piatto e poco interessante, tuttavia un vino rosato troppo acido risulta sgradevole e troppo aggressivo. L'equilibrio di questa tipologia di vini va valutato in accordo al modo in cui viene prodotto. L'elemento che sarà sempre presente, certamente in giuste quantità tali da bilanciare i suoi elementi "antagonisti", sarà l'alcol che sarà utile a bilanciare l'acidità e l'eventuale tannicità dovuta all'eventuale macerazione delle bucce. La tannicità nei vini rosati, se presente, sarà sempre e comunque piuttosto moderata, di gran lunga inferiore ad un vino rosso, tuttavia, quando è presente, l'acidità dovrà essere minore. Anche nel caso in cui un vino rosato abbia una tannicità percettibile, sarà comunque l'acidità la caratteristica che dovrà essere favorita, proprio perché da un vino di questa tipologia ci si aspetta questa caratteristica.

Anche la corrispondenza gusto-olfattiva è una caratteristica che dovrebbe essere comune a questi vini. In bocca i vini rosati dovranno mantenere la freschezza floreale e fruttata che si è percepita al naso, ben completata da una piacevole freschezza. Il tannino contribuirà invece a conferire struttura al vino, tuttavia non dovrà mai essere eccessiva in quanto renderebbe il rosato pesante e meno gradevole.

## Applicazione Pratica

Per meglio comprendere i vini rosati effettueremo ora una degustazione comparativa e pratica di tre vini prodotti in zone diverse. Per svolgere l'applicazione pratica descritta di seguito sarà opportuno procurarsi una bottiglia di Bardolino Chiaretto, un Rosato del Salento e, infine, un Cirò Rosato, tutti dell'ulti-



ma vendemmia. Questi tre vini sono prodotti con uve diverse e in zone diverse: il Bardolino Chiaretto è un vino Veneto generalmente prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara; il Salento Rosato è prodotto in Puglia con le uve Negroamaro e Malvasia Nera; mentre il Cirò Rosato è prodotto in Calabria con uve Gaglioppo. I tre vini saranno serviti a temperature comprese fra i 12 e i 14 gradi. Nei vini rosati la temperatura svolge un ruolo fondamentale e sarà determinante soprattutto nella percezione dei sapori: temperature più fredde tenderanno a favorire la percezione della freschezza e la tannicità, mentre temperature più alte favoriranno la morbidezza.

All'esame visivo, i tre vini si presentano con colori piuttosto tipici: il Bardolino Chiaretto presenta un colore rosato leggermente più chiaro rispetto agli altri due, con sfumature rosso ciliegia; il Salento Rosato presenterà un colore più deciso, un rosa intenso e sfumature color ciliegia; infine, il Cirò Rosato sarà probabilmente il vino ad avere un colore più carico rispetto agli altri, con molta probabilità si avvicinerà molto al colore del Salento Rosato.

Al naso i tre vini presentano tutti le tipiche caratteristiche dei vini rosati: freschezza, fragranza e spiccate note di frutta e fiori. Il Bardolino Chiaretto offre un quadro olfattivo piuttosto orientato alla frutta, in particolare, lampone, fragole e ciliegia, tuttavia non sarà raro percepire anche aromi di fresa, biancospino e violetta. Il Salento Rosato offre invece un quadro olfattivo di frutta come lampone, fragola, mandorla e pesca oltre ad aromi floreali di rosa, gelsomino e violetta. Il Cirò Rosato sarà prevalentemente caratterizzato da aromi di frutta, in particolare ciliegia, lampone, amarena, fragola e, talvolta, anche banana e pesca. In questo vino si può inoltre percepire un'aroma di rosa.

In bocca i tre vini risulteranno molto gradevoli e piacevoli, con una freschezza piuttosto evidente. Il Bardolino Chiaretto risulterà più morbido rispetto agli altri due vini, mentre il Salento Rosato sembrerà avere una maggiore struttura a causa della leggera tannicità, anche se sarà la freschezza a prevalere sul quadro gustativo. La stessa sensazione si ritroverà anche nel Cirò Rosato. I tre vini saranno comunque equilibrati e sarà interessante esaminare con attenzione l'intensità di percezione dell'acidità e della tannicità in relazione all'equilibrio. Il gusto che i tre vini lasceranno in bocca sarà piuttosto gradevole e decisamente di frutta e non sarà raro percepire anche un chiaro sapore di mandorla.



## I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente – ◆◆ Abbastanza Buono – ◆◆◆ Buono  
 ◆◆◆◆ Ottimo – ◆◆◆◆◆ Eccellente  
 ★ Vino eccellente nella sua categoria

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



### Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2001 Hofstätter (Italia)

Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 19,30

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta cristallino con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso è elegante, raffinato e di sicura personalità con intensi, ricchi, puliti e persistenti aromi come albicocca, ananas, banana, frutto della passione, ginestra, kiwi, litchi, miele, pera, pesca, salvia oltre ad una spiccata e piacevole nota aromatica tipica del vitigno. In bocca si presenta con un'eccellente corrispondenza al naso e un magnifico equilibrio. L'alcol, presente in buona quantità, è perfettamente bilanciato dall'acidità, i sapori sono molto intensi e piacevoli. Il finale è praticamente infinito, lunghissimo e con insistenti, piacevoli e netti ricordi di pesca, banana, pera, kiwi, miele e litchi. Semplicemente un vino grandioso. Questo vino è prodotto con breve macerazione del mosto nelle bucce a cui segue una fermentazione a temperatura controllata.

Abbinamento: *Crostacei, Pesce arrosto speziato, paste e risotti di pesce*



### Alto Adige Bianco Barthenau Vigna San Michele 2001 Hofstätter (Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco (70%), Chardonnay (25%),  
Sauvignon Blanc e Riesling (5%)

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta cristallino e con un colore giallo paglierino e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso



si rileva un'aroma di legno, molto raffinato e ben integrato con gli altri aromi e per nulla invadente. Si percepiscono buoni e intensi aromi di banana, biancospino, litchi, mela, pera, pesca, sambuco e vaniglia, tutti molto eleganti, raffinati e piacevoli. In bocca è equilibrato con ottima corrispondenza con il naso, intenso e fresco. Molto piacevole. Il finale è persistente con eleganti sapori di vaniglia, pera, mela e pesca. Un buon vino. Questo vino viene prodotto con fermentazione dell'uve parte in legno e parte in acciaio.

*Abbinamento: Antipasti, Risotto e pasta con pesce, Carni bianche*



**Alto Adige Lagrein Steinraffler 1999  
Hofstätter (Italia)**

Uvaggio: Lagrein

Prezzo: € 25,70

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Il vino presenta un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso rivela una lunga serie di aromi intensi, complessi, ricchi e gradevoli oltre che spiccata personalità. Si percepiscono buoni aromi di amarena, anice, cacao, caffè, caramella mou, carruba, ciliegia sotto spirito, liquirizia, mirtillo, pepe, prugna e vaniglia. In bocca denota un attacco leggermente fresco ma comunque ben equilibrato e con buona corrispondenza al naso. Tannini già ben levigati e piacevoli, sapori intensi. Il finale è persistente con buoni e piacevoli ricordi di amarena, caramella mou, caffè e prugna. Un vino ben fatto. Questo Lagrein è affinato per 15 mesi in barrique, 6 mesi in botte grande e per almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**Colli del Trasimeno Grechetto Nuricante 2002  
Duca della Corgna (Italia)**

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela buona personalità con aromi eleganti, gradevoli, intensi e puliti di banana, biancospino, kiwi, mela, miele, nocciola, pera e

scorza d'agrumo. In bocca ha una buona corrispondenza con il naso e un buon equilibrio, sapori intensi e piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera e mela. Parte del mosto per la produzione di questo vino fermenta in barrique.

*Abbinamento: Antipasti di pesce, Pasta e risotti di pesce, Pesce arrosto, Carne bianca saltata, Formaggi freschi*



**Colli del Trasimeno Gamay Divina Villa Etichetta  
Nera 2000  
Duca della Corgna (Italia)**

Uvaggio: Gamay

Prezzo: € 9,20

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, eleganti, puliti e gradevoli di amarena, confettura di more, lampone, prugna e ribes a cui seguono piacevoli aromi di liquirizia, violetta, eucalipto e vaniglia. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco caldo comunque ben equilibrato dai tannini, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna, amarena e ribes. Un vino ben fatto. Questo Gamay matura per circa 12 mesi in barrique a cui seguono 7 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Franciacorta Prima Cuvée Brut  
Monte Rossa (Italia)**

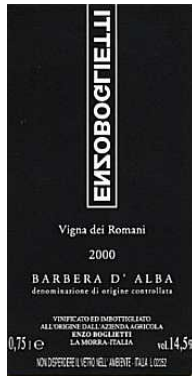
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco (85%) Pinot Nero (15%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, perlage fine e persistente. Il naso rivela aromi intensi, gradevoli ed eleganti di agrumi, lievito, burro, biancospino, mandorla, mela, pera, banana e pesca. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco comunque equilibrato, effervescenza apprezzabile, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mandorla, agrumi e pera. Questo Franciacorta è prodotto con vini parzialmente fermentati in barrique e una permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi.

*Abbinamento: Formaggi freschi, Pasta e risotto con pesce, Crostacei*



**Barbera d'Alba Vigna dei Romani 2000**  
**Enzo Boglietti (Italia)**

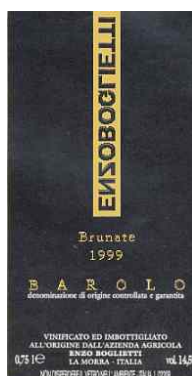
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Una grande Barbera! Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Il naso rivela grande personalità con aromi intensi, puliti, eleganti e raffinati in cui si percepisce una nota tostata del legno che comunque non disturba la percezione degli altri aromi. Si percepiscono buoni aromi di confettura di amarene, confettura di ciliegie, confettura di prugne, lampone, ribes e viola appassita seguiti da buoni e intensi aromi di cacao, caramella mou, liquirizia, vaniglia e legno tostato. In bocca rivela un'ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque ben equilibrato dall'alcol e dall'acidità della Barbera. Sapori intensi e struttura robusta. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di amarena, prugna e tostato. Un grandissimo vino e molto ben fatto. Vigna dei Romani è affinata per 16 mesi in barrique e per 4 mesi in bottiglia.

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



**Barolo Vigna delle Brunate 1999**  
**Enzo Boglietti (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 52,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Eccellente Barolo! Alla vista si presenta con un bel colore rosso granato intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati di ciliegia, violetta, confettura di fragole, confettura di lamponi e confettura di prugne seguiti da

buoni e intensi aromi di cioccolato, cuoio, liquirizia, mentolo, tabacco e vaniglia. In bocca denota un attacco tannico e comunque equilibrato, buona corrispondenza al naso, sapori intensi e grande struttura. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un grande vino molto ben fatto che saprà dare il meglio di sé con un ulteriore affinamento in bottiglia di qualche anno. Questo Barolo matura per 30 mesi in botte a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Collio Sauvignon 2002**  
**Mangilli (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 7,60

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Il naso esprime personalità con aromi eleganti, intensi, puliti e gradevoli, in prevalenza di fiori, come camomilla, crisantemo, garofano, gelsomino, rosa gialla e sambuco a cui seguono buoni aromi di mela, pera, pesca, foglia di pomodoro, peperone e basilico. In bocca è molto equilibrato, molto piacevole e con sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e pera. Un vino ben fatto. Questo Sauvignon Blanc fermenta in vasche d'acciaio ed è affinato in bottiglia per almeno 30 giorni.

*Abbinamento: Antipasti, Pesce, Crostacei, Paste e risotti con verdure e pesce*



**Progetto 1996**  
**Mangilli (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (20%), Merlot (20%)

Prezzo: € 14,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Il naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, eleganti e raffinati di amarena, confettura di fragole, confettura di lamponi, confettura di more, confettura di prugne, mirtillo e violetta seguito da buoni aromi di vaniglia, liquirizia e cacao. In bocca ha una ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e grande struttura. Il

finale è molto persistente con buoni e piacevoli ricordi di amarena, prugna, mirtillo e lampone. Un vino veramente ben fatto. Progetto fermenta in serbatoi d'acciaio e matura in botte per 2 anni a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

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



**Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle Rayon 2002**  
**Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Italia)**

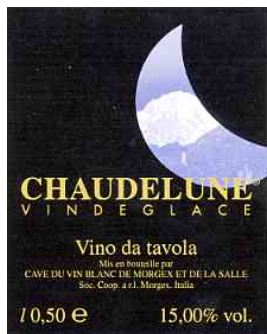
Uvaggio: Blanc de Morgex

Prezzo: € 7,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Un bianco di grande eleganza. Alla vista si presenta con un bel colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità e una serie di aromi intensi, eleganti, molto raffinati, puliti e gradevoli di agrumi, ananas, biancospino, acacia, ginestra, litchi, mela, pera, pesca e susina con un piacevole accenno di anice. In bocca è molto piacevole con un attacco fresco ma ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e ottima corrispondenza con il naso. Il finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di pera, pesca, litchi e ananas. Un vino molto elegante e ben fatto.

*Abbinamento: Pasta e risotti di pesce, zuppe di Pesce, Carne bianca saltata, Formaggi freschi*



**Chadelune Vin de Glace**  
**Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle (Italia)**

Uvaggio: Blanc de Morgex

Prezzo: € 15,00 (500 ml)

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime

aromi puliti, gradevoli, intensi ed eleganti di albicocca secca, confettura di pesche, mandorla, mela cotta, pera cotta, miele, canditi, scorza di agrume e vaniglia oltre ad un aroma di legno tostato. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ma comunque ben bilanciato, sapori intensi e morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pesca, miele e pera. Chadelune è prodotto con uve raccolte a temperature al di sotto degli zero gradi e viene fermentato in barrique a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Formaggi stagionati, Pasticceria secca, Torte di frutta secca e mandorle*



**Garda Classico Gropello Maim 2000**  
**Costaripa (Italia)**

Uvaggio: Gropello

Prezzo: € 10,35

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mirtillo, mora e prugna seguiti da buoni aromi di vaniglia e accenni di pepe rosa su cui si percepiscono buoni aromi di legno. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato, di buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Maim matura in botte per almeno 12 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 10 mesi.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne con funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*



**Garda Classico Campostarne 2001**  
**Costaripa (Italia)**

Uvaggio: Gropello, Marzemino, Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime personalità con aromi intensi, puliti ed eleganti di amarena, lampone, mirtillo e prugna seguiti da aromi di vaniglia e violetta oltre ad accenni di affumicato e caramella mou. In bocca rivela una buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio,

di buon corpo e tannini in buon rilievo. Il finale è persistente con ricordi di lampone, mirtillo e prugna.

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



**Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano  
2000  
Palazzone (Italia)**

Uvaggio: Procanico (50%), Grechetto (25%), Verdello, Drupeggio e Malvasia Bianca (25%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, eleganti e gradevoli di biancospino, ginestra, mandorla, mela, nespola, nocciola, pera e pesca oltre ad una piacevole nota di rosmarino. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e morbido ma comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di mela, pera e pesca. Questo Orvieto Classico è affinato in bottiglia per 16-18 mesi.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Crostacei, Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Formaggi freschi*



**Rubbio 2002  
Palazzone (Italia)**

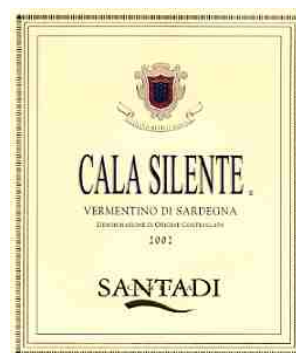
Uvaggio: Sangiovese (70%) Canaiolo, Montepulciano (30%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, eleganti e gradevoli di ciliegia, fragola, lampone e violetta a cui seguono piacevoli aromi di rosa e accenni di pesca. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma ben bilanciato dall'alcol, sapori intensi e piacevole. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di lampone e ciliegia. Rubbio matura per 6 mesi in barrique e per 2 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Carne bianca arrosto, Carne saltata, Formaggi di media stagionatura*



**Vermentino di Sardegna Cala Silente 2002  
Santadi (Italia)**

Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 6,24

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi gradevoli, intensi e puliti di banana, ginestra, glicine, kiwi, limone, pera, mela, uva spina a cui seguono buoni aromi di finocchio e vaniglia. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di mela, banana e pera. Cala Silente matura parte in barriques e parte in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca, Verdure fritte, Pesce, Formaggi freschi*



**Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 1999  
Santadi (Italia)**

Uvaggio: Carignano (95%), Bovale (5%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Il naso rivela personalità con aromi intensi, eleganti, puliti e raffinati, molto gradevoli, di confettura di fragole, confettura di more, confettura di pesche, lampone, mirtillo, prugna, iris e violetta seguiti da buoni aromi di carruba, vaniglia, liquirizia e menta. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, rotondo e morbido, molto equilibrato, di buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli e puliti ricordi di prugna, mirtillo e confettura di pesche. Un vino ben fatto. Terre Brune matura per 15-18 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia.



*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati, Formaggi stagionati*

PRODUTTORI

## Casale del Giglio

Venti anni di ricerca alla scoperta delle potenzialità di un territorio capace di produrre grandi vini di qualità

Sono passati oramai venti anni da quando la Casale del Giglio decise di avviare un ambizioso progetto di ricerca e sperimentazione con il dichiarato obiettivo di scoprire e valorizzare le potenzialità vitivinicole dell'Agro Pontino, un territorio bonificato negli anni 1930 e pertanto tutto da scoprire e aperto a qualunque tipo di crescita e sviluppo. Avvalendosi di un qualificato gruppo di esperti ha dato vita ad una serie di ricerche e analisi sull'ecosistema di quelle terre cercando di scoprire, mediante attenta sperimentazione, le possibilità evolutive dal punto di vista enologico. Essendo la vitivinicoltura del luogo relativamente nuova, e pertanto non legata a specifiche tradizioni, i modelli adottati per la produzione del vino sono stati quelli più vicini ai modelli internazionali e tipicamente utilizzati nei paesi del Nuovo Mondo. Dopo quasi venti anni di continue ricerche e di continui successi, Casale del Giglio è riuscita a produrre grandi vini con uve internazionali e anche con uve meno consuete, come il Petit Verdot, capaci di sorprendere per la loro eccellente qualità.

L'Azienda Agricola Casale del Giglio fu fondata nel 1968 dal Dott. Bernardino Santarelli e si trova in località Le Ferriere, in provincia di Latina, e inizialmente era prevalentemente impegnata nella produzione di vini Aprilia DOC, fino a quando, nel 1984, si decise di avviare un progetto di sperimentazione e ricerca, denominato appunto "Casale del Giglio", a favore dell'agricoltura dell'Agro Pontino. Questo territorio, un tempo paludoso, è stato bonificato negli anni 1930, e rappresenta, rispetto ad altre zone del Lazio e delle altre regioni d'Italia, un territorio del tutto nuovo e da essere esplorato dal punto di vista vitivinicolo. Il progetto è stato autorizzato dalla Regione Lazio, Assessorato Agricoltura, e collaborano a questa iniziativa



L'enologo Paolo Tiefenthaler (sinistra) e il Dott. Antonio Santarelli (destra), proprietario di Casale del Giglio

va il Prof. Attilio Scienza, dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Milano, il Prof. Francesco Spagnoli, dell'Istituto Agrario Provinciale San Michele all'Adige (Trento), il Prof. Antonio Piracci, dell'Istituto Sperimentale dell'Enologia di Asti, e il prof. Angelo Costacurta, dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (Treviso).

Questo qualificato gruppo di esperti, ancora oggi impegnato nel progetto, ha condotto specifici esperimenti con lo scopo di favorire un incremento qualitativo della produzione, basandosi sull'analisi dell'ecosistema viticolo originale e sulle sue possibilità evolutive. Il programma di sperimentazioni non è limitato solamente allo studio viticolo, ma riguarda tutte le fasi della lavorazione del vino attraverso opportune pratiche. I modelli di coltivazione viticola dalle quali si sono ispirate queste ricerche sono quelle praticate nelle zone di Bordeaux e della California che sono territori esposti all'influenza di oceani, esattamente come l'Agro Pontino che beneficia dell'esposizione del mare Tirreno. Una delle finalità di questo progetto è anche la dimostrazione delle potenzialità qualitative del territorio dell'Agro Pontino che non sono state ancora interamente espresse e valorizzate. Secondo la filosofia di Casale del Giglio «lo sviluppo futuro della vitivinicoltura Italiana non risiede solamente nel consolidamento dell'immagine di zone di grande tradizione, ma anche nell'ottenere, attraverso opportune scelte viticole ed enologiche, produzioni di alto livello, con il giusto rapporto qualità-prezzo, in quei territori ancora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale qualitativo enologico».

Oltre ad avere introdotto nel territorio i classici vitigni internazionali, si è anche posta particolare attenzione alla riscoperta delle uve autoctone delle province e regioni limitrofe, come per esempio le uve Bombino, Cesanese, Greco Bianco e Falanghina. Tuttavia è emblematico che proprio in una zona come quella dell'Agro Pontino, in genere considerata irrilevante dal punto di vista qualitativo nella produzione di vino, si stiano conducendo ricerche e sperimentazioni di grande importanza per vitivinicoltura del Lazio. Le ricerche hanno condotto all'abbandono dei vitigni consueti a favore di altri ad elevato potenziale qualitativo e la successiva sostituzione della tecnica culturale tradizionale del tendone a favore di forme di allevamento che privilegiano la qualità e non la quantità, con densità superiore ai 3000 ceppi per ettaro.

I primi risultati di queste ricerche sono stati premiati dai riconoscimenti ottenuti direttamente dalla Casale del Giglio in sede di Comunità Europea, con l'autorizzazione alla coltivazione in provincia di Latina dei nuovi vitigni raccomandati come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah. Di particolare interesse sono proprio i vini prodotti con uva Petit Verdot, un'uva a bacca rossa tipica del Bordolese e utilizzata per la produzione dei celebri vini rossi di quella zona, che Casale del Giglio vinifica, addirittura, in purezza ottenendo risultati estremamente interessanti e sorprendenti. Il Petit Verdot in purezza di Casale del Giglio è, insieme agli altri suoi vini, la testimonianza del successo di queste ricerche.

Attualmente Casale del Giglio ha provveduto a riconvertire circa 71 ettari delle proprie colture a "tendone", una tecnica culturale con la quale si potevano produrre in media fino a 180 quintali per ettaro, mentre con la nuova coltura a "filare" non si superano in media i 90 quintali per ettaro: questo significa



Una veduta della cantina di Casale del Giglio

una riduzione del 50% della quantità in favore di una maggiore qualità. L'attuale produzione enologica di Casale del Giglio offre una ampia scelta di vini, sia bianchi, sia rossi, e anche un vino rosato.

Fra i vini bianchi troviamo "Satrico", prodotto con uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Trebbiano Giallo, in parti uguali, maturato in serbatoi d'acciaio a cui segue un affinamento in bottiglia; uno "Chardonnay" in purezza, fermentato in serbatoi d'acciaio e lasciato riposare sui suoi lieviti per 3-4 mesi; un "Sauvignon Blanc" in purezza e, infine, per quanto riguarda la produzione di vini bianchi, "Antinoo", prodotto con due terzi di Chardonnay e un terzo di Viognier, maturato in barrique per 6-8 mesi e per 6-12 mesi in bottiglia. Casale del Giglio produce anche un vino rosato, "Albiola", fatto con Syrah per l'85% e Sangiovese per il restante 15%, fermentato in serbatoi d'acciaio.

Anche la produzione di vini rossi è piuttosto ricca e vasta. Casale del Giglio produce un "Merlot" in purezza, vitigno introdotto nell'Agro Pontino dai coloni della bonifica delle paludi, affinato in barrique; lo "Shiraz" prodotto con uva Syrah utilizzando metodi enologici tali da privilegiare un'estrazione di aromi primari e tannini fini, affinato in barrique. Segue poi l'interessante "Petit Verdot", prodotto con l'uva omonima e introdotta specificamente nel territorio da Casale del Giglio nel 1985, che in queste terre raggiunge costantemente la piena maturazione e livelli qualitativi tali che consentono di vinificarlo in purezza. Anche il "Cabernet Sauvignon" prodotto dall'azienda è di sicuro interesse, un vino prodotto con l'omonima uva in purezza e maturato in barrique per 18-20 mesi e successivamente affinato in bottiglia. Altro vino interessante di Casale del Giglio è "Madreselva", prodotto con Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot in parti uguali, maturato in barrique per 16-18 mesi e affinato per 4-6 mesi in bottiglia. Conclude la gamme dei prodotti di Casale del Giglio l'eccellente "Mater Matuta", da uve Syrah per l'85% e Petit Verdot per il 15%, maturato in barrique per 22-24 mesi e affinato in bottiglia per 6-8 mesi.



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



**Antinoo 2000**  
Casale del Giglio (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (66%), Viognier (34%)

Prezzo: € 8,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime eleganza con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di acacia, ananas, banana, caffè, litchi, melone, pesca, sambuco, uva spina e vaniglia. In bocca è molto equilibrato con buona corrispondenza al naso, sapori intensi e molto piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di litchi, pesca, ananas, banana e mela. Un vino ben fatto. Antinoo matura in barrique per 6-8 mesi a cui seguono 6-12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Carne bianca arrosto, Formaggi freschi*



**Shiraz 2001**  
Casale del Giglio (Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 7,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi gradevoli, intensi e puliti di amarena, fragola, lampone, carruba, prugna e violetta seguito da piacevoli aromi di vaniglia e pepe. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente alcolico comunque ben bilanciato dai tannini, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e prugna. Questo Syrah è affinato in barrique.

*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*





**Petit Verdot 2001**  
**Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Petit Verdot

Prezzo: € 8,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso denota buona personalità con aromi intensi, puliti, eleganti e decisi di amarena, confettura di fragole, fieno, mirtillo, prugna, ribes e violetta seguiti da buoni aromi di vaniglia, rosa, noce moscata e liquirizia. In bocca rivela un attacco leggermente caldo ma ben equilibrato dai tannini, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Petit Verdot viene fatto maturare in barrique.

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



**Cabernet Sauvignon 2000**  
**Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 13,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso rivela personalità con aromi gradevoli, puliti, intensi e raffinati di amarena, confettura di mirtillo, confettura di prugne, ribes e peperone seguiti da buoni e intensi aromi di cacao, cuoio, eucalipto, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco decisamente tannico ma ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con puliti ricordi di ribes, amarena e mirtillo. Un vino molto ben fatto che darà il meglio di sé con un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Questo Cabernet Sauvignon matura in barrique per 18-20 mesi a cui segue l'affinamento in bottiglia.

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



**Madreselva 1999**  
**Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (33%), Merlot (33%), Petit Verdot (33%)

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevole, raffinati ed eleganti di amarena, mirtillo, prugna, ribes e violetta seguiti da buoni e intensi aromi di cacao, caffè, cuoio, eucalipto, liquirizia e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico ma comunque ben equilibrato dall'alcol, grande struttura, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Un vino molto ben fatto. Madreselva matura per 16-18 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di 4-6 mesi.

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



**Mater Matuta 1999**  
**Casale del Giglio (Italia)**

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

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Un grande vino. Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso esprime grande personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di confettura di amarene, mirtillo, prugna, ribes, violetta, ciclamino, carruba e pepe seguiti da buoni aromi di vaniglia, cacao, liquirizia e eucalipto. In bocca è morbido, rotondo e molto equilibrato con ottima corrispondenza al naso, sapori intensi e grande struttura. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di amarena, prugna, ribes e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Mater Matuta matura in barrique per 22-24 mesi a cui seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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

**Casale del Giglio** - Strada Cisterna - Nettuno Km. 13  
 - 04010 Le Ferriere (Latina) Tel. 06 92902530 Fax 06 92900212 - **Enologo:** Paolo Tiefenthaler - **Anno fondazione:** 1968 - **Produzione:** 500.000 bottiglie - **E-Mail:** casaledelgiglio@tin.it

## Giornale di Cantina

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

### Cavicchioli annuncia il nuovo il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro secco

Nelle terre lambite dai fiumi Secchia e Panaro, dove germogliano i migliori vitigni di Lambrusco del basso modenese, la sapienza tecnica e la passione delle Cantine Cavicchioli hanno creato un nuovo vino: il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco. Assieme al Lambrusco di Sorbara e al Lambrusco Salamino di Santa Croce, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro fa parte di quella prestigiosa terna di viti di Lambrusco, che si attesta fra le più apprezzate e celebrate dalla cultura enologica italiana. Infatti, è dal 1928 che le Cantine Cavicchioli si dedicano all'arte di produrre Lambrusco partendo dalle viti con le quali hanno creato la linea DOC. Il nuovo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco ha nella sua bontà e qualità il suo inconfondibile contrassegno. All'occhio si presenta come un vino rosso rubino intenso, dalle iridescenze violacee, sormontato da una corona spumosa vivace ed evanescente. Il perlage è fine a catenella. Al naso risulta spiccatamente vinoso e particolarmente profumato, con aroma varietale tipico che ricorda i vini lungamente maturati sulle bucce. Nel berlo, regala alla bocca una spuma che sale al palato con piacevole freschezza, stemperandosi dopo poco in quel suo caratteristico sapore corposo, ben strutturato, armonico e venato di marasco. Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco è un vino che non ama le temperature estreme: esprime, infatti, al meglio tutto il suo carattere, se servito ad una temperatura oscillante fra i 9 e gli 11° C. Se sorvegliato dalla campana larga di un bicchiere per rosso, riesce a sprigionare al massimo il suo bouquet aromatico. Le caratteristiche del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco, di buona stoffa e strutturato, lo rendono ideale per accompagnare primi piatti conditi con carne, paste al forno, arrostiti, salumi, formaggi e, più in generale, con tutti i primi tradizionali della cucina Emiliana. Sulla scia del successo della linea di Lambrusco "Tre medaglie", le Cantine Cavicchioli hanno deciso di arricchire il loro carnet produttivo dando i natali a questo nuovo Grasparossa secco, che in questo modo completa la gamma dei suoi Lambruschi DOC di Modena: Lambrusco di Sorbara DOC, secco e amabile, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, amabile e Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, secco, semisecco e amabile. Il prezzo al pubblico del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco è di € 3,50.

### Ezio Maiolini nominato presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta

Passaggio di consegne al vertice del Consorzio per la tutela del Franciacorta. Alla scadenza del mandato triennale, Claudio

Faccoli ha passato il testimone a Ezio Maiolini, vice-presidente uscente e sostituito a sua volta da Paolo Pizziol.

L'avvicendamento è avvenuto nell'ambito della prima riunione del Consiglio di Amministrazione del Consorzio, eletto lo scorso 27 maggio, in occasione dell'Assemblea Generale Ordinaria Elettiva del Consorzio, e confermato nella quasi totalità: unica novità l'inserimento di Alessia Antinori.

Claudio Faccoli lascia una situazione gestionale, amministrativa e di controllo in piena attività e con indirizzi precisi. Il triennio della sua presidenza ha visto la Franciacorta in continua crescita sia quantitativa che qualitativa con l'adesione di Aziende importanti e ottimi rapporti istituzionali con Regione, Provincia e Camera di Commercio di Brescia. A Maiolini il compito di proseguire per i prossimi tre anni. "Assumo la presidenza - ha dichiarato il neo Presidente - con grande responsabilità e disponibilità per la Franciacorta e il Consorzio di tutela. Ringrazio Faccoli per l'attività e per i risultati che ha conseguito in questi ultimi tre anni e per la valenza nazionale e internazionale che il Consorzio ha raggiunto sotto la sua presidenza. Totale continuità di intenti e di principi, massima attenzione alla qualità dei prodotti, valorizzazione del Franciacorta, ulteriore impulso all'attività di vigilanza e tutela, particolare cura dell'unitarietà di intenti di tutti gli associati, ampia collaborazione del gruppo dirigente e impulso ai rapporti con le Istituzioni e gli Enti provinciali e regionali: questi i principali obiettivi che mi accingo a perseguire, con il consenso, la fiducia e la stima delle Aziende".

Nel 2003 l'attività tecnica sarà orientata verso l'ottimizzazione della produzione, della resa e della qualità delle uve, in particolare dello Chardonnay, attraverso ricerche e prove tecniche in campo e in cantina e una continua attività di tutela, vigilanza e controllo. Per la promozione si punterà soprattutto alla valorizzazione del territorio produttivo - sostiene Adriano Baffelli, Direttore del Consorzio - e alla promozione del Franciacorta puntando sulla de-stagionalizzazione dei consumi, supportando l'immagine del prodotto con una crescente e incessante ricerca delle migliori caratteristiche tipologiche di questo vino raro e prezioso, attivando una interprofessionalità consortile in grado di valorizzare e sostenere alla produzione e al consumo quel valore aggiunto che ha il Franciacorta, liberando il consumatore dalla confusione che impera per i vini spumanti italiani. "Un'attenzione particolare merita la valorizzazione del territorio e di tutti gli aspetti enoturistici - afferma il Vice Presidente Paolo Pizziol - che stanno riscuotendo sempre più interesse. Il Franciacorta ha dato e continua a dare impulso al turismo enogastronomico della nostra zona e questo risultato inconfutabile deve stimolarci a rafforzare questa sinergia della quale stiamo già riscontrando gli effetti benefici".

In occasione dell'elezione del Presidente sono stati nominati anche i componenti del Comitato Esecutivo a ognuno dei quali è stata attribuita una precisa delega operativa.

### Tosti Pinot Grigio spumante per le cene d'estate

A partire dal mese di Giugno sarà in vendita il Tosti Pinot Grigio Spumante. Gli amanti delle bollicine brut potranno provare questo spumante di qualità, l'unico in Italia ad essere ottenuto interamente dal vitigno di Pinot Grigio coltivato sulle colline dell'Oltrepò Pavese. Premiata nel 2002 dall'Assoenologi, è un prodotto che beneficia della natura particolarmente fresca del

terreno di quella zona, che conferisce alle uve acidità e zuccheri in un equilibrio ideale.

Servito freddo, è ottimo come aperitivo o per accompagnare le cene della calda estate. Tosti Pinot Grigio Spumante, con il suo intenso profumo di frutta esotica con note mature di ananas, banana e lievito ed il suo gusto armonico e con finale fruttato, è particolarmente adatto per essere abbinato con antipasti di molluschi, crostacei, minestre, grigliate di carni bianche oppure con formaggi stagionati. Come tutti gli spumanti e vini Tosti, anche questo è un'idea regalo raffinata ed elegante. L'inconfondibile bottiglia con la nicchia al centro, è stata creata dal designer Giacomo Bersanetti. Concepita partendo dal riconosciuto valore simbolico della "Grande Madre", archetipo fondamentale presente in tutte le religioni, può essere facilmente associata al corpo femminile e come tale contiene, protegge e preserva il prezioso contenuto. Fermentato naturalmente secondo il metodo Charmat ha una gradazione di 11,5% vol. Prezzo consigliato al pubblico € 4,50

#### EVENTI

## Notiziario

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

### Successo del Bonarda Festival 2003

Nei giorni 1 e 2 Giugno 2003 si è svolto con successo il "Bonarda Festival 2003" ed è stato visitato da circa 3000 persone, conferendo alla manifestazione un tono di notevole rilevanza interregionale. Gli sforzi degli organizzatori e degli espositori sono stati premiati dall'interesse del pubblico che ha degustato i vini in un ambiente ricco di storia e di fascino.

Durante la manifestazione è avvenuta la premiazione del concorso "Miglior Bonarda" presentata da Paolo Massobrio e Marco Gatti e vinta nelle tre versioni (vivace, ferma e barrique) dall'Aianda Agraria F.lli Agnes di Rovescala. La due giorni di degustazioni si è conclusa con una cena ad invito organizzata per presentare i vini alla stampa specializzata e agli operatori del settore.

#### IL CAVATAPPI

## L'Abbinamento del Cibo con i Vini Bianchi

I vini maggiormente consumati nella stagione estiva ben si abbinano con le pietanze preferite nelle giornate calde, tuttavia consentono anche abbinamenti più impegnativi

Con l'arrivo dell'estate le pietanze consumate durante i pasti tendono a diventare più leggere, più fresche, si abbonda di verdure, pesce e insalate, anche il vino segue lo stesso destino e nei bicchieri si versa più volentieri vino bianco anziché vino rosso, come se il colore fosse una promessa di leggerezza. In genere questo corrisponde alla verità, i vini bianchi, soprattutto quelli prodotti con determinate uve o tecniche di vinificazione tali da favorire una minore struttura e grado alcolico, sono più leggeri e più gradevoli e, almeno all'apparenza, abbinabili con i cibi dell'estate.

In realtà bisognerebbe ricordare che esistono anche vini bianchi con strutture piuttosto robuste e che risulterebbero certamente inadeguati con certe ricette a base di pesce o di verdure, i bianchi, come qualunque altro vino, vengono prodotti e "costruiti" in accordo alla tipologia che il produttore decide di attribuire al suo vino. Pertanto avremo vini bianchi poco strutturati e poco alcolici, ma anche vini bianchi robusti e alcolici, inoltre, se il vino è stato fermentato o maturato in botte, le sue caratteristiche organolettiche ne risentiranno e con queste anche la sua struttura e il suo corpo; fattori che saranno considerati accuratamente nella scelta di un vino bianco per l'abbinamento enogastronomico.

### Un Fiume Dorato Ricco di Scelte

Attualmente la produzione di vini bianchi sembra essere meno favorita rispetto al vino rosso, cioè quello che comunemente e ingiustamente si ritiene il "vino vero", e anche in alcune zone, storicamente legate alla produzione di vino bianco, l'attenzione si è spostata verso i vini rossi. Nonostante questo sia frutto di scelte e opportunità commerciali dipendenti da ciò che il mercato richiede, esistono ancora zone e produttori che rimangono fedeli a ciò che hanno prodotto da sempre, magari integrandolo con altri prodotti, e per fortuna, la scelta di vini bianchi è ancora ricca e vasta.

Ci sono inoltre zone che hanno legato in modo indissolubile la loro fama al vino bianco che, almeno ce lo auguriamo, continueranno a deliziarci con le loro eccellenti produzioni. Borgogna, Alsazia, Valle della Loira, Valle d'Aosta, Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Mosella, Valle del Reno, Austria e Nuova Zelanda sono solamente una minima parte delle tante zone o nazioni che si potrebbero citare. La scelta dei vini bianchi è molto vasta e ogni nazione è capace di offrire delle interessanti proposte in campo enogastronomico. A parte la ricca selezione di vini prodotti oramai in qualunque paese vitivinicolo del mondo con le uve internazionali "Chardonnay", "Sauvignon Blanc" e "Riesling", uve certamente eccellenti, interessanti opportunità, e spesso piacevoli sorprese, si possono trovare anche in quei vini prodotti con uve meno conosciute

ma non per questo meno interessanti: le uve a bacca bianca sono numerose e ognuna di queste è capace di produrre vini con caratteristiche uniche, capaci di esaltare, e di esaltarsi, in particolari abbinamenti enogastronomici.

La Francia offre una ampia scelta di vini bianchi e le zone più rappresentative sono certamente l'Alsazia, la Borgogna e la Valle della Loira. L'Alsazia è conosciuta ovunque per i suoi raffinati ed eccellenti vini bianchi, in particolare quelli prodotti con uve Moscato Bianco, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Bianco e Silvaner. I vini di questa regione sono estremamente eleganti e raffinati, spesso presi come esempio dagli altri paesi produttori di vino che coltivano queste uve. I vini Alsatiani, senza ombra di dubbio, sono eccellenti nell'abbinamento enogastronomico. La Borgogna, patria indiscussa dell'uva Chardonnay, praticamente la sola e unica uva a bacca coltivata nella regione, nelle sue diverse zone offre una ricca scelta di vini prodotti con quest'uva. Chablis, Côte d'Or, Côte de Beaune, Meursault e Pouilly-Fuissé sono alcuni esempi delle eccellenti zone Borgognone dove si producono vini Chardonnay. La Valle della Loira è invece la patria del Sauvignon Blanc, celebre per i suoi Pouilly-Fumé, fra le zone più rappresentative di questa regione, insieme a Sancerre e Touraine. Interessanti anche i vini di questa regione prodotti con l'uva Chenin Blanc, in particolare quelli di Vouvray, e il Muscadet di Sèvre-et-Maine prodotto con l'uva Melon de Bourgogne. Altre zone della Francia famose per la produzione di vini bianchi sono la Costa del Rodano, in particolare la Côte-Rôtie e Condrieu per i vini da uve Viognier, il Languedoc-Roussillon, la Jura, la Provenza e la Savoia.

L'Italia, con il suo ricco patrimonio di uve, offre una gamma di vini bianchi molto ampia e l'abbinamento enogastronomico dovrebbe essere considerato come un'interessante opportunità per rivalutare, per meglio dire, riscoprire, le innumerevoli varietà di uve a bacca bianca che spesso sono dimenticate in favore delle cosiddette uve "internazionali", ovunque presenti nel territorio e con le quali si producono vini senz'altro eccellenti. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, ogni regione può offrire vini prodotti con uve autoctone e uve internazionali che ben si abbinano con le più svariate preparazioni culinarie. Data l'enorme disponibilità di vini bianchi prodotti in Italia, citarli tutti, o anche solo una parte, richiederebbe un più ampio spazio, pertanto ci limiteremo a ricordare i vini bianchi principali prodotti in ogni regione.

La Valle d'Aosta offre un vino bianco eccezionale, prodotto con il Blanc de Morgex, coltivato nei vigneti più alti d'Europa a circa 1200 metri di altitudine, un vino delicato e profumato con una piacevole freschezza. Il Piemonte, in genere riconosciuto come patria di grandi vini rossi, produce eccellenti vini bianchi con uve Cortese, Arneis, Favorita e Timorasso. La Lombardia offre buoni vini bianchi da uve Trebbiano di Lugana oltre alla vasta produzione dell'Oltrepò Pavese. L'Alto Adige produce vini bianchi estremamente eleganti e raffinati, in particolare con Gewürztraminer, Müller Thurgau e Sauvignon Blanc, senza dimenticare i meno noti, ma certamente interessanti, Veltliner, Kerner e Silvaner. Nel Trentino, oltre alle uve internazionali, vanno ricordati i piacevoli vini prodotti con uve Nosiola. Nel Veneto si coltivano molte uve a bacca bianca di cui la più rappresentativa è certamente la Garganega. Il Friuli Venezia Giulia abbonda nella produzione di vini bianchi e di cui ricordiamo il Tocai Friulano, la Ribolla Gialla, la Malvasia

Istriana e il Verduzzo Friulano. Anche in Liguria la produzione di vini bianchi è interessante, in particolare quelli da uve Pigato, Vermentino, Bosco e Albarola. L'Albana è probabilmente l'uva bianca più conosciuta dell'Emilia Romagna, tuttavia la regione produce ottimi vini con uve Pignoletto, Trebbiano di Romagna e Malvasia. In Toscana troviamo invece la Vernaccia di San Gimignano oltre al Trebbiano Toscano e la Malvasia Bianca.

In Umbria è l'uva Grechetto quella più diffusa, tuttavia anche in questa regione, fra le tante uve, troviamo il Trebbiano Toscano e la Malvasia. Nelle Marche è l'uva Verdicchio quella ad essere più rappresentativa capace di produrre interessanti vini bianchi. Nel Lazio la produzione di vini bianchi è prevalentemente basata sulle uve Trebbiano Toscano, Malvasia e Trebbiano Giallo. L'Abruzzo si identifica invece nel suo Trebbiano d'Abruzzo, nome con cui è noto il Bombino Bianco, tuttavia non si devono dimenticare le uve Passerina e Pecorino. Il Bombino Bianco è coltivato anche nel Molise oltre a Falanghina e Greco. Le uve bianche principali della Campania sono certamente la Falanghina, il Fiano, il Greco e la Coda di Volpe, tuttavia rimangono molto interessanti anche i vini prodotti con Asprinio e Biancolella. La Puglia produce ottimi vini bianchi con uve Bianco d'Alessano, Verdeca, Bombino Bianco, Fiano e Malvasia. La Basilicata, nota principalmente per i suoi vini rossi, produce interessanti vini bianchi con uve Greco Bianco e Malvasia. Lo stesso va ricordato per la Calabria dove si producono vini bianchi con uve Greco Bianco. In Sicilia si distinguono i vini bianchi prodotti con uve Grillo, Catarratto e Inzolia, le stesse uve utilizzate per la produzione dell'eccellente Marsala. In Sardegna il Vermentino è certamente l'uva bianca più conosciuta, tuttavia vanno ricordati anche Nuragus, Nasco, Semidano e la straordinaria Vernaccia di Oristano.

La Germania da sempre stupisce il mondo con i suoi eccellenti vini bianchi, in particolare quelli prodotti con Riesling, un modello di enologia che vanta innumerevoli tentativi di imitazione ovunque nel mondo. In Austria è il Grüner Veltliner l'uva più rappresentativa capace di produrre vini molto interessanti. In Spagna si producono con l'uva Albariño eccellenti vini bianchi, molto gradevoli e aromatici. Anche i vini bianchi del Portogallo risultano interessanti dal punto di vista enogastronomico, in particolare quelli prodotti con uve Alvarinho e Verdelho. La Nuova Zelanda produce invece eccellenti vini bianchi con uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling; le stesse uve le ritroviamo in Australia dove vanno ricordati anche gli interessanti vini da uve Sémillon e Chenin Blanc. Interessanti anche i vini del Sud Africa prodotti con uve Chardonnay e Sauvignon Blanc, due uve che ritroviamo anche nella produzione degli Stati Uniti d'America, Cile e Argentina. Infine la Grecia, nota per il suo celebre vino Retsina, produce interessanti bianchi con uve Assyrtico, Athiri e Roditis.

## L'Abbinamento del Vino Bianco

Il segreto di un buon abbinamento enogastronomico si basa sulla comprensione delle caratteristiche organolettiche del cibo e del vino e come queste interagiscono fra loro. L'abbinamento del vino bianco richiede pertanto la conoscenza delle sue caratteristiche organolettiche, sia a carattere generale sia a carattere specifico del vino da abbinare. In termini generali, le caratteristiche organolettiche dei vini bianchi sono l'acidi-

tà, l'alcolicità, la quantità di zuccheri residui, la struttura, la persistenza gusto-olfattiva e, nel caso di vini frizzanti, l'effervescenza. Nel caso in cui il vino sia maturato in botte, questo contribuirà anche ad aumentare la struttura del vino oltre a modificarne le caratteristiche organolettiche.

L'acidità è utile per l'abbinamento di quei cibi che presentano una certa "grassezza", come per esempio i formaggi e tutti i piatti che contengono condimenti grassi, come il lardo. L'acidità è inoltre abbinabile con i cibi tendenzialmente dolci, come per esempio la pasta, i cereali, ricchi di amido, i crostacei, il pesce, le verdure, cioè quei cibi in cui si percepisce una sensazione riconducibile alla dolcezza ma non ancora definibile come dolcezza vera e propria. Anche la sensazione organolettica di "mineralità" dei vini bianchi, cioè quella sensazione che ricorda vagamente il "salato" che può essere talvolta percepita in certi bianchi prodotti nelle zone costiere dei mari, può risultare utile per l'abbinamento con questi cibi, soprattutto con i cibi tendenzialmente dolci. Anche i vini frizzanti, dotati di un'effervescenza apprezzabile, risultano molto utili per l'abbinamento di pietanze grasse e tendenzialmente dolci. In questo caso specifico va ricordato che l'azione dell'effervescenza e dell'acidità si sommano, pertanto si abbineranno a cibi che presentano questi sapori in forma piuttosto accentuata.

L'alcolicità, oltre a contribuire in parte alla struttura del vino, grazie alla sua capacità detergente risulta utile con i cibi in cui sono presenti condimenti untuosi, come l'olio, e anche nei cibi con salse di cottura complesse. La quantità di zuccheri residui presenti in un vino bianco, e in minore parte anche l'eventuale maturazione del vino in botte, contribuiscono a determinare la cosiddetta "morbidezza" del vino. Questa caratteristica sensoriale risulta utile per l'abbinamento di cibi saporiti, che hanno sapori tendenzialmente acidi, come per esempio il pomodoro e le salse preparate con questo ingrediente, e i cibi tendenzialmente amari, come i sapori di certe salse preparate con determinate erbe aromatiche, o certe verdure e ortaggi, come il radicchio.

La persistenza aromatica intensa del vino, abbreviata in *PAI*, cioè la quantità di tempo in cui i sapori e gli aromi del vino continuano ad essere percepiti dopo la deglutizione, sono utili per l'abbinamento con cibi che presentano una stessa caratteristica gustativa, così come le pietanze in cui sono presenti spezie e erbe aromatiche. Una caratteristica da considerare in modo attento è la struttura del vino, o corpo, che aumenta nel caso in cui sia stato fermentato o maturato in botte. Questo processo, conferendo tannini al vino, ne aumenta la struttura, tuttavia il corpo del vino è determinato anche dal modo in cui questo è stato prodotto, dall'uva utilizzata e il modo in cui è stata coltivata. La struttura del vino viene in genere abbinata a piatti che presentano un'analoga struttura: piatti delicati e semplici richiedono vini poco strutturati, mentre piatti complessi e dai sapori decisi si abbinano a vini strutturati. L'applicazione di questa regola può rendere assolutamente appropriato un vino bianco con un piatto "robusto" che, all'apparenza, suggerirebbe invece l'abbinamento con un vino rosso.

NON SOLO VINO

## Il Peperoncino

Certamente una delle spezie più conosciute ed utilizzate, diffuso in quasi tutto il mondo, oramai fa parte delle culture del nostro pianeta

Il peperoncino appartiene alla famiglia delle "solanacee", una famiglia molto numerosa che conta 85 generi e 2200 specie. Le piante si presentano sotto forma di cespuglio con foglie di colore verde chiaro su fusti delicati. La loro altezza varia dai 40 agli 80 centimetri e la loro larghezza, dipendente dalla specie, è sempre variabile tra i 40 e gli 80 centimetri.

### Cenni Storici

Il peperoncino piccante era usato come alimento fin dai tempi antichissimi. Dalla testimonianza di reperti archeologici sappiamo che era conosciuto in Messico 9000 anni fa e già nel 5500 a.C. era presente in quelle zone come pianta coltivata. Una precisa testimonianza è offerta dalla biografia di Montezuma, ultimo signore degli Aztechi, che mentre era prigioniero di Cortez, passava il tempo scherzando con le sue concubine mangiando pietanze con peperoncino rosso.

In Europa il peperoncino fu introdotto da Cristoforo Colombo, che lo portò dalle Americhe, mentre in Asia ed in Africa era già conosciuto. Questa spezia non ha seguito le vie di diffusione classiche, cioè quelle dei canali commerciali degli Europei, ma compare e si diffonde in varie parti del mondo anche quasi contemporaneamente. L'esempio classico è il cosiddetto "Pepe di Cajenna" o paprica (*capsicum frutescens*), originario dell'America tropicale che era già conosciuto in Asia e in Africa dove si diffuse da una tribù all'altra.

Curiosando tra i diari della prima spedizione di Colombo si trova che Bartolomeo de Las Casas scriveva: «La spezia che essi mangiano è abbondante e più importante del pepe nero...». Il medico di bordo della flotta di Colombo, Diego Alvaro Chanca di Siviglia, notò che gli indigeni si cibavano di una spezia molto piccante chiamata "Agi". Si trattava di peperoncino, lo portò in Europa dove si diffuse rapidamente con il



Il peperoncino: all'interno di questi colorati frutti si nasconde un fuoco ardente

nome “pepe delle Indie”, era il 1494.

Gli Inglesi, Spagnoli, Portoghesi e Olandesi gareggiavano per accaparrarsi i migliori mercati di spezie, portandole dai paesi dove crescevano spontaneamente e dove venivano coltivate, nei paesi dove erano invece sconosciute. Il peperoncino, essendo una pianta molto adattabile, venne subito coltivata in molte parti del mondo rendendo vani i sogni di ricchezza di molti commercianti di spezie. Vista la sua adattabilità e diffusione, il peperoncino diventò la spezia di coloro che non potevano permettersi le carissime spezie orientali. Così i Messicani lo utilizzarono per insaporire le tortillas, gli Africani la manioca e gli Asiatici il riso, e in ogni caso divenne il modo di insaporire una cucina semplice e monotona, nonché povera di proteine, caratteristica delle abitudini delle popolazioni povere d'ogni parte del mondo.

## Un Piccolo Scigno Pieno di Fuoco

Tutte le piante della famiglia delle “*solanacee*” hanno una particolarità: contengono tutte alcaloidi, quindi tutte hanno degli effetti sul sistema nervoso umano. Naturalmente non tutte contengono la stessa quantità e la stessa qualità di alcaloidi, tanto che alcune di queste vengono utilizzate per preparazioni medicinali, come ad esempio la belladonna, il tabacco e lo stramonio. Altre piante della famiglia hanno caratteristiche più “normali” e sono entrate a far parte dell'alimentazione umana, come per esempio la patata, la melanzana e il pomodoro. Uno degli 85 generi è il *capsicum* al quale appartiene il peperoncino rosso piccante. All'interno del genere *capsicum* troviamo il *capsicum annum*, *capsicum frutescens*, *capsicum pubescens* e il *capsicum pendulum*. Il *capsicum annum* raggruppa al suo interno altre varietà come il *capsicum abbreviatum*, l'*acuminatum*, il *fasciculatum*, il *cerasiferum*, il *bicolor* e il *christmas candle*.

Le altre centinaia di *capsicum* diffuse in tutto il mondo danno vita a numerosi tipi di peperoncini, di svariate dimensioni, forme e sapori, che sono praticamente impossibili da classificare. Nemmeno i botanici in alcuni casi riescono ad essere concordi. Per quanto riguarda il sapore “piccante”, questo si deve alla presenza di *capsaicina*: esistono peperoncini dolci, piccanti o piccantissimi; sembra che il grado di intensità della sensazione piccante sia inversamente proporzionale alla grandezza del frutto, pertanto un peperoncino più piccolo sarà più piccante di uno di maggiori dimensioni.

Prima di considerare le varie qualità di peperoncino è necessario accennare il modo di misurare il grado d'intensità della sensazione piccante. Primi ad utilizzare una scala di valutazione del grado di “piccante” del peperoncino sono stati gli Aztechi. Nella loro lingua “*Nahuatl*” distinguevano sei gradi: *coco* (piccante), *cocopatic* (molto piccante), *cocopetz-patic* (molto molto piccante), *cocopetztic* (piccante acceso), *cocopetzquauitl* (estremamente piccante) e *cocopalatic* (piccante da scappare).

La percezione gustativa è un'attitudine personale, pertanto una graduatoria basata sulla percezione soggettiva è senz'altro approssimativa e fortemente relativa. Un farmacista di Detroit, nel 1912, cercò di stabilire un modo di misurare il grado di piccante il più possibile obiettivo, almeno secondo lui. Si chiese quale fosse la sostanza che determina la sensazione di piccante e come fosse possibile misurarla. Si procurò dei pe-

peroncini, fra le specie più piccanti, e li lasciò separatamente in infusione nell'alcool per una notte. Utilizzò questo procedimento perché, da buon farmacista sapeva che la capsaicina, sostanza che determina la sensazione piccante, è solubile in alcool. La mattina seguente prelevò una quantità precisa di estratto e vi aggiunse acqua zuccherata in proporzioni definite finché il piccante fosse appena percettibile. Da questo esperimento risultò che maggiore era la quantità d'acqua aggiunta e maggiore era la sensazione di piccante del peperoncino. Per l'Habanero, considerato il più piccante al mondo, occorrono 300.000 unità di acqua zuccherata per rendere appena percettibile la sensazione di piccante, contrariamente alle 5000 unità necessarie per mitigare il piccante della specie Poblano.

Esiste un'altro metodo per misurare il grado di sensazione piccante del peperoncino, anch'esso basato su dati empirici: la “Dreman's Hotness Scale” (Scala di Piccante di Dreman), abbreviata in DHS. Questo metodo si basa sul diametro del peperoncino, senza tener conto della sua lunghezza, e la sua capacità di aumentare il piccante in una salsa per unità di peso. La scala utilizzata dal metodo indica le once di salsa che si riescono ad “insaporire” con l'aggiunta di una sola oncia di peperoncino verde fresco. Nel caso di peperoncino maturo si deve moltiplicare la quantità per 2 o 3, nel caso in cui sia secco si deve moltiplicare per dieci. Tuttavia va sottolineato che tutte e due i sistemi si basano su sensazioni personali quindi decisamente empirici e relativi, e che alcune varietà di peperoncino si trovano in posizioni diverse di piccante nelle scale previste dai due metodi.

Fra le tante varietà di peperoncino esistenti, si riportano di seguito le caratteristiche di quelli più noti e diffusi.

- **Paprica** - (*Capsicum annum*) Polvere ottenuta facendo seccare e successivamente riducendo in polvere una particolare qualità di peperone dolce. La pianta è originaria del Messico ma è stata introdotta in Ungheria dove è diventata un ingrediente simbolo della cucina locale
- **Ancho** - Di colore rosso-arancio a forma di cuore, lungo circa 12 centimetri, dal sapore dolce e fruttato. In Messico è sicuramente il peperoncino più popolare, ottimo per farcire i ripieni e per aromatizzare le salse. Quando è ancora verde assume il nome di “Poblano” e può essere consumato fresco. Si trova spesso già ridotto in polvere
- **Aji** - Si conoscono con questo nome una grande varietà di peperoncini Peruviani, come l'*aji heuacatay*, il *verde molido* e il *limo amarillo*, è di colore rosso dall'odore intenso e molto piccante
- **Chipotle** - Peperoncino Messicano color caffè. Si tratta in realtà di un *jalapeño* di grossa taglia maturato ed essiccato. Prima di utilizzarlo bisogna togliere il picciolo ed i semi, ridurlo in purea aggiungendo un poco d'acqua
- **Guajillo** - Peperoncino di colore bruno scuro, Messicano, può raggiungere i 10-15 centimetri di lunghezza ed una forma blandamente ricurva. Il suo aroma ricorda vagamente il tè verde, ma in bocca ha un sapore dolce ed è ottimo nella preparazione delle salse
- **Habanero** - Si coltiva nello Yucatan e nei Caraibi. Si suppone, visto il nome che porta, che abbia origine dall'Avana, Cuba, ma in Messico i Maya ne rivendicano la paternità supportati dal fatto che cresce quasi esclusivamente



nello Yucatan. Considerato come il peperoncino più piccante al mondo, ha un colore arancio o rosso e la forma di una lanterna della lunghezza di 5 centimetri. Ottimo nelle salse piccanti perché nonostante il suo accentuato sapore piccante, è una varietà dal gusto più morbido di altri, il suo sapore piccante non è persistente e neppure pungente, non irrita lo stomaco e si fa sentire solo in bocca. Si usa tostato o pestato

- **Jalapeño** - Si coltiva nell'Oaxaca e Chihuahua (Messico), Texas e USA sud ovest. È probabilmente il peperoncino Messicano più conosciuto in Europa e negli Stati Uniti, ha un colore verde scuro, la polpa spessa ed una lunghezza tra i 5 e i 7 centimetri, è moderatamente piccante e lo si consuma preferibilmente "en escabeche" (in salamoia), essiccato al sole poi affumicato con legni particolari. È diventato famoso sotto aceto, sul Messicano "nacho" (cibo Messicano fatto con una tortilla farcita con formaggio, soia e salsa di peperoncino Jalapeño) e "hot dog", sicuramente il peperoncino piccante americano per eccellenza. Nonostante sia Americano d'adozione, la sua origine è Messicana, precisamente dalla città di Jalapa, da cui prende il nome. Nello stato di Veracruz si coltivano circa cinquanta varietà di peperoncini
- **Kayenna** - (*o Cajenna*) Si coltiva in Louisiana, Messico, Asia e Africa. Deriva dall'antico Jalapeño. Si tratta di uno dei peperoncini più piccanti al mondo, dal colore verde o rosso-arancio dal profumo assolutamente particolare che si presta ottimamente per rendere piccanti i piatti della tradizione Africana e Caraibica
- **New Mexico** - Si coltiva nel Rio Grande Valley, Messico
- **Jamaikan Hot** - Si coltiva in Giamaica e in altre isole Caraibiche
- **Scotch Bonnet** - Si coltiva in Giamaica, Caraibi e Belice
- **Prik Chee** - Tipico della tradizione culinaria Tailandese, ha la dimensione di un dito ed è moderatamente piccante. Secondo il grado di maturazione può assumere un colore verde, giallo o rosso.
- **Prik Kee Noo** - Peperoncino Tailandese di piccola taglia ma contrariamente al *Prik Chee*, questo è molto piccante, può assumere colore rosso, verde o giallo-arancione, trova un largo uso in cucina, dai curry alle salse
- **Pasilla** - Peperoncino Messicano lungo e sottile dal colore marrone scuro, ha un inconfondibile gusto di liquirizia. Ridotto in salsa è ottimo per aromatizzare i piatti a base di frutti di mare ed il "ceviche"
- **Poblano** - Si coltiva a Puebla, Città del Messico e California, di colore verde scuro lungo circa 10 centimetri. Non viene mai consumato crudo, è eccellente grigliato al forno
- **Serrano** - Si coltiva in Messico e USA Sud Ovest, di colore verde vivo o rosso è una varietà molto piccante. Ha un gusto deciso ed è ottimo per insalate, marinate e salse.
- **Wax** - Si coltiva in Messico, California e USA Sud Ovest
- **Rocotillo** - Si coltiva in Sud America
- **Thai** - Si coltiva nel sud est Asiatico e California
- **Peperone Dolce** - Si coltiva nel Mediterraneo e in California. Non è piccante

Un particolare accenno va fatto per la salsa più famosa a base di peperoncino: la salsa Tabasco. Per la sua preparazione si utilizzano solamente peperoncini provenienti dall'isola di Avery in Louisiana. I frutti vengono raccolti ben maturi poi macinati e quindi uniti al sale vengono macerati nell'aceto di frumento, il tutto lasciato maturare in botti di quercia. Il Tabasco ha un gusto piccante ed un aroma penetrante, viene consumato prevalentemente in gocce.

## Uso del Peperoncino

Per togliere la sensazione di piccante in bocca si deve assolutamente evitare di bere acqua, birra o vino: in questo modo si peggioreranno le cose. Mettersi invece sulla lingua un pizzico di sale poi mangiare del pane, in particolare la mollica. Nei ristoranti indiani viene servito dello yogurt proprio per attenuare gli effetti del peperoncino. In ambito medico, il peperoncino viene utilizzato in fitoterapia, è efficace soprattutto per alleviare i dolori muscolari e quelli derivanti dall'artrite, è inoltre un normalizzatore della pressione sanguigna, giova alla circolazione e al cuore.

La capsicina, uno dei principi attivi del peperoncino, è contenuta nella placenta, un velo sottile attaccato nell'interno del frutto che sorregge i semi. Il peperoncino è ricco di vitamina C, che però viene persa durante il processo di essiccazione, possiede qualità antibiotiche e protegge inoltre da malattie intestinali come la salmonella. A quanto pare, oltre che per le loro qualità organolettiche, le spezie vengono utilizzate anche per sfruttare le loro qualità medicinali. Per riassumere, il peperoncino possiede qualità antibiotiche, antisclerotiche e anestetiche. Il grado di piccante varia sia in base alla qualità, sia in base al grado di maturazione, nonché dall'andamento stagionale: la siccità aumenta la concentrazione dell'alcaloide responsabile del gusto piccante.

Alcuni sostengono che assumere spezie piccanti aiuti ad eliminare le calorie in eccesso; infatti chi mangia cibi piccanti eliminerebbe oltre 45 calorie in più rispetto a chi non ne fa uso. Le spezie piccanti, insomma, farebbero aumentare il metabolismo del 25%. Bisogna però chiarire che non è ancora certo quali siano le spezie "brucia calorie". Il peperoncino sembra rientrare fra queste mentre lo zenzero non ne farebbe parte.

I metodi migliori per conservare il peperoncino in modo che non perda le sue proprietà organolettiche sono sott'olio o secco, deve essere utilizzato appena raccolto, altrimenti il sapore si altera. Per ottenere un sapore piccante è consigliato seccare i peperoncini al sole e polverizzarli, pochi giorni dopo la raccolta. Per chi preferisce metterli in salamoia, si consiglia di coglierli senza togliere il picciolo ed i semi e scottarli in acqua e aceto bollenti per un minuto. Portare poi ad ebollizione in una pentola un litro d'acqua, toglierli dal fuoco ed aggiungere 250 gr. di sale da cucina, raffreddarli e sistemarli in un vaso di vetro.

In cucina è meglio utilizzarlo intero in modo da poterlo individuare e toglierlo facilmente a fine cottura. Si tenga presente che il peperoncino più cuoce e più trasferisce il gusto piccante alle pietanze, quindi è preferibile aggiungerlo verso la fine nel caso in cui non si desideri un gusto molto piccante.



## Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica [WineParade@DiWineTaste.com](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile sul nostro sito [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com).

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin
2	➤	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia
3	➤	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori
4	➤	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998
5	➤	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio
6	➤	Shiraz 2000, Plantaganet
7	➤	Château Lynch-Bages Pauillac 2000
8	➤	Semillon Sauvignon 2001, Cape Mentelle
9	➤	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread
10	➤	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills
11	☆	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco
12	➤	Trentino Bianco Villa Margon 2000, Fratelli Lunelli
13	➤	Muffato della Sala 1999, Castello della Sala
14	☆	Margaux 2000, Ségla
15	☆	Pinot Noir 1998, Mountadam

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

## Annunci

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