


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 32, Estate 2005

## Vino Rosso: Solo Cabernet Sauvignon e Merlot?

Nelle tante lettere che riceviamo in redazione dai nostri lettori, spesso ci chiedono pareri e opinioni relativamente agli stessi argomenti e, nonostante siamo nell'impossibilità di rispondere a tutti singolarmente, quando un argomento diventa ricorrente, il modo migliore per rispondere a tutti è attraverso le nostre pagine. Ed è proprio l'argomento ricorrente in molte lettere ricevute che ci ha suggerito di trattarlo nell'editoriale di questo numero. L'argomento è - nella sua sostanza - piuttosto semplice, tuttavia le risposte che si possono dare sono molteplici e certamente ogni singolo caso va considerato opportunamente. Molti dei nostri lettori continuano a chiedere da qualche mese la nostra opinione sulla notevole presenza di certe uve nella maggioranza dei vini rossi. In modo particolare Cabernet Sauvignon e Merlot, anche nei casi in cui queste non hanno niente a che fare con la storia enologica di certi luoghi, spesso stravolgendo la natura e la tradizione secolare di molti vini.

In effetti, a guardare le uve utilizzate nella produzione di molti vini rossi, la presenza ricorrente e insistente di Merlot e Cabernet Sauvignon è piuttosto elevata. L'introduzione di queste due uve è stata fatta anche in quelle zone in cui tradizionalmente il vino si produceva da sempre con altre uve. Inoltre, si sono create zone a denominazione in cui queste uve sono addirittura impiegate in purezza nella produzione dei vini. Quest'ultimo caso - innegabilmente - non ha nulla a che vedere con la tradizione dei luoghi, eccezione fatta - chiaramente - nelle zone della Francia da cui queste uve provengono. Se si prende ad esempio l'Italia - il paese per il quale i nostri lettori sollevano principalmente le loro critiche - Merlot e Cabernet Sauvignon sono frequentemente aggiunti in percentuali variabili alle classiche - e certamente eccellenti - uve rosse tipiche delle varie regioni, come Sangiovese, Nebbiolo, Nero d'Avola e Montepulciano, tanto per citare qualche esempio.

Perché queste uve sono così ampiamente utilizzate nei vini rossi tanto da *alterare* le tradizioni secolari di tanti luoghi e - in molti casi - sostituendosi completamente a queste? Se non si considerano i motivi tradizionali - palesemente esclusi

in questo caso - e visto che il fine di chi produce vino è anche quello della vendita, si potrebbero prendere in esame i motivi commerciali. Tuttavia, se si considera attentamente il problema, si capisce che la soluzione non si trova esclusivamente nei fattori di natura commerciale, ma anche culturali, di moda e di interesse. Procediamo con ordine e con una doverosa premessa. È innegabile che Merlot e Cabernet Sauvignon hanno dato prova in numerose occasioni del loro valore enologico e della qualità dei loro vini. Pertanto questa non è - e non può essere - una guerra contro queste due uve di cui ogni buon intenditore sa riconoscere i loro innegabili meriti. Ma non sarà per questi innegabili meriti che si riconoscono loro doti miracolose nella produzione dei vini, trasformando ogni vino mediocre in un nettare divino?

A vedere la frequenza con cui si usano queste uve in molti vini, il motivo potrebbe essere anche questo. Consideriamo invece la questione da un altro punto di vista. Le qualità organolettiche del Merlot e del Cabernet Sauvignon sono così facilmente riconoscibili che è piuttosto difficile non notarle in un vino. Non solo, ma hanno innegabilmente qualità organolettiche piacevoli, *facili e immediate* da comprendere. Il Merlot, con la sua morbidezza e i suoi piacevoli aromi, è innegabilmente capace di *arrotondare* e rendere più piacevole un vino *ruvido*, così come il Cabernet Sauvignon che può conferire una certa *importanza* organolettica a molti vini. Qualità che non richiedono molta attenzione o competenza per essere apprezzate, e pertanto i vini prodotti con queste uve sono capaci di farsi piacere da un vasto numero di consumatori. Evidentemente stiamo generalizzando. Siamo ben consapevoli che ci sono tantissimi vini da Merlot e Cabernet Sauvignon con complessità

### Sommario

Vino Rosso: Solo Cabernet Sauvignon e Merlot? . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
Franciacorta . . . . .	3
GUSTO DIVINO	
Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero . . . . .	5
I Vini del Mese . . . . .	7
PRODUTTORI	
Tre Monti . . . . .	12
Giornale di Cantina . . . . .	14
EVENTI	
Notiziario . . . . .	15
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Vino e dei Formaggi . . . . .	17
NON SOLO VINO	
Il Tartufo . . . . .	19
Aquavita . . . . .	22
Wine Parade . . . . .	23

### DiWINEtaste OnLine

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

organolettiche notevoli che richiedono tutta l'attenzione - e il piacere - di un degustatore.

Se è vero che i vini con uve Merlot e Cabernet Sauvignon risultano più accettabili e gradevoli ai consumatori, questo spiega anche l'eventuale ragione commerciale: questi vini si vendono più facilmente. Una regola di mercato semplice e pratica ma che assicura facilmente profitti: si produce ciò che si vende. Una logica che - dal punto di vista di un produttore, che innegabilmente produce vino anche per passione - è ineccepibile. Quanti esempi si potrebbero fare di vini che, prima di providenziali aggiunte di Merlot o Cabernet Sauvignon, erano pressoché ignoti e poco considerati dai consumatori e che poi hanno goduto di improvvisa notorietà e apprezzamento? Siamo certi che ognuno dei lettori che ci ha inviato lettere su questo tema conoscono almeno un nome di un vino simile. L'argomento fa comunque emergere anche altre osservazioni, più preoccupanti e di cui non si può essere proprio contenti. Se è vero che le qualità organolettiche di Merlot e Cabernet Sauvignon - piuttosto tipiche ed evidenti - si ritrovano in molti vini, quanto è forte il pericolo di produrre vini che si somigliano l'uno con l'altro? A nostro avviso - e forse anche quello dei nostri lettori - questo "pericolo" è piuttosto elevato.

Però è anche vero che non ci si può lamentare più di tanto, poiché se questi vini incontrano il consenso dei consumatori, significa che la maggioranza degli appassionati chiede e cerca questo tipo di vini. Un vino che non si vende non sarebbe più prodotto, com'è già accaduto a molti vini - anche gloriosi - che hanno visto mettere la parola "fine" nella loro storia o hanno subito opportune *correzioni*. Se i consumatori chiedono vini *facili e immediati*, allora il problema è anche culturale, di pigrizia e di poco interesse a esplorare vini meno scontati e con qualità organolettiche che richiedono maggiore attenzione. Ma è anche opportuno sottolineare che quando un vino è buono e fatto bene - indipendentemente dalle uve con cui è fatto - si dovrebbe considerare per quello che realmente esprime. Tuttavia è innegabile che questa tendenza porterà inevitabilmente a una certa omologazione dei vini - tutti simili, tutti uguali - una prospettiva di cui non si può essere contenti, o almeno non ci rende contenti. Ecco perché crediamo che la soluzione debba arrivare prevalentemente dagli appassionati e dai consumatori. Senza nulla togliere al Merlot e al Cabernet Sauvignon - ai quali riconosciamo ancora una volta il loro elevato e innegabile valore - si dovrebbe essere più attenti e aperti a qualunque vino, ponendosi di fronte al calice con la completa e umile intenzione di *ascoltare* la sua storia, il suo carattere e la sua personalità.

## 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) oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

*Qual'è la differenza fra il Vino Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d'Abruzzo?*

**Clare Price - Londra (Inghilterra)**

Nonostante il Vino Nobile di Montepulciano e il Montepulciano d'Abruzzo siano entrambi rossi, questi due vini non hanno nessuna caratteristica in comune. Il Vino Nobile di Montepulciano si produce a Montepulciano - una località Toscana in provincia di Siena - da uve Prugnolo Gentile (una varietà di Sangiovese Grosso), Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo. Il Montepulciano d'Abruzzo prende invece il nome dall'omonima uva - Montepulciano, appunto - e che non ha nessun legame né storico né genetico con le uve utilizzate per la produzione del Nobile. I due vini sono inoltre diversi dal punto di vista organolettico ed enologico, tuttavia in entrambi i casi si trovano vini di notevole pregio e qualità. Il Montepulciano d'Abruzzo - grazie alla sua moderata acidità - è generalmente morbido e spesso piuttosto tannico, molto intenso nel colore e con aromi che ricordano i frutti di bosco. Il Vino Nobile di Montepulciano - che si produce anche in versione riserva - possiede generalmente un corpo robusto e aromi che richiamano la violetta e i frutti di bosco.



*Con l'arrivo dell'estate, generalmente preferisco bere vini frizzanti serviti molto freschi. Sapreste consigliarmi dei buoni abbinamenti per questi vini?*

**Jean-Claude Delpeuch - Parigi (Francia)**

Durante la stagione estiva la preferenza dei consumatori è principalmente rivolta ai vini bianchi, frizzanti e spumanti, anche per la possibilità di essere serviti a una temperatura bassa e quindi più gradevole. I vini frizzanti - oltre a essere consumati come aperitivi - trovano un largo impiego nell'uso enogastronomico e nell'abbinamento con il cibo. Le qualità principali di questi vini, ovviamente, sono l'effervescenza - causata dalla presenza di anidride carbonica - e l'acidità, due qualità che si abbinano molto bene con i cibi grassi e tendenzialmente dolci, come per esempio le paste alimentari, il riso e i cereali oltre a pesce e crostacei. Per questo motivo i vini frizzanti - così come gli spumanti - sono benvenuti nei pasti estivi poiché proprio in questa stagione le pietanze sono generalmente più leggere e fresche. Un buon abbinamento estivo può essere realizzato servendo un vino frizzante con un'insalata di riso o un'insalata di pasta, ma anche con il pesce e i crostacei bolliti oppure cucinati con salse leggere.

## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
**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 © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

ABC VINO

## Franciacorta

Sotto il lago d'Iseo, in provincia di Brescia, nascono le grandi bollicine Italiane, una storia che parte da lontano e che oggi si esprime anche con ottimi vini da tavola

C'è una piccola regione in Lombardia, sotto il lago d'Iseo e a pochi passi dalla città di Brescia, che da molti anni sta facendo parlare di sé nel mondo per le sue pregiate bollicine - si badi bene a non chiamarlo spumante - e che prendono il nome di Franciacorta, una storica area vinicola che vanta radici antichissime e i suoi vini, già in epoche passate, erano ben noti per le loro qualità. Oggi le nobili bollicine della Franciacorta appartengono al ristretto gruppo dei vini d'eccellenza del mondo, un notevole successo ottenuto con caparbia e serietà in un tempo relativamente breve, poco meno di 40 anni. La strada percorsa dai produttori della Franciacorta è un brillante esempio di come la serietà e la passione condivisa per l'ottenimento della qualità dei vini di una zona, consenta di raggiungere livelli elevatissimi in poco tempo, e a parlare sono i fatti, quei fatti che innegabilmente trovano conferma in un buon calice di Franciacorta. In quest'area - oggi celebre per le bollicine - si producono inoltre vini bianchi e rossi da tavola, ancora una volta, esempi di buona qualità.

La Franciacorta e il vino sono legati da molti secoli, non solo ai vini da tavola *tranquilli*, ma anche a quelli che si potrebbero definire gli "antenati" dei moderni spumanti e che ai quei tempi prendevano il nome di *vini mordaci*, in altre parole, vini frizzanti. Nella zona della Franciacorta si producevano e si commercializzavano vini frizzanti già dal 1200 e qualche secolo dopo, verso la metà del 1500, Agostino Conforti lasciò testimonianze scritte su un vino bianco frizzante detto *Cisiolo*. Certamente vini molto diversi e lontani - non solo nel tempo - dai moderni e spumeggianti Franciacorta, ma sufficienti a dimostrare che qui le bollicine hanno una lunga storia. Tuttavia è bene ricordare che lo stile di produzione recente della Franciacorta non ha avuto nessun legame tradizionale e storico con i vini frizzanti del passato: si è trattato - a onore del vero - dell'introduzione nell'area del *metodo classico* a seguito dell'alto successo commerciale delle bollicine prodotte nella vicina Francia.

Il nome con cui si definisce questa importante area vinicola - Franciacorta per i vini spumanti, Terre di Franciacorta o Curtefranca per i vini da tavola tranquilli - ha un'origine controversa e molte sono le ipotesi e le leggende sul suo significato. L'ipotesi più probabile deriva da *franchae curtes*, cioè corte franca, paesi e borgate medievali che erano sotto la protezione dei monaci Benedettini e che ottennero l'esenzione fiscale. Tuttavia esistono altre ipotesi sull'origine del nome Franciacorta, alcune di queste legendarie - come il nome *piccola Francia* attribuito da Carlo Magno, così come il grido "Francese fuori! Qui Francia sarà corta!" del popolo insorto all'occupazione di Carlo d'Angiò - o derivanti da espressioni dialettali a sottolineare le non floride condizioni di vita del popolo "*a curt de franc*", cioè "a corto di denaro". Leggende e ipotesi a parte, i documenti storici del luogo - lo Statuto Municipale di Brescia - riportano per la prima volta il nome *Franzacurta* - o *Franzia Curta* - nel 1277, già a quei tempi im-



Fig. 1: La Franciacorta

portante zona di produzione di vini e da cui la città di Brescia si riforniva.

Il successo delle pregiate e nobili bollicine della Franciacorta è comunque un fatto di storia recente. Tutto nasce alla fine degli anni 1950 quando un giovane enotecnico, Franco Ziliani, conduce i primi esperimenti nelle celebri cantine di Guido Berlucchi. Nel 1958, Franco Ziliani - considerato oggi il padre del Franciacorta - dopo alcuni tentativi, riesce, senza mai essere stato nella Champagne Francese, a produrre vini spumanti, con la tecnica della rifermentazione in bottiglia, grazie alle tecniche apprese durante le lezioni seguite a scuola. Sulla base di un vino tranquillo prodotto da Guido Berlucchi, decise di impiegare il Pinot Bianco per il suo spumante e ben presto quel vino - lo spumante Pinot della Franciacorta, prodotto nelle versioni bianco e rosé - divenne famoso in tutta Italia, tanto che le richieste costrinsero Berlucchi a procurarsi le uve fuori dai confini della Franciacorta. Negli anni 1970, la fama del vino spumante di Berlucchi, convinse altri produttori della zona a occuparsi di questo vino, fra questi Domenico De Filippo, Barone Pizzini Piomarta, Fratelli Lenza, Lantieri de Paratico, Bersi Serlini, Riccafana e Ca' Del Bosco. A quei tempi la Franciacorta aveva già ottenuto - nel 1967 - la Denominazione di Origine Controllata (DOC).

Fra i tanti personaggi che hanno contribuito alla storia recente delle bollicine della Franciacorta, un ruolo fondamentale sullo sviluppo dell'immagine e della qualità di questi vini si deve a Maurizio Zanella, fondatore della celebre Ca' del Bosco. Nel 1980, il vulcanico Maurizio Zanella - dopo avere studiato alla *Station Œnologique de Bourgogne* e all'Università di Enologia di Bordeaux, ispirandosi ai celebri vini della Champagne, decide di avviare nella sua azienda la produzione di spumanti. Un successo clamoroso e ben presto i Franciacorta di Ca' del Bosco divennero un importante punto di riferimento per tutta la zona. Da quel momento le bollicine della Franciacorta di strada ne hanno fatta tanta. Nel 1990 nasce il Consorzio per la Tutela dei Vini Franciacorta, e nel 1995 viene riconosciuta - grazie all'importante contributo di Ricci Curbastro e Comolli - la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), unico spumante Italiano metodo classico

a potersi fregiare di questo prestigioso risultato. Una caratteristica importante della Franciacorta è rappresentata dai suoi produttori. A differenza di altre zone in cui si producono vini spumanti metodo classico, qui non esistono grandi aziende che raccolgono le uve di altri produttori, nella Franciacorta si trovano principalmente piccole cantine che producono i propri vini con le uve dei loro vigneti e la produzione annua di ognuna difficilmente supera 400.000 bottiglie.

Franciacorta non è solo bollicine. Nella stessa zona si producono infatti anche vini da tavola tranquilli, sia bianchi, sia rossi, ai quali è riconosciuta la denominazione *Terre di Franciacorta* o *Curtefranca*, in omaggio a due dei nomi con cui la zona era nota nei secoli passati. La scelta di non guardare al passato della Franciacorta - seppure di rilievo - e di non legarsi alle antiche tradizioni, ha consentito ai produttori di quest'area di sviluppare un modello produttivo innovativo tale da conseguire la qualità: una scelta che ha favorito l'introduzione di uve specifiche per la produzione di spumanti - Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero - ma anche uve per la produzione di vini rossi, come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera. La produzione di vini bianchi è ottenuta dalle uve Pinot Bianco e Chardonnay. Oggi la Franciacorta - con i suoi vini da tavola e i suoi spumanti - rappresenta un importante modello enologico Italiano nel mondo, un grande successo ottenuto attraverso la caparbia e la costanza qualitativa dei produttori, un grande vanto Italiano oggi conosciuto in tutto il mondo.

## Classificazione della Franciacorta

La classificazione qualitativa dei vini della Franciacorta è riconosciuta e stabilita dal sistema Italiano in accordo al tipo. I vini da tavola tranquilli - sia rossi, sia bianchi - appartengono alla Denominazione d'Origine Controllata (DOC) "Terre di Franciacorta" o "Curtefranca", mentre i celebri vini spumanti appartengono alla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). I vini spumanti della Franciacorta sono tutti prodotti secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia e sono gli unici spumanti d'Italia prodotti con questo metodo ad appartenere alla categoria DOCG. Secondo il disciplinare che regola la produzione di questi vini, nelle etichette di Franciacorta non può essere menzionato né il generico termine *spumante*, né riferimenti al metodo di produzione, come *metodo classico* o *metodo tradizionale*. Pertanto il Franciacorta deve essere chiamato - anche per legge - solo ed esclusivamente *Franciacorta*, senza altre definizioni.

Il disciplinare di produzione del Franciacorta è da considerarsi fra i più rigidi e scrupolosi che esistano fra gli spumanti metodo classico del mondo. Per esempio, il Franciacorta *non millesimato* prevede tempi di maturazione minimi di 25 mesi, di cui almeno 18 in bottiglia sui lieviti, mentre per i *millesimati*, il tempo minimo di maturazione è 37 mesi, di cui almeno 30 in bottiglia sui lieviti. Il Franciacorta può essere prodotto sia *senza annata* sia millesimato - bianco o rosé - e nella versione *Satèn*, caratterizzato da una minore pressione. I Franciacorta sono inoltre prodotti in diversi livelli di dolcezza: Non Dosato (o *Pas Dosé*, *Dosage Zéro*, *Pas Opéré* o *Nature*), Extra Brut, Brut, Sec e Demi-Sec. Da notare che il Satèn - ottenuto esclusivamente con le uve a bacca bianca Chardonnay e Pinot Bianco - è prodotto unicamente nella versione Brut, mentre i

Franciacorta Rosé non prevedono la categoria Extra Brut.

## Produzione del Franciacorta

Il Franciacorta è prodotto secondo il *Metodo Franciacorta* - sostanzialmente, metodo classico - in cui le procedure di produzione, controllo e maturazione seguono criteri piuttosto rigidi e scrupolosi, probabilmente come per nessun altro vino spumante al mondo. Esattamente come previsto dal *metodo classico*, la produzione del Franciacorta inizia con la preparazione del vino base - o *cuvée* - che per legge deve avere un volume alcolico non inferiore al 9,5%. La produzione del vino base prevede anche un'eventuale maturazione in botti di vario formato e per i Franciacorta *non millesimati*, è ammesso l'impiego di vini di annate diverse, mentre per i Franciacorta *millesimati*, vige l'obbligo di impiegare esclusivamente vini appartenenti all'annata dichiarata in etichetta. Le uve ammesse per la produzione del Franciacorta sono tre, di cui due a bacca bianca, Chardonnay e Pinot Bianco, e una a bacca nera, il Pinot Nero. Queste uve possono entrare nella composizione del vino base in percentuali diverse, tuttavia per i Franciacorta Rosé la percentuale minima di Pinot Nero è del 15%, mentre il Franciacorta Satèn può essere prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca.

La produzione del vino base da uve Pinot Nero è svolta *in bianco*, cioè evitando il contatto con le bucce, mentre nei vini rosé si provvede alla macerazione sulle bucce in accordo al colore e alle qualità organolettiche desiderate dal produttore. Durante il periodo primaverile, i vini base iniziano il loro viaggio all'interno di una bottiglia per poi impreziosirsi di raffinate bollicine. Al vino base si aggiunge il cosiddetto *liqueur de tirage*, una miscela di zuccheri e lieviti con lo scopo di attivare la seconda fermentazione. È bene ricordare che ogni 4 grammi di zucchero aggiunto in un litro di vino base produce una pressione di un'atmosfera, pertanto la quantità solitamente impiegata è di 24 grammi in modo da ottenere la consueta pressione di 6 atmosfere. Si sottrae a questa regola il Franciacorta Satèn, la cui pressione non può mai superare le 4,5 atmosfere. Il vino base viene quindi imbottigliato iniziando la procedura successiva detta *presa di spuma*, ottenuta attraverso l'attivazione della rifermentazione in bottiglia. Durante la fermentazione i lieviti consumano gli zuccheri, producendo alcol e anidride carbonica, responsabile dell'effervescenza dei Franciacorta.

Al termine della fermentazione i lieviti si depositano sulla parete della bottiglia - lasciata in posizione orizzontale - e inizia il periodo di maturazione *sur lie*, cioè *sui lieviti*. Per i Franciacorta *senza annata* il periodo minimo di maturazione è di 18 mesi, mentre per i Franciacorta millesimati è 30 mesi, periodi che - generalmente - sono ulteriormente allungati in modo da conferire maggiore complessità e struttura al vino. Durante questo periodo i lieviti - attraverso un processo detto *autolisi* - si disgregano e cedono al vino i loro aromi e sapori, conferendo quindi al Franciacorta una maggiore complessità e finezza. Trascorso il tempo di maturazione, è opportuno rimuovere il sedimento dei lieviti. Le bottiglie sono collocate con il collo in giù in cavalletti di legno (*pupitres*), dove inizierà il paziente lavoro del *remuage*, la famosa operazione di scuotimento e rotazione della bottiglia che avrà lo scopo di spingere il sedimento verso l'apertura. Al termine del *remuage*, quando le bottiglie assumono nei *pupitres* la posizione verticale, il

sedimento è ora pronto per essere rimosso.

A questo punto il collo delle bottiglie viene immerso in una soluzione liquida a una temperatura di circa -20°C con lo scopo di congelare rapidamente il sedimento. L'operazione successiva - sboccatura o *dégorgement* e che consente l'eliminazione del sedimento - consiste nell'apertura della bottiglia. La pressione interna provvederà a espellere il "tappo" congelato di lieviti esausti, assicurando inoltre una perdita di vino molto limitata e lasciando il vino perfettamente limpido. A questo punto le bottiglie sono ricolmate con una soluzione speciale - detta *liqueur d'expédition* o *dosaggio* - che ha l'ulteriore scopo di conferire la giusta dolcezza al vino in accordo allo stile. Il dosaggio è generalmente composto dallo stesso vino, o anche vino maturato a lungo, a cui si aggiunge zucchero: una *ricetta* segreta e che conferisce il tipico *stile* del produttore. In accordo alla quantità di zucchero aggiunto al dosaggio, si ottengono gli stili Extra Brut, Brut, Sec o Demi-Sec. È opportuno ricordare che il Franciacorta Satèn può essere prodotto unicamente come Brut e il dosaggio impiegato per il Pas Dosé non prevede nessuna aggiunta di zucchero. A questo punto le bottiglie sono chiuse con il tipico tappo di sughero e opportunamente agitate in modo da amalgamare il dosaggio al vino e, dopo un adeguato periodo di affinamento in cantina di qualche mese, il Franciacorta è pronto per la commercializzazione.

## Terre di Franciacorta o Curtefranca

In questa zona si producono - oltre a vini con nobili bollicine - anche vini da tavola classificati come "Terre di Franciacorta" o "Curtefranca" DOC. La produzione riguarda sia vini bianchi, sia vini rossi. Il Terre di Franciacorta Bianco è prodotto con le uve Chardonnay e Pinot Bianco - da sole o insieme - a cui si può eventualmente aggiungere Pinot Nero vinificato in bianco. Il Terre di Franciacorta Rosso è invece prodotto con le uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera. A causa della confusione che si potrebbe verificare fra le due denominazioni della zona - Terre di Franciacorta per i vini tranquilli, Franciacorta per gli spumanti - recentemente si è proposto per i vini da tavola tranquilli la denominazione "Curtefranca", e che dovrebbe aiutare i consumatori a distinguere le due denominazioni. I vini da tavola prodotti in questa denominazione, sia bianchi, sia rossi, sono piuttosto interessanti sotto il profilo organolettico, in particolare i vini rossi, dove Nebbiolo e Barbera conferiscono a Merlot e Cabernet piacevoli qualità di freschezza.

GUSTO DIVINO

## Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero

Tre classici vitigni di origine Francese, ovunque considerati internazionali, si raccontano questo mese nei calici della nostra degustazione comparativa

Dopo la degustazione comparativa dei vitigni bianchi aromatici, questo mese affronteremo lo studio di tre vitigni a bac-

ca rossa, diffusi da molti anni in ogni paese vinicolo del mondo e considerati *internazionali*, importanti simboli dell'enologia Francese. La degustazione di questo mese prenderà in esame Cabernet Sauvignon e Merlot - la cui origine è Bordeaux e largamente impiegati nella produzione di vini nel mondo - e il Pinot Nero, emblema dei vini rossi della Borgogna. Mentre Cabernet Sauvignon e Merlot hanno oramai conquistato i vigneti di ogni paese del mondo - spesso utilizzati unitamente con le uve locali - il Pinot Nero conserva ancora una maggiore personalità, anche a causa della difficoltà che quest'uva presenta nella coltivazione e nella vinificazione. Uve che producono vini molto diversi fra loro e che sarà quindi interessante scoprirne le differenze e le qualità specifiche.

Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero sono ovunque considerati vitigni capaci di produrre vini eleganti e di classe, tuttavia la personalità di ognuno di questi consente loro di esprimere eleganze piuttosto diverse fra loro. Il Cabernet Sauvignon rappresenta innegabilmente la potenza, il Merlot la morbidezza e il Pinot Nero la ricercata classe. Uve che producono vini con strutture diverse alle quali contribuisce anche il comune impiego di botti e barrique. La finalità della nostra degustazione comparativa consiste - oltre che nello studio delle qualità specifiche di ogni uva - nella comprensione di come ognuna di queste conferisce strutture diverse ai vini, alle diversità organolettiche - non solo aromatiche - ma anche e soprattutto il loro sviluppo gustativo. Scopriremo, per esempio, che la piacevole acidità del Pinot Nero contribuisce alla sua eleganza, mentre la morbidezza sarà il lato ammaliante del Merlot, così come l'apprezzabile astringenza dei tannini conferiranno al Cabernet Sauvignon il suo tipico corpo.

## I Vini della Degustazione

I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa saranno prodotti con le tre uve - Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero - in purezza: si tratterà pertanto di vini mono varietali. Le tecniche enologiche utilizzate per la produzione di questi vini - tutti e tre maturati in botte - ci permetteranno di comprendere come il legno influisce sui vari aspetti organolettici. Comprendremo come il legno sia utilizzato in modi diversi a seconda del tipo di uva - più intenso nel Cabernet Sauvignon e nel Merlot, più leggero nel Pinot Nero - conferendo, per molti aspetti, la tipicità che generalmente si riconosce ai vini prodotti con queste uve. Un altro aspetto interessante della degustazione è lo studio delle similitudini organolettiche del Cabernet Sauvignon e del Merlot, e come il Pinot Nero si differenzi in modo sostanziale da queste due celebri varietà.

I vini selezionati per la degustazione offrono interessanti elementi per le finalità della nostra comparazione. Il primo vino che prenderemo in esame è l'Alto Adige Pinot Nero Schiesstandhof dei Produttori Termeno, un interessante Pinot Nero in cui si ritrovano le tipiche qualità del vitigno e in cui è possibile riconoscere anche l'effetto del legno nella maturazione. Il secondo vino è il Colli Orientali del Friuli Merlot Centis di Rocca Bernarda, interessante interpretazione di questa celebre uva e che presenta utili similitudini con il terzo vino, il Cabernet Sauvignon di Casale del Giglio. Quest'ultimo vino presenta qualità molto interessanti e tipiche del vitigno, una caratteristica utile ai fini della nostra degustazione comparativa. Nel caso non sia possibile reperire i vini appena proposti, vi consi-



I vini della nostra degustazione comparativa

gliamo di scegliere - come alternativa - vini provenienti dalle stesse zone e comunque maturati in barrique. Per quanto riguarda le annate, si sceglieranno quelle più recenti. I tre vini saranno serviti a una temperatura di 18°C in tre calici da degustazione ISO. Possiamo quindi iniziare la nostra degustazione, pertanto è giunto il momento di versare i tre vini nei tre calici.

## Esame Visivo

Osservando i tre vini si noterà subito che uno di questi si differenzia notevolmente nell'aspetto rispetto agli altri due. Mentre il colore e la trasparenza del Cabernet Sauvignon e del Merlot sono piuttosto simili, l'aspetto del Pinot Nero mostra un colore più chiaro e una maggiore trasparenza. Questa qualità è perfettamente corrispondente con il tipo di uva, così come lo è per gli altri due vini. Nonostante un vino con colori meno intensi e una maggiore trasparenza spesso fa pensare a un prodotto di minore pregio, questa caratteristica è invece assolutamente normale e corrispondente ai vini prodotti con Pinot Nero. Sarà proprio il Pinot Nero il primo vino che prenderemo in esame. Tenendo il calice inclinato su una superficie bianca, il colore si presenta rosso rubino brillante mentre la sfumatura - che può essere osservata nel bordo della massa liquida verso l'apertura del calice - presenta un deciso colore rosso granato. Un preciso segno che è assolutamente coerente con la sua età, poiché la cantina Produttori Termeno rilascia in genere questo vino dopo circa tre anni dalla vendemmia.

Il secondo vino che prenderemo in esame è il Merlot di Rocca Bernarda. Qui il colore è decisamente più intenso e profondo rispetto al Pinot Nero, anche in questo caso, assolutamente corrispondente con il tipo. Si osserverà - sempre mantenendo il calice inclinato su una superficie bianca - un colore rosso rubino brillante con sfumature rosso granato, con una trasparenza molto inferiore rispetto al Pinot Nero. È bene ricordare che la capacità colorante del Pinot Nero non è molto elevata, pertanto il confronto con il Merlot consente di evidenziare direttamente le qualità delle due uve. Infine, si osserverà l'aspetto del Cabernet Sauvignon di Casale del Giglio. Il colore sarà rosso rubino intenso, più profondo sia del Merlot, sia del Pinot Nero, e la sfumatura manterrà lo stesso colore. Questa caratteristica fa comprendere che il vino è ancora relativamente giovane - Casale del Giglio immette sul mercato il

suo Cabernet Sauvignon dopo circa tre anni dalla vendemmia - oltre a evidenziare una maggiore longevità rispetto al Merlot. Si deve inoltre ricordare che la capacità colorante del Cabernet Sauvignon è piuttosto elevata, pertanto il colore di questi vini sarà generalmente intensa e profonda, a differenza del Pinot Nero che ha una capacità colorante decisamente inferiore.

## Esame Olfattivo

La comparazione olfattiva dei tre vini si presenta piuttosto interessante. Comprenderemo, innanzitutto, quanto il Pinot Nero di differenzia rispetto al Cabernet Sauvignon e al Merlot, che invece saranno accomunati da interessanti analogie aromatiche. Dei tre vini, quello con l'aroma più delicato è certamente il Pinot Nero, ed è infatti questo il primo vino che prenderemo in esame. Con il calice fermo - cioè senza eseguire alcuna rotazione - si annusi il Pinot Nero in modo da valutare i suoi aromi di apertura. Se percepiranno netti gli aromi ciliegia e lampone, due aromi - e in modo particolare la ciliegia - che sono identificativi a questa varietà. Dopo avere roteato il calice, si procede ora con la seconda olfazione in cui tutti gli altri aromi saranno accentuati. In questa seconda fase sarà possibile percepire aromi di confettura di fragole, rosa appassita, geranio e prugna. Questo Pinot Nero presenta anche aromi più *complessi* e conferiti dal passaggio in legno - lo Schiesstandhof matura per 9 mesi in barrique - come vaniglia, liquirizia e cacao.

Il secondo vino che prenderemo in esame è il Colli Orientali del Friuli Merlot Centis di Rocca Bernarda. La valutazione degli aromi di apertura - mantenendo il calice fermo - rivela note di amarena, prugna e ribes, tre aromi che sono tipici del Merlot - e vedremo anche del Cabernet Sauvignon - pertanto il vino è corrispondente alla varietà. Roteando il calice e provvedendo alla seconda olfazione, emergerà un aroma di mirtillo e una serie aromatica tipica della maturazione in legno - una pratica enologica frequente per il Merlot e che in questo caso corrisponde a 15 mesi - come vaniglia, liquirizia, cannella e cacao. Questo Merlot offre inoltre aromi che potrebbero sorprendere alcuni degustatori. Si percepiranno infatti qualità aromatiche di origine vegetale, in questo caso specifico peperone e fieno. L'aroma di peperone può essere una qualità identificativa del Merlot - tuttavia è più tipica nel Cabernet Sauvignon e in modo particolare nel Cabernet Franc - soprattutto quando proviene da zone a clima fresco o raccolto non ancora perfettamente maturo.

L'ultimo vino che prenderemo in esame è il Cabernet Sauvignon di Casale del Giglio. In questo vino gli aromi di apertura, apprezzabili mantenendo il calice fermo, rivelano note di amarena e ribes, una qualità che abbiamo già trovato nel Merlot e che è assolutamente tipica - unitamente alla prugna - del Cabernet Sauvignon. La seconda olfazione - eseguita roteando il calice - fa emergere aromi di prugna, violetta e mora oltre ad aromi conferiti dalla maturazione in legno - per questo vino di circa 20 mesi in barrique - come vaniglia, liquirizia e cacao. Si noterà inoltre un aroma pulito di peperone, già rilevato nel Merlot, che è da considerarsi una prerogativa delle uve Cabernet. Altri aromi che emergono dal calice includono tabacco e accenni di cuoio. Si noterà infine un aroma "insolito" con una spiccata natura *balsamica*: si tratta di eucalipto, un aroma che si sviluppa in genere in seguito alla maturazione in barrique e

che si trova spesso nel Cabernet Sauvignon.

## Esame Gustativo

All'esame gustativo, i tre vini si faranno notare per le loro differenze piuttosto che per loro analogie. Il primo vino che si assaggerà è il Pinot Nero. Al primo impatto si noterà immediatamente una delle qualità che rendono questo vitigno unico, un' apprezzabile acidità - che non disturba affatto e che conferisce al vino una buona eleganza - oltre a una discreta astringenza prodotta dai tannini. Queste caratteristiche sono assolutamente tipiche del Pinot Nero, e in particolare una non eccessiva astringenza poiché l'uva non possiede quantità elevate di tannini. Si noti inoltre l' apprezzabile alcolicità e come questa riesca a mantenere perfettamente equilibrata l'acidità del vino. Si noterà inoltre una buona morbidezza, conferita dalla maturazione in legno. Si valuti attentamente la struttura del vino: una caratteristica che confronteremo con gli altri due vini. In bocca ritroveremo i sapori di ciliegia, lampone e fragola, confermando la sua corrispondenza con il naso.

Il secondo vino che valuteremo è il Merlot. Le sensazioni percepite in bocca saranno completamente diverse rispetto al Pinot Nero. In questo vino è la morbidezza la qualità che si percepisce all'inizio, la struttura è evidentemente aumentata così come l'astringenza prodotta dai tannini. La morbidezza è appunto una delle qualità principali del Merlot e che si apprezzano più facilmente, per questo motivo è spesso utilizzato nell'assemblaggio di vini con lo scopo di renderli più morbidi e meno duri. In bocca questo Merlot confermerà la sua corrispondenza con il naso: sarà possibile percepire sapori di prugna, amarena e ribes. Infine si procederà con l'assaggio del Cabernet Sauvignon. L'impatto è decisamente diverso dagli altri due vini e qui si noterà principalmente l'elevata struttura - marcata anche dalla maggiore astringenza dei tannini - pur mantenendo una piacevole morbidezza conferita dalla maturazione in barrique. Si noti inoltre l'alcolicità e come questa contribuisce a determinare l'equilibrio del vino. Anche questo Cabernet Sauvignon conferma la sua corrispondenza con il naso attraverso la percezione dei sapori di amarena, prugna e ribes, gli stessi percepiti anche nel Merlot.

## Considerazioni Finali

Le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca sono diverse fra loro, tuttavia si noterà in tutti e tre i casi un'ottima persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Pinot Nero Schiesstandhof dei Produttori Termeno lascerà in bocca piacevoli sapori di ciliegia, lampone e fragola, perfettamente coerente con la sua tipologia. Il finale del Merlot Centis di Rocca Bernarda sarà caratterizzato da sapori di prugna, amarena e ribes, anche in questo caso, qualità tipiche del Merlot. È interessante notare che anche il finale del Cabernet Sauvignon di Casale del Giglio lascerà in bocca sapori di amarena, prugna e ribes, pur tuttavia molto diversi per intensità dal Merlot, confermando le tipiche qualità organolettiche dell'uva. Durante la valutazione del finale si osservi inoltre l'impatto della struttura e dell'astringenza: sarà minore nel Pinot Nero, medio alta nel Merlot e molto elevata nel Cabernet Sauvignon. Il termine della degustazione ci consentirà infine di valutare alcune similitudini fra il Merlot e il Cabernet Sauvignon, così come la netta differenza

con il Pinot Nero.



## I Vini del Mese

### Legenda dei punteggi

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

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



### Friuli Grave Chardonnay 2004 Di Lenardo (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆★\*

Il vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana e acacia seguite da aromi di ananas, litchi, ginestra, mela e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, ananas e pera. Questo Chardonnay matura in vasche d'acciaio per 5 mesi.

Abbinamento: *Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato*



### Just Me 2003 Di Lenardo (Italia)

Uvaggio: Merlot

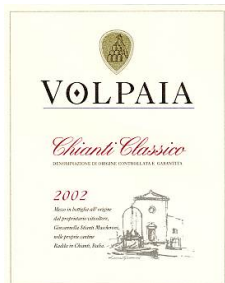
Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di noce di cocco, mirtillo, violetta, liquirizia, eucalipto, cacao e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e

comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Just Me matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Chianti Classico 2002  
Castello di Volpaia (Italia)**

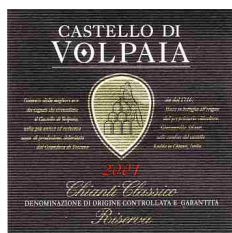
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 10,90

Punteggio: ◆◆◆

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di melograno, ciclamino, fragola, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura in botte per circa 14 mesi.

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



**Chianti Classico Riserva 2001  
Castello di Volpaia (Italia)**

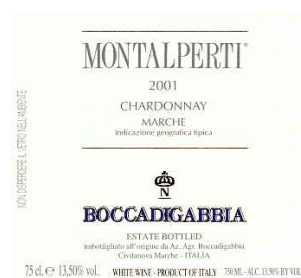
Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot, Pinot Nero, Syrah (10%)

Prezzo: € 17,20

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Chianti Riserva matura per 24 mesi in botte.

*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne*



**Montalperti 2001  
Boccadigabbia (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di gelsomino, mela e susina seguite da aromi di agrumi, banana, ananas, biancospino, ginestra e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina e mela. Montalperti fermenta e matura per 4-5 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Stufati di pesce con funghi, Pesce arrosto, Paste ripiene, Carne bianca arrosto*



**Akronte 2001  
Boccadigabbia (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

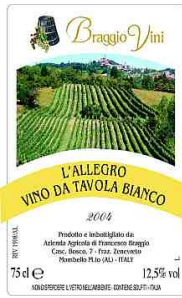
Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna, e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, peperone, pepe nero, lavanda, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Akronte matura in barrique per 18-20 mesi.

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





**L'Allegra 2004  
Braggio (Italia)**

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 4,00

Punteggio: ◇

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo paglierino, trasparente. Al naso denota aromi intensi e gradevoli che si aprono con note di mela e pera seguite da aromi di susina e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela e susina.

*Abbinamento: Antipasti di verdure e pesce, Pasta e risotto con verdure*



**Il Pettiroso 2004  
Braggio (Italia)**

Uvaggio: Bonarda

Prezzo: € 4,00

Punteggio: ◇

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

*Abbinamento: Carne saltata, Pasta con carne*



**Chardonnay-Chenin 2004  
Trivento (Argentina)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Chenin Blanc (50%)

Prezzo: € 4,50

Punteggio: ◇◇

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

*Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di pesce e crostacei, Pasta e risotto con verdure*



**Shiraz-Malbec 2004  
Trivento (Argentina)**

Uvaggio: Syrah (50%), Malbec (50%)

Prezzo: € 4,50

Punteggio: ◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna e lampone seguite da aromi di amarena, mirtillo, ribes e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di prugna e mirtillo. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Carne saltata, Salumi, Paste ripiene*



### Bianco di Custoza Superiore Campo del Selese 2003 Albino Piona (Italia)

Uvaggio: Garganega (30%), Trebbiano Toscano (30%), Chardonnay (30%), Tocai Friulano (10%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di albicocca, pera e mela seguite da aromi di agrumi, banana, ginestra, litchi, miele, nocciola, pesca e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di albicocca, banana e pera. Un vino ben fatto. Campo del Selese è prodotto con uve leggermente surmature, una parte matura per 9 mesi in barrique e affina in bottiglia per 4 mesi.

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



### Bianco di Custoza Passito La Rabitta 2002 Albino Piona (Italia)

Uvaggio: Garganega, Cortese, Riesling, Trebbiano Toscano

Prezzo: € 19,00 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, uva passa e dattero seguite da aromi di canditi, confettura di pesche, mandorla, miele, mela cotogna, lavanda, noce e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, confettura di pesche, uva passa e miele. Un vino ben fatto. La Rabitta fermenta e matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Formaggi stagionati, Crostate di frutta secca*



### Antinoo 2003 Casale del Giglio (Italia)

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

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◇◇◇◇ \*

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di ananas, pompelmo, biancospino, tostato, vaniglia, nocciola e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, banana, ananas 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: Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



### Mater Matuta 2001 Casale del Giglio (Italia)

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

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, pepe nero, cacao, cannella ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Mater Matuta matura per 22-24 mesi in barrique a cui seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2004  
La Viarte (Italia)**

Uvaggio: Ribolla Gialla

Prezzo: € 11,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, acacia, ananas, pera e lievito. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e susina. Questa Ribolla Gialla matura per 7 mesi in vasche d'acciaio.

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



**Siùm 2001  
La Viarte (Italia)**

Uvaggio: Picolit, Verduzzo Friulano

Prezzo: € 19,50 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, miele e confettura di mele cotogne seguite da aromi di confettura di albicocche, confettura di pesche, caramello, dattero, mandorla, lavanda, nocciola e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, confettura di pesche, confettura di albicocche e miele. Un vino ben fatto. Siùm fermenta e matura in barrique per almeno due anni a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Formaggi stagionati, Pasticceria secca, Crostate di frutta secca*



**Talento Trento Cuvée Brut Rosé  
Cesarini Sforza (Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 12,40

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosa salmone brillante e sfumature di rosa buccia di cipolla, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, ciliegia e fragola seguite da aromi di crosta di pane, banana, lievito, pera, rosa e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e ciliegia. Parte del vino base utilizzato per questo Talento matura in botte. Matura per 36 mesi sui propri lieviti.

*Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Pesce stufato, Carne bianca arrosto*



**Talento Trento Classico Millesimato 2000  
Cesarini Sforza (Italia)**

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

Prezzo: € 12,10

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Talento si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di acacia, biancospino, banana, crosta di pane, lievito, nocciola e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e banana. Una piccola parte del vino base utilizzato per questo Talento fermenta in botte. Matura per 24-36 mesi sui propri lieviti.

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

PRODUTTORI
------------

## Tre Monti

Un progetto ambizioso nato all'inizio degli anni 1980 con l'obiettivo di raggiungere livelli qualitativi elevati, è oggi una straordinaria realtà confermata ogni anno da ottimi vini

L'Emilia Romagna - l'ospitale regione dell'Italia settentrionale - è da sempre associata al buon mangiare e, con i suoi innumerevoli e celebri prodotti gastronomici, sedersi a tavola è sempre un piacere. Ma non solo cibo opulento e appetitoso, in questa terra anche il vino rappresenta un punto di riferimento essenziale nella tradizione della regione. Dall'Emilia fino alle coste marittime della Romagna, il vino cambia volto e storia, si esprime con uve diverse, pur conservando sempre il suo ruolo fondamentale nelle varie aree della regione. Proprio in questa regione si trova la cantina Tre Monti, che da oltre venti anni è impegnata nella produzione di vini di qualità sia impiegando le varietà tipiche del territorio - come Albana, Trebbiano Romagnolo e Sangiovese - sia con celebri varietà internazionali, come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot e Sauvignon Blanc, da anni presenti nei vigneti dell'azienda. I vini di Tre Monti, sia quelli prodotti con uve autoctone sia con uve internazionali, confermano ogni anno l'ottimo livello qualitativo di questa cantina.

La cantina Tre Monti fu fondata all'inizio degli anni 1960 da Sergio Navacchia e da sua moglie Thea, per anni figura importante e di riferimento per la cantina fino alla sua scomparsa, avvenuta nel 1989. All'inizio degli anni 1980 la cantina Tre Monti inizia concretamente a cambiare la propria produzione puntando tutto sul dichiarato obiettivo di raggiungere alti livelli qualitativi, una vera e propria svolta anche per l'intera enologia dell'Emilia Romagna in cui - esattamente come in tante altre regioni d'Italia - la quantità era generalmente la priorità della maggioranza delle cantine. Si comprende da subito che questo cambiamento doveva iniziare dalla vigna, introducendo nuovi vitigni, ridurre le rese per ettaro e provvedere a un accurato diradamento. Il processo sarebbe dovuto continuare in cantina assicurandosi anche la collaborazione di importanti e capaci professionisti. Viene chiamato a collaborare l'enologo Francesco Spagnoli - a quei tempi giovanissimo - a cui seguirà Vittorio Fiore e quindi Donato Lanati, attuale enologo di Tre Monti. Oggi l'azienda è condotta dai figli David e Vittorio Navacchia, aiutati dal padre Sergio, unitamente ad Attilio Scienza, consulente agronomo.

Una prestigiosa squadra, unita dalla comune passione di perseguire la qualità in ogni fase della produzione, sempre alla ricerca di nuovi prodotti, studiando nuove varietà e le qualità che questi possono esprimere nel territorio, anche riutilizzando antiche varietà di uve, spesso abbandonate perché ritenute poco produttive. La cantina Tre Monti dispone di due tenute di cui la prima si trova nelle colline di Imola - in provincia di Bologna - e l'altra nelle colline vicino Forlì, entrambe situate nel cuore di zone ad alta vocazione viticola. Le tenute coprono un'area complessiva di circa 50 ettari, tutti destinati a vigneti. La cantina di vinificazione si trova a Bergullo - nei pressi di Imola - dove si lavorano esclusivamente le uve di proprietà. La cantina Tre Monti pone particolare attenzione alle varietà autoctone della zona - Albana, Trebbiano Romagnolo e San-

giovine - e grazie alla supervisione del prof. Attilio Scienza e del Dott. Francesco Lizzio - si sta conducendo un approfondito studio di zonazione delle tenute. Nell'ambito di questo studio si è inoltre provveduto a impiantare varietà *internazionali* come Cabernet Sauvignon, Chardonnay (coltivate nei vigneti sin dal 1985), Merlot e Sauvignon Blanc.

Un interessante aspetto è rappresentato dalla varietà Albana coltivata nella tenuta di Imola, una varietà piuttosto rara e conosciuta come *Albana della Serra*, dal grappolo colore oro capace di produrre vini rotondi e di ottima qualità. La tenuta di Imola - nel cuore della quale si trova la cantina Tre Monti - ha una superficie di circa 30 ettari con esposizione a sud - sud/est in cui si coltivano le varietà Albana, Trebbiano Romagnolo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc. La Tenuta di Petrignone - collocata nelle colline di Forlì - copre una superficie di circa 25 ettari ed è interamente utilizzata per la coltivazione delle classiche varietà Romagnole: Albana, Trebbiano Romagnolo e Sangiovese Grosso. Dopo un sostanziale intervento di rinnovamento, la cantina di vinificazione si presenta oggi moderna e razionale. Particolare cura e attenzione è posta in ogni fase della vinificazione, nella selezione delle uve e nelle fasi di maturazione.

La cantina dispone di una capacità di circa 50.000 litri, divisi fra barrique e botti di grandi dimensioni. Oggi Tre Monti rappresenta un solido punto di riferimento per l'enologia dell'Emilia Romagna, grazie alla sua qualità in costante crescita negli ultimi anni. La cantina Tre Monti è infatti fra i fornitori ufficiali della Presidenza della Repubblica Italiana ed è presente con ben quattro vini. Circa il 60% della produzione è destinato al mercato Italiano e il canale di distribuzione prevede unicamente enoteche e alta ristorazione. Anche l'esportazione assume un ruolo di rilievo: ogni anno sono immesse nei mercati esteri circa 120.000 bottiglie, principalmente nei paesi dell'Unione Europea - in particolare Germania, Belgio, Olanda, Danimarca, Norvegia, Polonia e Austria - negli Stati Uniti d'America, Canada, Svizzera, Perù, Isole Cayman e Cipro.

La produzione della cantina Tre Monti è tutta di ottimo livello qualitativo con una scelta di vini piuttosto interessante. I vini bianchi sono prodotti sia con uve autoctone sia con uve internazionali. Di ottimo livello i vini prodotti con uva Albana. Il Vigna della Rocca, vinificato in secco e parzialmente maturato in botte, offre qualità organolettiche di assoluto pregio. Anche la versione passito dell'Albana è decisamente interessante per



Una veduta dall'alto delle Cantine Tre Monti



Vittorio, Sergio e Davide Navacchia

i suoi aromi e per la struttura arricchita anche dalla maturazione in barrique. Fra i vini bianchi troviamo anche il Salcerella, prodotto con Albana maturata in botte a cui è aggiunto il 35% di Chardonnay maturato in acciaio. Anche la produzione dei vini rossi è di ottima qualità e di notevole interesse. Si segnalano il Sangiovese Riserva - prodotto con Sangiovese Grosso maturato per 3 mesi in barrique - e l'ottimo Boldo, prodotto da uve Sangiovese Grosso e Cabernet Sauvignon maturato per 6 mesi in barrique. Vino di prestigio e bandiera di Tre Monti è il Sangiovese Thea - dedicato alla madre dei fratelli Navacchia e maturato in barrique per 6 mesi - un vino con ottima personalità e corpo pur mantenendo un'incantevole eleganza e grazia.



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



**Albana di Romagna Vigna della Rocca 2004  
Tre Monti (Italia)**

Uvaggio: Albana

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆◆ \*

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, ananas e mela seguite da aromi di biancospino, ginestra, mandorla, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e mandorla. Parte di questo vino matura in botte.

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



**Colli di Imola Chardonnay Ciardo 2004  
Tre Monti (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆ \*

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, ananas e mela seguite da aromi di biancospino, ginestra, mandorla, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e mandorla. Parte di questo vino matura in botte.

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



**Colli di Imola Bianco Salcerella 2003  
Tre Monti (Italia)**

Uvaggio: Albana (50%), Chardonnay (40%), Sauvignon Blanc (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela e mandorla seguite da aromi di acacia, banana matura, vaniglia, susina, biancospino, ananas, pompelmo e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela, banana e pompelmo. Un vino ben fatto. Salcerella matura in botte.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato con funghi, Paste ripiene, Carne bianca arrosto*



**Colli di Imola Rosso Boldo 2003**  
Tre Monti (Italia)

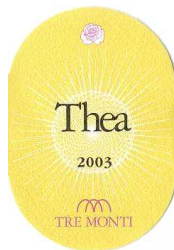
Uvaggio: Sangiovese (45%), Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e vaniglia seguite da aromi di ribes, mirtillo, violetta, liquirizia, cannella e un accenno di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 10 mesi in barrique.

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



**Sangiovese di Romagna Superiore Thea 2003**  
Tre Monti (Italia)

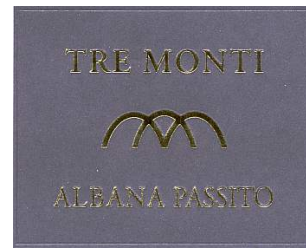
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di rosa, mora, tabacco, liquirizia, ciclamino, lavanda, violetta, vaniglia, cacao e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Thea matura in barrique per 10-12 mesi.

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



**Albana di Romagna Passito 2003**  
Tre Monti (Italia)

Uvaggio: Albana

Prezzo: € 14,00 - 50cl

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di albicocca secca, uva passa e miele seguite da aromi di canditi, scorza di agrume, mandorla, miele, pera e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, miele e fico secco. Questa Albana Passita fermenta in barrique.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati, Crostate di frutta*

**Tre Monti** - Via Lola, 3 loc. Bergullo - 40026 Imola, Bologna - Tel. 0542 657116 Fax. 0542 657122 - **Enologo:** Donato Lanati - **Anno fondazione:** 1972 - **Produzione:** 220.000 bottiglie - **E-Mail:** tremonti@tremonti.it - **WEB:** www.tremonti.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).

### Ventennale del Moscato Passito Vendemmia Tardiva Loazzolo

Sono ormai passati 20 anni dal 1985 e cioè dalla prima annata del Forteto della Luja Moscato Passito vendemmia tardiva Loazzolo DOC. Prima di allora, l'antica tradizione Piemontese di fare appassire le uve Moscato bianco per ottenerne un vino da meditazione si era ormai quasi completamente persa. Avendo deciso di festeggiare degnamente questo "Ventennale", domenica 4 e lunedì 5 settembre 2005, dalle 14,30 alle 18,30 a Loazzolo (Asti), presso le antiche Cantine del Forteto della Luja, verranno messe in degustazione verticale le ultime venti annate di Forteto della Luja, dando vita a un evento enologico veramente unico e inedito per tipologia di vino e numero di annate storiche. Cornice dell'evento saranno le visite guidate al Bosco della Luja, gli amici artigiani

che presenteranno le eccellenze enogastronomiche della Langha Astigiana, come il formaggio caprino Roccaverano DOP e la nocciola Tonda gentile delle Langhe, inoltre Arte e Fotografia naturalistica sulle note del Trio Jazz Soria, Ciampini, Ali. Per prenotazioni Tel. 0141 831596 - 0144 87197 oppure [info@fortetodellaluja.it](mailto:info@fortetodellaluja.it). La partecipazione alla degustazione è a offerta libera, il cui ricavato sarà interamente devoluto al Progetto Panda Club (iscrizione al WWF per le scuole medie ed elementari).

#### EVENTI

## Notiziario

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

### Valle di Cembra in Festa per il Müller Thurgau

In Valle di Cembra per degustare e confrontare fra loro i migliori Müller Thurgau del mondo: dal 6 al 10 luglio questa incantevole vallata Trentina ospiterà la XVIII edizione della Rassegna dei Müller Thurgau dell'arco alpino e il II Concorso internazionale Vini Müller Thurgau. Sede delle due manifestazioni, lo storico Palazzo Barbi di Cembra.

Risale al 1988 la prima edizione della Rassegna dei Müller Thurgau, quando si partì con l'esposizione di una ventina di vini a carattere prevalentemente locale quale momento di confronto sulla qualità di un vino che mostrava larghi margini di miglioramento. Già l'edizione del 1989, la prima a carattere interregionale (Trentino Alto Adige, Friuli e Valle d'Aosta), segnalava un'immediata crescita d'attenzione della Mostra, presentando 53 produzioni. Nel 1991 gli espositori erano 73. Negli anni seguenti le presenze si attestano attorno a questa cifra (con una punta di 88 nel '93). Dal 1992 sono presenti anche le distillerie, produttrici di grappa di Müller Thurgau. Nella seconda metà degli anni Novanta, con la crescita di rilievo di questo vino, la Mostra registra un balzo in avanti: nel 1996 gli espositori sono 86; 103 nel 1997 e 107 nel 1998 (di lì in poi il numero rimane più o meno costante, sempre sopra i 90 vini: 93 nel 1999, 96 nel 2000, 95 nel 2001, 86 nel 2003). Nel corso degli anni va registrata anche la presenza di produzioni straniere, da Germania, Austria, Svizzera, Olanda, Lussemburgo, Slovenia, Bosnia, Repubblica Ceca, Ungheria, Giappone. Il crescente valore della manifestazione è inoltre testimoniato dalla partecipazione dell'Associazione nazionale "Città del Vino", dal Movimento Nazionale Turismo del Vino, dalle nutrite delegazioni dell'Associazione Nazionale Sommeliers e della stampa specializzata. Si è giunti così alla XVIII edizione, che sarà inaugurata mercoledì 6 luglio alle ore 18.00 e con un ventaglio di adesioni internazionali non indifferente: fra i selezionati di quest'anno, vini provenienti - fra l'altro - da

Svizzera, Austria, Germania, Francia, Paesi dell'Est.

Il Concorso Internazionale (la cui prima edizione si è svolta con successo lo scorso anno) è nato dalla necessità di mettere a confronto la qualità in costante crescita del prodotto e di assegnare il giusto riconoscimento a un vino che si sta sempre più facendo apprezzare e conoscere. Il concorso è organizzato con il patrocinio dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) di Parigi e l'autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, con la collaborazione scientifica dell'Istituto Agrario di San Michele All'Adige, del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli Studi di Udine, dell'Istituto di Viticoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e del Centro Studi Assaggiatori.

A fare da corollario alla Rassegna, un nutrito calendario di iniziative: dal 7 luglio degustazioni guidate di Müller Thurgau internazionali e di prodotti locali della Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisane, Faedo, Valle di Cembra (proposte da Trentino SPA), mostre e rassegne, serate musicali di accompagnamento alla degustazione, spettacoli, menù tipici preparati dalle Donne Rurali nella Cantina di Montagna La-Vis Valle di Cembra, visite guidate alla scoperta dei tesori d'arte, storia, natura della valle, come la Chiesetta gotica di San Leonardo a Lisignago, le cave di porfido, le Piramidi di Segonzano. Aziende agricole, cantine private, distillerie, laboratori artistici e artigianali apriranno le porte ai visitatori, nell'ambito dell'iniziativa "Aziende Aperte".

Da sabato 2 luglio a domenica 10, la manifestazione enogastronomica "A tavola con il Müller Thurgau", realizzata in collaborazione con Trentino SPA, vedrà i migliori nomi della ristorazione trentina, aziende agrituristiche e ristoranti della valle di Cembra, impegnati ad offrire invitanti abbinamenti tra piatti del territorio e Müller Thurgau. Si assaggeranno prodotti tipici della vallata, fra cui la carne salada, la lucanica secca e l'immancabile polenta, ma anche piatti tipici di un tempo, quali i gnocchetti di pane al formaggio al profumo di erba cipollina con tonco de pontesel, involtini di insalata trentina, puntine affumicate, lucanica e brasato al Müller Thurgau al sapore di ginepro. Informazioni sulla Rassegna: Comitato Mostra Valle di Cembra, Tel. 0461.680117, Fax 0461.680906; [www.mullerthurgau-mostra.it](http://www.mullerthurgau-mostra.it), e-mail: [info@mullerthurgau-mostra.it](mailto:info@mullerthurgau-mostra.it).

### In Alto i Calici Arriva Vinischia

Degustazioni, analisi sensoriali guidate, incontri tematici saranno il cuore della sesta edizione di Vinischia, l'evento enogastronomico d'eccellenza che vede l'Isola d'Ischia protagonista di un appuntamento dedicato alle migliori produzioni vitivinicole della Campania. La kermesse, come sempre diretta dal Sommelier Marco Starace, punta alla valorizzazione e alla promozione dell'Isola d'Ischia - i suoi vini erano già noti ed apprezzati fin dal '500 - del territorio Campano e del bacino del Mediterraneo attraverso il recupero e la conoscenza della cultura del vino e dei prodotti tipici. Dal 1 al 3 luglio, sullo sfondo dell'antico borgo di Ischia Ponte oltre 30 stand offriranno al visitatore un'ampia scelta di degustazioni e curiosità da assaggiare. Ogni sera Sommeliers, Assaggiatori, Analisti sensoriali guideranno gli appassionati ed i curiosi alla scoperta dei vari prodotti e sarà difficile non farsi tentare dai salotti del gusto. Con il convegno in programma sabato 2 luglio, "Il

valore aggiunto per le isole minori per un nuovo modello di sviluppo", si vuole dare un seguito all'intesa conseguita nel 2003 tra le 7 province che coinvolgono le isole minori proponendo un nuovo modello di sviluppo che punti alla creazione di un valore aggiunto determinato dall'unione tra agricoltura, turismo e cultura.

Due i riconoscimenti che Vinischia assegnerà nel corso della manifestazione: il "Premio al miglior narratore di vino", che premierà lo scrittore-giornalista che meglio ha decantato il vino nei suoi scritti e il premio "Vinischia", alla sua prima edizione, dedicato a chi ha saputo mantenere il territorio sano e conservato, mantenendo i vitigni autoctoni dell'isola. Una singolare esperienza sarà quella proposta dall'Orto Botanico di Napoli sul tema "Le piante nel mondo del vino: venti testimoni silenziosi per un brindisi doc", alla scoperta di quelle piante che concorrono alla formazione di un bicchiere di vino come il palo di castagno, il rovere, e tante altre; per l'occasione tutti e venti gli esemplari saranno esposti a Ischia Ponte, sede della manifestazione. "Sigari & Cabaret" è il titolo della serata esclusiva organizzata il 2 luglio al Castello Aragonese di Ischia, dall'Associazione Italiana Sommeliers e il Club Amici del Toscano in collaborazione con il Club Maledetto Toscano; la degustazione guidata dei sigari sarà accompagnata da quella di prodotti tipici toscani delle strade del vino e dei sapori del Montecucco in gara "amichevole" con i prodotti campani. L'enoteca di Vinischia proporrà ogni sera degustazioni a tema dove saranno di scena i vini in barrique e i vini del territorio, il buon bere sarà accompagnato da festosi momenti di intrattenimento, dalla musica alle esibizioni delle scuole del folklore.

### La Misurazione della Qualità della Grappa

Per la grappa non esiste una piramide della qualità: è con questa frase provocatoria che Mario Fregoni, ordinario dell'Università del Sacro Cuore di Piacenza e presidente onorario dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino ha aperto la sua relazione, continuando poi con una serie di esempi sulle gerarchie esistenti nel campo dei vini. Si apriva così il partecipato congresso promosso nell'ambito del Master in Scienza della Grappa che si è svolto a San Michele All'Adige, sotto la direzione di Roberto Zironi, ordinario all'Università di Udine e moderatore del convegno. Subito dopo il saluto di rito di Alessandro Dini, direttore generale dell'Istituto Agrario di San Michele, giungeva inattesa per il centinaio di operatori presenti, la sferzata di Fregoni. Giusto per preparare il terreno a Giuseppe Versini, coordinatore del laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto, che metteva bene in risalto come oggi vi siano tutti gli strumenti scientifici per misurare la qualità della grappa, non solo sotto il profilo igienico, ma anche per quanto riguarda l'origine e persino la lealtà del produttore. Ma la vera misurazione della qualità non può prescindere dalla valutazione che dà il consumatore della nostra acquavite di bandiera. Ed ecco l'intervento di Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori e professore di analisi sensoriale alle Università di Udine, Verona e Cattolica, portare il verdetto derivato da oltre 90.000 test sul consumatore. Da questi si desume che risultano valori irrinunciabili per la grappa l'italianità esclusiva e una forte personalità sensoriale. Ma com'è la grappa che vince perché convince attraverso una donazione incomparabile di piace-

re? Molto ricca olfattivamente, sicuramente floreale e fruttata con note di spezie che ne completano il profilo. Pardon il ritratto, visto che con i nuovi test presentati da Odello si ottiene una definizione eccezionale del percepito con conseguente possibilità di correlare i dati sensoriali con quelli strumentali e di marketing. Dunque è possibile misurare la qualità della grappa e quindi generare una piramide della qualità.

Ma a che punto è la legislazione in materia? È Silvia Nicoli del Ministero delle Politiche Agricole Forestali a tratteggiare il quadro della situazione mettendo in evidenza le vittorie del suo dicastero per la protezione della denominazione sia a livello comunitario, sia nell'ambito di accordi bilaterali che hanno permesso di cancellare i plagi in diverse paesi del mondo. Lara Sanfrancesco, vicedirettore di Assodistil, mette in evidenza come la grappa sia un prodotto di successo attraverso la citazione di un dato: nell'ultima campagna ha raggiunto una produzione di 13.800.000 litri anidri, superando di quasi il 40% le produzioni sulle quali si era attestata qualche anno fa. Le fa eco il direttore di Federvini Ottavio Cagiano de Azevedo con un excursus mirabile su come la normativa si è evoluta nel corso degli anni per difendere la qualità e l'italianità del prodotto e di come oggi vi siano i presupposti per un altro balzo in avanti. Merito anche dell'Istituto Nazionale Grappa: è quanto rivendica meritatamente Alessandro Francoli che ne è presidente. In effetti il sodalizio non solo ha contribuito in modo determinante alla sua tutela sotto il profilo normativo, ma anche con un'azione di monitoraggio per portare il comparto verso una nuova presa di coscienza a favore del consumatore. Il relatore conclude con una bellissima dichiarazione: la grappa è dell'Italia intera, e ovviamente solo dell'Italia. In proposito - e a proposito degli allarmismi dei mesi scorsi - occorre dire che per la difesa della denominazione grappa occorre sempre stare in allerta, ma che comunque la questione è decisamente seguita bene anche dalle nostre autorità competenti.

### Castello Banfi e il Festival "Jazz & Wine in Montalcino"

Il prossimo 13 luglio prenderà il via l'ottava edizione di "Jazz & Wine in Montalcino", la riuscitissima rassegna musicale fortemente voluta dall'Azienda Banfi, dall'associazione Jazz & Image e dal Comune di Montalcino. Anche quest'anno la splendida Fortezza trecentesca, nel cuore della città simbolo del Brunello e il Castello Banfi, emblema della rinomata cantina montalcinese, faranno da cornice al festival che, come tradizione, spazierà su differenti linguaggi musicali, segno di un'inclinazione particolare verso le diverse interpretazioni del Jazz. Dopo l'anteprima al Castello Banfi (13 Luglio - Riccardo Pellegrino Quartet), il Festival si trasferirà nella Fortezza di Montalcino, dove il 14 Luglio si esibiranno i "Doctor 3" (Danilo Rea, Enzo Pietropaoli e Fabrizio Sferra), in assoluto, una delle più apprezzate formazioni del panorama Jazz Italiano. Seguirà "Gaia X", il 15 luglio, con i virtuosismi della violinista giapponese Aska Kaneko accompagnata dal connazionale Tomohiro Yahiro e dagli argentini Carlos "Tero" Buschini e Garado Di Giusto. Il 16 luglio la Fortezza aprirà le porte al "Testaccio Art of Jazz Orchestra", la *Big Band* che esprime, al suo interno, il meglio della tradizione jazzistica romana. Domenica 17 luglio sarà la volta del mix suggestivo ed evocativo di mondi e atmosfere culturali differenti del trio composto da Peppe Servillo,



leader degli Avion Travel, accompagnato dagli argentini Javier Giroto e Natalio Mangalavite. Seconda settimana che si apre il 21 luglio con il jazz in progress dell'americano John Arnold e dei suoi "Logorythms". Il 22 luglio si esibirà il grande compositore - e premio Oscar - Luis Bacalov che con il suo quartetto (con Giovanni Tommaso al contrabbasso) eseguirà composizioni che sono una perfetta fusione di diverse culture musicali - etnica, urbana, contemporanea. Il festival prosegue con l'originale progetto di "Mimmo Locasciulli & Greg Cohen duo" accompagnati dagli Archi Toscana Jazz (23 luglio) e termina domenica 24 Luglio con "Le Trombe del Re", giovane quintetto nato dall'incontro di due fra i più grandi trombettisti italiani, Flavio Boltro e Fabrizio Bosso, accompagnati da una ritmica di assoluto prestigio (Luca Mannutza al piano, Luca Bulgarelli al contrabbasso e Lorenzo Tucci alla batteria). Anche stavolta, quindi, una grandissima programmazione per celebrare con sempre maggiore successo l'incontro tra due dei piaceri più intensi: la musica jazz e il vino di qualità. Un connubio, questo, che negli anni ha visto crescere la partecipazione ed i consensi di un pubblico sempre più attento e competente. Per informazioni: [info@banfi.it](mailto:info@banfi.it) Tel: 0577 840111 Fax 0577 840471

### Al Via la Seconda Edizione del Pellegrino Cooking Festival

Dopo il grande successo della prima edizione del Pellegrino Cooking Festival, che si è svolto a Marsala nel settembre 2004, dal 15 al 17 settembre prossimo prenderà il via la seconda edizione della grande kermesse enogastronomica, di scena alle Cantine storiche di via del Fante n. 39. Dodici chef, provenienti da diverse regioni italiane, affronteranno quest'anno i temi della cucina del sale, del pesce spada e della cucina dei fiori. Ecco le Regioni, dalle quali proverranno i cuochi: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Trentino Alto Adige, Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio e Campania. La Sicilia sarà invece protagonista di una manifestazione ad hoc "A tavola con i grandi chef di Sicilia", che verrà organizzata entro fine anno.

Il Pellegrino Cooking Festival si svolgerà presso "Le Torri Pellegrino", due ex silos di quattro piani totalmente ristrutturati e divenuti un centro eventi, con sale di degustazione e con il *roof garden* coperto con una vista mozzafiato sulle isole Egadi e sullo Stagnone. I cuochi prepareranno le loro ricette nella cucina professionale al 1° piano e ulimeranno il piatto al 4° piano, dove gli ospiti avranno modo di assistere "in diretta" alla definizione della ricetta. L'evento è rivolto principalmente a giornalisti di diverse testate del panorama italiano enogastronomico e non. Per il pubblico degli enoappassionati sarà invece organizzata una degustazione dei nuovi Marsala Doc Pellegrino, che costituiscono il Top di Gamma e che verranno commercializzati da settembre prossimo nel canale enoteche e ristorazione. A guidare la degustazione sarà Ernesto Gentili della Guida dei Vini d'Italia de L'Espresso. Gli intervenuti verranno catalputati nell'affascinante mondo del Marsala e avranno la possibilità di degustare preziose riserve: il Marsala Doc Vergine Annata 1962, il Marsala Doc Riserva del Centenario Annata 1980 e il Marsala Doc Superiore Riserva Oro. Della gamma fa parte anche il Marsala Doc Fine Rubino, prodotto al 100% con uve Nero d'Avola e ottimo in abbinamento al cioc-

colato o quale aperitivo, se servito fresco. Gli ospiti avranno modo di visitare le Cantine e alcuni dei vigneti di proprietà, le cui uve danno vita ai prodotti fiori all'occhiello di Pellegrino, e le bellezze storiche e paesaggistiche, che rendono Marsala, città d'arte, del vino e adesso grazie al Cooking Festival anche del gusto, uno dei luoghi più affascinanti dell'Italia Meridionale.

IL CAVATAPPI

## L'Abbinamento del Vino e dei Formaggi

Formaggio e vino rappresentano alti valori enogastronomici nelle culture di molti paesi, sono ottimi alleati della tavola e consentono favolosi abbinamenti

Da quando l'uomo ha appreso la tecnica casearia della produzione del formaggio - una pratica vecchia di millenni - questo prezioso alimento ha da sempre rappresentato un importante elemento delle culture gastronomiche dei paesi in cui si produce. È piuttosto probabile che la produzione del formaggio sia nata con lo scopo di conservare e concentrare il latte e le sue proprietà nutritive, assicurandosi quindi un ottimo approvvigionamento di proteine, grassi e sali minerali. Ma il formaggio è anche un mondo complesso, vasto e ricchissimo di sapori e aromi, certamente da considerarsi fra gli alimenti più complessi prodotti dall'uomo. Nel corso dei secoli l'arte casearia si è evoluta e adattata nei vari paesi in cui il formaggio rappresenta un prezioso alimento; le tecniche si sono sviluppate, grazie anche al provvidenziale aiuto delle scoperte casuali che - nonostante l'iniziale e apparente effetto peggiorativo - sono risultate fondamentali per la produzione di molti formaggi rendendoli unici nel loro genere. Il legame con il vino è molto forte: a seconda del tipo di latte, del luogo e della tecnica di produzione - compreso il tempo e il metodo di maturazione - si ottengono risultati virtualmente infiniti.

### Produzione del Formaggio

La produzione del formaggio utilizza tecniche e metodi che variano a seconda del tipo di prodotto che si desidera ottenere. Indipendentemente dal tipo, la produzione del formaggio prevede sempre la coagulazione del latte, procedimento che lo trasforma in una materia solida con consistenze diverse. Sarà la lavorazione di questa parte solida - detta cagliata - a produrre il formaggio così come siamo soliti conoscerlo nelle nostre tavole. L'intero processo di produzione inizia - ovviamente - dal latte. Diversi sono i tipi di latte che si impiegano nella produzione del formaggio e ognuno di questi possiede caratteristiche organolettiche proprie che conferiranno poi al prodotto finale la sua personalità. I tipi di latte più diffusi per la produzione del formaggio sono quelli di mucca e di pecora, tuttavia un'elevata importanza è rappresentata anche dal latte di capra e di bufala. Il formaggio può essere prodotto con il latte di una specie animale in purezza, oppure con la miscelazione di tipi diversi. Tuttavia è bene osservare che le qualità organolettiche del formaggio non dipendono unicamente dal tipo di latte, ma



Un classico abbinamento: Marsala Superiore Riserva e Gorgonzola

anche dal tipo e dalla qualità dell'alimentazione dell'animale, dalla latitudine e dall'area dei pascoli.

Il latte può essere utilizzato sia fresco di mungitura, sia dopo un opportuno riposo di 12-24 ore, a patto che si sia conservato a una temperatura di circa 10° C. Prima della lavorazione, si provvede alla scrematura del latte in modo da determinare la quantità di grassi del formaggio. I metodi utilizzati per la scrematura sono due: per affioramento spontaneo della panna, oppure mediante un processo meccanico per centrifuga. Inoltre, prima della lavorazione, il latte è opportunamente trattato - generalmente per mezzo della pastorizzazione - in modo da renderlo più igienico ed eliminare eventuali presenze di batteri patogeni, una pratica che si rende indispensabile nei formaggi a breve stagionatura. Nella produzione di formaggi *erborinati* si può provvedere a questo punto all'aggiunta di spore di *Penicillium*. Dopo gli opportuni trattamenti - fra questi anche l'aggiunta di un siero innesto avente lo scopo di favorire l'acidificazione - il latte è ora pronto per iniziare la procedura che lo trasformerà in formaggio.

La fase seguente consiste nella coagulazione, cioè in quel processo che consente la separazione delle sostanze grasse e proteiche - principalmente caseina - dal siero. La coagulazione può avvenire in due modi distinti: coagulazione acida o coagulazione enzimatica. La coagulazione acida si verifica per mezzo dell'azione di microrganismi capaci di trasformare il lattosio in acido lattico che, a sua volta, determina la precipitazione della caseina, la proteina principale del latte. Il risultato è una cagliata piuttosto cremosa ricca di umidità ed è attraverso questo fenomeno che si ottiene - per esempio - lo yogurt e altri formaggi freschi e cremosi. La coagulazione enzimatica si ottiene mediante l'impiego di caglio, una sostanza estratta dallo stomaco di vitelli, agnelli o capretti. La coagulazione avviene grazie a certi enzimi presenti nel caglio e che consentono di ottenere una cagliata separata dal siero, ricca di calcio, molto elastica e non friabile. Con questo tipo di coagulazione si ottengono - per esempio - il Grana e l'Emmenthal.

La cagliata così ottenuta viene fatta riposare e quindi ridotta in piccoli pezzetti - operazione che prende il nome di *rottura* - mediante l'uso di specifici strumenti. Dipendentemente dal

tipo di formaggio da produrre, la rottura della cagliata avviene in modalità diverse. Per i formaggi *cotti* o *semicotti*, la rottura è preceduta da un opportuno riscaldamento a una temperatura di 45-60°C (cottura); nel caso di formaggi a *pasta filata*, come per esempio la mozzarella, la cagliata è lasciata riposare nel siero caldo e acido per alcune ore. La cagliata è quindi estratta dalla caldaia per mezzo di teli e lasciata sgocciolare dal siero. Nella produzione di formaggi a *pasta molle*, lo sgocciolamento del siero è svolto in modo naturale, cioè lasciando sospesa la cagliata nel telo. Nei formaggi a *pasta dura*, la cagliata è posta all'interno di fascere - il cui scopo è anche quello di conferire la tipica forma - e lo sgocciolamento è effettuato mediante compressione. Il siero può essere utilizzato per la produzione della ricotta oppure scremato e impiegato per la preparazione del burro.

Le forme di cagliata sono a questo punto sottoposte al processo di salatura, sia per immersione in salamoia, sia per cospargimento di sale sulla superficie. Al termine della salatura, le forme sono conservate in appositi locali in modo da consentire un'opportuna maturazione in accordo allo stile e al tipo di formaggio da produrre. La maturazione del formaggio è un'operazione critica e fondamentale che conferirà al prodotto le sue tipiche qualità organolettiche e richiede tutta l'esperienza e il talento del mastro caseario. Al termine della maturazione, il formaggio è pronto per essere confezionato e immesso nel mercato. La produzione del formaggio è essenzialmente svolta in modo artigianale ed è proprio grazie alle differenze e alle capacità di ogni singolo artigiano che il formaggio assume qualità sempre diverse e assolutamente personali. Qualità che sono ulteriormente evidenziate dal tipo di latte utilizzato e dalla zona in cui si trovano i pascoli, il tipo di alimentazione degli animali da cui si ricava il latte, oltre alla cultura e alla tradizione di ogni luogo.

## Classificazione del Formaggio

Dal punto di vista commerciale, il formaggio è classificato in accordo a diverse qualità produttive, fisiche e chimiche. Molti sono i fattori che sono considerati nella classificazione, fra questi l'acidità, il contenuto in grassi e la zona di provenienza. Un formaggio con un contenuto di sostanze lipidiche superiore al 42% è definito grasso, dal 20% al 40% è semigrasso; magro se prodotto con latte scremato, una condizione non consentita dalla legge Italiana. Altro fattore importante per la classificazione è la consistenza della pasta. I formaggi con un contenuto di acqua superiore al 40% sono considerati a *pasta molle*, un contenuto inferiore a questo valore definisce quelli a *pasta dura*. La pasta è inoltre classificata in accordo al modo in cui è lavorata durante la produzione. Si dicono a *pasta cruda* quei formaggi che non prevedono la cottura della cagliata dopo la rottura. I formaggi freschi e i formaggi a pasta molle appartengono generalmente a questa categoria. Nel caso in cui la cagliata venga cotta dopo la rottura alla temperatura di 44-45°C, i formaggi sono classificati in *pasta semicotta*, alla temperatura di 54-55°C si classificano invece in *pasta cotta*.

Si classificano invece a *pasta filata* quei formaggi la cui cagliata viene lasciata a maturare nel siero caldo e acido per alcune ore con lo scopo di conferire plasticità alla pasta. Segue poi la *filatura* in acqua calda a 70-90°C in modo da conferire al formaggio il suo tipico aspetto. Appartengono a questa

categoria, per esempio, la Mozzarella, il Provolone e il Cacio-cavallo. Si classificano *erborinati* o *blu*, quei formaggi a cui è stato aggiunto nel latte in lavorazione, colture di *Penicillium Glaucum* o *Roqueforti* che, grazie ai fori praticati sulla pasta e che consentono l'ingresso di aria, svilupperanno la caratteristica muffa. Le spore *Penicillium* sono inoltre utilizzate per il trattamento della crosta, in particolare nei formaggi classificati a *crosta fiorita*, riconoscibili per lo strato di microflora bianca che avvolge l'intera crosta. In questo caso si utilizzano spore di *Penicillium Album* e appartengono a questa categoria - per esempio - il Taleggio, il Brie e il Camembert. Con lo scopo di evitare la formazione di muffe che potrebbero deteriorare le qualità del formaggio, la crosta può essere *lavata* con una soluzione di acqua e sale, tuttavia si può ricorrere anche all'uso di olio, paraffina così come materiali a base di cera o sostanze sintetiche che si sostituiscono alla crosta. Anche la stagionatura definisce la classificazione del formaggio, che può essere *lenta* quando supera i 6 mesi, *media* da 1 a 6 mesi, *rapida* inferiore a un mese, *assente* per i formaggi di pronto consumo.

## Il Formaggio a Tavola

L'uso del formaggio a tavola è piuttosto frequente, dal consumo immediato fino all'impiego come ingrediente per la preparazione di diverse pietanze. Il formaggio - consumato così com'è prodotto - è un alimento ricco di proteine e grassi, può costituire pertanto una portata a sé anche in sostituzione di ricette di carne. Il consumo del formaggio senza ulteriori lavorazioni è inoltre proposto negli antipasti e nei dessert; infatti è preferenza di molti buongustai concludere un pasto con un buon formaggio preferendolo al dolce. Un tipico modo di servire i formaggi - soprattutto a fine pasto - è quello di accompagnarli con miele prodotto da fiori diversi, di cui i più tipici sono quelli di acacia, castagno e tiglio. I formaggi si accompagnano benissimo anche con le confetture di frutta, le composte - di frutta o di ortaggi - così come le mostarde - sempre di frutta o di ortaggi - a cui si aggiunge il carattere pungente e piccante della senape.

Anche l'uso del formaggio come ingrediente è molto frequente nelle cucine dei paesi in cui si producono. Il formaggio entra nella preparazione di molte paste e risotti al termine della preparazione con lo scopo di esaltare i sapori e di conferire una certa cremosità. È inoltre ingrediente fondamentale per sformati, soufflé e per la preparazione di salse da usare come condimento per la pasta e per la carne. Il formaggio si può inoltre servire tagliato a fette grosse e grigliato, proprio come una bistecca. I formaggi stagionati e grattugiati si usano come ingrediente nella preparazione di torte, pizze e focacce, mentre tagliato a dadini conferisce gusto e struttura a molte insalate. Anche in pasticceria l'uso del formaggio trova largo impiego, in particolare quelli a pasta molle, la ricotta e il mascarpone. Fra i tanti dessert a base di formaggio si ricordano il *tiramisù* - prodotto con il mascarpone - e i cannoli alla Siciliana e la casata alla Siciliana in cui la ricotta rappresenta un ingrediente fondamentale.

## L'Abbinamento del Formaggio con il Vino

Il formaggio è un alimento molto complesso, con aromi piuttosto intensi e spesso anche pungenti, sapori che variano

dal delicato fino al complesso e forte. Per questi motivi, l'abbinamento del formaggio con il vino non è sempre semplice anche a causa della notevole varietà disponibile nei vari paesi in cui si produce. Dal punto di vista alimentare, il formaggio è ricco di proteine, grassi e sali minerali, presenti in quantità piuttosto variabili a seconda del tipo. Dal punto di vista organolettico, il formaggio è un alimento piuttosto *invadente* e pertanto richiede l'abbinamento con un vino che abbia un'adeguata e pari *invadenza*. Un formaggio molto aromatico richiede quindi un vino altrettanto aromatico, un formaggio con sapori intensi e una persistenza gustativa lunga, richiede un vino dai sapori intensi e molto persistente. In genere si ritiene che il migliore abbinamento con il formaggio sia quello ottenuto dal vino rosso, in realtà questa "regola" non trova nessun fondamento pratico a causa dell'enorme diversità delle qualità organolettiche dei formaggi. I formaggi freschi, in cui è apprezzabile una certa acidità - come per esempio la Mozzarella, la Crescenza e la Robiola - sono perfettamente abbinabili a molti vini bianchi e rosati.

In genere, maggiore è la struttura del formaggio - rappresentata dalla durezza della pasta e dalla maturazione - e più corposo dovrà essere il vino. Pertanto un formaggio di media stagionatura - come per esempio l'Emmenthal e l'Asiago - si abbinano con vini rossi di buon corpo, mentre i formaggi stagionati - come il Parmigiano Reggiano e i Pecorini stagionati - richiedono l'abbinamento con un vino rosso robusto. Una considerazione a parte va fatta per i formaggi cosiddetti *piccanti* dal sapore forte e pungente, come per esempio i formaggi erborinati o i formaggi lungamente stagionati. In questo caso sarà opportuno scegliere vini rossi molto robusti con un'elevata morbidezza e apprezzabile volume alcolico. Un eccellente abbinamento si ottiene inoltre con i vini passiti dolci e liquorosi, poiché possiedono morbidezza, alcolicità, struttura e dolcezza. Per esempio il Roquefort si abbina magnificamente con il Sauternes, così come il Gorgonzola si abbina con vini dolci aromatici - come il Passito di Pantelleria - ma anche vini liquorosi con apprezzabile dolcezza, come per esempio il Marsala Superiore Riserva. L'abbinamento del formaggio con i vini dolci rappresenta probabilmente la scelta più entusiasmante grazie al perfetto equilibrio che si ottiene, tuttavia questo è un abbinamento che è opportuno proporre unicamente quando il formaggio è servito alla fine del pasto o quando il formaggio è consumato da solo e costituisce l'unica portata del pasto.

NON SOLO VINO

## Il Tartufo

Presente nelle culture di molti paesi, sin dai tempi antichi ha contribuito ad arricchire le pietanze con il suo caratteristico e inconfondibile aroma

Il tartufo è un fungo che vive nel sottosuolo, dalla forma di un tubero, costituito all'interno da una massa carnosa detta *gleba* e rivestita da una cortecchia detta *peridio*. Dal punto di vista botanico, il tartufo non è altro che un fungo, del genere *Tuber*, ma a differenza dei funghi *epigei* - cioè quelli che a un certo punto della loro vita spuntano dal terreno - i tartufi sono *ipogei*, cioè vivono nel sottosuolo. A differenza delle

piante, i funghi hanno un ciclo di vita diverso, così anche i tartufi: la crescita del micelio, ovvero la fitta rete di filamenti che si estendono per un vasto raggio; la formazione del frutto, da noi conosciuto come "tartufo"; l'emissione delle spore deputate alla riproduzione. Solo nel momento in cui le spore sono mature, il tartufo emana il suo profumo intenso: il segnale che è pronto per essere estratto dal terreno. In natura le spore del tartufo hanno una parete esterna molto resistente - adatte per essere mangiate, digerite ed evacuate intatte dagli animali che si cibano di questi funghi - così da tornare alla terra e iniziare un nuovo ciclo riproduttivo.

La vita dei tartufi non può prescindere da quella delle piante. Il tartufo vive infatti in simbiosi con esse, o meglio con le radici di esse: pioppi, noccioli, tigli, rovelle, salici, cisti, pini e tanti altri ancora. Il fungo aiuta la pianta nella ricerca dell'acqua e di altre sostanze nutritive. Poiché non è dotato di clorofilla, la pianta fornisce al fungo ipogeo tutte le sostanze che non è in grado di sintetizzare, in pratica, la pianta cede al fungo zuccheri e vitamine, mentre il fungo cede alla pianta elementi minerali. Grazie all'elevato sviluppo delle *ife* nel terreno, il tartufo può occupare un'area maggiore di quanto una singola radice può fare, aumentando così la capacità di nutrimento della pianta. Dal momento che il tartufo vive in simbiosi con l'albero, le proprietà organolettiche del tartufo saranno diverse a seconda della pianta ospite. Per esempio, la presenza di una quercia, conferisce al fungo un odore più pregnante, mentre il tiglio fornisce un profumo più aromatico.

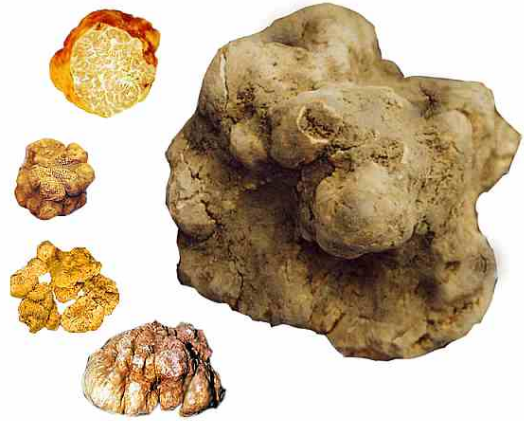
## Il Tartufo nella Storia

Sull'esistenza del tartufo si hanno le prime testimonianze intorno al 1700 - 1600 AC, all'epoca dei Sumeri. Gli antichi Romani sostenevano che i migliori tartufi erano quelli provenienti dalla Grecia e dalla Libia; secondo il medico Cremonese Bartolomeo Platina, vissuto nel 1400, i migliori erano quelli della Grecia, dell'Africa e della Siria. I Greci lo chiamavano *Idra* o *Hydnon*, da cui deriva *idnologia*, la scienza che si occupa dei tartufi. I Latini lo chiamavano *Tuber*. Il primo trattato unicamente dedicato al tartufo risale al 1564, scritto da Alfonso Ciccarelli, un medico Umbro. In Europa veniva chiamato anche "aglio ricco" per il leggero sentore d'aglio; Alexandre Dumas lo definì il *Sancta Sanctorum* della tavola.

In oriente il tartufo è diffuso in Cina e in Giappone. Sembra che gli Indiani indigeni dell'America conoscessero il tartufo ma non ci sono notizie riguardo all'uso che ne facevano. In Francia, la Borgogna e la Provenza sono luoghi famosi per i tartufi. In Germania, a partire dal 1700, nelle zone di Brandeburgo e Sassonia, si cominciano a utilizzare i tartufi. In Italia i tartufi sono diffusi in quasi tutto il territorio nazionale. Da tempo si sta tentando, invano, di riprodurre l'ambiente necessario per la micorizzazione - cioè un ambiente adatto alla coltivazione dei tartufi - ma a quanto pare queste condizioni sono difficilmente riproducibili, o forse non si hanno ancora informazioni e conoscenze sufficienti.

## Varietà di Tartufi

Quando si parla di tartufo non è mai opportuno generalizzare, poiché esistono diverse varietà. Il **Tartufo Bianco Pregiato**, il cui nome scientifico è *Tuber Magnatum Pico*, è con-



Il Tartufo Bianco

siderato da alcuni il tartufo più pregiato, conosciuto anche con il nome di "Tartufo d'Alba" o "Tartufo del Piemonte", poiché cresce in abbondanza in queste zone. Lo si può trovare anche in alcune zone dell'Italia centrale e nel Sud della Francia. Il periodo di raccolta va da Settembre a Dicembre. Alla vista si presenta irregolare, con protuberanze e depressioni, la superficie è liscia e leggermente vellutata. Si presenta con un color oca chiaro o crema scuro fino al verdastro. La carne, o gleba, è bianca, a volte bianco grigiastro, con delle striature bianche. Al naso si presenta con un profumo forte e tipico (sentore di aglio e formaggio), che si discosta decisamente dagli altri generi di tartufo, rendendolo inconfondibile. Vive in simbiosi con gli alberi di querce, tigli, pioppi e salici. Il tartufo bianco per vivere ha bisogno di un suolo soffice e umido, ricco di calcio, con una buona circolazione dell'aria. È fra i tartufi più costosi ed è preferibilmente consumato crudo.

Il **Tartufo Bianchetto**, nome scientifico *Tuber Borchii Vitt*, dall'aspetto molto simile al tartufo bianco con il quale può essere facilmente confuso grazie al suo colore e alla sua forma irregolare, tuttavia quando giunge a maturazione il colore tende a scurirsi, così come la parte interna. Al naso si nota la maggior differenza con il tartufo bianco: il bianchetto ha un sentore tendente all'agliaceo. Appena colto presenta un profumo tenue e gradevole, ma con il passare del tempo, degenera in aglioso e nauseante. Predilige terreni di tipo calcareo, spesso lo si trova nei boschi di latifoglie e conifere. Il periodo di raccolta è tra Gennaio e Marzo. È un tartufo molto ricercato nelle zone della Toscana, delle Marche e della Romagna, è diffuso in Europa ed in Australia.

Il **Tartufo Nero Pregiato**, nome scientifico *Tuber Melanosporum Vitt*, conosciuto in Italia come tartufo di Norcia o di Spoleto, in Francia come *Truffe de Perigord*. Alla vista si presenta con una forma abbastanza omogenea, tondeggianta con piccole protuberanze simili a verruche. Il colore è marrone bruno-nerastro con sfumature ruggine se sfregato. La parte interna, cioè la carne, o per meglio dire la gleba, è di colore chiaro. Al naso irrompe con un profumo intenso, aromatico, fruttato. Cresce nelle zone collinari in simbiosi con gli alberi di nocciolo, farnia o rovere. Il periodo della raccolta va da Dicembre (dopo Natale) fino a Marzo, con apice qualitativo a Febbraio. Per riconoscere i luoghi in cui si trova, basta osservare con attenzione il terreno. Generalmente dove cresce un tar-

tufo la vegetazione scarseggia, a causa dell'azione del micelio: osservando con maggior attenzione si noterà un diradamento dell'erba proprio sotto l'albero. Un altro indizio per scovare tartufi è di osservare una particolare mosca, l'*Anisotoma Cinnamomea*, che per depositare le uova predilige i luoghi nelle cui vicinanze si trovano tartufi. Cresce in Francia precisamente in Provenza e in Italia, soprattutto nell'Appennino Centrale, ma anche in Piemonte, Lombardia e Veneto. Viene consumato sia crudo, sia cotto.

**Il Tartufo Nero Invernale**, nome scientifico *Tuber Brumale Vitt*, si presenta di color nero-marrone brunastro, con una superficie leggermente verrucosa, la polpa interna è di colore grigio e tende a scurire evidenziando venature biancastre. Può essere confuso con il tartufo nero pregiato, sia per la forma, sia per il colore, sia perché predilige lo stesso habitat e le stesse piante simbionti. Al naso presenta note di noce moscata. Possiamo definirlo il fratello povero del nero pregiato, in quanto il suo valore commerciale è circa la metà. Matura in inverno ed è diffuso in Europa.

**Il Tartufo Estivo o Scorzone**, nome scientifico *Tuber Aestivum Vitt*, si presenta molto simile al tartufo nero, la superficie esterna mostra delle evidenti verruche di colore scuro, a volte nero e dalla forma vagamente piramidale. Al naso presenta un odore intenso e aromatico, tuttavia meno pronunciato rispetto agli altri neri. La differenza con il tartufo nero si nota bene osservando la parte interna che tende al giallo scuro. Dal punto di vista del terreno non è molto esigente, cresce sia in terreni argillosi, sia in quelli sabbiosi, nelle pinete e nei boschi di latifoglie. Il periodo di raccolta è tra Maggio e Dicembre. Viene utilizzato nella produzione di salse e insaccati. Diffuso in Europa e in Nord Africa.

**Il Tartufo Nero Liscio**, nome scientifico *Tuber Macrosporum Vitt*, alla vista si presenta liscio con leggere verruche, dal colore grigio rossastro, anche la polpa presenta gli stessi colori. Al naso assomiglia al tartufo bianco, predilige crescere in simbiosi con pioppi, querce, noccioli e tigli. Il tartufo nero liscio è poco conosciuto e non viene commercializzato, poiché è molto difficile da trovare, tuttavia è particolarmente apprezzato a livello locale. È diffuso in Europa e nel Nord America.

**Il Tartufo di Bagnoli**, nome scientifico *Tuber Mesentericum*, si presenta di color marrone bruno scuro, la parte esterna verrucosa, la carne interna biancastra con venature bianche, si-

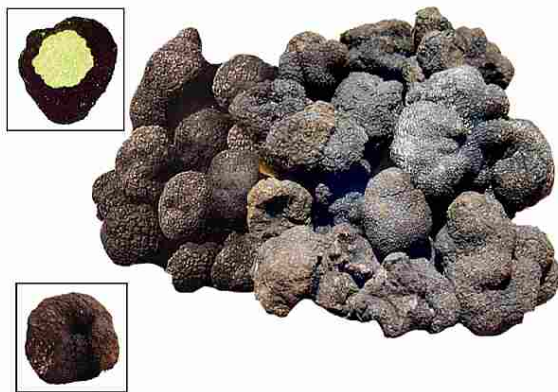
mile al tartufo estivo, la differenza più evidente è rappresentata dal profumo. Il tartufo di Bagnoli ha un odore intenso di fenolo ed è molto diffuso nell'Italia centro meridionale. Non viene raccolto per scopi commerciali, visto che non tutti lo apprezzano. Cresce in simbiosi con gli alberi di faggio, betulle, querce e noccioli. La raccolta viene fatta nei mesi da Novembre a Gennaio. È diffuso in Europa.

**Terfezia o Tuvara de Arenas**, è una specie che cresce in simbiosi con le piante erbacee, nei terreni sabbiosi della zona mediterranea. È privo di profumo ma degno di nota solo perché venivano usati dai Romani come le patate, a quei tempi ancora sconosciute.

Oltre ai tartufi commestibili sopra elencati, ve ne sono altri non commestibili. La loro non commestibilità non è determinata da eventuali effetti nocivi, si tratta di tartufi duri e dal sapore sgradevole tali da renderli inadatti all'alimentazione umana, tuttavia sono molto apprezzati dagli animali. Fra queste varietà di tartufo si ricordano: il *Tuber Rufum*, dall'odore forte e nauseabondo e di color rossastro, cresce quasi tutto l'anno nei boschi di latifoglie; il *Tuber Ferrugineum* dal colore ruggine ha un odore nauseabondo e cresce nei boschi di latifoglie; il *Tuber Foetidum* dall'odore estremamente sgradevole; il *Tuber Excavatum* la cui consistenza della polpa risulta dura, al naso poco intenso, di scarso valore, spesso proposto ai consumatori inesperti e mescolato con il tartufo estivo.

## Qualità Nutrizionali del Tartufo

I componenti principali del tartufo sono proteine, grassi, carboidrati, acqua, sali minerali e ceneri. Esattamente come per i funghi edibili, la presenza dell'80-90% di acqua e di molecole non digeribili dall'organismo umano, rendono il tartufo non interessante dal punto di vista nutrizionale. Cento grammi di tartufo corrispondono a circa 30 Kcal. Qualche tempo fa è stato prodotto l'aroma di tartufo ottenuto mediante sintesi chimica. Nonostante questa sostanza sia tossica, possiede gli stessi profumi del tartufo, così simili a quello vero che un naso poco esperto difficilmente avverte la differenza. Inoltre questa sostanza presenta caratteristiche più stabili rispetto all'aroma naturale. La disponibilità di questa sostanza consente a certi truffatori di acquistare tartufi Africani - quasi privi di profumo - ai quali iniettano con delle siringhe l'aroma artificiale, rivendendoli a prezzi elevati.



Tartufi Neri

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



### Brandy Stravecchio Monferrato 10 Anni Magnoberta (Italia)

Materia prima: Vini del Monferrato di Malvasia, Grignolino e Barbera

Prezzo: € 12,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆★

Questo brandy si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di vaniglia, cioccolato, caramello, china, nocciola, pralina, tabacco e prugna con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con buona corrispondenza in bocca, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, nota dolce in evidenza, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia, nocciola e prugna. Questo brandy matura per almeno 10 anni in botte ed è prodotto con il sistema di distillazione discontinuo. Alcol 40°.



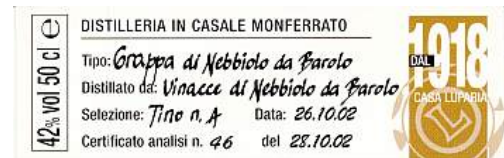
### Grappa di Brachetto Magnoberta (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Brachetto

Prezzo: € 17,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa Grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di uva, rosa, fragola, ciliegia, lampone, pera, susina e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza al naso, piacevole morbidezza e buona nota dolce, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fragola, lampone e pera. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Alcol 42°.



### Grappa di Nebbiolo da Barolo Casa Luparia (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Nebbiolo da Barolo

Prezzo: € 17,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di violetta, prugna, liquirizia, nocciola, amarena e rosa con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole ed equilibrata nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e liquirizia. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Alcol 42°.



### Grappa Stravecchia Casa Luparia (Italia)

Materia prima: Vinacce di Barbera, Grignolino e Freisa

Prezzo: € 17,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di liquirizia, vaniglia, tabacco, miele, nocciola, banana, prugna, cioccolato e amarena con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con buona corrispondenza al naso, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia, nocciola, miele e prugna. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Matura per oltre 12 anni in botte. Alcol 42°.

## Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
2	↗	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
3	↗	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
4	↗	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
5	↘	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
6	↘	Jerez Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass (Spagna)
7	↗	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)
8	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
9	↗	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
10	↘	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
11	↗	Riesling Spätlese Nierstein Brudersberg 2003, Weingut Freiherr Heyl Herrnsheim (Germania)
12	↘	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
13	☆	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
14	☆	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
15	↘	Moscato d'Asti 2003, Vignaioli di S. Stefano (Italia)

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