

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 11, Settembre 2003

Il Nuovo Sito di DiWineTaste

A distanza di un anno dalla pubblicazione del primo numero di DiWineTaste, l'edizione Ottobre 2002 uscì in Settembre, abbiamo deciso di compiere un nuovo passo significativo nella nostra attività editoriale e il risultato è la pubblicazione di un nuovo sito e la disponibilità di nuovi servizi per i nostri lettori. La prima e sostanziale novità riguarda la rivista; oltre a continuare ad essere pubblicata in formato Acrobat® PDF, la pubblicazione è da oggi disponibile anche "online" in modo da consentire la lettura attraverso il browser e offrendo in questo modo un'ulteriore possibilità ai nostri lettori.

Anche gli arretrati sono disponibili per la lettura "online" e rimangono ovviamente disponibili anche nel formato Acrobat® PDF, un sistema che consente degli innumerevoli vantaggi, soprattutto per la stampa, e che consente ai lettori di disporre di una copia da leggere in piena libertà e nei luoghi e nei modi in cui un computer non potrebbe offrire. Il formato Acrobat® PDF è un mezzo in cui crediamo e continueremo a credere e non verrà abbandonato, tuttavia la disponibilità della pubblicazione "online" offre nuove possibilità di consultazione che, crediamo, saranno utili ai nostri lettori, liberi di scegliere il modo e il formato più adatto alle loro necessità e abitudini.

Al fine di consentire una maggiore utilizzabilità del sito e degli articoli di tutte le edizioni di DiWineTaste, nella prima pagina è disponibile uno strumento che consente di ricercare un termine, o una serie di termini, in tutti i documenti e in tutte le pagine del sito. La ricerca di un argomento o di una pagina specifica possono essere svolte anche attraverso l'indice del sito in cui viene presentato l'elenco completo, in ordine alfabetico, di tutte le pagine disponibili. Nella pagina degli arretrati, come già detto, sono disponibili tutti i numeri di DiWineTaste, sia in formato "online", sia in formato Acrobat® PDF, inoltre i numeri sono anche disponibili in un unico file HTML utile per coloro che intendono stampare la rivista direttamente dal sito WEB. Nonostante quest'ultima possibilità consenta la stampa dell'intera rivista, consigliamo a tutti i lettori di prelevare il



Il nuovo sito di DiWineTaste

formato Acrobat® PDF, certamente più adatto alla stampa.

Le novità non finiscono qui. Abbiamo aggiunto una speciale sezione dedicata al servizio del vino e ai suoi principali aspetti. Lo scopo di questa sezione è quella di fornire un rapido "prontuario" con i suggerimenti e le indicazioni essenziali per il servizio del vino. Nella sezione sono attualmente presenti informazioni specifiche sulla temperatura di servizio, i bicchieri da vino e un elenco essenziale di accessori per il servizio. Al termine delle pagine di ogni specifico argomento sono inoltre riportati i collegamenti ad altre pagine utili per coloro che intendono approfondire la materia e avere maggiori informazioni sul tema. Abbiamo inoltre pensato anche al lato "ludico" del vino. Coloro che vogliono verificare la loro conoscenza sul

Sommario

Il Nuovo Sito di DiWineTaste	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Austria	3
GUSTO DI VINO	
La Degustazione dei Vini Spumanti	6
I Vini del Mese	9
PRODUTTORI	
Borgo di Colloredo	14
Giornale di Cantina	17
EVENTI	
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Cibo con i Vini Rossi	18
NON SOLO VINO	
Il Whisky	21
Wine Parade	24

DiWINEtaste OnLine

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

mondo del vino, magari scoprendo anche nuove cose nel perfetto spirito del "gioco", troveranno utile EnoQuiz, un questionario sulla cultura generale e internazionale del vino. EnoQuiz propone ogni volta un questionario diverso di dieci domande con tre livelli di difficoltà: quattro domande facili, che valgono un punto, tre domande intermedie, da due punti, e tre domande difficili, da tre punti. Il risultato è determinato dal punteggio di ogni singola domanda e verranno mostrate, dopo avere risposto a tutte le domande, le risposte esatte e quelle sbagliate.

Basandoci sulla rubrica "I Vini del Mese", nel nuovo sito è disponibile un nuovo servizio, "Il Vino del Giorno", dove ogni giorno viene proposto un vino, selezionato dalla nostra redazione, scelto fra quelli recentemente valutati dal nostro comitato di degustazione. Un modo per fare conoscere ai lettori le ultime novità della guida e l'attività svolta da DiWineTaste oltre che offrire un suggerimento nella scelta quotidiana dei vini. Anche la "Guida dei Vini di DiWineTaste" è stata ampliata e migliorata, aggiungendo nuove informazioni e nuove indicazioni sui vini. La differenza più rilevante riguarda le schede di dettaglio dei vini. Oltre alle informazioni già presenti, etichetta, nome del vino e del produttore, commento organolettico e abbinamento enogastronomico, è stata aggiunta la mappa geografica in cui è evidenziata la regione di origine del vino, un utile elemento per accrescere la propria conoscenza sull'enografia e per avere una rapida e diretta informazione sulla provenienza del vino.

La scheda di dettaglio offre inoltre anche informazioni sul servizio specifico del vino. Al termine della scheda viene consigliato il bicchiere e la temperatura di servizio, inclusa la possibilità di reperire maggiori informazioni su questi due importanti aspetti. Anche l'aspetto enogastronomico della guida è stato migliorato e reso ancora più flessibile e versatile. Oltre ad indicare pietanze generiche, adesso è possibile indicare nomi di piatti o di ingredienti specifici, come per esempio "spaghetti alla carbonara" oppure "melanzane". Abbiamo cercato, in definitiva, di rendere la nostra guida dei vini uno strumento ancora più completo e utile, uno strumento di riferimento per i nostri lettori che hanno già espresso il loro alto apprezzamento di questo servizio e, speriamo, continueranno ad apprezzare maggiormente.

Ci auguriamo che questa nuova impresa incontri, com'è già accaduto fino a qui, il favore dei lettori e dei produttori. Come sempre siamo ben lieti di ricevere i vostri commenti e le vostre opinioni su quanto abbiamo fatto, nella speranza che ci aiuterete ad offrirvi un servizio migliore e nella speranza che il nostro lavoro contribuisca a diffondere il giusto apprezzamento e la cultura del vino nel mondo. Ci auguriamo che la "sorpresa"

che abbiamo fatto al ritorno dalle vostre vacanze sia gradita e, ancora una volta, con il calice in mano guardiamo avanti all'imminente vendemmia con la fiducia di poterlo riempire con i risultati dei nuovi sforzi di tutti i produttori che, ne siamo certi, saranno capaci di emozionarci ancora una volta con la loro arte e la loro maestria. Un augurio sincero a tutti i produttori di vino, a quelli che ci hanno onorato della loro fiducia e della loro preferenza, e anche a quelli che, speriamo, lo faranno in futuro. Un augurio anche ai nostri lettori, anche se l'estate sta oramai per finire, ci rimane comunque il piacevole pensiero che abbiamo davanti a noi tante bottiglie che aspettano di essere aperte e assaggiate, ricordando sempre e comunque che il piacere del vino passa inevitabilmente per la moderazione e, non da ultimo, per la qualità. Buona navigazione sul nuovo sito di DiWineTaste e buona lettura!

La Posta dei Lettori

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

Cosa pensate della tesi che sostiene l'invecchiamento di qualsiasi vino ha un effetto negativo in quanto porta inevitabilmente alla sua ossidazione? Questa ossidazione può anche servire ad attenuare eventuali difetti iniziali, che non dovrebbero essere presenti, ciò non toglie che l'ossidazione sia un evento negativo sulla qualità di un vino che non deve aver bisogno dell'invecchiamento per migliorare. I produttori che affermano il vino non è pronto e ha bisogno di invecchiamento per migliorare sono in malafede e vogliono mascherare i difetti del vino che deve sempre essere al meglio al momento della commercializzazione.

Piero Bellavita – Bergamo (Italia)

Gentile Sig. Bellavita, su una cosa siamo assolutamente d'accordo con lei: l'ossidazione è un effetto negativo sulla qualità del vino. Va però osservato che alcuni straordinari vini, come il Jerez e il Marsala, sono quello che sono grazie anche all'effetto dell'ossidazione. Durante il processo di maturazione del vino, un termine che riteniamo più adatto rispetto all'abusato e oscuro "invecchiamento", non si verifica solamente un'ossidazione. La chimica enologica ci insegna che anche altri eventi concorrono a questo processo, come per esempio la riduzione, oltre ad altri fattori di natura chimica che alterano le qualità di un vino e dei suoi componenti. La maturazione non è solo ossidazione. Se un vino maturo è diverso dal suo equivalente giovane è anche perché si sono verificati questi eventi, frutto del paziente lavoro del tempo, che hanno consentito il cambiamento, e cambiamento non sempre significa peggioramento. Inoltre va considerato che certi vini vengono prodotti proprio con lo specifico scopo di beneficiare di questi cambiamenti operati dal tempo, non solo, anche la maggior parte dei disciplinari di produzione prevedono tempi di maturazione obbligatori, anche di anni, prima di potere immettere sul mercato i vini. Che i vini debbano essere nella loro migliore condizio-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2003 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

ne al momento della commercializzazione è certamente condivisibile e, soprattutto, onesto. Si deve però considerare che produrre vino, soprattutto di qualità, è costoso: conservare una bottiglia in cantina per anni in attesa che il tempo renda quel vino pronto per essere venduto fa solamente aumentare i costi che graverebbero sui consumatori. Infine, va ricordato che se è vero che certi difetti scompaiono con il tempo, ce ne sono altri che invece aumentano, inoltre, la magia del tempo e della maturazione è un lusso che non tutti i vini si possono permettere, non solo, ci sono vini che sono buoni in gioventù e che peggiorano con la maturazione e questo accade anche per certi vini blasonati. Anche la gioventù, così come altri trucchi di cantina, possono risultare utili per mascherare certi difetti che con il tempo sarebbero evidenti.



Ho sentito dire che ci sono alcune cantine che producono vino biologico. Che cos'è il "vino biologico"?

Marvin Lockridge – Terrell, Texas (USA)

Esiste, purtroppo, ancora molta confusione sul vino biologico e spesso anche molti pregiudizi. Si ritiene, a torto, che il vino biologico sia una "sorta" di vino inferiore, prodotto con sistemi approssimativi e meno moderni, pertanto di bassa qualità. In realtà esistono molte cantine che hanno deciso di produrre vino biologico ottenendo dei risultati straordinari e smentendo, di fatto, questo assurdo pregiudizio. Il vino biologico è, in termini generali, un vino prodotto con uve coltivate senza fare uso di fertilizzanti o pesticidi di origine chimica o sintetica e al quale non sia stata aggiunta anidride solforosa, o comunque una quantità molto ridotta, durante il processo di vinificazione. Si deve comunque considerare che ogni paese stabilisce leggi e regole specifiche per la produzione di vini biologici attraverso appositi organismi preposti al controllo e pertanto la definizione e i requisiti variano da paese a paese. Per esempio, in certi paesi esistono norme anche sulle modalità di filtraggio e di chiarificazione, sui materiali da utilizzare per l'imbottigliamento, l'affinamento e la conservazione, così come il divieto di fare uso di sugheri trattati con sostanze chimiche con lo scopo di sbiancarli.



ABC VINO

Austria

Nonostante i vini Austriaci siano poco conosciuti nel mondo, qui si producono eccellenti vini bianchi e dolci; in Austria il vino e la sua produzione rappresentano un aspetto fondamentale della cultura del paese

L'Austria è spesso considerata, dal punto di vista enologico, molto simile alla Germania, in realtà i vini e le caratteristiche enologiche dei due paesi sono molto diverse. Il clima Austriaco è più caldo di quello Tedesco, pertanto le uve raggiungono un livello di maturazione più alto, con il risultato che i vini Austriaci sono più corposi e robusti, non da ultimo, anche più alcolici e più secchi, in accordo alle preferenze degli Austriaci. Insomma, vini completamente diversi che, se proprio si vogliono fare paragoni, somigliano molto più ai vini del Friuli Venezia Giulia o dell'Ungheria, piuttosto che a quelli Tedeschi. L'Austria produce principalmente vini bianchi secchi ma anche eccellenti vini dolci che vanno considerati, a pieno diritto, fra i migliori vini da dessert del mondo.

L'Austria è attualmente il diciottesimo produttore del mondo in termini di quantità e il consumo pro capite del paese è di circa 34 litri attestandosi all'undicesimo posto nel mondo fra i paesi consumatori di vino. Nonostante lo scandalo del 1985 compromise seriamente la produzione e la credibilità enologica del paese, si scoprì che la maggior parte del vino prodotto conteneva tracce di glicol dietilenico con lo scopo di aumentarne il corpo e la dolcezza, questo evento si trasformò invece in un vantaggio per l'Austria perché furono varate leggi vinicole molto rigide e i controlli divennero più rigorosi. Con questi provvedimenti si diede inizio alla grande svolta dell'enologia Austriaca promuovendo la qualità e, soprattutto, facendo finalmente emergere quelle cantine meritevoli che da sempre erano devote alla qualità e che erano rimaste estranee allo scandalo.

Con molta probabilità furono i Celti a coltivare per primi la vite con lo scopo di produrre vino nel territorio dove attualmente si trova l'Austria. La coltivazione della vite era praticata in quei luoghi dai Celti circa 500 anni prima di Cristo e la produzione di vino fu continuata dai Romani, particolarmente dediti alla bevanda di Bacco che era parte sia della loro cultura, sia come provvista essenziale per le legioni. La coltura della vite era particolarmente praticata dai Romani nelle regioni dell'Impero di Noricum e Pannonia, situate nella zona sud-orientale dell'attuale Austria.

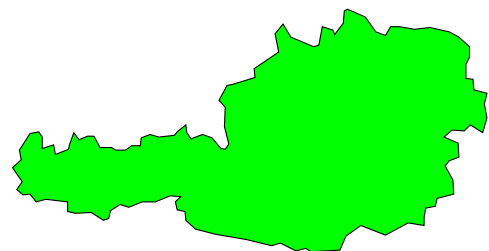


Fig. 1: L'Austria

Con l'avvento dei Barbari, le pianure della provincia di Pannonia furono ripetutamente devastate dalle loro frequenti incursioni e fu solo con Carlo Magno che la viticoltura tornò a svilupparsi e a diffondersi, soprattutto perché il vino era un elemento essenziale nella celebrazione delle Liturgie Cristiane. Molte delle attuali e migliori aree vitivinicole dell'Austria risalgono appunto a quei tempi e il loro prestigio è giunto fino a noi grazie anche alla preziosa opera dei monaci, in particolare nei monasteri vicino a Krems ad ovest di Vienna. Come in altre parti d'Europa, la fiorente attività vitivinicola operata nei monasteri si sviluppò nel medio evo e in Austria i monasteri più rilevanti, che appartenevano in gran parte all'ordine dei Cistercensi, in prevalenza fondati da monaci provenienti dalla Borgogna, si trovavano nelle zone di Göttweig, Güssing, Heiligenkreuz, Klosterneuburg, Melk e Zwettl.

Durante il medio evo l'attività vinicola dell'Austria era molto sviluppata e si ritiene che la superficie destinata alla coltura della vite fosse almeno 10 volte superiore a quella attuale e i vini Austriaci erano molto famosi ed esportati in molte nazioni Europee. La produzione crebbe nei secoli successivi tanto che si registrarono vere e proprie sovrapproduzioni che richiesero l'adozioni di speciali misure per la regolamentazione della produzione vinicola. Con la costituzione dell'Impero Asburgico, a cui prendeva parte anche l'Ungheria, i celebri vini di Tokay sorpassarono per fama quelli prodotti nel territorio Austriaco, in particolare i celebri vini *Ausbruch* prodotti a Rust nella zona di Neusiedlersee-Hügelland. Durante le guerre Napoleoniche i vigneti dell'Austria subirono ingenti danni, tuttavia la viticoltura riprese il suo sviluppo grazie anche alla fervida sperimentazione botanica che portarono anche alla creazione delle più celebri uve Austriache. Nel 1860 a Klosterneuburg si fondò la prima scuola di viticoltura ed enologia e un centro di sperimentazione e ricerca botanica.

Nel 1985 l'industria enologia dell'Austria fu colpita da un grave scandalo e si scoprì che gran parte del vino era adulterato con glicol dietilenico, una sostanza innocua ma comunque illegale, aggiunto con lo scopo di aumentare la struttura e la dolcezza del vino, uno scandalo che colpì in parte anche la Germania in quanto si scoprì che certi vini Tedeschi erano in realtà prodotti con vino Austriaco. I danni provocati alla reputazione vinicola dell'Austria a causa di questo scandalo, portarono alla costituzione di rigorose leggi vinicole, tanto che sono attualmente considerate fra le più rigide del mondo.

Il Sistema di Qualità Austriaco

Le leggi vinicole che regolamentano il sistema di qualità Austriaco sono da considerarsi fra le più rigide e severe di qualunque altro paese Europeo. Le leggi indicano i requisiti esatti per ogni tipo di vino, compreso il livello minimo di zuccheri delle uve all'atto della vendemmia e la quantità massima di alcol. Inoltre i disciplinari di produzione definiscono quali uve possono essere coltivate, la resa massima per ettaro, la possibilità di operare lo zuccheraggio, la metodologia di fermentazione e precise informazioni che dovranno essere incluse nell'etichetta. Il sistema di qualità Austriaco prevede inoltre che ogni vino sia verificato e controllato per mezzo di analisi chimiche e solo se l'esito del controllo è positivo viene rilasciato un numero di controllo ufficiale.

Anche le percentuali di composizione dei vini è più rigida rispetto agli altri paesi. Nel caso in cui un vino riporti in etichetta il nome di un vigneto dal quale si è vendemmiata l'uva ("ried" in Austriaco), il vino dovrà essere esclusivamente prodotto con uve provenienti da quel vigneto. Lo stesso requisito è previsto per i vini che riportano in etichetta zone geografiche specifiche, come aree, luoghi o regioni. Nel caso in cui in etichetta si faccia riferimento ad un tipo di uva o ad un'annata specifica, il vino deve essere prodotto con almeno l'85% dell'uva o dell'annata indicata.

Il sistema di qualità Austriaco prevede la classificazione dei vini in categorie specifiche che ne definiscono il livello qualità e la tipologia. Va ricordato che un vino per potere appartenere ad una determinata categoria deve soddisfare i requisiti minimi previsti dalla legge, in particolare la densità del mosto, in Austria misurata in gradi *Klosterneuburger Mostwage*, abbreviato in *KMW*. Le categorie previste dal sistema di qualità Austriaco, dal livello più basso a quello più alto, sono le seguenti:

- **Tafelwein** - (Vino da Tavola) Rappresenta la categoria di vino più comune in Austria. Questa categoria non prevede requisiti particolari, non sono previsti limiti massimi di resa dei vigneti, nessuna indicazione d'origine e i vini possono essere anche arricchiti
- **Landwein** - Posta un livello sopra ai vini da tavola, questa categoria può essere comparata, in certi aspetti, come i *Vin de Pays* Francesi. I vini appartenenti a questa categoria possono essere arricchiti
- **Qualitätswein** - Categoria a cui appartengono tutti i vini di qualità
- **Kabinett** - Vini di qualità (*Qualitätswein*) con un volume massimo d'alcol di 12,9°. Non possono essere arricchiti
- **Prädikatswein** - Rappresenta il livello più alto del sistema di qualità per i vini Austriaci ed è praticamente riservata ai soli vini dolci e liquorosi. I vini di questa categoria non possono essere arricchiti e devono provenire da un'area legalmente riconosciuta, devono riportare l'anno della vendemmia nell'etichetta e la densità del mosto deve essere ufficialmente certificata

I vini appartenenti alla categoria *Prädikatswein* comprendono le seguenti categorie, dal livello più basso di densità del mosto al più alto:

- **Spätlese** - Vino prodotto con uve giunte a completa maturazione
- **Auslese** - Vino prodotto con uve selezionate e raccolte a mano. I grappoli non maturi o danneggiati non devono essere utilizzati per la produzione di questi vini
- **Beerenauslese** - Vini prodotti con acini d'uva molto maturi e selezionati a mano. Le uve possono anche essere attaccate dalla muffa nobile, *Botrytis Cinerea*
- **Eiswein** - Vini prodotti con uve congelate e generalmente raccolte di notte. Il congelamento dell'uva deve avvenire naturalmente sulla vite per effetto della bassa temperatura
- **Ausbruch** - Particolare vino prodotto a Rust nell'area di Neusiedlersee-Hügelland prodotto con uve surmature, che abbiano subito un appassimento naturale e attaccate dalla muffa nobile

- **Trockenbeerenauslese** - Vini prodotti con acini d'uva molto maturi e appassiti selezionati a mano. Questi sono i vini più rari e costosi prodotti in Austria e vengono prodotti solamente in annate particolarmente favorevoli. Le uve devono appassire naturalmente sulla vite per effetto della muffa nobile

La zona di Wachau, fra le più importanti aree vinicole di tutta l'Austria, prevede una propria classificazione dei vini:

- **Steinfeder** - Vini naturali che non hanno subito pratiche di zuccheraggio con un grado alcolico non superiore a 10,7°
- **Federspiel** - Vini naturali che non hanno subito pratiche di zuccheraggio con un grado alcolico non superiore a 12°
- **Smaragd** - Vini prodotti con uve molto mature, in genere vendemmie tardive, con un grado alcolico minimo di 11,3°. I vini *smaragd* hanno in genere contenuti alcolici superiori al limite minimo consentito e sono da considerarsi migliori per la loro rotondità e struttura e per le loro caratteristiche organolettiche

Zone di produzione

La produzione vinicola dell'Austria è principalmente dedicata ai vini bianchi e ai vini dolci, tuttavia nel paese si producono anche vini rossi. Dopo lo scandalo del 1985, la qualità dei vini Austriaci è diventato uno dei principali obiettivi di qualunque produttore e questo è certamente confermato dai fatti. Ciò che poteva apparire come un evento disastroso dagli effetti irrimediabili, ha in realtà dato origine ad un rilancio determinato, certamente fondamentale e decisivo per l'industria enologica Austriaca.

In Austria si coltivano principalmente uve a bacca bianca di cui il Grüner Veltliner è il più degno e interessante rappresentante. Quest'uva, che è anche la più coltivata nel paese, è capace di produrre vini bianchi unici e straordinari, con qualità organolettiche sorprendenti; certamente è un vino da provare e da non sottovalutare. Le uve a bacca bianca principalmente coltivate in Austria, utilizzate sia per la produzione di vini secchi, sia di vini dolci, comprendono Grüner Veltliner, Furmint, Chardonnay (noto nella Stiria con il nome di Morillon), Muskateller (Moscato Bianco), Neuburger, Pinot Bianco (qui noto come Weissburgunder), Pinot Grigio, Riesling, Riesling X Sylvaner (con molta probabilità si tratta di Müller Thurgau), Sämbling, Sauvignon Blanc, Traminer, Welschriesling (Riesling Italo). Fra le uve a bacca rossa si coltivano il Blauburgunder (Pinot Nero), Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, St. Laurent e il Zweigelt.

La produzione vinicola in Austria interessa la zona orientale, dalla Bassa Austria, ai confini con la Repubblica Ceca e la Slovacchia, scendendo lungo le zone ai confini con l'Ungheria e la Slovenia. La zona più estesa è la Bassa Austria che comprende cinque interessanti distretti vinicoli di cui il più famoso e importante è Wachau. La produzione vinicola dell'Austria riguarda principalmente vino bianco, che rappresenta circa l'80% della produzione totale, mentre la maggior parte dei vini rossi sono prodotti con l'uva Blaufränkisch. Da notare che la maggior parte dei vini Austriaci è monovarietale, cioè prodotti con un'unica uva, tuttavia si trovano anche vini prodotti

con più uve. Qui, come in Germania, i vini bianchi raramente vengono fatti fermentare in botte, in Austria si preferiscono favorire ed esaltare, giustamente, i caratteri aromatici e gustativi delle uve. Anche la tradizione svolge un ruolo fondamentale, soprattutto nella produzione dei vini dolci, che vengono ancora fatti con tecniche messe a punto centinaia di anni fa.

Bassa Austria

La Bassa Austria rappresenta la zona vinicola più importante e più estesa del paese; più del 50% dei vigneti si trovano in questa regione. Nonostante il nome faccia pensare che si trovi a sud, questa regione si trova in realtà nella parte nord dell'Austria, ai confini con la Repubblica Ceca e la Slovacchia, e si estende lungo il corso del Danubio fino alla parte orientale del paese. Vienna, la suggestiva capitale Austriaca, nonostante sia geograficamente inclusa in questa regione, costituisce in realtà un'area vinicola autonoma. La Bassa Austria comprende cinque distretti vinicoli: Donauland-Carnuntum, Kamptal-Donauland, Thermenregion, Wachau e Weinviertel. Di questi cinque distretti tre sono considerati i più importanti, Wachau, Donauland-Carnuntum e Kamptal-Donauland.

Wachau, il più piccolo dei cinque distretti, è in realtà il più importante. I vini prodotti in questa piccola zona possiedono qualità, eleganza ed equilibrio che difficilmente si trovano negli altri distretti. Da notare che nell'area di Wachau, a differenza di quello che è previsto per le altre zone, i vini sono classificati secondo un sistema stabilito dalla locale associazione di produttori (*Vinea Wachau*) che prevede tre categorie: *Steinfeder*, *Federspiel* e *Smaragd*.

Le uve più coltivate in questa regione sono il Grüner Veltliner e il Riesling. In particolare il Grüner Veltliner, un'uva autoctona Austriaca, è capace di produrre vini eleganti e piacevoli che lasciano quasi sempre un sorprendente gusto finale di pepe bianco. Altre uve coltivate nella Bassa Austria includono il Riesling, di cui i migliori sono certamente prodotti nel Wachau, il Riesling X Sylvaner (da molti considerato Müller Thurgau), Welschriesling (Riesling Italo), Weissburgunder (Pinot Bianco) e Chardonnay. In questa regione si producono anche interessanti vini rossi, principalmente con uve Blauburgunder (Pinot Nero) e Zweigelt.

Burgenland

Il Burgenland è la seconda regione vinicola del paese in termini di superficie e si trova al confine con l'Ungheria, ed è qui che si producono i famosi ed eccellenti vini dolci dell'Austria, di cui l'*Ausbruch* rimane fra i più celebrati e famosi. Questo particolare tipo di vino è prodotto con uve attaccate dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) al quale viene aggiunto mosto fresco e parzialmente bottrizzato, seguendo, in questo aspetto, la tecnica di produzione dell'Ungherese *Tokaji Aszú*. I migliori *Ausbruch*, così come i migliori *Beerenauslese* e *Trockenbeerenauslese*, sono prodotti nella parte settentrionale della regione, nella zona del lago Neusiedl, che gli Austriaci chiamano *Neusiedlersee*, e in particolare nell'area di Rust. Le condizioni climatiche della zona, grazie all'influsso del lago, consentono lo sviluppo della muffa nobile sulle uve, una condizione essenziale per la produzione degli *Ausbruch*.

Le uve principalmente utilizzate per la produzione di questi vini includono il Welschriesling, Weissburgunder, Neuburger,

Chardonnay, Traminer e il Furmint, l'uva utilizzata per la produzione del *Tokaji Aszú*. In questa regione si produce anche un vino speciale e famoso con uve non attaccate dalla muffa nobile: l'*Eiswein*. La regione produce inoltre vini rossi, in particolare da uve Blaufränkisch, Zweigelt e St. Laurent, un'incrocio fra Blaufränkisch e Zweigelt. Infine, va ricordato che nel Burgenland si producono anche vini bianchi secchi, in particolare da uve Chardonnay.

Stiria

Questa regione si trova nella parte meridionale del paese e la sua produzione vinicola riguarda principalmente vini bianchi. L'uva più coltivata in questa regione è il Morillon, nome con cui è noto lo Chardonnay, e pare che sia stato importato direttamente dalla zona della Champagne Francese. Tuttavia è il Sauvignon Blanc l'uva che probabilmente produce i migliori vini della Stiria, con il loro aroma erbaceo e fresco ricordano spesso i vini di Sancerre. Altre uve coltivate nella regione includono il Weissburgunder, Welschriesling, Traminer e il Muskateller.

La Stiria è anche famosa per i suoi vini rosati, in particolare lo *Schilcher*, prodotto con uve Blauer Wildbacher coltivate quasi esclusivamente nella parte occidentale della regione. Lo *Schilcher* è in genere piuttosto acido, contrariamente a quanto ci si può aspettare da un vino rosato.

Vienna

Vienna, oltre ad essere la capitale dell'Austria, è anche un'area vinicola di rilievo per il paese, ed è l'unica capitale del mondo che possiede questa caratteristica. Nella periferia della suggestiva città si estendono i vigneti dai quali si producono ottimi vini bianchi, compreso il *Gemischter Satz*, un vino tradizionale prodotto con diverse varietà di uve pressate e vinificate insieme. La produzione principale riguarda i vini bianchi, in particolare da uve Riesling, Weissburgunder, Gewürztraminer e Chardonnay. In questa regione si producono anche vini rossi, in particolare da uve Zweigelt e Cabernet Sauvignon, oltre ad un'interessante produzione di vini spumanti prodotti con il metodo classico.

GUSTO DIVINO

La Degustazione dei Vini Spumanti

Protagonisti indiscussi dei momenti di festa, gli spumanti evocano sempre una magia speciale che si libera dal bicchiere attraverso una continua catena di perle trasparenti e dai loro suadenti profumi

Un discreto sibilo, ma anche un botto, nelle più sventurate e malaugurate ipotesi, e subito l'attenzione di tutti è catturata da quella bottiglia che più di ogni altra evoca i momenti di festa e di celebrazione, che con il suo liquido cristallino spesso accompagna i momenti importanti della vita della gente: lo spumante. Certo, il ruolo che troppo spesso viene attribuito agli spumanti, cioè quello di essere consumato solo nei giorni di festa, è una sorta di dannazione ma anche di vera fortuna. Pochi sono quelli che si sottraggono al fascino di uno spumante, forse perché la sua presenza nel bicchiere dona alle persone il fascino e l'illusione di vivere un momento importante e al quale si deve prendere parte.

Da sempre il fascino degli spumanti, e inutile nascondere, in particolare dello Champagne, servito in bicchieri capaci di esaltarne l'aspetto più misterioso e magico, le bollicine, hanno regalato momenti di speciali di festa all'insegna di quell'antica tradizione dell'alta nobiltà Francese dove la disponibilità di Champagne non era certo un problema e le bottiglie venivano stappate spesso e volentieri. Anche se allo Champagne va riconosciuto l'innegabile merito di avere reso celebri e importanti le bollicine in tutto il mondo, è bene ricordare che ci sono anche altri spumanti di qualità eccellente prodotti in tutto il mondo vinicolo. Gli spumanti non sono solamente "bollicine", il loro fascino si trova anche nei loro delicati e raffinati aromi e, non da ultimo, nel loro rinfrescante e accattivante gusto.

Il Colore

In termini generici, quando si parla di vini spumanti ci si riferisce sempre a quelli bianchi, di fatto quelli più prodotti e apprezzati, tuttavia esistono anche spumanti rossi, come per esempio il celebre Brachetto. Non ci soffermeremo molto sul colore degli spumanti rossi, un fattore che cambia in modo deciso a seconda del tipo di uva utilizzata, tuttavia si può ricordare che il colore di questi spumanti varia sempre dal rosa intenso al rosso chiaro. Si deve inoltre ricordare che esistono anche gli spumanti rosati, in particolare quelli prodotti con metodo classico, come lo Champagne e il Franciacorta, vere e proprie perle enologiche, eccellenti esempi di eleganza e di raffinatezza.

Nei vini spumanti bianchi il colore è determinato principalmente dalle uve con cui è prodotto, e nel caso di spumanti metodo classico, anche dal tempo di contatto sui lieviti e dal tempo di maturazione dopo la sboccatura. Il colore degli spumanti bianchi prodotti con il metodo Charmat è in genere giallo verdolino e in alcuni casi giallo paglierino chiaro con evidenti sfumature giallo verdolino. Negli spumanti bianchi prodotti con il metodo classico, in quelli giovani e prodotti con sole uve bianche, cioè i cosiddetti "*blanc de blancs*", il colo-



Fig. 2: La corona di spuma che si forma nel bicchiere

re sarà giallo paglierino chiaro con evidenti sfumature giallo verdolino, in ogni caso un colore tenue e chiaro indica un vino giovane. Negli spumanti in cui sono presenti uve a bacca rossa assemblate con uve bianche, il colore sarà generalmente giallo paglierino tendente al colore oro chiaro, mentre negli spumanti bianchi prodotti con sole uve rosso, i cosiddetti “*blanc de noirs*”, il colore oro sarà piuttosto deciso. Dopo la sboccatura, per effetto dell’ossigeno, inizia nello spumante una lenta ma inesorabile ossidazione che avrà come effetto di renderlo più scuro con colori giallo dorati di crescente intensità.

Negli spumanti rosati il colore dipende principalmente dalla quantità di vino rosso utilizzato nell’assemblaggio, in genere Pinot Nero, che conferirà al vino tonalità che possono andare dal rosa tenue fino a rosa salmone intenso.

L’Effervescenza

Fra gli aspetti più affascinanti di un vino spumante, fra quelli in cui ci si sofferma in modo particolare, è l’effervescenza, la continua e gioiosa fontana di bollicine che dal fondo del bicchiere raggiunge la superficie. Le bollicine sono in genere un chiaro segnale circa la qualità dello spumante e la qualità della tecnica di produzione, tuttavia anche la spuma svolge un ruolo importante nella valutazione visiva di questi vini. L’agente responsabile per la formazione di questi due fenomeni, spuma e bollicine, è l’anidride carbonica (CO₂) la cui formazione si verifica durante la produzione, mentre lo sviluppo è regolato da fattori fisici che si verificano nel bicchiere, in modo particolare la temperatura e la pulizia del bicchiere.

La temperatura, in particolare, ha un effetto fondamentale sullo sviluppo delle bollicine: con temperature fredde il rilascio dell’anidride carbonica sarà più lento con l’effetto aumentare la durata del *perlage*, cioè lo sviluppo continuo delle bollicine. Viceversa, a temperature alte l’anidride carbonica si disperde rapidamente facendo perdere allo spumante la sua effervescenza. Un altro fattore che regola il rilascio di anidride carbonica è la superficie di contatto; più sarà ampia e più rapidamente si disperderà. Per questa ragione si preferiscono in genere i calici alti e stretti, le cosiddette *flûte*, proprio perché

offrono una superficie di contatto piuttosto ridotta e assicurano un rilascio di anidride carbonica lento, continuo e duraturo. L’aspetto e lo sviluppo della spuma è regolato, oltre che dalle condizioni del bicchiere, anche dalla quantità di sostanze tensioattive contenute nel vino, come per esempio le proteine, che influiscono direttamente sulla sua formazione, struttura e stabilità.

Il primo aspetto che si valuterà è la spuma, il modo in cui si forma e si sviluppa, fino alla sua scomparsa. Subito dopo avere versato lo spumante nel bicchiere, si noterà un’abbondante formazione di spuma che tenderà a scomparire nel giro di pochi secondi, lasciando spazio alla formazione di una spuma meno abbondante e “vistosa” lungo tutto il bordo del bicchiere: sarà proprio questa corona ciò che verrà osservato per la valutazione della spuma (figura 2). Si osserverà la sua persistenza e la dimensione delle bollicine, più saranno fini e migliore sarà la qualità del vino. La corona si osserva prima con il bicchiere fermo valutando la sua evoluzione, poi verrà nuovamente esaminata dopo avere leggermente rotato il bicchiere. La spuma non dovrà essere né troppo spessa né troppo cremosa e dovrà scomparire nel giro di pochi secondi lasciando spazio alla formazione della corona.

Dopo avere esaminato la spuma si passerà alla valutazione delle bollicine, della loro qualità e del loro sviluppo. Va premesso che la dimensione delle bollicine, uno dei fattori che determinano la qualità degli spumanti, è principalmente determinato dalla tecnica di produzione impiegata: negli spumanti metodo Charmat le bollicine sono in genere più grandi, e quindi meno fini, di uno spumante metodo classico. Tuttavia va ricordato che anche fra i metodo classico esistono differenze evidenti fra uno spumante e l’altro: la bravura e l’abilità del produttore sta anche nell’applicare in modo proficuo la tecnica del metodo classico e questo è confermato dalla dimensione delle bollicine: più saranno fini e piccole, maggiore sarà la qualità dello spumante e migliori saranno gli effetti che l’anidride carbonica svolgerà nelle varie qualità organolettiche del vino.

Si osserverà la quantità di bollicine che si sviluppano dal fondo del bicchiere e come queste si comportano una volta raggiunta la superficie. Uno spumante di qualità ha sempre bollicine fini, della dimensione della punta di uno spillo, e il *perlage* dovrà avere una lunga persistenza. Anche la velocità con cui raggiungono la superficie del bicchiere è indice di qualità e che dovrà essere piuttosto lento e continuo. Bollicine che si evolvono secondo questi criteri indicano una corretta tecnica di spumantizzazione e pertanto anche un’alta qualità del vino. Si osserverà ora il bicchiere dall’alto e si valuterà il comportamento delle bollicine una volta che hanno raggiunto la superficie. Le bollicine, dopo avere risalito il bicchiere, giungeranno in superficie e tenderanno a muoversi verso la parete del bicchiere, formando una corona lungo tutto il bordo. Anche in questo caso le bollicine della corona dovranno avere dimensioni fini, avere una lunga persistenza e saranno presenti in quantità piuttosto elevata, ancora una volta, segno di qualità di produzione. Va ulteriormente ricordato che la formazione e qualità della corona dipendono anche dal buono stato del bicchiere: in un bicchiere sporco o lavato con sapone il fenomeno sarà meno evidente e persistente; una buona ragione per prendersi cura dei propri bicchieri prima di versarvi lo spumante da valutare e prima di affrettare giudizi sommari.

Gli Aromi

Rispetto agli altri vini, gli spumanti possiedono un elemento in più che facilita e promuove lo sviluppo degli aromi: l'anidride carbonica. Le bollicine quando arrivano in superficie, esplodono e liberano gli aromi del vino, tuttavia si deve ricordare che una violenta effervescenza provoca anche un rilascio repentino di anidride carbonica con il risultato di irritare le mucose nasali durante la valutazione degli aromi. Per questo motivo si attenderà che la spuma e lo sviluppo tumultuoso iniziale dell'effervescenza si siano attenuati prima di procedere con l'esame olfattivo di uno spumante. La caratteristica olfattiva di uno spumante è la delicatezza e la raffinatezza degli aromi, fattori che sono determinati sia dalla tecnica di produzione, sia dalla qualità delle uve e del vino base.

La tecnica di spumantizzazione incide sulla tipologia degli aromi: il metodo Charmat, in genere utilizzato con le uve aromatiche, favorisce lo sviluppo di aromi fruttati, floreali e freschi, mentre il metodo classico aggiunge alla freschezza degli aromi di frutta e fiori anche una complessità aromatica superiore la cui forza e qualità dipende dalle uve e dalla quantità di tempo in cui il vino rimane in contatto con i lieviti al termine della rifermentazione in bottiglia. In particolare, negli spumanti metodo classico, un ruolo fondamentale è svolto dai lieviti e dal tempo in cui rimangono a contatto con il vino. Al termine della rifermentazione in bottiglia, quando tutto lo zucchero è stato trasformato in alcol, i lieviti muoiono e iniziano un processo di decomposizione, detto autolisi, che arricchisce sia la complessità aromatica, sia la ricchezza gustativa dello spumante.

Negli spumanti giovani gli aromi saranno gli aromi di frutta fresca e di fiori le percezioni olfattive principali, in particolare, negli spumanti bianchi, aromi di agrumi, come limone e pompelmo, e aromi di frutta come mela, pera, pesca e albicocca. Negli spumanti rosati si aggiungeranno che gli aromi di frutta a polpa rossa come lampone, fragola e ciliegia, di cui è responsabile l'uva Pinot Nero, l'uva a bacca rossa principalmente usata negli spumanti rosati, in particolare quelli prodotti con il metodo classico. Anche la gamma di aromi di frutta esotica è piuttosto intensa, come per esempio, litchi, mango, frutto della passione, banana e ananas. Gli aromi di fiori ricordano in modo particolare quelli tipici dei vini bianchi, come per esempio acacia, fiori d'arancio, biancospino e, in quelli rosati, talvolta si può percepire anche la violetta. Nel caso in cui lo spumante sia stato prodotto con un vino base affinato in botte, una pratica in genere utilizzata per alcuni metodo classico, sarà inoltre possibile percepire aromi di spezie come anice, cannella, chiodo di garofano, pepe, liquirizia, noce moscata e vaniglia. Non mancano nemmeno gli aromi vegetali e di erbe aromatiche.

Ciò che rendono affascinanti gli spumanti metodo classico sono anche gli aromi più complessi, ceduti dai lieviti decomposti, ma anche dalla maturazione in bottiglia dopo la sboccatura, come aromi di lievito, cera e canditi, fino ad arrivare a sorprendenti aromi di burro fresco, brioche, miele, pane tostato e caramello, aromi che si possono percepire solo negli spumanti che hanno trascorso molto tempo a contatto con i lieviti al termine della rifermentazione in bottiglia. Negli spumanti aromatici prodotti con il metodo Charmat, come per esempio l'Asti Spumante e il Brachetto, l'aroma principale sarà dominato da quello dell'uva, una chiara e intensa nota aromatica che

è praticamente impossibile non notare.

Il Gusto e l'Equilibrio

L'anidride carbonica svolge un ruolo importante anche sul gusto dei vini spumanti. Il sapore di questo gas è leggermente acidulo, ma il suo effetto principale percettibile per mezzo dell'effervescenza, una sensazione tattile espressa mediante un "pizzicore" su tutta la cavità orale. Tuttavia il gusto tendenzialmente acidulo dell'anidride carbonica si unirà all'acidità del vino rinforzandone il gusto, inoltre attenua la percezione dei sapori dolci, e quindi anche la percezione dell'alcol, e rafforza l'astringenza dei tannini. L'anidride carbonica risulta pertanto utile a mitigare la netta dolcezza degli spumanti dolci, una presenza opportuna che evita a questi vini di apparire stucchevoli. Tuttavia lo zucchero svolge negli spumanti un ruolo fondamentale per il suo equilibrio. Come si è detto l'anidride carbonica ha la capacità di esaltare il gusto acido nei vini, una condizione che potrebbe anche fare apparire il vino poco gradevole, inoltre ha la capacità di attenuare il sapore dolce e il dolce ha anche la capacità di contrastare l'acido rendendolo più gradevole e accettabile: basti pensare alla piacevolezza del gusto del succo di limone con e senza zucchero.

Negli spumanti, con lo scopo di ottenere un migliore equilibrio gustativo, viene aggiunto, al termine della produzione, una soluzione dolce, a base di zucchero, vino e altri ingredienti in genere "segreti", generalmente una piccola quantità di acquavite, detta "*liqueur d'expédition*" che contribuisce a mitigare la sensazione di acidità aumentando sia la rotondità del vino, sia la sua dolcezza. In base alla quantità di zucchero contenuto, gli spumanti vengono classificati secondo i termini riportati in tabella 1. Nonostante uno spumante *brut* può arrivare a contenere anche 15 grammi di zucchero per litro, una quantità che renderebbe la dolcezza chiaramente percettibile in un vino fermo, grazie all'anidride carbonica e al suo effetto nel gusto, lo spumante sembrerà avere un gusto decisamente secco.

Durante la valutazione gustativa di uno spumante si farà attenzione a non muovere troppo e in modo violento il vino in bocca: questa operazione favorirebbe un rilascio repentino e abbondante di anidride carbonica che avrebbe come effetto di "anestetizzare" le papille gustative e quindi non consentirebbe la giusta percezione dei sapori. L'equilibrio nei vini spumanti è regolato dagli stessi fattori dei vini bianchi oltre all'effetto dell'anidride carbonica che svolge sulle componenti acide e dolci. L'acidità di uno spumante non dovrà mai essere esageratamente evidente, piuttosto dovrà offrire una sensazione di piacevole freschezza. Lo stesso si applica anche all'effervescenza che non dovrà essere esagerata e irruente; oltre ad abbassare la percezione gustativa, l'eccessiva quantità di gas

Categoria	Quantità di Zucchero
Extra Brut	0 - 6 grammi/litro
Brut	5 - 15 grammi/litro
Extra Dry	12 - 20 grammi/litro
Sec (o Dry)	17 - 35 grammi/litro
Demi Sec	33 - 50 grammi/litro
Dolce	più di 50 grammi/litro

Tab. 1: Gradi di dolcezza degli spumanti

in bocca provocherebbe solamente una sensazione di disagio gustativo. La percezione e l'intensità della dolcezza dipendono principalmente dalla tipologia di spumante preso in esame (tabella 1), pertanto uno spumante *dolce* avrà una sensazione di dolcezza molto evidente mentre negli *extra brut* sarà assente. La dolcezza negli spumanti è pertanto una caratteristica di tipicità, tuttavia non dovrà mai risultare stucchevole e pastosa, dovrà essere comunque in equilibrio con la sensazione di acidità. Allo stesso modo, negli spumanti secchi, dove la sensazione di dolcezza è minore e *apparentemente* assente, l'acidità non dovrà risultare troppo aggressiva.

Anche la struttura, o corpo, degli spumanti è un fattore che non deve essere trascurato. Negli spumanti prodotti con il metodo Charmat, la struttura è in genere leggera, mentre negli spumanti metodo classico sarà più evidente e robusta. Nei cosiddetti "*blanc de blancs*", prodotti con sole uve bianche, si apprezzerà maggiormente la delicatezza e la raffinatezza del gusto e dei sapori. Negli spumanti metodo classico in cui sono presenti uve a bacca rossa, la percezione della struttura sarà più evidente, una sensazione che sarà ancora più evidente negli spumanti "*blanc de noirs*", prodotti con sole uve a bacca rossa.

Applicazione Pratica

Nella nostra applicazione pratica per la valutazione degli spumanti, prenderemo in esame tre tipi di vini molto diversi fra loro: un Asti Spumante, un Prosecco di Valdobbiadene Brut e un Franciacorta Brut oppure uno Champagne Brut. Tutti e tre i vini saranno serviti a temperature adeguate: 8 gradi per l'Asti e il Prosecco, 10 gradi per il Franciacorta. Il primo aspetto che valuteremo sarà l'effervescenza e il *perlage*. In tutti e tre i vini la spuma scomparirà nel giro di pochi secondi e si potrà osservare la corona di bollicine sul bordo dei bicchieri. L'Asti e il Prosecco, entrambi prodotti con il metodo Charmat, avranno un *perlage* piuttosto simile ma decisamente diverso se confrontato con quello del Franciacorta. Nei primi due vini la dimensione delle bollicine sarà più grande mentre nel Franciacorta avranno una dimensione piuttosto fine e il suo *perlage* sarà più persistente. Anche nel colore si noteranno differenze evidenti: l'Asti e il Prosecco avranno un colore giallo paglierino delicato e tenue, mentre il Franciacorta mostrerà un colore più intenso, giallo paglierino con probabili sfumature dorate. Il colore è sia frutto delle uve utilizzate, sia delle tecniche impiegate per la produzione.

Al naso i tre vini appariranno tutti diversi fra loro. L'Asti Spumante offrirà un'invitante e fragrante aroma di uva Moscato e di pesca, oltre che di mela, pera e, con molta probabilità, anche di salvia e di agrumi. Tuttavia sarà proprio l'aroma dell'uva Moscato quello a prevalere sugli altri, del resto questa è una caratteristica fondamentale di questo vino. Nel Prosecco sarà completamente assente la forza carica aromatica che invece era presente nell'Asti, qui troveremo aromi freschi e invitanti di frutta come la mela, pera, mandorla e pesca, oltre ad aromi di fiori come il biancospino e la ginestra. Infine si valuteranno gli aromi del Franciacorta: la differenza e la complessità aromatica rispetto agli altri dovrebbe essere subito evidente. In questo vino si noteranno aromi di lievito, pane tostato, burro e nocciola, ma anche aromi di frutta come agrumi, banana, ananas, mela e pera, e aromi di fiori come il biancospino.

Il primo vino che valuteremo al gusto sarà il Prosecco. L'effervescenza sarà molto evidente e il vino sembrerà avere un gusto decisamente secco, con una struttura molto delicata e una piacevole quanto rinfrescante acidità. Il secondo vino che si valuterà è il Franciacorta. Il primo impatto sarà ben diverso rispetto al Prosecco, qui la struttura sarà più evidente e decisa, l'effervescenza sarà probabilmente meno aggressiva e il vino sembrerà più rotondo nonostante l'acidità sia ben percettibile, rinfrescante e piacevole. Infine si valuterà l'Asti Spumante: il primo impatto che si avrà in bocca è un insieme composto dall'effervescenza e dalla dolcezza, entrambe caratteristiche primarie di questo vino, legate dal tipico gusto dell'uva Moscato, gusti e sapori totalmente assenti negli altri due vini. L'effervescenza di questo spumante risulterà più irruente e repentina, tuttavia si noterà anche l'equilibrio fra la dolcezza del vino e l'acidità, anch'essa ben percettibile.

I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

◇ Sufficiente – ◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇ Buono

◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente

★ Vino eccellente nella sua categoria

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



Sangiovese di Romagna Superiore Ripagrande 1999 Fattoria Ca' Rossa (Italia)

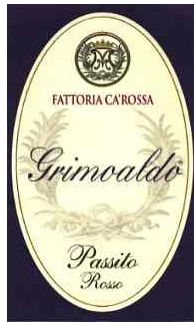
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso aranciato, abbastanza trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, eleganti e gradevoli di confettura di amarene, confettura di mirtilli, confettura di more, confettura di prugne e viola appassita seguito da intensi e buoni aromi di cioccolato, pepe e vaniglia. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente alcolico comunque ben bilanciato dai tannini, corpo pieno e sapori intensi. Il finale è persistente con puliti ricordi di confettura di prugne, confettura di more e confettura di amarene. Un vino ben fatto. Questo Sangiovese matura in barrique per un minimo di 12 mesi a cui segue un affinamento in bottiglie per 6-12 mesi.

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



Grimoaldo 2001
Fattoria Ca' Rossa (Italia)

Uvaggio: Terrano

Prezzo: € 7,00 (500ml)

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Il naso esprime buoni, intensi, gradevoli e puliti aromi di confettura di amarene, confettura di ciliegie, confettura di mirtilli, confettura di more, prugna, violetta, cioccolato e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico ma comunque ben equilibrato, sapori intensi e piacevole dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di mirtilli e confettura di amarene. Grimoaldo è fermentato e affinato in barrique.

Abbinamento: Crostate di frutti rossi, Formaggi stagionati



Aglianico del Vulture Valle del Trono 2000
Basilium (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, gradevoli e puliti di amarena, lampone, mirtillo, violetta e carruba seguiti da piacevoli accenni di cioccolato, liquirizia, pepe e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di lampone, amarena e prugna. Questo Aglianico è prodotto con uve leggermente appassite e matura in botte per 24 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati con funghi, Formaggi stagionati



Le Gastaldie Albula 2001
Basilium (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino, prodotto con uva Aglianico vinificata in bianco, si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi e gradevoli con una nota di legno molto equilibrata. Si percepiscono aromi di acacia, agrumi, banana, ginestra, nespolo, pera, pesca e vaniglia. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco ma comunque equilibrato e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca, nespolo e vaniglia.

Abbinamento: Formaggi freschi, Pasta e risotti con verdure, Uova, Carne bianca saltata



Langhe Chardonnay Bussiador 2000
Poderi Aldo Conterno (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime personalità con intensi, puliti, eleganti e gradevoli aromi di acacia, banana, ananas, biancospino, mela, litchi, gelsomino, pompelmo e nocciola seguito da intensi e buoni aromi di vaniglia, caffè, burro e aromi di tostatura del legno. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, buon corpo, equilibrato e sapori intensi, freschezza piacevole. Un vino ben fatto. Il finale è persistente con buoni ricordi di banana, pera, pompelmo e ananas. Questo Chardonnay fermenta in barrique e matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Carne bianca saltata e arrosto



**Barolo Colonnello 1999
Poderi Aldo Conterno (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 56,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso esprime buona personalità e aromi intensi, gradevoli, eleganti e raffinati di confettura di amarene, confettura di lamponi, confettura di prugne e violetta seguiti da buoni aromi di cacao, cuoio, liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico ma ben equilibrato dai tannini, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con puliti e piacevoli ricordi di lamponi, prugna e ciliegia. Un vino ben fatto. Barolo Colonnello matura per 26-28 mesi in botte.

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



**Barolo Granbussia Riserva 1997
Poderi Aldo Conterno (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 89,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Un magnifico Barolo! Alla vista si presenta con un bel colore rosso granato brillante e sfumature rosso aranciate, abbastanza trasparente. Al naso esprime decisa personalità con aromi intensi, eleganti, gradevoli e molto puliti di confettura di amarene, confettura di fragole, confettura di lamponi, confettura di mirtilli, confettura di prugne e viola appassita a cui seguono eleganti e raffinati aromi di anice, cannella, cioccolato, cuoio, liquirizia, menta, rosmarino, timo e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco ma ben equilibrato dall'alcol, tannini in buona evidenza ed equilibrati, sapori intensi e eccellente struttura. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di prugna, amarena, mirtillo e lampone. Un grande vino. Granbussia riserva è prodotto solo nelle migliori annate con vini provenienti dalle vigne Romirasco, Cicala e Colonnello, matura per 26-28 mesi in botte a cui segue un affinamento in cantina per 6 anni.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Vele 2002
Terre Cortesi Moncaro (Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 4,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di agrumi, biancospino, ginestra, litchi, mela, pera, pesca e susina. In bocca si presenta subito equilibrato, di buon corpo, con sapori intensi e buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di pesca, pera e susina. Un Verdicchio ben fatto.

Abbinamento: Paste e risotti con pesce, Crostacei, Pesce arrosto



**Rosso Conero Riserva Vigneti del Parco 2000
Terre Cortesi Moncaro (Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Rosso Conero si presenta con un bel colore rosso rubino scuro e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, eleganti, gradevoli e raffinati di confettura di amarene, confettura di prugne, mirtillo, mora, ribes, violetta e carruba seguiti piacevoli e buoni aromi di liquirizia, cioccolato, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, equilibrato e tannini già piacevoli, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con netti e intensi ricordi di prugna, amarena e mora. Un vino ben fatto. Questo Rosso Conero matura per circa 2 anni in barrique e per almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2000
Terre Cortesi Moncaro (Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 17,20 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un bel colore giallo ambrato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Il naso esprime personalità con aromi intensi, gradevoli, puliti, raffinati e molto eleganti di albicocca secca, canditi, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, mandorla, scorza d'agrumi, miele e fiori secchi seguiti da piacevoli e intensi aromi di caramello, smalto, vaniglia e zafferano oltre al piacevole e caratteristico aroma conferito dalla muffa nobile (*Botrytis Cinerea*). In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, vellutato e molto piacevole con una dolcezza ben equilibrata, sapori intensi e ottima struttura. Il finale è molto persistente, quasi infinito, con netti e intensi ricordi di albicocca secca, confettura di pesche e confettura di mele cotogne. Un grande vino passito molto ben fatto. Tordiruta è prodotto con uve da vendemmia tardiva attaccate dalla muffa nobile e appassite per 10 settimane su graticci, fermenta e matura in barrique per 12 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di un anno.

Abbinamento: *Formaggi piccanti e stagionati, Crostate, Strudel*



**Chianti Classico 2001
Fattoria di Felsina - Berardenga (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi gradevoli e puliti, in prevalenza di frutta, come amarena, lampone, mirtillo, prugna e violetta seguito da piacevoli accenni di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, una giusta quantità di tannini che lo rende molto piacevole, sapori intensi, buon corpo e molto equilibrato. Il finale è persistente con ricordi di prugna, lampone e amarena. Questo vino matura in botte per 12 mesi a cui seguono 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbera del Monferrato La Baldea 2000
Canato Marco (Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, ciliegia, mirtillo, mora e prugna seguito da un piacevole accenno di noce. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco ma comunque equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di mirtillo, amarena e prugna. Questa Barbera è affinata in vasche d'acciaio per 12 mesi a cui seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne arrosto, Carne saltata, Formaggi stagionati*



**Barbera del Monferrato Gambaloita 2001
Canato Marco (Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso rivela gradevoli, intensi e puliti aromi di frutta come amarena, lampone, mirtillo e prugna seguiti da buoni aromi di violetta e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco ma comunque equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna. Questa Barbera è affinata in vasche d'acciaio e in bottiglia per qualche mese.

Abbinamento: *Paste ripiene, Carne saltata con funghi, Carne bianca arrosto*



**Golfo del Tigullio Vermentino Vigna Intrigoso 2002
Bisson (Italia)**

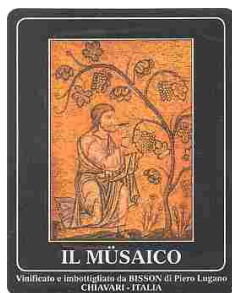
Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi gradevoli, puliti ed eleganti di biancospino, ginestra, acacia, banana, ananas, mela, pera e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, sapori intensi con piacevole freschezza. Il finale è persistente con netti ricordi di ananas, pera e mela.

Abbinamento: Latticini, Pesce bollito, Paste e risotti con pesce, Zuppe di verdure



**Il Mùsaico 2001
Bisson (Italia)**

Uvaggio: Dolcetto (70%), Barbera (30%)

Prezzo: € 13,20

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, gradevoli, puliti ed eleganti di amarena, mirtillo, prugna e violetta a cui seguono buoni aromi di cioccolato, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mirtillo. Il Mùsaico matura in botte per 12 mesi.

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



**Cirò Rosso Classico Ronco dei Quattroventi 2000
Fattoria San Francesco (Italia)**

Uvaggio: Gaglioppo

Prezzo: € 16,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime personalità con aromi puliti, gradevoli ed eleganti di amarena, confettura di mirtillo, prugna, pepe nero, cardamomo, cioccolato e carruba seguito da piacevoli e puliti aromi di eucalipto, liquirizia e vaniglia. In bocca rivela un'ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buona struttura. Il finale è persistente con netti ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Questo Cirò rosso matura per 12-13 mesi in barrique.

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



**Conte Bolani 1999
Tenuta Ca' Bolani (Italia)**

Uvaggio: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Refosco dal Peduncolo Rosso (20%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di amarena, fragola, lampone, mirtillo, prugna e ciclamino seguito da piacevoli aromi di carruba, cioccolato, peperone e vaniglia. In bocca rivela un attacco leggermente tannico comunque ben equilibrato dall'alcol, buona corrispondenza con il naso, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli e netti ricordi di amarena, lampone e mirtillo. Un vino ben fatto. Conte Bolani matura per 12 mesi in barrique.

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



Friuli Aquileia Refosco dal Peduncolo Rosso 1999 Tenuta Ca' Bolani (Italia)

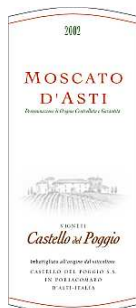
Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi puliti, eleganti e gradevoli di amarena, mirtillo, mora, prugna e violetta seguito da puliti aromi di carruba, cioccolato, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buona struttura. Il finale è persistente con piacevoli e netti ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Refosco matura per 12 mesi in barrique seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Moscato d'Asti 2002 Castello del Poggio (Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 7,70

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso esprime un aroma caratteristico di uva Moscato così come aromi intensi, puliti e gradevoli di pesca, mela, pera, agrumi, ginestra e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, una piacevole effervescenza e buon equilibrio con una dolcezza e una freschezza molto piacevole ed equilibrata, sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di uva Moscato, pesca e pera.

Abbinamento: *Dessert alla crema, Macedonia, Semifreddi*

PRODUTTORI

Borgo di Colloredo

In una delle zone più suggestive del territorio Italiano, il Molise, a dodici chilometri da Termoli si trovano le Cantine di Borgo di Colloredo. Un connubio fra storia, tradizione e vino

La fama enologica del Molise era già nota ai tempi degli antichi Romani e già Plinio il Vecchio, nella sua monumentale *Naturalis Historia*, parlava dei fertili pendii rivolti verso il mare Adriatico, nei pressi dell'antica località di Cliternia, con un clima dolce e temperato particolarmente adatto alla coltivazione della vite. Proprio in questa zona si trovano le cantine di Borgo di Colloredo. Negli anni '60 dello scorso secolo, Silvio di Giulio, fondatore della cantina, acquistò una tenuta vicino a Nuova Cliternia, quarantacinque ettari di terreno fertile e particolarmente esposta ai raggi del sole in una leggera collina rivolta verso sud-est, verso il mare Adriatico, un luogo che prometteva ottimi risultati per la coltivazione della vite e per la produzione di vino.

Silvio di Giulio, originario di Tollo, in Abruzzo, forte della lunga esperienza della sua famiglia e della storica tradizione vinicola del suo luogo d'origine, aveva da sempre l'idea di avviare un progetto di viticoltura specializzata e, dopo l'acquisto della tenuta di Nuova Cliternia, le sue aspirazioni potevano finalmente realizzarsi. Il primo progetto di cantina aziendale risale al 1968 e la realizzazione fu completata prima della fine degli anni 1970. La passione per la vite e per il vino fu trasmessa ai figli Enrico, enologo, e Pasquale, specializzato in coltivazioni agricole, continuando la conduzione dell'azienda con entusiasmo.

Nasce proprio dai fratelli Di Giulio l'idea di ampliare il quadro ampelografico dei vitigni autoctoni coltivati in azienda e, all'inizio degli anni 1990, avviano la ristrutturazione completa della cantina e dell'azienda. Questo rinnovamento ha portato all'introduzione di nuovi vitigni, fra cui la Garganega, la Malvasia Bianca e la Falanghina per le uve a bacca bianca, oltre a Aglianico, Merlot e Cabernet Sauvignon per quanto riguarda le uve a bacca rossa. La cantina è inoltre impegnata in colture e produzioni sperimentali da uve Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Nel processo di ristrutturazione azienda-



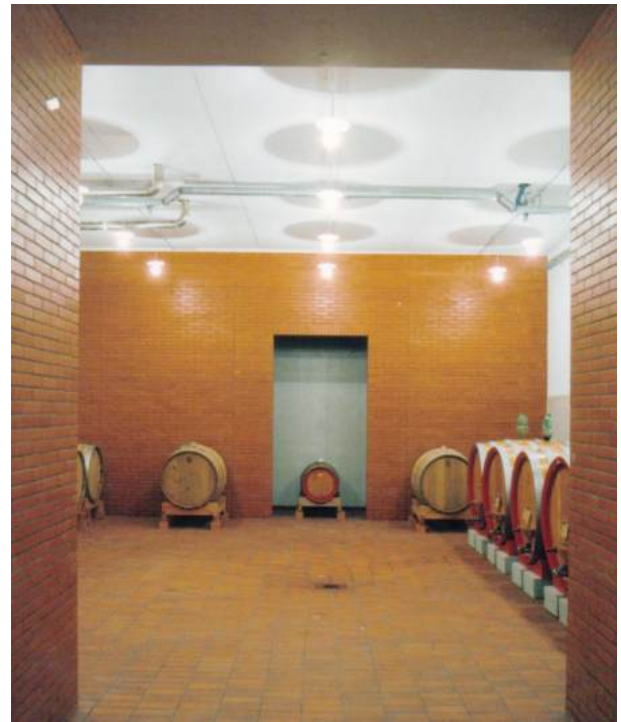
Panorama da un vigneto di Borgo di Colloredo

le sono stati rinnovati gli impianti originali e introdotti nuovi macchinari in accordo alle più moderne tecnologie enologiche. Tuttavia i fratelli di Giulio hanno avuto cura nel non disperdere quel prezioso patrimonio culturale e tradizionale di quei luoghi che la storia ha tramandato fino ai giorni nostri. Favoriti anche dal passato illustre dei luoghi, i fratelli Di Giulio hanno chiamato "di Colloredo" le proprie cantine, in onore di un antico casale, distrutto nel XVI secolo, sui quali ruderi sorse l'attuale chiesa a pianta ottagonale di Madonna Grande e che si trova proprio nelle loro tenute. Per scelta aziendale, la cantina è volutamente considerata un "progetto aperto" nei confronti dei clienti e del pubblico, sia esperti del settore, sia semplici turisti o interessati, le porte della cantina sono sempre aperte per loro.

In un'ottica di rinnovamento più ampio e continuativo, l'azienda si sta operando per la gestione dei vigneti esistenti e al reimpianto di quelli nuovi con lo scopo di avviare un progetto di zonazione vitivinicola da completare, secondi piani aziendali, in quattro anni. Questo progetto si basa sulla valutazione dei caratteri funzionali del suolo con particolare attenzione al microclima e alle diverse qualità di viti coltivate. La finalità del progetto sono l'individuazione delle potenzialità del suolo in relazione alle singole varietà di uva in modo da ottenere vini la cui qualità sia frutto del rapporto armonico fra territorio e vite. Si tratta di un concreto passo in avanti verso un cammino di qualità integrale del prodotto, capace di tenere in considerazione e valorizzare propriamente le caratteristiche del territorio. A tale scopo vengono analizzati i fattori che influiscono sulla coltivazione della vite in relazione agli effetti e le caratteristiche del territorio, in modo da potere attuare le migliori condizioni capaci di ottimizzare tutte le risorse. Il progetto avrà il suo naturale proseguimento nel controllo dei risultati ottenuti che costituiscono, di fatto, il vero scopo di questa ricerca.

La cantina attualmente dispone di una capacità di 15.000 ettolitri ed è gestita con attenzione per la qualità e dall'alto livello degli impianti utilizzati. Le tecnologie enologiche, pur essendo moderne e sofisticate, rispondono scrupolosamente ad un criterio di massimo rispetto della tipicità del prodotto: dalla vinificazione completamente termocontrollata dei mosti ottenuti da pigiatura soffice, dalla macerazione del mosto nelle bucce medio-lunga per i vini rossi, dalla stabilizzazione e all'imbotigliamento a freddo, ogni fase della produzione viene controllata con attenzione. Tutti i vini giovani vengono affinati in serbatoi d'acciaio, mentre il Gironia Biferno rosso e l'Aglianico Terre degli Osci maturano in botti di rovere e barrique.

La produzione delle cantine di Borgo di Colloredo offre vini tipici del Molise, sia a denominazione d'origine controllata (DOC), sia ad indicazione geografica tipica (IGT). La produzione dell'azienda è attualmente esportata per il 70% nell'unione Europea e nel Giappone, mentre il 20% è destinato al mercato Italiano e il restante 10% in Molise. Fra i vini bianchi prodotti da Borgo di Colloredo si segnala il Biferno bianco Gironia, prodotto con uve Trebbiano Toscano, Bombino bianco e Malvasia bianca, un'interessante interpretazione di questa celebre DOC del Molise fermentato e affinato in serbatoi di acciaio. Interessante anche la Falanghina, fra le uve tipiche della regione, prodotto con mosto fiore e fatto affinare in botti d'acciaio. Fra i vini bianchi troviamo anche un Trebbiano, piacevole e immediato, affinato in serbatoi d'acciaio, come tutti i bianchi dell'azienda. Fra i vini rossi da segnalare e prodotti dall'azienda, ricordiamo il Sangiovese Terre degli Osci, affina-



La Bottaia. Qui i vini attendono con pazienza il lavoro del tempo

to in serbatoi d'acciaio, e il Montepulciano, anch'esso affinato e maturato in serbatoi d'acciaio, entrambi molto piacevoli e di immediata bevibilità. Di sicuro interesse è il Biferno rosso Gironia, prodotto con uve Montepulciano e Aglianico, matura in botte per 12-18 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Anche l'Aglianico Terre degli Osci è un vino interessante e ben fatto, con buona struttura, prodotto con uva Aglianico in purezza, matura per 3 mesi in barrique a cui segue un affinamento di 4-5 mesi in bottiglia.



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



Sangiovese Terre degli Osci 2002
Borgo di Colloredo (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 2,80

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso porpora brillante e sfumature di rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso esprime piacevoli e puliti aromi fruttati di amarena, ciliegia, fragola e lampone seguiti da buoni aromi di geranio e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, tannini gradevoli, sapori intensi e buon corpo, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone e ciliegia.

Abbinamento: Carne saltata con funghi, Paste ripiene, Salumi



Molise Falanghina 2002
Borgo di Colloredo (Italia)

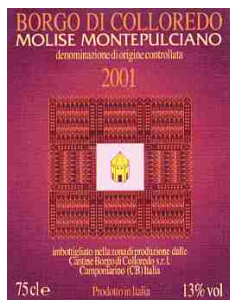
Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime aromi puliti e gradevoli di agrumi, banana matura, biancospino, mandorla, mela e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente morbido ma comunque equilibrato, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce, Formaggi freschi, Pesce saltato, Crostacei



Molise Montepulciano 2001
Borgo di Colloredo (Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 4,20

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Il naso esprime principalmente piacevoli aromi di frutta, puliti e intensi, come amarena, ciliegia, fragola, lampone e prugna seguiti da buoni aromi di geranio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, equilibrato, con sapori intensi e buon corpo, molto piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, lampone e amarena.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne saltata



Biferno Rosso Gironia 2000
Borgo di Colloredo (Italia)

Uvaggio: Montepulciano (75%), Aglianico (25%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mirtillo, prugna, caruba e viola appassita seguito da buoni aromi di liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma ben equilibrato, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo vino matura in botte per 12-18 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carni saltate con funghi, Formaggi stagionati



Biferno Bianco Gironia 2002
Borgo di Colloredo (Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano (70%), Bombino Bianco (25%), Malvasia Bianca (5%)

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di agrumi, biancospino, mela, miele, nocciola, pera, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco tuttavia ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di pera, mela e susina.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce, Formaggi freschi, Pesce alla griglia, Crostacei



Aglianico Terre degli Osci 2000 Borgo di Colloredo (Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 6,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli, principalmente di frutta, come amarena, ciliegia, fragola, lampone, mirtillo e prugna a cui seguono buoni aromi di carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque ben equilibrato, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con puliti ricordi di amarena, lampone e prugna. Questo Aglianico matura in parte in barrique per circa 3 mesi a cui seguono 4-5 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati con funghi, Formaggi stagionati

Cantine Borgo di Colloredo - C.da Zezza, Loc. Nuova Cliternia - 86042 Campomarino (Campobasso) Tel. 0875 57453 Fax 0875 57110 - **Enologo:** Enrico Di Giulio - **Anno fondazione:** 1994 - **Produzione:** 300.000 bottiglie - **E-Mail:** info@borgodicolloredo.com - **WEB:** www.borgodicolloredo.com

Giornale di Cantina

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

EVENTI

Notiziario

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

11^a edizione premio Resta

Porta il nome di Fulvio Filo Schiavoni la casella Agricoltura dell'11^a edizione del prestigioso Premio Resta, conferito dalla Camera di Commercio di Taranto la sera del 5 luglio scorso, nel corso della speciale cerimonia tenutasi alla neonata Cittadella delle Imprese di Taranto. L'imprenditore agricolo manduriano, premiato insieme con gli altri designati per le sezioni Artigianato, Commercio e Industria, riceve l'ambito riconoscimento per il suo particolare impegno nel settore agricolo locale, con particolare riferimento al comparto vitivinicolo, soprattutto a ragione di quanto prodotto alla guida del Consorzio Produttori Vini di Manduria, azienda impostasi nei tre momenti della filiera vino (coltivazione, trasformazione e imbottigliamento) proprio sotto la sua presidenza. A Filo Schiavoni, che è stato anche Presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo dalla sua fondazione sino a pochi mesi fa, è stata pubblicamente riconosciuta l'introduzione sul territorio della cultura «della qualità anche nella conduzione agricola, affiancando ai soci coltivatori dell'azienda di cui è presidente, la figura del tecnico di campagna e avviando, con la stessa azienda cooperativa e con quella personale di coltivatore diretto, progetti di ricerca di profondo respiro scientifico in materia di selezione e risanamento clonale per il miglioramento del materiale di propagazione del Primitivo e ai fini dell'evoluzione dello scudo fitosanitario».

Durante la cerimonia di consegna dei premi è stato, inoltre, proiettato un filmato incentrato sui rispettivi profili dei premiati, in cui si è ribadita l'efficacia dell'azione imprenditoriale di Filo Schiavoni, estesa a valenze più generali. «Il successo dell'opera di Filo Schiavoni - si è detto - risiede, fondamentalmente, in due aspetti: l'impulso che il suo esempio di figura innovativa e concreta ha dato all'intera economia viticola del territorio e al collegato settore del vino, a traino di tutti gli operatori coinvolti, e la notevole ricaduta che questi successi economici hanno apportato al tessuto sociale e culturale, intendendone la portata non circoscritta al solo mondo agricolo e alla sola realtà contadina, che pure ne hanno beneficiato in termini di dignità e considerazione».

“Il Franciacorta in Tavola”, il corso di degustazione con la tavolozza in mano

Sperimentare, gustare. Anche osare ma, sempre con buon gusto. Comunque divertendosi. Con una sorta di scherzosa provocazione, Monte Rossa - azienda storica della Franciacorta, fra le prime a intraprendere, oltre 30 anni fa, la strada della produzione di bollicine di qualità - offre agli appassionati un'occasione unica: provare “sul campo” come il Franciacorta (per troppo tempo relegato a vino da stappare solo per il brindisi finale) è, con le sue varie tipologie, un ottimo compagno per tutto il pasto. Un compagno certamente piacevole, in grado di “conversare” con primi e secondi piatti, con il pesce come con la carne... insomma, capace di dire la sua, armonizzando nel vasto discorso di sinergia tra cibo e vino, il dolce come il salato, l'acido come l'amaro. Con un approccio informale e schietto, Emanuele Rabotti lancia quest'idea che, concretizzandosi in un corso di degustazione vero e proprio chiamato “Il Franciacorta in Tavola”, offre a tutti gli appassionati alcuni suggerimenti per poter conoscere ed apprezzare meglio tutte

le sfumature e le sensazioni che le bollicine possono regalare. Partendo dal principio del piacere e, sfatando i canonici divieti e tabù rispetto agli abbinamenti alimentari, Monte Rossa propone un approccio con i Franciacorta, in una sorta di "gioco del piacere" dove, il vero protagonista non è tanto il vino, il cibo o l'abbinamento, ma il degustatore stesso, gioiosamente libero di scegliere l'abbinamento che più lo ispira, lo incuriosisce, lo diverte. "Master" in questo gioco del piacere saranno Giacomo Mojoli, vice presidente di Slow Food, e lo stesso Emanuele Rabotti. Il corso di degustazione si terrà domenica 28 settembre, con inizio alle 10:30. Durerà circa 3 ore e avrà luogo nella preziosa cornice della foresteria dell'azienda Monte Rossa, che si trova nell'antico borgo di Bornato (Bs). "Il Franciacorta in Tavola" si articolerà in due momenti distinti. Nella prima parte teorica, i relatori spiegheranno le regole per un corretto abbinamento cibo-vino, le tipologie del Franciacorta e i suoi abbinamenti più "di grido". La seconda parte del corso sarà invece dedicata esclusivamente alla sperimentazione "sul campo". Un piatto classico, uno innovativo ed uno simpaticamente definito da Emanuele Rabotti azzardato, realizzati dallo chef del Ristorante Due Colombe di Rovato Stefano Cerveni, verranno abbinati ai Franciacorta Brut, Extra Brut, Satèn, Brut Rosè, Sec e Cabochon. Ai partecipanti verrà fornita una "tavolozza del degustatore", sulla quale potrà fissare - a mo' d'artista - il bicchiere di Franciacorta, il piatto con i cibi d'abbinare e anche block notes e matita per fissare pensieri, sensazioni gustative ed emozioni. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. La prenotazione è obbligatoria e la quota di partecipazione è di € 45,00. Per informazioni e prenotazioni ci si può rivolgere direttamente a Monte Rossa: tel. 030/7254614 - 725066. Fax 030/7750061. Internet www.monterossa.com - E-mail info@monterossa.com

Torna il Concorso "Spirito di Vino"

Anche quest'anno il Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, presieduto da Elda Felluga, incoronerà sabato 20 settembre i vincitori del concorso per giovani creativi italiani e stranieri tra i 18 e 35 anni "Spirito di Vino", che abbina l'arte del bere bene all'arte della satira, al gusto dello sfottò e alla ricerca dell'essenza dei personaggi che elevano i disegni a ritratti dissacranti. Da sempre sostenitore del messaggio che bere bene significa gustare poco vino di ottima qualità, il Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia attraverso "Spirito di Vino" si fa promotore di questo messaggio rivolgendosi ai giovani attraverso i giovani: affidando cioè proprio a vignettisti in erba, ma emergenti e di provato talento, il compito di diffondere quest'idea, con ironia. La giuria, riunita in prima istanza all'Istituto Europeo di Design di Milano, selezionerà, tra le vignette ricevute, 30 finalisti che saranno ospitati in Friuli Venezia Giulia durante il festoso week-end di Friuli Doc. La proclamazione dei tre vincitori, che riceveranno in premio una selezione dei migliori vini Friulani, è in programma per sabato 20 settembre alle ore 18:00 nel Salone del Parlamento del Castello alla presenza della giuria composti dai vignettisti Giorgio Forattini, Emilio Giannelli e Alfio Krancic, dall'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, dal direttore editoriale del TCI Michele D'Innella, dai giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni e dal diret-

tore scientifico dell'Istituto Europeo di Design Aldo Colonetti. Le opere dei trenta finalisti saranno esposte, sempre nel Salone del Parlamento, in una divertente mostra, che costituirà una delle iniziative di maggior richiamo di Friuli DOC, la grande festa dedicata all'enogastronomia friulana, che animerà il centro storico di Udine dal 18 al 21 settembre. La serata si concluderà con la cena di gala dove tutti i partecipanti (giurati e finalisti) seduti allo stesso tavolo, potranno godere della reciproca compagnia e gustare le prelibatezze culinarie della nostra regione abbinare con maestria dai sommelier dell'Ais ai vini delle cantine associate al Movimento. Le vignette in esposizione, incluse le tavole appositamente create per l'evento da Forattini, Giannelli e Krancic, saranno successivamente raccolte nell'ormai famoso "Calendario 2004", frutto della sapiente capacità creativa del Movimento Turismo del Vino - Friuli Venezia Giulia. Bando del concorso ed iscrizioni via web: www.mtvfriulivg.it. Informazioni: Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, tel. 0432 289540 - e-mail: info@mtvfriulivg.it

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Cibo con i Vini Rossi

Il vino rosso ha sempre occupato un posto di rilievo nella tavola, compagno delle pietanze ricche e robuste, riserva piacevoli sorprese e può diventare un ottimo alleato anche del pesce

Quando si pensa al vino rosso in una tavola imbandita di pietanze, inevitabilmente si finisce sempre con immaginare grandi arrostiti di carne, selvaggina, ricchi formaggi ed elaborate preparazioni culinarie. Forse è anche per questo motivo che il vino rosso è considerato il "vino per eccellenza", quello vero, l'immagine di una cucina ricca e sostanziosa lo fa probabilmente apparire più importante degli altri. Eppure non esistono solo i vini rossi corposi e robusti, quelli che, in verità, sono considerati più importanti di altri, spesso così robusti che è perfino difficile abbinarli con il cibo, ma esiste anche una lunga famiglia di rossi leggeri e meno strutturati che, oltre ad essere piacevoli da bere, sono molto versatili e utili in cucina.

Grazie alla ricchezza e alla vastità delle culture gastronomiche del mondo, fatta di pietanze ricche e sostanziose, ma anche di quelle più leggere e meno elaborate, è possibile scoprire, o meglio riscoprire, la piacevolezza di quei vini rossi, considerati a torto "minori", che non avendo strutture imponenti vengono relegati in secondo piano. Grazie a questi vini rossi leggeri, freschi e gradevoli, si potrà perfino osare uno degli abbinamenti più inconsueti che si conoscano, cioè quel tipo di abbinamento che, secondo il più noto dei luoghi comuni, richiede il vino bianco: il pesce.

Tanti Rossi da Tutto il Mondo

Il vino rosso è attualmente quello più prodotto e richiesto dai consumatori e ogni paese offre una lunga e ricca possibilità di scelte, dai vini rossi leggeri e freschi fino ai vini rossi robusti

e "impegnativi". Le uve principalmente utilizzate per la produzione dei vini rossi sono quelle cosiddette "internazionali", fra tutte il Merlot e il Cabernet Sauvignon, che ritroviamo, da sole o aggiunte ad altre uve, in una percentuale di vini piuttosto elevata. Se la ragione di questa tendenza sia dovuta agli effetti di una moda oppure alle loro reali qualità, è difficile da dire, tuttavia la tentazione di affermare che si tratti di una moda è piuttosto forte. Eppure ogni paese del mondo ha una vasta scelta di uve autoctone rosse che non hanno niente da invidiare alle altre, come per esempio la ricchezza di cui dispone l'Italia con i suoi Sangiovese, Aglianico e Nebbiolo, tanto per citarne una minima parte, così come la Spagna con il suo eccellente Tempranillo, ma anche gli Stati Uniti d'America con lo Zinfandel. Di certo, nessuno mette in discussione la grandezza delle uve "internazionali", tuttavia in un'ottica puramente culturale, è certamente interessante, e utile, conoscere la ricchissima offerta di vini rossi prodotti con uve meno famose.

La scelta dei vini rossi prodotti in Francia è certamente ricca e eccellente, non a caso i vini rossi Francesi sono stati presi come modello di riferimento nella maggior parte dei paesi vinicoli del mondo. Fra le regioni della Francia che producono vino rosso, Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano sono quelle che ricoprono un'importanza primaria. La regione di Bordeaux, da secoli famosa nel mondo per i suoi vini rossi, produce rossi robusti ed eleganti principalmente con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. I rossi di Bordeaux trovano ampio utilizzo nella cucina elaborata e robusta così come con i formaggi. In Borgogna, altra patria di grandi vini rossi, è l'uva Pinot Nero ad interpretare il ruolo del protagonista assoluto: vini molto eleganti, raffinati e ricchi, esempi di grande classe che hanno pochi eguali nel resto del mondo. A sud della Borgogna troviamo Beaujolais dove i vini rossi sono prodotti con l'uva Gamay, freschi e fruttati, sono vini da bere giovani e che trovano un interessante riscontro nell'enogastronomia. Scendendo ancora più a sud troviamo la Valle del Rodano, patria dell'uva Syrah, celebre per i suoi eccellenti Hermitage, Côte Rôtie e il Saint-Joseph, oltre allo Châteauneuf-du-Pape che può essere prodotto addirittura con 13 uve diverse. Un'altra uva interessante di questa regione è il Mourvèdre con la quale si producono vini particolarmente ricchi di aromi speziati. Anche la Provenza Francese offre una ricca scelta di vini rossi prodotti con uve Grenache Noir, Cinsaut e Carignan, e il Bandol, un rosso prodotto con uva Mourvèdre. Fra le altre zone di interesse per la produzione di vini rossi va ricordata la Savoia con i suoi vini da uve Mondeuse, e la Corsica con i suoi vini da uve Nielluccio e Sciacarello, e Languedoc-Roussillon in particolare per i suoi *Vin de Pays*.

Anche l'Italia offre una ricca scelta di vini rossi, dal nord al sud, i vigneti sono gioiosamente colorati di grappoli rossi. Ogni regione d'Italia possiede delle uve autoctone a bacca rossa capaci di produrre vini eccellenti nell'abbinamento gastronomico, dai vini leggeri, con aromi freschi e fruttati, fino a quelli robusti, dagli aromi più complessi e austeri. La Valle d'Aosta offre una buona selezione di vini rossi, fra questi il Donnas, Enfer d'Arvier, Torrette e Arnad Monjovet. Qui si trovano interessanti uve autoctone a bacca rossa, come il Petit Rouge, Fumin, Neyret e Vien de Nus. Il Piemonte, da sempre associato a grandi vini rossi, in particolare per il Barolo e il Barbaresco, oltre ai meno noti, ma certamente da valorizzare, Gattinara e Ghemme oltre all'ottimo Ruchè di Castagnole



Vino Rosso e Formaggio: uno dei tanti abbinamenti classici

Monferrato. In questa regione le uve principali sono il Nebbiolo e il Barbera, tuttavia non vanno dimenticati il Dolcetto, la Freisa e il Grignolino. In Liguria si trovano interessanti rossi con uve autoctone, come il Rossese di Dolceacqua e l'Ormeasco, nome con cui è noto nella regione l'uva Dolcetto, oltre a vini prodotti con Sangiovese e Ciliegiolo. I vini rossi della Lombardia sono piuttosto vari: al nord domina la Chiavennasca, nome con cui è noto l'uva Nebbiolo e con cui si producono gli eccellenti vini della Valtellina, mentre al sud, nell'Oltrepò Pavese sono la Barbera e la Croatina, affiancate da uve internazionali, quelle che trovano maggiore consenso. Inoltre vanno ricordati gli eccellenti vini della Franciacorta, in cui è presente anche il Nebbiolo e la Barbera, e i vini della zona del lago di Garda prodotti da uve Gropello e Marzemino.

In Veneto svetta fra tutti il ricco Amarone, prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara, tuttavia vanno ricordati anche gli altri interessanti vini della regione prodotti con le uve Oseleta, Raboso, Marzemino e Pignola. In Alto Adige troviamo grandi vini prodotti con uva Lagrein oltre a quelli prodotti con uve Schiava, di particolare interesse i rossi prodotti con uva Pinot Nero. In Trentino troviamo ancora vini prodotti con uva Schiava e Marzemino, ma il protagonista di questa regione è senz'altro il Teroldego. Nel Friuli Venezia Giulia, oltre a vini prodotti con uve internazionali, si affiancano eccellenti rossi da uve Refosco dal Peduncolo Rosso e Schioppettino. L'Emilia Romagna offre una buona varietà di vini rossi, fra cui i celebri Lambrusco, vivaci e briosi, e i più austeri vini da uve Sangiovese. L'uva Sangiovese è presente anche in Toscana, con la quale si producono i suoi celebri Chianti e il Brunello di Montalcino, a cui si affiancano altri ottimi vini come il Nobile di Montepulciano, il Carmignano e il Morellino di Scansano. In Umbria è l'uva Sagrantino, con i suoi potenti vini, a ricoprire attualmente il ruolo più imponente, tuttavia la regione produce altri eccellenti vini rossi come il Torgiano, il Colli Amerini e il Colli del Trasimeno, in cui si trova l'uva Sangiovese. Nelle Marche sono il Rosso Conero e il Rosso Piceno i vini rossi più rappresentativi, entrambi prodotti con uve Montepulciano e Sangiovese.

Il Lazio offre un'uva autoctona interessante, il Cesanese, che andrebbe valorizzato maggiormente, oltre a vini prodotti con uva Sangiovese e Montepulciano. L'uva Montepulciano è regina degli ottimi vini rossi dell'Abruzzo, praticamente presente in ogni vino prodotto nella regione. Il Molise, che sta riscuotendo progressivamente un maggiore e meritato successo, propone vini rossi da uve Montepulciano, Sangiovese e Aglianico. L'uva Aglianico, eccellente uva del sud Italia, è presente anche in Campania, con cui si produce il celebre Taurasi, a cui si affianca la meno nota, ma certamente interessante, uva Piediroso. L'Aglianico è anche il protagonista assoluto della Basilicata, con quest'uva si producono gli eccellenti vini del Vulture. In Puglia troviamo due uve di primario interesse con le quali si producono grandi vini, il Negroamaro, in particolare nel Salento, e il Primitivo nell'area di Manduria. Il Gropello è l'uva a bacca rossa primaria della Calabria, di cui il Cirò è il rappresentante più famoso, tuttavia la regione offre anche un interessante vino rosso poco valorizzato: il Savuto. In Sicilia è l'uva Nero d'Avola a svolgere il ruolo primario nell'enologia dell'isola: vini potenti, ricchi e complessi. Interessanti anche i vini prodotti con l'uva Frappato. Il Cannonau è l'uva a bacca rossa più importante della Sardegna, tuttavia nell'isola si producono interessanti vini da uve Carignano, Bovale, Monica e Nieddera.

In Spagna è l'eccellente uva Tempranillo a dominare la scena enologica dei vini rossi, tuttavia si producono eccellenti vini da uve Cariñena, Garnacha Tinta, Graciano e Monastrell. Le zone della Rioja, Ribera del Duero e Priorato sono fra le principali aree dove si producono gli eccellenti vini rossi di Spagna che ben si sposano con le varie pietanze. Anche nel Portogallo la produzione di vini rossi è molto interessante, in particolare quelli prodotti nel Douro, patria del celebre Porto. Fra le uve più interessanti a bacca rossa troviamo la Tinta Bairrada, Tinta Negra Mole, Periquita, Tinta Roriz, nome con cui si conosce il Tempranillo in Portogallo, Touriga Francesa e Touriga Nacional.

Al di fuori dei confini Europei, l'offerta dei vini rossi è altrettanto interessante. In Australia si producono eccellenti vini rossi da uve Syrah, qui conosciuta con il nome di Shiraz, e altre uve "internazionali" come il Cabernet Sauvignon e il Merlot, in particolare dalle aree di Barossa Valley e Coonawarra. La Nuova Zelanda, anch'essa caratterizzata da produzioni di uve internazionali, offre dei buoni vini da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero. In Sud Africa vanno ricordati, primi fra tutti, i vini rossi prodotti con la locale uva Pinotage, così come i vini prodotti con Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, anche qui detta Shiraz. Fra le aree da segnalare si ricordano Paarl e Stellenbosch. Nei paesi del continente Americano, lo scenario delle uve utilizzate per la produzione di vini rossi riguarda prevalentemente quelle internazionali. Negli Stati Uniti d'America si producono ottimi vini rossi da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, oltre che con l'autoctono Zinfandel, in particolare in California, e vanno inoltre segnalati gli eccellenti vini da uve Pinot Nero prodotti in Oregon. Anche in Cile e in Argentina la produzione riguarda prevalentemente vini rossi prodotti con uve internazionali, in particolare Merlot e Cabernet Sauvignon.

L'Abbinamento del Vino Rosso

L'abbinamento del vino rosso, così come per ogni altro tipo di vino, richiede la valutazione preventiva e la conoscenza delle caratteristiche organolettiche specifiche del vino che si sceglierà per l'abbinamento. Rispetto agli altri vini, in quelli rossi troviamo un elemento organolettico che, oltre ad essere essenziale per la determinazione dell'equilibrio, è responsabile per la sensazione tattile dell'astringenza: il tannino. Questo elemento, naturalmente presente nelle bucce delle uve e spesso ceduto al vino dalla botte durante il periodo di maturazione, la cui presenza, in particolare l'intensità della sensazione di astringenza, rappresenta un fattore di primaria importanza nella scelta dei cibi da abbinare.

Nei vini rossi, oltre ai tannini responsabili dell'astringenza, troviamo anche altri elementi comuni alle altre tipologie: alcolicità, acidità, dolcezza e corpo; elementi che, singolarmente, svolgono un ruolo determinante nella scelta delle pietanze. L'acidità nei vini rossi è in genere piuttosto contenuta, una condizione necessaria per l'equilibrio, in quanto l'acidità e la tannicità tendono ad esaltarsi a vicenda, pertanto un vino acido non potrà essere tannico e viceversa. Tuttavia l'acidità diventa piuttosto percettibile e importante in alcuni vini giovani e freschi, prodotti con uve dai bassi contenuti di tannini e non maturati in botte, che oltre a consentire una temperatura di servizio bassa, consentono l'abbinamento con quei cibi in cui la presenza del tannino darebbe luogo a sensazioni gustative sgradevoli, come per esempio il pesce. Uno dei luoghi comuni più diffusi sull'abbinamento del vino rosso riguarda proprio il pesce. Comunemente si crede che il pesce non vada mai abbinato con il vino rosso, in realtà fra i due si possono creare eccellenti abbinamenti. Il motivo principale per il quale il vino rosso non può essere abbinato al pesce è dovuto al gusto "metallico", spesso sgradevole, probabilmente dovuto ad una reazione chimica fra i fosfati presenti nel pesce e le tracce di ferro legati ai tannini, in particolare ai pigmenti. Questo spiegherebbe perché i vini tannici risultano sgradevoli con il pesce, ma questo dimostra anche che i vini rossi non tannici, e ne esistono moltissimi, possono essere felicemente abbinati al pesce. Vini prodotti con uve Pinot Nero, Freisa e Grignolino sono solamente alcuni dei tanti vini rossi che possono essere abbinati con il pesce.

Il tannino risulta comunque utile nel bilanciare la sensazione di succulenza provocata dalla salivazione per effetto di cibi ricchi di proteine, come la carne e i formaggi, pertanto i tannini, legandosi alle proteine del cibo, diminuiranno la salivazione. Anche l'alcol svolge una funzione analoga, per effetto della sensazione pseudocalorica di bruciore, tuttavia il ruolo principale è quello di detergere la bocca da sostanze untuose, che in genere vengono utilizzate nella preparazione di pietanze ricche e robuste che spesso prevedono la carne. L'acidità, nonostante sia molto meno percettibile nei vini rossi rispetto a quelli bianchi o ai rosati, svolgerà un'utile funzione di equilibratore con gli ingredienti grassi e che tendenzialmente hanno sapori dolci, come carni grasse, il grasso ha un sapore tendenzialmente dolce, ma anche preparazioni ricche a base di pasta. Nei vini rossi maturi, quando l'astringenza dei tannini comincia a divenire più mite e carezzevole, si percepirà anche una maggiore e gradevole rotondità, una morbidezza sensoriale che sarà molto utile nell'abbinamento con i cibi saporiti, tendenzialmente

acidi e amarognoli, come per esempio la carne alla griglia o arrosto.

La persistenza gusto olfattiva, definita con *PAI*, risulta utile con le pietanze che hanno un'analoga qualità sensoriale e con quelle che sono state arricchite da spezie e erbe aromatiche, una caratteristica che spesso si può trovare nelle preparazioni ricche a base di carne, come i brasati e gli stufati. Un fattore che non deve essere trascurato è costituito dalla struttura o corpo del vino, vini rossi leggeri e poco strutturati andranno abbinati con pietanze leggere e poco elaborate, mentre vini robusti e molto strutturati si abbineranno con pietanze ricche ed elaborate. Grazie anche a questa regola si può dedurre che non sempre il vino rosso richiede pietanze ricche ed elaborate, questo tipo di vino si può felicemente abbinare anche a pietanze più leggere e meno elaborate, come per esempio il pesce e molte preparazioni a base di pasta o di cereali.

NON SOLO VINO

Il Whisky

Uno dei distillati più conosciuti al mondo, prodotto esclusivamente dalla fermentazione di cereali, è una bevanda ricca di tradizioni e storia

Le Origini

Le origini del whisky si perdono e si confondono nel tempo. Andando a ritroso nella tradizione, tutte le informazioni confluiscono verso le regioni della Scozia e l'Irlanda. È plausibile pensare che in quelle regioni, dove la coltivazione di cereali è piuttosto diffusa, qualcuno abbia pensato di distillare il liquido dove bolliva orzo fermentato. Inoltre, è naturale pensare che la scoperta di una nuova bevanda, inebriante, gustosa e gradevole nelle fredde serate invernali, sia stata condivisa con amici dando vita ad un processo evolutivo che porterà la bevanda fino ai giorni nostri. R.J. Fobes, studioso tedesco e esperto della storia della distillazione, sostiene che un tempo si credeva che vicino Cashel, tra le antiche rovine Celtico-Irlandesi, ci fossero i resti di un distillatore in bronzo. Si dice che quando Enrico II d'Inghilterra invase l'Irlanda, trovò che in quei posti già si praticava la tecnica della distillazione.

Con molta probabilità l'arte della distillazione fu introdotta dall'Irlanda in Scozia nell'alto Medioevo, tuttavia non esiste certezza di questa ipotesi. Si può comunque affermare, senza timore di essere smentiti, che sia il whisky irlandese, sia quello scozzese, hanno alle spalle secoli di tradizione. Il primo documento dove si fa cenno ad uno spirito distillato dall'orzo in Scozia, è un registro di uno Scacchiere scozzese del 1494, dove si parla della fornitura di "otto boll di malto a Frate John Corr per farci l'acquavita" nome equivalente al gaelico "*Uisge beatha*", che in irlandese gaelico diventa "*uisce beathadh*". La dizione più antica è quella Celtica "*Usquebaugh*".

Da notare che questa prima citazione è riferita ad un religioso, sottolineando l'importante ruolo delle abbazie e dei monasteri che con la loro attività agricola, furono di fondamentale importanza per lo sviluppo delle tecniche di distillazione, la



Due modi di bere whisky: "On the Rocks" e liscio

lavorazione della birra e del vino. Queste attività vennero praticate nelle abbazie e nei monasteri d'Inghilterra; mentre la lavorazione della birra veniva praticata ovunque, la distillazione dei cereali veniva praticata nell'area settentrionale.

Durante il XVI secolo in Scozia ed in Inghilterra vennero aboliti i monasteri e i monaci cacciati dalle loro sedi furono costretti, per vivere, a mettere a frutto le esperienze della vita monastica: le tecniche di distillazione lentamente si diffusero in tutto il paese. La diffusione fu così vasta che il Parlamento Scozzese, nel 1579, promulgò un atto nel quale si proibiva la distillazione dell'*aqua vitae*, ad eccezione dei signori gentiluomini che potevano distillare per uso personale. Questa norma si rese necessaria, non perché era in pericolo la sobrietà del popolo, ma perché l'attività di distillazione sottraeva i cereali destinati all'alimentazione. Carlo I, nel 1644, introdusse le prime imposte, ispirando così il parlamento Scozzese ad introdurre tasse sull'*aqua vitae*.

Nel seicento e nel settecento l'*usque baugh* veniva collegato sia all'Irlanda, sia alla Scozia. Un'altra testimonianza risalente alla fine del XVII secolo, viene da Martin Martin, che nel suo diario di viaggio attraverso le Ebridi scrive: "Esistono diversi tipi di liquori, detti comunemente Usquebaugh, e conosciuti altrimenti come Trestarig, vale a dire aquavita, distillati tre volte, i quali sono forti e caldi" e "un terzo tipo di liquore viene distillato quattro volte, e questo dai nativi viene chiamato Usquebaugh baul: al primo sorso scuote le membra del corpo e due cucchiariate sono una dose sufficiente; se qualunque uomo eccede questa dose, il suo respiro può arrestarsi subito e mettere in pericolo la sua vita". Dopo qualche anno dalla creazione del Regno Unito, l'*Union Act*, il Parlamento cercò di allineare la normativa Scozzese con quella dell'Inghilterra promulgando una tassa sul malto, questo provocò una vera e propria sollevazione popolare talmente imponente da convincere il parlamento ad abrogare la norma. Un secondo tentativo di tassare il malto fu fatto nel 1725, ma ancora una volta furono causa di sommosse. Alla fine il Parlamento ebbe la meglio riuscendo ad imporre la tassa sul malto e a vietare addirittura la distillazione per uso privato. Nel 1784 venne emanato il *Wash Act*, il quale fece una distinzione tra Lowlands e Highlands sostenendo che i distillatori delle Highlands dovevano sopportare maggiori difficoltà rispetto ai concorrenti delle Lowlands. Questo provvedimento generò un flusso di whisky da nord verso sud e costrinse il parlamento ad aumentare la tassa

per la concessione della licenza. Come se non bastasse, a rendere sempre più complicata la vita dei distillatori, contribuirono periodi di divieto alla distillazione causati dalla mancanza di cereali dovute a carestie.

Nel 1814 Londra decise di intraprendere una nuova via. Abbandonato il vecchio sistema di tassare la capacità dell'alambicco, si preferì una tassa fissa di 10 sterline per ogni alambicco. Nonostante queste nuove misure, il contrabbando continuò ad imperversare, anche perché gli Scozzesi, conquistati dagli Inglesi, non considerarono mai vinti, e ritenevano le norme inglesi un'interferenza. Il contrabbando si diffuse ampiamente e questo costrinse il Parlamento a cambiare di nuovo la normativa senza però cambiare l'atteggiamento degli Scozzesi, che continueranno a percepire come un'interferenza le intenzioni di Londra di uniformare il paese.

La Produzione

Si prenderà come riferimento il sistema di produzione del whisky scozzese, gli altri sono sostanzialmente simili. Gli ingredienti sono orzo, lievito, acqua e torba. La stagione in cui si distilla è tra ottobre e maggio, i sottoprodotti della lavorazione non vengono sprecati ma vengono utilizzati, come vuole la tradizione scozzese, per l'alimentazione degli animali. Il processo trae origine dall'orzo: all'inizio si utilizzava solamente orzo locale ma già da alcuni decenni si utilizza orzo importato; questo fa comprendere che la qualità del whisky Scozzese non dipende dall'orzo utilizzato. La stessa cosa non si può dire per gli altri due ingredienti, l'acqua e la torba, che dimostrano essere determinanti per la qualità dello whisky. La prima fase della lavorazione è il "malting", cioè la trasformazione dell'orzo in malto. Il malto consiste in orzo germinato attraverso un processo di macerazione in acqua, quindi, mediante il calore, viene essiccato. Questo processo inizia con la macerazione, che consiste nel bagnare l'orzo in vasche dette "steeps", per favorirne la germinazione, la temperatura viene mantenuta a circa 20° C. Il tempo di macerazione varia a seconda delle condizioni del tempo e dalla qualità dell'orzo, generalmente da 48 a 72 ore. Quando l'orzo ha aumentato il proprio peso di una volta e mezza, viene fatta scolare l'acqua, quindi viene disteso sul pavimento, e a questo punto che ha luogo la germinazione, durante la quale l'amido si trasforma in maltosio. Al termine del processo, l'orzo si è trasformato in malto verde ed è finalmente pronto per l'essiccazione e per essere trasformato in zucchero.

Il malto verde è ricco d'acqua e deve essere passato in un forno a torba chiamato "Kiln" per essere essiccato. Il malto verde viene disteso ad un'altezza di circa 60 centimetri dal pavimento del forno, sotto il quale viene acceso un fuoco facendo bruciare della torba. Il fumo della torba, salendo, passa attraverso il pavimento e provvede ad asciugare e impregnare il malto cedendo anche i suoi aromi caratteristici. Al termine dell'essiccazione il malto viene ripulito, quindi macinato nel mulino e la farina che ne esce viene miscelata con acqua alla temperatura di circa 60° C, il cosiddetto "mashing", fino a diventare un mosto dolce, detto "wort". Il malto viene estratto tre o quattro volte a diversa temperatura dai 70 agli 80 gradi.

La fase successiva della lavorazione è la fermentazione. Il mosto viene fatto passare in un refrigerante e portato a 20 gradi centigradi e passato negli *wash-back*, enormi tini di fermenta-

zione, dove insieme al mosto viene pompato il lievito di birra e subito inizia il processo di fermentazione. I lieviti consentono l'estrazione del destrosio dal maltosio e quindi convertono il destrosio in alcool ed anidride carbonica. È un processo violento e rumoroso: il liquido bolle con violenza generando schiuma. Al termine del processo, che dura dalle 36 alle 40 ore, si ottiene un liquido chiaro, che prende il nome di *wash*, costituito da acqua, lievito e alcool (circa il 5%). Il *wash* è un liquido fermentato pronto per essere distillato.

La distillazione è la fase successiva: è qui che si ottiene il'acquavite. Il whisky Scozzese di malto delle Highlands è tuttora distillato in alambicchi di rame detti "Pot still". Ogni distilleria deve possedere almeno due alambicchi, uno per la prima distillazione, dal collo più grosso dal quale si ottengono i "low wines" (vini inferiori), ed un'altro, il "low wines still", detto anche "spirit still", per la seconda distillazione. Scartate la testa e la coda, che contengono impurità e sostanze nocive, rimane il cuore (middle cut) che è appunto il "malt whisky". In queste ultime fasi è fondamentale l'abilità dello *stillman*, cioè il responsabile della distillazione: è lui che decide quando il liquido che esce dall'alambicco è whisky di qualità oppure no. Oltre all'esperienza, lo *stillman* fa alcune prove aggiungendo acqua al liquido ottenuto dalla distillazione: se diventa torbido vuol dire che la qualità è ancora bassa, solo quando il liquido resta limpido siamo di fronte a whisky vero e proprio. Fare whisky è senz'altro un'arte: un errore anche minimo nella fase di distillazione può compromettere l'intera qualità del distillato.

Il whisky appena distillato ha una gradazione compresa fra il 57% e il 60% d'alcol, incolore, brucia in bocca ed ha un sapore acre, praticamente imbevibile. Viene allungato con acqua in modo da ridurre la gradazione alcolica fino a 40°-43°. L'acqua è fondamentale, contribuirà a rendere il whisky inimitabile. Dopo questa fase si procede all'imbottamento, in botti di capacità non superiore a 185 galloni e alla conservazione in locali tenuti sotto controllo dai funzionari doganali di sua Maestà. A questo punto comincia la fase di maturazione. Il whisky scozzese, per legge, deve essere invecchiato per almeno 3 anni. Al termine di questo periodo il whisky è ancora immaturo e bisogna attendere almeno 6 anni prima di assaggiare un prodotto decente. La maturazione ottimale si ottiene dopo dieci anni d'invecchiamento. Nonostante il processo d'invecchiamento dipenda dalla grandezza della botte, non tutti i whisky maturano in maniera uguale: quelli delle Highlands maturano più lentamente e sono più longevi rispetto a quelli delle Lowlands e ai Campbeltown. Durante la maturazione si ha una perdita di volume e di forza dovuto dal grado di umidità del locale d'invecchiamento: maggiore sarà l'umidità e più il whisky perderà forza, minore sarà l'umidità e maggiore sarà la diminuzione di volume. Solitamente i fusti di rovere utilizzati per contenere lo sherry, quando sono usati per invecchiare whisky, sono capaci di conferire rotondità e tono, nonché uno splendido colore oro.

Lo sherry conferisce anche un certa morbidezza e a volte anche parte del suo aroma. Le botti per lo sherry non sono le uniche ad essere utilizzate per l'invecchiamento dello whisky, alcune distillerie utilizzano anche botti di Bourbon, Porto e Ammontillado. Al termine del periodo di maturazione, prima di procedere all'imbottigliamento, si provvede ad un'altra fase di riduzione alcolica utilizzando acqua, a seconda del mercato a cui è destinato, la riduzione finale porterà il whisky dal 40%

al 45% di alcool. In commercio si trovano anche delle confezioni speciali denominate "cask proof", queste non vengono diluite ed hanno una gradazione pari a quella della botte, 57% circa. Il 95% di tutto il whisky in commercio è *blend*, cioè una miscela di whisky, ed è il *blender*, il mastro miscelatore, che si occupa della creazione della miscela scegliendo sapientemente tra i forti whisky giovani ed i complessi whisky più vecchi, creando un nuovo prodotto con una specifica personalità.

Tipi di Whisky

Esistono cinque grandi famiglie di whisky: lo scotch, l'Irish, il Bourbon, il Rye e il Canadian. Il whisky si distingue anche in:

- **Blended** - ottenuto da una miscela di single malt whisky con uno o più whisky di cereali ed è lo scotch più diffuso. Una miscela ben fatta non scende mai al di sotto di 25 tipi diversi e la media si aggira intorno ai 30, anche se alcuni blended ne contano anche più di 40. Se nella miscelazione la quantità di whisky di malto supera il 40%, il prodotto ottenuto viene classificato come super premium; se invece il whisky di malto si attesta tra il 30% ed il 40%, il whisky diventa un premium. Esistono anche dei whisky classificati come special che contengono una dose di malto che non supera il 30%. Ci sono anche dei whisky classificati come "first category" e "second category" la cui percentuale di malto non supera mai, rispettivamente, il 20% ed il 10%
- **Single malt** - proviene da una singola distilleria e utilizza una miscela di solo malto
- **Single grain** - utilizza sia il malto, sia altri cereali più leggeri come l'orzo non maltato e il mais. Utilizzato come componente per i blended, possiede una maggior gradazione alcolica ed invecchia più rapidamente rispetto ad un whisky di malto

I single malt si suddividono in:

- **single malt delle Lowlands** - proveniente da una zona che si estende da Dundee a Greenock
- **single malt delle Highlands** - prodotti nella zona a nord delle Lowlands
- **Speyside malt** - prodotti nella valle dello Spey che con il suo microclima assicura al whisky un carattere particolare
- **Islay malt** - prodotti nell'isola omonima

Fra le varie tipologie di whisky si ricordano inoltre:

- **Bourbon** - whisky di produzione Americana. Gli agricoltori Americani, avendo a disposizione grandi quantità di cereali, tra i quali mais, orzo e segale, ebbero l'idea di provare a distillare: nacque così il Bourbon Straight whisky. Si tratta di un distillato da un impasto fermentato di cereali vari di cui almeno il 51% è mais. Non viene miscelato quindi non si tratta di un "blended", distillato 2 volte, invecchiato almeno per 2 anni in botti di quercia tostate all'interno per ridurre l'apporto tannico del legno. Il Bourbon Straight Whisky si presenta con un bouquet elegante, morbido leggermente aspro, ottimo come aperitivo, con ghiaccio o acqua naturale o tonica

- **Canadian Whisky** - in Canada, verso la fine del 1700, vista la grande quantità di cereali a disposizione, un gruppo di coloni iniziò l'attività di distillazione. La base di partenza è una miscela di cereali, in prevalenza mais, precedentemente fermentati, miscelati dopo la distillazione. I Canadian vengono invecchiati in botti già utilizzate per l'invecchiamento dei whisky americani per un periodo da cinque a dieci anni. Il Canadian whisky ha un gusto rotondo, tipico dei blended, di cui fa parte. Ottimo "on the rocks" o liscio come digestivo
- **Irish Whiskey** - la definizione "Irish" evidenzia il luogo di produzione: l'Irlanda. Distillati da orzo, avena e segale, gli Irish vengono invecchiati per un minimo di cinque anni, si presentano con un color biondo con riflessi verdi, dal sapore secco con un sottofondo dolce amaro, senz'altro diverso da qualsiasi altro whisky. Ottimo a fine pasto come digestivo
- **Scotch Whisky** - indicato come aperitivo, liscio on the rocks, come digestivo, utilizzato anche in cucina
- **Tennessee Whiskey** - viene distillato da un'impasto fermentato composto da mais, minimo 51%, con l'aggiunta di segale, orzo e avena. Dopo la distillazione viene filtrato attraverso strati di carbonella di acero bianco del Tennessee. Invecchiato per almeno 5 anni in botti di rovere tostato, dal gusto pieno con profumi floreali. Ottimo come aperitivo, con ghiaccio o aggiunto ad acqua naturale o tonica

Whisky o whiskey? La differenza tra whisky e whiskey è fondamentale: il whisky è quello tradizionale scozzese mentre quando si parla di whiskey si intende quello irlandese. Le differenze non finiscono qui. In Scozia l'orzo viene fatto asciugare immerso nel fumo della torba, che trasferisce al malto gli aromi di affumicato che si ritroveranno nel prodotto finito. In Irlanda il malto viene fatto essiccare in forni chiusi, quindi il suo gusto non viene contaminato, e conserva tutti gli aromi di malto e miele. Un'altra differenza è che il whiskey in Irlanda viene distillato tre volte per renderlo più puro e morbido, per contro il whisky Scozzese viene generalmente distillato due volte.

Come Si Beve

Il whisky è molto versatile e può essere bevuto come si vuole. Ideale liscio o con un bicchiere d'acqua, oppure con ghiaccio (on the rocks) ma anche con l'aggiunta di soda, acqua minerale, limonata, ginger ale o altri analcolici. Vista la versatilità del whisky, molti cocktail lo vedono come componente fondamentale. In Scozia tradizionalmente si beve prima di pranzo o di cena o in tarda serata, o come aperitivo con poca acqua. L'acqua, sostengono alcuni, non deve essere acqua minerale ma purissima acqua di sorgente perché l'acqua minerale ha un proprio sapore che altera quello del whisky.

Mentre gli assaggiatori di vino utilizzano del pane per ripulire la bocca, gli estimatori di whisky utilizzano del formaggio a pasta dura dal gusto non aggressivo, oppure del cioccolato amaro con acqua. I malti non migliorano con l'aggiunta di ghiaccio, sia "on the rocks", sia con acqua. Un buon modo è quello di sorseggiare, dopo aver annusato, piccolissime quantità di whisky, lasciandole per qualche secondo tra la lingua e il

palato, alternando dei sorsi di acqua e limone. Tutto ciò serve ad ammorbidire le asperità e allo stesso tempo ad ampliare ed allungare il gusto e il sapore.

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 sul nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	➤	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia (Italia)
2	➤	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin (Italia)
3	➤	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio (Italia)
4	➤	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori (Italia)
5	➤	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread (USA)
6	➤	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
7	➤	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998 (Francia)
8	➤	Shiraz 2000, Plantaganet (Australia)
9	➤	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
10	➤	Château Lynch-Bages Pauillac 2000 (Francia)
11	➤	Semillon Sauvignon 2001, Cape Mentelle (Australia)
12	➤	Margaux 2000, Ségla (Francia)
13	☆	Riesling Adelaide Hills 2001, Nephente (Australia)
14	➤	Pinot Noir 1998, Mountadam (Australia)
15	☆	Venere Maule Valley 2000, Cremaschi Furlotti (Cile)

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