


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 22, Settembre 2004

## EnoForum: Il Nostro Forum sul Vino

Una gradita sorpresa attende i lettori di DiWineTaste nel nostro sito. Abbiamo pensato di fare un regalo a tutti i nostri lettori di ritorno dalle vacanze e che finalmente potranno dividerlo con tutti quelli che sono rimasti a casa e che hanno già avuto modo di vedere questa sorpresa in anticipo. Durante il mese di Agosto abbiamo infatti aggiunto un nuovo servizio al nostro sito con l'augurio che possa essere utile alla comunità dei lettori di DiWineTaste e che consenta loro di esprimere le loro opinioni sull'argomento vino. EnoForum è il nuovo forum di DiWineTaste dedicato alla nostra amata bevanda di Bacco, un luogo d'incontro per tutti gli appassionati di vino dove potere scambiare opinioni e crescere insieme, condividendo le proprie esperienze con gli altri e arricchire la propria cultura con le opinioni di tutti. Del resto, come tutti gli appassionati di vino sanno, il vino è un piacere che va condiviso con gli amici e le persone care: il piacere di stappare una bottiglia insieme è un momento di comunione e un tributo alla buona compagnia.

EnoForum - questo è il nome che abbiamo scelto per il nostro forum sul vino - è disponibile nel nostro sito all'indirizzo [www.DiWineTaste.com/italiano/EnoForum.php](http://www.DiWineTaste.com/italiano/EnoForum.php) ed è ovviamente accessibile anche dal menu presente in tutte le pagine del sito. La consultazione del forum è libera a tutti i visitatori, mentre per potere partecipare attivamente - cioè per potere creare nuovi argomenti e inviare messaggi - è necessario essere utenti registrati. La registrazione a EnoForum è gratuita e consente di creare un profilo utente personalizzato e permette inoltre l'accesso a tutte le funzioni operative di EnoForum relativamente alla gestione e l'invio dei messaggi. La procedura di registrazione è molto semplice e richiede solamente pochi minuti oltre all'immissione dei dati specifici del vostro profilo utente. Dopo avere compilato il modulo di registrazione, il sistema invierà al vostro indirizzo e-mail il codice di attivazione che consentirà il completamento della registrazione. Sarà sufficiente cliccare con il mouse l'indirizzo WEB specificato nell'e-mail e la procedura di registrazione sarà completata: il nuovo utente sarà attivato e avrà il pieno accesso a EnoForum.

Essere utenti registrati di EnoForum - oltre che consenti-

re la partecipazione attiva alle varie discussioni - permette la personalizzazione del proprio profilo utente, come per esempio scegliere un'immagine identificativa, la firma da apporre ai propri messaggi, le modalità di visualizzazione e il fuso orario del proprio paese. La corretta scelta del fuso orario adottato nel paese dell'utente consente una visualizzazione cronologica consistente e idonea alle proprie abitudini. EnoForum utilizza l'orario GMT (*Greenwich Mean Time*) come riferimento per le date e gli orari attribuiti ai messaggi del forum in modo da offrire un punto di riferimento universale a tutti i visitatori, in modo particolare ai visitatori del sito in lingua Inglese. Scegliendo nel proprio profilo utente il corretto fuso orario, EnoForum mostrerà le date e gli orari in accordo a questo parametro, fornendo quindi all'utente una visione più consistente dell'attività di ogni forum. EnoForum prevede inoltre un sistema di livelli di utenza regolato dal numero di messaggi inviati nei vari forum. Questo livello di utenza indica semplicemente l'assiduità di un utente, pertanto più messaggi saranno inviati e più alto sarà il proprio livello.

Gli utenti registrati potranno anche attivare nuovi argomenti - luoghi di discussione relativi allo stesso soggetto - nei quali tutti gli utenti registrati di EnoForum potranno esprimere la propria opinione. Abbiamo pensato ad EnoForum come un luogo aperto di discussione sul vino dove tutti - nel rispetto delle opinioni e la dignità degli altri - possono esprimere il proprio punto di vista sull'argomento vino e dividerlo con gli altri. Un luogo anche di confronto dove crescere insieme e comprendere meglio il vasto e affascinante mondo del vino. Ci piacerebbe che EnoForum possa diventare tutto que-

### Sommario

EnoForum: Il Nostro Forum sul Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Champagne	3
GUSTO DIVINO	
Riesling	6
I Vini del Mese	8
PRODUTTORI	
I Borboni	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Guida ai Servizi del Vino di DiWineTaste	16
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
La Produzione degli Spumanti	18
NON SOLO VINO	
Il Miele	21
Aquavivae	24
Wine Parade	25

### DiWINEtaste OnLine

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

sto, un punto di riferimento per i lettori di DiWineTaste dove incontrarsi e parlare di vino e con l'obiettivo di diffondere e accrescere la cultura enologica del mondo. Ci rendiamo perfettamente conto che parlare di vino e assaggiare vino sono due cose completamente diverse: mille parole o milioni di parole non potranno mai spiegare quello che solamente i propri sensi riescono a fare comprendere in un solo momento. Tuttavia siamo anche consapevoli che rimanere chiusi nel proprio guscio senza avere il privilegio di condividere ciò che si è e ciò che si ha, è una leggerezza che solamente gli sciocchi non riescono a comprendere. Questo è un altro motivo che ci ha spinto a costruire EnoForum proprio con lo scopo di fare condividere le proprie esperienze con tutti: ciò che uno ha può essere utile a tutti e ciò che tutti hanno può essere utile a qualcuno.

Vi invitiamo quindi a visitare le pagine di EnoForum e a registrarvi compilando l'apposito modulo: in questo modo potrete partecipare attivamente a tutti i forum sul vino disponibili già da adesso e in futuro. Vi ricordiamo che la registrazione è gratuita e richiederà solamente pochi minuti del vostro tempo. EnoForum è disponibile in due versioni distinte: uno nella versione in lingua italiana del sito e l'altra nella versione in lingua inglese. Non esistono ovviamente differenze applicative fra le due versioni ed entrambe offrono esattamente le stesse funzionalità. L'unica differenza consiste nella lingua utilizzata negli argomenti di discussione e - in modo più specifico - la versione in lingua inglese è espressamente rivolta ai nostri lettori e visitatori che risiedono nel mondo e che comunque conoscono l'Inglese. Va comunque osservato e ricordato che la registrazione come utente di EnoForum consente la consultazione e la partecipazione ad entrambe le versioni linguistiche, pertanto un utente che si è registrato nella sezione Italiana può accedere e partecipare anche a EnoForum in lingua Inglese e viceversa. L'unico invito che si fa agli utenti è quello di utilizzare la lingua appropriata in ognuno dei due EnoForum.

Un'ultima considerazione crediamo di doverla riservare al *progetto software* EnoForum: ricordiamo a tutti i nostri lettori e a tutti gli utenti che la versione attuale rappresenta unicamente un punto di partenza e certamente non è un punto di arrivo. In termini "tecnici", si tratta di una prima versione che sarà sicuramente arricchita e migliorata nei prossimi mesi, anche grazie al vostro aiuto. L'attuale versione dispone già di molte caratteristiche e funzioni tali da consentire un pieno ed efficace uso per la consultazione e la gestione dei messaggi. Come sempre, il vostro supporto, i vostri suggerimenti e consigli saranno estremamente utili per migliorare questo nuovo servizio. Questo - del resto - è solamente un altro passo del nostro viaggio e che speriamo ci conduca ancora più lontano

- ci auguriamo insieme a tutti voi - e per raggiungere uno dei nostri obiettivi che era - e rimane - la diffusione della cultura enologica. Ci auguriamo che questo nuovo servizio sia utile e apprezzato da tutti voi e che sia per tutti un luogo dove poter apprezzare e conoscere meglio il vino oltre che condividere opinioni ed esperienze. Buon EnoForum a tutti!

## La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all'indirizzo [Mail@DiWineTaste.com](mailto:Mail@DiWineTaste.com) oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

*Si sente spesso dire che il pesce si abbina con il vino bianco e questa sembra essere una pratica molto diffusa e praticamente indiscutibile. Perché il pesce non è abbinabile al vino rosso?*

**Kathleen Gordon – Portland, Oregon (USA)**

Probabilmente una delle frasi più celebri del mondo del vino è proprio quella da lei ricordata e cioè «il pesce va con il vino bianco». In realtà si tratta di un'affermazione decisamente approssimativa e probabilmente troppo radicata nelle abitudini della gente. In realtà il pesce può essere felicemente abbinato con il vino rosso, a patto che si valuti attentamente il tipo di pesce, la preparazione e il vino, tutte considerazioni che - ovviamente - vanno messe in pratica con qualunque abbinamento enogastronomico. Con molta probabilità l'esclusione pregiudiziale dei vini rossi nell'abbinamento con il pesce è stata dettata dal gusto *metallico* che spesso si può percepire in questo tipo di abbinamento, ritenendo - erroneamente - che questo rappresentava la consuetudine. Il gusto *metallico* è probabilmente causato da una reazione chimica fra i fosfati presenti nel pesce con le tracce di ferro legate ai tannini del vino, in particolare ai pigmenti. Quanto detto potrebbe spiegare il motivo per il quale il vino rosso è spesso evitato con il pesce, tuttavia questo inconveniente si verifica unicamente con i vini rossi *tannici*. Nel caso in cui un vino rosso non sia particolarmente tannico - come per esempio molti Pinot Nero - questo può essere felicemente abbinato con il pesce, o meglio, con certe preparazioni a base di pesce. Vini rossi poco tannici o mediamente tannici possono essere ben abbinati con il pesce cucinato con tecniche ricche e succulente, come per esempio arrosto, pesce stufato e ricche zuppe di pesce.



*Il bicchiere usato per la degustazione del vino è veramente importante oppure si tratta di semplice suggestione?*

**Helmut Schweinhardt – Rudesheim (Germania)**

Caro lettore, probabilmente l'enorme attenzione che hanno ricevuto i bicchieri da vino ha forse fatto credere che si trattasse unicamente di uno strumento accessorio e di moda, senza avere altre funzioni tecniche se non l'utilità di contenere il vino da degustare. In realtà la forma e la dimensione di un calice svolgono un ruolo determinante e fondamentale per la corretta

## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
**Somm. Antonello Biancalana**

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

percezione e per il giusto apprezzamento delle qualità organolettiche di un vino. La forma e la dimensione dei calici da vino non sono stabilite secondo gusti estetici o culturali - anche se è bene ammettere che questi fattori influiscono comunque sulla forma - ma piuttosto su specifiche considerazioni tecniche, geometriche e meccaniche. In particolare è il rapporto che si crea fra la superficie di contatto del vino e il volume di aria contenuto nel bicchiere, così come la quantità del vino contenuto nel bicchiere e il suo volume. Se desidera approfondire le tematiche relative all'importanza del bicchiere nella degustazione organolettica del vino, le suggeriamo di leggere gli articoli "Il Calice da Degustazione ISO", "Bicchieri da Vino" e "I Bicchieri per il Servizio del Vino" disponibili nel nostro sito e nei numeri arretrati di DiWineTaste.

ABC VINO

## Champagne

Non solo un affascinante vino che da secoli incanta gli amanti del buon bere e del buon vivere con le sue gioiose collane di bollicine, ma soprattutto un grande vino che deve le sue qualità alla zona da cui proviene: la Champagne

Chiunque sia appassionato di vino oppure totalmente disinteressato alla bevanda di Bacco - senza distinzioni - ha già sentito parlare almeno una volta di Champagne, della magia che l'apertura di una bottiglia di questo vino può evocare, della sua fama e della sua eleganza. Da secoli identificato come l'indiscusso emblema delle occasioni speciali e del "vivere alla moda e nel lusso", lo Champagne appartiene praticamente da sempre alla ristretta classe di *élite* dell'enologia. Che lo Champagne sia un grande vino e certamente innegabile, che ogni Champagne sia di qualità è invece discutibile, che invece lo Champagne deve la sua eleganza e la sua indiscussa classe alla zona in cui viene prodotto - la Champagne - è assolutamente vero. In quasi tutti i paesi vinicoli del mondo si producono vini spumanti con il metodo della rifermentazione in bottiglia e con le stesse medesime uve usate nello Champagne, tuttavia la classe e l'eleganza di questi migliori vini è nella maggior parte dei casi incomparabile con quella dei migliori Champagne. Che lo Champagne sia quindi il migliore vino spumante del mondo? Non si può nemmeno affermare questo - come già detto non tutto lo Champagne è di alta qualità - anche perché altri produttori di spumanti *metodo classico* riescono ad ottenere prodotti di alto livello, tuttavia rimane innegabile che il vantaggio offerto dalle condizioni ambientali e climatiche della Champagne costituisca un fattore determinante di primaria importanza.

Come per qualunque altro vino, anche per lo Champagne è necessaria una valutazione selettiva basata sull'affidabilità e la serietà dei produttori: non tutti gli Champagne sono di alta qualità - e lo ricordiamo ancora - la qualità è sempre e comunque un presupposto che si realizza grazie ai principi e alla serietà di un produttore. L'area di produzione della Champagne si trova a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi ed è fra le zone di produzione enologica di qualità più a nord del mondo. Attualmente operano nella Champagne circa 15.000 viticoltori

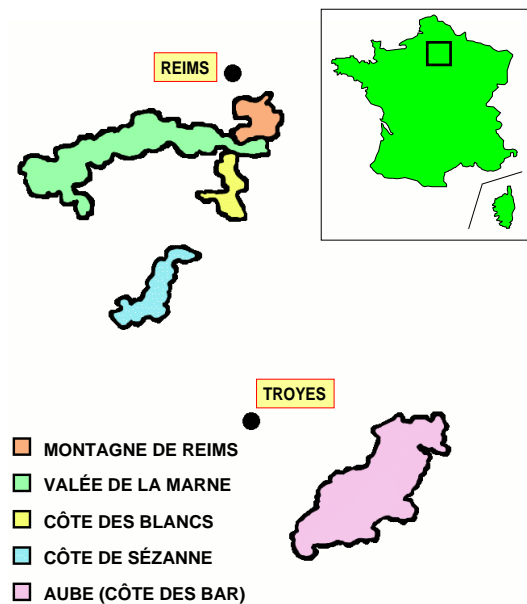


Fig. 1: La Champagne

che forniscono le uve a circa 110 *maison* con cui producono il celebre e celebrato vino spumante famoso in tutto il mondo. La storia enologica della Champagne non inizia - come suggerirebbe la celebre leggenda dell'abate Dom Pierre Pérignon a cui viene attribuita l'*invenzione* dello Champagne - ma molto prima, esattamente durante il periodo dell'Impero Romano, quando furono introdotte le prime tecniche di produzione del vino. Alcune testimonianze archeologiche suggeriscono che la vite fosse presente nella Champagne già in epoca terziaria - una specie che fu chiamata *vitis sezannensis* e oramai estinta - la quale - ovviamente - non è noto se sia sopravvissuta in epoche successive e se le popolazioni locali abbiano mai prodotto vino con i suoi frutti. La storia della Champagne enologica inizia con l'arrivo dei Romani e con l'introduzione della cultura e religione Cristiana nelle popolazioni dei Galli.

La produzione di vino nella Champagne inizia appunto durante l'epoca dell'Impero Romano, tuttavia sarà necessario attendere l'avvento del XVII secolo prima di arrivare a quel vino spumeggiante e ricco di bollicine che identifichiamo oggi con lo Champagne. La leggenda narra che fu Dom Pierre Pérignon a "inventare" lo Champagne, tuttavia oggi sappiamo che il merito di questa "scoperta" non è attribuibile a questo importante personaggio. Quello che è certo è che Dom Pérignon ha svolto un ruolo di estrema importanza nello sviluppo e nel perfezionamento di questo grande vino. Lo Champagne è probabilmente il risultato di una serie di circostanze che si sono verificate grazie alle particolari condizioni ambientali e climatiche dell'area e che sono state sfruttate - e controllate - dai vari produttori fino ad arrivare alla metà del 1800 quando si arriva realmente a ciò che definiamo oggi "Champagne". Per quanto riguarda il particolare metodo di produzione - di cui la leggenda attribuisce l'invenzione a Dom Pérignon - va ricordato anche l'Italiano Francesco Scacchi - un medico Fabrianese vissuto nel XVII secolo e purtroppo quasi dimenticato - che nella sua opera *De salubri potu dissertatio* (dissertazione sulle bevande salutari) esprime alcune considerazioni sulla produzione dei vini spumanti e frizzanti.

Innanzitutto è necessario ricordare che l'area della Champagne - oltre a beneficiare di condizioni ambientali eccezionali per la produzione di vini con le bollicine - si trova ad una latitudine che offre un clima piuttosto freddo e questo influisce enormemente sulla produzione del vino. Infatti le basse temperature autunnali e invernali della Champagne provocavano un'interruzione della fermentazione alcolica in quanto il freddo ha l'effetto di inibire l'azione dei lieviti. L'interruzione della fermentazione alcolica a causa del freddo - oltre ad inibire l'attività dei lieviti - mantiene un livello di zuccheri nel vino piuttosto elevato e lo zucchero - si sa - è il prezioso elemento che i lieviti trasformano in alcol e grazie a questi rimangono in vita e possono svolgere le loro funzioni biologiche. Con l'arrivo della primavera - e quindi con l'aumentare della temperatura - i lieviti si risvegliano dal loro "letargo" e trovando zucchero a disposizione riprendono a svolgere la loro funzione, in altre parole, la fermentazione riprende. Questo processo - com'è noto - produce come sottoprodotto anidride carbonica che, intrappolata nella bottiglia, si solubilizza con il vino, aumenta la pressione interna provocando spesso l'esplosione della bottiglia. All'inizio questo era un serio problema per i produttori della Champagne e di certo non erano felici che i loro vini fossero "spumanti", così diversi e strani rispetto alla vicina e rinomata "rivale" enologica: la Borgogna.

Ma allora qual'è il ruolo svolto da Dom Pierre Pérignon nella Champagne? Dom Pérignon (1638-1715) era un monaco Benedettino che non solo svolse un ruolo fondamentale nel miglioramento della qualità dei vini della Champagne, egli può anche essere definito il padre dell'enologia di alta qualità i cui insegnamenti sono ancora praticati oggi, non solo nella Champagne. All'età di 29 anni, Dom Pierre Pérignon fu trasferito nella celebre Abbazia di Hautvillers e nel 1668 fu nominato *procuratore*, cioè amministratore dei beni per la sussistenza dei monaci, vino compreso. Pare che Dom Pérignon non bevessimo vino, tuttavia era un abile enologo e un abile commerciante. A Dom Pérignon - e ai monaci che lavoravano con lui - si deve il perfezionamento della vinificazione in bianco delle uve rosse, oggi pilastro fondamentale della produzione di Champagne. Dom Pérignon pare fosse molto pignolo ed esigente sulla coltivazione delle viti e sulle pratiche enologiche: era consapevole che il miglioramento dei vini della Champagne richiedeva un alto rigore. Dettò regole rigide sulla coltivazione delle viti e che avevano l'obiettivo di ridurre drasticamente le rese con lo scopo di aumentare la concentrazione del vino e pretendeva che le uve fossero pigiate subito dopo la raccolta, da compiere rigorosamente prima delle 10 del mattino. Questi concetti sono ancora oggi associati all'enologia di qualità.

Dom Pérignon fu il primo a vinificare e mantenere separate le uve provenienti dai vari vigneti, ritenendo che ogni singola vigna fosse capace di dare qualità proprie e uniche: in altre parole fu il primo ad applicare il concetto di *cru*. Egli fu anche il primo a sostenere che era meglio imbottigliare il vino non appena pronto piuttosto che lasciarlo nelle botti. Questi sono tutti concetti e principi che ancora oggi sono applicati nella produzione enologica di alta qualità. Il risultato di tutta questa "pignoleria" fu un drastico e notevole miglioramento dei vini della Champagne tanto da rivaleggiare con la vicina Borgogna. Tuttavia va ricordato che Dom Pérignon non voleva affatto che i suoi vini diventassero spumanti, anzi fece di tutto - senza mai riuscirci - per evitare questo "spiacevole" inconveniente: co-

me ogni enologo dell'epoca, sapeva che se il vino diventava spumante, sicuramente si erano commessi degli errori durante la produzione. Se è vero che Dom Pierre Pérignon non ha inventato lo Champagne così come lo conosciamo oggi, tuttavia ad egli va innegabilmente riconosciuto l'enorme merito dello sviluppo dell'enologia gettando le basi di quella che oggi è considerata come enologia moderna. Non è certo cosa da poco.

La leggenda narra inoltre che fu Dom Pierre Pérignon ad inventare l'assemblaggio dei vini - è assolutamente provato che questa era una pratica già diffusa prima della sua nomina a procuratore di Hautvillers - tuttavia, grazie alla convinzione di vinificare separatamente le uve dei diversi vigneti, l'assemblaggio fu migliorato e reso più consistente e affidabile. Sui vini spumanti - o quanto meno frizzanti - ci sono testimonianze storiche che confermano la loro esistenza molto prima di Dom Pérignon e che i vini "frizzanti" della Champagne erano già noti - e molto apprezzati - alla corte degli Stuart già nel 1660 e che fossero introdotti in Inghilterra agli inizi del 1600. Visto il largo successo di questi "vini con le bollicine", e vista anche l'impossibilità di evitare la ripresa della fermentazione, i produttori della Champagne - inclusi Dom Pérignon e Dom Ruinart, altro celebre nome della Champagne - si adoperarono in modo da sfruttare l'effervescenza producendo così un vino diverso da tutti gli altri e che già riscuoteva un buon successo. Da un effetto collaterale si poteva ottenere un cospicuo vantaggio commerciale. Tuttavia la strada che porterà allo Champagne così come lo conosciamo oggi è ancora lunga e ricca di intuizioni ed esperienze: molto probabilmente lo "Champagne" che si produceva ai tempi di Dom Pérignon sarebbe irriconoscibile da quello che normalmente ci si aspetterebbe oggi.

Uno dei problemi che si presentarono di difficile soluzione fu l'intorbidimento del vino durante la sua rifermentazione in bottiglia. In altre parole lo Champagne di un tempo era torbido e non certo brillante come siamo abituati a vederlo oggi. Fino all'inizio del 1800 la pratica più frequente era quella di decantare lo Champagne da una bottiglia all'altra fino a quando i sedimenti non fossero stati eliminati. Questo metodo aveva l'imperdonabile inconveniente di fare disperdere l'effervescenza, quindi il vino diveniva piatto e senza bollicine. Bisognerà attendere il 1818 quando un dipendente della celebre vedova Clicquot (*veuve Clicquot*) sviluppò il sistema ancora oggi noto con il nome di *rémuage*, cioè il sistema di ruotare e scuotere le bottiglie con lo scopo di fare *scivolare* il sedimento verso il collo in modo da poterlo eliminare più facilmente. I primi Champagne erano inoltre molto più dolci di quanto lo siano oggi. La pratica di aggiungere il *dosaggio* era praticamente necessaria in modo da *mascherare* la forte acidità e durezza del vino. Con il miglioramento delle tecniche di produzione anche la qualità dello Champagne migliorò e progressivamente la sua dolcezza diminuì fino ad arrivare ai cosiddetti *brut*, un traguardo raggiunto solamente verso la metà del 1800. Gli Champagne *brut* non furono accettati subito - probabilmente era troppo presto per introdurre un cambiamento drastico da dolce o semi-dolce a *brut* - tuttavia questo è oggi lo stile di riferimento di Champagne e sono in pochi oggi a produrlo nelle versioni *demi-sec* o *dolce*.

## La Classificazione dello Champagne

L'attuale regione della Champagne - quella in cui è legalmente consentito produrre Champagne - fu definita e delimitata nel 1927 dall'INAO (*Institut National des Appellations d'Origine*, Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine). Attualmente operano nella Champagne circa 15.000 viticoltori che conferiscono le uve a 110 *Maison de Champagne* con lo scopo di produrre il celebre vino con le bollicine. Alcuni viticoltori - circa 5.000 - oltre a vendere le proprie uve alle *maison*, trattengono una parte del raccolto per produrre il proprio Champagne e spesso i risultati di questi piccoli produttori sono semplicemente straordinari. La Champagne è classificata in accordo ad un sistema - detto *Echelle des Crus* (scala dei cru) - e noto come *Classificazione dei Vigneti*. Questa classificazione fu stabilita nel 1911 sulla base della qualità di ogni singolo cru e alla sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, cioè Reims e Epernay. Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate nel comune stesso ed espresso con un valore percentuale.

I comuni sono classificati in tre categorie: **Grand Cru** (100%), **Premier Cru** (90-99%) e **Cru** (80-89%). Il valore percentuale definisce il valore commerciale delle uve - e quindi anche la qualità - in base al prezzo stabilito per le uve della Champagne. Questo significa che le uve provenienti da un comune *Grand Cru* - la cui classificazione è 100% - saranno pagate esattamente il prezzo stabilito. Le uve provenienti da un comune che, per esempio, è classificato come 85%, saranno pagate per l'85% del prezzo stabilito. In termini pratici se il prezzo delle uve è fissato, per esempio, a € 10, le uve provenienti dai *Grand Cru* saranno pagate € 10, mentre quelle provenienti dai comuni a 85% saranno pagate € 8,50. Attualmente solamente 17 comuni sono classificati come *Grand Cru*, 41 come *Premier Cru* e i restanti 255 come *Cru*. I 17 *Grand Cru* della Champagne sono: Louvois, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly-Champagne, Beaumont-sur-Vesle, Sillery e Puisieulx (Montagne de Reims); Ay e Tours-sur-Marne (Vallée de la Marne); Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger (Côte des Blancs).

Lo Champagne è prodotto in diversi tipi e ognuno di questi è creato con un vino base - detto *cuvée* - composto da diversi vini provenienti da diverse annate, nel caso dei cosiddetti *Sans Année* o *Non Vintage*, oppure da vini diversi della stessa annata per i cosiddetti *Millésime* o *Vintage*. La *cuvée* è generalmente composta da un numero variabile di vini e che può oscillare fra i 30 e i 60, spesso anche oltre. Champagne creati con un solo tipo di vino rappresentano - di fatto - un'eccezione. A seconda delle uve utilizzate e la tecnica di produzione, gli Champagne possono appartenere a diverse categorie. La maggioranza appartiene alla "generica" categoria degli Champagne e sono generalmente prodotti con tutte e tre le uve ammesse dal disciplinare: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Gli Champagne esclusivamente prodotti con Chardonnay sono definiti *Blanc de Blancs* (Bianco da Bianchi); quelli prodotti esclusivamente con uve a bacca rossa, cioè Pinot Nero e Pinot Meunier, da soli oppure insieme, sono definiti *Blanc de Noirs* (Bianco da Neri). Una menzione speciale spetta ai *Champagne Rosé*, considerati dagli intenditori come i più raffinati ed eleganti. Questi Champagne - in genere più costosi dei bianchi - devono

il loro colore alla presenza di una piccola parte di vino rosso - e questa è la pratica più frequente e moderna - oppure alla tradizionale tecnica di produzione detta *saignée* (sanguinamento) oggi impiegata da pochissime *Maison de Champagne*.

Il processo e la fase di produzione dello Champagne non viene trattato in questo articolo. A tale proposito si rimanda il lettore agli altri articoli pubblicati in DiWineTaste relativi alla produzione degli spumanti. In ogni etichetta di Champagne è riportata una sigla che merita di essere compresa. Questa sigla è generalmente riportata in basso ed è composta da due lettere seguite da un numero. Il significato della prima parte è interpretato nel seguente modo:

- **NM** (*Négociant-Manipulant*) - indica una *maison* che acquista le uve da altri produttori e commercializza lo Champagne con il suo nome. Queste *maison* possono anche possedere vigneti propri
- **RM** (*Récoltant-Manipulant*) - indica un produttore che possiede vigneti e con il proprio raccolto produce Champagne. Per legge possono acquistare un massimo del 5% di uve da terze parti
- **RC** (*Récoltant-Coopérateur*) - indica un produttore che produce e vende il proprio Champagne attraverso l'aiuto e il supporto di cooperative
- **CM** (*Coopérative de Manipulation*) - indica una cooperativa di produttori che usano il proprio raccolto - oppure una parte di questo - per la produzione e la commercializzazione dei propri Champagne
- **MA** (*Marque Auxiliaire o Marque d'Acheteur*) - indica una marca la cui proprietà è di terze parti e non dell'effettivo produttore dello Champagne

## Le Zone di Produzione

La Champagne deve la sua notorietà e la sua qualità innanzitutto alla favorevole condizione climatica e ambientale. Il clima della Champagne è spesso critico per la maturazione delle uve - pioggia, umidità, gelate invernali e muffa sono rischi ricorrenti - e per questo motivo le viti vengono lasciate basse in modo da sfruttare il caldo riflesso dalla terra. Il suolo della Champagne è composto da sedimenti di gesso e questo costringe la vite ad affondare le sue radici in profondità alla ricerca di acqua. Il gesso è anche molto poroso e quindi è capace di trattenere molta acqua assicurando quindi alla vite una buona sussistenza, tuttavia non offre le migliori condizioni vegetative e fertili. Com'è noto la vite è capace di dare i migliori risultati proprio in condizioni difficili. Le uve coltivate nella Champagne e con le quali si può produrre il celebre vino sono lo Chardonnay - responsabile della finezza ed eleganza - il Pinot Nero - responsabile per la struttura e gli aromi - e il Pinot Meunier, a cui si riconosce il merito di aumentare la ricchezza e la complessità aromatica di frutti così come la struttura. La Champagne è divisa in cinque aree di produzione: la Montagne dei Reims (Montagna di Reims), Côte des Blancs (Costa dei Bianchi), Vallée de la Marne (Valle della Marna), Côte de Sézanne (Costa di Sézanne) e Aube (o Côte des Bar).

Di queste cinque aree le più importanti sono quelle che si trovano nelle vicinanze di Reims e che di fatto costituiscono il

cuore della Champagne: Montagne de Reims, Côte des Blancs e Vallée de la Marne, in cui si trovano tutti i 17 comuni *Grand Cru* (100%). Nella Montagne de Reims si coltiva prevalentemente Pinot Nero e Pinot Meunier con una piccola parte di Chardonnay; nella Côte des Blancs - come il nome suggerisce - si coltiva quasi esclusivamente lo Chardonnay, l'unica uva a bacca bianca; nella Vallée de la Marne è il Pinot Meunier l'uva predominante; nella Côte de Sézanne - a sud dell'area principale - si coltiva prevalentemente Chardonnay; nell'Aube (o Côte des Bar) - l'area più a sud della Champagne - si coltiva quasi esclusivamente Pinot Nero. Le uve utilizzate per la produzione dello Champagne provengono da una o da più di queste zone, e i vini base adatti alla produzione con il *Méthode Champenoise* hanno in genere caratteristiche organolettiche poco invitanti - ma non certo per gli aromi - se bevuti prima dell'inizio della rifermentazione in bottiglia. Infatti i vini utilizzati per la *cuvée* sono generalmente piuttosto acidi e poco alcolici: sarà il talento e l'esperienza delle persone che li selezioneranno ad immaginare la loro elegante trasformazione che si arricchirà di complessi aromi e suadente eleganza - non da ultimo - di affascinanti bollicine.

#### GUSTO DI VINO

## Riesling

Capace di dare il meglio di sé nei climi freddi e con buona esposizione al sole, il Riesling è fra le uve bianche più prestigiose ed eleganti del mondo i cui vini sono fra i più longevi della categoria

Benvenuti nel prestigioso mondo dei vini bianchi raffinati ed eleganti! Parlando di Riesling - o per meglio dire, di buoni vini prodotti con il Riesling - questa è una considerazione che sembra certamente adatta. Il Riesling - le cui origini risalgono alla Germania - è oramai considerato un vitigno "internazionale" da tutti stimato per la sua straordinaria eleganza, la sua classe e, in modo particolare, per la sorprendente capacità di maturare dei suoi vini e migliorare magnificamente per molti anni. Infatti i migliori Riesling, grazie alla spiccata acidità di quest'uva e alla considerevole quantità di estratti, possono maturare anche per alcune decine di anni, praticamente un primato fra i vini bianchi e condiviso con pochissimi altri esempi della stessa categoria. Il Riesling è piuttosto ricercato sia dagli appassionati di vino, sia dai vari produttori, e nonostante quest'uva riesca a dare il meglio di sé nelle zone a clima fresco e soleggiato, oggi è praticamente diffuso in ogni paese del mondo.

Non è chiaro quale sia l'esatta area di origine del Riesling e le attuali teorie suggeriscono che potrebbe avere avuto origine dalle aree del Reno, della Mosella oppure del Palatinato (Pfalz), tutte in Germania. Testimonianze storiche attendibili raccontano che il Riesling era diffuso e ampiamente coltivato nella zone lungo il corso del Reno già nel XV secolo, tuttavia altre fonti attendibili suggeriscono che fosse già coltivato nel IX secolo per ordine del sovrano Ludovico il Germanico. Altre fonti sostengono inoltre che il Riesling fosse già coltivato in Germania 2.000 anni fa: se questa ipotesi fosse confermata, il Riesling dovrebbe essere considerato fra le uve più antiche di

questo paese insieme a Elbling, Silvaner e Rauschling. L'importanza del Riesling è stata per anni offuscata da altre varietà ottenute incrociando il Riesling con altre specie. Questo è il caso del Müller Thurgau, la cui notorietà fu tale da incoraggiare i viticoltori a espianare il Riesling dai loro vigneti e a sostituirlo con questo vitigno. Nel 1980 il Riesling copriva appena il 19% della superficie vitata di tutta la Germania e dieci anni più tardi - nel 1990 - appena il 21%.

I rigidi inverni che si sono verificati negli anni 1990 hanno tuttavia esaltato le doti di resistenza del Riesling rispetto alle "nuove specie" e gli sforzi produttivi per migliorare la qualità dei vini da parte delle cantine che erano comunque rimaste legate al Riesling, alla fine hanno contribuito all'affermazione e alla superiorità di questa pregiata uva bianca. Il Riesling è un vitigno che tende a produrre un abbondante raccolto e - sorprendentemente - mantiene livelli di acidità notevoli anche quando raggiunge la piena maturità. La notorietà del Riesling si deve anche agli eccellenti risultati ottenuti dai produttori della Mosel-Saar-Ruwer - o semplicemente Mosella - dove si produce circa un terzo di tutto il Riesling Tedesco. Il Riesling è stato molto utilizzato per la creazione di nuovi incroci e, in particolare, con il Silvaner ha dato origine a moltissime specie di cui le più famose sono Müller Thurgau, Ehrenfelser e Scheurebe. Inoltre l'uva Incrocio Manzoni 6.0.13 - diffusa in modo particolare nel nord-est dell'Italia - è il risultato dell'incrocio fra Riesling e Pinot Bianco.

Il Riesling è una varietà che possiede un'eccellente resistenza al freddo, per questo motivo è l'uva più coltivata nelle aree vinicole a clima freddo. Tuttavia il Riesling ha bisogno di adeguate cure e condizioni in modo da dare il meglio di sé. La qualità del Riesling non sembra risentire della sua tendenza a produrre abbondanti raccolti, tuttavia i migliori Riesling sono proprio quelli prodotti con criteri di rese contenute. Il Riesling è molto resistente alle gelate invernali ed è una varietà definita a maturazione tardiva, infatti la vendemmia delle sue uve - nell'emisfero settentrionale - viene effettuata di solito dopo la metà di ottobre e l'inizio di novembre. Il Riesling presenta un grappolo piccolo e piuttosto compatto e per questo motivo è



Un grappolo di Riesling

molto sensibile all'attacco di muffe che spesso si traducono in seri problemi per il viticoltore. Nelle aree con clima più caldo il Riesling non sembra produrre buoni risultati. In queste zone la maturazione delle uve è più rapida e spesso questo influisce sulla qualità dei vini producendo aromi più piatti e certamente meno eleganti. Nelle aree a clima fresco - dove il Riesling può maturare lentamente - quest'uva riesce a sviluppare aromi eleganti e sapori intensi pur sempre mantenendo un alto livello di acidità.

Per questo motivo si considerano i migliori Riesling del mondo quelli prodotti in Germania e in modo particolare quelli delle zone più fresche della Mosel-Saar-Ruwer (Mosella). Si ritiene che il Riesling riesca a dare il meglio di sé nei pendii scoscesi della Mosel-Saar-Ruwer che abbiano un'inclinazione ideale di 30° in modo da sfruttare al massimo l'incidenza dei raggi solari e il calore riflesso dalla superficie dei fiumi. I vigneti della Mosella che producono i migliori Riesling sono comunque esposti a sud e protetti dai gelidi venti in modo da consentire le migliori condizioni di maturazione delle uve. Il Riesling è oggi diffuso in molti paesi vinicoli del mondo e spesso viene chiamato con altri nomi pur trattandosi della stessa varietà. Negli Stati Uniti d'America viene solitamente chiamato *Johannisberg Riesling* e occasionalmente *White Riesling* o *Rhine Riesling*. In Italia è spesso chiamato *Riesling Renano* e si deve osservare che l'uva detta *Riesling Italico* - nota altrove con il nome di *Welschriesling* - non ha nessun legame con il Riesling.

I vini prodotti con Riesling rappresentano probabilmente l'esaltazione dell'enologia basata su contenitori inerti. La quasi totalità dei vini Riesling è infatti prodotta senza l'ausilio di botti o barrique e nonostante ci siano dei produttori al di fuori della Germania che fanno maturare il Riesling in botte, questo metodo rappresenta, di fatto, una netta minoranza. Gli stili di vini prodotti con Riesling sono piuttosto vari, dai vini secchi a quelli dolci, di cui i migliori rappresentanti sono certamente i *Trockenbeerenauslese* (TBA) e gli *Eiswein*. Grazie all'acidità del Riesling questi stupendi vini dolci Tedeschi risultano sempre molto equilibrati e mai stucchevoli. Va comunque osservato che la tendenza generale nella produzione dei vini Riesling è quella di diminuire lo zucchero residuo e pertanto di produrre vini secchi. Il grado alcolico dei Riesling è generalmente piuttosto contenuto, raramente si hanno Riesling con gradazioni alcoliche elevate. Tanto per fare un esempio, i Riesling Tedeschi hanno generalmente una gradazione alcolica di circa 7-9° e anche in altre zone raramente si superano i 12°. Grazie alla sua spiccata acidità e al contenuto in estratti, i vini prodotti con uve Riesling possono sopportare lunghi tempi di affinamento in bottiglia e nei vini di alta qualità possono addirittura arrivare a qualche decina di anni migliorando nel contempo le sue qualità organolettiche. I vini di minore pregio raramente superano i tre anni di affinamento.

## I Colori del Riesling

L'analisi dei colori dei vini prodotti con il Riesling dovrà considerare lo stile specifico del vino. Nei vini secchi giovani non maturati in contenitori di legno - vale a dire nella maggioranza dei casi - il colore dei vini Riesling si presenterà sempre con tonalità giallo verdolino e sfumature dello stesso colore. Raramente nei vini secchi giovani si osservano colori giallo

paglierino o dorato se non nel caso in cui il vino sia maturato in contenitori di legno come la barrique. Il Riesling - quando è prodotto con criteri di qualità e conservato in ottime condizioni - può essere affinato in bottiglia anche per molti anni. In questo caso il colore tende a presentare il classico sviluppo di ogni altro vino bianco con tonalità giallo paglierino e giallo dorato. Considerazioni del tutto diverse vanno fatte - ovviamente - per i vini dolci prodotti con il Riesling, tipici della Germania e dell'Austria e in modo particolare per gli Auslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein. In questi vini è tipico il colore giallo dorato e con l'aumentare della concentrazione e l'appassimento delle uve - non da ultimo anche l'affinamento nel tempo - si arriva facilmente a tonalità giallo ambra di spiccata intensità.

## Gli Aromi

Fra i fattori esaltanti del Riesling troviamo certamente i suoi aromi. Tuttavia è bene ricordare che per apprezzare il Riesling nel modo migliore è consigliabile aspettare. Contrariamente alla maggioranza dei vini bianchi secchi - se non la quasi totalità - i vini giovani prodotti con Riesling offrono solitamente gli aromi comuni e tipici di molti altri vini bianchi, insomma, i Riesling giovani potrebbero essere confusi in mezzo a tantissimi altri. Con questo non si intende dire che i Riesling giovani non siano interessanti dal punto di vista aromatico, tuttavia è bene ricordare che il Riesling è capace di dare il meglio di sé con un adeguato affinamento in bottiglia in cui i suoi aromi diventano più intensi e più complessi. I Riesling giovani prodotti con uve poco mature o coltivate in aree a clima freddo, offrono aromi fruttati piuttosto "aspri" di mela verde, limone, lime, cedro e agrumi, così come aromi floreali di biancospino, gelsomino, glicine e camomilla. I vini prodotti in certe zone - come la Mosella Tedesca - acquisiscono inoltre note minerali conferite dal suolo che si aggiungono alle note aromatiche appena citate.

I Riesling prodotti con uve mature, o coltivate in aree a clima più caldo, presentano aromi più rotondi e meno aspri in cui si può riconoscere la pesca, pera, pompelmo, albicocca, mela e anche frutta esotica. Come abbiamo già detto, i vini prodotti con Riesling, sia secchi, sia dolci, consentono eccellenti periodi di affinamento migliorando nel contempo le loro qualità organolettiche. Con l'affinamento i vini prodotti con Riesling sviluppano aromi di burro, miele, cera e un elegante e ricercato aroma di petrolio e, per quanto strano questo possa sembrare, nel Riesling è molto gradevole. Nei vini dolci, e in particolare in quelli prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - o muffa nobile - si aggiungono anche eleganti aromi di spezie, come cannella, zenzero e anice, aromi di muschio, frutta secca, in particolare albicocca secca, noce e mandorla, così come aromi di frutta in confettura come albicocca e pesca. Spesso si possono percepire anche aromi vegetali ed erbacei come la salvia, timo, ortica, tabacco e tè. Nonostante siano poco diffusi, nei Riesling maturati in botte - certamente un'esigua minoranza - si potranno percepire aromi di vaniglia e legno tostato.

## Il Gusto

Considerando la ricca varietà di stili prodotti con Riesling, le qualità gustative di questi vini sono altrettanto ricche. Nei

vini secchi sarà l'acidità il carattere gustativo predominante oltre ad eventuale mineralità: per queste due caratteristiche - unitamente alle tipiche qualità aromatiche - i vini della Mosella Tedesca vengono spesso definiti "vini d'acciaio". Nonostante la spiccata - e certamente piacevole - acidità, questi vini risultano essere comunque equilibrati, con una freschezza che non disturba affatto. L'acidità è inoltre il fattore essenziale che contribuisce in modo determinante all'equilibrio dei vini dolci Tedeschi - come i Trockenbeerenauslese e Eiswein - evitando alla spiccata dolcezza di risultare stucchevole. L'alcolicità nei vini prodotti con uve Riesling non è mai elevata - raramente si superano i 12° - e nei vini Tedeschi l'alcolicità tipica è di circa 7-9°, mentre per i vini dolci - in particolare quelli prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - il grado alcolico è addirittura inferiore, spesso 6-7°. L'eleganza gustativa e l'equilibrio di questi vini dolci rimane comunque un solido punto di riferimento per i vini di questa categoria.

## L'Uva che Viene dal Freddo

Nonostante il Riesling sia oggi diffuso in molti paesi vinicoli del mondo, la sua patria di origine - la Germania - rimane comunque il punto di riferimento per tutti gli altri produttori. In questo paese il Riesling viene utilizzato per produrre vini in diversi stili, da quelli secchi a quelli dolci. I migliori Riesling Tedeschi provengono certamente dalla Mosel-Saar-Ruwer - o semplicemente Mosella - seguita dal Palatinato (Pfalz), Rheingau, Nahe e Rheinhessen. Nonostante la tradizione Tedesca sia basata sulla produzione di vini con apprezzabili residui zuccherini, la tendenza attuale è quella di produrre vini molto secchi. Tuttavia sono proprio i vini appartenenti alle categorie *Kabinett*, *Spätlese* e *Auslese* ad attrarre una maggiore attenzione. Questi vini hanno una gradazione alcolica piuttosto contenuta (7,5-9,5°) e uno straordinario equilibrio fra acidità, freschezza e ricchezza aromatica e certamente i migliori rappresentanti sono quelli prodotti nella Mosella, dove oggi si producono circa il 30% dei vini Riesling Tedeschi. In annate favorevoli, i vini prodotti nell'area di Saar sono da considerarsi i migliori esempi di Riesling di tutta la Germania. Nella parte centrale della Mosella - a Bernkastel - i Riesling sono più rotondi e forse più immediati, mentre nell'area di Ruwer si possono trovare Riesling con stili intermedi fra le altre due zone. I migliori vini della Mosella sono eccellenti anche in gioventù, tuttavia sarà con l'affinamento in bottiglia che daranno il meglio di sé.

Nel Palatinato - grazie al clima più caldo - i Riesling sono più robusti e *speziati*, mentre più a nord - nel Rheinhessen - lo stile è più rotondo e morbido. Nel Rheingau si producono eccellenti Riesling, eleganti e raffinati di cui i migliori esempi sono quelli con un residuo zuccherino apprezzabile. Nell'area di Nahe si trovano Riesling che possono essere considerati una via di mezzo fra quelli della Mosella e del Rheingau. In Austria la migliore zona per i vini Riesling è il Wachau dove si producono vini secchi nello stile *Smaragd* con gradazioni alcoliche che arrivano anche a 12.5°. In Francia il Riesling offre eccellenti vini in Alsazia, qui prodotti in diversi stili - sia dolci, sia secchi - così come nelle versioni *Sélection de Grains Nobles* e *Vendange Tardive*. La Nuova Zelanda produce eccellenti Riesling, in particolare le vendemmie tardive e quelli prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. Anche in Australia la produzione di Riesling è di tutto rispetto e di alto livello quali-

tativo. Qui lo stile è prevalentemente secco e con un potenziale di affinamento in bottiglia notevole, soprattutto quelli prodotti in Australia Meridionale nelle aree di Clare Valley, Eden Valley e Adelaide Hills. Fra gli altri paesi in cui si producono vini da uve Riesling troviamo l'Italia - in modo particolare l'Alto Adige - il Canada (utilizzato in prevalenza per gli Icewine) e gli Stati Uniti d'America negli stati di Washington e California.



## I Vini del Mese

### Legenda dei punteggi

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

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



### Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2003 Ruggeri (Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 12,40

Punteggio: ❖❖❖❖

Questo spumante si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, ananas e litchi seguite da aromi di acacia, glicine, ginestra, mela verde, pera, pesca e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza al naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, delicato, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, banana e ananas. Uno spumante ben fatto. Questo Prosecco matura sui propri lieviti per 2 mesi e affina in bottiglia per 3 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotti con verdure, pesce e crostacei, Pesce e crostacei saltati, Latticini





**Prosecco di Valdobbiadene Giustino B. 2003  
Ruggieri (Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 10,20

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un color giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi delicati, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, mela e pesca seguite da aromi di ananas, biancospino, ginestra e litchi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco, effervescente e abboccato, comunque equilibrato, delicato, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca. Questo Prosecco è prodotto con il metodo Charmat e affina in bottiglia per 3 mesi.

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



**Barbaresco Pajorè 2001  
Sottimano (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbaresco Pajorè si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e violetta seguite da aromi di mirtillo, prugna, rosa appassita, tabacco, liquirizia, vaniglia, cannella, cacao e un accenno di caucciù. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Barbaresco Pajorè matura per 18-20 mesi in barrique.

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



**Barbaresco Cottà 2001  
Sottimano (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, liquirizia, tabacco, vaniglia, macis, mentolo e accenni di caffè e cacao. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e con piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è molto persistente con lunghi e buoni ricordi di amarena e prugna. Un vino ben fatto. Barbaresco Cottà matura per 18-20 mesi in barrique.

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



**Erbaluce di Caluso La Rustia 2003  
Orsolani (Italia)**

Uvaggio: Erbaluce

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ◆◆◆◆◆\*

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, litchi e miele seguite da aromi di mela, pesca, biancospino, ananas, ginestra, limone e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, delicato, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e limone. Una piccola parte di questo vino fermenta in botte.

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



**Caluso Passito Sulè 1999**  
Orsolani (Italia)

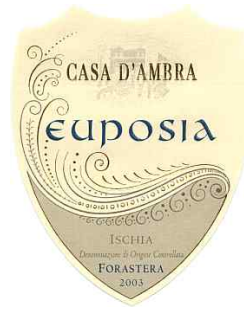
Uvaggio: Erbaluce

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di fico secco e miele seguite da aromi di albicocca secca, canditi, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, dattero, marmellata d'arance, nocciola, vaniglia, zafferano e un accenno di smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele e confettura di pesche. Un vino ben fatto. Sulè matura per tre anni in barrique a cui segue un affinamento di un anno in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di confettura*



**Ischia Forastera Euposia 2003**  
Casa D'Ambra (Italia)

Uvaggio: Forastera

Prezzo: € 7,80

Punteggio: ◆◆◆◆\*

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevole e raffinati che si aprono con note di pera e pompelmo seguite da aromi di agrumi, biancospino, ginestra, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole sapidità, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina.

*Abbinamento: Pesce alla griglia, Pasta e risotti con pesce e verdure, Pesce saltato*



**Ischia Rosso Riserva Mario D'Ambra 2000**  
Casa D'Ambra (Italia)

Uvaggio: Guarnaccia (50%), Piediroso (Per' e Palummo) (50%)

Prezzo: € 14,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di mora, liquirizia, violetta, tabacco, vaniglia e accenni di cacao e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e di buona morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questa riserva matura in botte.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto*



**Collio Sauvignon Ronco dei Sassi 2003**  
Ascevi Luwa (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15,65

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, sambuco e ananas seguite da buoni aromi di banana, frutto della passione, ginestra, litchi, pera e accenni di foglia di pomodoro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas, litchi e frutto della passione. Un vino ben fatto. Questo Sauvignon Blanc matura in vasche d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

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



**Friuli Isonzo Tocai Friulano 2003**  
**Ascevi Luwa (Italia)**

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆ \*

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

*Abbinamento: Pesce saltato e alla griglia, Pasta e risotto con pesce, Carne saltata*



**Franciacorta Satèn 2000**  
**Cavalleri (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di lievito, crosta di pane e pompelmo seguite da aromi di banana, brioche, mela, nocciola, burro e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, pompelmo e nocciola. Un Franciacorta ben fatto. Parte della cuvée fermenta e matura in barrique. Questo Franciacorta matura per almeno 36 mesi sui lieviti.

*Abbinamento: Pesce fritto, Pesce e crostacei alla griglia, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata*



**Franciacorta Pas Dosé 2000**  
**Cavalleri (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lievito, pompelmo e scorza d'agrumi seguite da aromi di biancospino, banana, crosta di pane, mela, nocciola, pralina e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente con piacevole morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, pompelmo e banana. Una piccola parte della cuvée fermenta e matura in barrique. Questo Franciacorta matura per almeno 36 mesi sui lieviti.

*Abbinamento: Pesce e crostacei arrosto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca arrosto*



**Delia Nivolelli Cabernet Sauvignon Duca di Castelmonte 2001**  
**Carlo Pellegrino (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 9,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, violetta e mora seguite da aromi di ribes, mirtillo, prugna liquirizia, vaniglia e accenni di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo vino matura per 12 mesi in barrique.

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



**Tripodium Duca di Castelmonte 2001**  
Carlo Pellegrino (Italia)

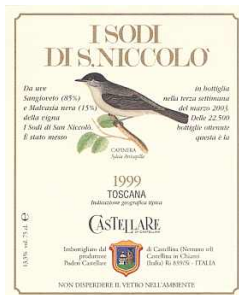
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, ribes, liquirizia, violetta, vaniglia e accenni di macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Tripodium matura per 12 mesi in barrique.

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



**I Sodi di San Niccolò 1999**  
Castellare di Castellina (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (85%), Malvasia Nera (15%)

Prezzo: € 42,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. I Sodi di San Niccolò matura per 15-30 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Poggio ai Merli 2001**  
Castellare di Castellina (Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 58,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Poggio ai Merli si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di prugna, amarena e rabarbaro seguite da buoni aromi di mora, ribes, viola appassita, liquirizia, tabacco, vaniglia, noce moscata e accenni di china e peperone. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e buoni ricordi di amarena, prugna e ribes. Un grande vino molto ben fatto. Poggio ai Merli matura per 15-30 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Champagne Grande Sadrée Rosé 1998**  
Drappier (Francia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 51,80

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Questo Champagne si presenta con un colore rosa salmone brillante e sfumature di rosa salmone, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di lampone, ciliegia e lievito seguite da aromi di mandarino, banana, brioche, burro, crosta di pane, nocciola, rosa appassita, scorza d'agrumi e un accenno di cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e mandarino. Uno Champagne ben fatto. La Grande Sadrée Rosé è prodotta con il metodo del sanguinamento (saignée).

*Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Carne arrosto, Pesce e crostacei alla griglia*



**Champagne Grande Sèndrée Brut 1996  
Drappier (Francia)**

Uvaggio: Pinot Nero (55%), Chardonnay (45%)

Prezzo: € 43,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Champagne si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di crosta di pane, miele e lievito seguite da buoni aromi di banana, brioche, ananas, burro, mela, litchi, pompelmo, scorza d'agrumi, pralina e accenni di pietra focaia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente con piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di miele, banana, pompelmo e brioche. Un grande Champagne.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato, Carne arrosto, Paste ripiene*

PRODUTTORI

## I Borboni

La tenace volontà di rivalutare l'Asprinio, la celebre e antica uva dell'agro Aversano, è solamente uno dei meriti di questa interessante cantina per il contributo del recupero dell'antica tradizione enologica della Campania

Fra le antiche e storiche uve autoctone d'Italia, un posto di rilievo spetta certamente all'Asprinio, le cui qualità erano già note in epoca Romana e molti autori del quel tempo - fra questi Plinio il Vecchio - cantarono lodi ai suoi vini nei loro scritti. La patria indiscussa dell'uva Asprinio è l'agro Aversano - in provincia di Caserta - dove ancora oggi quest'uva viene coltivata con il tradizionale metodo della *vite maritate*, un sistema di viticoltura tipicamente Etrusco in cui la vite viene fatta arrampicare su alberi ad alto fusto, tipicamente il pioppo. Nonostante il sistema sia oggi in declino, è possibile ammirare ancora - viaggiando per le campagne intorno ad Aversa - il suggestivo spettacolo delle cosiddette *alberate Aversane* che si stagliano nel cielo anche ad altezze di 15 metri. In questa terra opera da quasi un secolo la cantina della famiglia Numeroso e che da sempre ha avuto una particolare predilezione per l'Asprinio, il locale e storico vitigno a bacca bianca.

La cantina della famiglia Numeroso - proprietari de I Borboni - ha origine nei primi del 1900 e già a quei tempi si dedicavano alla coltivazione dell'Asprinio con il tradizionale sistema ad alberata. La tendenza alla massiccia produzione di quantità - tipica degli anni 1960 - convertì l'azienda dei Numeroso

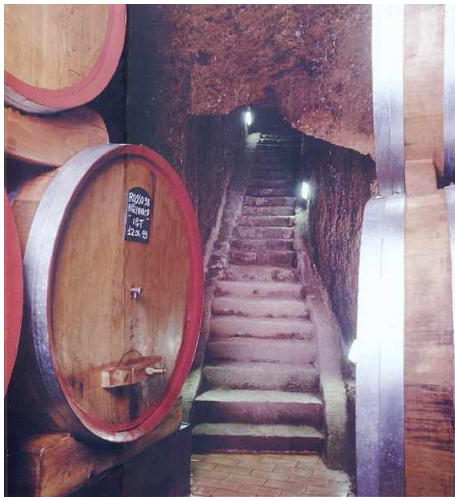
in conferitori di uve ad una famosa azienda liquoristica Italiana e con le quali venivano prodotti spumanti e brandy molto apprezzati a quei tempi. Il primo e fondamentale cambiamento verso una produzione di qualità fu grazie ad un'intuizione di Gabriele Lovisetto - all'epoca direttore della Buton - che agli inizi degli anni 1970 convinse la famiglia Numeroso ad operare sostanziali innovazioni nei vigneti, passando dalla tradizionale alberata a sistemi di viticoltura più moderni. Alla fine degli anni 1970 l'azienda Numeroso avvia le prime sperimentazioni sulla spumantizzazione dell'Asprinio e - incoraggiata dai primi risultati - nel 1982 decide di fondare il marchio "I Borboni". Fu proprio durante questa importante fase che il Cavaliere Nicola Numeroso mostra tutta la sua caparbietà e decide di investire i propri sforzi nel recupero dell'Asprinio, che a quei tempi rischiava seriamente di scomparire dalle campagne dell'Aversano. I risultati dei suoi sforzi furono premiati con il riconoscimento della IGT (Indicazione Geografica Tipica) e poi nel 1993 con il conferimento della Denominazione di Origine Controllata (DOC) Asprinio di Aversa.

Nel 1998 si provvede a recuperare e a restaurare la casa di famiglia nel centro storico di Lusciano, costruita sopra una grotta di tufo, e pertanto torna ad essere utilizzata come cantina dell'azienda. In questo modo i Numeroso recuperano la tradizionale vinificazione dell'Asprinio fatta nelle grotte - scavate a 13 metri di profondità e sotto le case padronali - capaci di offrire condizioni uniche e particolarmente adatte alla conservazione del vino, oltre ad assicurare giusti livelli costanti di temperatura, umidità e luce durante tutto l'anno. Con il ripristino delle antiche e tradizionali grotte, i Numeroso intendono recuperare e conservare i legami con la tradizione più tipica della vinificazione dell'uva Asprinio, anche se questo, di fatto, rappresenta una difficoltà ulteriore nelle fasi di lavorazione, assicura tuttavia una migliore tipicità e rispetto del prodotto.

L'Asprinio è un'uva molto antica e molte sono le teorie sulla sua origine. Quello che è certo è che i vini prodotti con quest'uva furono citati da molti autori nel corso della storia e le sue qualità furono decantate e apprezzate in tutta la Campania e altrove. Pare che l'Asprinio fosse già presente nell'area di Aversa già in epoca Etrusca e probabilmente destinata alla produzione di aceto e in epoche successive fu particolarmente apprezzato per i suoi vini frizzanti naturali, *asprigni* e dissestanti. Il sistema tradizionale di coltivazione dell'Asprinio era



La vendemmia delle vite maritate



Una cantina sotterranea de I Borboni

quello della cosiddetta *vite maritata* - oggi definito come *alberata Aversana* - una tradizione introdotta dagli Etruschi e che veniva spesso utilizzata anche in tutte le altre zone in cui questo antico popolo ha vissuto. Il sistema consiste nel fare arrampicare la vite in un tutore *vivo* costituito da un albero di pioppo. Il sistema della *vite maritata* fu così diffuso ad Aversa tanto da attrarre - com'è normale che fosse - lo stupore e la meraviglia dei visitatori dei tempi passati.

Il momento più suggestivo era rappresentato dalla vendemmia. Verso la metà del mese di Settembre, abili vignaioli arrivavano nelle campagne dotati di scale altissime - larghe appena una trentina di centimetri e con pioli distanti circa 40-50 centimetri l'uno dall'altro - e che trasportavano in perfetto equilibrio verticale sulle proprie spalle. Le scale venivano quindi appoggiate sugli alti pioppi, salivano fino in cima e iniziavano a raccogliere l'uva partendo dalle estremità più alte delle viti. Arrampicati sulla sommità di queste scale, riempivano le tradizionali gerle e con una corda le calavano a terra dove donne e ragazzi provvedevano a svuotarle nelle botti. Le uve così raccolte venivano quindi pigiate per mezzo del tradizionale torchio e la vinificazione veniva svolta nei sotterranei dell'agro Aversano - grotte scavate nel tufo e profonde una decina di metri - in cui il mosto veniva fatto fermentare e quindi trasformato in vino.

La dedizione della famiglia Numeroso per l'Asprinio è ben rappresentata dai vini che produce. Nelle cantine de I Borboni si producono infatti diversi stili di Asprinio incluso uno spumante e un vino passito. Con le vinacce di quest'uva si provvede anche alla produzione di una grappa. Due sono i vini secchi prodotti con quest'uva: l'Asprinio di Aversa "Vite Maritata" e l'Asprinio di Aversa "Santa Patena", il primo matura in vasche d'acciaio mentre per il secondo è prevista una maturazione in botti di rovere. Ebro è invece un Asprinio passito maturato in botti di ciliegio, interessante e particolare per i suoi aromi. Con l'Asprinio si produce infine anche uno spumante - I Borboni Brut - elaborato con il metodo Charmat lungo. La cantina si dedica anche alla produzioni di vini con uve tradizionali della Campania, come il Coda di Volpe - da cui si ottiene il vino Lunajanca - e l'Aglianico, usato per il vino Rivolta. Chiude la rassegna della produzione de I Borboni il vino Numeroso Rosso, prodotto con uve Aglianico, Cabernet Sauvignon e Merlot,

maturato per 6 mesi in botte di rovere e affinato per 6 mesi in bottiglia.



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



**Lunajanca 2003  
I Borboni (Italia)**

Uvaggio: Coda di Volpe

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◇◇◇ \*

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di biancospino, pera e mela seguite da aromi di arancio, ananas, ginestra e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera. Questo vino matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e per 2 mesi in bottiglia.

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



**Asprinio di Aversa Spumante Brut  
I Borboni (Italia)**

Uvaggio: Asprinio

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi delicati, puliti e gradevoli che si aprono con note di biancospino e mela seguite da aromi di ananas, ginestra, pera e limone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco

ed effervescente, comunque equilibrato, delicato, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e limone. Questo spumante è prodotto con uve Asprinio coltivate con il tradizionale sistema dell'Alberata ed è elaborato con metodo Charmat lungo (6 mesi di permanenza sui lieviti) e affina per 4-6 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Aperitivi, Latticini, Pasta e risotto con verdure e crostacei, Pesce saltato*



**Asprinio di Aversa Vite Maritata 2003**  
I Borboni (Italia)

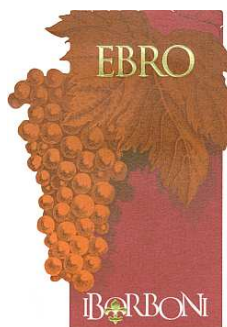
Uvaggio: Asprinio

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◇◇◇ \*

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di arancio, pera, pesca e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera. Questo vino matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e per 2 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Latticini, Pesce fritto, Pesce alla griglia, Pesce saltato, Pasta e risotto con pesce*



**Ebro 2000**  
I Borboni (Italia)

Uvaggio: Asprinio

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◇◇◇ ★

Il vino si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si

aprono con note di fico secco, miele e scorza d'agrumi seguite da aromi di canditi, mandorla, albicocca secca, litchi e accenni di smalto e affumicato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buona freschezza, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, albicocca secca e canditi. Questo vino è prodotto con uve surmature e appassite, matura per 12 mesi in botti di ciliegio.

*Abbinamento: Dolci di mandorle, Formaggi stagionati e piccanti*



**Rivolta 2000**  
I Borboni (Italia)

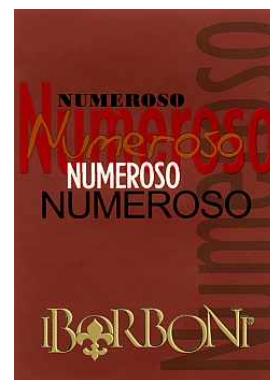
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◇◇◇◇ \*

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di carruba, mora, liquirizia, tabacco, violetta, vaniglia e accenni di anice stellato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Rivolta matura in botte per 6 mesi a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Numeroso 2000**  
I Borboni (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di ribes, violetta, tabacco, liquirizia, vaniglia, cacao e accenni di pepe nero e grafite. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Un vino ben fatto. Numeroso matura per 6 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

**I Borboni** - Via Macedonia, 40 - 81030 Lusciano (Caserta) - Tel. 081 8141386 Fax. 081 8129507 - **Enologo:** Maurizio De Simone e Roberto Cipresso - **Anno fondazione:** 1982 - **Produzione:** 130.000 bottiglie - **E-Mail:** info@iborboni.it - **WEB:** www.iborboni.it

## Giornale di Cantina

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

EVENTI

## Guida ai Servizi del Vino di DiWineTaste

Arriva un nuovo e pratico strumento che consentirà ai lettori di conoscere i luoghi del buon bere, una nuova guida interattiva per scoprire nuove enoteche e ristoranti in cui è possibile apprezzare del buon vino

Per ogni appassionato della bevanda di Bacco non è solamente utile conoscere la qualità dei suoi vini preferiti, è certamente utile conoscere anche dove poterli reperire. Spesso ri-

The screenshot shows the DiWineTaste website header with the logo and navigation menu. Below it is a search form titled "Guida ai Servizi del Vino". The form includes dropdown menus for "Nazione", "Regione", "Provincia", "Categoria", and "Vendita di". There are "Esci" and "Cerca" buttons. At the bottom, there are flags for Germany and Italy, and a link to "Internet".

Il pannello di ricerca della Guida ai Servizi del Vino

ceviamo lettere da parte dei nostri lettori che ci chiedono dove potere reperire o acquistare i vini recensiti nella rivista o pubblicati nella nostra Guida dei Vini. L'unico aiuto che possiamo offrire loro è quello di informare i rispettivi produttori in modo che possano fornire ai lettori le opportune informazioni. La nuova Guida ai Servizi del Vino di DiWineTaste intende soddisfare questo genere di richieste in modo da fare incontrare effettivamente gli appassionati di vino con coloro che si occupano della vendita. La Guida ai Servizi del Vino è integrata alla Guida dei Vini, completando e migliorando - di fatto - la qualità di questo nostro apprezzatissimo strumento.

Dopo avere ricercato un vino nella Guida dei Vini, sarà possibile conoscere l'attività commerciale più vicina dove quel vino può essere acquistato o degustato. La Guida ai Servizi del Vino di DiWineTaste è molto di più. Uno degli obiettivi è quello di fornire ai nostri lettori - e quindi anche alle attività commerciali legate al mondo del vino - un pratico strumento che consenta di ricercare e conoscere i luoghi del buon bere. La Guida consente di ricercare attività commerciali che si occupano della vendita al dettaglio di vini e di accessori, come enoteche, ristoranti, wine bar, produttori, distributori, grossisti, siti WEB, siti di E-Commerce, enoturismo e altre attività collegate. Le ricerche possono essere effettuate indicando sia la categoria commerciale sia un'area geografica specifica. Ai gestori e proprietari di attività commerciali interessati ad essere inseriti nella Guida ai Servizi del Vino di DiWineTaste offriamo un'interessante opportunità: un mese gratuito di abbonamento alla guida, senza obblighi o impegni. Il mese di abbonamento gratuito può essere richiesto compilando il modulo presente nella pagina [www.DiWineTaste.com/italiano/RichiestaServizi.php](http://www.DiWineTaste.com/italiano/RichiestaServizi.php). Il collegamento a questa pagina è inoltre presente nella home page del sito di DiWineTaste. Per ogni altra informazione vi invitiamo a contattarci al nostro indirizzo E-Mail [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com).

## Notiziario

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

### Amore e bollicine, un secolo di abiti da sposa

Abiti da sposa in pizzo color avorio o in chiffon di seta bianca della fine dell'800, modelli Uruguaiani e Francesi dell'inizio del secolo scorso, perfino un vestito in pizzo blu degli Anni Venti: con la rassegna "Amore e bollicine - Un secolo di abiti da sposa", i pregiati Franciacorta dell'Antica Cantina Fratta di Monticelli Brusati (Brescia) sposteranno moda e cultura. La mostra - in programma il 18-19 e 20 settembre prossimi, in concomitanza con il Festival del Franciacorta - porterà i visitatori in un romantico viaggio a ritroso nel tempo, ripercorrendo la storia dell'abito più importante nella vita di ogni donna, quello da sposa, dalla seconda metà dell'800 fino ai giorni no-



stri.

Nei saloni ottocenteschi che l'Antica Fratta apre per accogliere appuntamenti legati al mondo dell'arte e della cultura, della sommellerie e dell'enogastronomia, matrimoni e convegni, saranno esposti preziosi abiti da sposa provenienti dal Museo della Moda e del Costume della Fondazione Giacomini-Meo di Cilverghe, eccezionalmente concessi all'azienda vincola franciacortina, nota per la sua produzione di nicchia e d'alta qualità. Il più antico risale al 1875 ed è in pizzo color avorio, con motivi a delicati fiori ricamati ad ago, il più recente - corto con mantellina in seta operata - è del 1963 ed è in puro stile Anni Sessanta. A scandire epoche e mode, abiti Italiani e stranieri, dalle fogge e dai materiali più diversi. All'inizio del '900 risalgono preziosi capi Uruguaiani in organza e tulle bianchi ricamati ad ago; agli Anni Venti un abito in pizzo color blu scuro ricamato con motivi vegetali e rose; agli Anni Trenta un capo Inglese in tulle con decorazioni in seta e nastro plissettato; ancora tulle anche per gli Anni Cinquanta, ma con ricami floreali. Una rarità in mostra sarà un raffinato velo da sposa Francese della metà dell'800, in tulle bianco ornato da leggeri ricami.

La sfilata di manichini sarà corredata da sontuose tavole nuziali apparecchiate a festa, con tovagliato, porcellane, bicchieri della medesima epoca dei vestiti esposti, su cui spiccheranno i raffinati Franciacorta dell'Antica Cantina Fratta - Azienda del Gruppo Guido Berlucchi & C. guidata da Cristina Ziliani - le cui spumeggianti bollicine sono l'ideale coronamento di un brindisi nuziale.

La mostra sarà anche l'occasione per visitare la splendida sede dell'azienda, un antico palazzo d'origini ottocentesche e la sua spettacolare cantina scavata nella collina retrostante, con quattro tronchi di galleria disposti a croce greca, nota fin dall'800 con l'appellativo di "el cantinù" per la sua imponenza e capienza. Al termine della visita, sarà offerta ai visitatori una degustazione di Franciacorta, il re Italiano delle bollicine, e di prodotti tipici della zona. Portabandiera di Antica Fratta è il Franciacorta Brut 1998, che ha ottenuto i 2 bicchieri rossi sulla Guida Gambero Rosso Slow Food. Ad esso si affiancano i Franciacorta Satèn, Brut s.a, Brut Millesimato e l'apprezzato Rosé e, fra i vini tranquilli, il Tinaia e i Curtefranca Bianco e Rosso. È consigliata la prenotazione. Per informazioni e prenotazioni: tel. 030 652068 - e-mail: [info@anticafratta.it](mailto:info@anticafratta.it) - [www.anticafratta.it](http://www.anticafratta.it)

### **Caccia al tesoro per scoprire storia, arte e vini della Franciacorta**

Degustazioni e assaggi di vini, ma anche divertimento e cultura. L'Associazione Strada del Franciacorta presieduta da Lucia Barzanò proporrà domenica 19 settembre una vera e propria Caccia al tesoro, per far scoprire ai turisti i gioielli del territorio, dalle cantine alle bellezze artistiche, dagli edifici storici alla natura. Un'iniziativa originale, organizzata in collaborazione con il Touring Club Italiano, che permetterà ai visitatori di passare una giornata all'aria aperta in allegria, imparando però anche qualcosa di più su una zona che è nota e apprezzata soprattutto per l'eccellente vino a cui dà il nome, lo spumeggiante Franciacorta, primo - e per ora ancora unico - Brut italiano prodotto esclusivamente con la lenta rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto fin dal 1995

la DOCG. La Caccia al tesoro è inserita nel cartellone di manifestazioni del Festival del Franciacorta, appuntamento ormai consolidato, che nella sua quinta edizione si svolgerà da sabato 18 a lunedì 20 settembre ed avrà come di consueto il suo clou nel Banco d'assaggio organizzato a Villa Lechi di Erbusco, dove si potranno degustare e comparare fra loro i Franciacorta delle aziende più rinomate, sotto la guida competente degli stessi produttori: tre giorni per assaporare il fior fiore dei Franciacorta, in una delle aree più rinomate d'Italia per la tradizione enologica, in provincia di Brescia.

Domenica 19 le colline tappezzate di vigneti che circondano a sud il Lago d'Iseo ospiteranno appunto una cinquantina di equipaggi, che metteranno alla prova la propria abilità nella Caccia al tesoro organizzata dalla Strada del Franciacorta, fra le prime nate in Italia, a cui aderiscono una novantina di realtà vinicole e turistiche. Unico requisito richiesto è che ogni equipaggio sia composto almeno da due persone. Per il resto i partecipanti saranno liberi di scegliere, e potranno esplorare la Franciacorta a cavallo, in bicicletta o in auto. La partenza per la gara è prevista dal Franciacorta Outlet Village a Rodengo Saiano alle ore 10.00 (raduno dalle ore 8.30), mentre l'arrivo sarà dalle ore 17.30 in poi in Piazza Cavour a Rovato.

Gli sfidanti faranno tappa negli angoli più suggestivi e meno frequentati della zona, fermandosi in ambienti di particolare interesse naturalistico (quali ad esempio le Torbiere del Sebino), in monasteri, palazzi e ville. Altri luoghi da scoprire saranno le strutture turistiche associate alla Strada del Franciacorta: cantine, innanzitutto, ma anche ristoranti, aziende agrituristiche, enoteche, alberghi e dimore storiche. Una buona occasione anche per assaggiare gli inediti menu che saranno proposti da ristoranti e trattorie, ovviamente tutti basati sul Franciacorta e sui suoi abbinamenti con i piatti della tradizione.

Culinari, ma non solo, sono i premi in palio. I primi classificati riceveranno infatti in dono decine di bottiglie di Franciacorta delle aziende che aderiscono alla Strada, week-end da trascorrere in dimore storiche, agriturismo e alberghi prestigiosi della zona, cene nei ristoranti. Ma il vero tesoro da scoprire sarà la Franciacorta, con i suoi vini e la sua squisita ospitalità. Tutti i partecipanti riceveranno il kit della Caccia al tesoro, una bottiglia di Franciacorta, guide del Touring Club Italiano, materiale turistico della zona e molti altri piccoli premi. L'iscrizione costa € 40,00 a persona e dà diritto a partecipare al Banco d'assaggio dei Franciacorta a Villa Lechi, alla visita con degustazione in due cantine, al bicchiere di cortesia di Franciacorta se si pranza in un ristorante convenzionato. Le iscrizioni si effettuano rivolgendosi a: Blulinda, Tel. 030 49544 - fax 030 2908316 [info@blulinda.it](mailto:info@blulinda.it) - [elena.mossi@blulinda.it](mailto:elena.mossi@blulinda.it)

Chi si iscrive entro il 15 settembre avrà una piacevole sorpresa, ovviamente legata al mondo del vino. Per informazioni: Associazione Strada del Franciacorta, Via G. Verdi, 53 - Erbusco (Brescia), Tel. 030 776087 Fax 030 7768539, [associazione@stradadelfranciacorta.it](mailto:associazione@stradadelfranciacorta.it), [www.stradadelfranciacorta.it](http://www.stradadelfranciacorta.it)

### **Festa del Vino Barolo 2004**

Dal 10 al 12 settembre 2004 il vino Barolo si vestirà a festa, celebrando la sua storia con uno degli appuntamenti più attesi

dell'estate in Langa. Una splendida occasione per conoscere da vicino il territorio da cui il "re dei vini" trae origine, alimentandosi degli aromi e dei colori di un paesaggio unico al mondo. Il borgo di Barolo attenderà infatti visitatori, appassionati e semplici curiosi in quel momento magico in cui le colline - ancora memori del rigoglio estivo - mutano aspetto e colori, a preludio della successiva vendemmia.

Evento clou della festa, domenica 12 settembre, l'itinerario del Gusto alla scoperta dei sapori, un appetitoso percorso enogastronomico lungo le vie del paese diviso in varie tappe, con una serie di banchi d'assaggio che proporranno le prelibatezze dell'eccellenza gastronomica di tutto il Piemonte e di altre regioni Italiane, accuratamente selezionate e proposte al pubblico direttamente dai produttori. Sarà così possibile gustare una serie di piatti caldi appositamente preparati dagli chef locali, dagli agnolotti al plin (così chiamati per la caratteristica forma irregolare data dal "plin", il pizzicotto che stringe l'agnolotto fra pollice, indice e medio) al riso al Barolo, fino alle finche di Ceresole, vanto del panorama ittico locale. La passeggiata nel gusto continuerà poi con tutta una serie di piccoli assaggi che i visitatori potranno effettuare spostandosi tra un banco e l'altro. Protagonisti di questa autentica immersione nel mare della golosità i salumi al Barolo, l'olio Imperiese, il peperone di Carmagnola, i funghi di Calizzano, il pane confezionato con vari tipi di farina, il miele di Montezemolo e quello della Valle Soana. Ma anche il meglio della produzione casearia piemontese e non: i formaggi della Valle Sacra, il Bra, il Castelmagno, il Murazzano, il Raschera, l'erborinato di pecora della Valchiusella, il margaro della Valle Po, il caprino dolce del Moncenisio, il Seirass del fen, il Pecorino sardo. Ed infine un'irresistibile carrellata di preziosità dolciarie: la frutta sciropata, i piccoli frutti di bosco della Bisalta al Barolo, la crema alla nocciola Piemonte Igp, gli albesi al Barolo, il torrone di Alba, la crema al cioccolato al Barolo Chinato, i gianduiotti Torinesi abbinati al Barolo Chinato. Centro indiscusso dell'itinerario del gusto, ovviamente, le degustazioni delle migliori etichette dogc del Barolo dei produttori di Barolo, chiamati a celebrare un perfetto matrimonio dei sensi tra il più grande dei vini e i suoi pari in ambito gastronomico. Per informazioni: Turismo in Langa Via Cavour 16 - 12051 Alba (Cn) Tel. 0173/364030 [www.turismoinlanga.it](http://www.turismoinlanga.it) - [ufficiostampa@turismoinlanga.it](mailto:ufficiostampa@turismoinlanga.it)

### Vendemmia in Langa

L'associazione Turismo in Langa e l'Amministrazione Comunale di Dogliani propongono, in concomitanza con la storica Sagra del Dolcetto, la seconda edizione di Vendemmia in Langa che, in alcune aziende vitivinicole selezionate, dà ad enoturisti ed appassionati la possibilità di prendere parte alla vendemmia gomito a gomito con i viticoltori, vivendone da vicino l'atmosfera e la magia. L'invito è a raggiungere questo angolo di Langa nel momento in cui le sue morbide colline cominciano a tingersi dei colori della stagione autunnale, per cogliere l'occasione unica di immergersi nell'*art de vivre* di queste colline e della loro gente, quando le vigne regalano finalmente i grappoli e dalle cantine si alzano i profumi che preludono a grandi vini. Alcune aziende agricole selezionate del territorio di Dogliani accoglieranno i visitatori nelle vigne, dove potranno prendere parte alla vendemmia, e poi in cantina, dove sarà

possibile effettuare visite e degustazioni, mentre il centro storico di Dogliani si animerà di ottime occasioni per far festa intorno al vino e ai prodotti del territorio.

Domenica 12, 19 e 26 settembre, nelle vigne di alcune aziende, selezionate sulla base di precisi criteri, si potrà prendere parte alla vendemmia: i visitatori, accompagnati in piccoli gruppi dai proprietari, saranno condotti tra i filari dove potranno immergersi nell'atmosfera di festa che tradizionalmente accompagna il momento della raccolta. Sarà l'occasione per conoscere i produttori apprezzando il paziente lavoro che mani esperte svolgono, stagione dopo stagione, intorno alle viti, ma si potranno anche vivere da vicino le prime fasi della vinificazione. Dopo essere saliti fra i filari, infatti, i visitatori - accompagnati dai titolari delle aziende vinicole e da guide esperte - saranno invitati a scendere in cantina, dove potranno seguire quei lavori che in quel momento occorre svolgere. E intanto potranno godersi un ottimo calice dei vini dell'azienda, in compagnia del produttore o dei suoi familiari. Per non parlare del piccolo grande piacere di gustare un grappolo di uva Dolcetto appena colto. È fitto il programma di eventi che gli organizzatori hanno predisposto in occasione di Vendemmia in Langa. Il vino Dolcetto e gli altri vini delle Langhe saranno festeggiati con numerose occasioni di degustazione. Per informazioni: Turismo in Langa Via Cavour 16 - 12051 Alba (Cn) Tel. 0173/364030 [www.turismoinlanga.it](http://www.turismoinlanga.it) - [ufficiostampa@turismoinlanga.it](mailto:ufficiostampa@turismoinlanga.it)

IL CAVATAPPI

## La Produzione degli Spumanti

Affascinanti per le loro bollicine che dal fondo del calice si rincorrono verso l'alto, un effetto visivo che può essere prodotto in diversi modi e che trasforma, come per magia, il vino

Fra tutti gli stili di vini, quelli che attraggono maggiormente per il fascino dell'atmosfera che sanno creare sono certamente gli spumanti. Questi vini, il cui fascino deriva principalmente dalla gioiosa collana di bollicine che si sviluppa nel calice e dal suo prestigio sociale, sono il risultato di una complessa tecnica enologica capace di intrappolare l'anidride carbonica nel vino - responsabile delle bollicine e della schiuma - e aumentare la sua complessità organolettica. Fra i più celebri rappresentanti dei vini appartenenti alla categoria spumanti troviamo lo Champagne, certamente quello che ha saputo attribuire a questo stile di vini il prestigio e il fascino che si ripete puntualmente ogni volta che si apre una bottiglia di "bollicine". La produzione dei vini spumanti può essere realizzata mediante diverse tecniche, ognuna delle quali possiede qualità e peculiarità proprie e con le quali si possono ottenere risultati diversi e adatti alle diverse tipologie di uve e di vini.

### La Preparazione del Vino Base

Tutti i vini spumanti - indipendentemente dalla tecnica utilizzata per la loro produzione - hanno una caratteristica comune: sono il risultato di un'elaborazione svolta su un vino "normale" e prodotto secondo le normali e comuni pratiche enolo-

giche. Si tratta quindi di un vino rielaborato secondo tecniche specifiche e che hanno come risultato, o almeno come risultato più evidente, quello di rendere effervescente un vino. Per questo motivo gli spumanti rientrano nella categoria dei cosiddetti *vini speciali*. Le tipologie di spumanti più frequenti sono comunque quelli prodotti a partire da vini bianchi e rosati, molto raramente con vini rossi. La ragione per la quale non si producono spumanti con vini rossi - o almeno se ne producono solamente una piccola quantità - è da ricercarsi nell'equilibrio del prodotto finale. L'anidride carbonica - responsabile dell'effervescenza - accentua la percezione dell'astringenza - che nei vini rossi è praticamente sempre presente - e pertanto il risultato sarebbe poco equilibrato e poco gradevole.

Come per qualunque altro vino, il processo di produzione degli spumanti inizia nel vigneto e nella scelta delle uve adatte per la produzione di questo stile di vini. Le uve - subito dopo la vendemmia - vengono pigiate e con il mosto si produce un vino "fermo" che successivamente verrà utilizzato per l'*assemblaggio* del vino base. I vini base utilizzati per la produzione di vini spumanti - in particolare quelli non aromatici - sono in realtà il risultato di un *assemblaggio*, cioè dell'unione di più vini - anche di annate diverse - aventi qualità e caratteristiche proprie e comunque adatti ad ottenere il tipo di spumante desiderato. Una differenza fondamentale fra i vini "normali" e i vini spumanti è proprio rappresentata da questa caratteristica. Mentre nei vini fermi il prodotto finale è ottenuto - ad eccezione di alcuni particolari casi - dal mosto prodotto dalle uve di una sola vendemmia, il vino base degli spumanti è generalmente composto da alcune decine di vini diversi - anche di annate diverse - solitamente da 30 a 60.

Uno degli obiettivi principali dei produttori di spumanti - e in modo particolare di spumanti di qualità - è quello di assicurare una riconoscibilità costante e identificativa dei loro vini anno dopo anno, pertanto l'*assemblaggio* del vino base è - di fatto - una fondamentale e determinante fase della produzione. Il vino base - che in Francese viene definito con il celebre termine *cuvée* - viene preparato da un gruppo di esperti e qualificati tecnici che hanno il compito di analizzare le qualità organolettiche di ogni singolo vino, di sceglierlo per sue qualità specifiche in funzione al suo apporto nella *cuvée* da spumantizzare. Il difficile compito di questi esperti consiste anche nell'immaginare la trasformazione delle qualità organolettiche della *cuvée* al termine del processo di spumantizzazione in modo da ottenere un prodotto che identifica lo stile del prodotto-



Bottiglie di Franciacorta nelle pupitre

re. I vini utilizzati per l'*assemblaggio* del vino base possono anche essere di annate diverse nel caso in cui lo spumante non sia *millesimato* - definiti anche come *sans année, non vintage* o *senza annata* - mentre per gli spumanti *millesimati* - che riportano cioè l'annata in etichetta - la *cuvée* può essere composta solamente con vini della stessa annata indicata in etichetta.

I vini utilizzati per la preparazione del vino base - nonostante questo possa sembrare strano e paradossale - non hanno qualità organolettiche tali da essere definiti piacevoli. Ovviamente la qualità di questi vini - in senso strettamente enologico - è assolutamente pari alla qualità dello spumante da produrre, tuttavia le loro qualità gustative non sono proprio piacevoli se bevuti prima del processo di spumantizzazione. L'*assemblaggio* della *cuvée* utilizzata per la produzione di vini spumanti di qualità è composta da vini piuttosto neutrali, acidi e con poco alcol. Questi vini saranno poi trasformati in modo sostanziale dal processo di spumantizzazione - in particolare dal metodo classico - aggiungendo non solo effervescenza ma anche - e soprattutto - complessità organolettica, struttura e una piccola quantità di alcol. I vini base per la produzione di spumanti rosati possono essere assemblati sia mediante l'unione di vini bianchi e rossi - unico caso in cui è consentita la miscelazione fra questi due tipi di vini - oppure da diversi vini rosati prodotti generalmente con la tecnica del *sanguinamento (saignée)*. Dipendentemente dallo stile e dal tipo di spumante che si desidera produrre, i vini base potrebbero anche essere sottoposti alla fermentazione malolattica e fatti maturare in botte, una pratica che spesso è adottata per i vini destinati alla produzione di spumanti metodo classico.

## Il Metodo Classico

Il metodo classico è il sistema più importante per la produzione dei vini spumanti e con il quale si ottengono generalmente i migliori risultati in termini di eleganza, complessità organolettica e finezza. Questo sistema - detto anche *metodo tradizionale, méthode Champenoise, méthode traditionnelle* o *méthode classique*, in Sud Africa *méthode Cap Classique* - è prevalentemente utilizzato con vini prodotti da uve non aromatiche e in modo particolare con Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier e Pinot Bianco. Il metodo classico consiste essenzialmente nel favorire una seconda fermentazione del vino che si svolge all'interno di una bottiglia, un processo che prende il nome di *rifermentazione in bottiglia*. Un particolare aspetto di questa tecnica è costituito appunto dalla bottiglia che accompagna il vino dalla sua rifermentazione fino al momento del consumo. In altre parole la bottiglia che contiene uno spumante metodo classico è esattamente la stessa in cui quello spumante è stato prodotto.

L'affascinante viaggio del vino verso la trasformazione in spumante metodo classico inizia con l'aggiunta alla *cuvée* di una miscela - detta *liqueur de tirage* o *liquore di tiraggio* - composta dallo stesso vino base, zucchero di canna, lieviti selezionati e altre sostanze utili a facilitare il processo del *rémuage*, descritto più avanti. Nella maggioranza dei casi si aggiungono 24 grammi di zucchero per litro sufficienti a fare sviluppare all'interno della bottiglia una pressione di 6 atmosfere (4 grammi di zucchero sviluppano, durante la fermentazione, circa un'atmosfera) e per questa ragione lo spessore delle bottiglie degli spumanti è maggiore in modo da prevenire la

sua esplosione. Il vino viene quindi imbottigliato e le bottiglie vengono solitamente tappate con tappi a corona dotati di uno speciale contenitore - detto *bidule* - utile a raccogliere i sedimenti al termine della fermentazione. Alternativamente la tappatura può essere fatta - come detta la tradizione - con un sughero fissato al cerchio della bottiglia da una robusta grappetta metallica. In entrambi i casi la tappatura dovrà garantire un'eccellente tenuta all'alta pressione interna della bottiglia.

A questo punto le bottiglie vengono conservate orizzontalmente in cantina ad una temperatura costante di circa 10° e in questa fase inizia la fermentazione all'interno della bottiglia ad opera dei lieviti. Inizia in questo modo la *prise de mousse* - o *presa di spuma* - cioè la vera e propria rifermentazione del vino. In questa fase l'anidride carbonica, non potendo uscire dalla bottiglia, rimane "intrappolata" al suo interno creando quindi l'effervescenza. La rifermentazione ha una durata di circa uno o due mesi e al suo termine il grado alcolico del vino sarà aumentato di circa 1,2 - 1,3°. Durante la rifermentazione le bottiglie vengono periodicamente rotate in modo da evitare l'incrostazione dei lieviti sulla parete della bottiglia. Quando è terminata la rifermentazione - cioè quando tutto lo zucchero è stato trasformato dai lieviti in alcol e anidride carbonica - le bottiglie vengono lasciate maturare in cantina ed è in questa lenta fase che il vino aumenterà la sua complessità organolettica. A questo punto i lieviti iniziano a rilasciare le loro sostanze aromatiche nel vino - amminoacidi, proteine e composti volatili - che arricchiranno le qualità del vino. Questo processo prende il nome di *autolisi dei lieviti* e si verifica in genere dopo otto o dieci mesi dal termine della rifermentazione.

Il tempo in cui il vino viene lasciato in contatto con i suoi lieviti all'interno della bottiglia è in genere di 15 mesi per gli spumanti non millesimati e di 30 mesi per quelli millesimati, tuttavia i migliori spumanti metodo classico rimangono in questa condizione anche per dieci anni e spesso anche di più. Quando il produttore decide di concludere il tempo di affinamento sui lieviti, è necessario rimuovere il sedimento di lieviti dalla bottiglia in modo da ottenere un vino limpido e presentabile. Le bottiglie vengono disposte su speciali cavalletti detti *pupitre* dove personale qualificato provvede a scuotere e a ruotare le bottiglie seguendo una particolare tecnica che favorisce la raccolta dei sedimenti sul collo della bottiglia. Questa procedura prende il nome di *rémuage* e un bravo *remueur* arriva anche a scuotere 40.000 - 50.000 bottiglie al giorno. Per quanto ammirevole sia questa figura professionale, questa procedura viene oggi svolta per mezzo di macchine controllate da computer detti *gyropallete*. La procedura automatica del *rémuage* non influisce sulla qualità del prodotto finale. La procedura completa di *rémuage* svolta manualmente ha una durata variabile che può arrivare anche a sei settimane e al termine la bottiglia si trova nella *pupitre* in posizione verticale e con il sedimento raccolto nel collo vicino al tappo.

A questo punto è necessario eliminare il sedimento in modo da rendere il vino limpido e presentabile, una fase che prende il nome di *dégorgement*, o *sboccatura*. Il modo tradizionale consiste nell'aprire la bottiglia con un gesto altamente spettacolare - detto *à la volée* - in modo che la pressione interna faccia uscire fuori il sedimento dalla bottiglia. Questa tecnica - seppure spettacolare - è difficilmente utilizzata oggi in quanto con l'espulsione del sedimento fuoriesce anche una discreta quantità di vino. La tecnica più utilizzata oggi è la cosiddetta *à la gla-*



Rémuage manuale in una cantina della Franciacorta

*ce* che consiste nell'immergere per alcune decine di secondi il collo della bottiglia in una soluzione refrigerante a circa -25°C in modo da ghiacciare il sedimento. La bottiglia viene quindi capovolta e aperta, la pressione spinge fuori il sedimento con una perdita di vino decisamente inferiore e lasciando il contenuto della bottiglia perfettamente limpido. A questo punto si aggiunge la cosiddetta *liqueur d'expédition* - *liqueur de dosage* o semplicemente *dosaggio* - che ha la funzione sia di rabboccare la bottiglia, sia di definire il grado di dolcezza del vino. Questa miscela è in genere composta da una miscela di riserve di vini, zucchero di canna e altri ingredienti "segreti", tipicamente brandy o altre acqueviti. L'esatta composizione della *liqueur d'expédition* è gelosamente custodita da ogni produttore e rappresenta - di fatto - l'impronta stilistica del vino. Il grado di dolcezza degli spumanti è riportato in tabella 1.

Dopo avere aggiunto la *liqueur d'expédition*, la bottiglia viene tappata con un sughero cilindrico il cui diametro è di circa due volte quello di un sughero normale e che poi prenderà la tipica forma a "fungo". Il sughero viene fissato al collo della bottiglia con una gabbietta in modo da prevenire la sua espulsione a causa della pressione interna. La fase successiva è detta *poigneté* e consiste nello scuotere le bottiglia in modo da amalgamare perfettamente il vino con la *liqueur d'expédition*. Dopo un ultimo controllo sulla limpidezza dello spumante all'interno della bottiglia - una fase detta *mirage* - le bottiglie vengono etichettate e dopo un breve periodo di sosta nelle cantine del produttore - in genere pochi mesi - lo spumante è pronto per essere immesso nel mercato.

## Il Metodo Martinotti o Charmat

Questo metodo - la cui paternità spetta all'Italiano Federico Martinotti e al Francese Eugène Charmat - è detto anche *spumantizzazione in autoclave* e in Francese *Cuvée Close*. Il me-

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

todo è particolarmente adatto per i vini prodotti da uve aromatiche - come Moscato Bianco e Brachetto - in quanto favorisce il mantenimento degli aromi freschi e fruttati delle uve. Rispetto al metodo classico consente di produrre spumanti in due o tre mesi, tuttavia con un risultato qualitativamente inferiore. Il vino base viene addizionato di lieviti e zucchero e quindi trasferito in un contenitore ermetico - detto autoclave - dove il vino inizia a rifermentare. Al termine della rifermentazione il vino viene filtrato e chiarificato, quindi imbottigliato. Tutte queste procedure si svolgono in condizioni isobariche, cioè alla stessa pressione esistente nell'autoclave in modo da non perdere anidride carbonica e effervescenza. Il metodo Charmat o Martinotti ha una durata di circa due o tre mesi e quando il vino viene lasciato in contatto con i lieviti per circa sei mesi, viene definito *Charmat lungo*. La qualità di questi spumanti in termini di *perlage* è decisamente inferiore ai metodi classici - una caratteristica facilmente riconoscibile dalla maggiore dimensione delle bollicine - e anche la complessità aromatica di questi vini è inferiore.

## Altri Metodi

Esistono altri metodi per rendere effervescente un vino e di cui il più semplice - e meno nobile - è quello della *carbonazione*, cioè lo stesso metodo utilizzato per rendere effervescente l'acqua minerale o le bevande gasate. La qualità di questo metodo è piuttosto basso e riservata a vini spumanti di qualità scadente. Un altro metodo - in genere vietato per la produzione di spumanti di alta qualità regolati da precisi disciplinari - è il cosiddetto *metodo a trasferimento* - o *transfer method*. La parte iniziale è simile al metodo classico mentre al momento del *rémuage* le bottiglie, anziché essere scosse, vengono aperte e il contenuto trasferito in un contenitore pressurizzato dove viene filtrato - in modo da rimuovere i sedimenti - e quindi imbottigliato. Un altro metodo - applicato talvolta nella produzione dei metodi classici - prende il nome di *transversage*. Subito dopo la sboccatura (*dégorgement*), il contenuto delle bottiglie viene trasferito in un contenitore pressurizzato e si aggiunge quindi il *dosaggio*. A questo punto il vino viene imbottigliato sotto pressione e quindi etichettato. Questo sistema è in genere utilizzato per gli spumanti metodo classico venduti in bottiglie di piccolo formato (mezza bottiglia o split) o di grande formato superiore al *magnum*. Per questa ragione gli spumanti metodo classico hanno un sapore e una qualità migliore quando sono venduti nelle bottiglie normali o nelle magnum, cioè nelle stesse bottiglie in cui sono stati prodotti.

## NON SOLO VINO

## Il Miele

Considerato come il cibo degli dei, il dorato e prezioso alimento è prodotto da uno degli insetti più amati dagli esseri umani - le api - e che da sempre hanno affascinato per la loro organizzazione

Il miele è un alimento prodotto dalle api dopo essersi nutrite del nettare dei fiori - così come altre secrezioni delle piante - trasformato ed addizionato con altre sostanze da loro stesse prodotte, e quindi immagazzinato nei favi degli alveari per la maturazione.

## Il Miele nella Storia

Il miele era conosciuto fin dall'epoca dell'antico Egitto, intorno al 300 A.C., dove le api erano allevate per la produzione del miele e della cera. A quel tempo il miele era un alimento riservato al consumo dei faraoni e delle personalità più importanti, era tenuto in così alta considerazione da essere offerto in sacrificio agli dei. La sua importanza è confermata dalla presenza nelle tombe dei faraoni, proprio vicino al sarcofago, vicino alle altre cibarie. A quei tempi venivano fatte delle vere e proprie spedizioni alla ricerca di miele selvaggio. Furono proprio gli antichi Egizi ad inventare la cosiddetta "apicoltura mobile": le arnie erano spostate in barca da un luogo ad un'altro così da ottenere un miele da tanti fiori diversi; questo genere d'apicoltura viene praticata ancora oggi con forme e modalità diverse. I Romani, come i Greci, hanno continuato a consumare miele, lo apprezzavano sia dal punto di vista terapeutico sotto forma di rimedio polivalente, sia come prodotto cosmetico, e anche naturalmente come ingrediente in cucina. Utilizzavano anche la cera d'api come prodotto di bellezza e come supporto per la scrittura.

Ogni civiltà ha la sua bevanda a base di miele e i suoi prodotti terapeutici e cosmetici a base di miele. Nella mitologia dell'Europa Settentrionale troviamo spesso una bevanda chiamata *melikraton* ottenuta da un miscuglio di miele e sangue. L'idromele è forse il fermentato più antico del mondo - composto da acqua, miele e lievito - conosce innumerevoli varianti e innumerevoli nomi ognuno caratteristico di una popolazione o di un'area geografica (*Mead* in inglese, *Braggot*, *Melomel*, *Metheglin*). Virgilio definisce il miele come "dono celeste della rugiada". Nella Bibbia, Isaia scrive: "...Ecco: la vergine concepirà e partorerà un figlio, che chiamerà Emmanuele. Egli mangerà panna e miele...". Nella tradizione Greca, la leggenda di Pitagora sostiene che si nutriva solo di miele.

Il miele è stato per molto tempo l'unica fonte di zuccheri. Fu Alessandro Magno ad importare in Europa dall'Asia dell'Est - e precisamente dal Golfo del Bengala - la canna da zucchero, alimento raro e molto costoso quindi riservato a quei pochi che se lo potevano permettere. Nel XVIII secolo la barbabietola da zucchero, già coltivata in Europa, comincia ad essere utilizzata per la produzione di zucchero. Lo zucchero di canna e quello ricavato dalle barbabietole contengono anche dei glucidi, mentre il miele è l'unico a contenere solo zuccheri semplici facilmente digeribili. Il miele contiene inoltre altre sostanze importanti oltre ai suoi profumi ed ai suoi diversi sapori.



Un'ape mentre si nutre con il nettare di un fiore

## Che Cos'è il Miele

Il miele è una sostanza prodotta dalle api operaie, le quali prelevano il nettare dei fiori e lo trasformano all'interno di una speciale sacca contenuta nel loro apparato digerente. Il miele viene quindi immagazzinato nei favi degli alveari e usato come nutrimento per le larve e come riserva di cibo per l'inverno. In verità il miele è un prodotto molto complesso e ancora per certi aspetti sconosciuto. Gli esperti che lo studiano vi scoprono sempre nuove sostanze, nuove molecole che, anche se in modeste quantità, sono comunque importanti sotto il profilo dietetico e farmacologico. Il miele è una sostanza prodotta principalmente dalle api e da pochi altri insetti e utilizzato come riserva di cibo. Le api sono indispensabili non solo per la produzione del miele: esse compiono un incredibile lavoro di raccolta del nettare - la sostanza zuccherina prodotta dalle piante - e, inconsapevolmente, raccolgono anche il polline dei fiori che trasportano in altri fiori consentendone la riproduzione.

Naturalmente ogni pianta produce un nettare con caratteristiche diverse, di conseguenza le api producono un tipo di miele diverso a secondo del nettare di cui si cibano. Come già accade per il vino - in cui clima e terreno conferiscono al vino qualità diverse - così anche per il miele dove fiori, clima e terreni diversi danno vita a tipi di miele con caratteristiche specifiche. Il polline viene utilizzato dalle api come alimento per i soggetti più giovani, quindi si trova solo accidentalmente e in minima quantità nel miele. Un'altra sostanza "base" per la formazione del miele è la *melata* ovvero la linfa delle piante.

I principali componenti del miele sono: acqua, zucchero (sotto forma di fruttosio, glucosio e maltosio), acidi (malico, acetico, gluconico, formico, lattico, butirrico), proteine, sali minerali (magnesio, calcio, sodio), pigmenti (carotene, clorofilla e suoi derivati), enzimi, tannini, vitamine e fosfati. Il miele è un prodotto interamente naturale che non necessita di additivi e di conservanti. 100 grammi di miele apportano circa 300 kilocalorie immediatamente disponibili. È pressoché impossibile stabilire la produzione annua per singola ape, si stima che un'arnia - che ospita circa 30.000 api - produce in un anno circa 20-30 Kg di miele.

Il miele assorbe facilmente l'umidità dell'aria, per questo viene usato anche come umidificatore per il tabacco, e a temperatura ambiente il glucosio tende a cristallizzare separandosi dal fruttosio. Prima di essere messo in commercio il miele viene scaldato a 66°C in modo da sciogliere gli eventuali cristalli,

quindi viene confezionato in contenitori sigillati che ne prevengono la cristallizzazione. L'evoluzione naturale del miele consiste nella precipitazione di cristalli: questo processo avviene più rapidamente nei mieli particolarmente ricchi di glucosio, come per esempio il miele di girasole o di colza. Nei mieli poveri di glucosio e ricchi di fruttosio, come per esempio il miele di acacia e di castagno, la formazione di cristalli è assente o si sviluppa tardivamente o in maniera incompleta.

Il processo di cristallizzazione degli zuccheri è un fenomeno naturale e spontaneo che non influisce sulla genuinità del prodotto. Un miele acquistato già con la formazione di cristalli può essere riportato allo stato liquido riscaldandolo a bagnomaria ad una temperatura non superiore a 40°C. Se invece si vuole impedire la formazione dei cristalli si può conservare il barattolo in frigorifero fino al consumo, poiché la sua velocità di formazione è massima a 14°C. La cristallizzazione viene inibita a temperature inferiori a 5°C o superiori a 25°C. Queste indicazioni su come riportare o mantenere un miele senza cristalli, cioè liquido, possono erroneamente fare credere che il miele deve essere liquido e che questo sia il suo "stato" normale, tuttavia non è così. È preferibile abituarsi a consumare il miele allo stato cristallizzato: oltre a renderlo più facile da maneggiare, il suo gusto sarà percepito al palato leggermente meno dolce e più fresco.

## La Conservazione

Nonostante il miele non abbia bisogno di conservanti, ci sono tuttavia delle regole da rispettare per favorire la corretta conservazione del miele. La prima precauzione da seguire è quella di evitare la fermentazione. Questo genere di alterazione colpisce principalmente quelle varietà di miele contenenti un'eccessiva quantità di acqua. Si tratta in genere di mieli che non hanno raggiunto un sufficiente grado di maturazione nell'alveare e per i quali è vietata la commercializzazione. Le varietà con un'alta quantità d'acqua - mieli molto rari, prodotti in primavera oppure in autunno inoltrato (come il miele di corbezzolo) - vanno conservati in frigorifero in modo da prevenire la fermentazione. Il miele fermentato non è dannoso per la salute - ma è comunque preferibile non consumarlo - e lo si può riconoscere facilmente dall'aspetto schiumoso, con bolle di gas inglobate ed un'eventuale separazione della parte solida dalla parte liquida. L'odore acidulo della fermentazione è caratteristico e facilmente riconoscibile. Il limite massimo del contenuto di umidità per evitare la fermentazione è di circa il 19%.

Tutti i tipi di miele sono soggetti ad un'alterazione provocata dal tempo: l'invecchiamento. L'invecchiamento, pur mantenendo inalterate le proprietà fisico-chimiche del miele, attenua le caratteristiche organolettiche. L'invecchiamento è inesorabile e la sua velocità dipende dal modo di conservazione; è pressoché trascurabile nei mieli conservati al di sotto dei 10°C, mentre a 20°C o a 30°C il tempo di conservazione si riduce notevolmente. Tanto più è fresco tanto più conserva le sue qualità, tuttavia un miele di un anno, se ben conservato, può essere ancora considerato fresco, infatti i produttori suggeriscono due anni dalla raccolta come periodo preferenziale per il consumo. L'invecchiamento non pregiudica la commestibilità ma solo alcune sue caratteristiche organolettiche. Una buona abitudine è di conservare il miele ad una temperatura



Il Miele

inferiore a 20°C, al riparo dalla luce diretta, in barattoli ben chiusi. Il miele è igroscopico, quindi tende ad assorbire l'umidità e gli odori dall'ambiente. Un altro difetto di conservazione del miele è il "cambiamento di colore", che consiste nella migrazione verso tonalità più scure dovute alla degradazione del fruttosio. Questo difetto si verifica quando il miele viene sottoposto ad un trattamento di calore eccessivo, oppure in prodotti conservati per troppo tempo in condizioni non ottimali.

## Le Qualità del Miele

Il miele è un prodotto completamente naturale e di origine vegetale. Con il suo alto contenuto di zuccheri semplici (il 70% è composto da fruttosio e glucosio) è un'eccellente fonte di energia concentrata e subito disponibile. È molto indicato nella dieta dei bambini poiché è facilmente digeribile, favorisce la fissazione dei sali minerali, attenua le irritazioni della gola e favorisce la cicatrizzazione delle ferite. Inoltre è un utile ricostituente e combatte le fermentazioni. Il miele è anche una sostanza ricca di enzimi che intervengono nel metabolismo accelerando alcune funzioni.

Nell'alimentazione degli atleti, o di coloro che sono sottoposti a sforzo fisico, è indicato subito prima, durante e dopo lo sforzo in modo da favorire il recupero. Non sono solamente i muscoli ad aver bisogno di zuccheri: anche le capacità del cervello sono efficienti solo se nel sangue c'è un'adeguata quantità di glucosio. Un abbassamento di glicemia può far perdere lucidità, efficienza e attenzione. Un cucchiaino di miele può ripristinare la funzionalità e restituire la corretto tono mentale. Nelle persone anziane, malate o inappetenti, o per coloro che non riescono ad avere un'alimentazione equilibrata e completa, una piccola quantità di miele sciolto nell'acqua può essere di grande aiuto.

Il consumo di miele non è comunque consigliabile a tutti. È controindicato per coloro che hanno problemi di metabolismo dello zucchero (diabete), a meno che non venga indicato dal medico specialista. È controindicato per coloro che devono ridurre il livello delle calorie ingerite (obesi o persone in cura dimagrante), in quanto l'apporto energetico nel miele è pari a 320 Kcal per 100 grammi. Il miele è un prodotto che raramente induce allergie, tuttavia, per precauzione, non dovrebbe essere somministrato ai bambini nel primo anno di vita. Inoltre è buona abitudine evitare la somministrazione precoce ai

bambini del miele in quanto questo li abituerà al sapore dolce influenzando quindi nella loro crescita e nelle abitudini alimentari. Nei bambini con meno di un anno di vita il miele può essere causa del botulismo infantile - una malattia comunque rara - che provoca un'infezione causata dalle tossine prodotte da un batterio contenuto nel miele.

## Caratteristiche dei Principali Tipi di Miele

Esistono molte qualità di miele - dipendenti dall'alimentazione delle api - e ognuna con le sue caratteristiche e le sue proprietà. I mieli si distinguono in due grandi categorie in base all'origine: i mieli di "melata" e i mieli di "nettare". I *mieli di melata* sono quelli prodotti da api che si nutrono delle sostanze prodotte dalle piante, mentre i *mieli di nettare* sono quelli prodotti da api che si nutrono di nettare dei fiori. In accordo all'origine floreale si costituiscono due ulteriori varietà: il miele *monofloreale* ed il miele *tutti fiori* o *millefiori*. Il miele *monofloreale* è prodotto da api che si nutrono principalmente di un singolo tipo di fiore o albero, come per esempio acacia o arancio, mentre il miele *tutti fiori* viene prodotto da api che si nutrono di diverse varietà di fiori o piante. Un altro criterio di classificazione del miele è rappresentata infine dalla sua zona geografica di origine. Di seguito si riportano le qualità dei principali mieli.

- **Miele di Acacia** - colore molto chiaro, aroma molto leggero, caratterizzato da un delicato sapore di confetto e di vaniglia. Proprietà: corroborante, lassativo, antinfiammatorio per la gola, patologie dell'apparato digerente, disintossicante del fegato e contro l'acidità di stomaco
- **Miele di Rosmarino** - ha un aspetto molto chiaro, con un forte aroma vegetale, cristallizza finemente, al palato risulta molto dolce. Proprietà: apprezzato sin dal tempo dei romani come filtro epatico
- **Miele di Arancio** - aromatico dal sapore tra floreale e fruttato, gradevolmente acidulo. Proprietà: cicatrizzante per le ulcere, antispasmodico, sedativo e contro l'insonnia
- **Miele di Lavanda** - il colore va dal bianco al giallo dorato, i suoi aromi ricordano quelli della lavanda, per il suo sapore fresco e leggermente acidulo ricorda il frutto della passione. È ottimo per la prima colazione
- **Miele di Bosco** - forte, di vegetale fresco, di zucchero caramellato. Proprietà: indicato negli stati influenzali
- **Miele di Castagno** - dall'aspetto chiaro o scuro, secondo la purezza del fiore, cristallizza lentamente, forte, intenso con un retrogusto leggermente amaro. Proprietà: favorisce la circolazione sanguigna, antispasmodico, astringente, disinfettante delle vie urinarie. Consigliato per anziani e bambini. Viene usato anche per addolcire il caffè, senza influire troppo con il suo gusto ed i suoi aromi
- **Miele di Girasole** - dall'aspetto giallo vivo, non molto dolce, asciutto, con aroma di polline, leggermente erbaceo, è la prima produzione Francese, di fine struttura, facile da spalmare, a volte viene usato per preparare un misto di tutti i fiori. Proprietà: antinevralgico, febbrifugo
- **Miele di Erba Medica** - colore giallo ambrato, l'odore è penetrante di cera e vino. Al palato risulta piuttosto acido

con note vegetali, raschia leggermente in gola. Proprietà: tonificante, antinfiammatorio, viene usato dagli sportivi dopo una gara

- **Miele di Erica Cinerea** - dall'aspetto piuttosto scuro, l'aroma è forte, floreale che ricorda l'anice. Proprietà: azione antireumatica, antianemico, ricostituente
- **Miele di Erica Bianca** - dall'aspetto marrone chiaro, vellutato, dal gusto intenso di caramello, è un miele caratteristico delle regioni mediterranee. Si abbina bene ai formaggi bianchi e ad altri latticini
- **Miele di Eucalipto** - dal colore ambrato, profuma di funghi secchi, dal sapore di malto e zucchero caramellato. Proprietà: azione antibiotica, antiasmatico, anticatarrale. Utile per la tosse
- **Miele di Melata d'Abete** - dal colore molto scuro, l'odore è leggermente resinoso, di legno bruciato, come di zucchero caramellato. Il sapore è meno dolce dei mieli di nettare con aromi balsamici. Proprietà: antisettico delle vie respiratorie
- **Miele di Melata di Quercia** - di colore dall'ambra scuro al marrone scuro. Cristallizza raramente. Leggermente amaro. Proprietà: antianemico. Apprezzato dagli atleti per l'elevato contenuto di sali minerali
- **Miele Millefiori** - molto delicato, senza retrogusti particolari. Proprietà: azione disintossicante del fegato
- **Miele di Tarassaco e Melo** - dall'odore molto marcato, persistente, caratteristico, astringente. Proprietà: diuretico e depurativo
- **Miele di Tiglio** - il colore varia da chiaro a piuttosto scuro. L'odore e il sapore sono di mentolo, balsamico, molto persistente e tipico. Proprietà: calmante, diuretico, digestivo. Indicato per le tisane espettoranti
- **Miele di Timo** - di color cannella dai riflessi rossastri, forte, intenso, tonico e persistente, miele aromatico. Proprietà: antisettico, calmante, febbrifugo, tonico
- **Miele di Trifoglio** - intenso e persistente, miele aromatico. Proprietà: antisettico, calmante, febbrifugo, tonico
- **Miele di Rododendro** - dal colore molto chiaro, dall'aroma molto leggero, al palato molto delicato, leggermente piccante in gola. Proprietà: calmante dei centri nervosi, ricostituente

## Aquavita

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

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



### Grappa di Moscato Luigi Francoli "Le Fragranze" Distillerie Francoli (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 22,00 - 500ml

Punteggio: ◇◇◇◇

L'aspetto di questa grappa è incolore, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con una piacevole aromaticità del vitigno e aromi di pesca, pera, banana e un piacevole accenno di salvia, pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è piacevole con sapori intensi, buona morbidezza e dolcezza molto equilibrata, alcol percettibile ma non eccessivamente pungente, equilibrata. Il finale è persistente con piacevole nota dolce e aromatica e buoni ricordi di pera e pesca. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione tradizionale a vapore e ripasso a colonna oli, affinamento in contenitori inerti per 8 mesi. Alcol 42°.



### Consenso Acquavite di Uva Aglianico Distillerie Bonollo (Italia)

Materia prima: Aglianico e altre uve del Sud Italia

Prezzo: € 31,00 - 500ml

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di violetta, prugna, lampone, liquirizia e rosa bianca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è molto piacevole, con



sapori intensi, buona morbidezza e dolcezza molto equilibrata, alcol percettibile, non eccessivamente pungente e che si dissolve rapidamente, elegante. Il finale è intenso e persistente con piacevole nota dolce e buoni ricordi di prugna, rosa e liquirizia. Molto elegante e molto ben fatta. Alcol 42°.



**Consenso Grappa di Chianti Classico**  
**Distillerie Bonollo (Italia)**

Materia prima: Vinacce di Chianti Classico (Sangiovese, Cabernet, Merlot)

Prezzo: € 31,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di violetta, lampone, nocciola e prugna secca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è intensa, buona morbidezza e nota dolce equilibrata, alcol percettibile ma non eccessivamente pungente, armonica. Il finale è persistente con piacevole nota dolce e buoni ricordi di prugna secca e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaia di rame. Alcol 45°.

## Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
2	▲	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
3	↗	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
4	▲	Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
5	↗	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
6	↗	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
7	▲	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
8	↗	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
9	▲	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
10	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
11	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
12	▲	Margaux 2000, Ségla (Francia)
13	↔	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
14	☆	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
15	☆	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)

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