


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 12, Ottobre 2003

Discorsi sul Vino: Troppe Parole e Poco Vino

Parlare di vino è diventato oramai una moda importante della nostra società, anche il solo ostentare una minima conoscenza di quella o quell'altra etichetta rappresenta un segno di distinzione, o per meglio dire, sembra essere un segno di distinzione, nell'ambito di un determinato gruppo di individui. Dare l'impressione di essere grandi esperti di qualcosa, apparire superiori ad altri, anche con il semplice, comunque deprecabile, scopo di umiliare i propri interlocutori, sembra essere una delle principali caratteristiche comportamentali delle persone. Il vino, purtroppo, essendo un argomento attuale e di moda, non si sottrae certamente a questa tendenza.

Da qualche anno si assiste poi anche all'invasione di "super-esperti" enologici sugli schermi televisivi di ogni canale, ma anche sulla carta stampata, che, se è vero da un lato potrebbero contribuire positivamente alla diffusione della cultura del vino, dall'altro, forse, contribuiscono in modo determinante ad aumentare la già troppa confusione sul tema e ad allontanare la gente, dando l'impressione che il vino sia una bevanda riservata ad un circolo di pochi altezzosi ed eletti individui con le bocche sempre piene di parole che non dicono niente e con poco vino nei bicchieri. Probabilmente è spontaneo chiedersi se per essere esperti di vino sia sufficiente fare un largo uso di parole "ad effetto", oramai di uso comune e di prassi, come per esempio l'abusato termine "fruttato", così come altri termini decisamente generici e scontati, che non dicono assolutamente niente di un vino e di certo non lo descrivono se non viene qualificato in modo opportuno. Vogliamo ben sperare che un vino sia "fruttato", del resto, è una bevanda prodotta dalla fermentazione del succo di un frutto, l'uva, e pertanto sarebbe preoccupante, molto preoccupante, se un vino non avesse aromi riconducibili alla frutta.

Che dire poi di quei commenti carichi di pompose e sontuose parole, pieni di retorica e termini aulici, che dopo averli letti

o ascoltati, si finisce inevitabilmente per chiedersi se si stesse parlando di vino o chissà di cos'altro. Spesso sono così volutamente infarciti di termini, anche fuori luogo e, peggio, che non dicono niente, che rasentano il ridicolo, spesso vanno anche ben oltre, che sorridere è proprio il minimo che si possa fare. Leggere o ascoltare queste descrizioni sul vino si può arrivare a pensare o credere che i vini sono, in definitiva, tutti uguali vista l'alta ricorrenza di certi termini e di certe espressioni. Eppure non è così. Chiunque abbia una discreta cultura del vino e ha assaggiato, con attenzione, ciò che aveva nel proprio bicchiere, sa che non è così. Esistono delle differenze fra i vini che li rendono unici, come per esempio la zona, o il *cru*, vini prodotti con le stesse uve ma in zone diverse, anche distanti di pochi chilometri l'una dall'altra, danno vini diversi, differenze che sono purtroppo cancellate da certe descrizioni e definizioni sommarie e inutili che hanno il solo scopo di confondere e omologare un'intera categoria di prodotti.

Questa tendenza si riscontra anche, purtroppo, fra i consumatori che tentano di emulare il "super-esperto", con la speranza di apparire tale, ripetendo e riempendosi la bocca delle medesime parole. Basta andare in un qualunque ristorante che abbia un minimo di cura per il vino, e vedere cosa succede quando un cliente ordina il proprio vino. All'inizio, soprattutto se è in compagnia, cerca di orientarsi sulla sua scelta facendo uso di termini "esperti" e, talvolta, con una certa arroganza, cercando pure di mettere in difficoltà la persona addetta al servizio del vino. Poi, quando si rende conto che la persona che ha di fronte possiede una competenza sul vino sufficiente e, probabilmente, migliore della sua, cambia atteggiamento e inizia la fase di smarrimento che finisce inevitabilmente per farsi

Sommario

Discorsi sul Vino: Troppe Parole e Poco Vino	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Ungheria	3
GUSTO DIVINO	
La Degustazione dei Vini Dolci e Muffati	6
I Vini del Mese	9
PRODUTTORI	
Cataldi Madonna	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Successo per la Guida dei Vini di DiWineTaste	16
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Cibo con i Vini Rosati	18
NON SOLO VINO	
Il Cioccolato	20
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

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

consigliare dalla persona addetta al servizio del vino.

Lo stesso va detto per i luoghi comuni che ancora circondano il mondo del vino, fra questi, l'abitudine e l'insistenza di volere un vino, sia giovane, sia maturo, decantato in una caraffa, proprio come detta una presunta e fantomatica "regola" da veri intenditori. Pare che più un vino è importante, e per importante ognuno intenda ciò che meglio crede, dal vino preferito a quello costoso, e più necessari di essere decantato. Forse è la "cerimonia" della decantazione ad affascinare, purtroppo spesso eseguita sommariamente, tuttavia sarebbe bene ricordare che l'operazione di decantazione, il termine stesso ce lo ricorda, ha come scopo quello di separare il vino dai suoi sedimenti in modo da ottenere un liquido limpido e bevibile. Molti sostengono, e di certo non a torto, che la decantazione ha come scopo quello di ossigenare un vino che per lungo tempo è rimasto in una bottiglia ad affinare e questa operazione sia capace di "risvegliarlo" dal suo torpore. Andrebbe considerato che per certi vini, soprattutto quelli lungamente affinati, una repentina ossigenazione, come quella della decantazione, potrebbe rovinarli irrimediabilmente e, comunque, disperde in un attimo la lunga e laboriosa opera del tempo. Se proprio si deve ossigenare un vino, si ricordi che la quantità e la qualità dei bicchieri oggi disponibili è così ampia che consentono, con le loro forme e volumi, di ossigenare ottimamente ogni tipo di vino.

Lo stesso accade anche con i vini prodotti con le solite uve "famosi", sulla bocca di tutti, le uniche, a quanto pare, capaci di fare buon vino, così come i presunti miracoli che solo la fermentazione o la maturazione in botte sarebbe capace di compiere sul vino. Ancora oggi è piuttosto frequente la convinzione che la qualità di un vino debba passare inevitabilmente per una *barrique* e che si debba fare con certe uve. Se un vino ha aromi pronunciati di legno allora è certamente di qualità. Se un vino è maturato in botte allora è importante, se è fatto con certe uve, allora è certamente un grande vino. Questi pregiudizi, luoghi comuni, pare che resistano ancora in modo deciso ed è triste che pochi, quando assaggiano un vino, si ricordino anche del luogo di provenienza e della zona specifica in cui è stato prodotto quel vino, ricordiamolo, fra i veri e reali fattori di qualità. L'unica cosa positiva è che qualcuno, seppure timidamente, comincia ad interrogarsi e a guardare oltre i soliti "vini" e a scoprire, o per meglio dire, riscoprire, quei vini prodotti con le uve autoctone di certi luoghi che solo in quei luoghi sono capaci di dare il meglio di sé.

Certo, non si può discutere sulle preferenze e i gusti personali di ognuno, del resto, non è buono ciò che si dice essere buono, ma soprattutto e principalmente è buono ciò che pia-

ce. Del resto, il concetto di bontà, così come di bellezza, è così astratto e indefinibile che ognuno ha modi e definizioni proprie non sempre condivisibili da altri. Però sarebbe bene che ognuno formasse il proprio concetto di "buono" e, soprattutto, che sia il risultato di gusti e preferenze personali e non di altri. La prossima volta che sentite dire che un vino è "fruttato", senza altre specificazioni sulla sua qualità, oltre a risentirvi del fatto che un termine come questo non aiuta affatto e non dice niente, prendete il vostro calice e provate voi stessi ad assaggiarlo, sempre con moderazione, e lasciate che siano i vostri sensi a raccontarvi quel vino. Del resto il vino è una bevanda che ha bisogno dei sensi per essere compresa; le parole, per quanto belle esse siano, non gli renderanno mai giustizia, possono solo dare una vaga idea.

La Posta dei Lettori

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

Nelle pagine della vostra rivista mi è capitato spesso di leggere la vostra opinione in favore delle uve locali rispetto a quelle internazionali. Che cosa c'è di male nel preferire i vini prodotti con le uve internazionali e perché quelli prodotti con uve locali dovrebbero essere migliori?

Christofer Leighton – Berkshire (Inghilterra)

Caro lettore, non crediamo che i vini prodotti con uve locali, o autoctone, siano migliori di quelli prodotti con uve internazionali e non ci risulta nemmeno di avere mai sostenuto questa tesi. Le cosiddette uve internazionali sono capaci di produrre grandi vini e questo è certamente indiscutibile. Ciò che invece sosteniamo è che spesso si crede che un vino per essere buono debba essere prodotto con queste uve senza considerare che la qualità e la bontà di un vino sono il risultato di molti fattori, di cui l'uva, soprattutto la sua qualità, è certamente fra i più importanti, ma ci si dimentica spesso il fondamentale apporto della zona in cui l'uva è stata coltivata. Non c'è assolutamente niente di male nel preferire vini prodotti con uve internazionali (basta dare uno sguardo nella nostra Guida dei Vini e verificare che alcuni vini da cinque diamanti sono prodotti con uve internazionali, pertanto sono apprezzati anche da noi), tuttavia riteniamo opportuno, proprio per una questione di ricchezza culturale, conoscere, e riconoscere, anche il vasto patrimonio di uve autoctone che ogni luogo del mondo può offrire e che solo in quei luoghi sono capaci di dare il meglio di sé. Questo è vero, ovviamente, a patto che esistano anche altre condizioni indispensabili per produrre del buon vino. Se per esempio prendiamo in considerazione l'uva Cabernet Sauvignon, e le stesse considerazioni sono valide per qualunque altra uva, internazionale e non, da sola non è garanzia di qualità. Nel caso in cui venga coltivata con un alto sfruttamento della pianta, quindi rese elevate, in una zona poco adatta alla viticoltura e con condizioni microclimatiche poco favorevoli, il risultato sarà un vino mediocre. Tuttavia la stessa uva, coltivata nel modo

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2003 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

opportuno, sarà capace di produrre vini di ben altra qualità e la zona di origine costituirà un fattore unico e fondamentale, non riproducibile altrove.



Con l'avvicinarsi dell'autunno ritornano anche i vini novelli che in genere sono già disponibili dopo poche settimane dalla vendemmia. Come si producono i vini novelli?

Luca Cappelli – Ascoli Piceno (Italia)

I vini novelli, di cui il *Beaujolais Nouveau*, o *Beaujolais Primeur*, è il più celebre rappresentante, vengono prodotti con una tecnica specifica detta *macerazione carbonica*. Questo metodo, basato sulle ricerche e gli esperimenti che il Francese Michel Flanzy condusse nel 1936, consiste nella fermentazione intracellulare dell'uva in recipienti saturi di anidride carbonica. I grappoli d'uva vengono posti in recipienti, facendo particolare attenzione a non rompere gli acini e lasciandoli integri. I recipienti vengono quindi sigillati e riempiti di anidride carbonica dando luogo ad una fermentazione dello zucchero all'interno degli acini d'uva e pertanto si producono piccole quantità di alcol etilico. Questa fermentazione consente inoltre l'estrazione delle sostanze aromatiche della buccia e una bassa quantità di tannini. La durata del processo dipende dalla temperatura e può variare da una a tre settimane e al termine di questo periodo le uve vengono tolte dai contenitori e vinificate. I vini prodotti in questo modo sono in genere molto aromatici, con colori molto intensi e con quantità di tannini molto basse, pertanto poco astringenti; caratteristiche che consentono un servizio a basse temperature come per i vini bianchi. Le uve tipicamente utilizzate per la produzione dei vini con la macerazione carbonica sono rosse, mentre le uve a bacca bianca non sono normalmente utilizzate in quanto producono alcuni aromi non molto gradevoli. In Francia, per legge, i vini *nouveaux* sono commercializzati il terzo giovedì di novembre, mentre in Italia la vendita è permessa a partire dal 6 novembre.



ABC VINO

Ungheria

Secoli di storia enologica costruiti intorno ad uno straordinario vino, il Tokaji Aszú, hanno reso questo paese fra i migliori produttori di vini dolci al mondo

Se si parla dei paesi che hanno fatto la storia del vino nel mondo, in modo particolare di quei vini che si sono guadagnati i favori delle nobiltà dei vari paesi Europei e mantenendo la loro fama e gloria inalterata fino ai giorni nostri, l'Ungheria è certamente uno di questi. Il fascino e l'eleganza di uno dei suoi più celebri vini, il Tokaji Aszú, noto in tutto il mondo trascritto come *Tokay Aszu*, è stato, e ancora è, un esempio di grandezza assoluta a cui pochi riescono a rimanere indifferenti. Nonostante sia proprio il Tokaji Aszú il vino che rende famosa

l'Ungheria nel mondo, la sua produzione rappresenta appena il 4% di quella totale, nel paese si producono anche vini secchi, in prevalenza bianchi, sia con uve autoctone, sia internazionali.

Le prime notizie storiche sulla coltivazione dell'uva e la produzione di vino in Ungheria risalgono ai tempi dell'Impero Romano, quando il territorio dove attualmente si trova il paese, era parte della provincia Romana di Pannonia che comprendeva anche la parte orientale dell'attuale Austria. Quando le tribù Magiare, il popolo da cui discendono gli attuali Ungheresi, arrivarono in queste terre alla fine del IX secolo, trovarono molti vigneti e la gente del posto aveva una buona conoscenza delle tecniche di vinificazione e pertanto il vino e la coltura della vite continuarono a svilupparsi. Più tardi, durante il regno di Bela IV, verso la metà del 1200, la produzione di vino assunse un'importanza elevata. Dopo le invasioni dei Mongoli del 1241, il sovrano Bela IV iniziò la ricostruzione dell'Ungheria e prestò particolare attenzione alla ricostruzione dei vigneti e alla produzione di vino. A questo scopo favorì in modo particolare tutti quelli che avevano particolari conoscenze in ambito enologico e che si operavano per la ricostruzione dei vigneti nelle aree devastate. I risultati furono molto positivi tanto che alla fine del suo regno si hanno notizie di ingenti quantità di vino esportate dalle città di Eger e Sopron.

Tuttavia sarà il celebre vino di Tokaj (Tokay) a rendere celebre l'Ungheria in Europa. La prima notizia su questo vino risale alla fine del XV secolo, e con molta probabilità a quei tempi era prodotto come vino secco. Sarà solo nel XVII secolo che il Tokaji Aszú conquisterà la fama e il prestigio che certamente ha meritato. Nel 1641 fu emanata la prima legge che regolamentava la produzione di questo vino nella regione di Tokaj-Hegyalja e stabiliva le modalità di selezione dei luoghi dove impiantare vigneti, norme sulla costruzione di terrazze, sistemi di irrigazione, concimazione e coltivazione nonché i periodi in cui questi dovevano essere svolti. I lavori in vigna dovevano essere completati entro il 20 agosto mentre la data ufficiale della vendemmia era il 28 ottobre. Inoltre nel 1660 fu individuata la cosiddetta *muffa nobile* (*Botrytis Cinerea*) e i suoi effetti sulla produzione di vino e pertanto furono emanate leggi specifiche sulla produzione del Tokaji Aszú.

La fama e la notorietà del Tokaji Aszú iniziò a crescere quando giunsero in Francia alla corte di re Luigi XIV, alcune bottiglie di questo vino inviate come dono da Ferenc Rákóczi, con la speranza di ottenere aiuti per l'indipendenza dell'Ungheria. Il vino fu talmente apprezzato che presto divenne noto in tutta Europa e considerato come il migliore vino dolce in as-

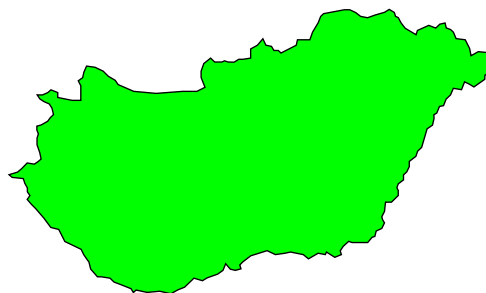


Fig. 1: L'Ungheria

solo. La produzione di questo vino fu bruscamente interrotta negli anni 1870 a causa della comparsa della fillossera che qui, come altrove, devastò i vigneti. Fu solamente nel 1881 che si iniziarono a piantare nuove viti resistenti alla fillossera e la produzione vinicola riprese il suo sviluppo.

Nel 1947, con l'avvento del monopolio di stato comunista, la storica Associazione Nazionale dei Viticoltori Ungheresi e delle Comunità Vinicole, fondata nel 1830 con lo scopo di effettuare ricerche a beneficio dell'industria vinicola e promuovere lo sviluppo, fu costretta a sospendere la propria attività e tutta la produzione di vino passò sotto il controllo dello Stato. La produzione e il commercio del vino, prodotto in grandi quantità e bassissima qualità, era in gran parte controllato dal Monopolio di Stato e la maggior parte del vino prodotto era generalmente esportato in Unione Sovietica. L'enologia Ungherese visse un lungo periodo di recessione caratterizzata da scarsa tecnologia e scarsa qualità, i fasti e il prestigio del suo celebre Tokaji Aszú fu cancellato in brevissimo tempo.

Con il termine dell'era comunista e con la conseguente instaurazione della democrazia, l'enologia Ungherese riprese il suo sviluppo grazie anche all'arrivo di investitori esteri che rilevarono le imprese vinicole e ripresero a produrre vino introducendo nuove e moderne tecnologie enologiche, consapevoli delle enormi potenzialità del paese nella produzione di vino. L'interesse dei nuovi investitori si è particolarmente rivolto verso la produzione del Tokaji Aszú e oggi, nonostante le tecniche di produzione siano leggermente cambiate, questo vino si sta riprendendo giustamente quella fama e quel prestigio che gli sono stati propri nei secoli passati.

Il Sistema di Qualità Ungherese

L'attuale sistema di qualità Ungherese è regolamentato da leggi emanate nel 1990 in sostituzione a quelle del 1970. Le leggi attuali si basano principalmente sulle direttive emanate dall'Unione Europea. L'ultima revisione delle leggi vinicole del paese risale al 1997 e, per certi aspetti, il sistema è simile a quello Francese dell'*Appellation d'Origine Contrôlée*. Le leggi Ungheresi definiscono le regioni vinicole e i suoi confini, varietà di uve permesse, le tecniche e procedure di coltivazione e vinificazione oltre alle indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta.

Zone di produzione

La produzione di vino in Ungheria riguarda principalmente il vino bianco e, nonostante la maggior parte del vino prodotto provenga da regioni poste a sud del paese, le produzioni più importanti provengono da poche regioni situate a nord del paese. Le regioni vinicole del paese sono attualmente 22 di cui solamente otto sono considerate come importanti, sia per motivi storici, sia per motivi qualitativi. Senza dubbio, la più prestigiosa e famosa di queste è la regione di Tokaj-Hegyalja, dove si produce il celebre Tokaji Aszú, situata nella zona nord-est del paese, ai confini con la Slovacchia. In questa regione, oltre al celebre vino dolce, si produce anche vino bianco secco prevalentemente con uve Furmint, Hárslevelű e Muscat Lunel, le stesse utilizzate per l'Aszú. Fra i vini interessanti prodotti nella regione vanno ricordate le vendemmie tardive e lo *Szamorodni*, letteralmente "così come viene", prodotto con uve

non sufficientemente attaccate dalla muffa nobile e quindi non adatte per la produzione di Aszú. Lo Szamorodni è prodotto nelle versioni secco (száraz) oppure dolce (édes). Le altre sette regioni includono, a nord del paese, Eger e le Colline di Mátra, ad ovest, nei pressi del lago di Balaton, Somló e Badacsony, e a sud, Alföld (grande pianura), Szekszárd e Villány-Siklós. In Ungheria si coltivano uve autoctone così come uve "internazionali". Fra le uve internazionali a bacca bianca più diffuse nel paese troviamo lo Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Sémillon, mentre fra le uve a bacca rossa, il Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Pinot Nero. Nel paese sono presenti molte varietà considerate autoctone così come altre tipiche dell'Europa orientale. Fra le uve a bacca bianca si coltiva il Furmint, Hárslevelű, Kéknyelű, Muscat Lunel (nome con cui si conosce il *muscat blanc à petit grains*), Olaszrizling (Riesling Italo), Orémus, Szürkebarát (Pinot Grigio) e Trimini (Gewürztraminer). Fra le uve rosse si trovano il Kadarka, Kékfrankos (nome con cui è noto il Blaufränkisch), Kékoporto e Zweigelt.

La regione di Eger è piuttosto famosa grazie alla produzione di un vino rosso secco, Egri Bikavér (letteralmente "sangue di toro di Eger") prodotto prevalentemente con uva Kékfrankos con eventuali aggiunte di Kadarka. Il nome di questo vino deriva da una leggenda della metà del 1500. Pare che durante un assedio dei Turchi alla fortezza di Eger, i Magiari, mentre erano impegnati nel respingere l'attacco nemico e combattendo con particolare ferocia, bevvero ingenti quantità di vino rosso per sostenersi nella battaglia. La leggenda narra che quando i Turchi si trovarono di fronte i guerrieri Magiari con le loro barbe vistosamente macchiate di rosso, pensarono che la loro ferocia e abilità nel combattimento fossero dovute per avere bevuto sangue di toro e, spaventati, si ritirano. La regione di Eger produce inoltre anche vini rossi leggeri, anche se è proprio l'Egri Bikavér quello più celebre, non solo della regione, ma anche di tutta l'Ungheria. Nella regione delle Colline di Mátra, a differenza di Eger, produce prevalentemente vini bianchi, anche di buona qualità, con uve Olaszrizling, Muscat Lunel, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon.

Nella regione di Somló, fra le più piccole aree vinicole del paese, si producono vini bianchi secondo le tradizionali tecniche Ungheresi, lungamente maturati in botte e spesso ossidati. Nonostante questi vini siano piuttosto "inusuali" e di certo diversi rispetto al gusto moderno relativo ai vini bianchi, in Ungheria sono considerati come prodotti molto tipici da essere abbinati perfettamente alla cucina locale. Nella regione di Badacsony, sulla sponda settentrionale del lago di Balaton, si producono principalmente vini bianchi da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc, Szürkebarát e Olaszrizling. Nella regione di Alföld, la più estesa del paese, si trovano oltre la metà dei vigneti Ungheresi e la produzione riguarda principalmente copiose quantità di vino piuttosto ordinario principalmente prodotti con uve Chardonnay e Merlot. La regione di Szekszárd, fra le più importanti del paese, produce principalmente vini rossi, certamente da essere considerati fra i migliori del paese. L'uva principale della regione è la Kadarka, tuttavia sono presenti anche uve internazionali. Anche la regione di Villány-Siklós, la più meridionale fra queste, è un'eccellente produttore di vini rossi, fra i migliori del paese. La produzione interessa sia uve locali, come Kékfrankos, Kékoporto e Zweigelt, sia uve internazionali, come Cabernet Sauvignon e Merlot. Fra

le regioni produttrici di vino secco, Szekszárd e Villány-Siklós sono da considerarsi come quelle più avanzate dal punto di vista tecnologico; in queste due regioni i produttori spesso attrezzano le proprie cantine di barrique e apparecchiature enologiche moderne, producendo vini che più si avvicinano al gusto moderno.

Il Tokaji Aszú (Tokay Aszu)

Il vino che meglio rappresenta l'Ungheria e di cui gli Ungheresi, giustamente, ne vanno fieri è senza dubbio il Tokaji Aszú, o Tokay Aszu, come spesso viene trascritto fuori dai confini Ungheresi. Per secoli questo vino è stato considerato fra i migliori vini del mondo, preferito dalla quasi totalità delle corti nobili d'Europa. Addirittura lo zar di Russia Pietro il Grande aveva disposto in sede stabile un distaccamento di militari nella regione di Tokay proprio con lo scopo di procurare e scortare fino a corte sufficienti quantità di Tokaji Aszú. Il re di Francia Luigi XIV lo definì come "*vinum regum, rex vinorum*", cioè "vino dei re, re dei vini". Per secoli il Tokaji Aszú ha degnamente rivaleggiato con gli altrettanto blasonati Sauternes Francesi, il celebre Constantia del Sud Africa e i vini dolci di Germania e Austria, ma ciò che è certo è che il Tokaji Aszú è certamente il migliore e il più straordinario vino prodotto nell'Europa Orientale.

Dopo l'inevitabile declino dovuto, come in altri paesi Europei, a causa della temibile fillossera che distrusse i vigneti ovunque, le devastazioni a causa delle due guerre mondiali e, infine, la parentesi del regime comunista che monopolizzò la produzione di vino, da poco più di dieci anni questo straordinario vino sta rivivendo i grandiosi fasti del passato. Grazie agli investimenti da parte di società estere e all'avvento della democrazia nel paese, la viticoltura è stata riorganizzata e il suo sviluppo è così rapido e convincente che negli anni futuri è facile pensare a produzioni di vino Ungherese di alto livello, di fatto, il Tokaji Aszú attualmente prodotto è da considerarsi come un vino di straordinaria qualità.

Il vino è prodotto nella regione di Tokaj-Hegyalja e "Aszú" è il termine utilizzato in Ungheria per indicare le "uve appassite attaccate dalla muffa nobile", mentre "Tokaji" significa semplicemente qualcosa, in questo caso vino, proveniente da Tokaj. Il Tokaji Aszú è stato definito nel corso dei secoli come il "Sauternes dell'Europa Orientale", tuttavia la definizione appare senz'altro inadeguata, perché fu proprio in questa regione dove si produsse per la prima volta nella storia dell'enologia un vino con uve attaccate dalla muffa nobile. Come spesso accade, le scoperte più eccezionali dell'ingegno umano sono frutto di condizioni fortuite o di errori e il Tokaji Aszú, pare, non si sia sottratto a questa regola. La tradizione della produzione di vini dolci è ampiamente documentata da testimonianze che risalgono addirittura al medio evo. Verso la metà del XVII secolo un prete, Máté Szepsi Laczkó, iniziò a condurre ricerche sperimentali con il Furmint, un uva autoctona Ungherese. Ad un certo punto il prete decise di sperimentare l'appassimento delle uve sulla vite e, purtroppo, o per fortuna, al momento della raccolta si verificò una delle tante incursioni dei Turchi nel territorio. Gli Ungheresi furono costretti a prendere le armi dimenticando le loro attività quotidiane, compresa la vendemmia dell'uva. Al loro ritorno, al termine dell'autunno, le uve erano appassite e ammuffite completamente. Szepsi Laczkó, che

non si perse d'animo, fece comunque raccogliere quelle uve ammuffite e con il poco mosto che riuscì a ricavarne, produsse vino che ben presto lo sorprese per il suo straordinario sapore e i suoi ricchi aromi. Il prete decise quindi di aggiungere questo nettare a vino normale prodotto l'anno precedente dando quindi origine a quel mito che resiste ancora oggi. Il Tokaji Aszú era appena nato.

L'uva principalmente utilizzata per la produzione di questo vino è il Furmint a cui viene spesso aggiunto Hárslevelű e Muscat Lunel, e da circa dieci anni, anche l'uva Orémus, un incrocio fra Furmint e Bouvier. Condizione essenziale per la produzione del Tokaji Aszú la presenza di muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) nelle uve, il cui sviluppo è assicurato dalle favorevoli condizioni climatiche e ambientali della regione di Tokaj-Hegyalja, in particolare nei pressi della città di Tokaj.

La produzione del vino è affascinante e laboriosa allo stesso tempo. Il processo inizia con la raccolta, acino per acino, delle uve attaccate dalla muffa nobile che vengono subito trasportate in cantina per essere pigiate e ridotte in pasta. Il resto delle uve non attaccate dalla muffa nobile vengono raccolte e con queste viene prodotto un vino secco che sarà poi utilizzato come base. A questo punto inizia la creazione vera e propria del Tokaji Aszú e il prodotto finale è determinato dalla quantità di "pasta Aszú" aggiunta al vino base e che viene misurata in *puttonyos*. Il *puttony* è la gerla tradizionalmente utilizzata per la raccolta delle uve Aszú e che contiene circa 25 chili d'uva, equivalenti a circa 20 litri di pasta Aszú. Il numero di *puttonyos* aggiunti al vino base determina la dolcezza del vino. La preparazione viene tradizionalmente svolta nei *gönci*, barili con capacità di 136 litri, sui quali viene mescolato il vino base e la pasta Aszú. Il numero riportato nelle etichette dei Tokaji Aszú indica appunto il numero di *puttonyos* aggiunti al *gönci*. Un Tokaji Aszú 4 *puttonyos* è pertanto prodotto con circa 100 litri di pasta Aszú e circa 36 litri di vino base. Il numero più alto di *puttonyos* previsto per la produzione di questo vino è 6 capace di produrre vini estremamente dolci, tuttavia, grazie alla naturale acidità delle uve Furmint e Hárslevelű, l'equilibrio risulta essere eccellente e per niente stucchevole.

Attualmente il Tokaji Aszú è prodotto in vasche d'acciaio piuttosto che in barili di legno e il numero di *puttonyos* è attribuito in base alla quantità di zuccheri residui, come riportato nella tabella 1. Il tempo in cui la pasta Aszú rimane in contatto con il vino dipende dalla quantità aggiunta e dalla sua concentrazione, in genere questo tempo varia da otto ore fino a tre giorni. Al termine di questo processo il vino viene separato dalla pasta Aszú e inizia la fermentazione condotta nelle storiche grotte scavate nel sottosuolo, molto umide, fredde e dalle pareti perennemente ricoperte dalla muffa. In queste condizioni la fermentazione può durare mesi così come anni grazie

Tipo	Zuccheri Residui
3 puttonyos	6 - 9%
4 puttonyos	9 - 12%
5 puttonyos	12 - 15%
6 puttonyos	15 - 18%
Tokaji Aszú Eszencia	Oltre il 18%
Tokaji Eszencia	40 - 70%

Tab. 1: Gradi di dolcezza dei vini Tokaji

alla bassa temperatura e alle alte quantità di zuccheri presenti nel vino. Il Tokaji Aszú deve, per legge, maturare per almeno due anni in barili di rovere e per almeno un anno in bottiglia prima di potere essere commercializzato. Il Tokaji Aszú è tradizionalmente venduto nelle tipiche bottiglie Ungheresi di vetro trasparente e con capacità di 500 ml. A seconda delle scelte dei produttori, durante la maturazione nei barili, il livello può scendere, lasciando quindi la botte scolma e favorendo la formazione di una flora batterica e lieviti che si sviluppa sulla superficie del vino. Questo strato, comparabile al cosiddetto "flor" essenziale negli Jerez Spagnoli, contribuisce alla conservazione del vino e gli conferisce un deciso carattere di complessità.

I vini Tokaji si completano magnificamente con due tipi, considerate delle autentiche rarità, autentiche esperienze sensoriali: *Tokaji Eszencia* e *Tokaji Aszú Eszencia*, spesso trascritti come *Essencia* o *Esence*. Fra i due, il Tokaji Eszencia è quello più ricercato e complesso, ma anche il più costoso di tutti. In annate particolarmente favorevoli, le uve Aszú vengono lasciate in dei tini e il mosto prodotto è unicamente il risultato del peso stesso dell'uva e che ha un'incredibile quantità di zuccheri di oltre il 45%. Questa pura essenza d'uva è così ricca di zuccheri che addirittura anche i lieviti hanno difficoltà a svolgere la fermentazione; il processo è estremamente lento e talvolta non fermenta affatto. La fermentazione è così lenta che in genere questi vini hanno gradazioni alcoliche comprese fra i 2 e i 5 gradi. Il Tokaji Eszencia è un'esplosione di aromi e di sapori, con persistenze al limite dell'incredibile. Il Tokaji Aszú Eszencia è invece prodotto aggiungendo Tokaji Aszú 6 puttonyos al Tokaji Eszencia. Il risultato è un vino straordinario, raro e prodotto solamente nelle annate migliori. Per legge il Tokaji Aszú Eszencia deve essere affinato per almeno cinque anni di cui almeno tre in barili di legno.

GUSTO DI VINO

La Degustazione dei Vini Dolci e Muffati

Aromi ricchi e suadenti, sapori intensi e affascinanti: la magia dei vini dolci e muffati è un insieme di arte e mistero, un piacere che coinvolge i sensi di ogni appassionato di vini

Fra tutti i tipi di vino prodotti, quelli che riescono più di altri a suscitare ricche emozioni e un coinvolgimento sensoriale maggiore sono probabilmente i vini dolci e muffati. Nel corso dei secoli questi vini sono stati sempre preferiti e ricercati ovunque, considerati veri e propri nettari per le loro qualità aromatiche e per i loro avvolgenti e intensi sapori. Spesso erano considerati anche come medicinali e ricostituenti; più volte nei documenti antichi si trovano testimonianze di medici che prescrivevano questi vini come cura. Il fascino di questi vini potrebbe anche essere dovuto dal fatto che in genere sono prodotti in quantità limitate e in zone piuttosto ristrette, due fattori che contribuiscono certamente a rendere rari, e quindi pregiati e preziosi, questi autentici nettari d'uva.

Uve Appassite e Muffa Nobile

La produzione dei vini dolci, escludendo ovviamente quelli spumanti, si basa sempre sull'uso di uve che abbiano perso parte della loro acqua ottenendo così una concentrazione del succo e una maggiore quantità di zucchero. La riduzione dell'acqua negli acini dell'uva è un processo naturale che si verifica in due modi principali: lasciando i grappoli sulla pianta e attendere che gli acini appassiscano, oppure raccogliere l'uva quando è matura e lasciarla appassire in locali protetti e ben aerati, disposti su graticci oppure appesi. Il metodo più comune è quello di lasciare appassire le uve sulla pianta, soprattutto in quei luoghi dove particolari condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo di una muffa, apparentemente un fattore negativo, ma che in realtà aggiunge caratteristiche uniche e straordinarie al vino. Questa particolare muffa, da considerarsi come una vera e propria benedizione, il cui nome scientifico è *Botrytis Cinerea*, è capace di conferire alle uve in cui si sviluppa, aromi e sapori assolutamente unici e, a causa della sua azione, contribuisce notevolmente alla riduzione dell'acqua negli acini dell'uva.

Lo sviluppo di questa muffa, comunemente detta *muffa nobile*, si verifica esclusivamente in aree dove particolari condizioni ambientali e climatiche ne assicurano la formazione sulla buccia degli acini d'uva. L'azione della muffa nobile nei vini dolci, per questo motivo detti anche *vini muffati* o *vini bottrizzati*, è sempre un fattore positivo in quanto è capace di conferire aromi e sapori caratteristici e unici, difficili da spiegare con le parole o per analogia, ma che diventano inconfondibili subito dopo averli percepiti per la prima volta. Le definizioni per analogia più frequenti che si sono utilizzate per la descrizione dell'aroma conferito dalla muffa nobile comprendono miele, spezie, albicocca, nocciola, caramella mou e caramello; in tutta onestà nessuno di questi riesce a descriverlo, forse possono dare una vaga idea, ciò che è certo è che l'aroma conferito dalla *Botrytis Cinerea* è unico, gradevole, elegante e molto apprezzato. Questa preziosa muffa viene detta in Italiano *muffa nobile*, in Francese *pourriture noble*, in Inglese *noble rot*, in Tedesco *edelfäule* e in Ungherese *Aszú*; in ognuno di questi paesi è sempre e comunque la benvenuta nei vigneti e consente di produrre grandi, grandissimi vini.

La prima testimonianza relativa alla scoperta degli effetti della muffa nobile sul vino risale verso la metà del XVII secolo ad opera di un prete Ungherese, ma pare che fosse già conosciuta dai Greci più di 2000 anni fa. Lo sviluppo della



Vini passiti: dolci momenti della vita

muffa nobile, che necessita di particolari condizioni ambientali e climatiche, soprattutto di favorevoli condizioni di umidità, è frequente in certe zone dell'Ungheria, Austria, Germania, Francia, Italia, Australia e Nord America. La comparsa della muffa nobile è piuttosto imprevedibile, ha bisogno di una buona umidità per la sua formazione e di un clima secco per potere essere mantenuta in vita. La ripetizione di queste condizioni climatiche e in giorni consecutivi, in particolare di notti fresche e umide seguite da giornate calde e secche, assicurano lo sviluppo della muffa nobile che compare nell'uva dopo circa due o tre giorni. La muffa nobile preferisce in genere uve a bacca bianca dalla buccia piuttosto spessa e con grappoli compatti, e nel caso in cui le condizioni climatiche non sono favorevoli, soprattutto in condizioni di eccessiva e costante umidità, può facilmente degenerare in un altro tipo di muffa dagli effetti opposti: la *muffa grigia* o *marciume*, un fattore che rovina irrimediabilmente le uve rendendole inutilizzabili per la produzione di vino. La comparsa della muffa nobile nei vigneti fa letteralmente stare il viticoltore con il fiato sospeso, in quanto, se le condizioni non sono favorevoli, da uve pregiate si ritroverà ad avere uve inutilizzabili, una preoccupazione che ha termine solamente dopo la vendemmia.

Quando le spore della *Botrytis Cinerea* si depositano sulla buccia umida dell'uva, in genere trasportate dal vento, iniziano a prelevare l'acqua superficiale e quindi aumentano di dimensione. A questo punto inizia la formazione di un'appendice germinale che provvede a perforare la buccia con lo scopo di cercare nutrimento. Quando la muffa arriva all'interno dell'uva, e grazie all'enorme quantità di sostanze nutritive, lo sviluppo è piuttosto rapido e la superficie della buccia viene letteralmente coperta dalla muffa nobile. I fori sulla buccia provocati dalle spore favoriscono la riduzione dell'acqua nell'acino, concentrando quindi lo zucchero e le sostanze aromatiche. L'azione della muffa nobile prosegue con la trasformazione di alcune sostanze presenti nell'uva e si aggiunge a queste conferendo il proprio aroma e il proprio sapore. Al termine del processo gli acini d'uva assumono un aspetto tutt'altro che invitante, apparentemente marce, ma nel loro interno si sono verificate delle magie uniche che daranno origine ad un nettare divino.

Il Colore

I colori tipici dei vini dolci e muffati dipendono, in primo luogo, dalle varietà di uve utilizzate per la produzione. Nei vini dolci rossi, come per esempio il Recioto della Valpolicella o il Sagrantino di Montefalco Passito, la gamma dei colori è piuttosto comune, generalmente rosso rubino e granato, molto cupo e spesso impenetrabile dalla luce, con sfumature rosso granato. Nei vini bianchi dolci la gamma è più vasta e i colori possono variare da giallo dorato fino a giallo ambra anche molto scuro. Il colore nei vini dolci bianchi dipende prevalentemente dal modo in cui le uve sono appassite e, in particolare, dal loro grado di appassimento e dal tipo di uva. In genere i vini dolci prodotti con uve che hanno subito l'appassimento dopo la raccolta hanno colori più carichi e tendono al giallo ambra, come per esempio i Vin Santo prodotti in Umbria e Toscana oppure il Moscato di Pantelleria passito. Va comunque ricordato che il colore ambra potrebbe anche essere dovuto ad un'ossidazione, spesso volutamente favorita dal produttore per conferire qualità organolettiche particolari al vino.

I vini bianchi dolci prodotti con uve che abbiano subito l'appassimento in pianta e, in particolare, hanno subito l'attacco della muffa nobile, come per esempio il *Sauternes*, i vini dolci Tedeschi e Austriaci, così come i vini muffati prodotti ad Orvieto in Umbria, sono caratterizzati da splendidi colori giallo dorato brillante e intenso, tuttavia è frequente anche il colore giallo ambra, come nel caso del *Tokaji Aszú*. Il colore dei vini bianchi dolci tende a scurire con l'affinamento in bottiglia, passando dal giallo dorato al giallo dorato scuro e al giallo ambra.

Gli Aromi

Le caratteristiche aromatiche dei vini dolci prodotti con uve appassite sono piuttosto complessi e variano a seconda della tipologia. Una caratteristica che è in genere comune a tutti i vini dolci prodotti con uve appassite è la ricchezza e l'intensità degli aromi, spesso si ha la sensazione che ogni volta si annusa nel bicchiere emerga un nuovo aroma e l'elencazione sembra essere infinita. Nei vini dolci prodotti con uve rosse saranno frequenti aromi di frutta rossa e nera, come prugna, fragola, mora, amarena, ciliegia, mirtillo, lampone e ribes, spesso anche aromi di confetture preparate con gli stessi frutti. Non mancano nemmeno aromi di fiori appassiti, come la viola e rosa, così come aromi più particolari, come il cioccolato e il cacao, e spezie, come il cardamomo, la cannella e la vaniglia, nel caso in cui il vino sia stato maturato in botte.

Nei vini bianchi dolci la gamma aromatica è certamente più variegata e complessa. Nei vini dolci prodotti con uve aromatiche, come il Moscato di Pantelleria, la Malvasia delle Lipari e il Moscato Passito di Chambave, sarà molto evidente l'aroma dell'uva, spesso anche di uva appassita. Nei vini prodotti con uve attaccata dalla muffa nobile, come il *Sauternes*, il *Tokaji Aszú*, i Muffati di Orvieto e i vini dolci Tedeschi e Austriaci, l'apporto aromatico della *Botrytis Cinerea* sarà evidente e spesso predominante. Il gradevole ed elegante aroma della muffa nobile è, come già detto, piuttosto difficile da definire per mezzo delle parole o per analogia, molti lo hanno paragonato a quello del miele, spezie, albicocca, nocciola, caramella mou e caramello, nessuno di questi in realtà gli somiglia, forse, potrebbe essere definito come il loro insieme in proporzioni diverse.

In questi vini è la gamma aromatica della frutta a dominare, molto spesso di frutta secca e in confettura, come l'albicocca, pesca, mela cotogna, pera, mela e fico, ma anche di frutta esotica, come banana, litchi, mango e ananas. Non mancano nemmeno gli aromi di fiori, spesso secchi, come l'acacia, il fiore d'arancio e la ginestra. La serie aromatica dei vini bianchi dolci continua con aromi di frutta candita, in particolare la buccia d'arancio e di altri agrumi, miele ottenuto dai più svariati fiori, caramello, cioccolato, brioche, mandorla e nocciola. Spesso si possono trovare aromi di spezie, come la cannella, l'anice e la vaniglia, anche in questo caso, nel caso in cui il vino sia stato maturato in contenitori di legno. Gli aromi tipici dei vini dolci prodotti con uve bianche sono molteplici e, in genere, molto complessi, nei vini affinati in bottiglia per diversi anni la serie diventa ancora più ricca di aromi che sorprendono e che non ci si aspetterebbe di trovare in un vino.

Il Gusto e l'Equilibrio

Quando un vino dolce entra in bocca di certo l'impatto non lascia indifferenti. I suoi sapori sono in genere intensi, confermano gli aromi percepiti al naso, la dolcezza è chiaramente percettibile sin dall'inizio e una piacevole sensazione di morbidezza vellutata pervade la bocca. Una caratteristica piacevole di questi vini è che in genere hanno una persistenza gusto olfattiva molto lunga, come nessun altro vino. Non è raro trovare vini dolci con persistenze gusto olfattive che superano i 15 secondi e che talvolta sono misurabili addirittura in minuti piuttosto che in secondi.

Nonostante questa premessa potrebbe fare apparire i vini dolci un nettare paradisiaco, e di fatto possono esserlo, ciò che rende questi vini piacevoli e straordinari al gusto è il loro equilibrio. A causa della presenza dello zucchero, questi vini potrebbero apparire stucchevoli e pastosi se non bilanciati adeguatamente da altri componenti. A causa delle diverse quantità di sostanze presenti nei vini dolci bianchi e rossi, è necessario distinguere l'equilibrio delle due tipologie. La caratteristica comune ad entrambi è certamente l'alcol e lo zucchero, mentre nei vini rossi dolci è frequente la presenza di tannini, e quindi della sensazione tattile dell'astringenza; nei vini bianchi dolci la quantità di acidi è più elevata, spesso anche apprezzabile al gusto.

Il fattore critico dei vini dolci è rappresentato dalla quantità di zuccheri residui e da questo fattore dipende l'intero equilibrio. L'alcol, che ha un sapore tendenzialmente dolce, svolge in parte una funzione di equilibrio sullo zucchero in quanto la sua azione pseudocalorica abbassa la *percezione relativa* dello zucchero. Nei vini dolci rossi, dove troviamo i tannini, lo zucchero svolge una funzione di equilibrio nei confronti dell'astringenza in quanto tende ad attenuarla, funzione che è svolta anche dall'alcol. Va inoltre ricordato che lo zucchero tende a rallentare la percezione di astringenza. Nei vini bianchi dolci sarà l'acidità a svolgere un ruolo importante per l'equilibrio. La dolcezza e l'acidità tendono equilibrarsi a vicenda, lo zucchero renderà quindi equilibrato un vino molto acido, mentre l'acido eviterà al vino di essere stucchevole o pastoso. Questo è il caso specifico dei vini dolci Tedeschi che, nonostante la loro spiccata acidità, risultano molto equilibrati grazie alla reciproca tendenza di questi due componenti ad equilibrarsi: il vino non sarà né stucchevole né acido, ma perfettamente e piacevolmente equilibrato.

Applicazione Pratica

Per la nostra applicazione pratica sui vini dolci e muffati utilizzeremo tre vini con caratteristiche particolari: un vino dolce aromatico, un vino passito e un vino muffato. Prenderemo in esame un Moscato di Pantelleria Passito, un Vin Santo Umbro o Toscano, e un Muffato di Orvieto. Nonostante esista una preferenza molto personale sulla temperatura di servizio dei vini dolci, nel nostro caso degusteremo i vini ad una temperatura di 14° in modo da non penalizzare lo sviluppo degli aromi e senza esaltare eccessivamente la dolcezza. Alla vista i tre vini avranno colori molto diversi fra loro mentre avranno in comune la "consistenza" e la viscosità: facendo roteare il bicchiere si noterà immediatamente una densità del liquido maggiore rispetto a qualunque altro vino. Il Moscato di Pan-

telleria Passito mostrerà un colore giallo ambrato tendente al chiaro; il Vin Santo sarà quello ad avere un colore più carico e intenso di tutti gli altri, qui il giallo ambrato è decisamente più carico e scuro. Il Muffato presenterà un colore giallo dorato brillante e intenso.

Al naso i tre vini offriranno percezioni olfattive molto diverse, tuttavia saranno tutti caratterizzati da una forte intensità degli aromi. Nel Moscato di Pantelleria Passito si percepirà inizialmente un gradevole e dominante aroma di uva, caratteristica primaria del vino, che sarà poi seguita da aromi di frutta secca e in confettura, come albicocca secca, canditi, confettura di pesche, mandorla, fico secco, scorza d'agrumi e marmellata d'arance. Si potranno inoltre percepire aromi di frutta esotica come per esempio il litchi. Gli aromi del Vin Santo sembreranno invece più complessi e in particolare si percepirà un chiaro aroma di confettura di fichi e caramello, oltre ad altri aromi che ricordano quelli di confetture, come albicocca e pesca, e frutta secca, come fico secco, mandorla, albicocca secca e uva appassita. Altri aromi che si possono percepire nel Vin Santo comprendono il miele e la vaniglia, nel caso in cui il vino sia maturato in botticelle, come detta la tradizione. Nel Muffato di Orvieto l'aroma della muffa nobile sarà chiaramente riconoscibile sin dall'inizio. Questo aroma, molto particolare, è piuttosto difficile da descrivere facendo uso delle parole, tuttavia diventa facilmente riconoscibile dopo averlo percepito. La serie aromatica del vino muffato prosegue con intensi aromi di albicocca secca, miele, confettura di albicocca e pesca, frutta candita, scorza d'arancia, così come fiori d'arancio e ginestra. Non mancano nemmeno aromi di frutta esotica, come la banana, ananas e litchi.

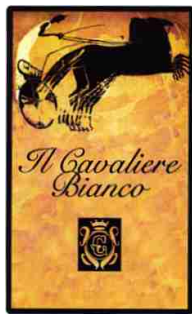
All'esame gustativo i tre vini si faranno notare per la loro caratteristica comune: la dolcezza. Questo sapore sarà infatti il primo ad essere percepito e inoltre si avrà la chiara sensazione di una spiccata rotondità e morbidezza in tutta la cavità orale, una sensazione quasi sciropposa ma senza risultare stucchevole o pastosa. In tutti e tre i vini la corrispondenza con il naso sarà molto convincente: i gradevoli aromi percepiti al naso sono ora diventati gusti. Si valuterà quindi l'equilibrio e la relazione fra l'alcol, lo zucchero e l'acidità: nonostante la dolcezza sia la caratteristica gustativa principale dei tre vini, si farà attenzione al ruolo della sensazione pseudo calorica dell'alcol che tenderà a diminuirne la percezione, così come l'acidità, e ognuno di questi vini ha quantità diverse di acidi, che svolgerà una funzione di equilibrio sulla dolcezza. Probabilmente la caratteristica più sorprendente dei tre vini sarà la persistenza gusto olfattiva, detta anche *PAI* (Persistenza Aromatico Intensa). I sapori e i gusti saranno chiaramente riconoscibili anche dopo la deglutizione del vino e continueranno ad essere percettibili anche dopo una quantità di tempo solitamente inconsueta per ogni altro tipo di vino, spesso misurabile anche in minuti piuttosto che in secondi.

I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



Il Cavaliere Bianco 2001
Fratelli Casali (Italia)

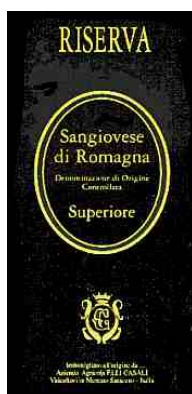
Uvaggio: Trebbiano Romagnolo

Prezzo: € 3,20

Punteggio: ◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli di camomilla, mandorla, mela, pera, biancospino, pompelmo e un lieve aroma di sambuco. In bocca esprime buona corrispondenza con il naso, in particolare l'aroma di camomilla, buon equilibrio e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di camomilla e mela.

Abbinamento: Antipasti, Latticini, Formaggi freschi, Paste e risotti con verdure



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva 2000
Fratelli Casali (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di confettura di amarena, confettura di prugne, mirtillo, liquirizia e violetta

con piacevoli accenni di canfora e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura in barrique per circa 13 mesi.

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



Ecarté Re di Fiori 2002
Baravalle (Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, gradevoli, eleganti e raffinati dove spicca l'aromaticità dell'uva. Si riconoscono aromi di pesca, albicocca, litchi, mela, melone, pera, ginestra e biancospino seguiti da piacevoli aromi di salvia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, sapori intensi e buon equilibrio, freschezza piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e melone. Questo vino è fermentato in barrique.

Abbinamento: Antipasti, Crostacei, Paste e risotti di pesce



Barbera d'Asti Superiore 1998
Baravalle (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 7,20

Punteggio: ◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mirtillo, prugna e violetta seguiti da piacevoli accenni di vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio e piacevole da bere, buoni tannini, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questa Barbera matura per almeno 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati, Formaggi stagionati



**Terre di Franciacorta Rosso 2001
Conti Terzi (Italia)**

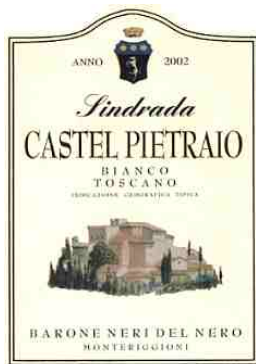
Uvaggio: Barbera, Cabernet, Nebbiolo, Merlot

Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi puliti, intensi e gradevoli di amarena, lampone, mirtillo, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e gradevole comunque equilibrato dall'alcol, buoni tannini, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne saltata, Formaggi stagionati



**Sindrada 2002
Fattoria di Castel Pietraio (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (90%), Malvasia Bianca (10%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di agrumi, ananas, biancospino, mandorla, mela, pera, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente abboccato che comunque non disturba e che è ben equilibrato dalla freschezza, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e susina.

Abbinamento: Paste e risotti di verdure, Pesce saltato, Carne bianca saltata



**Ghinibaldo 2000
Fattoria di Castel Pietraio (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (80%), Merlot (20%)

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità e aromi intensi, gradevoli, puliti ed eleganti che si aprono con confettura di amarene, confettura di prugna e una nota di vaniglia seguiti da piacevoli e buoni aromi di violetta, mirtillo, carruba e accenni di cacao, liquirizia ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni e intensi ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Ghinibaldo matura per 12 mesi in barrique.

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



**Chianti Classico Riserva 1999
Castello d'Albola (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo Nero

Prezzo: € 14,60

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi puliti, gradevoli ed eleganti di amarena, mirtillo, prugna e violetta seguito da buoni aromi di carruba, liquirizia e vaniglia. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Chianti Classico matura per 15 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi in contenitori d'acciaio e ulteriori 3 mesi in bottiglia.

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



Insolia 2002
Feudo Principi di Butera (Italia)

Uvaggio: Inzolia

Prezzo: € 8,30

Punteggio: ◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, gradevoli e puliti di ananas, mandorla, mela, biancospino, ginestra, pera e pesca. In bocca esprime buona corrispondenza con il naso, buon equilibrio, giusto corpo, sapori intensi e piacevole freschezza. Il finale è persistente con puliti ricordi di pesca, pera e mela. Insolia è affinato per alcuni mesi in bottiglia.

Abbinamento: Antipasti di pesce, Paste e risotti con verdure e pesce, Zuppe di pesce



Nero d'Avola 2001
Feudo Principi di Butera (Italia)

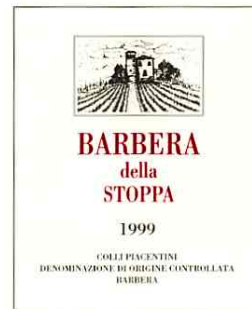
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi puliti e gradevoli di confettura di prugne, lampone, mirtillo e ciclamino seguito da buoni aromi di pepe bianco e vaniglia. In bocca denota buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne, lampone e mirtillo. Questo vino matura per 12 mesi in botte.

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



Colli Piacentini Barbera della Stoppa 1999
La Stoppa (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, eleganti e gradevoli che si aprono con violetta, amarena e mora seguiti da piacevoli e intensi aromi di mirtillo, prugna, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e comunque ben equilibrato, buoni tannini, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 12 mesi in barrique.

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



Colli Piacentini Malvasia Passito Vigna del Volta 2001
La Stoppa (Italia)

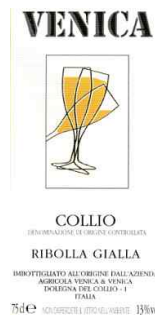
Uvaggio: Malvasia Bianca (80%), Moscato Bianco (20%)

Prezzo: € 16,00 - 500 ml

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino passito si presenta con un colore giallo ambrato chiaro e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di albicocca secca, canditi, caramello, confettura di pesche, fico secco, mandorla, miele e scorza di agrume seguito da un piacevole aroma di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido che rimane percettibile durante tutta la degustazione, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di caramello, albicocca e confettura di pesche. Vigna del Volta è prodotto con uve appassite per 2 settimane ed è affinato per 10 mesi in barrique.

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



Collio Ribolla Gialla 2002
Venica (Italia)

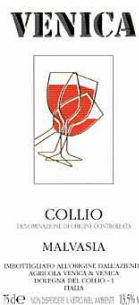
Uvaggio: Ribolla Gialla

Prezzo: € 12,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevole ed eleganti di mela, arancio, mandorla, biancospino, pera e pompelmo seguito da piacevoli aromi di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza al naso, un attacco piacevolmente fresco comunque bilanciato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con puliti e gradevoli ricordi di pompelmo, pera e mela. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Antipasti di pesce, Paste e risotti con pesce e verdure, Pesce saltato



Collio Malvasia 2002
Venica (Italia)

Uvaggio: Malvasia Istriana

Prezzo: € 12,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, gradevoli, eleganti e raffinati di banana, biancospino, mela, nocciola, pera e pesca seguito da piacevoli note di avocado e rosmarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ma comunque ben equilibrato, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di pesca, pera e banana.

Abbinamento: Antipasti di pesce, Crostacei, Paste e risotti con pesce, Pesce saltato, Carne bianca saltata



Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 1998
Donatella Cinelli Colombini (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 27,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi eleganti, raffinati, puliti e molto gradevoli di amarena, confettura di fragole, confettura di lamponi, confettura di prugne e violetta seguiti da buoni aromi di cannella, cioccolato, liquirizia, timo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e decisa struttura. Il finale è persistente con piacevoli e puliti ricordi di prugna, lampone e fragola. Un vino molto ben fatto. Progetto Prime Donne matura per due anni in botte.

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



Chianti Superiore 2002
Donatella Cinelli Colombini (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi molto gradevoli di frutta, intensi ed eleganti di amarena, ciliegia, fragola, lampone e susina seguiti da piacevoli aromi di anice, ciclamino e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di fragola, lampone e susina.

Abbinamento: Carne alla griglia, Paste ripiene, Carne saltata, Formaggi stagionati



Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2000
Ercole Velenosi (Italia)

Uvaggio: Montepulciano (80%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, raffinati, eleganti e gradevoli di amarena, carruba, mirtillo, mora, ribes, susina e violetta seguito da intensi e buoni aromi di capperi, inchiostro, liquirizia, pellame, pepe nero e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque bel equilibrato dall'alcol, sapori intensi e grande struttura. Il finale è persistente con buoni e intensi ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino molto ben fatto. Roggio del Filare matura in barrique.

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



Rêve 2001
Ercole Velenosi (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un bel colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso si apre con un'intensa nota di legno tostato che lascia poi spazio ad aromi eleganti, intensi, puliti e gradevoli di banana, caffè, ananas, acacia, pompelmo, pesca, vaniglia, mela, litchi e pera seguiti da buoni aromi di pane tostato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente alcolico comunque equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di pera, vaniglia, banana e ananas. Un vino ben fatto. Rêve è prodotto con uve da vendemmia tardiva e fermenta in barrique.

Abbinamento: Paste ripiene, Verdure fritte, Pesce arrosto, Carne saltata, Formaggi freschi



Linagre 2002
Ercole Velenosi (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Pecorino

Prezzo: € 7,90

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, gradevoli, puliti, raffinati ed eleganti dove è ben percettibile sin dall'inizio la caratteristica dell'uva Sauvignon Blanc. Il vino si apre con freschi e buoni aromi di sambuco, ginestra, pesca, pera e ananas a cui seguono intensi e buoni aromi di banana, litchi, melone, pompelmo e accenni di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole comunque ben equilibrato, buon corpo e molto gradevole. Il finale è persistente con piacevoli e buoni ricordi di pesca, ananas e melone. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Carne bianca saltata, Pasta e risotto con pesce, Pesce saltato, Formaggi freschi

PRODUTTORI

Cataldi Madonna

In Abruzzo, regione di antiche e rinomate tradizioni enologiche, l'azienda agraria Luigi Cataldi Madonna produce ottimi vini con uve tipiche, fra tradizione e innovazione

La coltivazione della vite e la produzione di vino hanno radici antichissime in Abruzzo ed è molto probabile che furono gli Etruschi ad introdurre la vite nelle terre di questa regione. Il vino prodotto in Abruzzo ha sempre ricevuto lodevoli apprezzamenti, prima furono i Greci a lodarne le sue qualità ben presto seguiti dai Romani. L'Abruzzo è una regione prevalentemente montuosa, ad ovest si trova l'Appennino, di cui il Gran Sasso e la Maiella costituiscono i due sistemi montuosi più importanti, e sui quali si estende un vasto altopiano che interessa gran parte della regione, mentre ad est la regione si affaccia sul mare Adriatico. Proprio sulla parte interna dell'Abruzzo, nella provincia di L'Aquila, ai piedi del versante meridionale del Gran Sasso, si trova Ofena dove hanno sede le cantine dell'azienda Agraria Luigi Cataldi Madonna.

L'azienda fu fondata nel 1920 ma è nel 1968 che inizia un'importante opera di rinnovamento da parte di Antonio Cataldi Madonna, che ne promosse l'ampliamento, il reimpianto

di nuovi vigneti e il rinnovamento delle nuove strutture. Attualmente l'azienda è condotta dal figlio, Luigi Cataldi Madonna, che prosegue da alcuni anni l'importante opera di qualificazione dei prodotti aziendali, attraverso una linea progettuale che ha come scopo la salvaguardia e la valorizzazione delle caratteristiche specifiche del territorio. Ofena, il luogo in cui ha sede l'azienda, è situata in una conca di montagna a 380 metri di altitudine, alle pendici del Gran Sasso, e che tradizionalmente viene detta "forno d'Abruzzo". Grazie all'eccezionale esposizione solare e alle sensibili escursioni termiche, l'area possiede notevoli potenzialità in campo vitivinicolo, rafforzata dalla composizione dei terreni, ricchi di scheletro.

Con molta probabilità questo territorio rappresenta uno degli insediamenti più antichi del vitigno Montepulciano, la celebre uva con la quale si producono i generosi vini rossi in Abruzzo così come l'interessante Cerasuolo, la cui diffusione, pare, si intensificò verso la fine del cinquecento grazie all'espansione viticola voluta dal Granduca di Toscana Francesco de' Medici. Tuttavia va ricordato che il Montepulciano è un'uva autoctona di questa regione, ed è anche l'uva a bacca rossa più diffusa in Abruzzo, e indagini condotte sul DNA del vitigno hanno dimostrato che non ha nessun legame con l'uva Sangiovese, come era invece sostenuto da un'ipotesi che supportava la sua introduzione dalla Toscana, in particolare dalla città di Montepulciano. Pare che il nome dell'uva sia stato attribuito a certi commercianti che, con molta probabilità, avevano confuso il vino prodotto con quest'uva con il Vino Nobile di Montepulciano.

In accordo a certi documenti storici della prima metà del Novecento e relativi all'attività agricola della regione, emerge chiara l'importanza qualitativa della viticoltura nella provincia di l'Aquila, e in particolare della zona di Ofena, scarsamente produttiva in termini quantitativi, ma rilevante dal punto di vista delle potenzialità vinicole. La filosofia aziendale è orientata verso la piena valorizzazione delle potenzialità vitivinicole del territorio, a partire dall'ottimale impostazione agronomica e dal lavoro svolto nei vigneti. I vigneti dell'azienda Luigi Cataldi Madonna comprendono oltre 24 ettari di superficie, 7 dei quali risalgono ad impianti del 1968, mentre la restante superficie è caratterizzata da vigneti di più recente reimpianto. I vigneti dell'azienda sono tutti ubicati in un altopiano alluvionale a ridosso del Gran Sasso, a 380 metri di altitudine. Macerone, Cona, Pie' delle Vigne sono i nomi delle località in cui si trovano le colture e, talvolta, come nel caso specifico del Pie' delle



La cantina Cataldi Madonna produce tre tipi diversi di Montepulciano d'Abruzzo

Vigne, si tratta di veri e propri cru che danno anche il nome al vino. Il microclima dell'altopiano è caratterizzato da sensibili escursioni termiche.

I terreni sono calcareo-argillosi, ricchi di scheletro, generalmente di medio impasto, con qualche leggera differenza fra loro e che trova riscontro nelle scelte produttive dell'azienda e, principalmente, nei vini che produce. Il terreno del vigneto Pie' delle Vigne, ad esempio, a parità di composizione fisico-chimica, si presenta più superficiale, con conseguente minore vigoria delle viti e maggiore concentrazione del frutto. La densità degli impianti varia fra i 2000 e i 5000 ceppi per ettaro, le rese sono generalmente limitate e contenute, con particolare riferimento ai 30-40 quintali/ettaro per l'uva Pecorino, 50-60 quintali/ettaro per il Montepulciano d'Abruzzo Tonì, 60-70 quintali/ettaro per il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne. Le varietà d'uva coltivate in azienda sono il Montepulciano, la cui percentuale è destinata ad aumentare secondo i piani di sviluppo aziendali, il Trebbiano d'Abruzzo, l'autoctono Pecorino e il Cabernet Sauvignon.

I vini prodotti dalla Cataldi Madonna soddisfano le diverse tipologie, secondo una differenziazione produttiva di moderna impostazione che rispetta le specificità e favorisce le diverse scelte e gusti dei consumatori. Il Montepulciano d'Abruzzo Tonì, il bianco Pecorino IGT Alto Tirino e il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne sono i cru veri e propri che caratterizzano compiutamente la filosofia aziendale. Il primo è frutto di un'accurata selezione di uve e di un congruo affinamento, con il risultato di un Montepulciano che sa unire potenza ed eleganza. Il Pecorino, dall'omonimo e antico vitigno, particolarmente resistente nelle aree pedemontane dell'Appennino Centrale, costituisce un po' una scommessa, quella di fare vivere la tradizione attraverso una moderna interpretazione. Analoga impostazione, e punto d'orgoglio per l'azienda, è il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Pie' delle Vigne, che esalta una tipologia di vino antica e fortemente locale, come quella dei cerasuoli di montagna. La linea di produzione della Cataldi Madonna si completa con prodotti base come il Montepulciano d'Abruzzo DOC, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC e il Trebbiano d'Abruzzo DOC. A questi prodotti sono affiancati due rossi particolari e interessanti, l'Occhiorosso, un vino IGT Alto Tirino prodotto in prevalenza con uva Cabernet Sauvignon e una parte di Montepulciano, e Montepulciano d'Abruzzo Malandrino, ottenuto, come



Una veduta dalle Cantine Luigi Cataldi Madonna

prevede il disciplinare di produzione DOC, con uva Montepulciano più un'aggiunta di altre uve, in questo caso Cabernet Sauvignon. I vini dell'azienda Luigi Cataldi Madonna sono commercializzati in tutto il territorio Italiano, mentre la distribuzione nei paesi esteri comprende gli Stati Uniti d'America, Inghilterra, Irlanda, Germania, Belgio, Francia, Lussemburgo e Olanda.



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



Trebbiano d'Abruzzo 2002
Cataldi Madonna (Italia)

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Prezzo: € 4,00

Punteggio: ❖❖❖★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi, gradevoli, puliti ed eleganti di acacia, biancospino, kiwi, limone, mandorla, mela, noce di cocco e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e ben equilibrato, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di limone, pera e mela.

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



Pecorino 2001
Cataldi Madonna (Italia)

Uvaggio: Pecorino

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ❖❖❖❖

Il vino si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Il naso rivela una nota di legno e aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di confettura di pesche, banana, ginestra, mela, nocciola e susina seguito da un piacevole aroma di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente rotondo

ma comunque equilibrato, piacevole freschezza, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di mela, banana e susina. Questo vino è prodotto con uve surmature e matura in barrique.

Abbinamento: Crostacei, Paste e risotti di pesce, Formaggi freschi, Pesce arrosto



Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo
Pie' delle Vigne 2002
Cataldi Madonna (Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ❖❖❖★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosa intenso, abbastanza trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, fragola, lampone, mandorla, mora, pesca, prugna e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco ma ben equilibrato dall'alcol, sapori intensi e piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di lampone, fragola e pesca.

Abbinamento: Zuppe di funghi, Carne bianca saltata con funghi, Salumi, Zuppe di pesce, Pasta



Occhiorosso 2000
Cataldi Madonna (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (90%), Montepulciano (10%)

Prezzo: € 10,20

Punteggio: ❖❖❖❖

Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, gradevoli, puliti ed eleganti di amarena, mirtillo, prugna, ribes, violetta e carruba seguiti da piacevoli e buoni aromi di liquirizia, peperone e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Occhiorosso matura in botte.

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



Montepulciano d'Abruzzo Malandrino 2001 Cataldi Madonna (Italia)

Uvaggio: Montepulciano (88%), Cabernet Sauvignon (12%)

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso porpora, poco trasparente. Il naso esprime aromi intensi, piacevoli, puliti ed eleganti di amarena, carruba, mirtillo, mora, prugna e ribes seguiti da piacevoli e buoni aromi di inchiostro, mentolo, noce moscata e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, molto equilibrato, con tannini piacevoli, sapori intensi e grande struttura. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e ribes. Un vino ben fatto. Malandrino è prodotto con uve provenienti dal vigneto Cona e matura in botte.

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



Montepulciano d'Abruzzo Toni 2000 Cataldi Madonna (Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 16,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità e aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di amarena, lampone, mirtillo, mora, carruba, prugna, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico ma comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi e grande struttura. Il finale è persistente con puliti e buoni ricordi di mirtillo, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Toni è prodotto con uve provenienti dal vigneto Cona e matura in botte.

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

Azienda Agraria Luigi Cataldi Madonna - Loc. Piano - 67025 Ofena (L'Aquila) Tel. 0862 954252 Fax 0862 816166 - **Enologo:** Lorenzo Landi - **Anno fondazione:** 1920 - **Produzione:** 230.000 bottiglie - **E-Mail:** cataldimadonna@virgilio.it



La pagina WEB della Guida dei Vini di DiWINEtaste

Giornale di Cantina

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

EVENTI

Successo per la Guida dei Vini di DiWINEtaste

La pubblicazione del nuovo sito WEB ha confermato il successo di DiWINEtaste fra gli appassionati di vino. Alto apprezzamento per la nuova guida dei vini e i nuovi servizi

La pubblicazione del nuovo sito WEB di DiWINEtaste avvenuta lo scorso settembre ha segnato per la nostra attività editoriale un nuovo successo del quale, ovviamente, dobbiamo ringraziare i nostri lettori e tutti gli utenti di internet che hanno visitato le nostre pagine. A conferma di questo risultato sono state le numerose e-mail dei nostri lettori e visitatori che hanno voluto inviare in redazione i loro commenti di apprezzamento per il lavoro che abbiamo svolto. In particolare abbiamo registrato un crescente interesse e apprezzamento per la Guida dei Vini di DiWINEtaste. Le nuove informazioni che sono state aggiunte sulle schede dei vini, come la mappa d'origine del vino, i bicchieri e la temperatura di servizio, hanno arricchito questo strumento, già ampiamente apprezzato dai nostri lettori, di nuove risorse e notizie utili alla diffusione della cultura enologica.

La Guida dei Vini di DiWINEtaste non è stata l'unica novità che ha suscitato interesse e apprezzamento da parte dei nostri lettori e visitatori. Le nuove pagine dedicate al servizio, in particolare ai bicchieri per il vino, la temperatura di servizio e gli accessori, informazioni che trovano immediato utilizzo nelle schede della Guida dei Vini, sono state definite "molto utili" dalla maggioranza dei lettori che hanno inviato

la propria opinione e i loro preziosi suggerimenti alla nostra casella di posta elettronica. Anche l'aspetto ludico del sito è stato molto apprezzato. EnoQuiz, il nostro questionario di cultura generale sul vino, è stato utilizzato da moltissimi visitatori che hanno potuto così conoscere il loro livello di preparazione sulla bevanda di Bacco. EnoQuiz propone un questionario di dieci domande diverse ad ogni utilizzo e, nonostante il numero di domande attualmente utilizzate per i questionari sia sufficiente a garantire una buona rotazione dei quesiti, contiamo di aggiungere nuove domande ogni mese in modo da consentire a quei visitatori che lo hanno già utilizzato di verificare la propria conoscenza con nuovi quiz.

La novità principale che ha riguardato la pubblicazione, cioè la possibilità di leggere DiWineTaste "online" mediante l'uso del browser WEB, ha registrato un eccellente grado di apprezzamento, la maggioranza dei visitatori ha letto online sia il numero di settembre, sia i numeri arretrati. Questo non ha comunque modificato la preferenza dell'edizione in formato Adobe Acrobat® PDF che per tutto il mese di settembre è stata prelevata dai lettori, confermando così la comodità e la preferenza di potere stampare e leggere DiWineTaste senza rimanere connessi ad internet. La disponibilità dei numeri arretrati per la lettura online è risultata essere molto apprezzata, soprattutto la funzione di ricerca sul sito che ha consentito ai visitatori di effettuare ricerche sulle tematiche del vino in modo rapido e pratico.

La Guida dei Vini di DiWineTaste, in particolare la rinnovata funzione di abbinamento cibo vino, ha registrato un alto grado di apprezzamento, ed è stata proprio la funzione di abbinamento enogastronomico, già ampiamente utilizzata in passato, a registrare il maggiore numero di consensi nella Guida dei Vini. La rinnovata interfaccia, capace di interagire direttamente con l'utente durante l'immissione dei parametri di ricerca, ha reso la Guida dei Vini uno strumento ancora più efficace e versatile per la conoscenza dei vini valutati dalla commissione di degustazione di DiWineTaste. Anche le schede dei vini, rinnovate nel loro aspetto grafico e arricchite di nuove informazioni, hanno contribuito, secondo i commenti dei nostri lettori, a rendere la Guida dei Vini di DiWineTaste uno strumento rapido ed efficace per reperire informazioni sui vini. Il successo della Guida dei Vini di DiWineTaste, è giusto ricordarlo, va condiviso anche con tutti i produttori che ci hanno onorato della loro fiducia e ci hanno permesso di valutare i loro prodotti e di pubblicarne i risultati, con la speranza che continueranno a farlo e che a loro si uniscano anche nuovi produttori.

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.

Formaggi, tesoro di Carnia

Un week-end dedicato alla gastronomia e ai prodotti della montagna carnica: il Premio Carnia Alpe Verde, in programma a Tolmezzo (Ud) il 18 e 19 ottobre, sarà dedicato quest'anno ai formaggi di malga e di latteria di montagna e al mondo silvo-pastorale di cui sono una delle espressioni più autentiche. Le due giornate si preannunciano un appuntamento assolutamente da non perdere per i buongustai, ma anche per chi vuole passare due giorni in totale relax, nella tranquillità della montagna Friulana, riscoprendo i sapori veri e genuini di un tempo, che gli artigiani della Carnia hanno saputo preservare dalla minaccia dell'omologazione del gusto. E così sarà possibile scoprire le decine di tipi di formaggio che ancor oggi vi vengono prodotti, d'estate nelle malghe dove vengono portate le mandrie al pascolo da metà giugno a metà settembre, e durante tutto l'anno nei caseifici, ciascuno dei quali porta il nome di una vallata carnica: scuèta (ricotta) affumicata e fresca, formadi frant (frantumato e fermentato assieme al pepe), il tipico latteria Carnia con le sue varie stagionature, gialins (ricottina affumicata alle erbe), formaggi di malga e latteria freschi, mezzani e stravecchi, caciotte fresche e affumicate, caprini, formaggio salato (messo in salamoia, con madri che hanno decine di anni). Organizzata dall'AIAT della Carnia, in collaborazione con il Touring Club Italiano e la Regione Friuli Venezia Giulia, la manifestazione è stata ideata con lo scopo di valorizzare e salvaguardare i prodotti e i piatti tradizionali della montagna carnica, vero e proprio giacimento gastronomico e culturale, che rappresenta una delle ricchezze di questa zona, dove il turismo si è saputo sviluppare in armonia con l'ambiente e non ha intaccato usi, modi di vita, mestieri tradizionali.

In programma "Caseifici e malghe aperti - Alla scoperta di luoghi, sapori e mestieri" (ovvero itinerari gratuiti, con guida, in corriera per visitare luoghi di produzione di latticini, botteghe artigianali, antiche trattorie), una mostra mercato di tutti i formaggi carnici, a cui si affiancheranno prodotti tipici locali, una bicicletata alla ricerca di sapori perduti e Laboratori del gusto organizzati con Slow Food. Ospiti d'onore saranno i formaggi della montagna lombarda e bresciana in particolare, e quelli austriaci della Carinzia. Per l'occasione, ristoranti e trattorie prepareranno un piatto tradizionale a base di formaggio al prezzo fisso di € 8,00 e gli alberghi delle varie vallate della Carnia proporranno pacchetti week-end particolari: camera doppia con pernottamento e prima colazione a partire da € 53,00 (week-end breve, 1 notte) ed € 103,00 (week-end lungo, 2 notti). Pernottamento in doppia e prima colazione nei B&B costerà invece € 43,00 (week-end breve, 1 notte) ed € 86,00 (week-end lungo, 2 notti).

Giunto alla sua nona edizione, il Premio anche quest'anno sarà assegnato a 3 personaggi o realtà che si sono contraddistinti per quanto riguarda la tutela e la valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti tipici. Lo scorso anno i premi sono stati assegnati allo scrittore Carlo Sgorlon, alla famiglia Santini del ristorante "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio e al Consorzio Vicenza Qualità.

Informazioni: Aiat della Carnia, numero verde 800-249905, fax 800-597905, www.carnia.it, e-mail aiat@carnia.org.

A Merano gusto e palato in passerella

Dall'8 al 10 novembre Merano sarà la capitale del buon gusto per la 12^a edizione del Merano International WineFestival e per la 7^a edizione della Culinaria. Soltanto 300 produttori di vini provenienti da tutto il mondo, selezionati da sette commissioni tra oltre 1500 aziende vitivinicole, potranno partecipare al WineFestival e presentare al pubblico di esperti, gourmet e appassionati, unicamente i vini assaggiati e degustati dalle stesse commissioni. Per l'edizione 2003 sono stati assaggiati e valutati più di 3000 vini. "Si tratta di una selezione molto rigida per garantire prodotti veramente unici, eccezionali e di grandissima qualità. La presenza del produttore stesso al Festival dà al visitatore la possibilità di conoscere chi sta dietro ad un grande vino o ad un prodotto d'eccellenza", spiega Helmuth Köcher, l'ideatore del WineFestival.

I vini presentati al WineFestival saranno suddivisi in varie sezioni come "I Cento" con le aziende più rinomate delle zone vitivinicole italiane, "Italia top selected" con aziende italiane poco conosciute, "International top selected" con aziende vitivinicole da tutto il mondo, "Consorti" con i maggiori consorzi vitivinicoli italiani, "Dulcis in fundo" con i migliori produttori italiani di vini dolci. Nuovissime sono quest'anno la sezione "100% Italia" dedicata ai vigneti autoctoni d'Italia e la sezione "Primitivo di Manduria". Va evidenziata in modo particolare la sezione "Union Grands Crus de Bordeaux" con la presenza di oltre 40 dei migliori produttori e proprietari di vini di chateaux. In contemporanea verrà allestita una struttura esterna, ma direttamente collegata al Kurhaus, per ospitare i 68 produttori italiani che potranno presentare i loro prodotti selezionatissimi all'interno della Culinaria. Aceto balsamico, caffè, cioccolata, dolci, olio d'oliva, formaggi, pane, pasta e riso sono soltanto alcuni dei prodotti che potranno essere degustati. Uno stand particolare sarà dedicato ai prodotti di qualità dell'Alto Adige/Südtirol.

Parte quest'anno una collaborazione tra Alto Adige Marketing, Gourmet's International e il Party-Service dell'Hotel Rosa Alpina di S. Cassiano per organizzare in concomitanza con il Merano WineFestival un esclusivissimo GourmetFestival Alto Adige/Südtirol. Dal 7 al 10 novembre 2003 saranno organizzate per la prima volta sei serate gastronomiche curate da sei chefs stellati in due locations molto esclusive, come il Felsenkeller, la cantina scavata nella roccia del Centro sperimentale agrario e forestale provinciale della Laimburg e la sala Sissi all'interno del Castel Trauttmansdorff di Merano. Il programma di contorno del WineFestival e della Culinaria prevede anche un momento dedicato alla cucina ed ai prodotti regionali, chiamato "Italia in gusto", che si terrà al Palazzo Esplanade di Merano. Alto Adige/Südtirol, Abruzzo, Marche e Basilicata presenteranno quanto di meglio la cucina regionale e territoriale sa offrire. In occasione del WineFestival e della Culinaria l'UNICEF organizzerà ogni giorno l'asta di vini messi a disposizione dai produttori presenti al Festival.

Il Merano International WineFestival e la Culinaria sono aperti nei giorni 8 e 9 novembre dalle ore 10.00 alle ore 18.00, e il 10 novembre dalle 10.00 alle 16.00. "Italia in gusto" è aperto dalle 12.00 alle 20.00 (lunedì, 10 novembre fino alle 18.00). Il prezzo d'ingresso alle tre manifestazioni costa per una giornata € 55,00, per 2 giorni € 95,00 e per tutti e tre i giorni € 130,00. Maggiori informazioni, prenotazioni ticket e altro: Gourmet's International,

Via B. Johannes 9, 39012 Merano tel. 0473 210011, fax 0473 233720 e-mail: festival@gourmetsi.com, sito internet: www.gourmetsi.com

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Cibo con i Vini Rosati

I vini rosati, spesso dimenticati e poco considerati, sono in realtà molto piacevoli, profumati e freschi, non da ultimo, molto adatti e versatili all'abbinamento con il cibo

Se esiste una tipologia di vino che è poco considerata e spesso dimenticata dai consumatori, è senz'altro la categoria dei vini rosati. Questi vini, in realtà molto piacevoli, freschi e profumati, sono spesso vittime di assurdi pregiudizi, sostenuti certamente anche dalla scarsa conoscenza, sono purtroppo considerati come vini minori. Probabilmente il fatto di essere collocati in una posizione che si trova fra i vini bianchi e quelli rossi, fa apparire i rosati come qualcosa che non è né l'uno né l'altro, peggio, un vino prodotto in modo discutibile e di scarsa qualità tanto da essere considerato vino minore. Ciò che è indiscutibile è che i vini rosati non sono né bianchi né rossi, non sono nemmeno una via di mezzo, sono vini appartenenti ad una tipologia specifica e, soprattutto, sono vini a pieno diritto e titolo.

Va comunque ricordato che il discredito esistente verso i vini rosati è stato anche largamente il risultato di una cattiva informazione, cultura e, soprattutto, la disonestà di certi soggetti, come per esempio certi ristoratori che in passato, quando i controlli erano probabilmente più permissivi, servivano alla propria clientela un "vino rosato" che preparavano miscelando vino bianco e rosso, peraltro di pessima qualità, ottenendo un prodotto dalle qualità organolettiche altrettanto pessime. La pratica di miscelare vini bianchi e vini rossi con lo scopo di ottenere un vino rosato è una pratica che, nei principali paesi produttori di vino, è esplicitamente vietata dalla legge. L'unico vino rosato che può essere preparato in questo modo è il vino base utilizzato per gli spumanti rosati metodo classico, come lo Champagne o il Franciacorta.

La Produzione dei Vini Rosati

I vini rosati vengono prodotti intenzionalmente con delle tecniche specifiche e la loro produzione non è certamente da considerarsi minore o di qualità inferiore. I veri vini rosati, cioè quelli prodotti con questo espresso e specifico scopo, sono da considerarsi vini a pieno titolo e con dignità propria. Le metodologie utilizzate per la produzione dei vini rosati sono sostanzialmente tre e tutte hanno inizio, ovviamente, con la raccolta delle uve a bacca rossa e la conseguente pigiatura con lo scopo di ottenere mosto.

Una tecnica che consente di ottenere dei vini rosati dai colori tenui consiste nel pigiare l'uva rossa e di separare il mosto dalle bucce subito dopo questo processo. Questo tipo di vini in Francia vengono detti vini grigi (*vins gris*). Tuttavia, la tecni-

ca più consueta prevede un breve periodo di macerazione delle bucce sul mosto in modo da ottenere vini dai colori rosati di intensità diversa, un fattore che dipende anche dalla quantità di pigmenti contenuti nelle bucce dell'uva e quindi sia dalla capacità colorante. Il tempo di macerazione sulle bucce è in genere piuttosto breve, raramente supera le 24 ore, e si avranno i cosiddetti "vini di una notte" quando il tempo di macerazione è compreso fra le 6 e le 12 ore, "vini di un giorno" quando la macerazione è condotta per 24 ore. Al termine di questo breve periodo, il mosto, che avrà acquisito un colore rosato più o meno intenso, viene separato dalle bucce e la vinificazione continua utilizzando le procedure tipiche dei vini bianchi.

Un'altra tecnica utilizzata per la produzione di questi vini è il cosiddetto "sanguinamento", che in Francese prende il nome di "*saignée*". La tecnica consiste nel prelevare una quantità di mosto prodotto da uve rosse dopo un breve periodo di macerazione sulle bucce, in genere entro le 24 ore, e dopo che il processo di fermentazione è avviato. La parte di mosto così prelevato, che avrà un colore rosa per effetto della breve macerazione, sarà vinificato seguendo le metodologie previste per il vino bianco, mentre la restante parte, che continuerà a macerare e a fermentare sulle bucce, sarà utilizzato per la produzione di vino rosso. In effetti la tecnica del sanguinamento consente di aumentare la quantità di polifenoli e di composti aromatici nel mosto ottenendo in questo modo un vino rosso più concentrato e di maggiore struttura. Molti produttori di vini rossi di qualità tendono ad eseguire il sanguinamento dei loro migliori vini, consentendo loro di produrre eccellenti vini rossi ma anche eccellenti vini rosati.

Tanti Vini Rosati da Scoprire

Nonostante i vini rosati non godano di una larga diffusione e di un apprezzabile consenso da parte dei consumatori, esiste una buona disponibilità e offerta da parte dei produttori anche se, va ammesso, la quantità prodotta è piuttosto esigua se confrontata con i vini bianchi o i vini rossi. Tuttavia ci sono delle zone vinicole dove i vini rosati costituiscono la maggioranza della produzione totale, come per esempio certe zone a sud della Francia. Le uve utilizzate per la produzione dei vini rosati sono le stesse utilizzate per i vini rossi, pertanto è piuttosto



I vini rosati si abbinano bene con le zuppe di cereali

frequente trovare vini in questa categoria prodotti con le uve che comunemente si ritengono capaci di produrre grandi vini. In genere i vini rosati sono prodotti in zone calde e assolate dove i vini bianchi non sono caratterizzati dalla stessa freschezza e aromaticità che invece è tipica delle zone fredde.

Fra i paesi produttori di vino, quello che ha una maggiore e lunga tradizione sulla produzione di rosati è certamente la Francia, in particolare nella parte meridionale, dove questa tipologia di vini è ampiamente prodotta e apprezzata, tuttavia si trovano buoni esempi di rosati anche nelle zone settentrionali. Nella Champagne, zona notoriamente associata ai suoi eccellenti vini spumanti, nella zona a sud nei pressi di Aube, si produce il raro *Rosé des Riceys* da uve Pinot Nero che in questa zona, grazie ad un clima più caldo rispetto alla parte settentrionale della Champagne, le uve giungono a piena maturazione consentendo di produrre un vino con sapori molto decisi. Rimanendo nella parte settentrionale della Francia, nella Valle della Loira troviamo una buona produzione di vini rosati, fra cui i celebri *Rosé d'Anjou*, un vino semi-secco prodotto principalmente con uva Grolleau, così come il *Rosé de Loire*, oltre al *Cabernet d'Anjou*, un semi-secco prodotto da uve Cabernet Franc e il *Cabernet de Saumur*. Nella stessa zona si producono anche celebri i rosati di *Touraine*, prodotti con uva Pineau d'Aunis e Grolleau.

La produzione di vini rosati Francesi trova la sua massima diffusione nella zona meridionale. Nella Valle del Rodano si registra una discreta produzione di vini rosati, prevalentemente da uve Grenache Noir e Cinsaut, ma anche Syrah, Mourvèdre e Carignan, in particolare *Tavel*, *Lirac*, *Vacqueyras*, *Gigondas*, *Côteaux du Tricastin*, *Côtes du Vivarais* e *Côtes du Lubéron*. Anche nel Languedoc-Roussillon, nota per la sua produzione di *vins doux naturels*, si registra una buona produzione di vini rosati, prevalentemente prodotti con uve Carignan, Grenache Noir, Cinsaut, Mourvèdre e Syrah, in particolare i vini di *Collioure*, *Minervois*, *Saint-Chinian*, *Côtes du Roussillon*, *Faugères* e *Coteaux du Languedoc*.

La zona più celebre della Francia per la produzione di vini rosati è certamente la Provenza, dove questa tipologia di vini rappresenta la quota maggiore di tutta la produzione. Le uve utilizzate in questa regione per la produzione di vini rosati sono la Grenache Noir, Syrah, Cinsaut, Carignan, Mourvèdre e Tibouren. Fra le zone della Provenza che producono vini rosati vanno ricordate *Coteaux d'Aix-en-Provence* e *Les Baux-de-Provence*, *Côtes de Provence*, *Palette*, *Cassis*, *Coteaux Varois*, *Bellet* e *Bandol*, questi ultimi generalmente maturati in botti di legno. Anche la suggestiva Corsica produce interessanti vini rosati, prevalentemente da uve Nielluccio, Sciacarello, Grenache Noir e Cinsaut, in particolare *Ajaccio*, *Porto Vecchio* e *Sartène*. Sempre nella zona meridionale della Francia, per l'esattezza nella zona Sud-Ovest, troviamo altre zone di interesse per la produzione di vini rosati, come per esempio *Tursan*, *Béarn-Belloq*, *Iroléguy*, *Côtes du Brulhois*, *Côtes du Frontonnais*, *Côtes de Millau*, *Entraygues et du Fel* e *Estaing*. Nella regione di Bergerac, ad ovest di Bordeaux, si producono interessanti vini rosati, seppure in modeste quantità, fra cui *Côtes de Duras*, *Buzet*, *Bergerac* e *Côtes de Bergerac*.

In Italia la produzione di vini rosati non è molto elevata, tuttavia va osservato che una buona quantità di disciplinari di produzione DOC prevedono vini di questo tipo. Probabilmente la regione che ha una tradizione più consolidata nella produzio-

ne di vini rosati è la Puglia, che produce eccellenti vini rosati con uva Negroamaro e Malvasia Nera. Fra questi vanno certamente ricordati i Rosati del Salento, il Salice Salentino Rosato, l'Alezio Rosato e il Castel del Monte Rosato. Rimanendo a sud dell'Italia, anche la Calabria registra un'interessante produzione di vini rosati, in particolare il Cirò Rosato prodotto con uva Gaglioppo. Fra i vini rosati Italiani va ricordato il celebre e antico Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, prodotto con uva Montepulciano. In Campania si registra una discreta produzione di vini rosati, generalmente prodotti con uva Aglianico, in particolare l'Aglianico del Taburno Rosato e il Lacryma Christi del Vesuvio Rosato, quest'ultimo prodotto con l'aggiunta di Piediroso. Nella parte settentrionale d'Italia la produzione di vini rosati riguarda prevalentemente la zona orientale, in particolare nel lago di Garda, celebre il Garda Chiaretto, principalmente prodotto con uva Gropello, mentre in Veneto troviamo il Bardolino Chiaretto, prevalentemente prodotto con uve Corvina, Rondinella e Molinara. Un altro eccellente rosato prodotto nella zona settentrionale dell'Italia è il Lagrein Kretzer, originario dell'Alto Adige, un interessante vino fresco e profumato.

Altre interessanti produzioni di vini rosati si trovano in Spagna, in particolare nelle regioni della *Rioja*, *Ribera del Duero* e *Navarra*, generalmente prodotti con uve Tempranillo e Garnacha. Un'altra zona famosa per i vini rosati è la Stiria, in Austria, in particolare per il suo *Schilcher*, prodotto con uva Blauer Wildbacher, un vino piuttosto acido contrariamente a quanto ci si può aspettare da un rosato.

L'Abbinamento del Vino Rosato

I vini rosati offrono interessanti opportunità nell'abbinamento vino cibo, offrono un'incredibile versatilità, sono spesso adatti in tutti quei casi in cui un vino bianco è poco e un vino rosso è troppo, grazie al basso contenuto di tannini e alla loro apprezzabile freschezza, possono essere serviti alle stesse temperature dei vini bianchi. Spesso si dice che i vini rosati hanno gli aromi dei vini rossi con il vantaggio di essere serviti come un vino bianco, pertanto sono caratterizzati da un'eccellente piacevolezza e aromi gradevoli. La versatilità dei vini rosati nell'abbinamento vino cibo è molto ampia, sono perfettamente abbinabili con gli antipasti, la pasta, il riso, il pesce, la carne e anche con i formaggi.

Una delle caratteristiche principali dei vini rosati è la loro freschezza negli aromi, in genere gli stessi che sono tipici nei vini rossi giovani, tuttavia, come per ogni altro tipo di vino, prima di procedere all'abbinamento, è necessario conoscere le caratteristiche specifiche di ogni vino. Si è già detto che, dal punto di vista dell'abbinamento cibo vino, i vini rosati sono da considerarsi una via di mezzo fra i bianchi e i rossi, e grazie a questa caratteristica offrono un'ampia versatilità. Rispetto ai vini bianchi, i rosati sono in genere meno acidi e possiedono una maggiore morbidezza, fattori che dipendono anche dal modo in cui sono stati prodotti, mentre rispetto ai rossi, hanno una struttura e un'astringenza minore. In termini generali, i vini rosati non hanno un grado alcolico molto alto, un fattore che, ovviamente, dipende anche dalle condizioni specifiche del vino e del suo equilibrio.

Grazie alla morbidezza dei rosati e alla loro apprezzabile acidità, di certo non eccessiva come nei bianchi, questi vini

consentono di creare eccellenti abbinamenti con tutti i piatti di pasta in cui è presente salsa di pomodoro, così come nelle paste ripiene e al forno, non da ultimo, anche con la pizza e le sue più svariate versioni. La maggiore struttura rispetto ai bianchi e la bassa quantità di tannini, pertanto una bassa astringenza, risulta utile nelle preparazioni a base di pesce, in particolare zuppe di pesce e pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato. I vini rosati sono inoltre abbinabili con i funghi e anche con i latticini, così come con i formaggi freschi e non stagionati.

I vini rosati, grazie alle loro caratteristiche, sono ben abbinabili anche con le preparazioni a base di carne, in particolare la carne bianca, dalle preparazioni saltate in padella fino alle carni arrosto, anche cucinate con funghi o con i tartufi. Questi vini sono inoltre molto indicati come aperitivi, grazie alla possibilità di potere essere serviti a temperature basse, e risultano molto gradevoli anche con gli antipasti, anche a base di pesce. Grazie alla loro contenuta, ma comunque apprezzabile acidità, alla loro morbidezza e moderata alcolicità, i vini rosati sono in genere abbinabili con i salumi, da quelli magri a quelli più grassi, così come le preparazioni a base di verdure, in particolare gli sformati e le ricche "parmigiane", ed infine, sono eccellenti con i cereali e i legumi.

NON SOLO VINO

Il Cioccolato

Il cibo degli dei, una bevanda che affonda le proprie origini nella notte dei tempi, è diventato un gustoso alimento che conta innumerevoli appassionati in tutto il mondo

Il Cacao

La pianta del cacao, il cui nome scientifico è "*Theobroma cacao*" (*Theobroma* = cibo degli dei), attribuito dal naturalista Linneo, è una pianta perenne che cresce nella zona tropicale compresa tra i 20-30 gradi di latitudine nord e sud, trova il suo habitat ideale intorno ai 400 metri d'altezza, su terreni ricchi di azoto e potassio, in un clima umido tra i 20 ed i 30 °C. Dal tronco sottile, raggiunge i 6-7 metri d'altezza nelle piantagioni ma allo stato spontaneo raggiunge anche i 10 metri. Il frutto si chiama cariocside dalla forma ovoidale lungo circa 20-25 cm e largo circa 10-12 cm e il suo peso varia dai 200 grammi ad 1 chilogrammo. Il colore varia a seconda della varietà, dal giallo all'ocra e fino al rosso. Il cacao viene coltivato all'ombra di altre piante dalla folta chioma che la proteggono dal vento, dalle piogge e dalla luce diretta del sole. I fiori, molto abbondanti, crescono direttamente sul tronco e sui rami principali, ma solo pochi, impollinati dai moscerini, riusciranno a trasformarsi in frutti. All'interno del frutto si trovano circa 30-40 semi ovoidali, lunghi 2-3 centimetri, immersi in una gelatina biancastra mucillaginosa altamente zuccherina.

Esistono tre varietà di cacao: il *cacao Criollo* (Creolo), originario del Messico (secondo alcuni dal Rio delle Amazzoni), dai semi biancastri, qualitativamente più pregiato perché molto aromatico e poco amaro, delicato e purtroppo più raro e anche quantitativamente il meno produttivo. La seconda varietà

è il *cacao Forestiero* o Forastero (straniero), originario dell'alta Amazonia, da cui sono derivati gli alberi Africani, caratterizzato da semi violetti, qualitativamente meno pregiato del Criollo, perché molto acido e dal gusto amaro molto spiccato a causa del maggior contenuto di tannino. Nonostante questa caratteristica, e visto che è più resistente e produttivo, ha una crescita più rapida e copre l'80% della produzione mondiale. La terza varietà è il *cacao Trinitario*, si tratta di un ibrido delle altre due varietà e possiede le caratteristiche di entrambi. Molti sono gli ibridi, diversi per caratteristiche, gusto, aroma e colore, e proprio come per il caffè, una sola qualità di cacao non da un prodotto eccellente, ma solo una sapiente miscela di qualità differenti che ogni produttore conserva gelosamente.

La Storia

La storia del cioccolato comincia con la storia del cacao. Indietro, nel tempo delle leggende, sembra che i primi coltivatori della pianta del cacao fossero i Maya, nel 1000 A.C. circa, e successivamente i Toltechi e gli Aztechi. La leggenda narra che il dio Azteco Quetzalcoatl donò al mondo il seme del cacao con il quale preparare una bevanda amara e piccante notevolmente energetica. In onore del dio il seme venne chiamato "*cacahuatl*" per poi mutare in "*chocolatl*". Nel 600 DC circa, sempre nell'America centrale, i Maya usavano i semi del cacao come moneta di scambio, come unità di calcolo e per produrre una bevanda chiamata "*xocoatl*". Questa bevanda, ottenuta tostando e macinando i semi, quindi mescolati ad un liquido e sbattuti fino ad ottenere una bevanda schiumosa, poco o niente aveva a che fare con la cioccolata che siamo abituati a consumare oggi. Questa bevanda, scarsamente appetitosa almeno secondo il gusto moderno, veniva apprezzata perché era capace di eliminare la fatica e stimolare la forza fisica e mentale.

Nel 1200 gli Aztechi imposero al conquistato popolo Maya tributi da pagarsi in semi di cacao. La bevanda di cacao arricchita di vaniglia diventa la preferita dell'imperatore Montezuma. A questo punto la leggenda cede il passo alla storia. Nel 1492, Cristoforo Colombo sbarcato nelle terre dell'Honduras, riporta dall'America semi di cacao alla corte Spagnola, tuttavia



La pianta del cacao

questi saranno ignorati. Hernan Cortes, nella prima metà del 1500, comprese l'importanza della bevanda ricavata dai semi del cacao e porta in Spagna la ricetta Azteca del cioccolato ma il gusto è ancora troppo amaro per i palati del vecchio mondo. Gli esperti non concordano sulla data, ma sappiamo per certo che ad un certo punto il cioccolato comincia ad essere consumato addolcito con lo zucchero.

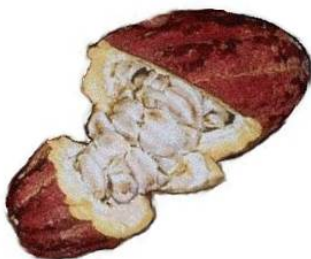
Nei primi del 1600 il cioccolato arriva in Francia aggiunto con zucchero, cannella e vaniglia, ed incontra subito il gusto dei Francesi diventando una bevanda molto diffusa. Il suo avvento è dovuto al matrimonio fra la principessa Spagnola Anna, figlia del re Filippo III, e il re di Francia Luigi XIII. Su istruzioni della principessa Anna il cioccolato comincia ad essere servito anche alla corte di Francia. Alla fine del 1600 la bevanda si diffonde in Belgio, Germania, Svizzera, Austria e Italia. Nel 1720 padre Labat, facendo un resoconto della sua missione nelle Antille, racconta che i Creoli della Martinica utilizzavano spesso l'espressione "alla cioccolata" per indicare "alle otto di mattina" rivelando un'abitudine ben radicata.

Verso la fine del 1700 ed i primi del 1800 in Inghilterra vengono utilizzate le macchine a vapore per macinare i semi di cacao: ha così inizio la produzione in grandi quantità del cioccolato. In Olanda, Van Houten inventa una macchina per estrarre il burro di cacao, la bevanda comincia a diventare più fluida e quindi più gradevole. Alla fine del 1800 lo Svizzero Daniel Peter aggiunge al cioccolato del latte condensato, ottenendo un cioccolato al latte di consistenza solida. Sempre alla fine del 1800, un altro svizzero, Rudolph Lindt, sviluppa un metodo nuovo ed originale per raffinare il cioccolato, il risultato è un prodotto finito estremamente fine: è appena nato il cioccolato fondente, un prodotto che non ha nulla a che vedere con il suo progenitore Maya, il "*xocoatl*".

Dal Cacao al Cioccolato: La Trasformazione

Trasformare i semi di cacao in cioccolato richiede molto lavoro. Dopo la raccolta i frutti vengono spaccati e vengono raccolti i semi e la polpa biancastra che li ricopre, poi vengono posti in recipienti per far fermentare la polpa ed ammorbidire i semi: questo procedimento riduce il sapore amaro ed astringente dei semi sviluppandone gli oli essenziali, un fattore estremamente importante poiché favorisce lo sviluppo dell'aroma che determinerà la qualità del prodotto finale. Subito dopo i semi vengono fatti seccare al sole oppure al calore artificiale, poi vengono stoccati in attesa della torrefazione. Successivamente i semi vengono spazzolati dalle macchine "mondatrici" per eliminare le impurità ed i corpi estranei e che al termine del trattamento provvedono alla "calibratura", processo che consiste nel vagliare i semi in base alla grandezza, pronti per la torrefazione.

La torrefazione è un processo durante il quale tutte le sostanze che si sono formate con la fermentazione, vengono ora esaltate donando ai semi il caratteristico profumo del cacao. Un processo determinante per la qualità del prodotto finito, perché questo procedimento elimina l'umidità e l'acidità favorendo lo sviluppo delle componenti aromatiche. In grandi sfere rotanti le fave, così si chiamano i semi del cacao, vengono fatte abbrustolire per un periodo di 15-20 minuti, ad una temperatura che varia da 110° e i 120° C. Questo processo



Un frutto di cacao aperto

deve essere controllato da esperti torrefattori che decidono il momento in cui interrompere la procedura, prima che le fave possano subire il processo di carbonizzazione.

Il passo successivo consiste nel macinare e fondere ad una temperatura di 50-60° C i semi ottenendo la pasta di cacao, una parte di questa viene utilizzata per produrre il burro di cacao e il cacao solubile in polvere. L'altra parte viene sottoposta al processo di "conoscaggio" durante il quale vengono aggiunti altri componenti, come ad esempio lo zucchero, e sottoposti al processo di raffinazione. Questo processo non è una semplice azione fisica di rimescolamento poiché l'attrito, il calore, l'aria ed il tempo permettono allo zucchero di variare alcune caratteristiche chimiche (inversione dello zucchero). Il risultato del processo di conoscaggio è un prodotto fluido, plastico e vellutato: il cioccolato fondente. Adesso il composto è pronto per le lavorazioni finali, lo stampaggio in tavolette o qualsiasi altra lavorazione. Il processo di conoscaggio può variare in base alle consuetudini alimentari dei vari paesi, il cioccolato Americano, piuttosto ruvido, subisce un conoscaggio di 18 ore, per contro quello Svizzero, estremamente vellutato, viene sottoposto a conoscaggio per 72 ore.

La fase successiva di lavorazione si chiama "temperaggio" e consiste nel far passare il cioccolato dai 40° C del conoscaggio ai 28 °C per poi rialzarsi a 31° C. Questo brusco passaggio di temperatura serve ad ottenere un prodotto finale lucido e consistente modificando i cristalli del burro di cacao. La fase finale è quella della modellazione dove il cioccolato viene versato in stampi di metallo o legno fatti vibrare in modo da far uscire l'aria e rendere il prodotto perfettamente uniforme. Una volta raffreddato il cioccolato viene tolta dallo stampo e confezionato.

Tipologie di Cioccolato

Con il termine cioccolato si intende un prodotto contenente una percentuale di burro di cacao non inferiore al 35%. Fra le varie tipologie di cioccolato troviamo:

- **Cioccolato base** - deve contenere almeno il 35% di cacao di cui almeno il 18% deve essere burro di cacao e la quantità di zucchero non deve superare il 65%
- **Cioccolato bianco** - contiene almeno il 20% di burro di cacao, latte in polvere e zucchero. Non si tratta di cioccolato in senso stretto del termine perché non contiene cacao ma solamente burro di cacao
- **Cioccolato al latte** - si tratta di una miscela di pasta di cacao, burro di cacao, zucchero e latte. La percentuale di

cacao non deve essere inferiore al 25%

- **Cioccolato al latte con nocciole** - si tratta di una miscela di pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, latte e nocciole intere. La percentuale di cacao non deve essere inferiore al 25%
- **Cioccolato fondente** - deve contenere burro di cacao, pasta di cacao e zucchero. Contiene un'alta percentuale di cacao, 35-45%, ed è leggermente zuccherato
- **Cioccolato extra-fondente** - contiene un'alta percentuale di cacao che può arrivare fino al 70%
- **Cioccolato amaro** - deve essere fatto con latte parzialmente scremato non superiore al 10% e non deve contenere coloranti
- **Cioccolato gianduia** - contiene circa il 25% di cacao, burro di cacao, zucchero e nocciole finemente tritate

Qualità Nutrizionali

Il cioccolato è composto dal 64% di glucidi, 22% di lipidi (burro di cacao), 5% di proteine, 4% di sali minerali, 1,7% di alcaloide teobromina. Il cioccolato, vista la sua notevole componente lipidica, è senza dubbio un alimento altamente calorico: 100 grammi di cioccolato fondente apporta 515 Kcal, mentre la stessa quantità di cioccolato al latte apporta 545 Kcal. La durata di permanenza nello stomaco di 200 grammi di cacao è una delle più basse, da una a due ore al massimo, quanto il vino, la birra o il caffè.

Fra gli 850 componenti chimici del cioccolato alcune meritano una breve menzione. La teobromina sembra essere uno stimolante del sistema nervoso centrale, la feniletilamina sembra essere un antidepressivo e non solo, alcuni attribuiscono a questa sostanza un effetto afrodisiaco. La componente lipidica del cioccolato è rappresentata dal 32% di acidi grassi monoinsaturi e da un 58% di acidi grassi saturi, di cui il 33% è rappresentato da acido stearico. L'acido stearico viene rapidamente desaturato in acido oleico che aiuta a prevenire la formazione di coaguli sanguigni. Gran parte degli acidi grassi del cioccolato hanno un'azione metabolica positiva. Per quanto riguarda il colesterolo va ricordato il suo bassissimo tenore: 1 mg ogni 100 grammi.

Il cioccolato, ricco di polifenoli, ereditati dal seme del cacao e che rimangono inalterati durante il processo di lavorazione, sono gli stessi che si trovano anche nel vino rosso e nel tè. Queste sostanze hanno una forte capacità antiossidante ed aiutano a prevenire l'arteriosclerosi. 40 grammi di cioccolato fondente contengono 950 grammi di antiossidanti, tanto quanto un bicchiere di vino rosso, questo è vero solo per il cioccolato fondente poiché il cioccolato al latte ne contiene solo la metà. Il basso contenuto di sodio e la presenza di ferro, maggiore rispetto alla carne rossa, il magnesio, in percentuale il minerale più presente nel cioccolato, indispensabile per il corretto funzionamento delle attività cellulari, il fosforo, leggermente maggiore rispetto al merluzzo, il potassio e il calcio, ne fanno un alimento particolarmente indicato per coloro che svolgono attività sportiva. Il cioccolato ha un bassissimo contenuto di sodio, pertanto è un alimento da tenere in considerazione da quei soggetti, che a causa di patologie ipertensive, devono tenere sotto controllo l'assunzione di sodio.

Sempre più spesso si sente parlare del cioccolato come anti-depressivo, una capacità che certamente possiede. Il cioccolato agisce da catalizzatore facilitando la produzione di endorfine. Le endorfine sono sostanze peptidiche prodotte dall'ipofisi e che hanno la funzione di neurotrasmettitore: grazie ad un'azione narcotica simile a quella della morfina, diminuiscono la sensibilità al dolore e stimolano le sensazioni di euforia. Cento grammi di cioccolato contiene circa 1 mg. di feniletilamina, una sostanza dagli effetti simili all'LSD, che il cervello produce naturalmente in circostanze di desiderio e con molta probabilità anche durante l'eccitamento sessuale. Nel cioccolato è anche presente una certa quantità di tetraidrocannabinolo (THC), uno dei principi attivi della marijuana. Il nostro cervello produce una sostanza equivalente, legata a sensazioni di benessere, e l'assunzione di cioccolato tende a mantenere questa sostanza più a lungo prima della sua dissoluzione, prolungando le sensazioni piacevoli. Se questa premessa può avere suscitato dei timori, va ricordato che queste sostanze sono presenti in quantità talmente basse da non essere affatto dannose, sono sostanze naturali e sono presenti nella giusta quantità per produrre effetti positivi. Per provocare effetti dannosi alla salute occorrerebbero quantità 100.000 volte superiori rispetto a quanto contenuto nel cioccolato.

La Degustazione

Come per il vino, anche per il cioccolato ci sono delle regole da seguire per una corretta degustazione, queste regole, o meglio, questi consigli, ideati ed utilizzati dagli esperti, servono a valutare tutti gli aspetti di questa straordinaria prelibatezza. Prima di procedere alla degustazione bisogna tener presente che se si deve assaggiare del cioccolato fondente si inizierà da quello con minor contenuto di cacao per procedere in crescendo. Se la degustazione comprende più tipi di cioccolato, si inizierà dal cioccolato bianco, seguito da quello al latte, quindi quello fondente, rispettando sempre le quantità di cacao, sempre in ordine crescente. Queste regole sono importantissime per poter percepire correttamente gli aromi.

Il colore ideale dovrebbe essere rosso mogano-cannella e non è vero che un cioccolato per essere buono deve essere sempre e solo scuro (marrone-nero), qualche volta questo colore serve a nascondere qualche difetto. Il colore deve essere brillante, non opaco, senza patine bianche (si tratta di affioramenti di burro di cacao) o grigiastre (sono affioramenti di zucchero) causate da una cattiva conservazione.

Spezzare la tavoletta di cioccolato: il suono deve essere netto e secco, in accordo alle condizioni ambientali; questo sarà utile per valutare la qualità della cristallizzazione del burro di cacao. Annusare il cioccolato cercando di individuare gli aromi primari (quelli caratteristici del cacao) e quelli secondari (questi variano da cacao a cacao) ed eventuali aromi sgradevoli. Un buon fondente deve avere un profumo deciso di cacao ed una sensazione vagamente vanigliata. Un cioccolato al latte deve essere vanigliato per essere poi seguito dal profumo di latte, quindi quello di cacao. Un cioccolato bianco deve avere un profumo delicatamente dolce di vaniglia e di latte.

Portare il cioccolato in bocca e masticarlo lentamente. Un cioccolato di qualità deve sciogliersi rapidamente, non deve essere troppo dolce né troppo amaro né troppo acido, in bocca deve dare una sensazione vellutata. La sequenza delle sensazioni

sono dal dolce per passare rapidamente al leggermente acido ed infine all'amaro (l'amaro è un segno positivo di basso tenore zuccherino). Infine si valuterà la persistenza, cioè il tempo trascorso dopo aver deglutito il cioccolato fino alla scomparsa delle sensazioni aromatiche: una maggiore persistenza corrisponde a una maggiore qualità. Se il cioccolato è al latte, questo si dovrà sciogliere rapidamente in bocca, deve essere meno croccante del fondente e leggermente pastoso, e deve svilupparsi in questa sequenza: dolce, acido, amaro con intenso gusto di latte accompagnato da un profumo di vaniglia.

Nel caso in cui si stia degustando del cioccolato bianco, tenere presente che questo deve essere croccante come il cioccolato al latte, deve sciogliersi rapidamente in bocca e deve sviluppare questa sequenza di sapori: burro di cacao, una sensazione vagamente acidula, dolce dello zucchero e un intenso gusto di latte, il tutto accompagnato da un aroma di vaniglia e un vago gusto di lecitina. La temperatura giusta per la conservazione del cioccolato è tra i 16 e i 18 °C. Non andrebbe conservato in frigo perché altri odori estranei potrebbero inquinare le caratteristiche aromatiche del cioccolato. Se si intende conservare il cioccolato nel frigorifero, sarà opportuno metterlo in un contenitore chiuso ermeticamente.

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	➤	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio (Italia)
2	▲	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia (Italia)
3	▲	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin (Italia)
4	➤	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
5	▲	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori (Italia)
6	➤	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998 (Francia)
7	▲	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread (USA)
8	➤	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
9	▲	Shiraz 2000, Plantaganet (Australia)
10	☆	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
11	➤	Margaux 2000, Ségla (Francia)
12	➤	Riesling Adelaide Hills 2001, Nephente (Australia)
13	☆	Barolo Brunate 1999, Enzo Boglietti (Italia)
14	↔	Pinot Noir 1998, Mountadam (Australia)
15	☆	Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 1999, Santadi (Italia)

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