

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 56, Ottobre 2007

GUSTO DIVINO

Barbaresco a Confronto

Prodotto con uva Nebbiolo, il Barbaresco è uno dei grandi protagonisti dei vini piemontesi, appartenente alla nobile famiglia dei vini rossi delle Langhe

Quando si parla di Nebbiolo, subito si pensa ad almeno tre cose: all'uva che ha lo stesso nome, alle Langhe in Piemonte e a grandi vini rossi, robusti, nobili e di carattere. In effetti, fra le tante espressioni dell'enologia italiana, i vini prodotti con il Nebbiolo rappresentano una parte molto importante, vini che contribuiscono, senza ombra di dubbio, alla nobile immagine dell'Italia enologica nel mondo. Se un tempo l'associazione più frequente con l'uva Nebbiolo era certamente il Barolo, oggi il nobile vino delle Langhe condivide questa notorietà con altri vini, come il Valtellina Superiore e il Barbaresco. Per quanto concerne il Barolo e il Barbaresco - i due innegabili protagonisti delle Langhe - nonostante le aree di produzione siano distanti solamente pochi chilometri l'una dall'altra, i due vini mostrano caratteri totalmente diversi, anche se con caratteristiche comuni.

Se è vero che il Barolo è generalmente considerato un vino robusto e "ruvido", il Barbaresco esprime qualità più "gentili", pur mantenendo una struttura decisamente imponente. Queste considerazioni hanno ovviamente un carattere piuttosto "generico" e "universalmente" noto, tuttavia è bene ricordare che nell'ampio panorama dei Barbaresco e dei Barolo esistono diverse eccezioni a questa "regola". Questo significa che non è raro trovare dei Barolo più "gentili" e dei Barbaresco più "ruvidi". Uno dei fattori principali che determinano questo carattere è rappresentato dai tannini e dalla loro astringenza, generalmente più pronunciata nel Barolo. Anche nel Barbaresco si possono rilevare notevoli differenze nell'astringenza dei tannini, un fattore che è prevalentemente determinato dalla zona nella quale sono coltivati i vigneti e dalla loro esposizione.

I Vini della Degustazione

Sia nell'area produttiva del Barolo, sia in quella del Bar-

baresco - lo stesso si può dire in generale sulla viticoltura e sull'enologia del Piemonte - particolare attenzione è posta al concetto di *cru*. Grazie alle indagini e agli studi condotti da Renato Ratti, negli anni 1980 è stato infatti possibile creare una mappa delle zone "storiche" del Barolo e del Barbaresco - di fatto, i *cru* - studiandone anche le caratteristiche organolettiche di ognuna. La tradizione delle Langhe si basa prevalentemente sulla produzione di vini provenienti da uve coltivate in specifiche zone, mantenendo le singole "frazioni" separate, ottenendo così vini con qualità assolutamente personali. Per questo motivo nelle etichette dei Barolo e dei Barbaresco si trova, nella maggioranza dei casi, l'indicazione del vigneto di provenienza. La produzione del Barbaresco è svolta in tre comuni: Barbaresco - da cui prende nome il vino - Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Senodelvio. Fra i *cru* più celebri si ricordano Asili, Montefico, Montestefano e Rabajà a Barbaresco; Albesani e Gallina a Neive; Pajorè a Treiso.

Il Barbaresco è un vino che - in accordo al disciplinare di produzione - è prodotto con uve Nebbiolo nelle varietà "Miche", "Lampia", "Rosè" e deve maturare almeno due anni, di cui uno in botte, o almeno quattro anni per la "riserva". Il Barbaresco può essere maturato sia in botti di rovere sia di castagno, ed è spesso commercializzato nella tradizionale bottiglia "albeisa", tipica dell'area delle Langhe. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Barbaresco Santo Stefano di Castello di Neive, maturato per 18 mesi in botte. Il secondo vino è il Barbaresco Cottà di Sottimano, anch'esso maturato per 18 mesi, tuttavia - rispetto al vino precedente - in questo caso il produttore ha scelto la *barrique*. Il terzo vino della nostra degustazione è il Barbaresco Rabajà di Bruno Rocca, maturato per 18 mesi in botte. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 18° C e per la degustazione si utilizzeranno - come di consueto - tre calici ISO.

Esame Visivo

Il Nebbiolo è un'uva molto ricca di sostanze polifenoliche, tuttavia la sua capacità colorante è piuttosto modesta. Per que-

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

Sommario

GUSTO DIVINO	
Barbaresco a Confronto	1
I Vini del Mese	3
EVENTI	
Notiziario	8
IL CAVATAPPI	
Fare il Vino: Imbottigliamento	10
NON SOLO VINO	
Wine Parade	12



I tre Barbaresco della nostra degustazione comparativa

sto motivo i vini prodotti con il Nebbiolo - compreso il Barbaresco - saranno caratterizzati da trasparenze piuttosto elevate rendendo piuttosto agevole la visione di un oggetto posto dietro il calice. Non mancano tuttavia casi nei quali la trasparenza del Nebbiolo, e del Barbaresco, sia piuttosto bassa; un risultato che si ottiene grazie a specifiche tecniche enologiche. Per quanto riguarda il colore, il Barbaresco mostra in gioventù un acceso colore rosso rubino brillante, mentre la sfumatura mostrerà evidenti accenni di rosso granato, talvolta arancio, anche durante i primi anni di vita. L'evoluzione della sfumatura mostrerà in pochi anni un evidente colore rosso arancio, mentre il colore del vino richiederà alcuni anni per arrivare al rosso granato che lascerà quindi il posto al rosso arancio.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Barbaresco Santo Stefano di Castello di Neive. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà il colore, alla base della massa liquida, e la sfumatura, verso l'apertura del calice. Il colore di questo primo vino è rosso rubino chiaro e brillante, mentre nella sfumatura si osserva già un evidente colore rosso arancio. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino, il Barbaresco Cottà di Sottimano. Anche il colore di questo Barbaresco è rosso rubino intenso, più cupo rispetto al vino precedente, e la sfumatura presenta un netto colore rosso granato. Il terzo vino della nostra degustazione comparativa - il Barbaresco Rabajà di Bruno Rocca - mostra un deciso colore rosso rubino brillante con una sfumatura rosso arancio, molto simile al primo vino. Si osservi la trasparenza dei tre vini, piuttosto moderata e coerente con l'uva Nebbiolo, qualcosa di

decisamente diverso rispetto ad altri vini, come per esempio l'Amarone o il Cabernet Sauvignon.

Esame Olfattivo

I vini prodotti con Nebbiolo sono generalmente caratterizzati da un profilo aromatico piuttosto elegante e "nobile", nel quale gli aromi gentili di frutta e fiori si sposano con gli aromi complessi conferiti dal tempo. Anche nel Barbaresco troveremo queste qualità, tuttavia l'impatto delle qualità aromatiche terziarie dipenderà, ovviamente, sia dal tipo e dal volume della botte utilizzata per la maturazione, sia dal tempo. Nonostante l'impatto del legno, nel profilo aromatico del Barbaresco si percepiranno eleganti aromi di frutta e fiori, dei quali i principali rappresentanti sono ciliegia, lampone e prugna per la frutta, violetta e rosa per i fiori. Lo sviluppo degli aromi terziari dipende in larga parte dal tipo di botte impiegato per la maturazione. Nei Barbaresco maturati in barrique sarà la vaniglia a prevalere sugli altri, mentre in quelli maturati in botte, la vaniglia sarà meno "invasiva" a favore dell'aroma di liquirizia. Grazie alle qualità del Nebbiolo, il Barbaresco può maturare per molti anni, pertanto nel corso della sua evoluzione, lo sviluppo degli aromi terziari sarà piuttosto complesso.

Inizieremo la valutazione degli aromi dal Barbaresco Santo Stefano di Castello di Neive. Mantenendo il calice verticale e senza eseguire nessuna rotazione, procederemo con la prima olfazione che consentirà la valutazione degli aromi di apertura, composti dalle sostanze aromatiche più leggere e che necessitano di poco ossigeno per esprimersi. Dal calice emergeranno aromi di ciliegia e violetta, un'apertura che si può considerare piuttosto tipica sia per il Nebbiolo sia per il Barbaresco. Procederemo ora con la roteazione del calice così da favorire l'ossigenazione del vino e il conseguente sviluppo delle sostanze aromatiche più "pesanti". Il quadro degli aromi fruttati si completerà con lampone e prugna, mentre fra gli aromi floreali sarà molto evidente quello di rosa, anche in questo caso un aroma tipico del Nebbiolo e del Barbaresco. Si percepiranno inoltre aromi di vaniglia, tabacco e liquirizia, oltre a piacevoli aromi di cannella, timo e mentolo.

Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: il Barbaresco Cottà di Sottimano. L'apertura di questo secondo Barbaresco, rispetto al vino precedente, sarà caratterizzata da un impatto più "robusto", nel quale si percepiranno aromi di amarena e prugna. Dopo avere roteato il calice, si percepiranno aromi di violetta - uno dei tipici fiori del Nebbiolo e del Barbaresco - così come mirtillo, tabacco, liquirizia, vaniglia, macis e mentolo, oltre a puliti accenni di caffè e cacao. È bene ricordare che questo è l'unico dei tre Barbaresco ad essere maturato in barrique, ed è pertanto interessante il confronto con il vino precedente. Passiamo ora al terzo vino che, come il primo, è maturato in botte: il Barbaresco Rabajà di Bruno Rocca. Gli aromi di apertura saranno caratterizzati da puliti aromi di ciliegia, prugna e violetta, molto tipico del Nebbiolo. Dopo avere roteato il calice, eseguiremo la seconda olfazione che completerà il profilo aromatico con lampone, rosa, cannella, vaniglia, tabacco, cacao, cuoio e liquirizia, oltre a un elegante aroma balsamico di mentolo.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. 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

Esame Gustativo

I vini prodotti con l'uva Nebbiolo, e in particolare il Barolo, sono generalmente definiti come *un pugno di ferro in un guanto di velluto*. Nonostante anche il Barbaresco sia prodotto con il Nebbiolo, questa definizione non è sempre valida per questo vino. Al Barbaresco si riconosce infatti una maggiore "finezza" e "gentilezza" rispetto agli altri vini prodotti con Nebbiolo, tuttavia questo non deve trarre in inganno, poiché il Barbaresco è un vino ricco di tannini e di imponente struttura. Saranno infatti proprio l'astringenza e la possente struttura le prima qualità che si percepiranno all'assaggio del Barbaresco, pur tuttavia riconoscendo che la sua astringenza è in genere più "morbida" rispetto agli altri vini prodotti con Nebbiolo. Un'altra qualità gustativa tipica del Barbaresco è la sua evidente freschezza che - unitamente alla presenza di tannini - richiede un'adeguata quantità di alcol e di maturazione in botte per potere essere bilanciata. La scelta del contenitore di legno - barrique o botte - influirà decisamente sull'aspetto *morbidezza*. Nei Barbaresco maturati in barrique la componente acida sembrerà infatti meno aggressiva rispetto ai vini maturati in botte, risultando nel contempo più *morbidi e rotondi*.

Iniziamo la valutazione degustativa dal Barbaresco Santo Stefano di Castello di Neive. Già dal primo sorso è possibile comprendere la natura del Barbaresco: un attacco potente, tuttavia elegante e gentile, al quale si affianca una rotonda astringenza e una rinfrescante acidità. Subito dopo si percepisce chiaramente l'azione dell'alcol a completare un ottimo equilibrio. Anche l'attacco del secondo vino - il Barbaresco Cottà di Sottimano - è decisamente potente e pieno, con un'acidità ancora in buona evidenza, tuttavia in questo caso l'astringenza sembra essere più "morbida" e "rotonda", prevalentemente conferita dalla maturazione in barrique. Anche in questo caso l'azione dell'alcol nell'equilibrio è determinante con un risultato eccellente. Passiamo ora al terzo vino della nostra comparativa - il Barbaresco Rabajà di Bruno Rocca - completamente maturato, come il primo vino, in botte. Nell'attacco di questo vino torna a farsi più evidente la freschezza, certamente piacevole e ben equilibrata, che si unisce alla possente struttura e all'astringenza dei tannini, ottimamente equilibrate dall'alcol. Si noti in tutti e tre i vini l'eccellente corrispondenza con il naso, in particolare il sapore di ciliegia e prugna.

Considerazioni Finali

L'eleganza e la nobiltà del Barbaresco è pienamente confermata dai tre vini della nostra degustazione comparativa, un carattere fatto non solo di potenza e struttura, ma anche di classe e gentilezza. Il finale del Barbaresco Santo Stefano di Castello di Neive è molto persistente lasciando in bocca evidenti sapori di ciliegia e prugna, una chiusura tipica non solo del Barbaresco ma anche di altri vini prodotti con l'uva Nebbiolo. Anche il finale del Barbaresco Cottà di Sottimano è molto persistente, lasciando in bocca lunghi e nitidi ricordi di amarena e prugna, con una struttura più potente. Il finale dell'ultimo vino, il Barbaresco Rabajà di Bruno Rocca, non differisce dai vini precedenti, con una persistenza piuttosto lunga ed eleganti ricordi di ciliegia e prugna, anche in questo caso con un ricordo di struttura piuttosto elevato. Si noti anche nelle fasi finali della degustazione la piacevole freschezza che continua ad es-

sere percepita in bocca anche dopo la deglutizione del vino, una qualità tipica dei vini prodotti con l'uva Nebbiolo.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



Sant'Antimo Merlot 2005 Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Sant'Antimo Merlot matura per 8 mesi in barrique.

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



Val d'Arbia Vin Santo 1998 Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

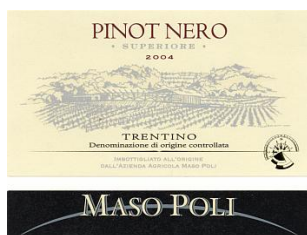
Uvaggio: Malvasia Bianca (60%), Trebbiano Toscano (40%)

Prezzo: € 16,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Vin Santo si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e confettura di albicocche seguite da aromi di miele, canditi, mandorla, smalto, scorza d'agrumi, sandalo, tamarindo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele, confettura d'albicocche e mandorla. Questo Vin Santo fermenta e matura in caratelli per almeno 5 anni.

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



Trentino Superiore Pinot Nero 2004
Maso Poli (Trentino, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di mirtillo, ciclamino, prugna, vaniglia e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Questo vino matura in botte.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Carne alla griglia, Carne stufata



Trentino Chardonnay Costa Erta 2004
Maso Poli (Trentino, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di ananas, mango, nocciola, vaniglia, pralina e pompelmo. In bocca ha

buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, nocciola e susina. Trentino Chardonnay Costa Erta fermenta e matura in barrique.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Trentino Superiore Müller Thurgau dei Settecento
2006

Gaierhof (Trentino, Italia)

Uvaggio: Müller Thurgau

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Müller Thurgau si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, pera e ananas seguite da aromi di acacia, mela, ginestra e sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e ananas. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce stufato, Carne bianca saltata



Teroldego Rotaliano Riserva 2003
Gaierhof (Trentino, Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole

morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Teroldego Rotaliano Riserva matura per 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte e ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Idea 2006
Trappolini (Lazio, Italia)**

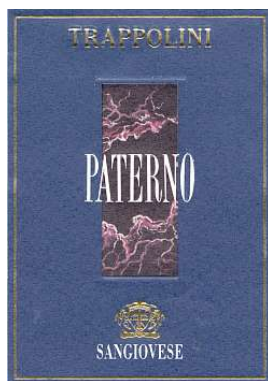
Uvaggio: Aleatico

Prezzo: € 11,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Idea si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di fragola, lampone, anice, rosa, pepe rosa e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e lampone. Idea matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Dolci alla frutta, Formaggi stagionati



**Paterno 2005
Trappolini (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Paterno si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e violetta seguite da aromi di amarena, vaniglia, lampone, tabacco, pepe rosa, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di

amarena, prugna e mora. Paterno matura in barrique per 2 anni a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Frascati Superiore Antico Cenacolo 2006
Cantina Cerquetta (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Malvasia di Candia (30%), Malvasia del Lazio (30%),
Trebiano Giallo (25%), Bombino, Bellone (10%),
Greco Bianco (5%)

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Frascati Superiore si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di agrumi, mela e susina seguite da aromi di ananas, biancospino e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e agrumi. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

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



**Grotta del Cenacolo 2004
Cantina Cerquetta (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Cesanese (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (30%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Grotta del Cenacolo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di capperi, violetta, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Grotta del Cenacolo matura per 6 mesi in barrique a cui seguono almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Poggio dei Gelsi
2006**
Falesco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Roschetto (40%), Trebbiano Toscano (30%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 5,20

Punteggio: ◆◆◆

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

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



Ferentano 2005
Falesco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Roschetto

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Ferentano si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, ananas e pera seguite da aromi di vaniglia, banana, susina, pralina, pompelmo e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e ananas. Ferentano fermenta e matura in barrique per 4 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Zuppe di pesce e funghi, Carne bianca arrosto



Teresa 2006
Cavalieri (Lazio, Italia)

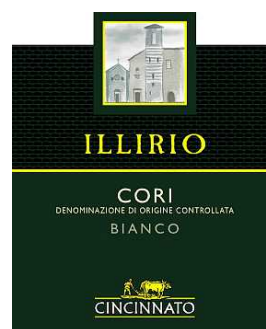
Uvaggio: Malvasia del Lazio, Bellone, Grechetto

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela e susina. Teresa matura per 6 mesi in vasche d'acciaio a cui segue 1 mese di affinamento in bottiglia.

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



Cori Illirio 2006
Cincinnato (Lazio, Italia)

Uvaggio: Bellone (30%), Malvasia Bianca (40%), Trebbiano Toscano (30%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆

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

Abbinamento: Pasta e risotto con verdure e crostacei, Sformati di verdure, Uova



Bellone 2005
Cincinnato (Lazio, Italia)

Uvaggio: Bellone

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆

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

Abbinamento: Pasta con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi



Porticato Bianco 2006
Colle di Maggio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Malvasia Puntinata, Incrocio Manzoni

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆

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

Abbinamento: Zuppe di verdure, Antipasti di verdure e pesce, Pesce saltato



Tulino Bianco 2006
Colle di Maggio (Lazio, Italia)

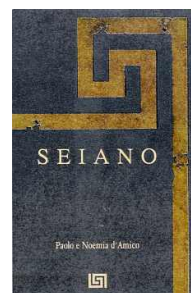
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆

Tulino Bianco si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, pera e ananas seguite da aromi di acacia, biancospino e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di susina e mela. Tulino Bianco fermenta e matura in barrique per 6 mesi a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce stufato, Carne bianca saltata



Seiano Bianco 2006
Paolo e Noemia d'Amico (Lazio, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano (60%), Malvasia Bianca (20%), Sauvignon Blanc (15%)

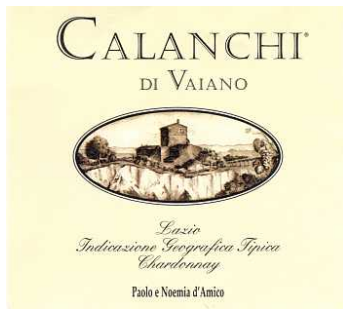
Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆

Seiano Bianco si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, mela e glicine seguite da aromi di biancospino, ginestra e agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e agrumi. Seiano Bianco matura per 3 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Latticini

EVENTI



Calanchi 2006
Paolo e Noemia d'Amico (Lazio, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

Calanchi si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di nocciola, biancospino, susina e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, ananas e nocciola. Una piccola parte di questo vino matura in barrique per 3 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce stufato, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Colle Sape 2006
Colletonno (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano, Chardonnay

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di agrumi, mela e susina seguite da aromi di biancospino, mandorla e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Colle Sape matura in vasche d'acciaio.

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

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a 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.

8ª Edizione Spirito di Vino

Sabato 15 settembre 2007, presso il Salone del Parlamento del Castello di Udine, si è tenuta la premiazione ufficiale dell'ottava edizione di Spirito di Vino, Concorso Internazionale che ogni anno celebra le più divertenti e originali vignette satiriche sul tema del vino. A dimostrare lo spessore e la grande attrattività dell'iniziativa, non solo per i giovani, ma anche per il mondo della cultura e dello spettacolo, la presenza di personalità di spicco quali lo scrittore Paolo Maurensig, il Magnifico Rettore dell'Università di Udine Furio Honsell, il regista Vincentini Orgnani, lo scrittore Fabio Marcotto. Accanto al presidente della giuria, Alfio Krancic, e agli altri giurati, quest'anno ha partecipato alle premiazioni un ospite d'eccezione, il comico Francesco Salvi, che è intervenuto con l'ironia e la vitalità che lo contraddistingue a commentare le opere esposte, entusiasmando i giovani e il pubblico in sala.

Spirito di Vino nasce nel 2000 in seno al Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, fortemente voluto dalla presidente Elda Felluga, e grazie alla collaborazione della Regione Friuli Venezia Giulia, del Comune e dell'Università di Udine, e dell'Istituto Europeo di Design di Milano. Fin da subito hanno aderito con slancio all'idea i tre grandi della satira italiana, Giorgio Forattini, Emilio Giannelli e Alfio Krancic, a cui si è poi aggiunto nel 2005 Valerio Marini. Grazie al loro fondamentale apporto Spirito di Vino è divenuto un punto di riferimento per aspiranti vignettisti. Quest'anno Giorgio Forattini ha passato il testimone della presidenza della giuria ad Alfio Krancic, mantenendo per sé la carica di presidente onorario e di lume tutelare del concorso.

In questi anni sono state quasi 5000 le opere giunte a Udine da tutto il mondo, sorprendendo gli stessi organizzatori per il potere catalizzatore della cultura del vino, che affascina per il suo carattere ancestrale, quasi magico, e che si presta a differenti interpretazioni in ognuno dei cinque continenti. Grazie a Spirito di Vino, il Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia può veicolare il fondamentale messaggio del bere bene e con consapevolezza che è alla base della sua filosofia operativa. «È per noi una grande soddisfazione ricevere ogni anno centinaia di disegni da giovani di età compresa tra i 18 e i 35 anni che, divertendosi a creare e reinventare ciò che il vino simboleggia per ciascuno di loro, regalano a tutti noi la loro visione del tutto originale e unica» - così spiega Elda Felluga - «Spirito di Vino ha una caratteristica molto preziosa e del tutto peculiare e che risiede proprio nella possibilità che ci viene data di dare uno sguardo su culture diverse e sul loro modo di interpretare il legame con il vino attraverso il linguaggio uni-

versale della satira. Ad oggi abbiamo ricevuto vignette da ben 50 paesi stranieri.»

Il concorso ha preso avvio in occasione della giornata di Cantine Aperte ed è stato possibile inviare le opere fino al 20 agosto 2007: entro tale data sono arrivate oltre 200 vignette provenienti da tutta Italia e dai paesi di tutto il mondo quali Argentina, Brasile, Bulgaria, Cina, Colombia, Kazakistan, Francia, Giappone, Grecia, India, Inghilterra, Iran, Israele, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Russia, Siria, Spagna, Svizzera, Turchia, Ucraina. Vincitori dell'edizione 2007 di Spirito di Vino sono stati, per il primo premio Margherita Allegri, di Pizzighettone (CR), con l'opera "Modelle" che raffigura ironicamente l'interpretazione soggettiva dell'artista nell'atto della creazione dell'opera e che si richiama alle celebri nature morte di Morandi, seguita in seconda posizione da Walter Leoni, di Orvieto, la cui opera "Non Doc" non può che strapparci un sorriso per il suo carattere irriverente. Al terzo posto si è classificato l'iraniano Mohammad Amin Aghaei, che ci ricorda che Pace è parola senza senso se non è seguita da un concreto impegno. Menzioni particolari sono state assegnate ad Andrea Andolina di Padova, con la delicata e poetica rappresentazione "Poeti di vino le poesie nei bicchieri di vino, vendemmia, colore, sapore, armonia, dei poeti e scrittori", a Mauro Sacco, di Vercelli, con la vignetta "Ber - Ray", in cui si intrecciano falso d'autore e gioco di parole, ed infine a Sergio Riccardi con un'opera senza titolo che si ispira al rapporto tra il divino e il libero arbitrio dell'essere umano.

La giuria d'eccezione che ha avuto il piacevole compito di giudicare le opere, era composta da personaggi di spicco della grafica e del giornalismo italiano, tra cui i vignettisti Emilio Giannelli e Valerio Marini, l'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, il direttore editoriale del TCI Michele D'Innella, i giornalisti Franz Botré, Carlo Cambi, Paolo Marchi e il direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Design Aldo Colaninetti. Trenta giovani selezionati per la finale sono stati ospitati in regione, come tradizione, durante il fine settimana di Friuli DOC, l'importante festa dell'enogastronomia a Udine, e hanno avuto modo di conoscere ed apprezzare da vicino questa meravigliosa terra e i suoi vini di altissima qualità.

Presentata l'8ª Edizione del Festival del Franciacorta

Si è svolta nel monumentale salone Vanvitelliano di Palazzo Loggia a Brescia la Conferenza stampa di presentazione del Festival tenuta dal Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta Ezio Maiolini e dal direttore Adriano Baffelli, dal sindaco di Brescia Paolo Corsini e dal vicesindaco Luigi Morgano e dal sindaco di Erbusco Isabella Nodari. Erano presenti giornalisti della stampa di quotidiani e periodici, radio ed emittenti televisive, autorità e quanti partecipano alla realizzazione dell'evento. Una presentazione di rilievo per una manifestazione che, come ha detto Ezio Maiolini «rappresenta il momento clou della stagione del Franciacorta. Ogni anno siamo impegnati in molti eventi per promuovere il nostro prodotto sia in Italia che all'estero, ma questo di settembre rappresenta l'incontro più concreto tra territorio e prodotto, quel binomio inscindibile che rappresenta la nostra forza e la cifra del forte valore aggiunto che possiamo vantare».

Una valore confermato dal Sindaco Corsini, che ha voluto sot-

tolinareare «quelli che sono i due punti chiave della Franciacorta: un paesaggio straordinario e la suggestione forte che sa esprimere e che va oltre la sua fisicità. Sento la Franciacorta come un luogo dell'anima che suscita grandi emozioni». Anche Adriano Baffelli, direttore del Consorzio, considera l'incontro di Erbusco «l'affascinante vetrina nella capitale della nostra terra. Il lavoro di comunicazione che si sta facendo è proiettato verso il futuro ma poggia sulle solide radici della nostra cultura. Anche la nostra presenza su Second life - continua il direttore - nasce dalla precisa volontà di costruire un messaggio che arrivi a livello internazionale, per comunicare il Franciacorta e per fare in modo che la sua immagine dinamica e giovane possa avere una forte ricaduta anche sul turismo territoriale».

Un argomento ripreso dal sindaco di Erbusco, Isabella Nodari che ha parlato del «recupero del territorio e dei suoi centri storici per abbracciare insieme le sue tradizioni agricole, artigianali e industriali, e che con la produzione del Franciacorta arriva anche all'estero, ma non solo - ha sottolineato la Nodari - perché sono nostri gli uomini e le donne del territorio che non si impegnano solo nella produzione del loro vino ma che possono vantare alte cariche a livello nazionale per la tutela del territorio, come il presidente di Federdoc, piuttosto che la presidentessa dell'Associazione delle Donne del vino». Un importante contributo è arrivato anche dall'ing. Morgano, che in veste di direttore dell'Università Cattolica di Brescia spiega l'adesione dell'Università al Festival per il suo «progetto istituzionale che va oltre la concretezza del suo scopo primario, far meglio conoscere il Franciacorta, ma che fa parte di un piano di formazione a carattere civile, turistico e occupazionale». Sergio Grazioli, assessore all'Agricoltura di Brescia è intervenuto poi per ribadire che «la Franciacorta nasce sulle gambe di una serie di imprenditori che hanno investito in qualcosa di straordinario e hanno saputo lanciare e mantenere alto il livello di un prodotto che ha portato una ricaduta positiva non solo sul territorio della Franciacorta, ma su tutta la provincia bresciana». Infine è stata invitata a fornire un suo contributo anche Giovanna Sveva Ricci Curbastro che, in qualità di presidente dell'Associazione della strada del Franciacorta ha accennato alle attività che sono state organizzate per rendere ricca e interessante la visita dei numerosi turisti durante il Festival «abbiamo impostato un lavoro capillare di accoglienza e presentazione del territorio, un'offerta fatta di semplici cose ma dense di storia e cultura». Insomma un coro unanime di riconoscimento di quanto il vino sia importante non solo per le attività, l'economia e la valorizzazione della zona di produzione, ma della sua forte capacità di comunicazione e di coinvolgimento di una intera regione. Non è per caso dunque che sia stato scelto Il Palazzo Loggia di Brescia come sede della conferenza stampa. Sede dell'Amministrazione comunale, "la Loggia" è uno dei più noti ed importanti esempi di architettura rinascimentale nell'Italia settentrionale; la piazza su cui si affaccia l'edificio, insieme al Monte di Pietà e ai portici con la Torre dell'Orologio, è il cuore monumentale della città, luogo tra i più frequentati e vivaci e, per esteso, cuore dell'intera provincia e rappresentazione di una unica, grande cultura.

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: Imbottigliamento

Dopo la maturazione, il vino è pronto per l'ultima parte del suo viaggio che, dalla botte, passando per la bottiglia, lo porterà ad essere versato nei calici

L'imbottigliamento si può definire come l'ultima fase del processo enologico, in realtà rappresenta l'inizio di una nuova fase, durante la quale continua l'evoluzione e lo sviluppo del vino e che si concluderà al momento del consumo, cioè quando la bottiglia sarà aperta e finalmente versata nei calici. Nella sua apparente semplicità, l'imbottigliamento del vino costituisce una fase estremamente delicata e critica poiché, dopo avere chiuso la bottiglia con il tappo, in teoria non sarà più possibile intervenire sulla qualità e sulla stabilità del vino. Infatti durante la maturazione del vino nella botte - o in altri contenitori - qualora si presentassero dei difetti o dei problemi, sarà possibile intervenire con le opportune misure e correzioni, qualcosa che non è evidentemente possibile quando il vino è stato imbottigliato e, come accade nella produzione industriale, ha lasciato la cantina verso la via della commercializzazione.

Se è vero che non si può intervenire sul vino dopo che la bottiglia è stata chiusa, è anche vero che si può fare in modo che il vino sia consegnato alla bottiglia nella sua migliore condizione possibile. Per questo motivo è assolutamente importante controllare la stabilità e la salute del vino prima di procedere con l'imbottigliamento. Allo stesso modo, sarà anche indispensabile assicurare le migliori condizioni per le bottiglie e i tappi. È superfluo ricordare che una bottiglia non perfettamente pulita potrebbe costituire una minaccia alla conservazione e all'evoluzione del vino, poiché la presenza di eventuali batteri potrebbero facilmente contaminare il vino. Anche lo stoccaggio e la conservazione delle bottiglie richiede opportune cautele e condizioni, ricordando inoltre che nel caso si utilizzino dei tappi di sughero, questi - a causa di una cattiva conservazione, ma anche della cattiva qualità del sughero stesso - potrebbero perdere la loro elasticità o trasmettere difetti al vino.



Bottiglie da vino. Da sinistra verso destra: Bordolese, Borgognona, Flauto, Champagnotta, Albeisa

Preparazione del Vino

Prima di procedere con l'imbottigliamento del vino, è essenziale assicurarsi sulla sua stabilità e sulla sua salute, così da adottare gli eventuali rimedi prima che sia troppo tardi. Nella produzione industriale, prima di procedere con l'imbottigliamento del vino, si eseguono diversi esami chimici con lo scopo di controllare l'acidità totale e volatile, l'anidride solforosa libera e totale, quantità di ferro, rame, proteine, batteri e lieviti. Tutti questi fattori sono infatti importanti per la conservabilità e la stabilità biologica del vino, tuttavia nella produzione casalinga, la valutazione di questi parametri non è possibile o comunque semplice. Nella produzione casalinga, l'intervento più semplice che si può operare nel vino prima di imbottigliarlo, è quello di provvedere a un'opportuna integrazione di anidride solforosa, così da limitare gli inevitabili effetti dell'ossigeno e assicurare una migliore conservabilità.

Per limitare la presenza di ferro, rame, proteine ed eventuali cellule di lieviti, si procede generalmente con un opportuno filtraggio, tuttavia anche questa operazione non risulta accessibile o facilmente praticabile nella produzione casalinga. Nonostante nei negozi specializzati in enologia siano disponibili apparecchiature per il filtraggio del vino, il loro uso in ambito casalingo non sempre risulta pratico e conveniente. L'operazione più semplice che si può svolgere nell'ambito della produzione casalinga - eseguita anche a livello industriale - è quella di effettuare gli opportuni travasi del vino durante la sua maturazione e prima dell'imbottigliamento. Questa operazione è infatti essenziale per l'eliminazione dei depositi che si formano con il tempo, assicurano una migliore stabilità del vino e lo renderanno perfettamente limpido. Si procederà con un travaso anche poco prima dell'imbottigliamento così da eliminare ogni eventuale deposito, quindi si provvederà a un'opportuna integrazione di anidride solforosa, nella misura di 5-10 grammi di metabisolfito di potassio per ogni ettolitro di vino.

Scelta delle Bottiglie e dei Tappi

Anche se questo può apparire eccessivo, la scelta delle bottiglie e dei tappi è un fattore che rappresenta un dettaglio fondamentale nell'imbottigliamento. In modo particolare il tappo, poiché la sua qualità e sanità assicurano una migliore conservazione nel tempo e, soprattutto, un minore rischio di contaminazione per il vino. Uno dei rischi più frequenti è rappresentato dall'oramai tristemente celebre "odore di tappo", provocato da un composto chimico noto come 2,4,6-tricloroanisolo, 246-TCA in breve. A seconda del tipo di vino prodotto, si procederà con un'adeguata scelta del tappo. Per i vini rossi destinati a un lungo periodo di affinamento in bottiglia, la scelta di un ottimo tappo di sughero è pressoché indispensabile. Si sceglierà un tappo di alta qualità, monoblocco - cioè costituito da un unico pezzo di sughero - con una lunghezza di almeno 45 millimetri. Per i vini bianchi, o comunque per i vini il quale consumo è previsto nell'arco di qualche mese, un'ottima scelta è rappresentata dai cosiddetti tappi sintetici, che, fra l'altro, sono sempre esenti dall'inconveniente dell'odore di tappo.

Un'altra soluzione è rappresentata dai tappi in sughero agglomerati - utilizzabili anche per i vini rossi di media maturazione - e che hanno il vantaggio di essere molto economici, tuttavia possiedono una qualità decisamente inferiore rispet-

to al sughero monoblocco. In ogni caso, indipendentemente dal tipo di tappo scelto, si consiglia di usare tappi che abbiano una lunghezza minima di 45 millimetri. Anche la scelta della bottiglia va fatta con attenzione. A parte le considerazioni di tipo *tradizionale*, cioè nei casi in cui un territorio identifica i propri vini anche con la forma della bottiglia, è bene ricordare che ogni bottiglia ha le sue caratteristiche. Per i vini rossi da lunga maturazione, e che potrebbero produrre una quantità cospicua di sedimenti, è indispensabile utilizzare una bottiglia con una *spalla* pronunciata, come per esempio la bordolese. La spalla di questa bottiglia offre infatti un'utile *barriera* al momento della mescita, tale da trattenere eventuali depositi. La bordolese è utilizzabile anche per i vini bianchi, tuttavia è probabilmente più adatta la borgognona o la renana. Il colore del vetro è molto importante, poiché offre un'essenziale protezione contro gli effetti della luce. Per questo motivo sono quindi da preferire le bottiglie con vetro verde o marrone scuro.

Prima dell'imbottigliamento

L'igiene è un requisito fondamentale in ogni fase della produzione del vino. Nonostante Louis Pasteur definì il vino come «la più sana e igienica delle bevande», questo non significa che nel vino l'igiene è un fatto naturalmente presente, ma è una precisa condizione stabilita dal produttore. Particolare attenzione sarà posta sull'igiene delle bottiglie, poiché queste potrebbero facilmente contaminare il vino. Prima di procedere con l'imbottigliamento si inizierà quindi con la pulizia delle bottiglie. Nella produzione casalinga di vino si possono certamente recuperare e riciclare vecchie bottiglie, a patto che queste siano scrupolosamente pulite. Il recupero delle bottiglie, oltre a rappresentare un'ottima operazione di riciclo dei materiali, consente inoltre un cospicuo risparmio di denaro poiché evita l'acquisto di nuove bottiglie. Lo stesso non si può evidentemente fare con i tappi di sughero, poiché una volta utilizzati questi non sono più riutilizzabili anche - e soprattutto - a causa del foro prodotto dal cavatappi durante l'apertura.

La pulizia delle bottiglie può essere effettuata sia utilizzando specifici prodotti disponibili nei negozi specializzati di enologia, oppure utilizzando una soluzione di acqua e metabisolfito di potassio, lasciandole poi sgocciolare completamente. Con la stessa soluzione si provvederà anche alla pulizia dei tubi, sifoni, caraffe e ogni altro oggetto utilizzato per l'imbottigliamento del vino. Per la pulizia delle bottiglie - operazione consigliata anche in quelle nuove - è sufficiente sciogliere 3-4 cucchiaini di metabisolfito di potassio per ogni litro d'acqua. Con questa soluzione si sciacqueranno con cura tutte le bottiglie e gli utensili impiegati per l'imbottigliamento. Anche la tappatrice dovrà essere pulita, almeno le parti che saranno a contatto con il collo della bottiglia. Prima di iniziare con le operazioni di imbottigliamento e di riempimento delle bottiglie, sarà inoltre utile un ultimo controllo organolettico sul vino, così da essere sicuri sulla qualità dopo l'indispensabile operazione di travaso.

Imbottigliamento

Vino travasato e bottiglie pulite: adesso tutto è pronto per iniziare le operazioni di imbottigliamento. Prima di procedere, sarà opportuno predisporre ogni altro strumento utile all'ope-

razione, in particolare la tappatrice e i tappi. Le operazioni di imbottigliamento possono essere svolte sia con un tubo a sifone con il quale, per caduta, travaseremo il vino dal contenitore di conservazione alle bottiglie, oppure - per piccole quantità - con delle caraffe. Nei negozi specializzati di prodotti per l'enologia sono disponibili diversi tipi di sifoni e tubi per l'imbottigliamento: dai semplici tubi fino a sifoni dotati sia di rubinetti manuali per interrompere il flusso del vino, sia con sistemi automatici che regolano il livello del vino in ogni bottiglia. Tutte queste soluzioni sono piuttosto economiche, pertanto è consigliabile acquistare un sifone dotato di sistema automatico di livello, così da assicurare la stessa quantità di vino - e lo stesso spazio di aria - in ogni bottiglia.

Lo spazio d'aria che si lascia fra il vino e il tappo rappresenta un fattore molto importante nell'imbottigliamento. Com'è noto, l'ossigeno - quando presente in quantità rilevante - è considerato un *nemico* del vino, poiché provoca inopportune ossidazioni con la conseguente alterazione sia della sanità del vino, sia delle qualità organolettiche. Nel lasciare il giusto spazio d'aria, si consideri anche la lunghezza del tappo così da non riempire eccessivamente le bottiglie. In ogni caso, è consigliabile che la distanza fra il vino e il tappo non superi un centimetro. Va inoltre ricordato che nei vini lasciati affinare in bottiglia per lungo tempo - in genere molti anni - il livello potrebbe diminuire, pertanto nel riempire le bottiglie si dovrà tenere conto anche di questo aspetto. Dopo avere riempito la bottiglia al giusto livello, si procede con la tappatura e, se desiderato, con l'applicazione della capsula. Le capsule sono in vendita presso i negozi di prodotti enologici e assicurano una maggiore igiene del collo della bottiglia e del tappo.

Conservazione

Terminata la fase di imbottigliamento e di tappatura, è giunto ora il momento di provvedere alla conservazione delle bottiglie. Prima di trasferire le bottiglie nel luogo di conservazione, è buona pratica apporre delle etichette così da avere una traccia e un'indicazione certa sul contenuto. Le etichette possono essere ovviamente create secondo il gusto e la fantasia del produttore, tuttavia è consigliabile indicare almeno alcune informazioni essenziali, fra queste il nome del vino, il tipo, l'annata e, possibilmente, le uve che lo compongono e rispettive percentuali. Altre informazioni utili sono la data di imbottigliamento e il numero di bottiglie ottenute in quell'occasione. Con lo scopo di assicurare una migliore conservazione del vino, è essenziale che l'ambiente dove saranno stoccate le bottiglie disponga delle giuste condizioni. Non sempre nella produzione casalinga si dispone di una vera e propria cantina, pertanto ci si dovrà accontentare e accettare qualche compromesso, cercando di fornire comunque le migliori condizioni.

Si sceglierà un locale poco luminoso - meglio ancora, buio - sufficientemente aerato da prevenire la formazione di inopportune muffe, con una temperatura di circa 15° C, possibilmente costante per tutto l'anno, e un'umidità compresa fra il 60-70%. È importante che la temperatura rimanga il più costante possibile e non scenda sotto i 15° C, poiché temperature inferiori favoriscono la precipitazione di tartrati e la sedimentazione. Le bottiglie destinate a un consumo *immediato* - cioè entro alcuni mesi dopo l'imbottigliamento - possono essere conservate anche in posizione verticale, mentre per i vini destinati a

lunghi periodi di affinamento, è indispensabile che la bottiglia sia conservata in posizione orizzontale. Il contatto con il vino assicura infatti una migliore elasticità del sughero evitando pericolosi restringimenti che favorirebbero l'ingresso di ossigeno nella bottiglia. Prima di iniziare a consumare il vino, è sempre preferibile attendere almeno un mese, meglio due. Questo tempo consente infatti al vino di affinare e *stabilizzarsi* ulteriormente, favorendo inoltre una migliore integrazione dell'anidride solforosa utilizzata nel travaso.

NON SOLO VINO

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	↔	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
2	↗	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
3	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
4	↗	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
5	↘	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
6	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
7	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
8	↘	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
9	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
10	↘	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
11	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
12	↘	Mater Matuta 2003, Casale del Giglio (Italia)
13	↗	Bradissimo 2003, Inama (Italia)
14	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
15	↔	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)

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