

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 58, Dicembre 2007

Tradizione: Vantaggio o Ostacolo?

Da quando l'uomo ha iniziato a produrre vino, o forse sarebbe più esatto dire, da quando ha iniziato a commercializzare il vino, la cultura e la tradizione si sono legati a questa bevanda e, spesso, utilizzate come fattore promozionale per assicurare il successo nelle vendite. Nella maggioranza dei casi, i fattori tradizionali e culturali hanno rappresentato un motivo vincente nella commercializzazione e nell'identificazione di un vino. Uno storico esempio su tutti è Bordeaux, che già dai tempi degli antichi Romani poteva "spendere" il suo nome ovunque come sinonimo di vino - vino buono - una fama ancora solida ai giorni nostri. Ovviamente, oltre al nome, è necessario anche avere dell'altro, altrimenti il nome - da solo - prima o poi rischia di diventare una meteora e scomparire nell'oblio del tempo. Nei fattori che determinano il successo di un nome, c'è sicuramente anche la capacità dell'evoluzione di un prodotto - vino compreso - che inevitabilmente cambia e si adatta nel tempo in accordo alle nuove tendenze, gusti, necessità e culture.

Questo concetto diventa ancora più evidente se si pensa al modo con il quale i nostri antenati producevano vino in tempi remoti: nessuno oggi, diciamo pure la maggioranza, non troverebbe gradevoli e "bevibili" i vini che in passato erano considerati veri e propri nettari. La tecnologia ha fatto la sua buona parte, tanto da consentire il miglioramento di tanti vini fino a renderli *virtualmente* ineccepibili, qualcosa che, senza ombra di dubbio, non ha nulla da condividere con la tradizione dei tempi passati. Il modo con il quale si produce il vino oggi è innegabilmente diverso - persino lontano - da quello che si produceva cinquanta anni fa. Eppure ancora oggi si cerca di identificare un vino con la tradizione, quando di quella tradizione è chiaramente rimasto solamente un nome e una recondita memoria. In questa epoca di vini *supertecnologici*, ha ancora senso parlare di antiche tradizioni, quando queste conservano prevalentemente un ruolo *romantico* utilizzato, nella maggioranza dei casi, per non turbare la coscienza di chi non vuole accettare il fatto che le cose sono inevitabilmente cambiate?

Chi produce oggi il vino esattamente come lo si produce-

va cinquanta o cento anni fa, cioè in quel periodo che tanto si evoca nel celebrare una tradizione? Probabilmente nessun produttore di vino, forse qualche vignaiolo che produce vino per puro diletto e per consumo personale e che - probabilmente - non ha né le risorse né l'interesse di fare uso di moderna tecnologia enologica, come invece accade per la totalità del vino "commerciale". Questa, che potrebbe essere vista come una critica, è in realtà una considerazione che evidenzia ciò che da sempre ha accompagnato l'uomo, nel bene e nel male, durante il corso della sua storia: evoluzione e sviluppo. È del tutto naturale che le cose subiscano evoluzioni e sviluppi, derivate da una migliore conoscenza - seppure e comunque limitata - tale da consentire il progresso dell'ingegno e dell'espressione umana. Qualcosa che inevitabilmente accadeva già cinquanta anni fa, quando il vino era prodotto in modo diverso rispetto a cento, duecento, mille anni fa. È molto probabile che in ogni epoca si sia fatto appello alla tradizione dei tempi passati, nonostante tutti tendessero al miglioramento della produzione e non solo per motivi puramente commerciali.

È molto probabile che fra cinquanta anni ci sarà ancora chi farà appello alla tradizione - cioè a quello che noi siamo ed esprimiamo adesso in questo tempo e in questa epoca - quando inevitabilmente la tecnologia e il progresso avranno, come da sempre accade, sviluppato nuovi sistemi e metodi per produrre vino. Migliore o peggiore di quello che produciamo oggi, è una sentenza che lasciamo ai posteri, ma certamente il progresso tecnologico avrà introdotto nuove metodologie, esattamente come oggi disponiamo di tecniche assenti e impensabili in tempi passati. Frutto del progresso: c'è sempre stato, ha da sempre accompagnato l'uomo e sempre ci sarà. Anche per il vino. Quanto ha senso, quindi, attaccarsi alla tradizione quando questa innegabilmente si adatta e cresce con l'espressione, la cultura e le abitudini di ogni tempo? Quanti cibi, quanti vini, quante abitudini appartenenti al tempo passato - quindi innegabilmente tradizionali - sono scomparse, o per meglio dire, si sono evolute, con il procedere del tempo? Probabilmente tutte.

Non c'è niente di sbagliato nel ricordare e mantenere le tra-

Sommario

Tradizione: Vantaggio o Ostacolo?	1
GUSTO DIVINO	
Pinot Grigio a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Sesamo	9
Aquavitae	11
Wine Parade	11

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

dizioni di un tempo: del resto ciò che siamo oggi è anche l'inevitabile frutto delle tradizioni e del passato, pertanto è bene non dimenticarle, se non altro per ricordarci da dove veniamo e dove possiamo andare. Quello che probabilmente è più fastidioso nell'ostentazione e nella tutela delle tradizioni è la speculazione. Spesso si abusa della *tradizione* unicamente per ottenere dei vantaggi commerciali, come se la tradizione - da sola - fosse l'unica garanzia di qualità. E quel che da più fastidio è che nessuno - o forse pochi - oggi producono vino secondo autentica tradizione con tutto quello che questa rappresenta, sia perché certe normative burocratiche e igieniche non consentono l'impiego di certe procedure tradizionali, sia perché ciò che si produceva un tempo spesso non incontra il gusto degli *uomini moderni*. La tradizione è quindi un ostacolo? Certamente no: è un grandissimo vantaggio nel caso in cui si abbia l'intelligenza di imparare dall'esperienza che ogni tradizione può offrire e impiegarla per migliorare qualcosa di esistente.

In questo senso è significativa l'esperienza dei paesi vinicoli del cosiddetto *nuovo mondo*, dove, innegabilmente, non esistevano tradizioni enologiche locali alle quali fare riferimento. In questi luoghi si sono semplicemente osservate le tradizioni degli altri cercando di migliorarle con l'unico obiettivo di produrre qualità. Il risultato è evidente per tutti e, in modo particolare, con un innegabile vantaggio tecnologico anche per quei paesi che cercano ancora di vendere la *tradizione* come se questa fosse, da sola, un motivo vincente. Potrebbe certamente esserlo, a patto che ci sia anche una qualità tale da giustificare il prezzo della tradizione, anche dal punto di vista economico. Nessuno è probabilmente disposto a pagare per qualcosa che è di dubbia qualità, anche se tradizionale. La tradizione è certamente un vantaggio, è un'inevitabile espressione dell'evoluzione dell'ingegno e della cultura degli esseri umani e dei luoghi da questi abitati, un patrimonio a vantaggio delle generazioni future per comprendere gli errori del passato con la speranza di non commetterli nuovamente. Ricordiamo, manteniamo e tuteliamo le tradizioni - cosa buona e giusta, comprese quelle del vino - ma che non diventino un peso insopportabile tale da imprigionare in una gabbia l'intuizione, l'ingegno, la fantasia e la capacità di sognare degli uomini.

GUSTO DIVINO

Pinot Grigio a Confronto

Pregiata uva alla quale fu affidato il compito di rilanciare negli anni 1980 la moda dei vini bianchi in Italia, il Pinot Grigio è ancora oggi uno dei maggiori protagonisti dell'enologia

All'inizio degli anni 1980, in Italia, quando si doveva ordinare un vino al ristorante, ma anche quando lo si acquistava in altre occasioni, nella maggioranza dei casi si trattava di Pinot Grigio. Proprio a quest'uva fu affidato il compito di rilanciare e risvegliare la *moda* dei vini bianchi, un fenomeno che è durato per molti anni e che cambiò decisamente le preferenze degli italiani, fino a quel momento prevalentemente orientati verso i vini rossi. Dalle aree dell'Italia nordorientale, la *moda* iniziò a diffondersi ovunque nel paese, e anche in altre regioni si iniziò a piantare Pinot Grigio con l'esplicito scopo di approfittare dell'opportunità commerciale di quel momento. Il *momento d'oro* del Pinot Grigio durò per molti anni, fino a quando, finalmente, l'Italia fu investita da una vera e propria rivoluzione enologica e si iniziarono a produrre vini di qualità sempre crescente. La disponibilità di questi nuovi vini di qualità, fece progressivamente perdere l'interesse per il Pinot Grigio - e i vini bianchi in genere - pur tuttavia conservando, ancora oggi, una nutrita schiera di appassionati.

Le origini del Pinot Grigio sono oggi molto chiare poiché è considerato una mutazione genetica del Pinot Nero, la famosa uva protagonista degli eleganti vini rossi della Borgogna. Il Pinot Grigio si fa riconoscere per il particolare colore della buccia dei suoi acini, un colore che varia dal blu-grigio al bronzo-rosa, variazioni che si possono osservare anche fra gli acini dello stesso grappolo. Ed è proprio la buccia a caratterizzare i vini prodotti con il Pinot Grigio e a offrire agli enologi due modi distinti di interpretare quest'uva. Talvolta il mosto del Pinot Grigio viene fatto macerare con le bucce, conferendo al vino il suo tipico colore ramato, una tecnica oramai quasi scomparsa ma che regala al vino un interessante profilo aromatico oltre che maggiore struttura. La maggioranza del Pinot Grigio secco si vinifica infatti senza la macerazione delle bucce nel mosto - o con una breve macerazione di qualche ora a bassa temperatura così da non estrarre colore ma solo aromi - conferendo al vino i tipici colori dei bianchi.

I Vini della Degustazione

Il Pinot Grigio è un'uva capace di produrre vini molto interessanti e con un profilo aromatico molto elegante e raffinato. La tecnica di produzione prevalentemente utilizzata oggi prevede la fermentazione e la maturazione in contenitori inerti, prevalentemente vasche d'acciaio, e molto raramente si ricorre all'uso di botti o barrique. Il Pinot Grigio è molto apprezzato e diffuso in Alsazia, dove ancora oggi è prodotto facendo macerare le bucce nel mosto così da conferire al vino il suo tipico colore ramato. La stessa tecnica è ancora oggi utilizzata in Germania, dove l'uva è nota con il nome di *Rülander*, nome che talvolta si può leggere anche nei vini prodotti in Alto Adige. In Italia il Pinot Grigio è prevalentemente coltivato nel Friuli Venezia Giulia e in Trentino Alto Adige, tuttavia quest'uva è

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



I tre Pinot Grigio della nostra degustazione comparativa

presente anche in Veneto e, più marginalmente, in altre regioni dove è solitamente utilizzata insieme ad altre uve.

L'obiettivo della nostra degustazione comparativa è lo studio delle qualità organolettiche del Pinot Grigio, prendendo in esame tre vini prodotti nel Friuli Venezia Giulia, la regione nella quale quest'uva è molto diffusa. I vini che prenderemo in esame sono prodotti con tecniche di vinificazione diverse, compresa la fermentazione e la maturazione in legno. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Collio Pinot Grigio prodotto dal Castello di Spessa, completamente fermentato e maturato in vasche d'acciaio. Anche il secondo vino proviene dalla stessa zona, anche in questo caso fermentato e maturato in vasche d'acciaio per circa 8 mesi: Collio Pinot Grigio di Villa Russiz. Il terzo vino della degustazione comparativa è totalmente diverso da quelli precedenti, sia nella tecnica di vinificazione, sia nell'area di provenienza: Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris di Lis Neris. Questo è infatti l'unico dei tre vini ad essere fermentato e maturato in botte per 10 mesi. I primi due vini saranno serviti alla temperatura di 10°C, mentre per il terzo si sceglierà una temperatura di 12°C. Per la degustazione utilizzeremo, come di consueto, tre calici ISO.

Esame Visivo

L'aspetto dei vini secchi prodotti con il Pinot Grigio dipende dalla tecnica di vinificazione, in particolare dalla scelta di macerare le bucce nel mosto oppure seguire il consueto metodo della vinificazione in bianco. Nella vinificazione in bianco è talvolta utilizzata la macerazione a bassa temperatura delle bucce nel mosto con lo scopo di estrarre le qualità aromatiche dell'uva. La stessa tecnica utilizzata con il Pinot Grigio e, a temperature più alte, consente anche l'estrazione del colore dalle sue bucce. Questa tecnica, considerata in molte aree come tradizionale, oltre ad arricchire il mosto di aromi, conferisce al vino una tonalità ramata, poiché le bucce del Pinot Grigio hanno un colore che varia dal blu-grigio al rosa-bronzo. In Italia questa tecnica è in alcuni casi utilizzata in Alto Adige, mentre è pressoché evitata in tutte le altre zone d'Italia. Il colore del Pinot Grigio varia dal giallo verdolino al giallo paglierino, raggiungendo talvolta la tonalità giallo dorato anche in gioventù. Il giallo dorato è il colore che caratterizza il Pinot

Grigio dopo alcuni anni di maturazione in bottiglia, nonostante sia consigliabile apprezzare questi vini nei primi anni di vita.

Inizieremo la fase di valutazione visiva della nostra degustazione comparativa dal Collio Pinot Grigio di Castello di Spessa. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, valuteremo il colore di questo primo vino osservando la base del calice. Si osserverà un colore giallo dorato chiaro, mentre osservando l'estremità della massa liquida, verso l'apertura del calice, la sfumatura si presenterà con un colore giallo paglierino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del secondo vino - Collio Pinot Grigio di Villa Russiz - prodotto nella stessa zona del vino precedente e maturato in vasche d'acciaio. Questo Pinot Grigio mostra un colore giallo verdolino brillante - più chiaro rispetto al vino precedente - e lo stesso colore può essere osservato nella sfumatura, all'estremità della massa liquida. Il terzo vino della nostra degustazione comparativa, Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris di Lis Neris, è l'unico a essere fermentato e maturato in botte. Il colore di questo vino è giallo paglierino chiaro con sfumature giallo verdolino.

Esame Olfattivo

Gli aromi dei vini secchi prodotti con il Pinot Grigio appartengono al mondo della frutta e dei fiori, sempre molto eleganti e raffinati, una caratteristica che ha da sempre attratto sia gli appassionati di vino, sia gli enologi. Grazie a queste sue qualità, il Pinot Grigio è spesso utilizzato insieme ad altre uve, regalando ai vini l'eleganza e la raffinatezza dei suoi aromi. Fra le qualità olfattive principali del Pinot Grigio, vasta è la rappresentanza degli aromi appartenenti alla frutta, anche tropicale. Fra i principali aromi di frutta e riconducibili al Pinot Grigio si trovano mela, pera, ananas, pesca, susina, limone, banana, litchi, albicocca e pompelmo. Nel Pinot Grigio è possibile trovare anche aromi di frutta secca, in particolare mandorla e nocciola. Il mondo dei fiori del Pinot Grigio è piuttosto ricco, nel quale si distinguono principalmente biancospino, ginestra e acacia, talvolta anche il gelsomino e il sambuco. Nel Pinot Grigio si possono talvolta percepire accenni di minerale e aromi vegetali, come fieno e foglia di pomodoro.

L'esame olfattivo della nostra degustazione comparativa inizierà dal Collio Pinot Grigio di Castello di Spessa. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con la prima olfazione, così da valutare gli aromi di apertura, più leggeri e quindi capaci di volatilizzare anche con piccole quantità di ossigeno. Dal calice emergeranno aromi intensi, puliti e gradevoli di mela, susina e biancospino, tre qualità aromatiche presenti in molti vini prodotti con Pinot Grigio. Dopo avere roteato il calice, così da consentire la volatilizzazione delle sostanze aromatiche più pesanti per effetto della maggiore quantità di ossigeno, si procederà con una seconda olfazione che completerà il quadro olfattivo di questo secondo vino. Dal calice si potranno apprezzare aromi di ananas, pompelmo e pera che si fondono con gli aromi floreali di acacia e ginestra. Un naso molto equilibrato e pulito, dove gli aromi sono ben percettibili e in buon equilibrio.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino - Collio Pinot Grigio di Villa Russiz - proveniente dalla stessa zona di quello precedente. Gli aromi di apertura, mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, consentiranno la percezione di pera, mela e ananas: un naso più *tropicale* rispetto al vino prece-

dente e, anche in questo caso, piuttosto tipico per quest'uva. Dopo avere roteato roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che consentirà di apprezzare gli aromi di banana, litchi, pompelmo e nocciola, completati dagli aromi floreali di biancospino e ginestra. L'apertura del terzo vino - Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris di Lis Neris - sarà caratterizzata da aromi di mela, ananas e legno tostato, segno inequivocabile del passaggio in legno: questo è infatti l'unico dei tre vini ad essere maturato in botte. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di pera, susina e nocciola, unite alle sensazioni floreali di biancospino, gelsomino e sambuco, seguite da un piacevole accenno di minerale.

Esame Gustativo

Anche dal punto di vista gustativo, i vini prodotti con il Pinot Grigio offrono al degustatore un'interessante esperienza sensoriale. Due le qualità principali del Pinot Grigio: buon corpo e apprezzabile morbidezza. Queste due caratteristiche sono spesso apprezzate dagli enologi, non solo per la produzione di vini monovarietali, ma anche per aumentare la struttura e la rotondità di vini prodotti con altre uve e che potrebbero risultare leggeri ed eccessivamente acidi. Al Pinot Grigio non manca certamente l'acidità, una qualità che - oltre ad essere piuttosto evidente nei suoi vini - è necessaria per raggiungere l'equilibrio gustativo. La struttura del Pinot Grigio è ulteriormente aumentata nel caso in cui sia prodotto secondo il tradizionale metodo che prevede la macerazione delle bucce con il mosto. In questo caso, oltre ad assumere il caratteristico colore ramato, i vini prodotti con il Pinot Grigio assumono un carattere del tutto personale, ben diverso dal risultato che si ottiene secondo la classica vinificazione in bianco.

Il primo vino del quale prenderemo in esame il gusto è il Collio Pinot Grigio di Castello di Spessa, completamente fermentato e maturato in vasche d'acciaio. All'attacco, questo Pinot Grigio mostra da subito le caratteristiche tipiche di quest'uva: una buona acidità, bilanciata da una piacevole morbidezza e una buona struttura. Segue immediatamente l'effetto tattile dell'alcol così da raggiungere l'equilibrio. Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa, Collio Pinot Grigio di Villa Russiz, anche in questo caso maturato in vasche d'acciaio. L'attacco di questo vino è piacevolmente fresco, nel quale si percepiscono chiaramente sia la morbidezza sia la struttura, anche in questo caso ben equilibrati dall'effetto dell'alcol. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa, Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris di Lis Neris, conferirà al Pinot Grigio una nuova *dimensione*, grazie alla maturazione in botte. L'attacco di questo terzo vino è infatti caratterizzato da una maggiore struttura, pur rimanendo ben evidenti sia la freschezza e la tipica morbidezza del Pinot Grigio, ben equilibrati dall'alcol.

Considerazioni Finali

Due degli aspetti interessanti della degustazione del Pinot Grigio sono rappresentati dalla struttura e dalla morbidezza, due qualità che continuano ad essere percepite anche dopo la deglutizione del vino. Il finale del Collio Pinot Grigio di Castello di Spessa è persistente con piacevoli e puliti ricordi di

susina e mela, due qualità aromatiche tipiche in quest'uva. Anche il finale del secondo vino - Collio Pinot Grigio di Villa Russiz - è persistente lasciando in bocca piacevoli e puliti ricordi *tropicali* nei quali è possibile riconoscere ananas, litchi e pera. Il finale del terzo vino, Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris di Lis Neris, è persistente lasciando in bocca, oltre a un maggiore *spessore* dovuto alla maturazione in botte, piacevoli ricordi di susina, mela e pera. Si noti l'ottima corrispondenza con il naso - qualità innegabilmente importante nella qualità di ogni vino - oltre alla piacevole morbidezza, presente in tutti e tre i vini e tipico del Pinot Grigio.



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



Blumeri Rosso 2003 Schiopetto (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Merlot (70%), Refosco dal Peduncolo Rosso (25%), Cabernet Sauvignon (5%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Blumeri Rosso si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mora, vaniglia, tabacco, caffè, cioccolato, liquirizia, eucalipto, pepe rosa e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Blumeri Rosso matura in botte e in barrique per circa 15 mesi.

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



Mario Schiopetto Bianco 2006
Schiopetto (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (50%), Tocai Friulano (50%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, pera e banana seguite da aromi di ananas, agrumi, acacia, biancospino, mela, ginestra, mandorla, miele, uva spina, sambuco e un accenno di vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, pesca, banana e mandorla. Un vino ben fatto. Parte di questo vino matura in botte.

Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce alla griglia



Soave Classico Monte Fiorentine 2006
Ca' Rugate (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 16,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Soave Classico Monte Fiorentine 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 mela, pompelmo e susina seguite da aromi di biancospino, ananas, mandorla, pera, sambuco, camomilla, mandarino e accenni di minerale. 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 mela, susina, ananas e mandorla. Un vino ben fatto. Soave Classico Monte Fiorentine matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e verdure, Pesce e crostacei saltati



Amarone della Valpolicella 2004
Ca' Rugate (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (40%), Rondinella (30%), Corvinone (30%)

Prezzo: € 40,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Amarone della Valpolicella si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, lampone, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Amarone della Valpolicella matura in botte per circa 30 mesi.

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



Aglianico del Vulture Il Sigillo 2003
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

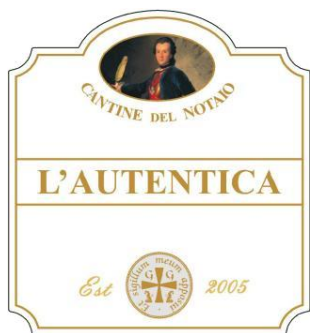
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Aglianico del Vulture Il Sigillo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Aglianico del Vulture Il Sigillo matura per 24 mesi in barrique.

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



L'Autentica 2005
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

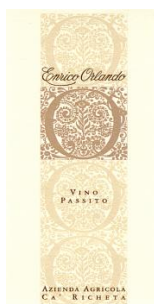
Uvaggio: Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 29,00 - 500ml

Punteggio: ☆☆☆☆☆

L'Autentica si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, litchi e albicocca secca seguite da aromi di banana matura, lavanda, canditi, dattero, mela, pera, marmellata d'arance, miele, mandorla e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, litchi, albicocca secca e mandorla. Un vino ben fatto. L'Autentica fermenta e matura in botte per 14 mesi a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vino Passito 2003
Ca' Richeta (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco, Sauvignon Blanc, Sémillon

Prezzo: € 20,00 - 375ml

Punteggio: ☆☆☆☆☆ ☆

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante 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 mandorla seguite da aromi di caramello, banana matura, confettura di mele cotogne, canditi, liquirizia, miele, scorza d'agrumi e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e liquirizia. Un vino ben fatto. Questo vino passito matura per circa 24 mesi in botte.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dessert di frutta secca



Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco 2005

Tedeschi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Molinara, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco matura in botte per 2 anni a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



TEDESCHI

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2003

Tedeschi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Molinara, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina (10%)

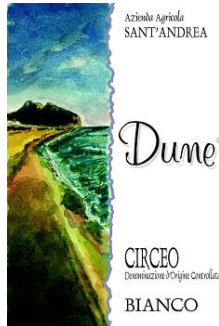
Prezzo: € 47,50

Punteggio: ☆☆☆☆☆ ☆

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, liquirizia, cannella, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è

persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Un vino ben fatto. Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi matura per circa 3 anni in botte seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Circeo Bianco Dune 2005
Sant'Andrea (Lazio, Italia)**

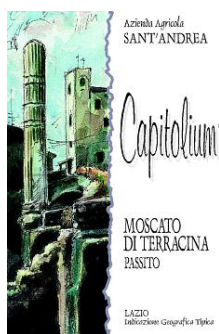
Uvaggio: Malvasia Puntinata (40%), Trebbiano Toscano (60%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, ananas e agrumi seguite da aromi di biancospino, camomilla, pesca matura, pera e nespola. 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 mela, susina e ananas. Circeo Bianco Dune matura in barrique per 6 mesi a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi, Pesce alla griglia



**Capitulum 2005
Sant'Andrea (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Moscato di Terracina

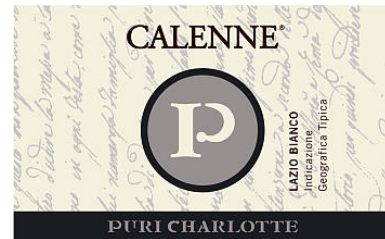
Prezzo: € 11,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Capitulum si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e fico secco seguite da aromi di canditi, dattero, confettura di pesche, litchi, mandorla, miele e scorza d'agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso,

un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e fico secco. Una piccola parte di Capitulum matura per 6 mesi in botte.

Abbinamento: Dessert di frutta secca, Formaggi stagionati



**Calenne 2006
Charlotte Puri (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Procanico (60%), Chardonnay (20%), Rossetto (15%), Sauvignon Blanc (5%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Calenne si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, ananas e susina seguite da aromi di gelsomino, biancospino, pompelmo, pera e un accenno di minerale. 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 mela, susina e ananas. Calenne matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e verdure, Pesce saltato



**Chardonnay 2006
Pietra Pinta (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo dorato intenso 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 banana, ananas e ginestra. 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. Una parte di questo vino matura in barrique.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Crostacei alla griglia, Carne saltata



**Frascati Superiore Poggio Verde 2006
Principe Pallavicini (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Malvasia di Candia (50%), Malvasia del Lazio (20%),
Trebiano Toscano (10%), Greco, Grechetto (20%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆

Questo Frascati si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, agrumi e mandorla seguite da aromi di ananas, biancospino e ginestra. 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 agrumi. Frascati Superiore Poggio Verde matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Latticini, Antipasti di crostacei, Risotto con pesce e verdure



**Pagello 2006
Principe Pallavicini (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Greco Bianco (50%), Grechetto (50%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

Pagello 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 anice seguite da aromi di nocciola, biancospino 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 e susina. Pagello fermenta parzialmente in barrique.

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

EVENTI

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.

I Valcalepio Si Presenta alla Baviera e Riscuote il Meritato Successo

Grande successo e soddisfazione da parte di tutti produttori, operatori e organizzatori, per questo evento che ha voluto presentare alla Baviera il patrimonio enogastronomico e culturale della Valcalepio. Il workshop, organizzato da Vignaioli Bergamaschi e sponsorizzato dalla Banca Popolare di Bergamo, sede di Monaco, si è svolto lo scorso 5 novembre a Monaco di Baviera, presso la Münchner Künstlerhaus Munich House of Artists. L'incontro si è aperto con i discorsi introduttivi del Conte Bonaventura Grumelli Pedrocca, Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, e del Direttore della Banca Popolare di Bergamo, sede di Monaco, Giampietro Gusmini, che ha espresso l'orgoglio, del gruppo bancario, nel sostenere iniziative di questo tipo. A seguire, la degustazione guidata da Christian Eder (caporedattore della rivista tedesca Vinum, riferimento per il mercato vini dei paesi a lingua tedesca) di undici vini rappresentativi tra i quali Valcalepio Bianco Doc, Valcalepio Rosso Doc, Valcalepio Rosso Riserva Doc, Valcalepio Moscato Passito Doc e Spumante brut metodo classico.

Erano presenti 50 operatori del settore food&beverage della Baviera e giornalisti di settore i quali hanno espresso grande soddisfazione e notevole interesse per l'iniziativa. Soddisfatta anche Vanessa Verdoni, responsabile Export del gruppo bergamasco, che ha affermato: «siamo riusciti a trasmettere quell'idea di comunione di intenti e di appartenenza ad un gruppo, ovvero l'identità territoriale che vogliamo esportare attraverso una completa offerta enogastronomica e culturale». I giornalisti e gli operatori hanno avuto modo di degustare una sessantina di etichette, tra bianchi e rossi, dei nove produttori coinvolti, rappresentative della miglior vitivinicoltura della terra del Colleoni. Questo territorio che può puntare su una identità e tipicità uniche per differenziare i suoi prodotti da quelli degli altri competitors, è riuscito a dare un'immagine decisamente positiva, capace di affascinare il mercato tedesco non solo per il vino ma per il mix di cultura, natura e gastronomia. In contemporanea alla manifestazione è stato pubblicato un numero della rivista DiVino con la recensione di vini Valcalepio da parte della giornalista Rosita Farkas. La manifestazione ha avuto anche una sua valenza culturale tanto interessante quanto originale. Grazie alla collaborazione tra Lucio Benaglia della BPU Monaco con la Simon-Mayr-Gesellschaft di Ingolstadt, un'associazione che da anni si dedica alla riscoperta del grande compositore bavarese Johann Simon Mayr, bergamasco d'adozione e maestro di Gaetano Donizetti, è stato proposto un programma musicale distribuito tra le diverse fasi delle degustazioni. «Un

concerto - ha dichiarato il conte Bonaventura Grumelli Pedrocchi - che ha evidenziato il grande legame culturale che unisce Bergamo e la Baviera». La soprano Judith Spiesser ed il tenore Marco Cilic accompagnati al pianoforte da Franz Hauk, hanno dato il giusto risalto agli eccellenti prodotti gastronomici bergamaschi con altrettanto eccellenti, quanto applaudite, esecuzioni di arie di Mayr e Donizetti. Presente all'evento anche il Sindaco di Ingolstadt.

Ivano Antonini vincitore del Settimo Master del Sangiovese

Dopo un'intensa giornata svoltasi al Centro Residenziale Universitario di Bertinoro (FC), nel corso della cena di gala che ha preso vita nell'ospitale Cà de Be' del paesino collinare, sono stati proclamati i vincitori dell'edizione 2007 del Trofeo Consorzio Vini di Romagna - 7° Master del Sangiovese, uno dei concorsi enologici più importanti e qualificati a livello nazionale in quanto il protagonista assoluto è sempre e comunque il Sangiovese, uno dei vini e dei vitigni principi della viticoltura italiana e mondiale. Organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e dall'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il prestigioso titolo di vincitore è stato ottenuto dal sommelier professionista Ivano Antonini di Travedona Monate (Varese) che nel corso di una serie di impegnative prove (scritte, orali e pratiche di servizio e degustazione) si è imposto sul romagnolo Davide Staffa di Lugo (Ravenna), secondo classificato, e su Giancarlo Bacilieri di Arco di Trento e Oscar Seno di Martignano (Bergamo), classificati terzi pari merito.

Per Antonini si tratta di un'importante soddisfazione in quanto conferma le sue altissime qualità professionali che negli anni passati gli avevano già fatto ottenere la seconda piazza al Master del Sangiovese dello scorso anno e il secondo posto al concorso del Miglior Sommelier d'Italia nel 2004. Attualmente è chef-sommelier al ristorante "Il Sole" di Ranco (Varese). A valutare e giudicare i partecipanti al concorso è stata una giuria esperta e qualificata composta da: Roberto Gardini - Responsabile Concorsi A.I.S., Paolo Reggi - presidente del Consorzio Vini di Romagna, Giancarlo Mondini - Presidente Sezione A.I.S. Romagna, Giordano Zinzani - Presidente Sezione Romagna Assoenologi, Nicola Bonera - vincitore dell'ultima edizione del Master, il giornalista esperto di vino e vice presidente nazionale Club di Papillon Marco Gatti. In veste di testimonial per la prova di servizio dei finalisti del Master ha partecipato Laura Franchini, giornalista collaboratrice del Corriere Vinicolo e coordinatrice per l'Emilia Romagna della guida "Vinibuoni d'Italia - Edizioni Touring Club Italiano".

NON SOLO VINO

Sesamo

Riservato e discreto, dal sapore pieno e avvolgente, il sesamo è fra i condimenti più antichi che si conoscano, utilizzato per la preparazione di piatti già nel 3.000 a.C.

Il sesamo "*Sesamum Indicum*" è una pianta erbacea della famiglia delle Pedaliacee, originaria dell'India e dell'Africa, attualmente coltivato in molte regioni del mondo, dalla Cina agli Stati Uniti. Si tratta di una pianta annuale, presenta un fusto eretto alto fino a 80 centimetri, ma in alcune regioni, con clima particolarmente favorevole, può arrivare fino a 3 metri. Le foglie sono opposte e dalla forma oblungha, i fiori sono provvisti di calice a cinque denti, corolla cilindrica e 5 petali bianchi o rosa punteggiati di nero. L'impollinazione è autogama e consiste nel trasporto del polline dalle antere ai pistilli di uno stesso fiore, da cui si generano delle capsule allungate di circa due centimetri, contenenti numerosi semi (da 50 a 100) dall'aspetto schiacciato e con l'apice appuntito, di circa uno o due millimetri. Il sesamo è una pianta che teme il freddo - non sopporta temperature inferiori ai 10° C - può sopravvivere bene anche in condizioni di siccità, ma se viene irrigata regolarmente, offre una maggiore produzione. Dal punto di vista del terreno non ha particolari esigenze, ma essendo una pianta a rapido sviluppo, ha bisogno di un terreno ricco di sostanze nutritive facilmente assimilabili.

Esistono numerose varietà di sesamo, vengono distinte in base al colore dei semi: bianchi, neri e giallo. La parte utilizzata della pianta sono i semi, ricchi di sali minerali, vitamina E, calcio, proteine e molti oli naturali. I semi sono raccolti e fatti essiccare al sole per 10 giorni circa, quindi possono essere consumati, oppure se ne può estrarre un olio dal gusto dolce utilizzato in cucina. Si pensa che la pianta del sesamo sia una delle prime piante ad essere coltivate e, probabilmente, una delle prime piante ad essere utilizzate come cibo o come condimento. A questa ipotesi si è arrivati dopo aver esaminato alcune tavolette d'argilla sumeriche risalenti al 2300 a.C. I Babilonesi facevano uso - già nel 2200 a.C. - di sesamo nella preparazione di dolci, per produrre una bevanda alcolica e conoscevano anche la tecnica per l'estrazione dell'olio dai suoi semi. Gli egiziani conoscevano i semi di sesamo e li utilizza-



Semi di sesamo

vano prevalentemente nelle preparazioni farmaceutiche. Nella valle del Nilo, nel 1875, sono stati trovati dei papiri, risalenti al 3000 a.C., che parlano del sesamo e di come veniva usato nelle preparazioni farmaceutiche, inoltre sono state trovate tracce di sesamo nelle piramidi risalenti al 2700 a.C.

Da ritrovamenti archeologici si è scoperto che, sempre nello stesso periodo, la pianta del sesamo era molto diffusa nell'area siriana e palestinese. In quelle zone si utilizzava l'olio di sesamo per alimentare le lampade. Nello Sri Lanka, Indonesia e nella penisola indocinese, i monaci buddisti missionari hanno contribuito alla diffusione e alla cultura del sesamo. L'uso del sesamo nell'area indiana risale al III millennio a.C.: lo si desume dai ritrovamenti nel sito archeologico di Harappa, situato sulle rive orientali del fiume Ravi, dove si trovano i resti di due importanti città indiane Harappa e Mohenjo-daro. Gli esami al radio carbonio hanno datato queste due città in un periodo compreso tra il 2300 a.C. e il 1750 a.C. In questi luoghi è stato ritrovato un pugno di semi di sesamo carbonizzati. Gli stessi indiani attribuiscono l'origine del sesamo in tempi assai remoti, un dono concesso dalle divinità: secondo la letteratura indiana i semi di sesamo sarebbero nati dalle gocce di sudore di Visnu. Notizie sull'impiego dei semi di sesamo si trovano nei più antichi e importanti testi indiani, come il *Rgveda*, l'*Atharvaveda* e lo *Yajurveda*. Nel *Manavadharmasāstra* è illustrato il modo di usare il sesamo nei vari ambiti della vita, in ambito religioso, familiare e in medicina.

Nella cultura indiana ci sono delle regole precise sul rispetto dovuto a una pianta di sesamo: il contadino può vendere i semi della pianta, ma questi devono essere usati solo per scopi religiosi. Nella cultura religiosa indiana, i semi di sesamo sono strettamente legati al concepimento e alla procreazione, di conseguenza anche simbolo di rinascita, per questo motivo veniva usato nei rituali in favore degli antenati, ai quali poteva aprire le porte dell'aldilà e ottenere il favore di Yama, signore dei morti. Un altro potere dei semi di sesamo, che lo lega al mondo dei vivi e a quello di morti, era quello di cancellare le colpe commesse. L'importanza del sesamo nella cultura della penisola indiana, è dimostrato dal fatto che anche nei testi sacri buddisti il sesamo viene citato tra i cibi superiori, ampiamente usato nella dieta dei monaci. Buddha ricordava che il seme del sesamo, nonostante fosse molto piccolo, poteva generare un grande albero.

Un altro modo di utilizzare i semi di sesamo era, come indicato nell'*Atharvaveda*, quello di estrarne l'olio, utilizzato anche nelle cerimonie funebri indù per purificare la salma e il rogo. L'olio di sesamo è utilizzato durante le esequie del Buddha: si narra infatti che i monaci posero il corpo del Buddha in un'arca piena d'olio di sesamo. Il sesamo ricopre un ruolo di grande importanza anche nella medicina tradizionale. Secondo i famosi trattati di medicina *Characa Samhita* (II secolo a.C.) e *Susruta* (VI secolo a.C.), l'olio di sesamo è ottimo contro le bruciature, per preparare medicinali contro le convulsioni, il mal di testa, il mal d'orecchi e il tetano. Secondo la medicina tradizionale, i semi di sesamo e le sue preparazioni, sono efficaci grazie anche alle proprietà magiche di pianta divina, mettendo in fuga i demoni che causano malattie. I semi di sesamo venivano sparsi nelle sedute degli ospiti per scacciare eventuali demoni che li avrebbero potuti disturbare.

Il Sesamo in Cucina

L'olio di sesamo è generalmente presente in tutti gli olii di semi e nella margarina, in misura variabile ma solitamente intorno al 5%. Nelle regioni asiatiche si usa olio di sesamo per condire gli alimenti o in aggiunta al riso. L'olio di sesamo è inoltre usato dall'industria cosmetica e dall'industria farmaceutica. Il *Tahin* o *Tahini* (si pronuncia *tahineh*), è una crema che si ottiene pestando i semi di sesamo, leggermente tostati e mescolati con olio, fino a raggiungere la consistenza di un paté, conosciuto anche come burro di sesamo o crema di sesamo. Utilizzato nella cucina mediorientale e greca, è molto diffuso in Turchia. L'*Halva* o *Helva*, è un dolce fatto con Tahin mescolato con zucchero e altri aromi, molto diffuso in oriente. Il gomasio, ottenuto dai semi di sesamo tostati e sale marino, è tipico della cucina Giapponese e Coreana.

Il modo migliore per consumare i semi di sesamo è quello di macinarli al momento e consumarli subito, poiché contengono degli acidi grassi, della famiglia degli Omega-3, che si denaturano a contatto con l'aria e con l'eccessivo calore. Con i semi di sesamo si possono guarnire insalate, verdure in padella, polpette e pane fatto in casa. I semi di sesamo sono utilizzati nella preparazione del Gomasio (dal giapponese *goma*, semi di sesamo e *shio*, sale), conosciuto in Corea come *Ggaessogum*. Si tratta di un composto di sale marino e semi di sesamo tostati e tritati, a volte si aggiungono anche delle alghe, utilizzato nelle cucine asiatiche come condimento per salse o insalate. In Egitto il sesamo è unito a spezie, sale, nocciole e olio d'oliva per formare la *Dukka* o *Dukkah*. Esistono tre varietà di sesamo: bianco, nero e giallo. Il sesamo bianco e giallo sono sostanzialmente simili e sono considerati migliori in cucina, mentre il sesamo nero è considerato migliore dal punto di vista farmaceutico. In oriente si dice che il sesamo nero, aggiunto alla dieta quotidiana, ha la capacità di far diventare i capelli di un bel color nero corvino.

Il sesamo è un ottimo ricostituente in generale, è usato come integratore nella dieta dei bambini nei casi di crescita inferiore alla norma. I semi di sesamo, grazie alla loro composizione chimica, sono un piccolo concentrato di vitamine e minerali. Un cucchiaino di olio di sesamo al giorno mantiene la pelle giovane e mantiene in forma la funzionalità intestinale. Oltre il 25% dei semi di sesamo è composto da proteine di alta qualità. È inoltre ricco di calcio e zinco, ottimo contro le infezioni, efficace nel contrastare l'azione dei radicali liberi, molto utile durante la crescita e per coloro i quali svolgono lavori intellettuali. I semi di sesamo sono ricchi di grassi insaturi Omega-3 e Omega-6, utili nella protezione dell'organismo contro le malattie cardiocircolatorie. Il sesamo è un'ottima fonte di calcio, utile nelle persone dopo i 60 anni e nell'osteoporosi, durante la gravidanza e l'allattamento, per chi fa molto sport e per chi fa una vita sedentaria. Il sesamo contiene una quantità di calcio pari al formaggio e non contiene colesterolo, trigliceridi e i grassi saturi. Può essere assimilato da coloro i quali soffrono di allergia al latte e rafforza il sistema immunitario nei soggetti in convalescenza. I semi di sesamo si conservano in sacchetti di carta o di tela riposti in un luogo asciutto. A causa del suo alto contenuto di grassi, il sesamo tende a irrancidire facilmente, pertanto è sempre opportuno acquistarlo e usarlo fresco.

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Recioto di Soave Ca' Rugate (Veneto, Italia)

(Distillatore: Distilleria Maschio Pietro)

Materia prima: Vinaccia di Garganega

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆☆

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mandorla, mela, pera, miele e susina, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e miele. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 43°.



Grappa di Amarone Ca' Rugate (Veneto, Italia)

(Distillatore: Distilleria Maschio Pietro)

Materia prima: Vinaccia di Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo paglierino scarico, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, tabacco, miele, prugna, liquirizia, nocciola, pralina e mora, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, prugna, miele

e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura in botte per circa 6-9 mesi. Alcol 43°.

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

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