

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 18, Aprile 2004

## Identità Rubate

Il successo, si sa, può essere causa di grandi soddisfazioni ma anche origine di molteplici rischi e spiacevoli avvenimenti. Uno dei rischi a cui si va incontro più frequentemente è quello dell'emulazione e della copia dell'oggetto motivo del successo. Questo è un fenomeno comune alla quasi totalità delle attività umane - in particolare a quelle che producono profitti economici - al quale ricorrono sovente coloro che non hanno talento e che non riescono a fare di meglio se non a copiare il lavoro degli altri, spesso anche in modo discutibile e deplorabile, in modo da sopperire alla propria carenza di idee con una presunta furbizia. Cosa non si farebbe per raggiungere il successo! E se poi lo si raggiunge grazie al merito di altri, la cosa non preoccupa più di tanto, l'importante è apparire ciò che non si è - ne mai si potrà essere - cercando di nascondere il più possibile ciò che si è realmente nella consapevolezza di non avere nulla di proprio e originale da proporre.

Questo fenomeno, com'è risaputo e fin troppo prevedibile, non risparmia nemmeno il vino e sovente si verificano atti di *enopirateria* ai danni di prodotti celebri e tipici. A parte le ovvie considerazioni sulla moralità e la discutibilità di eventi di questo tipo, triste da ammettere, spesso favoriti da leggi poco efficaci e troppo permissive, è naturale e scontato chiedersi il motivo per il quale si permette che simili atti possano essere commessi e non prevenuti. Nel mondo del vino, questi furti di identità interessano non solo il nome di un prodotto specifico, ma anche nomi di aree, zone e termini classici. La confusione, ai danni sia dei consumatori sia dei prodotti stessi, è impressionante. Non è certamente un nome che può garantire da solo la qualità, questo è un concetto di produzione - e soprattutto di onestà e serietà del produttore - che va ben oltre le semplici parole usate per identificare un prodotto.

Anche il grande e celebre scrittore Inglese William Shakespeare, nella sua stupenda opera "Romeo e Giulietta", ci ricorda - con le parole della romantica Giulietta - che un nome, in fondo, non ha nessun significato e che una rosa, anche se avesse un qualunque altro nome, avrebbe sempre e comunque il suo soave profumo. Vero. Senza ombra di dubbio, vero. È un invito a coloro che si lasciano tentare dalle apparenze a considerare le cose in maniera più attenta e meno superficiale. Ma questo

è anche vero a patto che si conosca com'è fatta una vera rosa perché, in quel caso, sarebbe possibile anche *riconoscerla*. Nel caso in cui venisse offerta una rosa falsa a qualcuno che non avesse mai visto o annusato una vera, e supponendo anche che questa falsa rosa abbia un profumo sgradevole, la credibilità di tutte le rose sarebbe gravemente compromessa. Per il malcapitato individuo, ignaro della realtà, le rose avrebbero tutte un profumo poco piacevole e, in accordo alla sua esperienza, avrebbe anche ragione.

Ma se un nome viene utilizzato per identificare un determinato prodotto - e quindi anche un vino - con delle caratteristiche specifiche, tipiche e riconoscibili, è bene provvedere alla tutela di quei nomi in modo da evitare abusi e, soprattutto, speculazioni poco oneste ai danni dei consumatori. Inoltre, la tutela dei nomi - e quindi dei prodotti che solitamente si indicano con quei nomi - è essenziale per mantenere e favorire una cultura corretta e credibile, in particolare in quei casi in cui le tipicità di un territorio, inclusi i fattori tradizionali e ambientali, concorrono a creare un prodotto unico nel suo genere. Questo va fatto anche per il vino e adottando opportune misure legali e culturali. Un caso che si può citare ad esempio è accaduto diversi anni fa, riguarda lo Champagne e il Cognac. A causa del largo successo ottenuto in tutto il mondo da questi due prodotti, ci furono molti produttori che tentarono di utilizzare questi nomi per i loro prodotti "analoghi" - e certamente diversi per qualità - in modo da sfruttare l'opportunità offerta dal nome. Oggi, com'è giusto che sia, i nomi Champagne e Cognac possono essere usati esclusivamente e giustamente per identificare i due celebri prodotti Francesi e provenienti esclusivamente dalle loro storiche aree di produzione. Un ottimo

### Sommario

Identità Rubate . . . . .	1
La Posta dei Lettori . . . . .	2
ABC VINO	
Rioja . . . . .	3
GUSTO DIVINO	
Sauvignon Blanc . . . . .	5
I Vini del Mese . . . . .	7
PRODUTTORI	
Ferrari - Fratelli Lunelli . . . . .	12
Giornale di Cantina . . . . .	15
EVENTI	
EnoTemp: Giochiamo con la Temperatura . . . . .	15
Notiziario . . . . .	15
IL CAVATAPPI	
La Botte . . . . .	16
NON SOLO VINO	
Il Riso . . . . .	18
Wine Parade . . . . .	22

### DiWINEtaste OnLine

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

risultato che dovrebbe essere applicato - e tutelato - più spesso. Lo Champagne è - e deve essere - solamente quel vino prodotto nell'omonima regione della Francia. È una questione di correttezza, trasparenza, onestà e serietà soprattutto nei confronti dei consumatori e, non da ultimo, nei confronti di quei produttori che si impegnano per mantenere alta e credibile la qualità dei loro prodotti, delle loro zone e delle loro tradizioni, non da ultimo, delle loro culture.

In fin dei conti, è proprio necessario usurpare il nome di certi vini o di altri prodotti? Il mondo in cui viviamo è, per fortuna, vasto e straordinariamente ricco di risorse tali da rendere unici tutti gli angoli della terra. Il vino ci offre in questo senso degli ottimi esempi, soprattutto grazie a quei tanti produttori che hanno creduto nelle possibilità offerte dalle loro terre e che hanno saputo trarre vantaggio dalle opportunità locali, creando autentici capolavori enologici. In ogni paese vinicolo si è verificato questo, sia nel "Vecchio Mondo" sia nel "Nuovo Mondo", a conferma che basta osservare e capire ciò che si ha per creare qualcosa di unico, di grande, di irripetibile e - non da ultimo - irriproducibile altrove e se riproducibile altrove, sicuramente diverso. Per fortuna. Questa è una buona speranza per tutti quelli che credono nell'intelligenza e nella ricchezza delle diversità. Sarebbe piuttosto noioso - e triste - sapere che esiste uno e un solo vino, uguale e replicabile ovunque. Che tristezza sarebbe! Assaggiato un vino si conoscerebbero tutti gli altri.

È una soddisfazione immensa sapere che non è così. Però è anche vero che è necessario diffondere una giusta e corretta cultura con lo scopo di tutelare gli interessi storici e tradizionali di certi prodotti e dei loro nomi. Crediamo, in questo senso, che la giusta cultura e conoscenza possa fare molto nell'interesse - prima di tutto - dei consumatori. Non basta tutelare un nome per garantire un buon risultato: è necessario anche diffondere una costruttiva e concreta cultura che consenta ai consumatori di riconoscere un buon prodotto, e quindi un vino, da uno cattivo, indipendentemente dal nome che porta. Un nome è importante per identificare qualcosa e per renderlo chiaramente identificabile ad un gruppo di individui che utilizzano la stessa lingua per comunicare. Qui finisce il ruolo del nome, e come suggeriva giustamente Shakespeare, non può certamente essere il responsabile del profumo di una rosa. Ma visto che noi esseri umani utilizziamo i nomi per indicare e identificare le cose, in un mondo già troppo ricco di confusione, sarebbe opportuno che si riesca almeno attraverso i nomi a riconoscere le cose senza incomprensioni. Poi, se quello che troviamo nel calice non è quello che ci aspettavamo di trovare, la colpa non è del suo nome, caso mai di colui che lo ha voluto chiamare in

quel modo.

## La Posta dei Lettori

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

*Qual'è la differenza fra lo Sherry Fino e la Manzanilla?*

*Denis Pritchard – Ipswich (Inghilterra)*

Lo Sherry (Jerez) Fino e la Manzanilla sono prodotti in due diverse località dell'Andalusia (Spagna). Il Jerez Fino è prodotto nell'area intorno a Jerez de la Frontera mentre la Manzanilla è prodotta a Sanlúcar de Barrameda, sulla costa dell'oceano Atlantico. Entrambi i vini acquisiscono le loro tipiche caratteristiche grazie alla preziosa presenza di particolari flore batteriche (dette *flor*) che si sviluppano all'interno delle botti sciolme in cui si lascia maturare il vino. Sia il Fino sia la Manzanilla sono vini fortificati secchi e che andrebbero consumati giovani in modo da apprezzare la loro fresca complessità aromatica e una volta aperta la bottiglia, è bene consumarli entro due giorni. La Manzanilla ha un sapore più sapido rispetto al Fino a causa della vicinanza dell'oceano ed è molto più delicata e fragile del Fino: per questa ragione alcuni produttori di Manzanilla la imbottigliano spesso su ordinazione. Questi vini, dal colore giallo paglierino chiaro, andrebbero preferibilmente serviti freschi in modo da favorire ed esaltare la loro freschezza gustativa.



*Ho sentito dire che negli Stati Uniti d'America è molto popolare il White Zinfandel. Se non erro lo Zinfandel è un'uva rossa. Esiste anche una varietà bianca?*

*Pierluigi Gonzoni – Bellinzona (Svizzera)*

Lo Zinfandel, come giustamente osserva, è un'uva a bacca rossa e con la quale si producono generalmente vini rossi. Il *White Zinfandel* è in realtà prodotto con la medesima uva vinificata in bianco, cioè si evita la macerazione delle bucce con il mosto in modo da non consentire l'estrazione delle sostanze coloranti. Il risultato è un vino che all'aspetto si presenta come un bianco. Generalmente il *White Zinfandel* viene prodotto leggermente dolce, tuttavia è anche prodotto come secco. Il colore del *White Zinfandel* varia da rosa chiaro fino a rosa salmone, assumendo una gamma di colori tipici di quei vini che gli Americani definiscono come *blush wines*. Il *White Zinfandel* fu prodotto per la prima volta verso la fine degli anni 1970, nel periodo in cui i vini bianchi erano molto venduti, pertanto i produttori Americani decisero di utilizzare l'enorme quantità di uve Zinfandel vinificandole in bianco. Nonostante sia la versione vinificata in rosso ad essere più rappresentativa e conosciuta, ancora oggi negli Stati Uniti d'America si registra un discreto consumo di *White Zinfandel*.

## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di

Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:

Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

## Rioja

Considerata fra le regioni vinicole più importanti della Spagna, la Rioja ha svolto per anni il ruolo del più autorevole rappresentante dei vini Iberici, in particolare quelli rossi

La storia dei vini della Rioja, la zona vinicola più celebre della Spagna, è piuttosto antica e, per un determinato periodo, si intreccia anche con la storia enologica Francese, o per essere più precisi, con la storia di molti vignaioli ed enologi di Bordeaux. Attualmente la Rioja è l'unica area vinicola della Spagna alla quale è stato riconosciuto il massimo grado del sistema di qualità, DOC (*Denominación de Origen Calificada*, Denominazione di Origine Qualificata), attribuito nel 1991. La regione prende il nome dal fiume Oja - in Spagnolo *Río Oja* - un affluente del fiume Ebro e che scorre nelle vicinanze di Haro, da molti considerata come la città più rappresentativa - dal punto di vista enologico - della Rioja Alta. La regione della Rioja è la patria dell'uva rossa più celebre di tutta la Spagna - il Tempranillo - presente nei vini rossi di questa regione nella maggiore percentuale.

La Rioja si trova nella parte settentrionale della Spagna, a nord di Madrid e poco a sud di Bilbao. L'influenza dell'enologia Francese su quella della Rioja è piuttosto forte e i legami che questa zona ha avuto con la Francia, e in particolare con Bordeaux, sono stati determinanti per lo sviluppo dei suoi vini. Testimonianze storiche e archeologiche provano che la produzione di vino nella Rioja era già praticata dai tempi degli antichi Romani nella valle a nord del fiume Ebro. Durante l'epoca del dominio dei Mori, la produzione e il commercio del vino non si svilupparono in modo significativo, vissero piuttosto un periodo di pausa, senza recessioni, per poi riprendere slancio alla fine del XV secolo. Come in altre parti d'Europa, anche nella Rioja l'apporto dell'attività svolta dai monaci Cristiani nei loro monasteri fu significativa per l'enologia locale. La regione della Rioja divenne, in quell'epoca, una tappa fondamentale del *camino Frances*, la strada che guidò milioni di pellegrini dai paesi Europei fino al reliquiario dell'apostolo Giacomo a Santiago de Compostela, nella Galizia.

Il primo vero evento che segnò lo sviluppo e la notorietà dei vini della Rioja avvenne nel XVIII secolo con il miglioramento delle vie di comunicazione e, in particolare, verso l'importante città commerciale di Bilbao. I primi segni dell'influsso Bordoiese nei vini della Rioja si registrano verso il 1780, quando l'enologo Manuel Quintano adottò il metodo Bordoiese per maturare i vini in botte, con la differenza di utilizzare botti di grandi dimensioni. Nel 1850 Luciano de Murrieta, divenuto poi Marchese di Murrieta, fondò la prima cantina commerciale nei locali appartenenti al Duca de Vitoria e iniziò ad esportare vino nelle colonie Spagnole. Per quanto possa essere paradossale, la Rioja trasse successo dai flagelli che devastarono i vigneti della Francia, in particolare l'oidio e la fillossera. Verso la metà del 1800, quando i vigneti Francesi furono colpiti prima dall'oidio e poi dalla fillossera, i produttori Bordoiesi si trasferirono in massa in Spagna, e in particolare nella Rioja, in cerca di nuove fortune e di nuovi vigneti.

Questo periodo fu fondamentale per lo sviluppo futuro dei vini della Rioja e l'influsso delle metodologie Francesi diven-



Fig. 1: La Rioja

ne praticamente un segno distintivo per i vini di questa regione. La prima cantina della Rioja condotta secondo i metodi Francesi fu costruita nel 1868 per opera del Marchese de Riscal che assunse, in quell'occasione, l'enologo Francese Jean Pineau. Quattro anni più tardi anche il Marchese di Murrieta costruì una cantina seguendo le metodologie Francesi. Il successo dei vini della Rioja durò per circa 40 anni e durante questo periodo furono costruite innumerevoli cantine secondo lo stile Francese nelle quali la presenza di enologi e tecnici Francesi era piuttosto elevata. Furono introdotte le *barriques* Bordoiesi per la maturazione del vino, una pratica ancora ben radicata oggi nella Rioja, continuando ad utilizzare le varietà locali delle uve, in particolare il celebre Tempranillo.

Il declino della Rioja fu segnato dalla comparsa della fillossera e dalla conseguente scoperta del rimedio a questo parassita - l'innesto su varietà immuni - e gli enologi Francesi decisero quindi di tornare nella loro patria e riprendere a produrre vino nei loro luoghi di origine. Durante la prima metà del 1900, sia a causa delle due guerre mondiali sia a causa delle vicissitudini politiche interne, l'enologia della Rioja - e della Spagna - visse momenti di stallo senza concreti sviluppi, tuttavia il segno lasciato dalle pratiche Francesi continuò ad influenzare la produzione di vino. Il rilancio dell'enologia della Rioja si verificò negli anni 1960 e 1970, e nonostante una battuta d'arresto dovuta ad un elevato rincaro dei prezzi negli anni 1980, la regione continua ad essere oggi un punto di riferimento di tutta l'enologia Spagnola. La Rioja è attualmente l'unica regione vinicola alla quale è stato riconosciuto il grado di *DOC*, il livello più elevato di tutto il sistema di qualità Spagnolo.

Un segno distintivo della produzione enologica della Rioja è la lunga maturazione - lunghissima, se comparata con la media degli altri paesi - del vino in botti di rovere. La tradizione di maturare il vino in botte piccola fu introdotta dai Francesi e ancora oggi è largamente utilizzata nella regione. Durante le difficoltà economiche del XIX secolo, molte cantine furono costrette ad importare nel paese rovere Americano anziché le costose *barrique* Francesi. Questo episodio segnò l'inizio di un forte sviluppo nella costruzione di botti utilizzando il tradizionale sistema Francese. Il rovere Americano veniva quindi tagliato e lavorato in modo da costruire botti per la maturazione del vino. Oggi l'industria della produzione di botti in Spagna

è fra le più vaste del mondo impiegando principalmente rovere Americano nonostante molti produttori comincino a preferire il rovere Francese, come in passato.

I lunghi tempi di maturazione in botte dei vini rossi della Rioja costituiscono, di fatto, un caso piuttosto particolare e unico. Mentre negli altri paesi vinicoli del mondo la media suggerisce tempi compresi mediamente fra i due e i quattro anni, nella Rioja questi valori sono compresi fra i quattro e i dieci anni, e non è difficile arrivare anche al doppio. Nonostante questi lunghi periodi siano una caratteristica tradizionale della Rioja, recentemente si sta registrando un cambiamento e alcune cantine producono vini rossi maturati per due o tre anni in botte. Questo *nuovo corso* ha dato vita a due stili distinti di vini, quelli tradizionali e lungamente maturati in botte, dagli aromi e sapori di vaniglia, terrosi e morbidi, e quelli moderni dai sapori e aromi più freschi e di frutta.

## La Classificazione dei Vini della Rioja

La Rioja è l'unica regione alla quale è stata riconosciuta la denominazione di origine qualificata (*DOC*), la più alta del sistema di qualità Spagnolo. Oltre alle norme previste e richieste per i vini *DOC*, i vini della Rioja sono anche classificati in accordo alla qualità delle uve e al tempo di maturazione. Le categorie utilizzate per i vini della Rioja sono: *Joven*, *Sin Crianza*, *Crianza*, *Reserva* e *Gran Reserva*. I vini *Joven* sono vini giovani generalmente maturati per circa un anno e generalmente non sono esportati. Lo stesso vale per i *Sin Crianza*, sia bianchi sia rossi, per i quali il periodo di maturazione è piuttosto breve. I vini appartenenti a queste due categorie sono generalmente prodotti con uve di qualità inferiore e destinati ad un consumo immediato. I vini rossi *Crianza* sono maturati per almeno due anni di cui uno in botte, mentre per i bianchi e rosati è previsto un minimo di sei mesi in botte. I *Crianza* rossi sono caratterizzati da aromi freschi, fruttati e gradevoli di vaniglia e sono generalmente prodotti con uve di buona qualità anche se non eccezionale.

I vini *Reserva* sono solitamente prodotti in annate particolarmente favorevoli con uve raccolte in aree di qualità, solitamente sono molto più concentrati dei *Crianza* anche se non sempre di struttura robusta. A causa anche del maggiore tempo di maturazione, gli aromi e i sapori dei *Reserva* sono più complessi. I *Reserva* rossi sono maturati per tre anni di cui almeno uno in botte, mentre per i bianchi e i rosati il tempo di maturazione è di almeno due anni di cui almeno sei mesi in botte. I *Gran Reserva* sono prodotti solamente in annate eccezionali e rappresentano il meglio dei vini della Rioja. Questi vini, prodotti con le uve raccolte solamente nei migliori vigneti, sono comunque piuttosto rari e costituiscono meno del 10% della produzione totale. I vini rossi *Gran Reserva* devono maturare per almeno cinque anni di cui almeno due in botte, mentre per i vini bianchi e rosati il periodo minimo di maturazione è almeno quattro anni di cui almeno sei mesi in botte. Va comunque osservato, a causa della tradizione della Rioja di maturare a lungo i vini, i produttori decidono spesso di fare maturare i loro vini per periodi nettamente maggiori rispetto a quelli minimi definiti dal disciplinare di produzione.

## La Produzione dei Vini della Rioja

La regione della Rioja, che si trova a circa 100 chilometri a sud della costa dell'oceano Atlantico, è divisa in tre zone: la Rioja Alta, la Rioja Alavesa e la Rioja Baja. I migliori vini provengono dalla Rioja Alta e dalla Rioja Alavesa grazie ad una maggiore altitudine e alle condizioni climatiche più fresche a causa della maggiore vicinanza all'oceano Atlantico. La Rioja Baja si trova invece nella zona più interna, ad un'altitudine minore e con un clima più caldo e secco. I vini della Rioja Baja sono generalmente più alcolici, hanno una minore acidità e un carattere più "ordinario" rispetto a quelli prodotti nella Rioja Alta e nella Rioja Alavesa. Anche la composizione del suolo svolge un ruolo importante. I migliori vigneti sono piantati nei terreni argillosi calcarei e sabbiosi tipici della Rioja Alta e della Rioja Alavesa. Il clima della zona è inoltre regolato dallo scudo naturale offerto dalla Cordigliera Cantabrica, poco a nord della regione, che offre un'efficace protezione contro i gelidi venti settentrionali.

La Rioja è principalmente identificata con la produzione di vino rosso, tuttavia in questa regione si registra anche una produzione di vini bianchi da uve Garnacha Blanca, Malvasia e Viura, quest'ultima nota in altre zone della Spagna con il nome di Macabeo. L'uva rossa principale della Rioja è il Tempranillo, che insieme alla Garnacha, Graciano e Mazuelo costituiscono la miscela per i vini rossi della regione. Nonostante questa sia la composizione classica dei rossi della Rioja, oggi un numero crescente di cantine sceglie di produrre vini solamente con uva Tempranillo. Inoltre, seppure questo rappresenti un fenomeno piuttosto raro, alcune cantine propongono vini prodotti con Tempranillo e Cabernet Sauvignon. Questa miscela, che produce vini ovviamente diversi da quelli tipici della Rioja, offre comunque un interessante risultato. I vini rossi prodotti nella Rioja Alta sono generalmente corposi, concentrati e con aromi di frutta pronunciati e possono inoltre avere un'apprezzabile morbidezza. I vini della Rioja Alavesa sono probabilmente i più robusti della regione, con strutture imponenti e una maggiore acidità. I rossi della Rioja Baja sono invece caratterizzati da alte gradazioni alcoliche, colori intensi e una minore acidità, finezza e aromi: per questo motivo sono spesso utilizzati per le miscele.

Una caratteristica della produzione dei vini della Rioja è rappresentata dai lunghi tempi di maturazione in botte, probabilmente come in nessun altro paese del mondo. Benché i lunghi tempi di maturazione rappresentino la tradizione enologica della regione, oggi molti produttori tendono a diminuire questi tempi in accordo alle medie adottate negli altri paesi. Lo scopo è quello di favorire la produzione di vini più freschi e fruttati, in modo da soddisfare il gusto moderno dei consumatori, anche quelli locali, e che si contrappongono ai vini da lungo invecchiamento con aromi complessi. Il tipo di rovere tradizionalmente utilizzato nella Rioja è quello Americano, tuttavia molti produttori hanno ripreso ad utilizzare il rovere Francese. Sia i tempi di maturazione sia il tipo di rovere impiegato, hanno dato origine a due correnti di produttori e consumatori: *modernisti* e *tradizionalisti*, un po' come è accaduto in Piemonte per il Barolo. La pratica della lunga maturazione in botte è tipica anche per la piccola quantità di vini bianchi prodotti nella regione e che, in alcuni casi, raggiunge anche tempi di cinque anni seguiti da molti altri anni in bottiglia. Mentre per i ros-

si la tendenza alla lunga maturazione in botte è ancora forte e radicata, per i vini bianchi le cose stanno cambiando in modo sostanziale. A causa soprattutto del gusto attuale che ci si aspetterebbe di trovare in un vino bianco, molti produttori hanno abbassato i tempi di maturazione dei bianchi in botte e altri ancora evitano addirittura la maturazione in legno. Il risultato è un vino più fresco e immediato, simile alla maggioranza della produzione mondiale, tuttavia per molti produttori l'aspetto tradizionale è ancora molto importante e continuano a produrre bianchi lungamente maturati in botte e in bottiglia.

GUSTO DIVINO

## Sauvignon Blanc

Fra le uve bianche più inconfondibili al mondo, il Sauvignon Blanc, con i suoi aromi affascinanti e il suo gusto fresco, aggiunge sempre un tocco speciale ai suoi vini

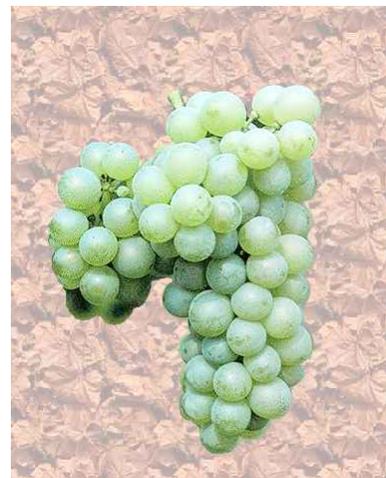
Un'uva dalla quale si producono vini interessanti e utili per lo studio della valutazione organolettica da parte dei principianti è certamente il Sauvignon Blanc, anche se, chiaramente, non è l'unica. Non a caso i vini prodotti con quest'uva vengono spesso utilizzati per l'avviamento allo studio dell'analisi sensoriale del vino proprio a causa delle sue particolari qualità organolettiche. Il Sauvignon Blanc è un'uva che ogni buon degustatore dovrebbe essere capace di riconoscere, una capacità che certamente non è molto difficile da sviluppare grazie alle inconfondibili caratteristiche aromatiche di quest'uva. Il Sauvignon Blanc è considerato un'uva aromatica, tuttavia si fa principalmente riconoscere per i suoi aromi piuttosto "insoliti" e che spesso ricordano direttamente quelli di natura erbacea e vegetale. Ma il Sauvignon Blanc è molto di più.

Il Sauvignon Blanc pare sia originario dell'area di Bordeaux, dove viene largamente utilizzato per la produzione di vini bianchi secchi e per aggiungere provvidenziale freschezza ai celebri vini di Sauternes e Barsac. La regione Francese che si identifica maggiormente con quest'uva è la Valle della Loira, più a nord, e soprattutto, più fresca. La popolarità del Sauvignon Blanc ha varcato da molti anni i confini di quella che è stata per molti anni la sua terra d'elezione - la Francia - per diffondersi nella quasi totalità dei paesi produttori di vino del mondo. Infatti molti produttori, soprattutto quelli del cosiddetto "Nuovo Mondo", affascinati dalla magia dei vini Sancerre e Pouilly-Fumé, prodotti nella Valle della Loira, hanno cercato di imitare quello stile e spesso aggiungendo nuovi elementi, come l'uso della botte, dando vita a nuovi stili di vini. Oggi il Sauvignon Blanc è considerato un'uva internazionale e ovunque riscuote un buon apprezzamento proprio grazie alle sue qualità organolettiche. Come sempre, e come per ogni altra uva, non tutto il Sauvignon Blanc è degno di attenzione e in certi casi i risultati sono ampiamente diversi da quello che viene considerato come un "modello di riferimento" nel quale si può riconoscere la tipicità di quest'uva.

La caratteristica che principalmente contraddistingue il Sauvignon Blanc sono i suoi aromi prevalentemente erbacei e vegetali, spesso ricordano l'ortica e il peperone verde, ma anche aromi più insoliti e che non ci si aspetterebbe di trovare

in un vino, come quello di urina di gatto. In realtà gli aromi del Sauvignon Blanc sono completati anche da affascinanti note di frutta, molto spesso anche da frutta esotica, come il litchi, ananas e frutto della passione, così come la gamma floreale è piuttosto ricca. Come sempre, la natura e la qualità degli aromi di un'uva sono regolati da diversi fattori, fra questi anche il tipo di terreno in cui si coltiva la vite, il clima, il grado di maturazione al momento del raccolto e, non da ultimo, il modo in cui viene vinificata e, ovviamente, le qualità aromatiche specifiche dell'uva stessa. La scelta dei tipi di aromi nei vini fatti con Sauvignon Blanc è quindi anche legata a ragioni produttive e mentre un tempo si favoriva l'esaltazione del carattere erbaceo e vegetale dell'uva - una caratteristica tipica del Sancerre e del Pouilly-Fumé - oggi si tende a favorire lo sviluppo dei freschi aromi di frutta.

Il Sauvignon Blanc lascia il segno anche nel gusto e grazie alla sua tipica acidità - quasi una caratteristica inconfondibile unita ai suoi aromi, e quindi sapori - i vini prodotti con quest'uva sono sempre gradevoli e "intriganti". Anche la freschezza del Sauvignon Blanc è ritenuta fra le sue tipicità, una qualità che tende a perdere già dopo pochi anni di maturazione unitamente alla freschezza e la vivacità degli aromi: per questa ragione si preferisce bere i suoi vini molto giovani. Tranne alcune rarissime eccezioni, fra cui alcuni Pouilly-Fumé prodotti nella piccola cittadina di Pouilly-Sur-Loire, i vini prodotti con Sauvignon Blanc, fermentati e maturati in vasche d'acciaio, non sopportano tempi di maturazione superiori ai due o tre anni. Trascorso questo periodo il vino perde gran parte delle sue qualità tipiche assumendo un carattere "rotondo" e una minore vivacità aromatica. Il Sauvignon Blanc è prevalentemente fermentato e maturato in vasche d'acciaio, con lo scopo di mantenere intatte le sue qualità organolettiche, tuttavia alcuni produttori lo vinificano in botti di legno. Nonostante la fermentazione e la maturazione del Sauvignon Blanc in botte, ma più preferibilmente in barrique, faccia perdere all'uva parte della sua tipicità aggiungendo quella del legno, il vino che si ottiene ha la capacità di sostenere affinamenti più lunghi. Un Sauvignon Blanc vinificato in botte ha una vita in genere più lunga di circa due anni e riesce a dare e a sviluppare il meglio di sé dopo circa due anni dalla produzione.



Un grappolo di Sauvignon Blanc

Il grappolo del Sauvignon Blanc è piuttosto piccolo e nonostante sia diffuso nella grande maggioranza dei paesi vinicoli del mondo, per dare il meglio di sé ha bisogno di condizioni colturali piuttosto particolari. Il Sauvignon Blanc matura abbastanza tardivamente, tuttavia può essere raccolto anche precocemente in funzione dello stile di vino che si intende produrre. Proprio il momento della sua raccolta presenta un fattore critico: se vendemmiato troppo presto risulta essere troppo acido e poco aromatico, mentre se vendemmiato troppo tardi perde parte della sua tipica acidità. Inoltre è piuttosto sensibile alla formazione di muffe - in particolare alla *Botrytis Cinerea* - pertanto richiede una maggiore attenzione nella coltivazione. In genere la formazione di *Botrytis Cinerea* è desiderata per la produzione di vini muffati, come il Sauternes e il Barsac, in cui il Sauvignon Blanc viene spesso utilizzato per aggiungere acidità al Sémillon. Il Sauvignon Blanc preferisce climi freschi - come per esempio quello della Valle della Loira - una condizione che consente di sviluppare i migliori e più raffinati aromi, troppo preziosi per essere coperti dagli aromi della botte. Non a caso, è proprio nei paesi più caldi, come la California, che si tende a fermentare e a maturare quest'uva in botte.

Anche la composizione del terreno svolge un ruolo fondamentale per lo sviluppo del Sauvignon Blanc. I migliori risultati sembrano provenire da terreni di tipo siliceo - che esaltano i suoi aromi - una condizione che si trova, per esempio nella Valle della Loira. Nonostante sia stata la Loira ad influenzare principalmente lo stile dei vini prodotti con Sauvignon Blanc, fermentato e maturato in vasche d'acciaio, anch'essa ha subito recentemente lo stile di altri paesi, in particolare quello della California. In questo stato, dove inizialmente si tentò di copiare il modello della Loira, si iniziò ad utilizzare la barrique con quest'uva creando, di fatto, un nuovo stile che a sua volta fu utilizzato anche da alcuni produttori Francesi. Senza considerare le preferenze personali relativamente ai vini vinificati in botte o in vasche d'acciaio, lo stile che meglio si adatta e che ci si aspetta dal Sauvignon Blanc è quello conferito dalla vinificazione in contenitori inerti, come l'acciaio, e che consentono di mantenere ed esaltare pienamente le qualità aromatiche e gustative dell'uva. Infatti sono proprio le sue qualità aromatiche, spesso arricchite da note vegetali ed erbacee, a rendere interessante e inconfondibile il Sauvignon Blanc. Lo stesso vale per il suo gusto tipicamente fresco che sarebbe attenuato e "arrotondato" dagli effetti della fermentazione e della maturazione in botte.

## I Colori del Sauvignon Blanc

Il Sauvignon Blanc, come si è già detto, viene di preferenza coltivato in aree fresche e vinificato in vasche d'acciaio, pertanto il suo colore più tipico è il giallo verdolino. Non è comunque raro trovare vini prodotti con quest'uva che presentino colori più intensi e tendenti al giallo paglierino, un segno, nel caso di vini giovani, della coltivazione delle uve in aree calde oppure della fermentazione o maturazione in botte. I vini prodotti con Sauvignon Blanc sono solitamente consumati durante la loro gioventù, certamente il periodo migliore, tuttavia quando matura per qualche anno in bottiglia, l'evoluzione del colore segue quella tipica dei vini bianchi. I colori del Sauvignon Blanc maturo tendono a cambiare tonalità, dal giallo verdolino a quello paglierino quindi al giallo dorato, ma a dif-

ferenza di altri vini bianchi, l'intensità dei colori non è mai solitamente accentuata e carica.

## Gli Aromi

Il Sauvignon Blanc è un'uva considerata aromatica e la sua presenza nel vino è facilmente riconoscibile grazie alla sua ricchezza e varietà di aromi. Le caratteristiche aromatiche del Sauvignon Blanc sono fortemente influenzate da tre fattori principali - certamente validi per qualunque altra uva - e che incidono notevolmente sulla sua personalità. I due fattori principali sono il clima del luogo in cui è stata coltivata l'uva e il grado di maturazione al momento del raccolto. Il terzo fattore, che in quest'uva rappresenta una condizione inusuale, è determinato dalla fermentazione e dalla maturazione in botte. Si ricorda che il modo più frequente e tipico della vinificazione del Sauvignon Blanc è svolto in contenitori d'acciaio e comunque inerti. A prescindere dal modo in cui il Sauvignon Blanc viene vinificato e dal luogo in cui è stato coltivato, quest'uva si presenta sempre con un elegante aroma che contraddistingue tutte le uve aromatiche e che ricorda direttamente il profumo dell'uva.

Nel caso in cui il Sauvignon Blanc sia stato coltivato in zone fresche, oppure raccolto quando non ha ancora raggiunto una maturazione ottimale, gli aromi che contraddistinguono il vino ricordano quelli di chiara natura vegetale e erbacea, in particolare il peperone verde, foglia di ribes schiacciata, erba falciata e ortica, oltre all'aroma che più di ogni altro contraddistingue il Sauvignon Blanc, cioè aromi di urina di gatto e che ricordano i fiori di bosso. Fra questi aromi di aggiunge anche quello di sambuco e di agrumi. Nel caso in cui il Sauvignon Blanc sia stato coltivato in zone calde o raccolto a piena maturazione, i suoi tipici aromi vegetali ed erbacei sono più tenui - pur tuttavia percettibili, in accordo alla zona di provenienza - mentre si esaltano gli aromi di frutta, in particolare la pesca e la frutta tropicale, oltre ad aromi floreali - come sambuco, ginestra, acacia e biancospino - e la caratteristica nota aromatica di uva. Mentre un tempo si preferiva contraddistinguere il Sauvignon Blanc con aromi erbacei e vegetali, oggi si preferisce invece produrlo in modo da esaltare i freschi ed invitanti aromi di fiori e frutta. La fermentazione e la maturazione in botte conferiscono all'uva aromi complessi, ricchi e speziati, fra questi l'aroma di vaniglia e di legno tostato che talvolta coprono eccessivamente il carattere aromatico di quest'uva.

## Il Gusto

La caratteristica gustativa principale del Sauvignon Blanc è certamente la sua spiccata acidità. In genere i suoi vini sono prodotti con un grado alcolico medio-alto, un fattore che è anche giustificato dalla notevole acidità dell'uva e che quindi necessita di opportune "correzioni" in modo da risultare equilibrato. Nonostante l'equilibrio del vino sia più o meno corretto, è proprio l'acidità la caratteristica che consente di identificare principalmente il Sauvignon Blanc e questa qualità è certamente molto apprezzata e appropriata per questo tipo di vino e per la natura aromatica dell'uva. Il Sauvignon Blanc produce vini con strutture e corpi piuttosto vari e che dipendono dal clima in cui l'uva è stata coltivata, dal tipo di terreno e la maturazione. I vini prodotti con quest'uva possono avere strutture

piuttosto delicate fino ad arrivare ad un buon corpo, una caratteristica che spesso è determinata dal modo di vinificazione e in particolare all'uso della botte.

La piacevolezza gustativa - e certamente anche aromatica - del Sauvignon Blanc è apprezzabile principalmente nella sua gioventù, quando gli aromi, e quindi il gusto, conservano la freschezza della frutta e dei fiori con un'acidità piacevolmente apprezzabile. Con la maturazione - in termini generali il Sauvignon Blanc mal sopporta tempi di maturazione superiori ai tre anni - il vino perde la sua tipica freschezza e il gusto assume un carattere più rotondo e meno acido, probabilmente meno gradevole e tipico. I Sauvignon Blanc vinificati in contenitori inerti, come l'acciaio, sono generalmente secchi e aromatici, mentre quelli fermentati o maturati in botte, assumono caratteri più rotondi e complessi in cui l'acidità è certamente meno apprezzabile. Il Sauvignon Blanc è inoltre utilizzato per la produzione di molti vini dolci, in particolare quelli muffati, come il Sauternes e il Barsac, in cui il suo apporto acido, oltre che aromatico, consente a questi vini di raggiungere un ottimo equilibrio evitando di essere troppo dolci e stucchevoli.

## Una Passione Chiamata Sauvignon Blanc

Il Sauvignon Blanc è un'uva solitamente molto apprezzata dai consumatori, generalmente affascinati dalle sue peculiarità aromatiche e gustative. Data la sua diffusione, oggi il Sauvignon Blanc è considerato fra le uve cosiddette "internazionali" ed è praticamente presente in ogni paese vinicolo del mondo. Si possono distinguere due stili di produzione ben precisi e che contraddistinguono prevalentemente il luogo di provenienza: Sauvignon Blanc vinificati in contenitori d'acciaio e quelli vinificati in botte e altri contenitori di legno. L'area principale in cui si vinifica il Sauvignon Blanc senza l'ausilio di botti, oltre ad essere considerata come la terra di riferimento per quest'uva, è certamente la Valle della Loira in Francia. Qui i vini sono caratterizzati da aromi erbacei e vegetali, ma anche "affumicati" come il celebre Pouilly-Fumé. Fra gli altri esempi della Loira vanno certamente ricordati Sancerre, Touraine e Menetou-Salon. A Bordeaux quest'uva è presente nei vini secchi di Entre-Deux-Mers e Bergerac dove l'influsso del clima più caldo è piuttosto evidente.

Anche in Italia il Sauvignon Blanc è prevalentemente vinificato in vasche d'acciaio, in particolare nell'Alto Adige e nel Collio in Friuli Venezia Giulia. Chi ha saputo contraddistinguersi maggiormente con i vini prodotti con Sauvignon Blanc è certamente la Nuova Zelanda, in particolare nella zona di Marlborough dove i vini hanno una buona acidità e un carattere che ricordano spesso quelli della Loira. Il Sauvignon Blanc è anche presente in Sud Africa, in particolare nell'area di Stellenbosch, in Ungheria, in Australia, nonostante qui il clima sia piuttosto caldo per quest'uva, e in Cile, dove spesso viene confuso con il meno aromatico Sauvignon Verde. La pratica di vinificazione del Sauvignon Blanc in botti di legno è tipica delle aree con clima più caldo, di cui la principale rappresentante è la California che ha creato un particolare stile di Sauvignon Blanc fermentato e maturato in legno con il nome di *Fumé Blanc*. La "moda" di vinificare il Sauvignon Blanc in botte ha raggiunto anche la Valle della Loira, dove alcuni produttori di Pouilly-Fumé decidono di ricorrere all'uso di contenitori di legno anziché le tradizionali vasche d'acciaio.

Anche a Pessac-Léognan, nel Bordolese, alcuni produttori utilizzano questa tecnica di vinificazione, e altri esempi di Sauvignon Blanc vinificato in botte sono offerti dall'Italia, Nuova Zelanda, Sud Africa e Cile.

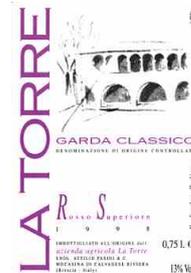


## I Vini del Mese

### 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



### Garda Classico Rosso Superiore 2000 La Torre - Pasini (Italia)

Uvaggio: Marzemino, Gropello, Barbera, Sangiovese

Prezzo: € 7,16

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da aromi di mora, prugna, violetta, vaniglia e accenni di liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 7-8 mesi in barrique e per 6 mesi in bottiglia.

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



### San Severo Rosso Montero 2002 D'Alfonso del Sordo (Italia)

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Prezzo: € 5,40

Punteggio: ◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di lampone, ciclamino, mirtillo, violetta e piacevoli accenni di liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi, buon corpo, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 4 mesi in barrique.

*Abbinamento: Carne saltata con funghi, Carne alla griglia, Carne arrosto*



### San Severo Rosato Posta Arignano 2003 D'Alfonso del Sordo (Italia)

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Prezzo: € 3,30

Punteggio: ◆◆◆ \*

Alla vista si presenta con un colore rosa cerasuolo intenso e sfumature di rosa cerasuolo, molto trasparente. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli che si aprono su note di ciliegia e lampone seguite da aromi di fragola, ciclamino, melograno e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e pesca.

*Abbinamento: Zuppe di pesce, Zuppe di funghi, Pasta con funghi, Pesce arrosto*



### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Stefano Antonucci 2001 Santa Barbara (Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆ \*

Questo Verdicchio si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca e pera seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, legno tostato, banana, mela e un piacevole accenno di lavanda. 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 e pesca. Un vino ben fatto. Questo Verdicchio matura per 18 mesi in barrique.

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



### Pathos 2001 Santa Barbara (Italia)

Uvaggio: Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (33%), Syrah (33%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, impenetrabile alla luce. Al naso esprime grande personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con intense note di prugna, ribes, amarena e violetta seguite da buoni e intensi aromi di mora, liquirizia, tabacco, cacao, vaniglia, legno tostato e buoni accenni di pepe nero e eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi e buoni ricordi di amarena, prugna e mora. Un grande vino, molto elegante.

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



### Vino Nobile di Montepulciano 2000 Contucci (Italia)

Uvaggio: Prugnolo Gentile (80%), Canaiolo Nero (15%), Mammolo (5%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di mora, mirtillo, liquirizia, carruba, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto che matura per 18 mesi in botte e per 6-8 mesi in bottiglia.

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



**La Poja 1999  
Allegrini (Italia)**

Uvaggio: Corvina

Prezzo: € 49,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Un grande vino. Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso esprime grande personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati e molto eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, violetta, liquirizia, vaniglia, cacao, cannella e accenni di mentolo e timo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena, mirtillo e mora. Un grandissimo vino. La Poja è prodotto con uve surmature e matura in botte per 20 mesi a cui seguono 16 mesi in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico 1999  
Allegrini (Italia)**

Uvaggio: Corvina (75%), Rondinella (20%), Molinara (5%)

Prezzo: € 44,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso rivela personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di confettura di more e confettura di amarene seguite da buoni e intensi aromi di mirtillo, prugna, viola appassita, tabacco, liquirizia, cannella, cacao, vaniglia e accenni di china e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con buoni e lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino molto ben fatto. Questo Amarone matura per 19 mesi in botte a cui seguono 14 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Collio Pinot Grigio 2002  
Villa Russiz (Italia)**

Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Pinot Grigio si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di biancospino, banana, ginestra, litchi, nocciola e pompelmo. 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 buoni ricordi di ananas, pera e litchi. Un vino ben fatto. Questo Pinot Grigio matura in vasche d'acciaio per almeno 8 mesi.

*Abbinamento: Uova, Pesce fritto, Antipasti di pesce, Pasta e risotto con crostacei*



**Collio Sauvignon De La Tour 2002  
Villa Russiz (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di pesca, sambuco e ananas seguite da buoni aromi di acacia, litchi, mela, ginestra, pompelmo, peperone e accenni di salvia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di pesca, ananas e pera. Un vino ben fatto. Questo Sauvignon Blanc matura per 10 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Crostacei, Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Pesce alla griglia*



**Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Opus  
Riserva 1998  
Farnese (Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da buoni aromi di mirtillo, tabacco, viola appassita, liquirizia, carruba, vaniglia e accenni di legno tostato, mentolo e china. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Montepulciano d'Abruzzo matura in barrique per 18 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

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



**Edizione Cinque Autoctoni 2001  
Farnese (Italia)**

Uvaggio: Montepulciano (40%), Sangiovese (20%), Primitivo (25%), Negroamaro (10%), Malvasia Rossa (5%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di amarena e confettura di prugne seguite da aromi di confettura di mora, china, mirtillo, legno tostato, tabacco, liquirizia, violetta, vaniglia e accenni di noce moscata e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e mora. Un vino ben fatto. Edizione Cinque Autoctoni matura in barrique per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

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



**Vernaccia di Oristano Riserva 1992  
Fratelli Serra (Italia)**

Uvaggio: Vernaccia di Oristano

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con buone note di mandorla e confettura di fichi seguite da buoni aromi di caramello, cuoio, dattero, miele, marmellata d'arance e noce. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e piacevolmente morbido, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di caramello, confettura di fichi, dattero e mandorla. Questa Vernaccia di Oristano matura in botti di castagno.

*Abbinamento: Dolci alle mandorle, Carne arrosto, Brasati di carne*



**Bucciato 2002  
Ca' Rugate (Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di nespola, miele e biancospino seguite da buoni aromi di mela cotogna, pera, pesca matura, mandorla e un lieve accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca matura e mela cotogna. Un vino ben fatto. Bucciato è prodotto con uve da vendemmia tardiva e una parte di questo vino fermenta in botte.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Zuppe di funghi, Stufati di pesce, Pesce arrosto*



**Soave Classico Monte Alto 2002  
Ca' Rugate (Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con buone note di mela, pera e ginestra seguite da buoni aromi di fiori di mandorlo, biancospino, litchi, miele, pesca matura, susina e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca e pera. Un vino ben fatto. Monte Alto è prodotto con uve surmature e matura in barrique per 6-8 mesi.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto e stufato*



**Satrico 2003  
Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Trebbiano Giallo

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆◆\*

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, litchi e ananas seguite da buoni aromi di acacia, ginestra, pera, mela e un accenno di sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e ananas. Un vino ben fatto.

*Abbinamento: Antipasti di pesce, Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato*



**Antinoo 2001  
Casale del Giglio (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (66%), Viognier (34%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di pesca, pera e legno tostato seguite da buoni aromi di mela, ananas, biancospino, litchi, pompelmo e vaniglia. 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 mela. Antinoo matura in barrique per 6-8 mesi.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Carne saltata con funghi, Pesce fritto e alla griglia*



**Tormaresca Rosso 2001  
Tormaresca (Italia)**

Uvaggio: Negroamaro (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di lampone e mirtillo seguite da aromi di fragola, amarena, ciclamino, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

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



### Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2001 Belisario (Italia)

Uvaggio: Verdicchio di Matelica

Prezzo: € 8,80

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di pera, mela e tostato seguito da buoni aromi di biancospino, ginestra, ananas, limone, pompelmo, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di susina, pera e ananas. Un vino ben fatto. Una piccola parte di Cambrugiano matura in barrique per 12 mesi.

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

### CARPE DIEM 2001

### Verdicchio di Matelica Passito Carpe Diem 2001 Belisario (Italia)

Uvaggio: Verdicchio di Matelica

Prezzo: € 8,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di albicocca secca e confettura di pesche seguite da buoni aromi di canditi, caramello, banana matura, fico secco, mandorla, miele, scorza di agrume, vaniglia e un accenno di smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente fresco comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole dolcezza. Il finale è persistente con buoni ricordi di albicocca, pesca e miele. Un vino ben fatto. Carpe Diem è prodotto con uve appassite e matura per 10 mesi in vasche d'acciaio e per 2 mesi in barrique.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Dolci alle mandorle, Formaggi stagionati e piccanti*

PRODUTTORI

## Ferrari - Fratelli Lunelli

Un nome storico legato alla produzione dello spumante metodo classico Italiano, una prestigiosa realtà del Trentino che è anche sinonimo di grandi vini e raffinate grappe

La storia dello spumante metodo classico Italiano è legato indissolubilmente con la preziosa opera di Giulio Ferrari che all'inizio del secolo scorso decide di dare vita alla sua passione, quella di produrre spumanti metodo classico nella sua terra di origine: il Trentino. Esattamente nel 1902 e a soli 23 anni, Giulio Ferrari, esperto viticoltore ed enologo, fonda a Trento la sua azienda vitivinicola che segnerà profondamente lo sviluppo dell'enologia e delle bollicine Italiane. Il giovane Giulio Ferrari compie i suoi studi prima alla Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele all'Adige e poi la celebre Scuola di Viticoltura di Montpellier in Francia. Dopo avere lavorato per qualche tempo ad Epernay, nel cuore della Champagne, apprende i segreti della produzione di spumante metodo classico che trasferirà poi nel suo Trentino. Pignolo, esigente e caparbio, Giulio Ferrari riesce in pochi anni a produrre il suo celebre spumante e sarà solamente l'inizio di un continuo successo in Italia e nel mondo.

Nel 1952 Bruno Lunelli, padre degli attuali proprietari, rileva da Giulio Ferrari sia il marchio sia la cantina dei suoi prestigiosi spumanti. A quel tempo si producevano circa 9000 bottiglie e tutte prenotate con anni di anticipo. Nel 1969 Bruno Lunelli passa il testimone della conduzione ai suoi tre figli: Gino e Franco, responsabili dell'amministrazione e della presidenza, e Mauro, insieme al padre Bruno, in cantina responsabile della produzione delle nobili bollicine, note nel mondo con il nome di Spumante Classico Ferrari. Grazie all'esperienza ricavata dagli storici vini spumanti Ferrari Demi-Sec e Ferrari Maximum Sec, Mauro Lunelli sviluppa un'attenta sperimentazione e ricerca abbinata al gusto e allo stile sempre più internazionale e diffusa. Nel corso degli anni, grazie anche all'affermato successo mondiale, oggi Ferrari continua ad essere fra i più apprezzati e famosi spumanti Italiani nel mondo. La varietà della produzione è cresciuta con il tempo e oggi, oltre al Ferrari Brut, Ferrari Rosé, Demi-Sec e al Maximum Brut, sono prodotti anche i millesimati Ferrari Perlé, Ferrari Perlé



Una veduta di Villa Margon

Rosé e la celebre e straordinaria Riserva del Fondatore Giulio Ferrari.

Gli spumanti metodo classico Ferrari nascono e maturano oggi in una nuova cantina: trentamila metri quadrati di superficie dove riposano e si affinano oltre quindici milioni di bottiglie di annate diverse. Ogni anno vengono immesse nel mercato e consumate circa quattro milioni e cinquecento mila bottiglie, tuttavia lo spirito e l'anima dello spumante Ferrari, la sua coscienza e la sua emozione, sono quelle che sin dall'inizio hanno rispettato il principio "dalla vigna alla tavola". Tutti gli spumanti metodo classico Ferrari sono prodotti solamente con uve coltivate in Trentino e provenienti sia dai vigneti di famiglia sia da vigneti di storici amici vignaioli. La produzione in cantina è affidata ad 8 enologi guidati da Mauro Lunelli ai quali trasferisce ogni anno i fondamenti e i principi di quell'arte e di quella passione che hanno reso celebre e importante lo Spumante Ferrari.

La famiglia Lunelli, ricca dell'esperienza secolare maturata nella produzione di spumante metodo classico, negli anni 1980 decide di estendere la produzione con vini fermi, ottenuti con uve provenienti da vigneti di proprietà e coltivate sulle colline di Trento. Oggi l'Azienda Agricola Lunelli produce sia vini bianchi sia vini rossi, corposi e strutturati, che ben esprimono la tipicità e la piena vocazione enologica del Trentino. La consapevolezza della certezza che un grande vino si ottiene partendo da uve di qualità, ha spinto l'azienda Lunelli a ricercare Masi e Ville in grado di ben rappresentare l'anima enologica del territorio. Prendono così vita i bianchi Villa Margon e Villa Gentilotti, in entrambi presente Chardonnay, e Villa San Nicolò da uve Sauvignon Blanc. Negli anni 1990, dopo anni di sperimentazione, vengono prodotti due vini rossi, entrambi appartenenti alla DOC Trentino: Maso Le Viane, da uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, e Maso Montalto, prodotto con uve Pinot Nero in purezza. Questi vini, dalle notevoli capacità di affinamento in bottiglia, vengono fatti maturare in legno, con attenzione e sapienza, in modo da mantenere la personalità delle uve con cui sono prodotti.

Spumanti metodo classico e vini sembrerebbero già sufficienti a ben rappresentare una degna produzione di qualunque cantina, tuttavia la famiglia Lunelli si occupa anche della produzione di raffinate grappe - lo storico marchio Segnana - del resto in una regione come il Trentino che ha forti e importanti tradizioni legate a questo distillato, la cosa potrebbe anche apparire normale. Segnana produce grappa dal 1860 e all'ini-



Bottiglie di spumante sulle pupitre

zio era una distilleria mobile, con l'attrezzatura sistemata su un carro trainato da cavalli con il quale Paolo Segnana si recava direttamente nelle cantine e lì distillava, davanti a tutti, le vinacce con lo scopo di produrre grappa. Alla fine del 1800 la distilleria mise le proprie radici a Borgo Valsugana e in breve divenne un importante punto di riferimento della grappa Trentina. Nel 1982 la Segnana fu acquisita dalla famiglia Lunelli e la grappa che si produce è considerata "figlia d'arte" in quanto nasce dalle vinacce ricche di mosto e delicatamente pressate utilizzate per la creazione degli spumanti Ferrari.

Oggi la distilleria si è trasferita a Trento, a fianco delle cantine Ferrari, a sottolineare il forte legame fra la grappa Segnana e lo spumante Ferrari. Le grappe vengono prodotte esclusivamente con il metodo discontinuo a bagnomaria di vapore, inoltre Segnana fa parte dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Fra le grappe prodotte merita attenzione la Solera, ottenuta esclusivamente con vinacce Trentine selezionate e affinata in legno con il metodo *Solera* celebre per la produzione di Jerez e Marsala. Il prodotto che si ottiene è di assoluto rilievo e beneficia del particolare metodo di affinamento prolungato in legno. Per le sue peculiari qualità e per meglio apprezzare questa speciale grappa, è preferibile servirla a temperatura ambiente e in calici tipo "ballon". Interessanti gli abbinamenti che si possono creare con questa particolare grappa, come per esempio con i sigari e con la cioccolata, in cui l'alcolicità e la morbidezza del distillato conferiscono armonia all'abbinamento.



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



### Trentino Bianco Villa Margon 2001 Fratelli Lunelli (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Bianco (10%), Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni (10%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di mela e ananas seguite da aromi di biancospino, nocciola, pera, pompelmo, susina, lievito e accenni di vaniglia e tostato. 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 ananas, pera e susina. Un vino ben fatto. Una parte di questo vino fermenta in botte. Villa Margon è affinato in bottiglia per 8 mesi.

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



**Trentino Rosso Maso Le Viane 1999**  
Fratelli Lunelli (Italia)

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 23,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di amarene e confettura di mirtili seguite da buoni aromi di confettura di more, prugna secca, viola appassita, vaniglia, liquirizia, tabacco e accenni di cacao e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e confettura di mirtili. Un vino ben fatto. Maso Le Viane matura per almeno 18 mesi in botte a cui seguono almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Trento Ferrari Brut**  
Ferrari (Italia)

Uvaggio: Chardonnay (95%), Pinot Nero (5%)

Prezzo: € 16,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, perlage fine e persistente, buona effervescenza. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela e acacia seguite da note di banana, lievito, brioche, limone, litchi, pera e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera e limone. Questo spumante è prodotto con il metodo classico e matura sui lieviti per 24 mesi.

*Abbinamento: Aperitivi, Crostacei, Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e verdure*



**Trento Ferrari Rosé**  
Ferrari (Italia)

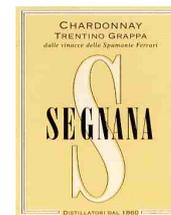
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Prezzo: € 19,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature di rosa buccia di cipolla, perlage fine e persistente buona effervescenza. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mandarino, lampone e ciliegia seguite da aromi di fragola, lievito, crosta di pane e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mandarino e ciliegia. Questo spumante è prodotto con il metodo classico e matura sui lieviti per almeno 24 mesi.

*Abbinamento: Zuppe di funghi e verdure, Crostacei, Pasta e risotto con pesce e verdure*



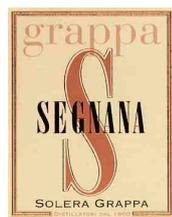
**Grappa di Chardonnay**  
Segnana (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 16,12 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, persistenti ed eleganti di pera, nocciola, mela, banana, noce, fieno con pungenza dell'alcol impercettibile. Al gusto è intensa, persistente, buon equilibrio e alcol non aggressivo con buona corrispondenza al naso, morbida e piacevole. Il finale è intenso e persistente con un lieve accenno di dolce, pulito e gradevole, con ricordi di pera e banana. Questa grappa è prodotta con le vinacce utilizzate per la produzione degli spumanti Ferrari.



**Grappa Solera  
Segnana (Italia)**

Prezzo: € 18,43 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta cristallina con colore giallo ambra carico e brillante. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, persistenti, raffinati ed eleganti di fico secco, vaniglia, prugna secca, mela, pera, nocciola, tabacco, caramello, miele e liquirizia. Al gusto ha buona corrispondenza con il naso, intensa, persistente, equilibrata, rotonda, alcol non aggressivo. Il finale è intenso e persistente con lieve accenno di dolcezza e ricordi di liquirizia, vaniglia, prugna secca, caramello, miele e lieve legno tostato. Molto ben fatta. Questa grappa matura in botte con il metodo Solera.

**Ferrari - Fratelli Lunelli** - Via del Ponte di Ravina, 15  
- 38040 Trento - Tel. 0461 972311 Fax 0461 913008 -  
**Enologo:** Mauro e Marcello Lunelli, Ruben Larentis -  
**Anno fondazione:** 1902 - **Produzione:** 4.500.000 botti-  
glie - **E-Mail:** info@ferrarispumante.it - **WEB:**  
www.ferrarispumante.it

## Giornale di Cantina

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

EVENTI

## EnoTemp: Giochiamo con la Temperatura

Con l'arrivo della primavera arriva un nuovo EnoGioco per mettere alla prova le vostre conoscenze sul vino e la giusta temperatura di servizio

Dopo EnoQuiz e EnoGlass, gli EnoGiochi attualmente disponibili nel nostro sito, questo mese arriva EnoTemp, un gioco sulla temperatura di servizio disponibile in due livelli di difficoltà. La temperatura alla quale si serve un vino è certamente

Il primo livello di EnoTemp

importante e con EnoTemp potrete valutare la vostra conoscenza e competenza di provetto sommelier. Nel primo livello, il più facile dei due, verranno proposti dieci vini, fra quelli presenti nella Guida dei Vini, e si dovrà scegliere la temperatura di servizio idonea fra le tre suggerite. Nel secondo livello, riservato a coloro che hanno una conoscenza più approfondita sia dei vini sia delle temperature di servizio, il giocatore dovrà inserire direttamente la temperatura. In questo livello si potrà scegliere il sistema di misura con il quale si inseriranno le temperature - Celsius o Fahrenheit - un'utile opzione che faciliterà il gioco ai nostri lettori residenti negli Stati Uniti d'America. Indipendentemente dal livello di difficoltà, ogni domanda risposta esattamente farà guadagnare al giocatore un punto. EnoTemp è disponibile nella pagina EnoGiochi.

## Notiziario

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

### Continua Teatri di Vite: la stagione tutta da degustare di Teatri di Vita

Pasolini il regista, il drammaturgo, il poeta e l'uomo di impegno civile. È il grande intellettuale scomparso quasi trenta anni fa il protagonista della rassegna cui Teatri di Vita darà vita da marzo a giugno. Ma protagonista dei grandi appuntamenti teatrali ritorna ad essere anche il vino di qualità. 4 mesi per 4 spettacoli tratti da testi dell'autore Bolognese o a lui dedicati. Ogni replica sarà seguita dalla degustazione dei vini delle migliori cantine d'Italia, guidata da esperti dell'Associazione Italiana Sommelier - sezione di Bologna. Un'iniziativa unica nel suo genere per fondere teatro ed enologia, per trasformare il vino nel protagonista della scena e per rendere Teatri di Vita un posto ancora più caldo e accogliente. La Tenuta di Montericco di Imola per il C&S, teatro stabile di innovazione del Friuli Ve-

nezia Giulia, la Pugliese Accademia dei Racemi per il gruppo Out Off, la cantina Friulana Livio Felluga per Teatri di Vita e la cantina veneta Duca di Casalanza per i Riminesi Motus. E infine una conferenza spettacolo accompagnata dal vino toscano della Tenuta di Ghizzano. A Teatri di Vita, via Emilia Ponente 485 - Bologna (info 051 566330 [www.teatridivita.it](http://www.teatridivita.it)) dal 19 marzo al 6 giugno.

### A Bosnasco la 3ª edizione del Bonarda Festival

Appuntamento a Bosnasco (Pavia) il prossimo 23 maggio per il Bonarda Festival, kermesse giunta alla sua terza edizione e ormai affermata come una delle iniziative clou nel panorama dell'enologia dell'Oltrepò. Degustazioni, assaggi e cultura del territorio sono gli elementi che caratterizzano l'occasione - vetrina per conoscere uno dei più importanti vini oltrepadani. Il taglio del nastro è previsto alle ore 10,30 alla presenza delle autorità del Comune di Bosnasco, località che ospita tradizionalmente l'evento nel cuore della patria italiana della Bonarda. La manifestazione, allestita presso Palazzo Scarpa - Colombi, proseguirà per tutta la giornata sino alle ore 19, una giornata densa di eventi tra oltre 20 aziende di produttori di Bonarda. Alle ore 11, il programma prevede l'incontro pubblico "Parole in libertà sulla Bonarda" con il direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò, Carlo Alberto Panont. Alle 12,30 avverrà la Prima estrazione per la votazione della giuria popolare, chiamata a indicare su apposite schede la migliore Bonarda degustata. L'estrazione si ripeterà alle ore 14,30 e alle ore 17,30 e decreterà un vincitore in base alle preferenze segnalate dal pubblico. Alle ore 16, verrà presentata la riedizione del libro "Gli effetti psicologici del vino" scritto da un insospettabile Edmondo De Amicis e ristampato a cura di Donne Edizioni. Alla presentazione parteciperà l'editrice, Maria Luisa Alberico, in compagnia di esperti del settore enologico. Alle ore 18 sarà assegnato il premio "Miglior Bonarda 2004". Il premio, abbinato a una degustazione guidata da Alberto Rovati (vincitore delle Vinia-di 2003), sarà il risultato della selezione svolta da un'apposita giuria di tecnici riunita nella settimana precedente la giornata del Festival.

Numerosi gli eventi collaterali alla manifestazione: il Circolo Fotografico di Broni organizza la mostra "Oltrepò in Bianco e Rosso", tutta dedicata alle viti, al vino e alle cantine. Si intitola invece "Esplosioni in rosso rubino" la mostra pittorica del Maestro Maurizio Immovilli. E, ancora, una vera e propria chicca di artigianato del vino: il mastro bottaio Marco Graziano assemblerà davanti ai visitatori una piccola botte. Durante l'iniziativa sarà operativo lo stand gastronomico della Pro loco di Bosnasco, dispensatore di risotti sotto la supervisione dello chef Marco Olivieri. E la stessa Maria Luisa Alberico farà da guida d'eccezione fra gli stand delle aziende partecipanti per degustare i vini insieme al pubblico. La manifestazione è realizzata a cura del Comitato Organizzatore del "Bonarda Festival" con la collaborazione di Comune di Bosnasco, Pro loco di Bosnasco, Consorzio Tutela Vini Oltrepò, Provincia di Pavia, Camera di Commercio di Pavia, Apt di Pavia e Banca Popolare Commercio e Industria - Filiale di Broni. Per informazioni: Tenuta Scarpa - Colombi, tel. 0385 272319 / 272081 Fax 0385 272353 - Consorzio Tutela Vini Oltrepò: Tel. 0385 250261

IL CAVATAPPI

## La Botte

C'è chi la detesta e chi invece l'adora: la botte è da qualche anno oggetto di dibattiti, eppure la sua storia è legata a quella del vino da molti secoli e il suo positivo contributo in enologia è innegabile

La botte, il celebre contenitore di legno utilizzato in enologia per la maturazione del vino e spesso anche per la fermentazione del mosto, ha stretto, nel corso dei secoli, un solido legame con la bevanda di Bacco e il suo contributo è certamente utile, a volte essenziale. Un tempo le botti venivano utilizzate per lo stoccaggio, la conservazione e il trasporto di diversi materiali, sia solidi sia liquidi, mentre oggi il loro utilizzo principale è legato quasi esclusivamente al vino e ad alcuni distillati. Vino e legno hanno convissuto per molti secoli e mai come oggi, o per meglio dire, da qualche anno a questa parte, l'argomento è diventato di attualità, probabilmente a causa dell'eccessivo uso che talvolta si fa di questo utile strumento di cantina. Fra gli appassionati di vino si sono così formate tre "correnti di pensiero": quelli che detestano una qualsiasi forma di aromi e gusti di legno nel vino, quelli che si deliziano quando li trovano in gran quantità e, infine, quelli che si collocano in mezzo, sostenitori del celebre proverbio latino *In Medio Stat Virtus*.

Un aspetto legato alla botte è comunque innegabile e va chiarito sin dall'inizio: in termini generali, il contributo della botte in enologia è certamente utile, in molti casi fondamentale e non solo per gli aromi e i sapori che può cedere al vino: molti vini non sarebbero considerati *suntuosi e magnifici* nel caso in cui l'enologo non avesse utilizzato la botte. Ciò che è invece discutibile è l'uso che si fa della botte in relazione alle sue caratteristiche e al tipo di vino. Questa considerazione è certamente *relativa* al gusto e alle preferenze di ognuno, tuttavia - è bene ricordare - fra i fattori fondamentali che determinano la classe e la qualità di un vino troviamo il suo equilibrio e l'armonia con cui i vari elementi si esprimono; pertanto anche l'apporto del legno deve essere *equilibrato* in relazione a tutte le altre caratteristiche.

### Gli Effetti della Botte nel Vino

Gli effetti più evidenti della botte sul vino per i consumatori di questa bevanda sono percepibili negli aromi e nel gusto. In realtà questo è solamente uno degli effetti derivati dall'uso della botte nella fermentazione e nella maturazione del vino. Tuttavia è proprio l'influsso sulle qualità aromatiche di un vino che spesso è motivo di discussione fra gli appassionati. Per molti l'eccessivo apporto di componenti aromatiche cedute dal legno al vino "snatura" la sua personalità, per altri invece la completa o, addirittura, la esalta. Non è comunque questo il punto essenziale: ognuno ha preferenze e gusti propri e su questi non intendiamo discutere, l'aspetto principale di nostro interesse è relativo agli effetti generali della botte sulla produzione di vino.

Prima di comprendere gli effetti della botte nel vino è necessario comprendere le caratteristiche generali di questo contenitore. Il tipo di legno utilizzato per la costruzione della

botte, compresa la sua provenienza, il volume, il trattamento subito dal legno e il tempo di permanenza, sono tutti fattori essenziali che influiscono direttamente sulle qualità del vino che successivamente dovrà contenere. A questi fattori si aggiunge anche l'età della botte, cioè il numero di volte che è stata utilizzata per contenere vino, tecnicamente detti *passaggi*. Una botte che non ha mai contenuto vino dopo la sua costruzione viene definita *nuova* o di *primo passaggio*, il suo secondo e successivo utilizzo verrà definito come *secondo passaggio*, quindi *terzo passaggio* e così via.

Nella produzione dei vini di qualità raramente si procede oltre il terzo passaggio a causa di diversi fattori che incidono sia sulla qualità della botte sia sul vino. Il fattore essenziale per potere utilizzare proficuamente una botte è che questa presenti delle condizioni igieniche rigorose: una botte sporca e con odori sgradevoli cederà questi difetti anche al vino. Inoltre va ricordato che la botte è costruita con un materiale organico - il legno - e che ospiterà al suo interno una sostanza organica - il vino - composto per la maggior parte di acqua. Il legno è poroso e assorbe facilmente i liquidi con i quali è messo in contatto, e nel caso di acqua - che nel vino rappresenta in media l'87% - si pongono condizioni favorevoli per lo sviluppo e la formazione di muffe sgradevoli. Inoltre, ad ogni *passaggio* il legno cede le sue sostanze aromatiche e chimiche al vino diminuendo quindi l'apporto nei passaggi successivi. Considerando che i costi per la pulizia rigorosa delle botti non sono trascurabili e che la diminuzione di componenti aromatiche e chimiche influirebbe sulle caratteristiche finali del vino, in genere i produttori provvedono ogni due o tre anni ad acquistare nuove botti.

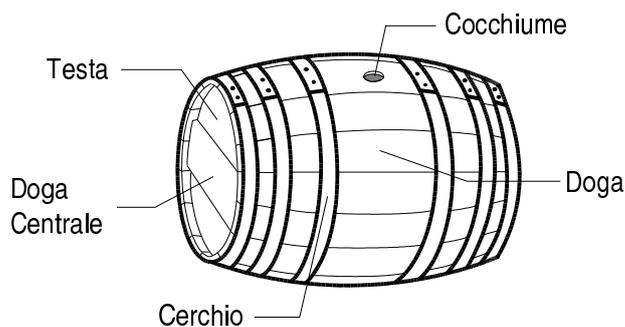
Gli influssi della botte nel vino dipendono anche da scelte produttive ed enologiche, compreso lo stile e il "carattere" che si vuole ottenere. Due elementi principali - e comunque non unici - che influiscono in modo più evidente sulle qualità organolettiche di un vino sono la dimensione della botte e il grado di tostatura del legno. Durante la costruzione di una botte, le *doghe*, cioè gli assi di legno che costituiscono la botte, sono sottoposti all'azione del calore prodotto da una fiamma fatta bruciare all'interno con lo scopo di ammorbidire il legno per poi piegarlo e fare assumere la tipica forma ricurva. L'azione del calore altera inoltre la struttura del legno "bruciando" - o per meglio dire, *tostando*, la parte a contatto con la fiamma. Maggiore il tempo in cui il legno è sottoposto a questo trattamento, maggiore sarà la sua tostatura. Il carattere *tostato* del legno sarà poi ceduto al vino conferendo aromi e sapori più o meno accentuati. La scelta della tostatura della botte rientra nelle scelte enologiche di produzione in accordo allo stile di vino che si intende ottenere.

Le caratteristiche del vino contenuto in una botte non sono solamente condizionate dalla tostatura. Durante la permanenza in botte, il legno cede al vino diverse sostanze aromatiche che influiranno poi sul gusto e sul profumo del vino. Fra queste va ricordata la *vanillina*, responsabile del più tipico aroma presente nei vini maturati in legno: la vaniglia. Inoltre vengono cedute altre sostanze aromatiche, in accordo al tipo di legno e al tipo di lavorazione della botte, che conferiscono generalmente al vino aromi di spezie. Durante questo processo il legno cede inoltre anche componenti polifenolici, generalmente definiti *tannini*, che conferiranno al vino una maggiore struttura e, non da ultimo, anche colore. Gli effetti della botte sul

colore del vino sono più chiaramente visibili nei vini bianchi in cui si accentuano le tonalità giallo paglierino e addirittura giallo dorato. Va ricordato che l'apporto e l'influsso di questi fattori è regolato dalla dimensione della botte, dalla sua tostatura, dall'età della botte e dal tempo trascorso dal vino al suo interno. Maggiore sarà la dimensione della botte e minore sarà il rapporto superficie di contatto/volume del vino, pertanto minore sarà l'influsso degli elementi ceduti dal legno. Viceversa, minore la dimensione della botte, e quindi minore il volume del vino, e maggiori saranno gli effetti sulle qualità organolettiche - aromatiche e gustative - del vino. Questi fattori sono rigorosamente valutati dagli enologi al momento della produzione di un vino e costituiscono scelte fondamentali nel caso in cui si decida di ricorrere all'uso della botte.

Durante il periodo di permanenza del vino nella botte si verificano inoltre altri importanti processi che saranno fondamentali e determinanti sulla qualità. Il legno è un materiale poroso e pertanto consente il passaggio di ossigeno e di liquidi. Sia l'acqua sia l'alcol etilico attraversano le doghe della botte e raggiungono l'esterno determinando quindi una concentrazione del vino. Questo fattore è di estrema importanza per l'evoluzione e la maturazione del vino. L'acqua, che ha molecole più piccole di quelle dell'alcol etilico, si muove più facilmente e più rapidamente attraverso il legno e raggiunge per prima l'esterno della botte. All'esterno della botte l'acqua evapora in funzione dell'umidità presente nel locale di conservazione delle botti. In condizioni di umidità relativamente bassa, l'acqua evapora più rapidamente dell'alcol con il risultato di una concentrazione dei componenti del vino e il grado alcolico aumenta leggermente, più o meno di pochi decimi di grado. Le cose cambiano nel caso in cui le botti siano conservate in locali con umidità relativamente alta. In questo caso l'evaporazione dell'alcol è in relazione alla quantità di acqua evaporata, pertanto si potrebbe verificare anche un lieve abbassamento del grado alcolico. L'evaporazione dell'acqua e dell'alcol è inoltre condizionata dallo spessore delle doghe, dalle variazioni di temperatura e dalle correnti d'aria circolanti nella cantina.

L'evaporazione dell'acqua e dell'alcol favorisce la concentrazione del vino, tuttavia provoca anche la diminuzione del livello all'interno della botte lasciando un "pericoloso" spazio vuoto che sarà occupato dall'aria, quindi ossigeno. Per questa ragione le botti vengono colmate frequentemente con lo stesso vino in modo da mantenerle sempre piene e prive di aria che provocherebbe un'evidente e dannosa ossidazione del vi-



La Botte e le Sue Parti

no. Nonostante si provveda alla colmataura periodica con lo scopo di eliminare aria, l'ossigeno riesce comunque ad entrare nella botte attraverso i pori del legno. Questa piccola quantità di ossigeno è in realtà molto positiva ai fini della maturazione e dello sviluppo del vino e rappresenta uno dei motivi responsabili dell'evoluzione che il vino subisce nel tempo. L'ossigeno favorisce la combinazione dei vari elementi che costituiscono il vino conferendo un carattere più *rotondo* e morbido. L'ossigeno svolge inoltre la sua funzione ogni volta che viene rimosso il cocchiume della botte - il tappo posto nella parte superiore - durante le operazioni di colmataura e di travaso.

## Tipi e Caratteristiche del Legno da Botte

Un tempo le botti erano costruite con diversi tipi di legno, inclusi il legno di castagno, ciliegio e acacia, compreso, ovviamente, il legno di quercia. Fra questi tipi di legno il più utilizzato oggi è quello di quercia e, molto raramente, quello di castagno. Il legno di quercia è preferito agli altri perché è più duro e ha sostanze polifenoliche - i tannini - più dolci e aromatiche che si abbinano meglio alla struttura e all'aroma del vino. Fra le centinaia di specie di quercia esistenti al mondo, solo tre di queste vengono utilizzate di preferenza per la costruzione delle botti. Le due specie principali sono la *quercus sessilis* (rovere), *quercus robur* (rovere) e la *quercus alba* (quercia Americana), infine la *quercus pedunculata* (farnia). Le zone principali Europee da cui proviene il rovere per la costruzione delle botti sono la parte centrale della Francia e i Balcani. Il rovere Francese è generalmente considerato il migliore del mondo, tuttavia in alcune zone vinicole Italiane si tende a preferire il rovere proveniente dalla Slavonia. Il migliore rovere Americano (*quercus alba*) proviene prevalentemente dalla Pennsylvania, Minnesota e Wisconsin, tuttavia cresce anche in molti altri stati della costa orientale. Inoltre è presente anche in California e in Oregon dove cresce principalmente la specie *quercus gariana*.

In enologia il legno che si preferisce maggiormente è quello con grana fine, una condizione che si verifica solamente grazie ad una lenta crescita dell'albero e favorita nelle zone a clima fresco, come quelle della Francia. La varietà di quercia più ricercata in enologia è la *quercus sessilis* perché tende a crescere in gruppi nelle foreste, ha tronchi più lunghi e dritti e cresce più lentamente. La *quercus robur* cresce invece in modo solitario e preferisce luoghi più ricchi d'acqua con il risultato di una crescita più rapida e una grana più grossolana. La *quercus sessilis* è inoltre ricercata poiché è molto più ricca di componenti aromatici della *quercus robur* di circa quattro volte. Il rovere impiegato per la costruzione delle botti prende solitamente il nome della foresta o della zona da cui proviene, pertanto, nomi celebri come *Tronçais*, *Nevers*, *Allier* e *Limousin* sono tutti nomi di foreste Francesi da cui si ricava rovere.

I vari tipi di rovere provenienti dalle varie parti del mondo presentano caratteristiche proprie che influiscono sulle qualità del vino. Il rovere Americano cresce piuttosto rapidamente e ha una grana più grossolana rispetto a quello Europeo, ha un contenuto di tannini inferiore e possiede componenti aromatici più dolci e che ricordano in genere la noce di cocco. Questo tipo di rovere è spesso utilizzato nella Rioja, Australia e California. Il rovere Francese appartiene alla specie *quercus sessilis*, con l'eccezione di quello proveniente da Limousin che

appartiene alla specie *quercus robur*. Il rovere di Allier è molto ricercato in quanto ha una grana molto fine e un ottimo equilibrio di tannini e componenti aromatici. Il rovere di Argonne, oggi raramente utilizzato e con quantità limitate di tannini e componenti aromatici, era un tempo apprezzato nella Champagne prima che si passasse ai contenitori d'acciaio. Il rovere Bourgogne ha grana fine, un'elevata quantità di tannini e pochi componenti aromatici e viene utilizzato prevalentemente nella Borgogna.

Il rovere di Limousin, l'unico Francese ad appartenere al genere *quercus robur*, ha una grana più grossolana, un basso contenuto di componenti aromatici e in passato era utilizzato per i vini Chardonnay, oggi il suo uso più frequente è per la maturazione delle acqueviti di vino, in particolare il Cognac. Il rovere di Nevers, molto apprezzato e ricercato, ha grana fine con contenuto moderato e ben bilanciato di tannini e componenti aromatici. Il rovere di Tronçais ha una grana molto fine, un contenuto molto elevato di tannini e un contenuto moderato di aromatici, è molto indicato per le lunghe maturazioni ed è piuttosto apprezzato e ricercato. Il rovere di Vosges ha grana fine e un elevato contenuto di tannini, un basso contenuto di componenti aromatici che ricordano molto le spezie ed è piuttosto ricercato per l'ottimo equilibrio fra tannini e componenti aromatici. Il rovere di Slavonia, piuttosto diffuso in Italia per la costruzione di grandi botti, appartiene al genere *quercus robur*, ha una grana fine, un contenuto moderato di tannini e un apporto basso di componenti aromatici. Il rovere Portoghese, appartenente al genere *quercus gariana*, è poco diffuso ed è principalmente impiegato in Portogallo, ha una grana media e un buon contenuto di componenti aromatici. Infine, il rovere Russo, appartenente al genere *quercus sessilis*, ha grana fine e un basso apporto di componenti aromatici ed era molto utilizzato nella regione di Bordeaux durante il XIX secolo e fino agli anni 1930. Nonostante in Francia siano presenti le più importanti foreste di rovere, oggi alcuni produttori Francesi hanno ripreso ad utilizzare il rovere Russo prevalentemente per il suo minore costo.

NON SOLO VINO

## Il Riso

Il riso è uno dei cereali più importanti del nostro pianeta, poiché le sue cariossidi costituiscono l'alimento base e essenziale di oltre la metà della popolazione umana

La pianta del riso appartiene al genere delle *Graminacee*, alla famiglia delle *Monocotiledoni*, genere *Oryza Sativa* e si suddivide in due gruppi varietali, la "*Japonica*", dal grano più tondeggiante, e la "*Indica*", dal grano più allungato. Esiste anche un altro genere, la "*Oryza Glaberrima*", attualmente coltivata esclusivamente nella parte occidentale dell'Africa. Lentamente, ma inesorabilmente, le coltivazioni di *Oryza Glaberrima* vengono sostituite dalla più diffusa *Oryza Sativa*. Il riso è una pianta tropicale, che ama l'acqua, e richiede un clima caldo-umido, infatti non può crescere al di sopra dei 53° di latitudine nord e al 35° di latitudine sud e non sopravvive a temperature inferiori a 13° C. Le piante di riso si dividono in due

grandi gruppi: le *igrofile* e le *idrofile*. Le *igrofile* sono piante terrestri che vegetano bene in ambienti permanentemente umidi mentre le *idrofile* sono piante la cui impollinazione avviene per opera dell'acqua.

Le piante *igrofile* (in inglese "*upland rice*") amano il caldo e l'umidità, non si coltivano immerse nell'acqua e hanno bisogno di piogge quotidiane. Le piante *igrofile* vengono coltivate in alcune regioni dell'Asia, dell'Africa e dell'America Meridionale. Le piante *idrofile* (in inglese "*paddy rice*") si sviluppano nelle risaie inondate d'acqua e questa tecnica permette di coltivare il riso a latitudini dove il freddo può compromettere la vita dei semi e delle piante. L'acqua raccoglie il calore durante il giorno e lo cede durante la notte, mantenendo la temperatura costante a difesa dei semi e delle giovani piante. L'acqua delle risaie non deve essere stagnante ed è necessario un ricambio d'acqua corrente per non impoverirsi d'ossigeno, vitale per la vita delle piante. All'interno delle foglie e del fusto, così come nelle radici, si trovano degli spazi intercellulari che permettono alle piante di assorbire ossigeno dall'aria. Si calcola che per ottenere un chilogrammo di riso siano necessari dai 3.000 ai 10.000 litri d'acqua.

Coltivare il riso nell'acqua comporta alcuni vantaggi: l'acqua trasporta nella risaia molte sostanze nutritive dall'esterno e grazie a questo si può ottenere un raccolto pari al 50% di una risaia concimata. Contrariamente al riso, le altre piante non si trovano a loro agio nell'acqua e questo limita drasticamente la proliferazione di piante indesiderate nelle risaie. Le coltivazioni senza acqua hanno bisogno di cicli di riposo o di cambiare il tipo di coltura per non impoverire il terreno, viceversa quelle immerse nell'acqua non necessitano di questa condizione e gli appezzamenti di terreno utilizzati come risaie, proprio grazie all'acqua, possono essere riutilizzati.



Il riso: una fondamentale risorsa alimentare dell'Oriente

## La Storia

La pianta del riso è originaria delle regioni dell'Asia sud orientale e grazie a ritrovamenti che risalgono a 5.000 o 6.000 anni fa in una zona della Cina orientale ed in una caverna nel Nord della Thailandia, si può stimare che il riso è coltivato in modo intensivo da oltre settemila anni. Tracce storiche antichissime, che risalgono a tremila anni fa, sono state ritrovate in India nelle regioni del Gange. Le tecniche di coltivazione più antiche risalgono alla tradizione cinese.

Nel 1952 un Giapponese di nome Matsuo ha voluto studiare la storia del riso partendo dal suo profilo genetico. Dai suoi studi risulta che l'*Oryza Sativa* ha avuto origine nell'isola di Giava circa ottomila anni fa, tuttavia alcune teorie la fanno risalire ad una zona della Cambogia. Oltre a queste teorie, l'archeologia ci fornisce alcune informazioni certe: in Cina, circa settemila anni fa, si consumava e si coltivava riso. Da altri scavi e reperti rinvenuti in India, precisamente nello stato dell'Uttar Pradesh, si evince che intorno all'anno 1000 AC le popolazioni di quelle terre si nutrivano di riso. Queste ipotesi sono inoltre confermate dalla tradizione millenaria della cucina orientale tutta basata sul riso. Esistono inoltre numerose leggende, storie e detti popolari della tradizione orale ad avvalorare la tesi dell'origine orientale della pianta del riso. Un proverbio cinese dice "Mangia il tuo riso, al resto ci penserà il cielo", oppure "uno lavora e nove mangiano riso". Una leggenda Cambogiana racconta che durante un periodo di siccità un ragazzo seminò dei semi immersi nell'acqua sotto gli occhi della gente stupita convinta che i semi non avrebbero germogliato. Dopo alcuni mesi le piantine crebbero ed diedero frutti abbondanti così da sfamare l'intera popolazione della zona. Per questo fu concesso al ragazzo di sposare la figlia del capo villaggio. Il ragazzo interrogato sulle sue origini disse di provenire dall'Ovest, quindi tutti pensarono che fosse venuto dall'India, facendo pertanto risalire le origini del riso all'India.

Per i popoli del Sud Est Asiatico, il riso è talmente importante per la loro sussistenza che con il tempo ha assunto quasi una dignità di persona, infatti la tradizione di quelle regioni ritiene che il riso abbia un'anima propria. Un imperatore Cinese, che visse tra il 1662 ed il 1723 AC, di nome Kang Hi, aveva, tra le altre, anche la passione per l'agricoltura e spesso passeggiava tra i campi ad osservare le coltivazioni, le piante e la natura per cercare di comprendere i loro segreti. Un giorno venne colpito dal fatto che alcune spighe di riso maturavano più velocemente di altre. Le osservò con maggiore attenzione, le studiò con i suoi collaboratori ed infine riuscì ad isolare un tipo di riso: lo "*Yu Mi*" o "Riso Imperiale", una varietà precoce e che riesce a maturare entro tre mesi, prima che il freddo delle regioni a nord della Grande Muraglia possano comprometterne il raccolto.

La stessa scoperta fu fatta in altre parti del mondo: in Italia, in Ungheria, in Romania e nelle regioni Russe si individuò un riso che poteva essere coltivato nelle zone dove il clima non consentiva la coltivazione delle varietà tradizionali. Chiunque abbia viaggiato nelle regioni del Sud Est Asiatico, in Cina, in alcune regioni dell'Africa, come il Madagascar e la Sierra Leone, sa bene quanto sia importante e fondamentale per quei popoli il riso come alimento: è come le renne per i Lapponi e come le foche per gli Inuit. Gli Egiziani e gli Ebrei non conoscevano il riso e nemmeno la Bibbia ne fa cenno. For-

se Alessandro Magno lo introdusse in Grecia. In Italia è stato forse introdotto dagli Arabi o forse dai Veneziani, nulla è certo. Nel mondo occidentale il riso comincia ad essere utilizzato come alimento verso il I secolo AC. Durante il periodo Greco-Romano questo cereale veniva considerato come una spezia orientale e da usare con parsimonia. Da documenti attendibili risulta che il riso era tra le merci che transitavano sotto la "Porta del pepe" ad Alessandria d'Egitto. Intorno al 500 DC troviamo il riso in numerosi documenti Etiopi, Arabi, Siriani e Armeni che parlano della coltivazione dei cereali.

Dagli antichi Romani e fino al Medio Evo, in Europa il riso mantiene questa sua caratteristica di spezia esotica, talvolta utilizzato per fare infusi contro il mal di pancia oppure, più tardi, come ingrediente per i dolci, un ruolo che durò fino all'alto Medio Evo. In un libro del 1300 - il "Libro dei conti della spesa" dei Duchi di Savoia - viene registrata un'uscita di 13 imperiali alla libbra di "riso per dolci". In un editto del 1340 viene ordinato ai gabellieri di Milano di applicare alti dazi alla "spezia che arrivava dall'Asia, via Grecia". Durante il Medio Evo venne coltivato negli orti botanici degli Ordini Monastici. Sembra che i monaci dell'Abbazia di Montecassino lo abbiano coltivato e studiato a lungo.

Un altro documento del 1371 cita il cereale tra le "spezierie" con il nome di "Riso d'oltremare" o "Riso di Spagna". Con il passare del tempo il riso riesce a riscattarsi. L'occasione è forse offerta dalla situazione che si viene a creare durante il XII secolo, fitto di grandi carestie, guerre e epidemie, dove la necessità di un cereale altamente produttivo in grado di sfamare molte persone divenne indispensabile. In Europa la coltivazione del riso comincia a diffondersi tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo. Per capire l'importanza e la forza di questo "nuovo" cereale è necessario ricordare che nel 1475 Gian Galeazzo Sforza, duca di Milano, donò ai duchi d'Este di Ferrara, 1 sacco di semi di riso assicurando che sarebbero diventati 12 sacchi se ben coltivati. Questo rapporto 1 a 12, in quel tempo eccezionale, fece moltiplicare la superficie di terreni adibita a risaia. In alcune regioni d'Italia, dove nel XV secolo le risaie occupavano 5.000 ettari, già nel XVI secolo si estendevano per 50.000 ettari.

Addirittura nel 1567, al mercato di Anversa, il riso veniva usato come moneta di scambio. Soltanto nel 1690, il riso approda nel Nuovo Mondo, portato dai coloni Europei, comincia ad essere coltivato nello stato della Carolina del Sud. Nel 1839 un Gesuita, Padre Cellari, riuscì ad uscire abusivamente dalle Filippine con i semi di 43 varietà di riso Asiatico: questi semi vennero studiati molto attentamente e diedero origine alla moderna risicoltura fatta di diverse varietà commercializzate e ognuna con caratteristiche proprie. Ancora oggi in Vietnam, nella regione del delta del fiume Mekong, cresce abbondantemente il riso selvatico. Questo viene raccolto dalla popolazione locale con delle imbarcazioni e facendo uso delle piccole falci legate ad un lungo bastone.

Attualmente i maggiori produttori Asiatici sono la Cina, l'India, l'Indonesia, il Bangladesh, la Thailandia, il Vietnam, la Birmania, il Giappone, le Filippine ed il Pakistan. Il riso è coltivato anche in alcune regioni dell'Africa mentre in Europa lo troviamo in Italia, Spagna, Russia, Portogallo, Jugoslavia, Ungheria, Romania, Grecia e Francia. Nel Nuovo Mondo la coltivazione è svolta nel Brasile, negli Stati Uniti e in Australia. Va sottolineato che parte della produzione della Cina, pari



Coltivazioni di riso nel nord dell'India

a circa un terzo della produzione mondiale, viene destinata al consumo interno. Il 92% circa della produzione mondiale avviene in Asia. Il riso si attesta sempre di più come un alimento di importanza mondiale, in una società dove l'oriente guarda l'occidente attratto dalla sua cucina, dai vini e dall'olio di oliva, mentre l'occidente osserva, interessato ed attratto, gli usi e i costumi orientali, i suoi cibi, le sue filosofie e le sue tradizioni. Così anche il riso, messo un po' da parte in passato, riacquista interesse anche in Europa, poiché tradizione, cultura e cibo hanno sempre mantenuto tra loro uno stretto legame.

## Com'è Fatto il Riso

La pianta ha un'altezza piuttosto bassa (60-100 cm), le foglie sono verdi e allungate, il colore del fiore è giallo chiaro con un'infiorescenza a pannocchia costituita da spighe, mentre il frutto consiste in una cariosside ellittica avvolta in una pellicola. Ogni 100 grammi di riso contiene 336 Kcal, 79,6 gr. di zucchero, 6,8 gr. di proteine, 1 gr di grassi, 5 mg di calcio, 0,4 gr di fibre, 0,15 mg di vitamina B1 e 0,03 mg di vitamina B2. Il chicco di riso è costituito per il 90% da sostanze amidacee, per il 7-8% da proteine, per il 0,4-0,6% da lipidi, lo 0,4-0,5% da fibra grezza, lo 0,3-0,6% da sali minerali. Le proteine presenti nel riso sono, sia per assimilabilità sia per composizione, tra le migliori di tutti i cereali. Il riso è facilmente digeribile e viene assimilato in 60-100 minuti, contiene pochi minerali ed è quindi adatto a chi soffre di ipertensione. Il chicco appena raccolto è rivestito da vari strati protettivi all'interno dei quali si trova la cariosside.

Esistono varie centinaia di varietà di riso e le più diffuse sono classificate come *riso comune*, *riso semifino*, *riso fino* e *riso superfino*. In commercio sono anche disponibili alcuni tipi di riso speciali come il riso vitaminizzato e il riso parboiled. Il riso *parboiled* (preriscaldato) resiste maggiormente alla cottura, potendo così conservare tutti gli elementi che vengono distrutti da una prolungata ebollizione. Il riso parboiled si ottiene sottoponendo ad una pre cottura a pressione il riso ed ad una rapida asciugatura. Con questa tecnica i chicchi rimangono porosi in modo da assorbire bene l'acqua durante la cottura finale ed impiegare quindi un tempo inferiore. Un altro riso speciale è il riso avorio o riso ambra. Si tratta di alcune qualità di riso superfino, sottoposte ad una particolare tecnica di lavorazione dalle origini molto antiche, che consiste nel mettere il riso grezzo appena raccolto a bagno in acqua fredda per poi

essere scaldato con il vapore ad alta pressione, quindi viene asciugato prima di procedere con le successive fasi della lavorazione. Attraverso questa tecnica le sostanze nutritive, che si trovano maggiormente sulla parte esterna del chicco, migrano verso l'interno protette dalle successive fasi di lavorazione.

## Proprietà e Produzione del Riso

Il Riso è adatto a tutte le diete alimentari e per ogni tipo di malattia, la sua crusca abbassa il colesterolo e contiene antiossidanti, minerali e vitamine. Il riso normalizza il Ph intestinale favorendone la proliferazione della flora batterica. Il riso è un alimento molto digeribile, bollito e condito con poco olio d'oliva porta giovamento ai malati di colite. Per coloro che sono allergici al glutine troveranno utile il riso in fiocchi. Per mantenere in buona salute la pelle è sufficiente mettere nella vasca da bagno un sacchetto con 300-500 grammi di amido di riso e nel caso di faringite o laringite è indicato masticare riso crudo. I chicchi di riso della varietà Japonica tendono ad attaccarsi con la cottura: per questa ragione tale varietà è preferita dalle popolazioni che si servono delle bacchette per mangiare. Al contrario i chicchi della varietà Indica, dopo la cottura rimangono separati ed è preferita da quelle popolazioni che usano servirsi delle mani per portare il cibo alla bocca.

Le fasi della lavorazione sono molto importanti visto che il riso appena raccolto non è commestibile. La semina avviene in un terreno già preparato sotto uno strato di circa 5 cm d'acqua e viene periodicamente alzato fino a raggiungere i 20 cm d'altezza con il crescere della piantina. Durante le fasi dello sviluppo le piantine devono essere periodicamente mondate dalle piante infestanti. A maturazione avvenuta avviene il raccolto, quindi la trebbiatura per far uscire il chicco di riso dal suo involucro. Il prodotto ottenuto viene chiamato "Risone" e non è ancora commestibile. La fase seguente è l'essiccazione, quindi la "pilatura" che consiste nel togliere gli strati delle glumette che avvolgono il chicco e che danno come residuo la pula. Si dice pilatura perché un tempo questa fase veniva fatta mettendo il riso in un mortaio, detto pila, e battendolo con un pestello appuntito che toglieva gli strati esterni del chicco. Oggi la pilatura è affidata ad un processo meccanizzato che restituisce un tipo di riso semigreggio o sbramato, indicato per particolari tipi di dieta, oppure proseguendo con la sbiancatura si ottiene il riso raffinato.

L'ultima fase della produzione industriale è la brillatura, cioè la lucidatura dei chicchi. In alternativa alla brillatura esiste un'altra tecnica che consiste nel trattare il riso con olio di lino e che prende il nome di "riso camolinato". Da un chilogrammo di risone lavorato si ottengono 6 etti di riso commestibile. Gli scarti della lavorazione del riso trovano un largo impiego nella produzione di mangimi, nell'industria dei cosmetici e dei refrattari.

## Uso e Conservazione del Riso

Non tutte le varietà di riso sono adatte a qualunque tipo di preparazione culinaria: ogni ricetta ha la sua varietà di riso più appropriata. È preferibile scegliere sempre confezioni sigillate, che rechino il nome del produttore ed il tipo di riso. I grani di riso devono avere un aspetto omogeneo, può essere tollerata la presenza di chicchi rotti solo se non supera il 3%, poiché i

chicchi rotti, durante la cottura, si spappolano modificando il risultato della ricetta.

Il riso tende ad assorbire gli odori, pertanto è opportuno annusare il riso per capire se durante il processo di stoccaggio è stato contaminato. Il riso non va conservato vicino a sostanze che potrebbero trasmettergli i loro profumi; l'ideale è conservarlo in un luogo dedicato della dispensa. Alcuni, al contrario, sfruttano questa sua caratteristica inserendo nel contenitore un tartufo in modo da trasferire parte dei suoi aromi ai chicchi di riso. Per capire se il riso è fresco di lavorazione, immergetevi una mano: si coprirà di una leggera polvere finissima. Chicchi di colore scuro o giallastro all'interno della confezione indicano che la partita ha subito un processo di fermentazione dopo la raccolta dovuta all'eccessiva umidità.

Dal riso si producono farine e pappe per neonati, alimenti dietetici, polveri finissime usate in cosmesi, olii e mangimi. Dall'involucro esterno si ricava la "lolla" utilizzata come combustibile, nella produzione di abrasivi e isolanti. Sempre dalla parte esterna si ricava il "furfolo", utilizzato dalle industrie di vernici. La gemma viene usata per l'estrazione di vitamine mentre i chicchi rotti vengono utilizzati per la produzione di semolino, farine, amidi e colle. Nelle regioni rurali dell'Asia si utilizzava il gambo della pianta per costruire le scarpe o per rivestire i tetti delle case, per fare liquori e bevande.

L'importanza del riso è rappresentata sia dalla grande produttività sia dalla superiorità qualitativa delle sue proteine: rispetto agli altri cereali il riso contiene tutti i 18 amminoacidi da cui dipende il regolare metabolismo di ogni essere umano. Infine, le Organizzazioni delle Nazioni Unite, tramite la propria agenzia che si occupa di alimentazione ed agricoltura - la FAO - ha dichiarato il 2004 anno internazionale del riso. Il programma dettagliato può essere visionato sul sito web [www.fao.org](http://www.fao.org).

## 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	↔	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
2	↗	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
3	↘	Margaux 2000, Ségla (Francia)
4	↘	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
5	↘	Syrah Winemaker's Lot Vic 3, Concha y Toro (Cile)
6	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
7	↗	Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
8	↘	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
9	↗	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
10	↗	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
11	↘	Barolo Brunate 1999, Enzo Boglietti (Italia)
12	☆	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
13	☆	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
14	☆	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
15	☆	Cabernet Merlot 1997, Chateau Reynella (Australia)

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