

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 55, Settembre 2007

La Calda Vendemmia 2007

Un caldo come quello dell'estate 2007 non si registrava da anni, non solo in Italia, ma anche in altri paesi del mondo. Che il clima mondiale stia cambiando, spesso con manifestazioni piuttosto bizzarre - certamente inusuali oltreché preoccupanti - è qualcosa che *non fa più notizia*, anche se sarebbe bene interrogarsi sui motivi responsabili di questi cambiamenti. In Italia la temperatura ha superato anche i 40° C, soprattutto nelle regioni meridionali, con risultati, dal punto di vista viticolturale, piuttosto scontati. La maturazione dell'uva, e quindi anche la vendemmia, è avvenuta con largo anticipo rispetto agli anni passati, anche di trenta giorni, come si è verificato in molte zone dell'Italia meridionale. L'anticipo della vendemmia è comunque un fenomeno che ha riguardato tutte le regioni d'Italia, da nord a sud, con anticipi medi di venti giorni rispetto agli anni passati.

La qualità delle uve dei vigneti Italiani, secondo le stime della Confederazione Italiana Agricoltori, è molto buona, grazie anche alle favorevoli condizioni che si sono verificate durante la stagione primaverile. Tuttavia l'arrivo del caldo torrido e l'elevata irradiazione solare che si sono registrati nel corso dell'estate, hanno anticipato notevolmente i tempi di maturazione costringendo i viticoltori a provvedere alla vendemmia così da conservare la buona qualità delle uve. Con queste previsioni, e nell'attesa delle consuete conferme che arriveranno il prossimo anno, l'annata 2007 sarà quindi ricordata per la sua ottima qualità e per il largo anticipo della vendemmia. Sempre secondo le stime della Confederazione Italiana Agricoltori, la vendemmia 2007 sarà caratterizzata da una minore produzione rispetto al 2006, con una diminuzione di produzione di vino di circa il 10%. Nel 2006 si sono infatti prodotti in Italia cinquanta milioni di ettolitri di vino, mentre per il 2007 si prevede una produzione di "appena" quarantacinque milioni.

Pare che la diminuzione della produzione interessi anche altri paesi del mondo oltre all'Italia. Si registreranno infatti cali di produzione anche nei paesi vinicoli dell'Europa così come in quelli dell'emisfero meridionale del mondo, come Australia e Nuova Zelanda. La diminuzione della produzione - sempre secondo la Confederazione Italiana Agricoltori - potrebbe anche portare a un potenziale aumento dei prezzi del vino, una

previsione che, ovviamente, auspichiamo non si verifichi. Nel ricco scenario speculativo del mondo del vino, considerando anche le non proprio floride condizioni economiche di questo periodo, un aumento dei prezzi provocherebbe sicuramente una diminuzione delle vendite del vino di qualità. Questo scenario sarebbe certamente a vantaggio di quei vini di "largo consumo" e di qualità *ordinaria* che, forti del loro prezzo inferiore e più accessibile, potrebbero mantenere così le loro già solide posizioni di mercato.

La notizia più interessante è certamente quella legata alla qualità dell'annata 2007, qualcosa che - a dire il vero - abbiamo sempre sentito ripetere puntualmente prima dell'inizio delle vendemmie degli anni passati. Se sia questo dettato da motivi puramente economici e speculativi, poco interessa, per il momento accogliamo con piacere questa previsione cercando poi la conferma - o la smentita - quando i vini del 2007 saranno finalmente disponibili e pronti per essere versati nei calici. La vendemmia 2007 sarà fra le più precoci degli ultimi trenta anni, battendo addirittura anche quella del 2003 che, a causa del caldo che si registrò durante quell'estate, costrinse i viticoltori ad anticipare di qualche settimana la raccolta delle uve. I vini della vendemmia 2003, per quanto fossero di buona qualità, oltre alle alte temperature registrate durante l'estate, hanno inoltre risentito della precoce maturazione delle uve e della siccità, soprattutto quelle bianche.

Le cose dovrebbero comunque andare diversamente nel 2007 grazie alla minore siccità. Nonostante l'inverno e parte della primavera siano stati caratterizzati da una scarsa presenza di piogge, le providenziali piogge del mese di giugno hanno consentito alle viti l'approvvigionamento idrico del quale hanno bisogno. L'ondata di caldo che si è verificata a partire dal mese di luglio ha consentito quindi lo sviluppo vegetativo delle viti, portando a una maturazione precoce dei grappoli. Se, in termini generali, l'estate 2007 è stata piuttosto torrida e in molte regioni i vigneti sono stati sempre soggetti ai caldi raggi del sole, va anche ricordato che in certe zone dell'Italia settentrionale, a causa di un'improvvisa ondata di maltempo che si è verificata in luglio, si sono registrati ingenti danni alle colture, vigneti compresi. In alcune zone d'Italia, più che il cal-

Sommario

La Calda Vendemmia 2007	1
GUSTO DIVINO	
Montepulciano d'Abruzzo a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Fico	10
Wine Parade	12

DiWINEtaste OnLine

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

do, sembra che siano stati i problemi legati agli attacchi della peronospora e dell'oidio a preoccupare i viticoltori, come nel caso della Sicilia. Per questo motivo si è dovuto ricorrere alle opportune misure fitosanitarie, non sempre utili a limitare i danni.

Per quanto concerne l'eccezionalità delle torride temperature dell'estate 2007, va comunque osservato che questo fenomeno si sta verificando già da alcuni anni, complice anche l'evidente e preoccupante cambiamento delle condizioni climatiche nel mondo. Negli ultimi anni si è infatti registrato un netto aumento delle temperature medie, con il risultato di ridurre il periodo vegetativo delle viti. Per questo motivo la maturazione delle uve si verifica in anticipo rispetto agli anni passati, costringendo i viticoltori ad anticipare le operazioni di vendemmia. Recentemente Attilio Scienza - professore di viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano - ha infatti dichiarato che già da anni si stanno verificando vendemmie anticipate rispetto ai tempi. Sempre secondo il Prof. Attilio Scienza, qualora il fenomeno continuasse, i viticoltori saranno costretti a piantare - se non a creare - varietà di uve capaci di adattarsi a questi cambiamenti climatici. Uno scenario che certamente non è roseo e che potrebbe vedere scomparire o cambiare le varietà di uve tipiche di ogni territorio. C'è da augurarsi che questo non avvenga, ovviamente, sperando che l'uomo - un essere presuntuoso convinto di avere il dono dell'onnipotenza e dell'intelligenza assoluta - comprenda le conseguenze delle proprie sciagurate azioni, spesso puramente speculative, sciocche e dannose. Benvenuta vendemmia 2007 con i migliori auguri di un grande successo!

GUSTO DIVINO

Montepulciano d'Abruzzo a Confronto

La grande uva rossa emblema della viticoltura e dell'enologia abruzzese è da anni considerata fra le migliori espressioni dell'enologia italiana e di grandi vini rossi

Il Montepulciano è certamente una delle uve a bacca rossa più conosciute e più importanti d'Italia. Prevalentemente diffusa nelle regioni del centro Italia, il Montepulciano si identifica principalmente con l'Abruzzo, regione nella quale rappresenta anche l'uva rossa più coltivata e diffusa. È proprio in questa re-

gione che nasce uno dei vini più celebri prodotti con quest'uva - il Montepulciano d'Abruzzo - che negli ultimi anni, grazie anche agli sforzi e agli ottimi risultati ottenuti dai produttori, è riuscito ad affermarsi fra i vini più importanti d'Italia, conosciuto ovunque nel mondo. Eppure fino a qualche decina di anni fa il Montepulciano era considerato, e non solo in Abruzzo, un'uva capace di produrre vini "ordinari" e privi di qualità interessanti dal punto di vista organolettico ed enologico. Esattamente com'è accaduto per altre uve, la tenacia dei produttori, convinti che con le uve della propria terra si potessero creare grandi vini, unitamente all'impiego di pratiche enologiche di qualità, anche per il Montepulciano si è verificato il miracolo e in pochi anni ha raggiunto la vetta dell'Olimpo.

Il Montepulciano si trova anche nei vigneti delle Marche - con il quale si producono, fra i tanti, il Rosso Conero e il Rosso Piceno - nel Molise, in Puglia, in Umbria, nel Lazio e, più marginalmente, in Puglia, Sardegna e Calabria. Famoso per le sue ottime capacità coloranti e per la quantità di estratti, il Montepulciano è stato per anni impiegato come *uva da taglio*, destinato a dare colore e struttura ai vini, grazie anche alla sue ottime capacità di produzione. Per questo motivo e per molti anni, il Montepulciano è stato coltivato con pochi principi di qualità, poiché il suo impiego era prevalentemente destinato all'assemblaggio con altre uve, considerate un tempo più nobili. In realtà, quando si applicano concetti viticolture di qualità, il Montepulciano è capace di produrre grandi vini, ricchi, densi e concentrati, ricchi di aromi che con il tempo sanno regalare complessità al naso del degustatore attento. Grazie alla quantità di polifenoli e di alcol, i vini di qualità prodotti con Montepulciano possono infatti maturare in bottiglia per diversi anni, anche oltre 10 anni nei migliori esemplari.

I Vini della Degustazione

Il Montepulciano è un'uva che tende a maturare tardivamente rispetto alle altre varietà, pertanto la sua coltivazione si adatta nelle zone con clima mite anche al termine dell'estate e l'inizio dell'autunno. Questa sua caratteristica determina infatti anche la sua diffusione geografica, tipicamente l'Italia centrale e meridionale. Fra le tante espressioni del Montepulciano, la più celebre è certamente quella prodotta in Abruzzo, i quali vini saranno i protagonisti della nostra degustazione comparativa. Il Montepulciano d'Abruzzo, secondo il disciplinare di produzione, può essere immesso al consumo a partire dal mese di marzo successivo alla vendemmia, oppure dopo almeno due anni di maturazione nella versione "riserva". Il Montepulciano d'Abruzzo è generalmente maturato in botte, tuttavia sono frequenti anche i casi di maturazione in barrique. Grazie al contenuto di zuccheri di quest'uva, il Montepulciano d'Abruzzo è un vino dal volume alcolico piuttosto elevato, talvolta superiore anche ai 14 gradi.

La nostra degustazione comparativa prenderà in esame tre Montepulciano d'Abruzzo con l'obiettivo di studiare le qualità organolettiche di quest'uva e l'influsso della maturazione in legno in accordo allo stile e alle scelte operate dai singoli produttori. I tre vini della nostra degustazione comparativa consentiranno inoltre di comprendere le enormi potenzialità enologiche del Montepulciano e la sua elevata struttura. Il primo vino della nostra degustazione è il Montepulciano d'Abruzzo Inferi di Marramiero, prodotto con tecniche di maturazioni mi-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

ste, di cui 24 mesi in vasche d'acciaio e 18 mesi in barrique. Il secondo vino è il Montepulciano d'Abruzzo Zanna di Illuminati, completamente maturato per 26 mesi in botte. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa è il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma di Masciarelli, maturato per 36 mesi, dei quali 24 in barrique. I tre vini saranno tutti serviti alla temperatura di 18° C e si utilizzeranno - come di consueto - tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Nonostante in passato il Montepulciano non fosse molto considerato per la produzione di vini mono varietali, ha tuttavia sempre trovato un largo impiego insieme a quelle uve che - loro malgrado - non erano capaci di produrre vini ricchi di colore. Il Montepulciano possiede infatti una buona quantità di sostanze coloranti, pertanto nei suoi vini la trasparenza sarà piuttosto limitata e il colore presenterà tonalità decisamente intense e profonde. In gioventù, i vini prodotti con il Montepulciano mostrano chiaramente questa qualità, con colori rosso rubino intenso e profondo e decise sfumature rosso porpora. Mentre le sfumature rosso porpora tenderanno a scomparire entro due o tre anni - a seconda della qualità delle uve e delle tecniche di vinificazione - il Montepulciano mostrerà decise tonalità rosso rubino che tenderanno al rosso granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, mentre la sfumatura tenderà a colori rosso granato già dopo alcuni anni di affinamento.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Montepulciano d'Abruzzo Inferi di Marramiero. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente una tovaglia o un foglio di carta - inizieremo a valutare l'intensità del colore osservando la massa liquida alla base del calice. Questo primo vino ci consente di comprendere subito le qualità visive del Montepulciano: trasparenza piuttosto ridotta e un colore rosso rubino molto intenso. Osservando le sfumature - nell'estremità della massa liquida verso l'apertura del calice - noteremo lo stesso colore. Anche l'osservazione del secondo vino - Montepulciano d'Abruzzo Zanna di Illuminati - conferma le qualità visive del Montepulciano: bassa trasparenza, colore rosso rubino profondo e sfumature rosso rubino. La trasparenza del terzo vino, il Montepulciano d'Abruzzo Villa

Gemma di Masciarelli, è ulteriormente ridotta rispetto ai due vini precedenti, con un colore rosso rubino molto cupo e decise sfumature rosso rubino.

Esame Olfattivo

Il profilo olfattivo del Montepulciano è prevalentemente caratterizzato dal mondo dei frutti a bacca nera e rossa, oltre a quello dei fiori, specialmente nei vini giovani. Grazie alle sue qualità, il Montepulciano è generalmente maturato in botte - spesso anche nella barrique - tuttavia in certi casi si preferisce maturare il vino in contenitori inerti, come acciaio o cemento. La scelta del contenitore di maturazione, ovviamente, influisce largamente sulle qualità olfattive del Montepulciano, contribuendo allo sviluppo degli aromi terziari. La maturazione del Montepulciano d'Abruzzo è generalmente svolta in botte e in barrique, pertanto in questo vino troveremo frequentemente aromi terziari derivati appunto dal legno. L'amarena e la prugna sono gli aromi di frutta più tipici e frequenti del Montepulciano d'Abruzzo, mentre il principale rappresentante del mondo floreale è la violetta. Fra gli altri frutti si riconoscono inoltre mirtillo, mora e lampone, mentre, per quanto concerne gli aromi floreali, è talvolta possibile trovare il ciclamino.

Il primo vino che prenderemo in esame nella valutazione olfattiva della nostra degustazione comparativa è il Montepulciano d'Abruzzo Inferi di Marramiero. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiremo la prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura. Dal calice emergeranno aromi di amarena e prugna - la tipica apertura del Montepulciano d'Abruzzo - ai quali si aggiungerà anche quello di mora. Procediamo ora a roteare il calice così da favorire la volatilizzazione delle altre componenti aromatiche e procediamo quindi con una seconda olfazione. Il profilo aromatico del vino sarà completato da percezioni di mirtillo e violetta, seguiti da un'interessante sequenza di aromi terziari di vaniglia, cacao, tabacco, liquirizia, cannella, macis e una piacevole nota di pepe nero. Nonostante questo vino sia maturato per 24 mesi in vasche d'acciaio, i successivi 18 mesi in barrique hanno contribuito - con pieno equilibrio e armonia - allo sviluppo delle qualità aromatiche terziarie.

Procediamo ora con la valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: il Montepulciano d'Abruzzo Zanna di Illuminati. Mantenendo il calice in posizione verticale, eseguiremo la valutazione degli aromi di apertura che saranno caratterizzati da amarena, prugna e violetta, anche in questo caso molto tipici del Montepulciano. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo del vino. Dal calice si percepiranno aromi di mirtillo e mora ai quali seguiranno aromi terziari di vaniglia, cannella, cacao, tabacco, liquirizia oltre a un piacevole accento di pepe nero, anche in questo caso frutto della maturazione in botte. L'apertura del terzo vino - il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma di Masciarelli - è caratterizzata da amarena, prugna, mora e violetta ai quali seguono, dopo avere roteato il calice, aromi di ribes e mirtillo che si completano con aromi di vaniglia, cannella, cacao, pepe rosa, tabacco, liquirizia, cuoio, macis e una piacevole nota balsamica di mentolo, risultato della maturazione in botte per 24 mesi.



I tre Montepulciano d'Abruzzo della nostra degustazione comparativa

Esame Gustativo

I vini prodotti con il Montepulciano, o per meglio dire, con uve Montepulciano provenienti da raccolti di qualità, presentano sempre una struttura piuttosto robusta. Non è infatti raro trovare dei Montepulciano d'Abruzzo con strutture possenti e robuste, una caratteristica che è inoltre conferita anche dalla maturazione in botte o in barrique. La concentrazione del Montepulciano d'Abruzzo - prodotto secondo criteri di qualità - sarà una delle prime caratteristiche ad essere percepite in bocca, con un'astringenza piuttosto pronunciata. Un'altra caratteristica gustativa del Montepulciano d'Abruzzo è rappresentata dal volume alcolico, in genere piuttosto alto - non sono rari i casi nei quali si arriva anche a oltre il 14% - una caratteristica inoltre utile per raggiungere l'equilibrio con la struttura e l'astringenza. La persistenza del Montepulciano d'Abruzzo è generalmente molto buona e non è raro trovare vini con persistenze gusto olfattive piuttosto lunghe.

Il primo vino che prenderemo in esame nella fase gustativa è il Montepulciano d'Abruzzo Inferi di Marramiero. L'attacco di questo Montepulciano conferma la tipicità di questo vino: astringenza in netta evidenza e che trova un ottimo equilibrio con l'alcol e la morbidezza, oltre a un'ottima corrispondenza con i profumi già percepiti al naso, in particolare amarena e prugna. L'attacco del secondo vino - il Montepulciano d'Abruzzo Zanna di Illuminati - si mostra in bocca con un'astringenza e una struttura notevole, tuttavia ben equilibrata dal volume alcolico. Nonostante il robusto attacco, si noti anche la buona e piacevole morbidezza di questo vino. Grande struttura è quello che viene percepito anche nell'ultimo vino della nostra degustazione comparativa - il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma di Masciarelli - accompagnata da un'evidente astringenza ben equilibrata sia dalla morbidezza sia dall'alcol, in questo caso di 14,5%. Si noti in tutti e tre i vini l'eccellente corrispondenza con il naso e la buona morbidezza conferita dalla maturazione in botte o barrique.

Considerazioni Finali

Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino che presenta generalmente una persistenza gusto olfattiva molto buona, anche molto persistente nei casi di vini prodotti con criteri di qualità. Il finale del Montepulciano d'Abruzzo Inferi di Marramiero è persistente, lasciando in bocca evidenti e puliti sapori di amarena, prugna e mora, molto piacevole. Anche il finale del Montepulciano d'Abruzzo Zanna di Illuminati è decisamente persistente e molto pulito, lasciando in bocca i tipici sapori di amarena e prugna ai quali si aggiunge il sapore di mirtillo. Il finale del Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma di Masciarelli è molto persistente e robusto, lasciando in bocca lunghi e puliti ricordi di amarena e prugna - ancora una volta qualità tipiche e identificative del Montepulciano - ai quali si aggiunge un piacevole e pulito ricordo di mora. La storia del Montepulciano d'Abruzzo, che certamente ha ancora infinite e importanti pagine da scrivere, si può definire come una favola a "lieto fine". Un tempo considerato vino ordinario e comune - così era definito oltre 20 anni fa - oggi il Montepulciano d'Abruzzo è uno di quei vini *importanti* che contraddistinguono la buona enologia italiana nel mondo.



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



Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano 2004 Speri (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (20%), Molinara (5%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di lampone, mirtillo, violetta, vaniglia, cioccolato, macis e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano matura per 18 mesi in botte.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Vigneto
Sant'Urbano 2003
Speri (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (25%), Corvinone (5%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Sant'Urbano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, vaniglia, mentolo, pepe rosa, cioccolato, macis e chiodo di garofano. In bocca ha buona corrispondenza con in naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Vino ben fatto. Questo Amarone matura 30 mesi in botte.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2006
Sartarelli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, mela e pesca seguite da aromi di mandorla, biancospino, ginestra e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e mandorla.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Latticini, Uova, Pesce fritto



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tralivio 2005
Sartarelli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Tralivio si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, biancospino e mandorla seguite da aromi di ananas, ginestra, agrumi, pera, sambuco, susina e accenni di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di pesce



**Aglucus 2003
Colle di San Domenico (Campania, Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Aglucus si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Aglucus matura per 12 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Taurasi Riserva 1999
Colle di San Domenico (Campania, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 20,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Taurasi Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Taurasi Riserva matura per 3 anni in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Fontanafredda Vigna La Rosa 2001
Fontanafredda (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 40,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Fontanafredda Vigna La Rosa si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e rosa seguite da aromi di violetta, fragola, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Fontanafredda Vigna La Rosa matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di maturazione in botte e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Lazzarito Vigna La Delizia 2001
Fontanafredda (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 44,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barolo Lazzarito Vigna La Delizia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguiti da aromi di lampone, rosa, tabacco, vaniglia, macis, cioccolato, liquirizia, cannella, pepe bianco e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barolo Lazzarito Vigna La Delizia matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di maturazione in botte e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pian Sant'Angelo 2006
Caprigliano (Lazio, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆

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

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



Forra Alta 2006
Caprighiano (Lazio, Italia)

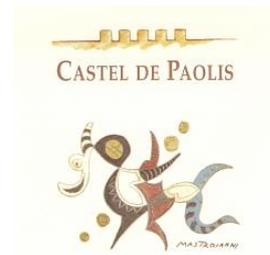
Uvaggio: Greco Bianco (50%), Malvasia del Lazio (50%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆★

Forra Alta si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, mela e pera seguite da aromi di biancospino, agrumi, susina e anice. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

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



Muffa Nobile

Muffa Nobile 2006
Castel De Paolis (Lazio, Italia)

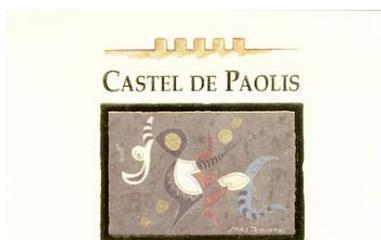
Uvaggio: Sémillon (80%), Sauvignon Blanc (20%)

Prezzo: € 20,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Muffa Nobile si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di albicocca secca, dattero e uva passa seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di mele cotogne, canditi, fico secco, mandorla, miele, vaniglia e muschio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e miele. Muffa Nobile è prodotto con uve completamente attaccate da Botrytis Cinerea.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dessert



Donna Adriana

Donna Adriana 2006
Castel De Paolis (Lazio, Italia)

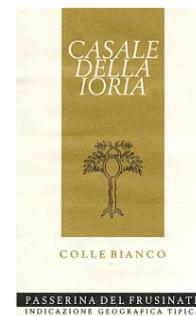
Uvaggio: Malvasia Puntinata, Viognier, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

Abbinamento: Pasta con funghi e pesce, Pesce fritto, Pesce stufato, Carne bianca saltata



Colle Bianco 2006
Casale della Ioria (Lazio, Italia)

Uvaggio: Passerina

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆★

Colle Bianco si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, biancospino e mandorla seguite da aromi di ginestra e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Colle Bianco matura per 4 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di pesce e verdure, Risotto di pesce, Pesce bollito



Frascati Superiore Linea Storica 2006
Casale Mattia (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo,
Bombino, Bellone

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

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

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Frascati Cannellino 2006
Casale Mattia (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo,
Bombino

Prezzo: € 7,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Frascati Cannellino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, biancospino e mandorla seguite da aromi di canditi, miele, pera e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e miele.

Abbinamento: Dolci di frutta



Petit Manseng 2006
Casale del Giglio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Petit Manseng

Prezzo: € 8,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Petit Manseng si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, ananas e ortica seguite da aromi di pesca, pera, mango, pompelmo, ginestra e sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ananas, mela e pesca.

Abbinamento: Pasta e risotto con crostacei e funghi, Pesce stufato, Crostacei alla griglia



Antinoo 2005
Casale del Giglio (Lazio, Italia)

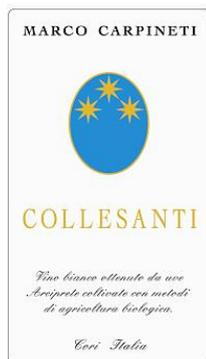
Uvaggio: Chardonnay (66%), Viognier (34%)

Prezzo: € 9,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Antinoo si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di nocciola, vaniglia, minerale, biancospino, pera e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Antinoo matura in barrique per 8 mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Collesanti 2006
Marco Carpineti (Lazio, Italia)

Uvaggio: Arciprete Bianco Bellone

Prezzo: € 6,20

Punteggio: ◆◆◆

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

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



Moro 2006
Marco Carpineti (Lazio, Italia)

Uvaggio: Greco Bianco

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

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

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

EVENTI

Notiziario

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

Franciacorta 2007: Una Bellissima Annata

Questa del 2007 si può già definire una bellissima annata per la Franciacorta. Bella per come si è progressivamente evoluta e per la qualità delle uve che ha prodotto, con un inizio di stagione molto precoce rispetto alla media ma caratterizzata da un successivo andamento climatico equilibrato che ha consentito uno sviluppo vegetativo regolare e che non ha visto fenomeni di grandine o gelate tali da comprometterne lo stato di salute. Le piogge, poi, sono arrivate proprio al momento opportuno e nella giusta quantità tanto da garantire le rese per ettaro stabilite dal disciplinare. Possiamo definire quella del 2007 un'annata solare e con una vendemmia precoce rispetto alla media degli anni precedenti. L'altra annata rimasta famosa per essere stata una delle più precoci, quella del 2003, ha avuto un percorso sostanzialmente differente da questa in corso perché è iniziato con un andamento stagionale "normale" ma caratterizzato da temperature mediamente molto alte e precipitazioni pressoché assenti che hanno portato le piante a una maturazione molto veloce. La stagione 2007, invece, è iniziata presto a causa di un inverno particolarmente mite che ha portato la pianta a germogliare con un anticipo di circa 25 giorni rispetto all'andamento stagionale medio in Franciacorta, nel periodo tra la seconda e la terza decade di marzo. Di sicuro un avvenimento eccezionale. Le temperature di aprile hanno registrato le temperature più alte della media stagionale e hanno confermato l'anticipo vegetativo dell'inverno. Nel mese di maggio le temperature sono rientrate nella media e seguite da precipitazioni che, anche se di forte intensità, non hanno compromesso la salute delle piante ma hanno fornito loro il giusto apporto di acqua appena dopo la fioritura, per terminare prima dell'inizio dell'invaiaura. Anche il mese di giugno ha seguito un andamento medio e le due settimane di luglio sono state caratterizzate da temperature fresche soprattutto di notte con assenza di piogge significative. Per molte aziende della Franciacorta, dunque, le vendemmie inizieranno nei primi giorni di agosto, in anticipo rispetto alla media, ma non tanto quanto l'inizio precoce della fase vegetativa in inverno lasciava immaginare. Insomma, come date siamo molto vicini all'annata 2003, ma quella del 2007 si presenterà molto probabilmente con caratteristiche differenti: il calore assorbito dalle piante è stato omogeneo e distribuito in modo più uniforme e per un periodo di tempo più lungo, come rilevato dal calcolo dell'indice di Winkler (che misura la quantità di calore giornaliero assorbito dalle piante). A partire dalla seconda decade di luglio è stata raggiunta la piena invaiaura in tutta la Franciacorta (l'acino passa dallo stato erbaceo a quello di frutto in fase di

maturazione) da quel momento sarà particolarmente importante avere giornate calde e assolate determinanti per il regolare accumulo di zuccheri e per la sintesi degli aromi, ma anche buone escursioni termiche giornaliere, (calo della temperatura durante la notte) decisive per la loro preservazione nel frutto. In Franciacorta ormai tutto è pronto per iniziare una bellissima vendemmia delle uve che andranno a comporre i vini base Franciacorta. E ci sono tutti i presupposti per una straordinaria annata.

IX Fiera Enologica: in 50.000 a Taurasi

Bilancio estremamente positivo per la IX edizione della Fiera Enologica Taurasi DOCG. Nel corso delle cinque giornate della rassegna dedicata alla vitivinicoltura di qualità e alla gastronomia tipica sono state oltre cinquantamila le persone che hanno partecipato con entusiasmo, confermando la rilevanza ormai regionale della manifestazione promossa dalla Pro loco Taurasi, in collaborazione con il Comune di Taurasi e con la comunità montana Terminio Cervialto e con il patrocinio di Regione Campania - Assessorato Turismo e Spettacolo, Regione Campania - Assessorato Agricoltura, Terre Antiche del Nocciolo, Provincia di Avellino, EPT Avellino, Unpli Avellino, AIS Avellino, Go Wine, ANAG, Slow Food "Terminio Cervialto - San Francesco", Ridere per Vivere Campania - Associazione Terre d'Irpinia, Sapori di Campania.

«Non posso far altro che ringraziare - commenta Antonio Tranfaglia, presidente della Pro loco Taurasi - tutti coloro che hanno reso possibile questo successo, a cominciare dai tanti volontari di Taurasi che hanno lavorato con impegno e dedizione per la riuscita della manifestazione. Nel corso dei cinque giorni abbiamo dato una forte scossa all'economia locale. È la conferma di quanto sia importante la risorsa vitivinicola per il nostro territorio. Un sentito ringraziamento va a tutti gli enti che, con il loro sostegno, ci hanno agevolato nell'organizzazione della Fiera che richiede uno sforzo logistico non indifferente. Anche grazie a loro la Fiera Enologica è riuscita a crescere».

Per le oltre quaranta botteghe artigianali e aziende che hanno animato il centro storico di Taurasi e per le oltre cento etichette di vini presenti ai banchi d'assaggio, dunque, la Fiera Enologica Taurasi ha rappresentato una vetrina d'eccezione per farsi conoscere ed apprezzare. Successo anche per le degustazioni guidate curate dall'Ais e per tutte le iniziative collegate alla Fiera: dalla visita alle cantine di Taurasi fino alla convegnistica. Il castello di Taurasi ha poi calamitato l'attenzione dei tanti visitatori. La struttura è ora pronta per ospitare l'enoteca regionale dei vini d'Irpinia. Per l'anno prossimo si annunciano importanti sorprese. La decima edizione - che si terrà ad agosto 2008 - si presenterà di sicuro con un programma rinnovato e ancora più ricco.

Addio a Gioacchino Nannoni, il Re della Grappa Toscana di Fattoria

Nel mese di agosto - precisamente sabato 11 agosto 2007 - si è spento a Grosseto Gioacchino Nannoni, il re della grappa toscana di fattoria, colui che Luigi Veronelli aveva ribattezzato "distillatore principe". Nannoni era nato a Lucolena, frazione del comune di Figline Valdarno, nel 1936. Perito meccani-

co, e impiegato presso le "Distillerie Italiane", a breve distanza da Figline (comune di cui poi sarebbe diventato sindaco), Nannoni si specializzò nella creazione e nella manutenzione di impianti per la distillazione. Un autentico leader nel proprio settore, al punto da farsi conoscere e apprezzare da tutte le maggiori aziende italiane. Nel 1973, in occasione di un breve periodo di vacanza, mise gli occhi sulla piccola località di Aratrice, nelle vicinanze di Paganico (GR). Fu un colpo di fulmine: si innamorò della zona, della vicinanza di importanti realtà vinicole, della opportunità di poter dar vita a un sogno, vale a dire produrre in proprio grappe artigianali caratterizzandole come "grappe di fattoria" - così le chiamava - cioè grappe ottenute da spremiture di prima scelta e da uve di grande pregio.

Fu così che Nannoni passò dall'altra parte della barricata, e cominciò - lui, impiantista di grido - a produrre grappe. Inventò la grappa di Brunello, ottenuta dalle vinacce del vino *cult* della Toscana, e fra i suoi clienti cominciò ad annoverare alcuni dei nomi più grandi dell'enologia italiana: Altesino, Ornellaia, Avignonesi, Sassicaia, Castello di Querceto. Alla fine degli anni Settanta conquistò la sua prima medaglia; l'ultima, per un brandy esclusivo, la ottenne solo pochi mesi fa, a Bordeaux, nella patria dei grandi produttori di Cognac. Nel mezzo vennero tantissimi altri riconoscimenti, in Italia e all'estero, che lo resero celebre in tutto il mondo dei distillati di qualità.

La passione per le acquaviti di pregio non gli fece mai dimenticare gli altri suoi hobby: la buona musica, l'arte, il cinema, la pesca d'altura - a Castiglione della Pescaia teneva ormeggiata la sua imbarcazione "Il Vinacciolo", di cui andava particolarmente fiero, e sulla quale amava trascorrere i momenti di relax in compagnia di collaboratori e amici. Da tempo Gioacchino Nannoni aveva passato la guida e la gestione della distilleria a Morena, Priscilla e Rossana: un trio tutto al femminile che ha raccolto il suo testimone, e che ora porta avanti con entusiasmo la sua preziosa eredità produttiva.

NON SOLO VINO

Fico

Originario dell'Asia, il fico è una pianta tipica delle zone con clima subtropicale, e la sua diffusione è oggi estesa anche alla maggioranza dei paesi del bacino mediterraneo

Il fico comune (*Ficus Carica*) appartiene alla famiglia delle Moraceae, è una pianta tipica dei climi subtropicali e da tempo immemorabile diffusasi anche nell'area mediterranea. L'appellativo "Carica" sembra far riferimento a una regione dell'Asia Minore - la Caria - che si trova in Anatolia, l'odierna Turchia. Apprezzato fin dai tempi biblici, le foglie di fico furono il primo "indumento" della storia. Si legge infatti nella Genesi 3,7 «Allora si aprirono gli occhi di tutti e due e si accorsero di essere nudi; intrecciarono foglie di fico e se ne fecero cinture». Il Fico è una pianta molto resistente alla siccità, vive nella stessa area della vite e dell'olivo, ma non sopporta temperature inferiori a -10° C, terreni argillosi ed eccessivamente umidi. Il fico ama climi caldi, terreni calcarei, sassosi e ben drenati. La pianta si presenta con un apparato radicale molto

espanso e assai invasivo, particolarmente efficace nel ricercare l'acqua. Se state progettando un giardino, prima di scegliere la dislocazione del fico, tenete conto che le sue radici possono facilmente penetrare cisterne, condotti e scantinati.

Il robusto tronco grigiastro può far arrivare la pianta fino a otto metri di altezza. Esistono due sottospecie: *figus carica sativa* (fico domestico) e *figus carica caprificus* (caprifico o fico selvatico). Il fico domestico produce due tipi di frutti: i "fichi primaticci" che si formano in autunno e maturano in tarda primavera e i "fichi veri" quelli che si formano in primavera e maturano in estate. Le cultivar del caprifico sono limitate a qualche decina, mentre quelle del fico domestico qualche centinaia; molte di queste sono antichissime e si contano inoltre varietà locali e spesso poco note. La produttività di un albero dipende dal clima, dall'umidità e dal terreno su cui vegeta. In un terreno sciolto, fresco e profondo si può arrivare a ottenere anche 4 o 5 quintali per pianta, mentre in un terreno roccioso si arriva a qualche chilogrammo. Il fico inizia a produrre frutti dopo il quinto anno di vita e continua fino al sessantesimo, quando la pianta muore rapidamente.

Breve Storia del Fico

La scoperta dei ricercatori Ofer Bar-Yosef dell'Università di Harvard, Mordechai E. Kislev e Anat Hartmann della Bar-Ilan University, sembra riscrivere le origini dell'agricoltura. La scoperta è stata fatta in Israele, in un sito archeologico situato nella bassa valle del fiume Giordano, pochi chilometri a nord di Gerico e denominato "Gigal I", abitato circa 11.400 anni fa. Questi ricercatori hanno scoperto in questo luogo nove piccoli fichi e 313 piccole parti di frutto ormai carbonizzati dal tempo ma, secondo gli studiosi, questi erano in realtà preparati per essere consumati in seguito. La scoperta dimostra che i fichi erano coltivati circa cinquemila anni prima di quanto si pensasse e un migliaio d'anni prima di grano e orzo.

L'origine del fico sembra essere l'Asia Occidentale oppure, secondo altri, il Medio Oriente. È comunque una pianta dalle origini remote, molto apprezzata da tutte le popolazioni dell'antichità, non solo per il suo gusto particolare, ma anche per il suo valore simbolico. La storia è infatti ricca di testimonianze artistiche, religiose e letterarie riguardanti il fico. Nel

vecchio Testamento viene citato spesso come simbolo di abbondanza. In India è un albero sacro, l'*Asvattha* (albero cosmico), tuttavia è bene ricordare che si tratta di un'altra pianta, il "Ficus Religiosa". Esistono numerose varietà dell'albero di fico e non tutte producono frutti, come ad esempio il "Ficus Benjamin" (*Ficus Benjaminia*), la nota pianta d'appartamento dalle grandi foglie lucide.

Nell'antica Grecia il fico era protagonista di molti miti, spesso a carattere erotico. Era considerato un albero sacro in quanto albero primordiale, pianta sacra al dio Dioniso, poiché i greci attribuirono a questo dio la nascita del fico. Nel V Secolo a.C. il medico greco Ippocrate cita nei suoi scritti il caglio animale come alternativa a quello di fichi. Lo stoico Zenone di Cizio era un grande estimatore di fichi, lo era anche Platone, tanto da vedersi attribuito il soprannome di "mangiatore di fichi". Oltre ad esserne particolarmente ghiotto, Platone li raccomandava infatti anche ad amici e studenti per rinvigorire l'intelligenza. I Greci utilizzavano il lattice di fico per far cagliare il formaggio. Omero scrive che il ciclope Polifemo produceva formaggi nella sua grotta, probabilmente utilizzando anche succo di fico per far cagliare il latte. Aristotele documenta la tecnica della coagulazione del latte con il succo di fico e con caglio di origine animale.

La virtù e la gradevolezza del fico seducono gli antichi Romani, anche per loro diviene pianta sacra così come l'ulivo e la vite. Publio Ovidio Nasone racconta che in occasione del capodanno era usanza offrire, ad amici e parenti, frutti di fico e del miele come augurio per il nuovo anno. Secondo Plinio mangiare fichi «aumenta la forza dei giovani, migliora la salute dei vecchi e riduce le rughe». I fichi erano un alimento amato da atleti e convalescenti, grazie all'apporto calorico e alla facile digeribilità. Fra le antiche popolazioni che si nutrivano di fichi si ricordano inoltre Etruschi e Fenici.

Le Proprietà del Fico

Alcuni ricercatori della *North Carolina Agricultural and Technical State University* sostengono che mangiare fichi fa molto bene alla salute, in quanto possiedono proprietà antimicrobiche. I ricercatori sono arrivati a tale conclusione dopo un esperimento che consisteva nello studiare lo sviluppo di due tipi di batteri nell'estratto di fico: l'*Escherichia Coli* e la salmonella. Sono state preparate delle soluzioni contenenti *Escherichia Coli* e salmonella e in alcune di queste sono state aggiunte fette di fico. Dopo 24 ore di incubazione, i campioni contenenti fette di fico registravano una diminuzione consistente dei batteri, mentre gli altri registravano un andamento contrario. Questa scoperta avvalorata e conferma una delle famose "ricette della nonna" così diffuse nei paesi del mediterraneo, che ancora oggi suggerisce di usare i fichi come rimedio per la costipazione, ferite della bocca e bronchiti.

Nonostante i fichi siano molto dolci, in realtà contengono solo 47 kcal per 100 grammi, molto meno dei mandarini e dell'uva che ne contengono 70 per ogni 100 grammi. Hanno un indice di sazietà medio e possono causare allergie nei soggetti predisposti. I frutti freschi regolarizzano la secrezione gastroduodenale e se assunti in quantità eccessive hanno un effetto lassativo. È bene ricordare che i fichi freschi vanno consumati rapidamente poiché tendono a fermentare piuttosto rapidamente. Il lattice che sgorga dai tagli dei frutti immaturi e dai rametti



Gustosi, dolci e nutrienti, i fichi sono fra i frutti più antichi che si conoscano

giovani contiene due enzimi: l'amilasi e la proteasi. Il lattice viene usato - per uso esterno - per eliminare calli e verruche grazie alla sua azione caustica ed è irritante per la pelle. I frutti secchi - ricchi di vitamina A e B, ferro, potassio e fibre - possiedono elevate quantità di zuccheri e proteine, hanno inoltre proprietà emollienti ed espettoranti.

A livello industriale viene posta molta cura nell'individuazione del periodo migliore per raccogliere i frutti. Il fico arretra la maturazione subito dopo il raccolto e la scarsa attitudine alla conservazione impongono una cautela particolare. L'altra fase della lavorazione da trattare con particolare attenzione è il raccolto: i fichi devono avere assolutamente il peduncolo attaccato ed essere giunti alla stessa fase di maturazione. I fichi bianchi sono quindi separati da quelli colorati, e durante l'intero processo di lavorazione si farà particolare attenzione all'integrità della buccia. La fase di essiccazione può iniziare sull'albero oppure subito dopo la raccolta. Nel secondo caso i fichi vengono essiccati interi oppure aperti in due, posti in graticci con il peduncolo rivolto verso l'alto, distanziati in modo tale da evitare il contatto. Ogni giorno vengono girati così da assicurare un'essiccazione omogenea. Durante questa fase è indispensabile proteggere i frutti dal contatto con insetti che possono depositare impurità o uova.

Quando la fase di disidratazione è terminata, i fichi vengono disinfettati in autoclave. Un fico raggiunge la fase di essiccazione ottimale dopo aver perso circa il 30-35% d'acqua. I fichi secchi possono essere usati in vari modi: uniti con altra frutta secca, caramellati, glassati con cioccolato e trovano un largo impiego in pasticceria. I fichi secchi che si trovano in commercio, sono talvolta conservati con l'ausilio di anidride solforosa, pertanto è bene leggere attentamente l'etichetta così da potere scegliere quelli senza conservanti. In cucina il fico può essere consumato fresco oppure essiccato, trasformato in marmellata o in sciroppo, tostato e macinato come surrogato del caffè oppure usato per la produzione di alcool.

La produzione casalinga dei fichi secchi non è complicata. Procuratevi dei fichi interi e ben maturi, tagliateli in due nel senso della lunghezza fino al picciolo senza separare completamente le due parti. Disponeteli in un graticcio a essiccare - protetti da un telo per evitare il contatto con gli insetti - e ritirateli in casa durante la notte. Se non avete la possibilità di tenerli all'aria aperta, potete, dopo averli tagliati, metterli in forno a 100° C fino a quando non assumono un bel color dorato. Si conservano in una sacchetto di tela, in luogo fresco e ben areato.

Wine Parade

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

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

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