

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 34, Ottobre 2005

Vendemmia 2005: Le Previsioni

Verso la fine della stagione estiva - quando la maggioranza della gente pensa ancora alle vacanze - gli operatori del settore vinicolo rivolgono i loro pensieri principalmente all'imminente vendemmia, cercando di prevedere l'andamento e quello che potranno ottenere dalla cantina. Pensieri - i loro - assolutamente leciti e legittimi; in fin dei conti sarà proprio dall'andamento della vendemmia che ricaveranno i loro profitti nell'auspicio di potere offrire ai consumatori vini di buona - magari ottima - qualità. Per gli appassionati del vino, questo è invece il periodo nel quale si tendono le orecchie cercando di raccogliere il maggior numero di informazioni sui vini che saranno più tardi versati nei loro calici. Due modi diversi di vedere il "risultato della vendemmia", pur essendo tuttavia interessanti in entrambi i casi. Anche quest'anno - puntualmente - si sono diffuse notizie, sia da parte dei produttori, sia da parte delle associazioni professionali del settore. Per quanto riguarda la previsione della vendemmia 2005 in Italia, pare ci siano notizie buone e cattive allo stesso tempo.

Si tratta di buone notizie perché, a quanto pare, la qualità generale delle uve - e pertanto anche dei vini - è aumentata rispetto al 2004; cattive notizie poiché la quantità di uva che sarà raccolta nei vigneti è inferiore rispetto allo scorso anno. Se da un lato ci si può rallegrare del fatto che nel 2005 avremo vini di ottima qualità, dall'altro lato, la minore quantità prodotta evidenzia ulteriormente - e non solo per motivi puramente legati all'andamento meteorologico dell'annata - il non felice periodo che sta vivendo il mercato e il consumo del vino. Infatti, molte aziende vinicole hanno ancora in cantina bottiglie invendute della scorsa vendemmia, pertanto aumentare la produzione con il raccolto del 2005 non sembra essere una buona soluzione. Da ciò che si sente dire nell'ambiente, è probabile che molte di queste bottiglie prenderanno la via della distillazione, incontrando quindi ben altri tipi di calici, molto diversi da quelli solitamente utilizzati per il vino.

Procediamo con ordine. Secondo le prime stime della CIA, la Confederazione Italiana Agricoltori, rilasciate all'inizio di agosto, si apprende che la qualità generale dell'annata 2005

sarà piuttosto elevata, sarà fra le migliori degli ultimi dieci anni e potrà sicuramente superare il 2001, addirittura con diffuse punte d'eccellenza come nel 1997. Una previsione - questa - che non può che rendere felici sia i produttori, sia gli appassionati della bevanda di Bacco. Sempre a quanto riferisce la Confederazione Italiana Agricoltori, la quantità che si raccoglierà quest'anno sarà inferiore di circa il 10% rispetto al 2004. Questa notizia, in realtà, non preoccupa più di tanto: l'annata 2004 è stata da tutti considerata abbondante in termini di quantità e, in particolare, ha segnato una ripresa - in realtà un ritorno alla normalità - dopo le non proprio felici annate 2002 e 2003. Inoltre, visto il numero di bottiglie dell'annata 2004 rimaste invendute a causa della generale crisi che da mesi sta interessando il mercato del vino, una minore produzione in termini quantitativi sembrerebbe essere *provvidenzialmente* in linea con quanto accade nei consumi.

Rimane comunque la buona notizia della previsione di un 2005 di ottima qualità, migliore del 2001 - annata certamente ottima - e che, addirittura, potrà superare il 1997. Tutto questo, chiaramente, in termini generali e a patto non si siano verificate "brutte sorprese" nel mese di settembre, mese determinante per le sorti dei vigneti. Le condizioni meteorologiche del 2005 sono state diverse - com'è fin troppo ovvio - nelle varie regioni dell'Italia. Mentre nella parte settentrionale del paese si è avuto un inverno freddo e poco piovoso, nelle regioni meridionali le piogge sono state piuttosto abbondanti. A ristabilire equità di condizioni è stata la temperatura, che ovunque ha fatto registrare picchi piuttosto bassi. L'arrivo del caldo torrido - già preannunciato alla fine della primavera - ha ostacolato la buona maturazione delle uve, tuttavia si è successivamente registrato

Sommario

Vendemmia 2005: Le Previsioni	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Sardegna	3
GUSTO DIVINO	
Vini Dolci Aromatici	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Conte Loredan Gasparini	12
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Notiziario	15
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Vino con il Riso	15
NON SOLO VINO	
Le Lenticchie	18
Aquavitae	20
Wine Parade	22

DiWINEtaste OnLine

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

un repentino recupero tale da fare pensare a una vendemmia in condizioni e tempi quasi normali. Secondo le previsioni, si inizierà la raccolta delle uve precoci a partire dalla metà di agosto nelle regioni meridionali e nelle isole, a cui seguiranno le altre regioni, mentre le vendemmie tardive saranno raccolte durante il mese di ottobre. Questo nelle previsioni, anche se è bene ricordare che verso la fine di agosto e in settembre, in alcune zone d'Italia si sono registrate piogge e grandine che hanno danneggiato il raccolto.

Secondo le stime della Confederazione Italiana Agricoltori, in Italia la produzione del vino per il 2005 si attesterà a poco meno di 50 milioni di ettolitri, con una lieve flessione rispetto all'abbondante 2004 di circa il 10%. Il Veneto - con i suoi circa 8 milioni di ettolitri - si confermerà come la regione più produttiva d'Italia, seguita da Emilia Romagna, Puglia e Sicilia, tutte virtualmente al secondo posto con circa 6 milioni e 600 mila ettolitri. Per quanto riguarda le altre regioni, le stime indicano una produzione di circa 3 milioni e mezzo per l'Abruzzo, fra i 2 e i 3 milioni di ettolitri per Piemonte, Toscana e Lazio e fra uno e 2 milioni di ettolitri Campania, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige e Lombardia. Tutte le altre regioni avranno una produzione inferiore al milione di ettolitri, dai 20 mila della Valle d'Aosta fino ai 900 mila dell'Umbria. Nonostante il calo della produzione, si registrerà comunque un aumento delle uve destinate ai vini a denominazione (DOCG, DOC e IGT) mentre si prevede una flessione per la produzione dei vini da tavola senza alcuna denominazione.

Per quanto riguarda la superficie destinata alla coltivazione dei vigneti, si registra una tendenza verso il basso in tutta Italia, in particolare in Sicilia, Lazio, Sardegna e Basilicata. Nonostante questo, la Sicilia resta la regione più vitata del paese, insieme a Puglia, Veneto e Toscana. Il primato del rapporto quantità per ettaro spetterà all'Emilia Romagna con i suoi 120 ettolitri per ettaro, mentre all'ultimo posto troveremo la Sardegna con 24. Tralasciando la rigidità delle stime e dei numeri, la previsione di avere un'annata eccellente - si dice fra le migliori degli ultimi dieci anni - è certamente la migliore notizia che avremmo voluto sentire. Tuttavia sarà necessario attendere la realtà dei fatti e la volontà di Madre Natura - nella speranza che sia benevola e non stravolga questa buona previsione - unitamente al buon lavoro che gli enologi svolgeranno nelle loro cantine. Non ci resta che attendere, sempre pronti con i nostri fidi calici che - con gioia - saremo pronti ad alzare salutando con un felice brindisi l'arrivo dell'ottima annata 2005, nella speranza che non deluda le previsioni e nemmeno i nostri sensi.

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.

Vi scrivo per avere informazioni sull'attuale scheda di valutazione dei distillati. Poiché ritengo che siete aggiornati e preparati, sapreste dirmi dove posso trovarla? Grazie.

Tonia Papagno - Barletta, Bari (Italia)

La pratica della valutazione organolettica e sensoriale dei distillati è principalmente determinata dal tipo di distillato da esaminare. Questo significa che i criteri di valutazione applicati - per esempio - per un distillato di frutta differiscono da quelli utilizzati per la valutazione di un distillato di vino. Per questo motivo, le schede di valutazione si basano prevalentemente sulla metodologia e sulle tecniche idonee alla degustazione di ogni singolo distillato. A questo si deve inoltre aggiungere il fatto che ogni associazione o consorzio di produzione, utilizza schede di valutazione proprie e create secondo i principi e le metodologie di degustazione sostenute dall'associazione o dal consorzio stesso. Questo è anche il caso specifico di DiWineTaste, poiché nella valutazione dei distillati pubblicati nella nostra guida Aquavitae utilizziamo una nostra metodologia e una nostra scheda di valutazione.



Sto elaborando la mia tesi di laurea sul marketing turistico e del vino. Alcuni testi che ho consultato fanno riferimento alla piramide di qualità dei vini italiani. Potreste fornirmi maggiori informazioni sul sistema di qualità in vigore in Italia?

Ilaria Ferrucci - Radda in Chianti, Siena (Italia)

L'attuale sistema di produzione dei vini italiani di qualità è disciplinato dal Regolamento CEE 823/87, dalla Legge n° 164/92, dal DPR n° 348/94 e dai disciplinari di produzione di ogni singola denominazione. Alla base della piramide troviamo i vini da tavola, i quali non sono disciplinati da nessuna legge, non esiste l'obbligo di indicare le uve con le quali sono prodotti ma solamente il tipo. Seguono poi i vini IGT (Indicazione Geografica Tipica), regolati da appositi disciplinari, prevedono l'indicazione in etichetta della zona di provenienza e possono citare i vitigni con i quali sono prodotti. La categoria successiva - la VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata) - comprende due categorie: la DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e la DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita). I vini di questa categoria sono regolati da appositi disciplinari, più rigidi e scrupolosi nel caso dei vini DOCG. All'apice della piramide, troviamo i vini DOCG con indicazione della sottozona, vale a dire l'indicazione del nome di un particolare vigneto, zona, località, podere o fattoria. Per maggiori informazioni, la invitiamo a fare riferimento all'articolo "L'Italia" pubblicato nel numero 1, Ottobre 2002 di DiWineTaste.

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 © 2005 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

ABC VINO

Sardegna

Nella suggestiva isola italiana, custode di tradizioni e culture millenarie, il vino ha sempre rappresentato una risorsa importante, una storia antica che ancora oggi è capace di sorprendere

La Sardegna è certamente uno dei luoghi più incantevoli d'Italia, non solo per le meraviglie naturali che si trovano in quest'isola, ma anche per le sue antichissime e ricche tradizioni; un patrimonio indissolubile dalla cultura, dai luoghi e dalla gente che la abitano. Ricche tradizioni e culture si trovano anche nell'antico patrimonio gastronomico, fatto dalle tante tradizioni che si trovano nelle diverse aree e località della Sardegna, unitamente al vino, che in questa terra rappresenta un importante elemento di identità e di storia. Dai vini bianchi fino ai rossi, un percorso enologico che passa anche per le altre tipologie e, fra queste, autentiche rarità, straordinari rappresentanti dell'enologia dell'isola, come la Malvasia di Bosa e la Vernaccia di Oristano. Due meravigliosi esempi di vini dallo straordinario gusto antico, che esprimono il meglio di sé con lunghi tempi di maturazione.

La Sardegna ha degni rappresentanti anche in altri vini - o per meglio dire - in altre uve. Il Vermentino è l'uva bianca più celebre dell'isola e dalla quale si producono - nell'intero territorio della regione - ottimi vini. Il Cannonau resta ancora l'uva a bacca rossa più celebre dell'isola, anche se da diversi anni stanno salendo alla ribalta altre due uve che hanno saputo dare eccellenti prove di loro nella produzione di vino: Carignano e Bovale. La ricchezza di uve in Sardegna va ben oltre quelle già citate e che rappresentano le più conosciute fuori dalla regione. La Sardegna possiede infatti un patrimonio di uve autoctone piuttosto interessante e, nonostante molte di queste siano state introdotte dagli Spagnoli, dopo secoli di adattamento nel territorio, oggi si considerano fra le uve tipiche della regione. Non mancano, ovviamente, le cosiddette uve *internazionali* e che spesso si uniscono alle varietà locali, e perfino uve tipiche di altre regioni italiane, come Nebbiolo, Sangiovese, Montepulciano e Barbera.

Secondo studi e ricerche archeologiche, la vite e il vino sono presenti in Sardegna da circa 5.000 anni. Risalgono infatti a quest'epoca i primi ritrovamenti di anfore e coppe nelle zone occupate dai Nuraghi, l'antica popolazione che visse nell'isola. Nonostante l'età di questi reperti archeologici, si ritiene che la vite sia stata introdotta in Sardegna dai Fenici, durante il periodo nel quale occuparono l'isola. Si ritiene, infatti, che l'introduzione della *vitis vinifera* sia avvenuta nel VII secolo a.C., in modo particolare nelle colonie di Tharros, Othoca, Cornus, Bithia, Karalis e Noca, tutte situate nella costa occidentale. Un'altra importante scoperta archeologica - risalente al IV secolo a.C., in epoca romana - testimonia l'importanza storica del vino nell'isola. Nel 1984, nei pressi del Nuraghe Arrubiu di Orrioli - in provincia di Nuoro - è stato ritrovato un "laboratorio enologico" completo di tini e vasche vinarie per la fermentazione e per la conservazione del vino. Nel corso degli scavi sono stati inoltre ritrovati alcuni vinaccioli di varietà non identificabili.

Data la strategica posizione geografica dell'isola nel bacino Mediterraneo, la Sardegna è stata - nel corso dei secoli -

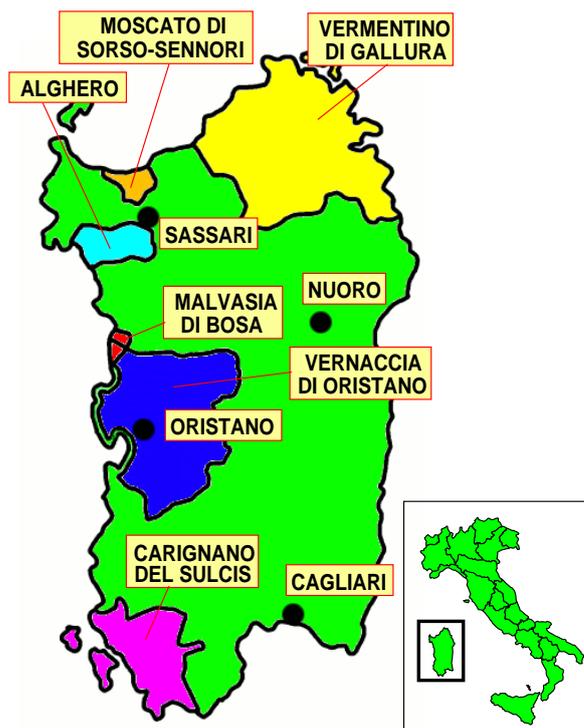


Fig. 1: La Sardegna

oggetto di conquiste da parte dei Fenici, Cartaginesi, Romani, Arabi, Aragonesi, Genovesi, Pisani e - infine - dei Sabaudi. A causa dell'influsso delle popolazioni che si sono succedute nel dominio dell'isola, la viticoltura e la produzione del vino ha fortemente risentito delle tradizioni e delle culture dei diversi popoli, vivendo alterni periodi di declino e di autentico splendore. Fra le popolazioni che hanno maggiormente contribuito allo sviluppo dell'enologia dell'isola si ricordano quelle provenienti dall'Egeo e dalla penisola Iberica. Si deve infatti proprio a queste popolazioni l'introduzione di nuove e fondamentali tecniche viticole ed enologiche, così come l'introduzione di nuove varietà di uva, ancora oggi presenti in Sardegna dove svolgono ancora un importante ruolo. Molte delle celebri uve della Sardegna - come Cannonau e Carignano - sono state introdotte dagli Spagnoli, tuttavia il patrimonio delle uve *autoctone* è piuttosto interessante e capace di produrre ottimi vini.

Un evento fondamentale per la viticoltura della Sardegna - e per l'agricoltura - fu rappresentato dalla promulgazione della *Carta De Logu*. Fu infatti nel 1392 che Eleonora di Arborea - continuando il lavoro del padre Mariano IV - promulgò questo fondamentale documento che regolò la viticoltura e l'agricoltura fino al 1827. La *Carta De Logu* aveva fra i suoi obiettivi, quello di incrementare, tutelare e incentivare la coltivazione della vite e la produzione di vino. Addirittura erano previste pesanti multe e pene corporali per coloro che non ottemperavano alle leggi della *Carta De Logu*, fino anche a prevedere il taglio della mano a chiunque incendiava vigneti o li *spiantava furtivamente*. Chi non piantava vigne nelle proprie terre, queste venivano confiscate e concesse ad altri capaci di lavorarle. Alla fine del periodo feudale, scomparve la proprietà rurale e molte delle terre furono destinate a pascoli, poi, nel 1736 - per opera del marchese di Rivarolo - fu ripristinata la *Carta De*

Logu, contribuendo a rilanciare la viticoltura della Sardegna.

Fu proprio in questo periodo che i vini della Sardegna cominciarono a divenire conosciuti fuori dai confini della regione, in particolare il Cannonau prodotto nelle zone di Nuoro, il Vermentino di Gallura, la Vernaccia di Oristano, la Malvasia di Bosa, il Monica passito, il Girò, il Moscato e il Nasco. Lo sviluppo dell'enologia di Sardegna - qui come altrove - si arrestò con l'arrivo della fillossera: si salvarono solamente le vigne piantate in terreni sabbiosi. Fu solamente all'inizio degli anni 1950 che la viticoltura Sarda riprese il cammino grazie alla nascita di innumerevoli cantine sociali. In questo periodo la produzione era attratta dalla quantità piuttosto che dalla qualità, in particolare per vini rossi colorati e concentrati, con alta gradazione alcolica e spesso usati per il taglio di altri vini. Con l'arrivo della produzione di qualità - che esige basse produzioni nei vigneti - molte delle cantine sociali e private della Sardegna hanno cessato la loro attività. Questo evento - come in altre regioni d'Italia - ha permesso ai vini della Sardegna di raggiungere i grandi livelli di eccellenza dei giorni d'oggi, fra questi anche gli storici e tipici vini dell'isola prodotti con uve autoctone.

Classificazione della Sardegna

I vini della Sardegna sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Italia. In Sardegna sono attualmente definite 19 zone DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e una DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), riconosciuta al Vermentino di Gallura. La produzione della Sardegna è piuttosto vasta e interessante: oltre a vini bianchi e rossi, nell'isola si producono ottimi vini dolci e un vino dal sapore antico e complesso: la Vernaccia di Oristano, che meriterebbe certamente maggiore attenzione. Le 19 DOC della Sardegna sono: Alghero, Arborea, Campidano di Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Mandrolisai, Monica di Cagliari, Monica di Sardegna, Moscato di Cagliari, Moscato di Sardegna, Moscato di Sorso-Sennori, Nasco di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Semidano di Sardegna, Vermentino di Sardegna e Vernaccia di Oristano. In Sardegna - come nelle altre regioni d'Italia - la produzione di vini IGT (Indicazione Geografica Tipica) è molto ricca e interessante, nei quali le uve autoctone sono spesso unite alle cosiddette uve *internazionali*.

Zone di Produzione

In Sardegna la vite è coltivata in tutto il territorio della regione e molti dei vini DOC sono prodotti nell'intero territorio dell'isola. La Sardegna dispone di un patrimonio di uve autoctone piuttosto ricco e le uve introdotte nei secoli scorsi dalle popolazioni che ne controllavano il dominio, sono oggi considerate uve locali. Nell'isola si registra inoltre una presenza di uve *internazionali* solitamente utilizzate nella produzione di vini aggiunte a quelle locali. Nonostante in tutta la regione si producano diversi tipi di vini, in Sardegna si registra una certa divisione territoriale per quanto concerne la preferenza di produzione di certi tipi. Nella parte centrale e settentrionale si registra una maggiore produzione di vini bianchi, mentre la produzione di vini rossi è maggiormente concentrata nella parte meridionale dell'isola. Le principali uve bianche della Sar-

degna sono: Malvasia Bianca, Malvasia di Sardegna, Nasco, Nuragus, Semidano, Torbato, Vermentino e Vernaccia di Oristano. Fra le principali uve rosse si ricordano: Bovale, Caddiu, Cagnulari, Cannonau, Carignano, Girò, Monica e Nieddera.

Vermentino di Gallura

L'uva bianca dalla quale si producono i vini bianchi più celebri della Sardegna è certamente il Vermentino. Nonostante l'uva produca ottimi vini in tutto il territorio dell'isola, la Gallura - il territorio che si trova nella parte settentrionale della regione - è la zona più classica e rappresentativa. Il Vermentino di Gallura - l'unico vino DOCG della Sardegna - è estremamente interessante, in particolare la versione superiore, che, in accordo al disciplinare, deve avere almeno 13.5° di alcol. La caratteristica principale di questo vino, di media struttura, è rappresentata dai suoi evidenti aromi e sapori di mandorla. Secondo fonti storiche, il Vermentino arrivò nella Gallura dopo il 1850, probabilmente giunto dalla Francia dopo avere transitato per la Corsica, dove è ancora coltivato. Nella Gallura il Vermentino è l'uva maggiormente coltivata e costituisce circa l'80% della produzione totale, mentre il resto è principalmente rappresentato da Moscato Bianco, Bovale, Caricagiola e Nebbiolo, la celebre uva delle Langhe piemontesi e che qui è utilizzata per la produzione di interessanti vini rossi IGT.

Cannonau di Sardegna

L'uva a bacca rossa più celebre della Sardegna - così anche la più coltivata nella regione - è il Cannonau. Nonostante gli storici siano tutti concordi sul fatto che il Cannonau sia stato introdotto in Sardegna durante il dominio degli spagnoli, non è del tutto chiaro quale sia la varietà originale dalla quale proviene. Si sostiene infatti che il Cannonau sia piuttosto simile al Canonazo - diffuso nell'area di Siviglia - così come al Granaxo di Aragona e, infine - come ipotesi più diffusa - simile alla Grenache Noir. Il Cannonau è coltivato in tutta la regione, tuttavia la zona più tipica è quella della provincia di Nuoro, dove si trovano tre delle quattro sotto denominazioni del Cannonau di Sardegna: Oliena, Nepente di Oliena e Jerzu. La quarta sotto denominazione - Capo Ferrato - è situata nella parte meridionale dell'isola in provincia di Cagliari. Il Cannonau produce vini - soprattutto nella zona di Oliena - con gradazioni alcoliche elevate e strutture robuste, tuttavia l'introduzione delle moderne tecnologie enologiche consente oggi di produrre vini Cannonau eccellenti e molto equilibrati. A causa della sua bassa acidità, il Cannonau è anche vinificato insieme ad altre uve, generalmente autoctone, con lo scopo di migliorare l'equilibrio gustativo.

Vernaccia di Oristano

La Vernaccia di Oristano è uno dei più suggestivi vini della Sardegna e che meriterebbe una maggiore attenzione e considerazione da parte dei consumatori. La Vernaccia di Oristano è anche uno dei vini più antichi della Sardegna - le prime notizie storiche risalgono al 1300 - ed è inoltre il primo vino della regione al quale è stata riconosciuta la DOC, nel 1972. Il vino si produce con l'omonima uva bianca, probabilmente autoc-

tona della Sardegna. Nonostante la Vernaccia di Oristano si consideri a pieno titolo un vino bianco, la sua produzione è piuttosto diversa dalle tecniche enologiche per la produzione di questi vini. La vinificazione, la maturazione e l'affinamento si svolgono ancora secondo gli antichi metodi tradizionali, un processo che spesso fa ritenere questo vino simile al Jerez (Sherry) spagnolo, pur tuttavia mantenendo una propria e precisa identità. La maturazione della Vernaccia di Oristano avviene in botti di castagno scolme, nelle quali si sviluppa una colonia di lieviti (*flor*) che conferiranno al vino - dopo decine di anni - qualità organolettiche complesse e uniche. Il tempo rappresenta il segreto principale di questo vino, poiché maturando tende a migliorare e a esprimere straordinari aromi di mandorla, nocciola e il suo tipico aroma di *rancio*.

Altre Zone

Oltre alle uve e ai vini descritti, è opportuno ricordare anche altre varietà tipiche della Sardegna e dalle quali si producono interessanti vini. Fra questi la celebre Malvasia di Bosa, prodotta in piccole quantità, dal sapore dolce e che con il tempo tende a migliorare aumentando la sua complessità e il suo fascino. Per quanto concerne i vini dolci, sono da segnalare il Moscato di Cagliari, il Moscato di Sardegna e il Moscato di Sorso-Sennori. Fra le uve bianche è opportuno ricordare il Nuragus che, dopo essere stata la principale uva in termini quantitativi dell'isola, oggi - grazie alle moderne tecniche enologiche - è capace di produrre vini qualitativamente migliori, lontano da quelli del passato, considerati "rustici" e modesti. Nella zona di Alghero vanno ricordati i vini prodotti con uva Torbato - di origine spagnola - sia bianchi, sia spumanti. Fra le uve rosse, è opportuno segnalare gli ottimi risultati che negli ultimi anni si stanno ottenendo con l'uva Carignano: vini di corpo ed eleganza che hanno da tempo conquistato i vertici dell'enologia Sarda. Altre uve rosse interessanti della Sardegna per la produzione di vini sono la Monica, il Cagnulari, la Nieddera e il Bovale, spesso utilizzato insieme al Cannonau e al Carignano.

GUSTO DIVINO

Vini Dolci Aromatici

I vini dolci rappresentano una straordinaria esperienza sensoriale per ogni degustatore, un mondo di aromi complessi e affascinanti fatto di infinite sorprese, e quando a parlare sono le uve aromatiche, si aggiunge anche la magia

Degustare i vini dolci - quelli prodotti con uve appassite naturalmente sulla vite oppure esposte all'aria dopo il raccolto - è come fare un viaggio nel passato, in quel magico mondo capace di coinvolgere con aromi e sapori ricchi e affascinanti. Un viaggio nel passato poiché, anticamente, ai tempi dei Greci e dei Romani, i vini erano prevalentemente dolci - i vini secchi arriveranno molto più tardi - un mondo magico perché gli aromi e i sapori che questi vini riescono a sviluppare con il tempo non hanno pari in nessun altro tipo di vino. Anche in epoche successive, i vini dolci erano considerati rari e pregiati,



I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa

un vero *status symbol* di quei tempi e che spesso si trovavano nelle tavole di personaggi ricchi e nobili anche con lo scopo di impressionare i propri ospiti. Come per qualunque altro vino, i progressi e gli sviluppi della tecnologia enologica hanno apportato cambiamenti - spesso anche sostanziali - nella produzione dei vini dolci, adattandoli molto spesso al gusto dei nostri tempi, pur tuttavia conservando intatto il loro fascino, pregio e prestigio.

Al vino non basta comunque essere dolce per raggiungere l'olimpico della qualità e del prestigio. Esattamente come per qualunque altro tipo - e nei vini dolci questo fattore è ancor più determinante - la qualità delle uve e delle tecniche di produzione rappresentano un requisito fondamentale. Se fare un vino eccellente è difficile, fare un vino dolce eccellente lo è ancora di più. Una premessa doverosa: in questo specifico contesto, ci riferiamo esclusivamente a quei vini la cui dolcezza è unicamente determinata dallo zucchero dell'uva - generalmente prodotta dalla concentrazione che si verifica con l'appassimento - non certamente ai vini ai quali si aggiunge lo zucchero al termine della vinificazione. Proprio l'appassimento dell'uva - fase in cui si riduce notevolmente la quantità di acqua nell'acino - consente di ottenere il "miracolo" della concentrazione dello zucchero così come delle qualità aromatiche e gustative dell'uva. Inoltre, le qualità organolettiche dell'uva si trasformano, si sviluppano caratteristiche - per così dire - più complesse e ricche rispetto a quelle dell'uva fresca, consentendo al vino di acquisire la sua affascinante qualità.

I Vini della Degustazione

I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa, sono tutti prodotti con uve appassite appartenenti alla categoria delle varietà *aromatiche*, cioè che sviluppano aromi riconducibili a quello dell'uva. Uno solo di questi vini è stato fatto fermentare in barrique: questo ci consentirà di comprendere l'influsso del legno nella produzione dei vini dolci aromatici. I vini che confronteremo nella nostra degustazione sono prodotti con tre dei classici esempi di uve aromatiche utilizzate in Italia per la produzione di vini dolci: Moscato Bianco, Zibibbo (Moscato d'Alessandria) e Malvasia delle Lipari, quest'ultima da considerarsi come semi aromatica. Il Moscato Bianco - no-

nostante sia presente in diverse regioni italiane - è l'uva più tipica del Piemonte per la produzione dei vini dolci, compreso lo spumante. Lo Zibibbo è l'uva più diffusa in Sicilia per la produzione dei vini dolci e - in modo particolare - a Pantelleria, dove si produce l'omonimo passito. Infine, la Malvasia delle Lipari è l'uva regina delle isole Eolie e con la quale si produce l'omonimo vino, in particolare nell'isola di Salina.

La degustazione avrà come scopo lo studio delle analogie organolettiche tipiche dei vini dolci prodotti con uve aromatiche, oltre a comprendere come l'utilizzo del legno influisce in questi vini. L'unico vino fermentato in barrique selezionato per la nostra degustazione è il Piemonte Moscato Passito Sileo di Franco Mondo, un vino dolce prodotto con uva Moscato Bianco in purezza e fermentato in barrique. Useremo questo vino per confrontare due esempi classici di vini dolci di Sicilia non fermentati o maturati in botte. Il primo di questi è il Moscato di Pantelleria Ben Ryé di Donnafugata, prodotto con Moscato di Alessandria in purezza - e localmente detto Zibibbo - nella celebre isola del vento. La maturazione di questo vino è svolta in vasche d'acciaio per poi seguire un affinamento di 4 mesi in bottiglia. Il terzo e ultimo vino è la Malvasia delle Lipari Passito di Carlo Hauner, prodotta per il 95% con l'omonima uva e per il restante 5% con Corinto Nero. Il vino è fatto maturare per 18 mesi in contenitori inerti e per 6 mesi in bottiglia. Per lo svolgimento della degustazione utilizzeremo tre calici ISO e i tre vini saranno serviti a una temperatura di 14°C, in modo da consentire agli aromi di svilupparsi senza accentuare eccessivamente il gusto dolce.

Esame Visivo

Iniziamo la nostra degustazione comparativa analizzando l'aspetto dei vini: sarà quindi opportuno versarli tutti e tre nei rispettivi calici. Nonostante questo possa apparire scontato e ovvio a molti, il primo elemento che ricaviamo dall'osservazione sommaria dei tre vini è offerto dal colore. I tre vini sono tutti prodotti con uve a bacca bianca, con l'unica eccezione rappresentata dalla Malvasia delle Lipari nella quale è presente una piccola percentuale di Corinto Nero, un'uva a bacca rossa. Rispetto ai vini bianchi secchi, nei quali si osservano generalmente colori che variano dal giallo paglierino al giallo dorato di intensità variabile, nei vini dolci i colori assumono tonalità piuttosto intense e cariche, dal giallo dorato al giallo ambra cupo. La ragione di questa maggiore profondità del colore è dovuta principalmente al processo di appassimento, durante il quale sia la buccia sia la polpa dell'uva assumono un colore più scuro e che sarà poi trasmesso al vino. Tempi di appassimento più lunghi producono colorazioni più scure e intense, oltre a una maggiore concentrazione delle qualità organolettiche e una maggiore perdita di acqua.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Piemonte Moscato Passito Sileo di Franco Mondo. Il colore di questo vino appare giallo ambra brillante e - inclinando il calice su una superficie bianca - si noteranno delle sfumature dello stesso colore. Nonostante questo vino sia fermentato in barrique, se confrontiamo il suo colore con gli altri vini, noteremo che il fattore legno non sembra avere contribuito in maniera evidente sul suo colore. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Moscato di Pantelleria Ben Ryé di Donnafugata. Tenendo il calice in posizione verticale, si osserverà un colore giallo am-

bra intenso e - inclinando il calice su una superficie bianca - si noteranno delle sfumature giallo ambra. L'aspetto di questo secondo vino, fermentato in contenitori inerti, è piuttosto simile al Piemonte Moscato Passito Sileo, che è invece fermentato in barrique. L'ultimo vino che prenderemo in esame è la Malvasia delle Lipari di Carlo Hauner. In questo vino il colore - pur mantenendo sempre una tonalità giallo ambrato - è più intenso rispetto ai due precedenti, così come lo è la sfumatura. È bene ricordare che in questo vino è presente una piccola percentuale di Corinto Nero, un'uva a bacca nera.

Esame Olfattivo

L'analisi olfattiva dei tre vini consentirà di comprendere le qualità tipiche delle uve cosiddette aromatiche. Ricordiamo che si intendono *aromatiche* le uve i quali vini sono caratterizzati da un chiaro aroma di uva. Nel nostro caso, solamente il Moscato Bianco - presente nel Sileo - e il Moscato di Alessandria - presente nel Ben Ryé e detto Zibibbo in Sicilia - sono da considerarsi uve aromatiche, mentre la Malvasia delle Lipari - esattamente come tutte le altre uve appartenenti a questa famiglia - è ritenuta un'uva semi aromatica. Poiché il nostro obiettivo è quello di studiare il profilo aromatico dei tre vini, sarà opportuno servirli a una temperatura di circa 14°C. Benché temperature superiori avrebbero esaltato maggiormente le qualità aromatiche dei vini, questa condizione avrebbe causato un'eccessiva esaltazione del gusto dolce, rendendo i tre vini "stucchevoli". Poiché si tratta di uve aromatiche - cioè capaci di sviluppare aromi con forte intensità - si sarebbe potuto servirli a una temperatura inferiore, tuttavia si sarebbero penalizzati gli altri aromi complessi che necessitano invece di una temperatura più elevata.

Il primo vino che prenderemo in esame è la Malvasia delle Lipari di Carlo Hauner. Dalla prima olfazione - eseguita mantenendo fermo il calice - si percepiranno aromi di apertura di uva passa, confettura di albicocche, fico secco e mandorla. Dopo avere roteato il calice - operazione che favorirà l'ossigenazione del vino e consentirà un migliore sviluppo degli aromi - si procederà con una seconda olfazione nella quale si percepiranno aromi di confettura di pesche, marmellata d'arance, nocciola, scorza d'agrume, canditi, dattero, miele e - infine - un piacevole sentore di rosmarino. Si proceda ora con la valutazione olfattiva del Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé di Donnafugata. La prima olfazione - mantenendo il calice fermo - rivelerà aromi di uva passa, pur mantenendo un certo carattere di *freschezza*, fico secco e canditi, aromi che abbiamo già incontrato nella Malvasia delle Lipari. La seconda olfazione - roteando il calice - consentirà di percepire aromi di confettura di albicocche, confettura di pesche, dattero, mandorla, litchi, lavanda, scorza d'agrume e miele. Nonostante siano due vini diversi, possiamo già evidenziare molte analogie.

Passiamo ora alla valutazione del Piemonte Moscato Passito Sileo di Franco Mondo. Gli aromi di apertura saranno caratterizzati da uva passa, anche in questo caso tendente a quello dell'uva fresca, e confettura di fichi, mentre nella seconda olfazione - svolta dopo la roteazione del calice - si percepiranno aromi di canditi, confettura di albicocche, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, dattero, mandorla, lavanda, scorza d'agrume, miele, marmellata d'arance e vaniglia. È bene ricordare che questo vino è fermentato in barrique: no-

nonostante questo, la vaniglia sembra essere l'unico apporto aromatico che il legno ha ceduto al vino e le qualità aromatiche dell'uva continuano a esprimersi perfettamente. Chiaramente, questa considerazione è valida specificamente per questo vino: un uso diverso della barrique porterebbe a un risultato aromatico ovviamente diverso. Si noti come molti aromi siano presenti in tutti e tre i vini, in particolare quelli di uva passa, confettura di albicocche, confettura di pesche e fico secco. Questi aromi sono generalmente presenti nei vini dolci prodotti con uve aromatiche appassite. Si noti, infine, che se è vero che nei vini secchi prodotti con uve aromatiche l'aroma dell'uva è percepito come *fresco*, nei vini dolci prodotti con le stesse uve appassite, questo aroma si *evolve* in uva passa.

Esame Gustativo

Per quanto concerne l'esame gustativo, dire che la caratteristica principale che si percepisce con l'assaggio di questo genere di vini sia il gusto dolce è evidentemente scontato e inutile. Nonostante questa sia la qualità gustativa dominante, è anche fin troppo evidente che non si tratta dell'unica qualità. Proprio a causa dell'intenso gusto dolce, spesso si trascurano tutte le altre sensazioni organolettiche, a partire dall'acidità, una qualità determinante - unitamente all'alcol - per raggiungere un perfetto equilibrio. Pertanto, in considerazione di questa premessa, durante l'assaggio di questi vini è bene porre particolare attenzione non sul loro gusto dolce, ma piuttosto su tutte le altre qualità organolettiche e la loro efficacia nel *bilanciare* l'irruenza della dolcezza. Acidità, alcolicità, morbidezza e - nel caso di vini fermentati o maturati in botte - astringenza, sono qualità da considerare scrupolosamente nell'analisi dei vini dolci. Inizieremo a valutare la Malvasia delle Lipari di Carlo Hauner: il primo sorso metterà in risalto il suo gusto dolce, tuttavia si valuti attentamente la morbidezza del vino, il grado alcolico e - in particolare - l'apprezzabile acidità che rende questa Malvasia molto equilibrata. Si noti anche l'ottima corrispondenza degli aromi percepiti al naso con i sapori percepiti in bocca.

Il secondo vino che valuteremo è il Moscato di Pantelleria Ben Ryé di Donnafugata. Il primo impatto è chiaramente caratterizzato dal gusto dolce, tuttavia concentriamo la nostra attenzione sull'intenso sapore di uva passa, molto più forte rispetto al vino precedente. Anche in questo vino la morbidezza è una qualità dominante, un effetto dovuto - fra l'altro - alla quantità di zuccheri residui. Si rivolga ora l'attenzione sull'acidità: anche in questo caso il suo apporto è determinante per contribuire all'equilibrio del vino. L'ultimo vino che prenderemo in esame è il Piemonte Moscato Passito Sileo di Franco Mondo. Dopo l'intensa dolcezza percepita all'inizio, si ponga attenzione, ancora una volta, al forte sapore di uva passa: questa qualità è - come per i vini precedenti - una prerogativa dei vini dolci prodotti con uve aromatiche. Oltre all'acidità - fondamentale per l'equilibrio - si noti come in questo vino sia possibile percepire una lieve astringenza - un chiaro effetto della fermentazione in barrique - che comunque non disturba e ben contribuisce a equilibrare la dolcezza. Dopo avere deglutito ogni singolo vino, si noti come il gusto acido tenda rivelarsi maggiormente affiancandosi alla sensazione di dolcezza presente in bocca.

Considerazioni Finali

Dire che i vini dolci siano molto piacevoli e suadenti al gusto, è un'affermazione piuttosto ovvia. Il fascino di questi vini è maggiormente apprezzabile proprio nella fase gustativa, grazie anche alla predilezione degli esseri umani al gusto dolce. In realtà, la cosa più interessante da osservare dopo la deglutizione del vino, è la lunga persistenza gusto olfattiva. Tutti e tre i vini sono caratterizzati da lunghe e piacevoli persistenze gusto-olfattive con forti ricordi dei loro sapori, ma in particolare di uva passa, fico secco, mandorla e confettura di albicocca. È proprio la loro lunga persistenza gustativa una delle qualità fondamentali per l'apprezzamento dei vini dolci prodotti con uve aromatiche. Un buon vino dolce prodotto con uve aromatiche dovrebbe essere sempre caratterizzato da una lunga persistenza gustativa, esattamente come i tre vini della nostra degustazione. Infine, è opportuno ricordare che l'aroma di uva passa - tipico delle uve aromatiche - si può anche rilevare in altri vini dolci prodotti con altre uve, tuttavia è proprio nei vini aromatici che esprime tutta la sua forza, al quale si aggiunge, molto spesso, anche l'aroma di uva fresca.



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



Schietto Cabernet Sauvignon 2002 Spadafora (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

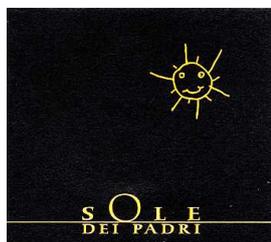
Prezzo: € 20,15

Punteggio: ❖❖❖❖

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia, vaniglia, tabacco, cacao, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e

piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Questo Cabernet Sauvignon matura per 12 mesi in barrique seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sole dei Padri 2002
Spadafora (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 42,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Syrah si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di ribes, mora, violetta, vaniglia, liquirizia, pepe nero, cacao, eucalipto e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, piacevole morbidezza, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Sole dei Padri matura per 12 mesi in barrique seguiti da 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Lago di Corbara 2003
Castello di Corbara (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Merlot (25%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di ribes, mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cannella e mentolo. 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 amarena e

prugna. Un vino ben fatto. Questo vino matura per 12 mesi in barrique e in botte seguiti da 5-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Lago di Corbara Cabernet Sauvignon 2003
Castello di Corbara (Umbria, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Cabernet Sauvignon si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, peperone, ciclamino, liquirizia, tabacco, cannella, eucalipto e pepe rosa. 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 amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Questo vino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 5-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Soave Classico Monte Alto 2003
Ca' Rugate (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Soave si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con note di pera, susina e mandorla seguite da aromi di camomilla, ananas, biancospino, pesca, ginestra, mela e accenni di vaniglia e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente morbido, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e mandorla. Un vino ben fatto. Monte Alto matura per 6-8 mesi in barrique.

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



Bucciato 2003
Ca' Rugate (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 8,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela cotogna, susina e nespola seguite da aromi di camomilla, miele, mandorla, biancospino, nocciola, pera e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela cotogna e mandorla. Un vino ben fatto. Bucciato fermenta con le proprie bucce e matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto



Trentino Pinot Grigio 2004
Casata Monfort (Trentino, Italia)

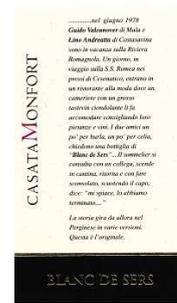
Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 7,20

Punteggio: ◆◆◆ ◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera e mela seguite da aromi di biancospino, gelsomino, ginestra, pesca e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e pesca. Questo Pinot Grigio matura in vasche d'acciaio per 5 mesi a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotti con verdure e crostacei, Pesce fritto



Blanc de Sers 2004
Casata Monfort (Trentino, Italia)

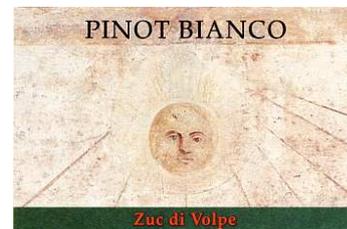
Uvaggio: Nosiola (20%), Chardonnay (15%), Moscato Bianco (15%), Wanderbara (25%), Veltliner Rosato (20%), Vernaza (5%)

Prezzo: € 7,05

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 e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e sambuco seguite da aromi di biancospino, ginestra, banana, pera e mela. 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 banana. Blanc de Sers matura per 12 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco Zuc di Volpe 2004
Volpe Pasini (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, pera e limone seguite da aromi di mela, ananas, uva spina, rosa bianca, acacia, ginestra, nocciola e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di limone, pera e pesca. Una parte di Pinot Bianco matura in vasche d'acciaio e l'altra parte in barrique.

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



Focus Merlot Zuc di Volpe 2003 Volpe Pasini (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, macis, mentolo e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Focus Merlot matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Chianti Classico Riserva Casa Sola 2001 Fattoria Casa Sola (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (7%), Merlot (3%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa riserva di Chianti Classico 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 amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e apprezzabile morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 18 mesi in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo del Chianti Classico 1997 Fattoria Casa Sola (Toscana, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti

Prezzo: € 10,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, confettura di fichi e mandorla seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di albicocche, caramello, dattero, miele, vaniglia e un accenno di rosmarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di fichi, mandorla e uva passa. Questo Vin Santo matura per 5 anni in piccole botti.

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



Barbera d'Alba Gepin 2003 Albino Rocca (Piemonte, Italia)

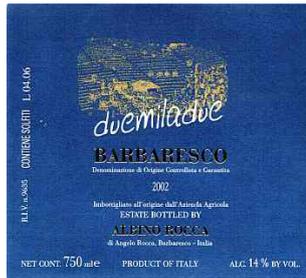
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, prugna, violetta, vaniglia, carruba, mentolo e un accenno di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questa Barbera matura per 14 mesi in botte.

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



Barbaresco 2002
Albino Rocca (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, cannella, liquirizia, tabacco, carruba, vaniglia e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, piacevole freschezza, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Barbaresco matura per 18 mesi in botte.

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



Montefalco Sagrantino 2002
Madonna Alta (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia, tabacco, cannella, cacao, vaniglia e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Sagrantino di Montefalco matura per 18 mesi in barrique e in botte.

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



Montefalco Rosso 2003
Madonna Alta (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (65%), Merlot (20%), Sagrantino (15%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Montefalco Rosso matura per 12 mesi in barrique.

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



Colli Orientali del Friuli Tocai Friulano 2004
Teresa Raiz (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 8,38

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Tocai Friulano si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera e susina seguiti da aromi di mandorla, ananas, biancospino, nespola, mela e sambuco. 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, susina e mandorla. Questo vino matura per almeno 6 mesi in vasche d'acciaio e per almeno un mese in bottiglia.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce, Pesce arrosto, Uova



Colli Orientali del Friuli Rosso Decano 2001 Teresa Raiz (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 17,42

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, peperone, eucalipto, cacao, pepe nero e un accenno di caffè. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Decano Rosso matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Conte Loredan Gasparini

Capo di Stato e Venegazzù della Casa, due vini che hanno raccontato la qualità del vino italiano nel mondo, ancora oggi supportata da ottimi vini e raffinati distillati

Una leggenda nata da un'idea. Questo è ciò che si potrebbe raccontare del più celebre vino di Conte Loredan Gasparini - il Capo di Stato - quando pensò di creare un vino da servire durante le occasioni ufficiali della città di Venezia. Occasioni ufficiali e speciali come nel caso di una cena che vide fra i commensali l'allora presidente della Repubblica Francese Charles de Gaulle. Fu proprio in occasione di una cena all'hotel Gritti di Venezia che Charles de Gaulle ebbe l'opportunità di assaggiare il Capo di Stato e di apprezzarne la qualità: il celebre presidente della Repubblica Francese divenne uno dei suoi più illustri sostenitori. Il Capo di Stato si guadagnò così la celebrità in tutto il mondo come emblema della qualità del vino italiano, dimostrando - fra l'altro - che grandi vini di *taglio bordolese* potevano essere creati anche in Italia. L'azienda agricola Conte Loredan Gasparini, ovviamente, non è solo Capo di Stato: altri celebri vini sono prodotti da questa cantina, compreso il Venegazzù della Casa e il Falconera rosso, tanto per citare alcuni nomi.

L'azienda agricola Conte Loredan Gasparini si trova a Venegazzù di Volpago del Montello - nel Veneto, nel cuore della marca trevigiana a nord di Treviso - in una zona celebre per la produzione dei vini già dal XVI secolo. Nel 1590 lo storico Bonifacio scriveva parole di merito sulla zona e sui vini di queste terre nella sua *Historia Trevigiana*: «Ha il contado di Trevigi boschi utili per molte legne e per la caccia... I terreni producono... vini buonissimi e il migliore è quello della riviera di Montello», un terreno composto prevalentemente di argilla ricca di ferro e componenti minerali. L'azienda fu fondata negli anni 1950 dal conte Piero Loredan, diretto discendente del Doge di Venezia Leonardo Loredan, il quale scelse il territorio di *Vignigazzu* per stabilire la propria dimora in una splendida villa palladiana. Dal 1973 l'azienda agricola Conte Loredan Gasparini è di proprietà del Sig. Giancarlo Palla, che si occupa - fra l'altro - anche della direzione dell'azienda che oggi si estende su una superficie di 80 ettari.

Sin dagli anni della fondazione, il Conte Piero Loredan fece impiantare nei suoi vigneti le uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Manzoni Bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13 fra Riesling e Pinot Bianco) e Chardonnay. Il suo intento principale era quello di attivare una produzione vinicola di elevata qualità sull'esempio dell'enologia di Bordeaux. Fu inoltre costruita la cantina di maturazione dei vini, oggi completamente ammodernata e integrata con barrique di rovere francese (Nevers, Tronçais e Allier) e rovere di Slavonia, che si sono affiancate alle tradizionali botti da 25 ettolitri. L'opera di ammodernamento dell'originale cantina, ha consentito all'azienda agricola Conte Loredan Gasparini di raggiungere una capacità complessiva di 2.500 ettolitri per la maturazione dei vini. Inoltre, si è provveduto a costruire una cantina sotterranea - che si estende su una superficie di circa 1.500 metri quadrati - appositamente allestita per l'affinamento in bottiglia di vini spumanti metodo classico.

Nella cantina trovano spazio anche gli ottimi vini bianchi dall'azienda, oltre a un interessante Prosecco prodotto con le uve provenienti dai vigneti ubicati nella zona DOC Montello e Colli Asolani. Nonostante l'ottimo livello qualitativo dei suoi bianchi, l'azienda agricola Conte Loredan Gasparini è celebre per i suoi vini rossi, fra questi il Capo di Stato e il Venegazzù della Casa, il rosso che ha addirittura meritato una menzione fra i lemmi dell'importante e autorevole Enciclopedia Treccani. Il Venegazzù della Casa è un vino unico nel suo genere ed è prodotto in quantità limitate dai vigneti coltivati nella zona



Una veduta dall'alto dell'azienda agricola Conte Loredan Gasparini



Il Sig. Giancarlo Palla, titolare dell'azienda agricola
Conte Loredan Gasparini

che porta lo stesso nome. Il Venegazzù della Casa nasce negli anni 1950 come risultato della più scrupolosa selezione di grappoli di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec. Un vino di taglio *bordolese* e che da anni rappresenta l'ottima produzione di questa cantina.

Anche il Capo di Stato è prodotto da una selezione scrupolosa di uve raccolte a mano e in periodi differenziati. Le uve provengono in parte dal vigneto più vecchio dell'azienda detto "100 piante" e la restante parte dal vigneto "Falconera", ubicato nei pressi della villa Loredan dove un tempo si svolgeva la caccia al falcone. Da questo stesso vigneto nasce anche l'ottimo Falconera Rosso da uve Cabernet e Merlot. Altra particolarità del Capo di Stato è rappresentata dalla sua etichetta. Nel 1967 l'artista padovano Tono Zancanaro (1906-1985) - volendo esprimere la sua ammirazione per questo eccellente vino di taglio *bordolese* - disegnò l'immagine del giovane che ancora oggi *veste* ogni bottiglia del Capo di Stato. L'artista dedicò al vino due opere che riassumono l'anima maschile del vino e quella femminile dell'uva, che fondendosi danno origine alla medesima e nuova essenza. Da quel momento "*des roses pour madame*" "... *et pour Monsieur la bombe*" diventano l'immagine dell'etichetta del Capo di Stato.

Il connubio fra l'uva e l'azienda agricola Conte Loredan Gasparini non si esaurisce solamente con la produzione di vino. Le vinacce delle uve utilizzate per la produzione dei vini sono infatti distillate dall'Antica Distilleria Negroni - di proprietà dell'azienda - per la produzione di grappa. Le vinacce dei migliori vini di Conte Loredan Gasparini continuano quindi a fare parlare di sé anche nei piccoli calici da grappa. Con le vinacce di Prosecco si produce l'omonima grappa, mentre con le vinacce di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Bianco e Prosecco si produce la Grappa di Venegazzù "Riva Vecia". Stessa sorte è riservata alle vinacce del Capo di Stato e dalle quali è distillata la grappa che porta lo stesso nome, risultato della pluriennale ricerca e della sperimentazione sulla distillazione. Tutte le grappe di Conte Loredan Gasparini sono prodotte secondo il metodo tradizionale discontinuo a bagnomaria.



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



Montello e Colli Asolani Prosecco Brut 2004
Conte Loredan Gasparini (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera e ananas seguite da aromi di acacia, biancospino, mela, banana e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera e banana. Questo Prosecco fermenta per 2 mesi in vasche d'acciaio.

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



Manzoni Bianco 2004
Conte Loredan Gasparini (Veneto, Italia)

Uvaggio: Manzoni Bianco

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e anice seguite da aromi di agrumi, ananas, biancospino, ginestra e susina. 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. Questo vino matura per 3 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Pesce alla griglia, Pesce saltato



Falconera Rosso 2002
Conte Loredan Gasparini (Veneto, Italia)

Uvaggio: Merlot (65%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (35%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, peperone, pepe nero e macis. 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 mirtillo. Falconera Rosso matura per 12 mesi in botte.

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



Venegazzù della Casa 2000
Conte Loredan Gasparini (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (15%), Cabernet Franc (12%), Malbec (3%)

Prezzo: € 18,00

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 amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, peperone ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Venegazzù della Casa matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 14 mesi in botte.

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



Capo di Stato 2000
Conte Loredan Gasparini (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (15%), Cabernet Franc (12%), Malbec (3%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Capo di Stato si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e mirtillo seguite da aromi di mora, prugna, violetta, liquirizia, tabacco, vaniglia, cannella, cacao ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e mora. Un vino ben fatto. Capo di Stato matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 18 mesi in botte.

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

Conte Loredan Gasparini - Via Martignago Alto, 23 - Frazione Venegazzù - 31040 Volpago del Montello, Treviso - Tel. 0423 8700024 Fax. 0423 620898 - **Enologo:** Mauro Rasera - Paolo Grigoli - **Anno fondazione:** 1950 - **Produzione:** 350.000 bottiglie - **E-Mail:** info@venegazzu.com - **WEB:** www.venegazzu.com

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.

Cesarini Sforza Lancia Tridentum

Nelle cantine della Cesarini Sforza Spumanti di Ravina (Trento), è stato ufficialmente presentato il nuovo spumante Trento DOC Metodo Classico Millesimato: Tridentum, il nome latino con il quale veniva chiamata, dai suoi fondatori romani, la città di Trento. Un nome di forte suggestione storica, che conserva intatta quella trentinità che, da sempre, è considerata un

patrimonio e un'eredità culturale. Tridentum è sinonimo dello stretto legame che unisce il nuovo spumante Cesarini Sforza Trento DOC Metodo Classico Millesimato al suo territorio. Un territorio dal grande retaggio storico, dall'incomparabile bellezza naturale e dalla vocazionalità unica per l'ottenimento di grandi uve da destinare alla produzione di spumanti di qualità. Le uve provengono esclusivamente dalla zona classica dello Chardonnay trentino, identificata dal progetto "Zonazione" della Cantina La Vis e Valle di Cembra con il supporto scientifico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, e collocata - caso esemplare nella spumantistica italiana - fra i 350 e i 650 metri sul livello del mare, nelle condizioni di localizzazione e di esposizione ideali per ottenere spumanti dalla freschezza, dall'eleganza e dal bouquet eccezionali.

Il progetto "Zonazione" ha infatti dimostrato scientificamente che per le uve base spumante la zona di produzione è determinante, e uno dei fattori chiave per l'esaltazione della qualità è la quota altimetrica dei vigneti. È dunque il "gran vigneto" della Cesarini Sforza che, unito alla maestria e all'esperienza dei tecnici della Casa, presenta oggi al pubblico degli estimatori e degli appassionati Tridentum, interprete nuovo e tuttavia autentico della terra trentina e delle sue genti.

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.

Grapperie Aperte

Grapperie Aperte è il tradizionale appuntamento promosso dall'Istituto Nazionale Grappa che, domenica 9 ottobre, prevede l'apertura al pubblico della quasi totalità delle distillerie associate: una realtà di assoluto rilievo che rappresenta, per volume, oltre il 70% della grappa prodotta in Italia, e dunque nel mondo, essendo la grappa un distillato tipicamente italiano.

Lo scorso anno sono stati oltre 15.000 i visitatori accolti nelle distillerie aperte in Piemonte, Lombardia, Veneto, Valle d'Aosta, Trentino, Emilia Romagna, Toscana e Sicilia. Secondo una recente indagine solo l'8% del pubblico intervistato dimostrerebbe una sufficiente conoscenza del prodotto. Ecco che Grapperie Aperte si propone come una preziosa occasione per avvicinare il consumatore ad un mondo ancora poco noto, seppure parte integrante della cultura del nostro paese.

Per un'intera giornata i visitatori potranno accedere liberamente alle distillerie associate all'Istituto Nazionale Grappa e scoprire i segreti di un'arte affascinante in cui la tradizione del passato si coniuga con la moderna tecnologia che permette oggi di ottenere prodotti eccellenti salvaguardando tutte le potenzialità aromatiche delle vinacce, affinché giungano all'alambicco con i profumi più naturali e intensi. Maestri distillatori e

proprietari di alcune fra le più note distillerie accoglieranno i visitatori per illustrare la storia e l'evoluzione della grappa, le tecniche di distillazione e i vitigni di origine che determinano il carattere e l'originalità di ogni distillato. Come ogni anno sarà possibile partecipare a degustazioni guidate alla scoperta delle migliori produzioni nazionali. Per informazioni: Gusto è... Comunicazione & Eventi - Tel 347 2441081 - e-mail grapperieaperte_2005@libero.it

Vino&Dintorni: in scena i sapori d'Italia

Il 29 e 30 ottobre sarà di scena a Segrate (MI) "Vino&Dintorni", mostra mercato enogastronomica giunta alla sua quinta edizione con all'attivo 100 mila visitatori e 1000 operatori del settore. Nell'esclusivo Parco Esposizioni di Novogro, polo fieristico di rilievo internazionale, 10 mila metri quadrati di vetrina del gusto a tutto tondo. 200 espositori, le migliori produzioni italiane in un itinerario goloso dal Nord alla Sicilia. Sapore a 360 gradi: corsi di degustazione di rossi e bianchi DOC e di olii provenienti dai frantoi più rinomati, gli abbinamenti vincenti in cucina e lezioni per diventare esperti sommelier e riconoscere i bouquet più pregiati. Ma anche pillole di bon ton, con tutti i segreti per apparecchiare una tavola perfetta. Sulle tracce delle antiche tradizioni, un viaggio che si perde nel tempo, alla scoperta delle ricette e dei metodi di una volta, dalla lavorazione artigianale del culatello, alle tecniche per fare la "raspadura". E molto altro ancora: vinoterapia, creme, massaggi e bagni nel mosto, pacchetti appetitosi per tour del ben bere e del buon mangiare a spasso per il Belpaese. Tra un assaggio e l'altro, momenti di grande spettacolo per tutti e tanto divertimento con animazione e laboratori a tema per i più piccoli. Bar e ristorante con menu tipici e specialità regionali. Una formula di sicuro impatto su un pubblico sempre più variegato di curiosi e appassionati e consumatori sempre più attenti. Per informazioni: Comune di Segrate, tel. 02-26.902.318/274 - www.comune.segrate.mi.it

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Vino con il Riso

Uno dei cereali più diffusi nel mondo, autentica risorsa per il genere umano, è un alimento estremamente versatile e interessante nell'abbinamento con il vino

Il riso - il bianco cereale dal quale dipende la sopravvivenza quotidiana di milioni di persone nel mondo - è una preziosissima risorsa per il genere umano. Praticamente diffuso in ogni paese del mondo, il riso trova largo e fondamentale impiego nell'alimentazione umana così come in altri ambiti produttivi spesso non legati alla nutrizione. Il riso è fra i cereali più antichi conosciuti dal genere umano: si ipotizza che già 6.000 anni fa era utilizzato per scopi alimentari; altre teorie ipotizzano addirittura che le prime forme di coltivazione risalgono a 8.000 anni fa nell'isola di Giava e nella Cambogia. A distanza di



Risotto al vino rosso: cremoso, colorato e gustoso!

questo lunghissimo tempo, il riso è ancora oggi una risorsa insostituibile per gli esseri umani. Questo piccolo cereale, nella sua apparente semplicità e umiltà, è in realtà caratterizzato da una ricchezza e versatilità tipica delle cose semplici, cose semplici tuttavia capaci di diventare grandi e importanti. Semplice e umile nella sua forma, ma grande e imponente nell'assicurare la sopravvivenza quotidiana a milioni di persone nel mondo, qualcosa che - certamente - non è cosa da poco.

Il riso dimostra la sua incredibile versatilità nelle culture gastronomiche di ogni paese del mondo, dalle pietanze fatte di "semplice" riso bollito, fino alle preparazioni più elaborate dove si sposa con un trionfo di sapori. L'importanza e l'influsso del riso è tale che praticamente ogni paese ha creato intorno a questo prezioso ingrediente un'infinita quantità di ricette e, nonostante il riso sia tipico e originario dei paesi dell'estremo oriente, queste preparazioni sono considerate - a pieno titolo - tipiche dei rispettivi paesi. Cotto al vapore, bollito o stufato, l'uso del riso in cucina sembra non conoscere limiti, se non quello della fantasia del cuoco, qualcosa che si può certamente dire per ogni ingrediente. Il riso è un ingrediente principale di numerose ricette, ma anche degno e insostituibile compagno di infinite pietanze. Basti pensare - fra l'altro - alla consuetudine di accompagnare le pietanze con del riso bollito - o cotto al vapore - tipica dei paesi arabi e asiatici, ricoprendo quel ruolo che in occidente è solitamente svolto dal pane.

Il riso ha saputo conquistare la cucina delle culture del mondo tanto da potere essere presente in ogni tipo di pietanza che compone un pasto, dall'antipasto al dolce. Inoltre il riso trova largo impiego nella preparazione delle pietanze cosiddette *a piatto unico* - cioè in quelle preparazioni che sono servite come unica portata di un pasto - come nell'esempio della celebre *paella* tipica della gastronomia spagnola. Autentico compagno della buona cucina, il riso si esprime magnificamente anche nella preparazione di *risotti* - celebri ricette della cucina italiana in cui il riso si unisce ai sapori di altri e ricchi ingredienti - così come nei timballi, negli sformati e nelle gioiose e sfiziose *insalate di riso*, servite fredde durante il pasto estivo nelle tavole degli italiani. Protagonista di infinite minestre - classica è quella con le verze - trova largo impiego anche nella preparazione di dolci, dalle frittelle alle torte. L'impiego del riso in cucina non è limitato all'uso del chicco intero, il riso è utilizzato infatti anche sotto forma di farina e di amido per

legare salse e condimenti.

Un Bianco Chicco Venuto dall'Oriente

Il riso è una pianta erbacea annua appartenente alla famiglia delle *graminacee* e - nonostante la sua origina sia da ricondursi ai paesi dell'Asia orientale - oggi è diffuso ovunque nel mondo, rappresentando una delle più importanti risorse per l'alimentazione umana. Il nome scientifico del riso è *oryza sativa*, alla quale specie appartengono numerose varietà, tuttavia per l'alimentazione umana si utilizzano due sole varietà: l'*Oryza Sativa Japonica* e l'*Oryza Sativa Indica*. A queste si aggiunge una terza varietà - l'*Oryza Sativa Javanica* - scarsamente diffusa. Esiste inoltre un'altra varietà - sempre appartenente alla famiglia delle *graminacee* - che, nonostante il suo nome possa fare credere diversamente, non appartiene alla varietà *Oryza Sativa*. Si tratta del cosiddetto *riso selvatico* - noto anche come *wild rice* o *zizzania acquatica* - una *graminacea* coltivata da millenni in Asia orientale e utilizzata come ortaggio. Il riso selvaggio era inoltre particolarmente consumato dalle popolazioni indiane dell'America del nord: per questo motivo è anche detto *riso americano*. Il consumo del riso selvaggio si sta diffondendo anche in altri paesi dove se ne utilizzano i chicchi esattamente come le qualità *Japonica* e *Indica*. Da notare inoltre che in oriente si consumano - dopo previa cottura - anche i fusti del riso selvaggio.

Le prime coltivazioni di riso, delle quali si hanno notizie, risalgono ad alcuni millenni a.C. in Asia, da dove si è poi diffuso in tutto il mondo. Dall'Asia, per opera degli arabi, giunse in Sicilia, successivamente arrivò in Spagna, introdotto dagli Aragonesi, per poi giungere - nel XV secolo - in Lombardia e in Piemonte, regioni nelle quali si trovano le più estese coltivazioni di riso in Italia. Il chicco di riso - subito dopo il raccolto - necessita di specifiche procedure in modo da renderlo commestibile e utilizzabile ai fini nutritivi. Il riso è generalmente coltivato in acqua e produce una piccola pannocchia contenente circa 100-200 chicchi. Il chicco di riso, subito dopo il raccolto, prende il nome di *risone* o *riso greggio*, ricoperto da una scorza coriacea non commestibile - detta *lolla* - che sarà rimossa durante le prime fasi di lavorazione. Sarà infatti dopo l'eliminazione della lolla che il chicco comincerà ad assumere il suo comune aspetto e prenderà il nome di riso. La produzione del riso che lo rende bianco e brillante, così come siamo soliti conoscerlo, richiede diverse fasi di lavorazione. Dopo l'eliminazione della lolla e gli strati esterni che rivestono il chicco, il riso è sfregato con oli commestibili o con vaselina con lo scopo di evitare lo sfarinamento. Successivamente i chicchi sono trattati con un sottile strato di talco o di glucosio, operazione che conferisce al riso la sua consueta lucentezza e brillantezza.

In accordo alle varie fasi di lavorazione e processi, si ottengono tre tipologie di riso: *riso integrale*, *riso bianco* - o *riso brillato* - e *riso parboiled*. Il **riso integrale** - dal colore più scuro e detto anche *sbramato di risone* - è prodotto dalla semplice eliminazione della lolla, processo che rende il riso già commestibile, e non è quindi sottoposto a ulteriori processi. Il riso integrale ha un alto valore nutritivo poiché conserva integre una maggiore quantità di vitamine, proteine e fibre, richiede tuttavia tempi più lunghi di cottura. Il **riso bianco** è il prodotto dell'intero processo di lavorazione e raffinazione, è il riso comunemente commercializzato dal colore bianco e dall'aspetto

brillante e lucente. Il **riso parboiled** - dal caratteristico colore giallo ambrato - è prodotto con il processo della *parbolizzazione*, un processo naturale è conosciuto già dai tempi degli antichi Egizi e dagli Ittiti. La tecnica consiste nel lasciare il risone a bagno in acqua calda per alcuni giorni, quindi viene trattato sotto pressione con vapore ad alta temperatura, infine viene essiccato con aria calda. Al termine di questo processo il riso viene lavorato con le stesse tecniche previste per la produzione del riso bianco.

Durante il processo di parbolizzazione, le vitamine e i sali minerali idrosolubili, passano per osmosi dagli strati esterni del riso a quelli interni, consentendo quindi al riso di mantenere una quantità maggiore di sostanze nutritive, solitamente perse durante la lavorazione del riso bianco. Grazie all'effetto del calore, si ottiene la gelatinizzazione dell'amido che rende il chicco più resistente, assicura una più lunga conservazione e una maggiore resistenza alla cottura. Nonostante le sue buone qualità nutritive, il riso parboiled assume una consistenza più gommosa dopo la cottura e ha una capacità minore di assorbire il condimento. Il **riso precotto** subisce un trattamento simile al parboiled, con la differenza che si utilizza riso bianco al posto di risone, pertanto il prodotto finale sarà caratterizzato da una minore quantità di principi nutritivi, consentendo tuttavia un tempo di cottura minore e offrendo una maggiore resistenza alla cottura. Al termine delle opportune tecniche di lavorazione, il riso è classificato in accordo alla varietà, forma e contenuto di amidi. Il riso appartenente alla varietà *Japonica* e diffuso in Italia, è classificato come *originario* o *comune*, *semifino*, *fino* e *superfino*.

Il riso **originario** (Cripto, Auro, Rubino, Balilla, Ticinese) ha un chicco piccolo e tondeggiante, un aspetto opaco e una lunghezza massima di 5,4 mm, richiede un tempo di cottura di circa 12-13 minuti ed è solitamente impiegato per la preparazione di minestre e dolci. Il riso **semifino** (Italico, Vialone Nano, Maratelli, Neretto, Monticelli, Padano, Lido, R. Marchetti) ha un chicco tondo e semilungo, una lunghezza massima di 6,3 mm e richiede un tempo di cottura di circa 13-15 minuti, solitamente utilizzato per la preparazione di minestre, timballi, contorni e frittelle. Il riso **fino** (Ribe, R.B., Ringo, Europa, P. Marchetti, Rizzotto, S. Andrea, Veneria, Europa) ha un chicco lungo e affusolato, aspetto vitreo e una lunghezza superiore a 6,4 mm, richiede 14-16 minuti di cottura, solitamente utilizzato per la preparazione di insalate e risi asciutti. Il riso **superfino** (Arborio, Volano, Roma, Baldo, Carnaroli, Razza 77, Silla, Bonni, Redi) ha un chicco lungo e molto affusolato, un aspetto vitreo e una lunghezza superiore a 6,4 mm, richiede un tempo di cottura di 16-20 minuti, indicato per la preparazione di risotti, timballi e contorni. Fra i risi appartenenti alla varietà *Indica*, si ricordano il *basmati*, dal chicco molto lungo e molto affusolato, aspetto cristallino e dal caratteristico aroma, e il *patna*, dal chicco lungo, stretto e compatto che si sgrana facilmente dopo la cottura. Sia il *basmati*, sia il *patna*, sono molto adatti alla cottura a vapore e per accompagnare carne e pesce.

Cottura e Uso del Riso

L'uso in cucina del riso è principalmente determinato dalla sua resistenza alla cottura e dalla *collosità*, cioè la capacità di cedere l'amido durante la cottura. Un riso con maggiore resistenza alla cottura e una minore collosità, presenterà - al termi-

ne della cottura - un chicco più integro e compatto, mentre un riso con scarsa resistenza alla cottura e alta collosità, tenderà a sfaldarsi e a perdere consistenza con la cottura. A prescindere dalla varietà e dalla classificazione, un'attenta osservazione del chicco di riso consentirà di determinare la sua consistenza. Se si osserva attentamente un chicco di riso, si noterà che all'interno è presente una "macchiolina" bianca, detta *perla*: si tratta di un grumo di amido non cristallizzato che durante la cottura tenderà a disgregarsi. Valutando la dimensione della perla si potrà comprenderne sia l'uso più appropriato del riso, sia la resistenza alla cottura. Maggiore la dimensione della perla, minore la consistenza e la resistenza alla cottura; minore la dimensione della perla, maggiore la consistenza e la resistenza alla cottura. Pertanto, risi con una perla grande - come l'originario - sono adatti alla preparazione di minestre e dolci, mentre quelli con una perla piccola - come il superfino - sono indicati per la preparazione di risotti, timballi e insalate.

Prima di procedere con la cottura del riso, è fondamentale assicurarsi che sia fresco: se immergendo una mano nel riso questa si coprirà di una polvere finissima, significa che è vecchio. Il riso si presta a innumerevoli preparazioni e cotture. Nonostante sia una pratica diffusa e consigliata, è buona norma non lavare mai il riso prima di cuocerlo poiché questa pratica favorisce la perdita di importanti principi nutritivi. Il riso si presta a diverse tecniche di cottura, di cui le più tipiche sono la bollitura, la stufatura e la cottura al vapore. Fra le preparazioni più celebri per stufatura si ricorda il risotto, la celebre ricetta italiana in cui il riso è cotto aggiungendo poco brodo per volta. Nella preparazione di questa ricetta un importante fattore è rappresentato dalla cosiddetta *tostatura*, cioè la fase nella quale si aggiunge il riso nella casseruola con la cipolla imbondita nel burro o nell'olio. La tostatura ha come effetto la chiusura dei pori del riso - limitando quindi l'assorbimento del condimento - e determina il tempo di cottura. Tempi lunghi di tostatura tenderanno a fare chiudere eccessivamente i pori del riso, limitando l'assorbimento del condimento e aumentando il tempo di cottura, una pratica che va quindi evitata. Un tempo di 3-4 minuti di tostatura consente di ottenere un ottimo risultato e un'adeguata cremosità, ricordando che un risotto che si rispetti dovrà essere sempre servito *all'onda*, cioè presentare una buona cremosità e - importantissimo - essere sempre *al dente*.

L'Abbinamento del Riso con il Vino

Il riso - dato il suo ricco uso in cucina - consente la formulazione di innumerevoli abbinamenti enogastronomici: definire una regola generale di abbinamento sarebbe piuttosto riduttivo e inadeguato. Se si considera il gusto del riso cotto non condito - a causa dell'alto contenuto di amido - si potrà percepire un discreto gusto tendenzialmente dolce. Da questa prima analisi, si potrebbe concludere che un vino adatto per l'abbinamento con il riso dovrebbe avere una buona acidità e una buona effervescenza, pertanto vini bianchi e spumanti. Nonostante questa potrebbe essere una buona scelta, è bene ricordare che il riso - anche quando è servito semplicemente bollito o cotto al vapore - è sempre accompagnato da altre pietanze, pertanto è piuttosto improbabile che il riso sia consumato nella sua forma più semplice di cottura. L'abbinamento del riso è quindi condizionato largamente dalla tecnica di cottura e dagli ingredienti utiliz-

zati per la preparazione del piatto. Particolare attenzione sarà posta nelle preparazioni in cui il vino è ingrediente del piatto, come nel caso del risotto allo champagne o al vino rosso. In questi casi è appropriato abbinare lo stesso vino, previa attenta valutazione della sua struttura.

Nel caso in cui il riso sia servito come portata di accompagnamento a una pietanza, sarà bene basare l'abbinamento con il vino in accordo al piatto principale. Questo significa che nel caso in cui si decida di servire del riso cotto al vapore o bollito come accompagnamento a della carne brasata o stufata, il vino sarà scelto in accordo alla carne e alla sua preparazione. Per quanto concerne la sfarzosa fantasia che caratterizza i risotti, si seguiranno le stesse indicazioni, cioè la scelta del vino sarà largamente determinata dalle qualità organolettiche degli ingredienti aggiunti al riso: questo significa che un buon risotto con carne e salse complesse, può essere felicemente abbinato a un vino rosso di adeguata struttura. Le stesse considerazioni sono valide per le numerose frittelle salate realizzate con il riso, come per esempio, supplì e arancine: il ripieno determinerà largamente l'abbinamento. Una considerazione particolare va fatta per i timballi e gli sformati di riso la quale cottura richiede l'uso del forno. Oltre a considerare gli ingredienti che costituiscono la ricetta, sarà bene ricordare che nella cottura al forno sono solitamente utilizzati ricchi condimenti che aumentano la struttura del piatto, pertanto si dovrà scegliere un vino di adeguata struttura.

NON SOLO VINO

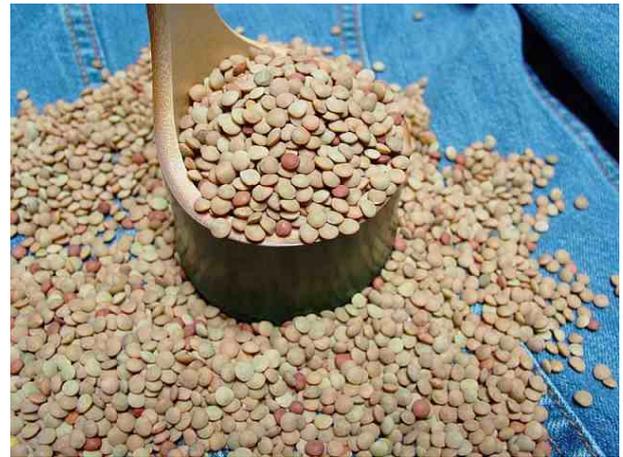
Le Lenticchie

Le lenticchie, la carne dei poveri. Uno dei legumi che ha contribuito alla rinascita e al ripopolamento dell'Europa dopo le carestie e le epidemie medievali

Ricche di vitamine, fibre e sali minerali, le lenticchie sono tra i legumi più apprezzati dall'uomo sin dall'antichità, da quando Esaù rinunciò alla primogenitura per un piatto di lenticchie. Le lenticchie sono i semi di una pianta erbacea - la *lens esculenta* - appartenente alla famiglia delle leguminose. L'origine del nome è da attribuire alla forma lenticolare del seme. La pianta si presenta come uno stelo rampicante, ramoso, che può raggiungere l'altezza di cinquanta centimetri, con dei baccelli contenenti due o tre semi, dalla forma lenticolare e dal colore variabile dal giallo al verdastro fino al bruno.

La Lenticchia nella Storia

La storia delle lenticchie inizia in tempi assai remoti. Da studi condotti su reperti fossili, appare chiaro che la lenticchia è il legume più antico coltivato dall'uomo. Dalle testimonianze storiche si evince che la lenticchia era coltivata già nel 7.000 a.C. nell'area dell'Asia Sud Occidentale - più precisamente nella regione che oggi corrisponde alla Siria settentrionale - e da queste zone si diffuse rapidamente in tutto il bacino del Mediterraneo. Si stima che il consumo di questo legume era comune in Turchia già a partire dal 5.500 a.C., inoltre le len-



Le lenticchie, fra i legumi più diffusi al mondo, è un alimento gustoso e nutriente

ticchie sono state trovate nelle tombe egizie risalenti al 2.500 a.C.

Testimonianze dell'uso delle lenticchie nella storia si trovano anche nella Bibbia: facendo una ricerca del termine "lenticchie" si ottengono quattro versetti nei quali il legume è citato. Nella Genesi 25:34 è scritto «Allora Giacobbe diede a Esaù del pane e della minestra di lenticchie. Egli mangiò e bevve; poi si alzò, e se ne andò. Fu in questo modo che Esaù dispregiò la primogenitura». E ancora nel secondo libro di Samuele 17:28 «... portarono dei letti, dei catini, dei vasi di terra, del grano, dell'orzo, della farina, del grano arrostito, delle fave, delle lenticchie, dei legumi arrostiti...», mentre nel versetto 23:11 «... Dopo di lui veniva Samma, figlio di Aghè, l'Ararita. I Filistei si erano radunati in massa. In quel luogo c'era un campo pieno di lenticchie e, mentre il popolo fuggiva davanti ai Filistei...». In Ezechiele 4:9 è scritto «... Prendi anche frumento, orzo, fave, lenticchie, miglio, spelta, mettili in un vaso, fattene del pane sufficiente per tutto il tempo che starai sdraiato sul tuo lato; ne mangerai per trecentonovanta giorni...».

Le lenticchie non mancavano nelle tavole degli antichi romani e nemmeno in quelle degli antichi greci; utilizzate prevalentemente dalle classi più povere, erano considerate un piatto nutriente e gustoso. Sempre in epoca romana, Catone suggerì le norme per meglio cucinarle, mentre Galeno - il famoso medico - ne mise in risalto le virtù terapeutiche. Poiché ricche di nutrienti ed energetiche, le lenticchie erano utilizzate nel Medio Evo - in sostituzione della carne - nei giorni di venerdì o nei giorni di digiuno. Le lenticchie sono infatti ricche di fibre, amido e proteine, e se consumate insieme ai cereali diventano un piatto completo e digeribile, ricco di aminoacidi essenziali. Sempre nel Medio Evo, nel periodo in cui la popolazione dell'Europa fu decimata da carestie ed epidemie, la scarsità di nutrienti nelle diete della maggioranza della gente - specialmente i più poveri - impediva un adeguato ripopolamento. I legumi - fra questi anche le lenticchie - cibi poco costosi e facilmente reperibili, contribuirono in modo determinante a fornire proteine e vitamine, migliorando le condizioni di salute - e quindi la resistenza alle malattie - di intere nazioni.

Uso e Consumo delle Lenticchie

Le lenticchie sono state consumate da sempre, grazie anche alla loro facile reperibilità, all'alta conservabilità e - non da ultimo - al loro basso costo, tanto da meritare l'appellativo di *carne dei poveri*. Ancora oggi, in Italia, è considerato di buon auspicio consumare lenticchie durante la cena dell'ultimo dell'anno. Questa usanza deriva dall'antica tradizione romana di regalare una "scarsella" - una piccola borsa di pelle per conservare i denari - contenente lenticchie con l'augurio che le lenticchie si trasformassero in monete. Le lenticchie sono oggi diffuse in tutto il mondo. In America - sia quella settentrionale, sia quella meridionale - si coltivano soprattutto le lenticchie gialle e verdi a seme grande (6-9 mm). In Europa, nel bacino del Mediterraneo, in medio Oriente e in India, si coltiva la lenticchia a semi piccoli (2-6 mm) di color arancio, marrone e rossiccio.

Ogni qualvolta sia possibile, è preferibile scegliere la lenticchia secca piuttosto che quella in scatola, perché più ricca di principi nutritivi e priva di conservanti. Certamente le lenticchie in scatola sono più pratiche e più veloci da cucinare, tuttavia è bene ricordare che la preparazione alla cottura di questo legume è semplice e poco impegnativa. Sarà sufficiente tenere le lenticchie in ammollo da 4 a 12 ore aggiungendo del bicarbonato - precisamente un cucchiaino per ogni litro d'acqua - oppure aggiungere un cucchiaino di bicarbonato all'acqua prima della cottura. Per effetto della temperatura, il bicarbonato di calcio si decompone, liberando anidride carbonica e acqua. Al termine della decomposizione, il calcio si deposita sul fondo e sulla superficie dei legumi contenuti nella pentola, indurendone la superficie e di conseguenza rallentandone la cottura. Aggiungere bicarbonato significa quindi aumentare considerevolmente la concentrazione degli ioni bicarbonato, che a loro volta eviteranno la precipitazione degli ioni calcio, evitando quindi la formazione della pellicola sulla superficie dei legumi.

Quando si cucinano le lenticchie, è bene dosare con attenzione la quantità d'acqua, in modo per evitare la perdita di preziosi sali minerali e vitamine. Per questo motivo è opportuno usare una quantità d'acqua adeguata oppure - in alternativa - utilizzare la pentola a pressione, che consente l'impiego di una quantità inferiore d'acqua. Nonostante l'utilità del bicarbonato, la sua aggiunta all'acqua di cottura sottrae sapore alle lenticchie. Per questo motivo, per gustare appieno il sapore di questi legumi, è preferibile evitare l'ammollo e cuocerle subito per circa una o due ore in acqua - tempo dipendente anche dalla varietà - e salarle solo a fine cottura.

Le Principali Varietà di Lenticchie

Le lenticchie più pregiate sono quelle italiane, in particolare quelle di Castelluccio di Norcia - in Umbria - che hanno ottenuto il riconoscimento della IGP (Indicazione Geografica Protetta). Famose per la loro delicatezza e per le loro dimensioni, il diametro medio di queste lenticchie è di circa due millimetri. Queste celebri lenticchie si coltivano nella pianura che si affaccia sotto lo sperone di roccia dove sorge il paesino di Castelluccio di Norcia - a 1.300 metri sul livello del mare - e cinta da una cornice di montagne in un'affascinante oasi di verde e natura. I contadini di Castelluccio sono stati i precur-

sori dell'agricoltura biologica: ogni anno nello stesso terreno, alternano coltivazioni di lenticchie con quelle di frumento e pascolo, eliminando il bisogno di fertilizzanti chimici.

Le altre varietà di lenticchie più conosciute sono:

- **Lenticchia di Colfiorito** - coltivate sempre in Umbria, nell'altipiano di Colfiorito dove il terreno è fertile grazie alla presenza di un lago che si sta trasformando lentamente in palude
- **Lenticchia verde di Altamura** - leggermente più grande rispetto a quella marrone, adatta alla preparazione di contorni
- **Lenticchia rossa** - conosciuta anche come "lenticchia egiziana", molto diffusa in medio oriente, commercializzata decorticata, richiede un tempo di cottura piuttosto breve
- **Lenticchie di Villalba** - di dimensione piuttosto grande
- **Lenticchie di Ustica** - piccole, tenere, saporite e dal colore marrone scuro, le rare lenticchie di Ustica crescono sui terreni vulcanici dell'isola e sono ancora oggi coltivate con pratiche manuali
- **Lenticchie dell'Armuña** - famose per il loro gusto e la loro morbidezza, queste lenticchie di origine Spagnola sono famose per la loro qualità e il sapore unico

Fra le altre varietà celebri di lenticchie, si ricordano quelle di Antillo, Chiamonte, Gangi, Marianopoli, Restauo, delle Eolie, Ventotene e di Mormanno.

Le Proprietà della Lenticchia

Le lenticchie sono considerate legumi dall'alto valore nutritivo e contengono circa il 25% di proteine, il 53% di carboidrati e il 2% di olii vegetali. Sono inoltre ricche di fosforo, ferro e vitamine del gruppo B. Dal punto di vista nutrizionale, 100 grammi di lenticchie equivalgono a 215 grammi di carne. Le lenticchie - esattamente come gli altri legumi - sono caratterizzate da un alto contenuto proteico, una buona quantità di zuccheri e una scarsa quantità di grassi. Sono inoltre ricche di vitamine, sali minerali e fibre, in particolare fosforo e potassio. Le lenticchie sono un cibo adatto alla prevenzione dell'arteriosclerosi poiché i pochi grassi in esse contenute sono di tipo insaturo.

La ricchezza di fibre le rendono molto utili per il funzionamento dell'apparato intestinale e sono inoltre utili per l'abbassamento del colesterolo. Le lenticchie sono considerate - grazie alla buona qualità delle proteine contenute - un alimento ad alto contenuto nutritivo, specialmente se consumate insieme a cereali (per esempio, riso, pasta e pane), sono molto digeribili e totalmente prive di colesterolo. Contengono inoltre isoflavoni, sostanze che puliscono l'organismo, oltre a ferro, calcio e vitamina B.

Per concludere, proponiamo due gustose ricette a base di lenticchie. Una preparazione tipica dell'Algeria è il *Ads Bi Dersa*. Ingredienti per 4 persone: 500 grammi di lenticchie, 1 cipolla tritata, 2 foglie di alloro, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino secco tritato, un po' di cannella, 1 cucchiaino di cumino, olio, sale, pepe. Lessare le lenticchie in acqua salata per 10 minuti. Scolarle e tenerle da parte. In una ciotola mescolare insieme

l'aglio, il peperoncino, sale, pepe, cannella e cumino. Fare rosolare la cipolla nell'olio, unire le spezie, l'alloro, le lenticchie e 750 millilitri d'acqua. Portare a ebollizione, mescolare e cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Servire caldo.

Una preparazione tipica dell'Umbria è la zuppa di lenticchie alla perugina. Ingredienti per 4 persone: 400 grammi di lenticchie, 1 spicchio d'aglio, 50 grammi di passato di pomodoro, alcune foglie di salvia, sale e pepe. Lessare le lenticchie in acqua insieme alla salvia. A parte soffriggere l'aglio nell'olio, quindi aggiungere la salsa di pomodoro. Quando la salsa è calda, aggiungere le lenticchie e la loro acqua di cottura, regolare di sale e concludere la cottura. Eliminare lo spicchio d'aglio e servire la zuppa calda su scodelle, aggiungendo un filo d'olio Umbro e - se gradito - del pepe nero macinato al momento.

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Barbera 2001 Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Barbera

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di amarena, mirtillo, violetta, prugna, lampone, liquirizia, nocciola e cera d'api, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, buona morbidezza e nota dolce bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Alcol 42°.



Acquavite d'Uva Moscato di Canelli 2001 Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Uva Moscato Bianco di Canelli

Prezzo: € 19,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Quest'acquavite si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva,

pesca, pera, mela, salvia, banana, camomilla e litchi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza e nota dolce bilanciata. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva, pesca e litchi. Un distillato ben fatto prodotto con distillazione discontinua a bagnomaria. Alcol 42°.

MAROLO

LIQUORE
alla CAMOMILLA
con GRAPPA

OBTENUTO CON FIORELLI
PISSISSIMA CAMOMILLA
DELLA LANGHE
MISURATI 11 MESI IN GRAPPA
PIEMONTESE STRANZA
CON ALCANTARA DI ZUCCHERO
PRESENTI ED ADOTTATI DA
DISTILLERIA SANTA TERESA
DEI F.lli MAROLO s.r.l.
ALBA - FRAZ. MUSSOTTO - ITALIA



Liquore di Grappa e Camomilla Distilleria Santa Teresa Marolo (Piemonte, Italia)

Materia prima: Grappa di Nebbiolo e Fiori di Camomilla

Prezzo: € 22,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature verdi brillanti, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di camomilla, pera, nocciola, noce e prugna, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, un attacco piacevolmente dolce e pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona morbidezza, buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con intensi ricordi di camomilla e un accenno dolce. Questo liquore è prodotto con fiori di camomilla infusi per 11 mesi in grappa di Nebbiolo distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 35°.

MAROLO

Grappa
di
Barbaresco



DISTILLATA A BACINOMARIA DA
DISTILLERIA SANTA TERESA
DEI F.lli MAROLO s.r.l.
ALBA - FRAZ. MUSSOTTO - ITALIA

Grappa di Barbaresco 2002 Distilleria Santa Teresa Marolo (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinacce di Nebbiolo da Barbaresco

Prezzo: € 25,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, amarena, violetta, liquirizia, nocciola e rosa con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa e gradevole con

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	↔	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
2	↗	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
3	↘	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
4	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
5	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
6	↘	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
7	↗	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
8	↗	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
9	↘	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)
10	↗	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
11	↘	Riesling Spätlese Nierstein Brudersberg 2003, Weingut Freiherr Heyl Herrnsheim (Germania)
12	↗	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
13	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
14	☆	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
15	↘	Jerez Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass (Spagna)

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