

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 36, Dicembre 2005

Il Vino? Rosso, Ancora e Sempre Rosso!

Che il vino stia attraversando un periodo non proprio florido nei consumi, non è certamente una novità. Nonostante si stiano verificando dei timidi ma significativi cenni di ripresa, il mondo del vino è comunque ben lontano dai livelli di qualche anno fa, quando le vendite erano decisamente superiori. Com'è noto, l'andamento e l'evoluzione di ogni cosa e di ogni fenomeno, sono caratterizzati da un'alternanza di livelli alti e bassi, che si ripetono ciclicamente, almeno fino a quando esistono condizioni indispensabili alla loro ripetizione. Questo vale anche nel vino - ovviamente - i quali consumi sono attualmente ridotti dopo avere attraversato un buon periodo nelle vendite. Senza entrare nel merito delle ragioni che hanno causato questi due estremi, seguendo questo modello, prima o poi - almeno si spera - i consumi riprenderanno e, forse, aumenteranno rispetto a qualche anno fa. Questa alternanza è inoltre valida per quanto concerne le preferenze nei consumi: se qualche decina di anni fa erano i bianchi a riscuotere la preferenza dei consumatori, oggi sono decisamente i rossi i vini a essere versati prevalentemente nei calici.

In questi tempi, caratterizzati da un minore consumo, i vini che sembrano resistere maggiormente ai cali delle vendite sono i rossi. Certamente, non tutti i rossi, poiché anche il fattore prezzo svolge un ruolo fondamentale. Sembra infatti che a riscuotere maggiore successo nelle preferenze dei consumatori siano i vini rossi venduti a un prezzo di circa € 5,00. Se è vero che questo prezzo è giustificato dalle condizioni economiche generali, cosa giustifica invece la preferenza verso i vini rossi? Sarà forse dovuto al fatto che i vini rossi sono generalmente prodotti con criteri di qualità superiore rispetto - per esempio - ai vini bianchi? Probabilmente no, poiché il mercato offre una buona selezione di vini bianchi anche a questo prezzo, buoni tanto quanto quelli rossi. Anzi, si potrebbe aggiungere che la produzione di un vino rosso, in particolare quando si utilizza la botte, ha un costo generalmente superiore al bianco, di conseguenza anche un prezzo maggiore. In altre parole, in un'ipotetica scala della qualità e a parità di prezzo, un vino bianco *dovrebbe* avere una qualità maggiore di un rosso.

Evidentemente il prezzo, pur condizionando le scelte dei consumatori, non è il fattore primario che determina la preferenza verso i vini rossi. Probabilmente si deve cercare una spiegazione migliore in quei sottili - ma determinanti - fattori legati alla cultura, alla moda e all'influenza dei mezzi di comunicazione. Se fosse infatti solamente la cultura a influenzare i consumi di vino, ancora oggi le nostre preferenze sarebbero rivolte ai vini dolci, cioè a quei vini prevalentemente consumati nelle epoche dalle quali la nostra cultura - e le nostre tradizioni - hanno avuto origine. La cultura - com'è fin troppo ovvio - si evolve e si adatta in funzione dei cambiamenti sociali, arrivando fino ai giorni nostri e alla nostra preferenza verso il vino rosso. Ad onore del vero, il gusto e il modo di fare vino si è talmente sviluppato che - con l'eccezione dei principi fondamentali dell'enologia - i processi di produzione sono stati fortemente condizionati sia dalla tecnologia, sia dalla chimica. Il gusto del vino consumato e prodotto all'epoca degli antichi romani, per esempio, difficilmente incontrerebbe il gusto degli uomini moderni. Questo è particolarmente vero per i vini secchi, poiché il gusto e la produzione di quelli attuali si basa ancora su metodi e principi sviluppati nel 1500-1600, epoca nella quale l'enologia conobbe un notevole sviluppo.

Molto più probabile è invece l'influenza delle tendenze e della moda - non da ultimo - l'interesse e l'attenzione che i mezzi di comunicazione rivolgono al vino rosso. A questo si deve aggiungere anche il fatto che da sempre - o almeno in epoche recenti - il vino rosso è sempre stato considerato il *vino per eccellenza*. Se si pensa al vino, l'associazione più frequente è con il rosso, al quale si riconosce maggiore corpo, maggiore fascino, maggiore dignità e maggiore autorevolezza, in altre

Sommario

Il Vino? Rosso, Ancora e Sempre Rosso!	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Friuli Venezia Giulia	3
GUSTO DIVINO	
Marsala a Confronto	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Masi	11
Giornale di Cantina	14
EVENTI	
Notiziario	14
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Vino con i Legumi	16
NON SOLO VINO	
La Zucca	18
Aquavitae	20
Wine Parade	21

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

parole, il vino rosso è considerato *più vino* rispetto agli altri tipi. Eppure, in tempi non proprio distanti di appena 15 anni fa, era il vino bianco a riscuotere le preferenze dei consumatori, tanto da fare attraversare al vino rosso un periodo di "crisi". Dopo questa breve parentesi di declino - quando erano Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay a riempire i calici dei consumatori - il vino rosso ha ripreso la sua trionfale marcia verso i più alti consensi, sia da parte del mercato, sia da parte degli appassionati della bevanda di Bacco.

Se osserviamo più da vicino i motivi per i quali il vino rosso continua a riscuotere maggiore successo, anche secondo i pareri dei consumatori, il fattore *legno* sembra svolgere un ruolo importante. Infatti non tutti i vini rossi riscuotono gli stessi consensi: quelli rossi fermentati e maturati in acciaio non sono apprezzati come quelli vinificati in botte. Senza insistere troppo su questo aspetto - oramai largamente dibattuto e discusso - è però innegabile che un vino rosso prodotto in questo modo riceva un numero maggiore di preferenze. Inoltre, il servizio di un vino cosiddetto "importante" - anche se sono discutibili i criteri tali da fare ritenere un vino *importante* - si avvale di calici e procedure decisamente più suggestive: calici ampi e sontuosi, tutto proposto *in grande* come se si dovesse anticipare un "evento importante". Forse sarà anche per le parole più generose e lusinghiere che si esprimono solitamente per i vini rossi a fare credere che ogni rosso sia un grande vino. Spesso si considera "grande" ciò che si crede - o si fa credere - essere "grande": magia della persuasione.

Senza entrare nel merito dei gusti personali - di fronte ai quali nessuna oggettività trova fondamento - è anche sconcertante vedere come molti consumatori che si definiscono *intenditori*, raramente sono disponibili ad andare "oltre" il vino rosso, proprio perché questo è il vino che distingue la classe dei veri intenditori, almeno secondo il pensiero di alcuni. Per questi "intenditori" è addirittura inconcepibile che nei loro calici sia versato - anche occasionalmente - altro vino se non quello rosso. Per fortuna, ci sono anche i veri appassionati del vino - permetteteci di definirli come i Veri Intenditori - capaci di andare oltre e guardare al vino, senza distinzioni e senza discriminazioni, come un leale e piacevole compagno, che sia rosso o bianco, spumante o rosato, fortificato o dolce: l'importante è che sia buono e che sia capace di regalare emozioni ai sensi, sempre e comunque nel consumo moderato. È proprio così che ci piace definire un intenditore di vini: qualcuno capace di andare oltre il *colore* e capace di ascoltare e capire, perché tutti i vini - ma proprio tutti - hanno qualcosa da raccontare e da dire. E questo vale per ognuno e per ogni cosa, non solo per il vino.

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.

Di recente ho avuto una discussione con un mio amico sull'Amarone. Lui sostiene che si produce sempre da uve appassite, mentre da quello che so, si può produrre anche con uve fresche. Chi ha ragione?

Salvatore Ascione – Napoli (Italia)

L'Amarone della Valpolicella è uno dei più prestigiosi vini della zona di Verona e d'Italia. Si ritiene che questo vino sia il risultato dell'evoluzione di due vini: il Recioto e, prima ancora, l'Acinatico. Già Cassiodoro, ministro di Teodorico, cita in una sua lettera il vino Acinatico ottenuto con una speciale tecnica di appassimento delle uve, prodotto - già a quei tempi - nell'attuale territorio della Valpolicella. In tempi passati nella zona si produceva unicamente il Recioto - prodotto con uve appassite - e con il passare del tempo e il mutare delle stagioni, le uve, nonostante fossero appassite e vinificate allo stesso modo, cominciarono a produrre un vino più secco rispetto a quello originale, per questo motivo - e per il suo gusto più "amaro" - prese il nome di Amarone. Ancora oggi nella zona della Valpolicella, l'Amarone è considerato un *Recioto scappà*, cioè scappato, vale a dire un Recioto sfuggito al controllo delle tipiche pratiche di produzione del celebre vino rosso dolce. Secondo fonti storiche, le prime produzioni di Amarone risalgono all'inizio del secolo scorso e fu solo nel 1968 che fu riconosciuta la DOC. Nonostante la produzione di questo vino sia aumentata notevolmente negli ultimi anni, l'Amarone resta comunque un vino raro che richiede uno scrupoloso controllo delle uve - tipicamente Corvina, Rondinella e Molinara - e del loro appassimento.



Vorrei chiedere un vostro parere sui tappi sintetici. Visto che i tappi di sughero spesso sono affetti dal fastidioso "odore di tappo", perché le cantine non li sostituiscono completamente con quelli sintetici?

Roberta Minerva – Milano (Italia)

L'argomento dell'uso dei tappi sintetici è divenuto piuttosto frequente nel mondo del vino. Ci sono consumatori e produttori che si oppongono a questo tipo di soluzione, altri invece sembrano essere più tolleranti e accettano questo genere di tappi. Come ha giustamente osservato, il tappo naturale di sughero può essere affetto - in certi casi - dal fastidioso inconveniente del cosiddetto "odore di tappo" - provocato dal tricloroanisolo o 246-TCA - e che si ritiene danneggia oltre il 5% della produzione totale di vino nel mondo. Poiché questo difetto non è riscontrabile nei tappi sintetici, sembrerebbe appropriato provvedere alla completa sostituzione dei tappi naturali, tuttavia è bene ricordare che i tappi sintetici offrono una maggiore - se non totale - ermeticità, evitando quindi quell'es-

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

senziale scambio minimale di ossigeno fra l'interno della bottiglia e l'esterno. Questa minima quantità di ossigeno che passa attraverso i pori del sughero, è infatti essenziale per la maturazione del vino nel corso del tempo: la mancanza di questo fattore provocherebbe - dopo alcuni anni - una forte riduzione, danneggiando quindi il vino. Il tappo sintetico risulta quindi essere particolarmente adatto per i vini destinati a un consumo più o meno breve, poiché - in accordo a specifici studi condotti sull'argomento - dopo circa 18 mesi gli effetti della riduzione iniziano ad essere piuttosto evidenti.

ABC VINO

Friuli Venezia Giulia

Fra le terre da vino più celebri d'Italia, il Friuli Venezia Giulia è principalmente conosciuto per i suoi vini bianchi, e anche i suoi vini rossi e dolci sono altrettanto interessanti

Nel panorama dei vini bianchi italiani, un posto d'onore spetta certamente al Friuli Venezia Giulia, da sempre terra legata al vino e alle tradizioni, geograficamente posizionata in una zona nella quale si intrecciano e convivono da secoli culture diverse. I vigneti di questa terra si colorano di uve bianche e rosse, disponendo di un ricco patrimonio di varietà autoctone alle quali si sono aggiunte diverse uve internazionali. Nonostante i vini prodotti con le classiche uve internazionali - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon - abbiano dato eccellenti prove del loro adattamento nel territorio, una delle caratteristiche più interessanti del Friuli Venezia Giulia è rappresentata dai vini prodotti con le uve autoctone. La regione è infatti prevalentemente associata alle sue uve più tipiche - come Tocai Friulano, Picolit, Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Pignolo, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino e Tazzelenghe - le quali origini non sono sempre riconducibili al Friuli Venezia Giulia, ma che nel corso degli anni sono state capaci di adattarsi perfettamente producendo eccellenti vini.

Proprio a causa di una delle sue uve più celebri - il Tocai Friulano - il Friuli Venezia Giulia è stato recentemente protagonista di una diatriba con l'Ungheria sul diritto di continuare a chiamare questa eccellente e storica uva con questo nome che, secondo gli ungheresi, era causa di confusione con il loro più celebrato vino, il Tokaji Aszú. La Corte Europea si è espressa in tal senso e ha riconosciuto le ragioni dell'Ungheria ignorando gli evidenti fatti storici che da sempre legano il Tocai Friulano alla regione italiana, pertanto, a partire dal 31 marzo 2007, l'uva dovrà cambiare nome. Va osservato che il Tokaji Aszú e gli altri vini da tavola provenienti dalla stessa zona, sono prodotti prevalentemente con uva Furmint, che non ha nessun legame - nemmeno genetico - con il Tocai Friulano. Tuttavia è curioso ricordare che nel XIII secolo, alla corte di re Bela IV giunsero alcuni abitanti del Friuli e che portarono con loro alcuni esemplari di un'uva chiamata *furmint* e che piantarono nel territorio ungherese. Inoltre, è molto probabile che il nome del Tocai Friulano derivi da un torrente che si trova nella regione e che si chiama appunto *Toccai*, il cui nome ed esistenza sono documentati e provati da antiche mappe topografiche.

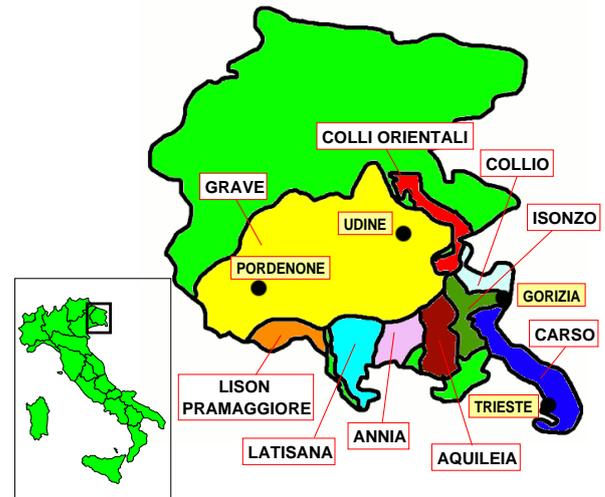


Fig. 1: Friuli Venezia Giulia

Nel corso dei secoli, il Friuli Venezia Giulia - punto d'incontro delle culture italiane, austriache e slave - a causa della sua posizione geografica è stato oggetto di dispute e di dominio da parte dei romani, bizantini, veneziani e asburgici. Il susseguirsi di questi popoli nel dominio della regione, hanno contribuito largamente all'introduzione di molte varietà di uve. Tocai Friulano, Verduzzo Friulano, Picolit, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe sono considerate uve autoctone del Friuli Venezia Giulia, mentre la Ribolla Gialla e la Malvasia d'Istria, nonostante siano presenti nel territorio da secoli, sono state probabilmente introdotte durante il XIII secolo. Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Riesling, Riesling Italico, Blaufränkisch (qui noto con il nome di Franconia) sono state introdotte dall'Austria, mentre le varietà francesi Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero, furono introdotte nel XIX secolo durante il dominio degli asburgici.

Tutto ebbe inizio quando le truppe di Giulio Cesare conquistarono questo territorio e da quel momento prese il nome di *Forum Julii*. Giulio Cesare stabilì le sue truppe ad Aquileia, diventando quindi fra le più importanti città dell'Impero. Il legame fra Aquileia e il vino risale già a quei tempi: Plinio il Vecchio ricordava nella sua più celebre opera il *pulcinum* - un'uva probabilmente molto simile all'odierno Prosecco, particolarmente apprezzata dall'Imperatrice Livia e alla quale erano riconosciute alcune proprietà terapeutiche. Nel V secolo anche Cassiodoro - primo ministro dell'Imperatore Teodorico - ricorda che i vini provenienti dalla zona del golfo di Trieste fossero i più pregiati, così come era nota la preferenza della regina Amalasantha per i vini prodotti nella zona di Cividale e di Aquileia. Il massimo splendore dei vini friulani si raggiungerà tuttavia più tardi grazie all'espansione commerciale di Venezia, periodo nel quale i vini di Aquileia prenderanno la via del mare fino a raggiungere i paesi del Mediterraneo.

Nel 1300, l'importanza di Aquileia nel commercio dei vini era così elevata che nella città giungevano da ogni zona dell'Italia centrale vini di qualità diversa, spesso anche ordinaria. A causa di questo evento si rese necessaria la promulgazione di

speciali normative per la tutela della qualità, tali da distinguere e tutelare i vini migliori da quelli mediocri o scadenti. Questi provvedimenti portarono inoltre nel 1324 al censimento di tutti i vitigni diffusi nella zona, proprio con lo scopo di identificare le varietà capaci di produrre vini migliori. Un importante sviluppo della vitivinicoltura friulana si verifica nel 1765, quando Maria Teresa d'Austria fonda la Società Agraria Teresiana. La società, in seguito a uno studio del territorio nel quale deve essere impiantato un vigneto, consiglia ai viticoltori le varietà migliori, suggerendo inoltre le pratiche colturali tali da assicurare ottimi risultati. Le scelte operate dalla Società Agricola Teresiana sono da subito un grande successo per lo sviluppo qualitativo dell'enologia friulana, tuttavia questo successo si dovrà confrontare ben presto con l'oidio, la peronospora e - infine - nel 1888, con la fillossera che devastò i vigneti.

I danni provocati dalla fillossera - qui come altrove - decretarono il crollo dell'enologia e si dovrà attendere il 1930, quando furono adottati i primi rimedi contro questo temibile parassita. Fu proprio dopo questo periodo che si affermarono in Friuli Venezia Giulia le varietà internazionali - consigliate dagli esperti per la loro migliore resistenza - determinando un predominio nei vigneti a scapito delle varietà locali. Un cambiamento fondamentale dell'enologia della regione - un evento che cambierà la storia del vino del Friuli Venezia Giulia e d'Italia - si verificherà negli anni 1960, quando Mario Schiopetto, dopo avere viaggiato in Francia e in Germania con lo scopo di apprendere le tecniche di produzione di qualità, riuscirà ad applicare concetti innovativi per la produzione di vino nella sua terra. Il clamoroso successo e i notevoli risultati ottenuti da Mario Schiopetto, segneranno la fine dei vini rustici e ordinari per lasciare spazio alla grandezza enologica del Friuli Venezia Giulia, quella qualità che ancora oggi contraddistingue i vini della regione e che hanno cambiato per sempre anche il modo di produrre vino in Italia.

Classificazione del Friuli Venezia Giulia

I vini del Friuli Venezia Giulia sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Italia. La produzione della regione riguarda prevalentemente vini bianchi, rossi e dolci. La produzione di vini dolci è piuttosto interessante grazie - in particolare - all'uso di uve autoctone e autentiche rarità nel panorama enologico mondiale, come il Verduzzo Friulano e il raro Picolit. Più marginale è invece la produzione di vini rosati che rappresenta un percentuale piuttosto esigua. In Friuli Venezia Giulia è attualmente definita una zona DOP (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) riconosciuta al Ramandolo, un vino dolce prodotto con Verduzzo Friulano. Nella regione sono attualmente definite nove zone DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e precisamente: Carso, Colli Orientali del Friuli - che prevede le due sotto denominazioni Cialla e Rosazzo - Collio, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana e Lison-Pramaggione, quest'ultima zona condivisa con il Veneto.

Zone di Produzione

La produzione vinicola del Friuli Venezia Giulia è prevalentemente concentrata sui vini bianchi, tuttavia risulta essere molto interessante anche la produzione di vini rossi e dol-

ci. Nonostante alcune delle zone a Denominazione d'Origine Controllata prevedano la produzione di vini rosati, questi tipo di vini rappresenta una quota piuttosto marginale. La coltivazione della vite - anche a causa delle condizioni ambientali e climatiche - è prevalentemente svolta nella parte centro-meridionale della regione. Nei vigneti del Friuli Venezia Giulia sono coltivate sia varietà autoctone sia varietà internazionali, e che oramai contraddistinguono i vini della regione. I vini sono spesso prodotti come mono varietali - cioè con una sola varietà d'uva - e non mancano comunque vini risultato dell'unione di più uve. Le principali varietà a bacca bianca coltivate in Friuli Venezia Giulia sono: Chardonnay, Malvasia Istriana, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Riesling, Sauvignon Blanc, Tocai Friulano, Traminer Aromatico (Gewürztraminer) e Verduzzo Friulano. Le principali uve rosse includono: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènère, Franconia (Blaufränkisch), Merlot, Pignolo, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino e Tazzelenghe.

Collio

Il Collio è una delle zone vinicole più importanti e celebri del Friuli Venezia Giulia. Situato nella parte orientale della regione, in provincia di Gorizia, il Collio è particolarmente famoso per la produzione di vini bianchi. I vini più tipici di questa zona sono mono varietali e, in particolare, quelli prodotti con uve autoctone come Tocai Friulano e Ribolla Gialla. In questa zona si producono inoltre vini mono varietali da uve internazionali, come Chardonnay e Sauvignon Blanc. Fra i vini bianchi a Denominazione d'Origine Controllata, si produce il Collio Bianco, generalmente da uve Tocai Friulano, Ribolla Gialla e Malvasia Istriana. Le uve bianche più rappresentative del Collio sono il Tocai Friulano e la Ribolla Gialla, due uve che da sempre hanno dimostrato la loro qualità e il loro adattamento al territorio attraverso i loro vini. Oltre alla notevole produzione di vini bianchi - sia per quantità, sia per qualità - nel Collio si producono anche vini rossi, in modo particolare con uve Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Colli Orientali del Friuli

A nord del Collio si trova la zona dei Colli Orientali del Friuli, una delle aree vinicole più rappresentative della regione e caratterizzata - unitamente al Collio - dalla qualità dei suoi vini. Grazie alla composizione del suolo e alla collocazione geografica, i Colli Orientali del Friuli godono di condizioni vitivinicole eccellenti. In quest'area si coltivano varietà internazionali e autoctone, ed è qui che si produce uno dei vini dolci più ricercati e celebri d'Italia, raro e speciale come l'uva con la quale è prodotto: il Picolit. Per quanto concerne i vini da tavola - esattamente come nel Collio - la produzione riguarda prevalentemente vini bianchi, in modo particolare Tocai Friulano, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Fra i vini dolci si produce inoltre il Verduzzo Friulano, i cui risultati - nei migliori esemplari - sono affascinanti e avvincenti tanto da meritare un posto nella categoria dei vini dolci d'Italia più pregiati. La produzione dei vini rossi dei Colli Orientali del Friuli riguarda prevalentemente le uve internazionali, come Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero, uve che - grazie anche al clima della zona - riescono a produrre ottimi risultati.

Fra le uve rosse autoctone risultano molto interessanti i vini prodotti con lo Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Tazzelenghe e Pignolo.

Friuli Grave

La zona vinicola delle Grave - o Friuli Grave - è la più vasta della regione e si estende dai territori in provincia di Udine verso occidente fino alla provincia di Pordenone. Il nome deriva dal tipo di terreno che caratterizza la zona, ricco di sassi e ghiaia, capace di produrre - a patto che si utilizzino criteri colturali con basse rese - ottimi vini. Nonostante i vini delle Grave siano caratterizzati da una minore complessità rispetto a quelli prodotti nel Collio o nei Colli Orientali del Friuli, questa zona è certamente capace di produrre vini interessanti e di qualità. La produzione delle Grave - che grazie alla sua superficie rappresenta oltre i due terzi della produzione totale della regione - riguarda principalmente vini bianchi da uve Chardonnay, Sauvignon Blanc e Tocai Friulano. Nonostante non siano molto diffusi, di particolare interesse sono i vini prodotti con Riesling, caratterizzati da una buona freschezza e delicatezza. La produzione di vino rosso si basa prevalentemente sulle uve internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Buoni risultati si ottengono inoltre con l'uva autoctona Refosco dal Peduncolo Rosso.

Ramandolo e le Altre Zone di Produzione

Ramandolo, che prima del 2001 apparteneva ai Colli Orientali del Friuli, è oggi l'unica zona a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) del Friuli Venezia Giulia. Qui si produce l'omonimo vino dolce da uve Verduzzo Friulano, capace di accompagnare sia i dessert sia i formaggi stagionati. Fra le altre zone di produzione del Friuli Venezia Giulia, è opportuno ricordare quella di Friuli Isonzo - o semplicemente Isonzo - dove si producono vini che ricordano quelli del Collio e che si trova a sud di questa zona. I vini di Isonzo sono prevalentemente bianchi e in modo particolare da uve Tocai Friulano, Chardonnay e Sauvignon Blanc, mentre i rossi sono principalmente prodotti da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Nella parte meridionale della regione si trovano le zone Annia e Latisana, nelle quali si producono vini non molto diversi fra loro - prevalentemente bianchi - e che risentono direttamente dell'influsso del clima marittimo. Della zona di Annia, di particolare interesse è il vino rosato, prodotto con le uve rosse previste dai disciplinari di produzione.

GUSTO DIVINO

Marsala a Confronto

Il più celebre vino fortificato d'Italia, vanto dell'enologia Siciliana, grazie ai tanti stili nei quali è prodotto, offre interessanti opportunità per una degustazione comparativa

Il Marsala ha fatto sempre discutere gli appassionati di vino e i degustatori, tanto da creare due schieramenti opposti di sostenitori e detrattori. Forte di un passato storico importante - segnato anche da un periodo di declino a causa di scelte rovinose che ne hanno sminuito l'immagine e il ruolo - il Marsala si ripropone oggi al pubblico dei consumatori in tutta la sua grandezza, presentandosi nei calici con il suo gusto antico e complesso. Questa nuova vita è il frutto di alcuni produttori attenti e responsabili che - dopo avere compreso gli errori che si sono commessi in tutta la zona di produzione e che hanno influito negativamente sulla qualità e l'immagine di questo vino - hanno adottato tecniche di produzioni rigorose, pur mantenendo la sua ricca tradizione, fino a fare tornare il Marsala al suo antico splendore. Il Marsala di qualità è, per il degustatore attento, uno straordinario esercizio sensoriale dove i ricchi aromi e i sapori intensi di questo vino non lasciano certamente indifferenti. A coloro che credono ancora la qualità del Marsala sia la stessa della maggioranza della produzione di oltre 20 anni fa - quando scelte produttive erano fortemente discutibili anche a causa di improbabili aromatizzazioni - consigliamo di rivalutare questo vino: siamo certi non rimarranno delusi.

La qualità espressa negli ultimi anni dai migliori produttori, ha definitivamente lasciato alle spalle quei periodi *cupi*, quando il Marsala era semplicemente considerato un vino adatto per cucinare. Nonostante la cucina sia un'arte, la connotazione e il significato di questo ruolo non era certamente positiva o nobile. Va comunque chiarito che il Marsala - quello buono - è ancora un ottimo alleato della cucina e della pasticceria, capace di regalare un tocco raffinato e di classe alle pietanze. Inoltre, è inutile ricordare che usare un vino cattivo in cucina significa usare un cattivo ingrediente che certamente non contribuirà in modo positivo sul risultato finale. Il Marsala è comunque e soprattutto un grande vino da riscoprire e da apprezzare, un vino che chiede attenzione e che sa regalare grandi emozioni. Una degustazione comparativa è pertanto un'ottima occasione per riscoprire - o scoprire per la prima volta - questo grande vino, un modo per comprendere i diversi stili e il ruolo svolto dalle tecniche di produzione e dalle uve nelle caratteristiche organolettiche di questo vino.

I Vini della Degustazione

La storia recente del Marsala inizia verso la fine del 1700 quando un giovane commerciante Inglese - John Woodhouse - ne intuisce le sue enormi potenzialità commerciali. Quell'evento ha segnato la storia di Marsala e del suo celebre vino, e il suo sviluppo è il risultato di oltre due secoli di intuizioni e adattamenti enologici, un patrimonio che - se si esclude il deplorabile periodo che ha caratterizzato il 1900 fino agli anni 1980 - è ancora intatto oggi in tutta la sua grandezza. La ricchezza del Marsala si esprime inoltre nei diversi stili nei quali



Ricchi di aromi complessi e affascinanti: il Marsala è un ottimo esercizio sensoriale per il degustatore

è prodotto - risultato dell'impiego di tecniche enologiche diverse - ai quali si aggiunge anche il fattore *dolcezza*, che, di fatto, contribuisce ad arricchire il numero di stili possibili. La nostra degustazione comparativa prenderà in esame tre stili distinti di Marsala, che si differenziano fra loro per la diversa tecnica di produzione, per il grado di dolcezza e per le varietà di uve impiegate. Chiunque sia interessato ad approfondire la produzione del Marsala e dei suoi diversi stili, suggeriamo la lettura dell'articolo "Marsala" pubblicato nel numero 30 di DiWineTaste, Maggio 2005.

Il primo vino selezionato per la nostra degustazione comparativa è il Marsala Superiore Ambra Dolce TerrAntica di Casano, prodotto con uve Catarratto, Grillo e Grecanico, maturato per almeno due anni in botte. Questo è l'unico Marsala dolce della nostra degustazione, mentre gli altri due saranno nello stile secco. Il secondo vino scelto è il Marsala Superiore Ambra Secco S.O.M. Baglio Baiata di Alagna, prodotto con le uve Grillo, Catarratto e Inzolia - le tre tipiche uve con cui si produce storicamente il Marsala - maturato per almeno due anni in botte. Il terzo e ultimo vino è il Marsala Vergine Soleras di Carlo Pellegrino, prodotto con l'antico e omonimo metodo da uve Grillo in purezza. Nonostante l'argomento sia spesso oggetto di discussione, la temperatura alla quale saranno degustati i tre vini sarà di 15°: questo consentirà il pieno sviluppo e l'espressione dei complessi aromi dei tre vini. Una temperatura più fredda non consentirebbe lo sviluppo degli aromi, pur tuttavia rendendo più gradevole l'acidità del vino, mentre temperature più elevate esalterebbero eccessivamente la dolcezza. La degustazione sarà svolta utilizzando tre calici ISO.

Esame Visivo

L'esame visivo del Marsala, a causa delle diverse tecniche di produzione, può presentarsi con una gamma di colori piuttosto varia e con trasparenze diverse. Infatti, a seconda della tecnica di produzione e dello stile, nel Marsala è consentito l'uso di mosto cotto o mistella (detta anche *sifone*), sia con lo scopo di aumentare la dolcezza, sia con lo scopo di aumentare la struttura. L'aggiunta di questi ingredienti influirà notevolmente sul colore, rendendolo più scuro. È bene ricordare che l'aggiunta di mosto cotto è consentita solamente nello stile *ambra*.

Inoltre il tempo di maturazione e l'ossidazione - due qualità comuni a tutti gli stili di Marsala - influiscono ulteriormente sul colore del vino rendendolo più scuro. A causa delle tecniche di produzione, sarà infatti impossibile trovare un Marsala con colori giallo verdolino, paglierino o dorato: in questi vini - anche quelli dove non si è impiegato mosto cotto o mistella - sarà la tonalità ambra a dominare la scena nel calice.

Il primo vino che prenderemo in esame è il Marsala Vergine Soleras di Carlo Pellegrino. Dopo averlo versato nel calice e successivamente inclinandolo sopra una superficie bianca, noteremo che il colore di questo vino - osservabile vicino alla base - mostrerà evidenti tonalità giallo ambra brillante e la sfumatura - osservabile sull'estremità del bordo della massa liquida verso l'apertura del calice - mostrerà lo stesso colore. Il secondo vino preso in esame è il Marsala Superiore Ambra Secco S.O.M. Baglio Baiata di Alagna: si noti come il colore sia più scuro rispetto al precedente, nonostante sia ancora definibile come ambra. Il colore più scuro è dovuto all'aggiunta di mosto cotto o mistella che in questo stile è consentito. Infine si osserverà il colore del Marsala Superiore Ambra Dolce TerrAntica di Casano. In questo vino il colore mostrerà una tonalità ancora più scura di quelli precedenti, caratteristica che - anche in questo caso - è dovuta all'aggiunta di mosto cotto o mistella. Si osservi infine come i tre vini siano trasparenti, notando le differenze in accordo allo stile.

Esame Olfattivo

Probabilmente la qualità più esaltante del Marsala è rappresentata dai suoi aromi complessi, ricchi e intensi. Nonostante questa qualità rappresenti per ogni degustatore un aspetto importante, probabilmente questa è la caratteristica scoraggia i neofiti. Il Marsala non si può infatti considerare un vino *immediato*, un vino con aromi diretti e *semplici*: il buon Marsala richiede un buon livello di attenzione e curiosità. Degno compagno di innumerevoli abbinamenti enogastronomici, il Marsala è anche un ottimo vino da sorseggiare in meditazione contemplando il suo ricco patrimonio di aromi. Inoltre, un buon Marsala Vergine - possibilmente maturato per alcune decine di anni - può essere egregiamente servito in luogo di un distillato. Il primo vino del quale prenderemo in esame gli aromi è il Marsala Superiore Ambra Dolce TerrAntica di Casano. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si esegua la prima olfazione in modo da percepire gli aromi di apertura.

Questa prima valutazione farà emergere aromi di confettura di fichi e mandorla, oltre a un aroma complesso e vagamente pungente difficilmente associabile per analogia. Si tratta di un particolare aroma tipico di molti vini fortificati, che si sviluppa come conseguenza di una prolungata e forte ossidazione, spesso definito con il termine spagnolo *rancio*, poiché è un'aroma tipico dello Jerez (Sherry). Il *rancio* - spesso definito anche come *marsalato* o *maderizzato* - è un'aroma che apparentemente può essere considerato un difetto, tuttavia si tratta di una qualità peculiare e tipica in questo genere di vini, un'aroma che rende ancora più complesso il profilo olfattivo. Dopo avere roteato il calice, si provvederà alla seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di confettura di albicocche, scorza d'arancio, dattero e caramello. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Marsala Superiore Ambra Secco S.O.M. (Superior Old Marsala) Baglio Baiata di Alagna. Si proceda

con la valutazione degli aromi di apertura mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo.

Si percepiranno aromi di fico secco, mandorla e la tipica nota di *rancio*, in questo vino più intensa ed evidente rispetto al precedente. Dopo avere roteato il calice, sarà possibile percepire aromi di miele, caramello, cuoio, tostato e scorza d'agrume. L'ultimo vino del quale valuteremo gli aromi è il Marsala Vergine Soleras di Carlo Pellegrino. La prima olfazione, mantenendo il calice fermo, farà emergere aromi di rancio, fico secco e mandorla. Si noti come in questo vino l'aroma di rancio sia ancora più marcato rispetto ai precedenti, risultato di una più lunga maturazione e ossidazione. Dopo avere roteato il calice, una seconda olfazione farà emergere aromi di dattero, albicocca secca, liquirizia, noce, marmellata d'arance, smalto e cuoio. Si noti come in tutti e tre i vini sia percettibile l'aroma etereo dell'alcol - una qualità normale poiché si tratta di vini fortificati - la quale presenza favorisce, fra l'altro, la percezione di tutti gli altri aromi. Il profilo aromatico del Marsala, oltre alla sua tipica nota ossidata di *rancio*, è caratterizzata da aromi di frutta secca e di confetture nelle quali si fondono anche spezie e aromi eteri, come alcol e smalto.

Esame Gustativo

Poiché il Marsala è un vino fortificato, una delle sue qualità gustative principali sarà rappresentata dalla sensazione tattile pseudocalorica provocata dall'alcol. La notevole quantità di alcol presente nel Marsala richiede pertanto qualità organolettiche tali da equilibrare questo fattore primario, in modo particolare una buona acidità, astringenza e un'eventuale dolcezza. L'esame gustativo del Marsala deve quindi andare oltre la semplice valutazione dell'impatto iniziale provocato dall'alcol che, a causa dell'elevata quantità, potrebbe distrarre il degustatore dall'analisi delle altre caratteristiche organolettiche. Il primo vino che prenderemo in esame nella valutazione gustativa è il più secco dei tre: il Marsala Vergine Soleras di Carlo Pellegrino. Il primo sorso evidenzia immediatamente l'alta quantità di alcol presente nel vino, tuttavia si concentri la propria attenzione sull'acidità, ben evidente e che bilancia la forte gradazione alcolica. Si valuti inoltre anche il suo gusto fortemente secco e l'apprezzabile astringenza derivata dal lungo periodo di maturazione in botte. Anche la struttura risulterà piuttosto elevata.

Il secondo vino che prenderemo in esame è il Marsala Superiore Ambra Secco S.O.M. Baglio Baiata di Alagna. Anche in questo vino l'attacco in bocca sarà decisamente alcolico, tuttavia - dopo questo primo impatto - sarà possibile percepire l'acidità del vino e, rispetto al vino precedente, un lieve gusto dolce e una morbidezza superiore. È bene ricordare che si tratta di un Marsala *ambra*, pertanto l'aggiunta di mosto cotto o mistella è responsabile della presenza di queste qualità organolettiche. Esattamente come il vino precedente, anche la struttura di questo Marsala risulterà piuttosto elevata. L'ultimo vino che prenderemo in esame è il Marsala Superiore Ambra Dolce TerrAntica di Casano. Anche in questo caso l'attacco in bocca sarà caratterizzato da una notevole alcolicità, sensazione che ben presto lascerà spazio all'evidente dolcezza del vino. L'acidità, nonostante sia apprezzabile, appare meno evidente proprio a causa della presenza di zuccheri residui, una caratteristica che contribuisce inoltre ad aumentare la morbidezza del

vino rispetto a quelli precedenti.

Considerazioni Finali

Oltre agli interessanti aromi, una delle buone qualità del Marsala - e dei vini fortificati in genere - è quella di possedere una persistenza gusto olfattiva piuttosto lunga, spesso molto persistente. Tutti e tre i vini sono caratterizzati da una buona corrispondenza gusto-olfattiva, dove fico secco, dattero e caramello sono percettibili sia al naso, sia in bocca. Il finale del Marsala Superiore Ambra Dolce TerrAntica di Casano sarà caratterizzato da ricordi di confettura di fichi e caramello, mentre nel finale del Marsala Superiore Ambra Secco S.O.M. Baglio Baiata di Alagna si aggiungerà anche un sapore di mandorla. Il finale del Marsala Vergine Soleras di Carlo Pellegrino è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e dattero. Il Marsala di qualità è un vino che esprime nel calice una straordinaria complessità e un fascino che richiama alla memoria aromi e sapori di altri tempi, un vino che può essere ben accompagnato a formaggi, dessert e pietanze robuste, ma anche degustato da solo - lontano dalla frenesia dei tempi moderni - in assoluta meditazione.



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



Franciacorta Brut Torre Ducco Catturich Ducco (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (90%), Pinot Bianco (10%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane e lievito seguite da aromi di banana, biancospino, mela, pera, susina, pompelmo, nocciola, miele e pralina. In

bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, banana e susina. Parte dello Chardonnay usato per questo vino matura in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

Abbinamento: Pasta con legumi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato



Franciacorta Pas Dosè Millesimato Torre Ducco 1997

Catturich Ducco (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di lievito, crosta di pane e nocciola seguite da aromi di banana, acacia, burro, pompelmo, pralina, susina, mela e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pompelmo, mela e nocciola. Parte dello Chardonnay usato per questo vino matura in barrique. Questo Franciacorta matura in bottiglia sui propri lieviti per almeno 84 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato



Monferrato Rosso Bruno Broglia 2003 Broglia (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, ribes e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato

dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Monferrato Rosso matura per 18 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne



Gavi di Gavi Bruno Broglia 2004 Broglia (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

Abbinamento: Pesce arrosto, Pesce stufato, Crostacei alla griglia



Il Nespoli 2003 Podere dal Nespoli (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 13,40

Punteggio: ◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di ciclamino, vaniglia, liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Il Nespoli matura per 12 mesi in barrique.

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



Borgo dei Guidi 2001
Podere dal Nespole (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (25%), Raboso del Piave (5%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e mirtillo seguite da aromi di amarena, ribes, vaniglia, liquirizia, tabacco, mentolo, cannella e un accenno di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Borgo dei Guidi matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Podium 2003
Garofoli (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di gelsomino, mela e pera seguite da aromi di ananas, biancospino, ginestra, miele, agrumi, mandorla 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 susina, mela e pera. Un vino ben fatto. Verdicchio Podium matura per 15 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Pesce stufato, Carne bianca arrosto



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Riserva Serra Fiorese 2002
Garofoli (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Verdicchio si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela cotogna, susina e albicocca seguite da aromi di biancospino, ginestra, ananas, pera, pesca, vaniglia, litchi e mandorla. In bocca ha ottima 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, albicocca e mela cotogna. Un vino ben fatto. Verdicchio Serra Fiorese matura per 11 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

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



Alto Adige Pinot Grigio 2004
San Michele Appiano (Alto Adige, Italia)

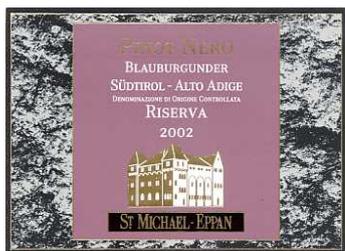
Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

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

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



Alto Adige Pinot Nero Riserva 2002
San Michele Appiano (Alto Adige, Italia)

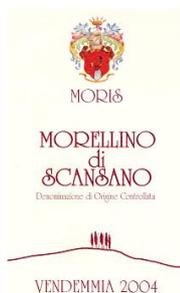
Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 10,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di fragola, ciclamino, rosa, prugna, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Questo vino matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



Morellino di Scansano 2004
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon, Syrah (10%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone e prugna seguite da aromi di ciliegia, fragola, mirtillo, ciclamino e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mirtillo. Questo Morellino di Scansano matura per 4 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Avvoltore 2003
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)

Prezzo: € 26,00

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, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, cacao, eucalipto, liquirizia e tabacco. 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 ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Avvoltore matura per circa 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Quartodiluna 2003
Cantine Grotta del Sole (Campania, Italia)

Uvaggio: Falanghina, Coda di Volpe

Prezzo: € 13,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di nocciola e mela seguite da aromi di biancospino, susina, ananas, vaniglia, tostato, ginestra e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e ananas. Quartodiluna matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Quartodisole 2003
Cantine Grotta del Sole (Campania, Italia)

Uvaggio: Piediroso, Aglianico

Prezzo: € 17,00

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, mirtillo e prugna seguite da aromi di carruba, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Quartodisole matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Masi

Specialista di uve appassite, Masi rappresenta un punto fondamentale nella produzione di vini della Valpolicella e di Amarone, un successo che si ripete da oltre 30 anni con eccellenti vini di qualità

Vino, qualità, cultura e arte. Questi potrebbero essere i quattro elementi che legano l'attività dell'azienda agricola Masi, celebre nel mondo per i suoi vini, in modo particolare per quelli prodotti nella Valpolicella con uve appassite, fra questi l'Amarone, il grande e celebre vino Veneto. Masi non è solamente Amarone. La dinamica azienda possiede infatti vigneti - oltre che nelle classiche zone del Veneto e della Valpolicella - nel Friuli Venezia Giulia, in Toscana e in Argentina. I vini di Masi - di proprietà della famiglia Boscaini - sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo per la loro qualità, in modo particolare il celebre Amarone, un vino al quale la cantina Veneta ha legato il proprio nome. La storia di Masi è legata indissolubilmente a quella dei suoi vigneti. Il nome della cantina deriva infatti da "Vaio dei Masi" - cioè "piccola valle di Masi" - un vigneto che si trova a Negrar, in Valpolicella, e che la famiglia Boscaini - proprietari della cantina - acquistarono alla fine del diciottesimo secolo e che divenne il loro primo vigneto.

Nel corso degli anni, l'azienda è cresciuta grazie all'acquisizione di nuovi vigneti ubicati nelle zone classiche della Valpolicella, di Bardolino e di Soave, scegliendo unicamente terreni ubicati in posizioni vocate alla viticoltura o vigneti di importanza storica. Negli ultimi dieci anni la proprietà della cantina Masi si è inoltre estesa in altre aree del Triveneto, in Friuli

Venezia Giulia, in Toscana - progetto al quale partecipa anche la cantina Serego Alighieri - fino in Argentina. I vigneti di Masi sono di proprietà della famiglia Boscaini da sei generazioni. Sandro Boscaini è Presidente dell'azienda; il fratello Sergio è capo enologo; il cugino Roberto è responsabile della logistica; il cugino Dario è responsabile della parte viticola. Nelle zone classiche in provincia di Verona, Masi possiede 160 ettari di vigneti oltre ad altri terreni in fase d'impianto. Molti dei vini portano il nome del vigneto o del cru dal quale provengono: Mazzano, Campolongo di Torbe, Mezzanella, Vaio Armaron, Casal dei Ronchi, La Vegrona, Campofiorin e Colbaraca.

In Friuli Venezia Giulia, al confine con il Veneto, Masi ha piantato i propri vigneti in terreni adatti a esprimere lo stile veneto per mezzo di uve autoctone e metodi di vinificazione tali da consentire la produzione di vini estremamente attuali. Nei vigneti denominati "Strà del Milione" - nel comune di Castions di Strada, nella zona delle Grave - si producono i vini "Modello delle Venezie" bianco e rosso, e i *supervenietan* Grandarella, ottenuto da uve autoctone appassite, e Masianco, prodotto con Pinot Grigio e Verduzzo Friulano. Recentemente è stato inoltre acquisito il podere "del Bello Ovile", in Val d'Orcia, ai confini con l'area di Montalcino. In questi terreni sono state impiantate le varietà autoctone Sangiovese, Canaiolo Nero e Colorino, con lo scopo di produrre due vini *supertuscan* a partire - probabilmente - dal 2006. Nell'ambito dello stesso progetto si è avviata una collaborazione con Ezio Rivella - uno dei personaggi più influenti del vino in Italia - che ha come obiettivo la produzione di Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino e Sant'Antimo nell'azienda "Pian di Rota", situata nei pressi di Montalcino.

Masi ha inoltre acquistato una proprietà nella valle di Tumpungato - nella regione di Mendoza, Argentina - dopo avere attentamente studiato le condizioni del luogo in accordo al proprio progetto viticolo ed enologico. Inizialmente sono stati impiantati 10 ettari con differenti varietà, successivamente il progetto è proseguito in forma mirata con impianto di Corvina e Corvinone, le uve principali del Veronese, responsabili dell'unicità dell'Amarone e dei vini superiori della Valpolicella. La componente locale è data dal Malbec, l'uva a bacca rossa più rappresentativa dell'Argentina, al quale si affianca - seppure in minore proporzione - l'internazionale Merlot. I primi risultati in terra argentina hanno visto la luce nel 1999 con i vini Corbec - da uve Corvina e Malbec, sovramaturate in fruttaio similmente all'Amarone - e dal Passo Doble, prodotto con la tecnica della doppia fermentazione applicata a Malbec e Cor-



La cantina Masi a Gargagnago (Verona)



Il Dott. Sandro Boscaini, Presidente di Masi

vina. Da oltre 30 anni, Masi collabora inoltre con "Possessioni Serego Alighieri", la nobile famiglia che trae la propria origine dal poeta Dante e che possiede vigneti prestigiosi in Valpolicella sin dal 1353. Il frutto di questa collaborazione ha portato alla creazione di grandi vini, fra questi il celebre "Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron".

Masi è leader nella produzione di vini storici - come l'Amarone e il Recioto della Valpolicella - mediante la tecnica dell'appassimento, affermandosi nel mondo con la produzione di sette vini diversi. Cinque di questi sono prodotti da vigneti singoli (cru), selezionati da Masi a partire dagli anni 1950. Masi ha inoltre riscoperto e migliorato la tecnica della doppia fermentazione con uve integre leggermente appassite. I primi vini a essere prodotti con questa tecnica furono il *supervenietian* Campofiorin con il marchio "ripasso" e la sua selezione particolare, il Brolo di Campofiorin. Gli altri *supervenietian* di Masi sono il Toar, un vino prodotto esclusivamente di uve fresche (non appassite) di Verona, e Osar, che ha riscosso grandissimo interesse come esempio di vino moderno da uve antiche, prodotto con l'uva indigena Oseleta vinificata in purezza. Oltre ai tre vini Veronesi DOC della zona classica (Soave Levarie, Valpolicella Bonacosta e Bardolino Frescaripa), Masi produce anche vini da vigneti selezionati: Colbaraca per il Soave, Dell'Anniversario Serego Alighieri per il Valpolicella e La Vergona per il Bardolino. Oggi i vini di Masi sono distribuiti - oltre che in Italia - anche in Canada, Cina, Francia, Germania, Gran Bretagna, Giappone, Paesi Bassi, Norvegia, Svezia, Svizzera e negli Stati Uniti d'America.

L'impegno di Masi non è rivolto unicamente al vino. Il Premio Masi - progettato a metà degli anni 1970 su un'idea dello scrittore Veronese Cesare Marchi - premia ogni anno personaggi illustri del mondo della letteratura, dell'arte, della scienza, dello spettacolo e dell'economia, che hanno esaltato la civiltà veneta e la civiltà del vino. Sotto la dicitura Premio Masi sono identificati due riconoscimenti di carattere internazionale, dedicati rispettivamente alla "Civiltà Veneta" e alla "Civiltà del Vino". A questi si affianca il premio speciale "Grosso Veneziano" - assegnato ogni qualvolta ne ricorrano le circostanze - conferito a personaggi non veneti che abbiano contribuito a diffondere nel mondo il messaggio di cultura e di civiltà che si diffonde dal Veneto. I Premi Masi sono conferiti dalla Fondazione Masi, istituita nel 2000 e che opera nella promozione della Civiltà Veneta, nelle sue forme storiche, culturali e produttive, nella valorizzazione del vino come prodotto culturalmente significativo della terra delle Venezie. La Fondazione

Masi ha inoltre lo scopo di assicurare la continuità nel tempo e l'indirizzo culturale del Premio, nonché promuovere ulteriori iniziative finalizzate al raggiungimento degli scopi statutari.



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".



Brolo di Campofiorin 2001
Masi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (80%), Rondinella (20%)

Prezzo: € 15,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, china, cacao e cannella. 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. Brolo di Campofiorin è prodotto con il sistema della doppia fermentazione "Ripasso", parte delle uve Corvina subiscono un appassimento per 15 giorni, matura per 36 mesi in botte seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Valpolicella Classico Superiore dell'Anniversario
Serego Alighieri 2001
Masi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (20%), Molinara (10%)

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, macis e pepe

rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Valpolicella matura per 18 mesi in botte di rovere, 6 mesi in botti di ciliegio a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne



**Grandarella 2001
Masi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso (75%), Carmenère (25%)

Prezzo: € 19,90

Punteggio: ♦♦♦♦★

Grandarella si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, tabacco, vaniglia, pepe nero, liquirizia, mentolo, cacao, cannella, macis e coriandolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Grandarella è prodotto con uve appassite, matura per 24 mesi botte a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Vaio Armaron
Serego Alighieri 2000
Masi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (65%), Rondinella (20%), Molinara (15%)

Prezzo: € 38,90

Punteggio: ♦♦♦♦★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di

confettura di prugne, amarena e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cannella, chiodo di garofano e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora e prugna. Un vino ben fatto. Questo Amarone matura per 3 anni in botti di rovere, 4 mesi in botti di ciliegio, a cui seguono almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2000
Masi (Veneto, Italia)**

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

Prezzo: € 69,00

Punteggio: ♦♦♦♦★

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, ribes, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, macis, cioccolato e cannella. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Questo Amarone matura per 3 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di
Torbe 2000
Masi (Veneto, Italia)**

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

Prezzo: € 59,00

Punteggio: ♦♦♦♦♦

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, pepe rosa, cacao, cannella, macis e un accenno di cuoio e smalto. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino molto ben fatto. Questo Amarone matura per 3 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Masi Agricola Spa - Via Monteleone - 37020 Gargagnano, Verona - Tel.045 6832511 Fax 045 6832535 - **Enologo:** Sergio Boscaini, Lanfranco Paronetto, Andrea Dal Cin - **Anno fondazione:** 1972 - **Produzione:** 3.500.000 bottiglie - **E-Mail:** masi@masi.it - **WEB:** www.masi.it

Giornale di Cantina

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

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.

Vitigno Italia 2006

Martedì 6 dicembre alle ore 18 viene presentata alla stampa nazionale ed estera, ai produttori e ai buyers internazionali la Seconda edizione di Vitigno Italia, il primo salone dedicato ai vini da vitigni autoctoni e tradizionali italiani che si svolgerà a Napoli dal 21 al 23 maggio 2006. In occasione della presentazione dei nuovi contenuti del salone, 300 produttori italiani proporranno al pubblico le loro migliori etichette. In degustazione 150 vini di eccellenza, tutti prodotti da uve autoctone italiane. Vitigno Italia, dopo il successo della prima edizione, rinnova l'appuntamento con i produttori e tutti gli eno-appassionati per un viaggio singolare alla scoperta delle uve rare e tradizionali del Belpaese e dei vini che ne derivano:

dal magliocco calabrese al sussumaniello pugliese, dalla Falanghina campana fino ai più diffusi e celebrati nero d'Avola e sangiovese. Un patrimonio unico e straordinario - sono oltre trecento le varietà autoctone che allignano nei vigneti dello stivale - che Vitigno Italia presenta al pubblico in un salone tecnico, ma al tempo stesso pensato e rivolto anche ai neofiti. Per informazioni: tel 081/4107043 www.vitignoitalia.it

Seconda Edizione di Critical Wine

Dal 2 al 4 dicembre a Milano presso lo spazio pubblico autogestito Leoncavallo si terrà la seconda edizione della Fiera dei Particolari/Terra e Libertà/Critical Wine, il progetto creato in stretta collaborazione con Luigi Veronelli. Degustazioni, incontri con i produttori, convegni, musica, poesia, sensibilità planetarie e agricoltura contadina nel Centro Sociale che ha segnato la storia delle controculture d'Italia. Una mostra-mercato per assaggiare, conoscere, accorciare la filiera con acquisti a Prezzo Sorgente, condividere e portare avanti le battaglie di Luigi Veronelli ad un anno dalla sua morte. Vino e non solo: i dibattiti su agricoltura, movimento e società, cuore della manifestazione, e, grazie al successo raccolto in moltissime città d'Italia da parte dei mercati autogestiti, nella sezione SaperiSapori saranno presenti stands dei migliori artigiani del gusto. Nei tre giorni avrà luogo, inoltre, la presentazione della prima Carta dei vini di t/Terra e libertà/criticalwine, prima filiera distributiva con il Prezzo Sorgente e l'autocertificazione, primo numero della rivista di Sensibilità Planetarie t/Terra e Libertà/Critical Wine, edita da Derive Approdi. Per informazioni info@criticalwine.org - www.criticalwine.org

L'Union des Grands Crus de Bordeaux a Milano

Il Grand Hotel Brun di Milano ha ospitato, il 10 novembre scorso, la prestigiosa degustazione del millesimo 2003, organizzata per l'occasione dall'Union des Grands Crus de Bordeaux. Creata nel 1973, l'Union è un organismo privato e totalmente indipendente dal punto di vista economico; conta oggi 132 crus classés e non classés, localizzati nelle più nobili e vocate aree produttive della Gironda, del Médoc, di Graves e Pessac-Léognan, di Sauternes e Barsac, di Saint-Emilion e Pomerol. Le proprietà associate all'Union coprono una superficie complessiva di circa 5.000 ettari (pari soltanto a un 4% dell'intero vigneto bordolese). Ai 2.500 addetti regolarmente impiegati all'interno delle diverse realtà vinicole si aggiungono circa 7.000 lavoratori stagionali. La produzione media annua è di circa 236.000 ettolitri di vino, per un volume d'affari totale che supera i 300 milioni di euro.

La degustazione milanese si inserisce nel quadro dell'attività istituzionale dell'Union des Grands Crus de Bordeaux, che da 32 anni promuove diverse iniziative a livello internazionale al fine di valorizzare la produzione delle aziende associate. Tale attività prevede l'incontro a cadenze regolari degli operatori dei 9 mercati principali interessati ai Grands Crus (Germania, Belgio, Francia, Gran Bretagna, Svizzera, Stati Uniti, Giappone, Singapore e Hong Kong), ai quali si è aggiunto negli ultimi anni anche il nostro Paese. Le iniziative promozionali si traducono essenzialmente nello sviluppo di pubbliche relazioni

mirate, volte a consolidare un positivo rapporto con la stampa e la distribuzione locali. A questo riguardo una sorta di "ordine di squadra" dell'Union richiede ai proprietari o ai loro più stretti collaboratori di partecipare con assiduità alle degustazioni estere, quale che sia il mercato visitato: si spiega così la nutritissima presenza di un'ottantina di aziende alla giornata meneghina del Grand Hotel Brun.

Il Presidente dell'Union Patrick Maroteaux ha sottolineato come il 2003 resterà nella memoria degli operatori vitivinicoli come l'anno dell'estate arroventata, della canicola, così come il 1956 fu quello delle gelate invernali e il 1991 quello delle gelate primaverili. Il 2003 sarà anche ricordato per la vendemmia forzatamente precoce e per i volumi di produzione modesti, addirittura scarsi per talune proprietà. Per alcuni tecnici l'annata 2003 conserverà invece l'immagine di una vinificazione costellata di difficoltà: scelta della data di raccolta, completamento della fermentazione alcolica di mosti ricchi di zucchero e correzione dell'acidità e - per i vini rossi - andamento della macerazione e della fermentazione malolattica. Un itinerario vitivinicolo così laborioso sembra comunque non aver inciso negativamente sui prodotti in degustazione, che anzi hanno riscosso l'interesse e l'apprezzamento generale da parte dei numerosi opinion leader e giornalisti italiani intervenuti alla degustazione. Questi ultimi hanno così colto l'opportunità per degustare vini emblematici delle più celebri zone di produzione della regione bordolese, e per incontrare di persona i rappresentanti delle diverse proprietà.

Cristiano Cini Vince il Quinto Master del Sangiovese

Nel corso di una cena di gala a base di alcune delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna, nella nottata di lunedì 21 novembre nei padiglioni della Fiera di Faenza (Ra) sono stati proclamati i vincitori dell'edizione 2005 del Master del Sangiovese - Trofeo Ente Tutela Vini di Romagna, uno dei concorsi enologici più importanti a livello nazionale in quanto il protagonista assoluto è il Sangiovese, uno dei vini e dei vitigni principi della viticoltura italiana e mondiale. Organizzato dall'Ente Tutela Vini di Romagna e dall'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, il prestigioso titolo di vincitore è stato ottenuto dal sommelier professionista AIS Cristiano Cini di Arezzo (arrivato secondo lo scorso anno, già primo sommelier della Toscana nel 2003, titolare di un proprio ristorante) che nel corso di una serie di impegnative prove (scritte, orali e pratiche di servizio e degustazione) si è imposto su Michele Garbuio di Milano (secondo classificato al Miglior Sommelier d'Italia 2005, attualmente sommelier dell'Hotel Principe di Savoia di Milano) e su Giancarlo Bacilieri (finalista all'edizione 2005 del concorso Miglior Sommelier d'Italia), rispettivamente secondo e terzo qualificati.

Al vincitore, oltre alla grande soddisfazione di essersi imposto su preparatissimi colleghi in uno dei concorsi enologici più qualificati d'Italia, anche un assegno di 2.000 Euro ricevuto dalle mani di Orlando Pizzolato, maratoneta due volte vincitore della prestigiosa Maratona di New York, testimonial d'eccezione della manifestazione. A valutare e giudicare i partecipanti al concorso è stata una giuria esperta e qualificata composta da: Terenzio Medri, Presidente Nazionale A.I.S., Roberto Gardini, Responsabile Concorsi A.I.S., Pao-

lo Reggi, Presidente dell'Ente Tutela Vini di Romagna, Giancarlo Mondini, Presidente Sezione A.I.S. Romagna, Hiarusca Martellato, Vice Presidente Sezione Romagna Assoenologi, Luigi Perazzo, vincitore dell'ultima edizione del Master ed attualmente Miglior Sommelier d'Italia, Marco Marucelli, giornalista enogastronomo Direttore Responsabile della rivista BuonGustando.

Grande Festa in Casa Medagliani

Definirlo "opening" sarebbe riduttivo... ciò che è accaduto in casa Medagliani lo scorso 23 novembre sarà ricordato come un vero e proprio frammento di storia della cucina italiana. Maestri di cerimonie Eugenio Medagliani e il figlio Simone, ospiti d'onore Gualtiero Marchesi e Dario Cecchini macellaio-poeta di Panzano in Chianti. La giornata di inaugurazione del nuovo grande punto vendita de l'Alberghiera Medagliani (a Milano, in via Oslavia - zona Lambrate) a si è conclusa alle 22, dopo una mattinata di preparativi e un lungo pomeriggio fitto di incontri. L'atmosfera che gli ospiti hanno potuto assaporare è stata quella di una grande festa fra amici che condividono magiche affinità elettive: il piacere della ricerca del bello e del buono. Grandi chef, giornalisti, vecchi e nuovi amici, hanno brindato all'inaugurazione del nuovo progetto voluto da Simone Medagliani, "Spazio Medagliani", area attrezzata con strumenti di ultima generazione che sarà a disposizione di aziende e privati per la realizzazione di eventi o di più impegnative dimostrazioni professionali. A pochi passi dall'avveniristico piano cottura firmato dalla storica azienda trentina de Manincor (condotta da 5 generazioni dall'omonima famiglia) si trova il più grande emporio italiano di attrezzature per la cucina e la pasticceria. Una vera miniera di oggetti e strumenti che ogni giorno diventa più ricca grazie all'inesauribile passione della famiglia Medagliani per la grande cucina. www.medagliani.it

Friuli Grave DOC in Spagna

Si è concluso con un eccellente successo di pubblico la prima presentazione dei vini Doc Friuli Grave in Spagna. Più di 150 persone tra giornalisti, ristoratori, sommelier, importatori e distributori del settore enogastronomico hanno partecipato al workshop organizzato dal Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave nel ristorante Mirador presso lo splendido Palazzo della Musica Catalana di Barcellona, un capolavoro dell'architettura modernista spagnola. Durante l'evento, incluso nell'ambito dei festeggiamenti per "l'Autunno Friulano" organizzato dal Fogolâr Furlan di Barcellona, sono stati presentati i vini di sette aziende associate al Consorzio: Antonutti di Pasian di Prato, Butussi di Corno di Rosazzo, Pighin di Pavia di Udine, Plozner di Spilimbergo, San Simone di Porcia, Tenuta Pinni di San Martino al Tagliamento e Vigneti Le Monde di Prata di Podgorica.

I presenti hanno potuto apprezzare l'elevato livello dei vini bianchi, pregevoli per l'eccellente rapporto qualità-prezzo, e le caratteristiche dei vini rossi, tra i quali è stato presentato l'autocotono Refosco dal peduncolo rosso, autentica novità per il mercato spagnolo. L'intera gamma della produzione dei vini a denominazione di origine controllata Friuli Grave ha suscitato

l'interesse del pubblico per i propri bianchi freschi e floreali e per i rossi equilibrati e fruttati tenuto conto delle abitudini degli spagnoli avvezzi a vini costruiti, spesso di gusto marcata internazionalmente, e di elevato grado alcolico. Il Presidente del Consorzio, Piergiorgio Pistoni, dichiara: «Abbiamo deciso di presentarci e investire in uno dei pochi mercati europei in progresso - è di questi giorni la notizia di un Pil spagnolo in costante crescita - e soprattutto con uno spiccato interesse per il vino e la gastronomia italiana. La ben nota gioia di vivere degli spagnoli è testimoniata da una assidua frequentazione di ristoranti e locali pubblici, il che fa ben sperare per una apertura verso i nostri vini.»

L'iniziativa del Consorzio proseguirà nei prossimi giorni con un doppio appuntamento: i vini Doc Friuli Grave apriranno il vernissage del fumettista friulano Davide Toffolo presso la Casa degli Italiani di Barcellona e successivamente saranno degustati da un panel di ristoratori appartenenti alla Arris Gourmet (Associazione dei Ristoranti Regionali Italiani in Spagna). I vini sono stati accompagnati da alcuni prodotti gastronomici selezionati in collaborazione con la condotta pordenonese di Slow Food: petina, pindulis, formaggio di malga, formadi frant, ricotta affumicata, prosciutto cotto in crosta di pane. L'iniziativa è stata resa possibile anche grazie al supporto della Camera di Commercio di Pordenone.

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Vino con i Legumi

Protagonisti indiscussi della celebre dieta mediterranea, i legumi sono alla base di innumerevoli gustose ricette, ottimi compagni nell'abbinamento con il vino

La dieta mediterranea è considerata ovunque nel mondo come un modello di alimentazione corretta, equilibrata e salutare. Una delle principali caratteristiche di questo modello è rappresentato dal largo consumo di verdure, cereali e legumi, pilastri fondamentali nello stile di alimentazione dei paesi che si affacciano nel bacino mediterraneo, e in particolare Italia, Spagna e Grecia. Nutrienti e gustosi, i legumi hanno rappresentato per la storia dell'umanità una preziosa e fondamentale risorsa dell'alimentazione: durante i terribili periodi di carestia hanno contribuito a sfamare e a salvare milioni di persone. Nella loro forma umile, i legumi costituiscono un'importante risorsa alimentare, grazie al loro alto contenuto di proteine e carboidrati, e opportunamente associati con altri cibi - come per esempio i cereali - costituiscono un alimento completo. La relativa semplicità con la quale i legumi sono reperibili - unitamente anche al loro basso costo - hanno rappresentato per secoli una fondamentale risorsa alimentare delle classi meno abbienti di tutto il mondo.

I legumi sono inoltre un'ottima risorsa di fibre idrosolubili, un importante apporto nutritivo per la dieta moderna notoriamente povera e privata di questi utili componenti. Nel corso dei secoli, i legumi sono stati protagonisti di innumerevoli ricette gustose, molte di queste appartenenti alla tradizione gastronomica e culturale contadina, ancora oggi apprezzate e diffuse.

Innumerevoli sono infatti le zuppe che vedono i legumi come ingredienti principali - spesso utilizzando contemporaneamente più varietà - così come innumerevoli sono le zuppe nelle quali i legumi sono associati a diversi cereali. Proprio l'associazione di cereali e legumi consente la preparazione di piatti ricchi e completi dal punto di vista nutrizionale, qualcosa che era ben noto ai nostri antenati che erano soliti associare i legumi alla pasta, un'associazione molto diffusa in ogni regione d'Italia. Dai legumi si ottengono inoltre sfarinati con i quali si possono preparare prodotti da forno o impasti adatti alla frittura.

Un Mondo Ricco di Sapori e Colori

I legumi appartengono alla famiglia delle *leguminose* e la maggioranza di questi provengono dall'America Latina. Esistono oltre 14.000 varietà di legumi, tuttavia solamente poche decine sono utilizzate per scopi alimentari. In Europa i legumi iniziano a diffondersi ovunque in seguito ai viaggi di esploratori nel cosiddetto *nuovo mondo*, quando iniziarono a caricare le stive delle loro navi con i fagioli. Nel *vecchio mondo*, i legumi erano già conosciuti già dai tempi degli etruschi, in modo particolare i *dolici* - i cosiddetti *fagioli dall'occhio* - considerati come un cibo sacro riservato ai sacerdoti. Si ritiene che i legumi conosciuti in tempi remoti - come i dolici e le lenticchie - siano originari dell'Asia Minore, in particolare, le lenticchie sono addirittura citate nella Bibbia. I legumi hanno da sempre caratterizzato l'alimentazione dei popoli mediterranei e a partire dall'inizio del 1500, si diffondono anche nei paesi Europei, inizialmente nelle regioni settentrionali dell'Italia, quindi in Francia e in Germania.

I fagioli e le lenticchie sono certamente i legumi più diffusi nel mondo, generalmente commercializzati secchi - anche per motivi legati alla conservazione - sono utilizzati per la preparazione di pietanze così come di contorni per piatti a base di carne. La famiglia dei legumi comprende tuttavia anche altre importanti varietà utilizzate per scopi alimentari, come per esempio ceci, cicerchie, fave, piselli e soia. Fra queste, la cicerchia è certamente meno diffusa, nonostante un tempo fosse molto apprezzata, oggi è di difficile reperibilità e sono in pochi addirittura a conoscerla. La cicerchia in realtà è un eccellente legume con il quale è possibile preparare zuppe gu-



Celebri rappresentanti della grande famiglia dei legumi, i fagioli sono protagonisti di numerose ricette

stosissime, tuttavia, rispetto agli altri legumi, necessita di un tempo di ammollo più lungo. Anticamente diffuso nel bacino mediterraneo, in tempi più recenti la cicerchia è divenuto un legume tipico dell'Umbria e dell'Italia centrale, tuttavia anche in queste zone la sua diffusione è oggi limitata tanto da essere considerato un alimento destinato ai pochi che lo sanno ancora apprezzare.

Anche i piselli sono legumi originari del bacino mediterraneo ed erano già conosciuti in tempi remoti: ricerche archeologiche hanno infatti scoperto la loro presenza all'interno delle piramidi egiziane e nelle rovine dell'antica Troia. Di aspetto tondeggianti e dal colore verde, i piselli - contrariamente alla maggioranza dei legumi - sono solitamente consumati freschi, dal sapore tendenzialmente dolce, sono utilizzati per la preparazione di contorni, zuppe, salse per condimenti di riso e pasta, sformati e puree. Esistono diverse varietà di piselli e tutte si classificano in due categorie: piselli da sgusciare (o da granello) e piselli mangiatutto, cioè piselli che si consumano insieme al baccello, come le *taccole* tipiche della Lombardia. Mentre i piselli da sgranare si commercializzano sia secchi sia freschi - spesso anche lessati e confezionati in scatola - i piselli mangiatutto sono commercializzati soltanto freschi. Fra i legumi più antichi troviamo anche le lenticchie, dalla tipica forma schiacciata, da sempre alimento fondamentale dei popoli antichi e ancora oggi molto apprezzata.

La lenticchia è generalmente commercializzata secca e il loro consumo richiede generalmente un breve ammollo prima di essere cucinate. Le lenticchie sono adatte per la preparazione di contorni - lessate e condite con olio, sale e pepe - così come per la preparazione di zuppe, condimenti per pasta e riso, passati e puree. Fra i legumi di origine mediterranea, troviamo anche i ceci, conosciuti già dai tempi degli antichi egizi che li destinavano all'alimentazione degli schiavi e delle classi sociali meno abbienti. Anche gli antichi romani apprezzavano molto i ceci, in particolare fritti nell'olio, una tradizione ancora presente nelle regioni dell'Italia meridionale e in particolare in Sicilia, dove si utilizza la farina di ceci per preparare le tradizionali *panelle*. I ceci sono commercializzati secchi e, previo ammollo in acqua, sono lessati e consumati conditi con olio e pepe, oppure per la preparazione di contorni. I ceci sono inoltre molto utilizzati in associazione con la pasta e per la preparazione di zuppe, abbrustoliti sono consumati alla stregua della frutta secca. La farina di ceci si usa anche per la preparazione di polente e pizze, come la classica *farinata* ligure.

Conosciute già prima dell'età del bronzo, le fave sono legumi originari del bacino mediterraneo, molto diffuse fra gli antichi romani e greci, rappresentarono un alimento fondamentale durante il medioevo. Le fave sono solitamente commercializzate fresche, sia sgusciate sia con il baccello, spesso consumate crude e condite con sale, oppure in associazione con il formaggio pecorino. Le fave sono utilizzate per la preparazione di zuppe e in associazione con la pasta, anche semplicemente lessate e condite con olio e pepe. Originaria dell'Asia Orientale, la soia è uno dei più importanti legumi dell'economia mondiale. Ricchissima di proteine, è largamente utilizzata nei paesi orientali per la preparazione di pietanze e dalla quale si ricavano numerosi derivati, dalle salse al formaggio. Le varietà più celebri di soia sono quella gialla, verde e rossa. Con queste varietà di soia si ottengono molti derivati, come salse (tamari, shoyu), condimenti (miso, natto), olio, sfarinati e spaghetti.

Con la soia gialla si prepara anche il latte dal quale si producono yogurt e gelati, opportunamente cagliato consente di ottenere il *tofu*. In occidente - contrariamente alla tradizione orientale - la soia gialla è generalmente consumata bollita e condita con olio e pepe.

I fagioli sono la varietà che si associa più comunemente alla famiglia dei legumi. La maggioranza dei fagioli conosciuti in occidente provengono dall'America Latina, mentre una piccola parte sono di origine mediterranea o dell'Asia Minore. I fagioli sono i grandi protagonisti di zuppe e, associati con in cereali, rappresentano un alimento completo dal punto di vista nutrizionale. I fagioli si consumano sia dopo la semplice lessatura, conditi con olio e pepe, sia cucinati con pomodoro e altri ingredienti, così come lessati e scolati come contorno. Le varietà di fagioli più comuni sono i borlotti, cannellini, dall'occhio (dolci), corona, toscanello, lima, zolfini, coco, rossi e neri. Esistono inoltre varietà di fagioli che si consumano con il baccello - detti fagioli mangiatutto, fagiolini o cornetti - serviti lessati come contorno e conditi con olio, aceto e pepe. I fagioli si prestano alla preparazione di innumerevoli ricette, zuppe, in associazione con la pasta, puree e minestrone. In alcune zone d'Italia, i fagioli sono spesso cucinati insieme alla carne, in particolare con le cotenne o le salsicce di maiale.

I Legumi in Cucina

I legumi si trovano in commercio in diverse forme: freschi, secchi e in scatola. A causa della maggiore praticità e velocità nella preparazione, la maggioranza dei consumatori preferisce i legumi in scatola, anche se questi risultano avere un gusto minore. È sempre preferibile usare i legumi freschi o secchi, anche se questi richiedono un tempo maggiore per la preparazione: il risultato è certamente superiore. Fondamentale è la qualità dei legumi secchi: questi non dovranno presentare difetti, forellini o grinze - segno di probabili presenze di parassiti - così come è importante l'assenza di umidità, responsabile di eventuali muffe. I legumi secchi - prima di procedere con la cottura - richiedono un tempo di ammollo in acqua fredda per un tempo variabile in accordo alla varietà e al tipo, in genere compreso fra le 6 e le 8 ore. La quantità di acqua necessaria per l'ammollo sarà pari a sei volte il peso dei legumi secchi. Al termine dell'ammollo è necessario sciacquare i legumi in acqua corrente e quindi si può procedere con la cottura. Per lessare i legumi è opportuno usare una quantità d'acqua pari a circa due volte e mezzo il peso dei legumi ammorlati. È inoltre opportuno sottolineare che è bene evitare l'aggiunta del sale durante la cottura poiché questo renderà i legumi più duri.

In accordo alle tradizioni e alla ricetta, durante la cottura dei legumi si possono aggiungere erbe aromatiche, come salvia o rosmarino. I tempi di cottura variano in accordo al tipo e alla varietà. Tempi indicativi possono essere di 60 minuti per le lenticchie, 90-120 minuti per i fagioli, 2-3 ore per i ceci. Poiché i legumi tendono a sfaldarsi durante la cottura, è opportuno non mescolarli eccessivamente se non per controllare che non si siano attaccati sul fondo della pentola. Al termine della cottura si potrà infine aggiungere il sale - meglio se grosso e in accordo ai propri gusti - e lasciare riposare per circa 30 minuti prima di consumarli. Dopo la cottura i legumi possono essere consumati nella loro acqua di cottura oppure scolati e aggiunti agli altri ingredienti in accordo alla ricetta. I legumi, dopo es-

sere lessati, possono essere infatti aggiunti a salse di pomodoro e verdure - da usare anche per il condimento di pasta - al brodo per la preparazione di zuppe, scolati e opportunamente conditi, serviti come contorni.

L'Abbinamento dei Legumi con il Vino

I legumi sono un alimento ricco di proteine e carboidrati, il loro contenuto in grassi è piuttosto ridotto. Come per la maggioranza degli ingredienti, i legumi si consumano dopo un opportuno condimento o dopo essere stati aggiunti ad altri ingredienti. Il gusto tendenzialmente dolce dei legumi - a causa dell'alto contenuto di carboidrati - richiede vini freschi o effervescenti, pertanto vini bianchi, rosati, spumanti o frizzanti, costituiscono generalmente una buona scelta. L'alto contenuto di proteine, generalmente responsabili di una salivazione più o meno accentuata in bocca, richiede un vino con un buon grado alcolico o una moderata astringenza, pertanto anche i vini rossi con un modesto contenuto di tannini risultano particolarmente adatti all'abbinamento con i legumi. Nelle zuppe, nelle associazioni con la pasta e nelle preparazioni a base di carne, sarà opportuno considerare attentamente tutti gli ingredienti utilizzati nella preparazione della ricetta.

Nelle zuppe e nei minestrini, solitamente ricchi di verdure oltre che di legumi, le considerazioni riportate sopra per la scelta dei vini sono certamente valide. Nelle preparazioni a base di pasta e legumi - come per esempio pasta e ceci, pasta e fagioli o pasta e fave - è opportuno considerare la salsa di base utilizzata per il condimento, nella quale spesso è utilizzato pomodoro, lardo, olio d'oliva e pancetta, oltre a spezie ed erbe aromatiche. In questi casi è opportuno scegliere un vino di buona struttura - anche rosso - e di buona morbidezza. Nelle preparazioni di legumi e carne - come nel caso di fagioli o lenticchie con salsicce, o nei casi in cui i legumi sono serviti come contorno di preparazioni di carne - la scelta si orienterà prevalentemente su vini rossi con struttura appropriata alla succulenza della carne e alla tecnica di cottura. A tale proposito si possono scegliere vini rossi frizzanti - come per esempio il Lambrusco - dove l'effervescenza sarà utile a bilanciare la notevole quantità dei carboidrati contenuti nei legumi, mentre l'astringenza e la struttura sarà utile a bilanciare la succulenza derivata dalle proteine della carne e dei legumi.

NON SOLO VINO

La Zucca

Famosa per la festa di Halloween, molto versatile in cucina, in cosmesi e in medicina, la zucca è anche usata come contenitore e come utensile. Probabilmente nessun altro ortaggio possiede tutte queste caratteristiche

La zucca, ovvero *Cucurbita pepo* L., appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee, genere *Cucurbita*. La zucca è una pianta erbacea annuale, con fusto rampicante o strisciante sul terreno, in alcune varietà può raggiungere la lunghezza di alcuni metri, mentre in altre assume un aspetto cespuglioso, è coperto da peli rigidi talvolta spinoscenti. Le foglie si presen-



Nelle sue numerose forme e colori, la zucca è un ortaggio versatile e utile, non solo in cucina

tano dalla forma ovale-oblunga con la base a forma di cuore. I fiori presentano dei peduncoli dalla forma pentagonale. I fiori maschili sono riuniti in fascetti all'ascella delle foglie e hanno il calice diviso in cinque sepali filiformi, mentre i fiori femminili sono solitari. Tutti i fiori hanno la corolla giallo dorata dalla forma campanulata. I frutti sono molto variabili nella forma e nelle dimensioni a seconda della varietà, da sferico molto grande ad allungato a forma di pera, con la superficie liscia o rugosa. Nella polpa sono contenuti numerosi semi, appiattiti dalla forma ovale.

Le varietà di zucca più conosciute sono la *Cucurbita maxima* (zucca dolce) e la *Cucurbita moschata* (zucca torta o zucca pepona). La *Cucurbita maxima* ha un frutto - cioè la parte notoriamente conosciuta con il nome di zucca - piuttosto voluminoso, può arrivare a pesare anche 80 chilogrammi. A questa specie appartengono le grosse zucche invernali, quelle a forma di turbante e le grosse zucche dalla forma ovoidale, con polpa dal colore giallo/arancio, consistenza farinosa e dal gusto dolciastro. La buccia della zucca matura si presenta di color verde grigio così come giallo oppure arancio-rossiccio. Le zucche appartenenti alla specie *Cucurbita moschata* sono caviformi, dalla forma oblunga, cilindrica allungata, di medie dimensioni e di color verde scuro o giallo arancione, hanno polpa dolce e piuttosto tenera. Infine, la *Cucurbita Pepo* è la famiglia alla quale appartengono le cosiddette zucchine.

Poiché le zucche non si usano esclusivamente in cucina o per scopi alimentari, è opportuno ricordare altre due varietà generalmente utilizzate in cosmesi e per la costruzione di contenitori e utensili. Ovunque nel mondo l'uomo ha imparato a ricavare contenitori dalle zucche. Per esempio in Africa con le zucche cave gli uomini sono soliti fabbricare pipe ad acqua, dove il fumo prodotto dal piccolo braciore viene inviato tramite un cilindro di legno nell'acqua contenuta in una zucca e nella parte superiore della zucca viene praticato un foro dal quale viene aspirato il fumo filtrato. Alcune varietà di zucche appartenenti alla specie *Cucurbita Lagenaria*, quando raggiungono la piena maturazione, presentano una buccia durissima, un tempo erano coltivate nelle campagne con lo specifico scopo di ricavarne contenitori, borracce per contenere vino o acqua, e perfino imbuti. Per questo motivo la Zucca *Lagenaria* viene anche detta "Zucca da vino", poiché dopo essere stata essiccata, al suo interno presenta una cavità che può essere utilizzata per conservare o per trasportare vino, acqua o altri liquidi. Al-

cune zucche di dimensioni più piccole sono usate - dopo essere state essiccate e spaccate in due in senso trasversale - come cucchiaino o mestolo.

La zucca si semina in primavera e matura in agosto. Per l'alimentazione umana sono utilizzate solamente tre specie: la *Cucurbita Maxima*, la *Cucurbita Moschata* (detta anche zucca popone) e la *Cucurbita Pepo* o zucca comune. La zucca necessita di un clima temperato caldo, con una temperatura compresa fra 18°C e 24°C. La temperatura adatta alla vegetazione varia tra i 10°C ed i 25°C; se si semina a una temperatura inferiore a 10°C, la germinazione viene ritardata finché la temperatura non raggiunge un livello accettabile. Per quanto riguarda il terreno, la zucca non è molto esigente, si adatta a qualsiasi tipo, tuttavia per ottenere buoni risultati è opportuno ricordare che predilige un fondo fresco e soffice, di impasto medio, ricco di sostanze organiche, senza ristagni d'acqua e leggermente acido.

Nel caso in cui si desideri ottenere frutti di grandi dimensioni, sarà opportuno distanziare le piante - sei o sette metri l'una dall'altra dovrebbero essere sufficienti - e alla metà della stagione si provvederà a lasciare nella pianta un solo frutto. Il terreno deve essere ben concimato fin dall'inizio della coltivazione con lo scopo di evitare un uso eccessivo di fertilizzanti che favorirebbero la formazione e lo sviluppo delle foglie a discapito dei frutti. Sarà sufficiente innaffiare le piante una volta alla settimana e ricordandosi di mettere un supporto di legno sotto la zucca in modo da evitare che il frutto marcisca.

Con molta probabilità, la zucca è originaria dell'America Centrale, infatti i primi semi di zucca sono stati ritrovati in Messico e risalgono al periodo compreso fra il 6.000 e il 7.000 a.C. Nell'America del Nord la zucca gialla era uno degli alimenti principali degli indigeni: i primi coloni impararono da essi a coltivare e usare la zucca. La zucca - insieme alla patata e al pomodoro - è stata fra i primi ortaggi ad essere importati in Europa dopo la scoperta dell'America.

La Scelta delle Zucche

Al momento dell'acquisto è opportuno fare attenzione ad alcuni accorgimenti in modo da scegliere un prodotto di alta qualità. Innanzitutto la zucca deve essere fresca e ben matura: colpita leggermente con le nocche della mano, la zucca deve emettere un suono sordo. Controllare il picciolo: questo deve essere morbido e ben ancorato alla zucca, la buccia deve essere esente da ammaccature. A causa della sua dimensione, spesso la zucca è acquistata a pezzi anziché intera. In questo caso è opportuno controllare che la parte tagliata non sia asciutta, che la polpa sia soda e dall'aspetto ben maturo e che i semi siano ancora scivolosi e umidi. Probabilmente la *cucurbita maxima* è la varietà più usata in cucina poiché si presta bene a numerose preparazioni gastronomiche. Le altre varietà "lunghe" si prestano meglio a essere usate nei minestrini insieme ad altre verdure.

I pezzi di zucca si conservano in frigo - nel reparto delle verdure - preferibilmente avvolti in un foglio di pellicola e consumati entro qualche giorno poiché tendono a disidratarsi facilmente. Nel caso in cui le zucche siano acquistate intere, è bene ricordare che possono essere conservate per tutto l'inverno se tenute in un luogo buio, fresco e asciutto. Se - al contrario - si ha la necessità di conservarle più a lungo, è opportuno ta-

gliare la polpa in cubetti, scottarli per qualche minuto in acqua bollente, quindi si può provvedere alla congelazione.

Le Proprietà della Zucca

La polpa della zucca contiene diversi principi attivi e in particolare carotenoidi, mucillagini e sostanze pectiche. Nei semi si trovano prevalentemente fitosteroli, olii grassi, melene e fitolecitina. La polpa e il succo sono lassativi e diuretici, mentre, per uso esterno, può essere utilizzata come maschera per la pelle, un tipico "rimedio della nonna" ammorbidente e vitaminizzante della pelle. Dai semi di zucca freschi pestati si estrae un olio scuro e dall'odore penetrante; tostati e salati sono un ottimo stuzzichino per l'appetito. La prerogativa medicamentosa dei semi è quella di svolgere un'azione vermifuga specifica contro la *tenia echinococco* (verme solitario). Questa proprietà deriva da un amminoacido - la cucurbitina - che paralizza il verme e ne provoca il distacco dalla parete intestinale. L'uso dei semi come vermifugo è ben tollerato e privo di controindicazioni, ma la sua efficacia non è paragonabile al felce maschio, tuttavia - contrariamente a questo - ha il vantaggio dell'innocuità tanto da consentire la ripetizione del trattamento qualora l'esito risultasse negativo.

Come lassativo, si può usare il succo della zucca da bere il mattino a digiuno. È opportuno ricordare che nonostante siano considerate innocue, tutti i rimedi medicamentosi devono essere effettuati previa consultazione di un medico o di uno specialista. La polpa di zucca è ipocalorica: essendo costituita per il 94% di acqua, contiene una bassissima quantità di zuccheri semplici, per la precisione, ogni 100 grammi di polpa di zucca contengono solo 15 calorie. Come la carota e gli altri ortaggi di color giallo/arancione, la zucca contiene quantità elevate di vitamina A e betacarotene, è inoltre ricca di vitamina C, potassio e sali minerali. Secondo alcune ricerche, la zucca - mantenendo il corretto equilibrio idrico dell'organismo - è utile nella prevenzione dei tumori. La polpa si presta a diversi usi, oltre che in cucina, anche per alleviare le infiammazioni della cute. I semi, oltre ad essere utili contro la tenia, possiedono qualità che prevengono le disfunzioni delle vie urinarie. Dalla polpa si può ricavare un estratto che aggiunto al latte o al succo di frutta, è indicato nei disturbi gastrici e di prostata. Con la polpa di zucca si può preparare una maschera per la pelle del viso. Per la sua preparazione è opportuno procurarsi una fetta di zucca cruda, un pugno di semi e un po' di miele, amalgamare tutti gli ingredienti e applicare l'impasto sul viso lasciandolo agire per qualche minuto: la pelle ne gioverà.

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".



Brandy Riserva di Famiglia 15 Anni Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Materia prima: Selezione di Vini

Prezzo: € 17,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo brandy si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpido e cristallino. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, tostato, cacao, nocciola, miele, liquirizia, fiore di vite, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso, buona morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, miele e liquirizia. Questo brandy matura per almeno 15 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine. Alcol 40°.



Acquavite di Pere Williams Christ Reserv Extra Roner (Alto Adige, Italia)

Materia prima: Pere Williams Christ

Prezzo: € 13,40 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Quest'acquavite si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, acacia e anice, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa e molto piacevole, buona morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, molto piacevole e

nota dolce equilibrata. Il finale è molto persistente con piacevoli ricordi di pera. Un'acquavite ben fatta prodotta per doppia distillazione in alambicchi a bagnomaria. Alcol 42°.



Grappa di Moscato 2004 Santa Teresa Marolo (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 25,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pesca, pralina, banana e salvia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, piacevole, buona morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di uva e pesca. Una grappa ben fatta. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



Grappa di Barolo 12 anni 1993 Santa Teresa Marolo (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Nebbiolo da Barolo

Prezzo: € 43,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di prugna secca, ciliegie sotto spirito, vaniglia, liquirizia, miele, cacao, tabacco, viola appassita, macis e mandorla, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, buona morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna secca, liquirizia, miele e cacao. Una grappa ben fatta distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria, matura per 12 anni in piccoli barili di rovere e acacia. Alcol 50°.

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	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2002, Cantine del Notaio (Italia)
3	↗	Amarone della Valpolicella Classico 1998, Santa Sofia (Italia)
4	↘	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Italia)
5	↗	Trento Talento Brut Riserva Methius 1998, Dorigati (Italia)
6	↗	Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia)
7	↘	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
8	↘	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
9	↗	Riesling Central Otago 2004, Felton Road (Nuova Zelanda)
10	↗	Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia)
11	↘	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
12	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
13	↘	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)
14	☆	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
15	☆	Rêve 2001, Velenosi Ercole (Italia)

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