

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 27, Febbraio 2005

Il Vino e la Frutta

Uno dei commenti più frequenti espressi dai nostri lettori nelle lettere che riceviamo, riguarda l'uso delle botti e delle barrique nei vini. Molti si lamentano del fatto che troppo spesso il carattere organolettico "imposto" dal legno al vino è esagerato, tanto da rendere molti vini simili fra loro anche quando sono prodotti con uve diverse. Molti dei nostri lettori si chiedono inoltre se abbia ancora un senso parlare del *fruttato nei vini* visto che molto spesso questa qualità organolettica è semplicemente coperta o annullata dagli effetti della maturazione in legno. Inoltre - sempre secondo i commenti dei nostri lettori - la tendenza di esagerare con l'utilizzo di botti e barrique sta diventando piuttosto frequente anche nei vini bianchi e - a loro dire - soprattutto in quei vini che non hanno la *stoffa* necessaria per reggere l'incontro con il legno.

Premettendo che l'argomento "gusto del legno nel vino" ha avuto sempre i suoi convinti sostenitori - così come convinti oppositori - è sempre e comunque opportuno ricordare che parlando del gusto dei singoli, nessuna teoria è assoluta o condivisibile. Innegabilmente esistono appassionati di vino a cui piace molto il carattere del legno - anche quando questo si impone con una certa irruenza - altri invece, tollerano poco o niente qualunque vino che presenti accenni di legno. *De Gustibus Non Est Disputandum*, ci insegnavano i nostri antenati vissuti nel Medio Evo - nonostante sia un modo di dire antico rimane sempre e comunque attuale - tuttavia, in questo caso, ci sembra più ragionevole ricordare che *In Medio Stat Virtus*. L'utilità e i benefici della botte in enologia sono assolutamente innegabili e in particolare per certi vini: questo non significa che un uso più intenso o estremo sia maggiormente benefico al vino. Sarebbe opportuno dire che è auspicabile un uso *intelligente* della botte, dove per "intelligente" ognuno usa i propri termini di misura e di gradimento. In fin dei conti, il *troppo* e il *poco* sono concetti assolutamente relativi.

Gusti e benefici del legno nel vino a parte, forse qualcosa di vero nelle lamentele dei nostri lettori esiste veramente. Talvolta le qualità organolettiche del legno sono così forti da coprire la stessa natura dell'uva e - allo stesso tempo - certi difetti che anche i nasi meno esperti potrebbero scoprire. Inoltre, nonostante sia assolutamente vero che ogni tipo di legno utilizzato

per la costruzione delle botti conferisce aromi propri al vino - l'aroma del rovere Americano è diverso da quello del rovere di Allier - è innegabile che l'eccessivo uso del legno contribuisca a *uniformare* le caratteristiche dei vini. In questo senso, probabilmente hanno ragione i nostri lettori quando sostengono se abbia un senso parlare ancora del *fruttato nel vino*. Premettendo che la definizione *vino fruttato* sia piuttosto generica - pur tuttavia riconoscendo l'uso comune di questo modo di dire - questo indica solitamente un vino i cui aromi e sapori ricordano direttamente quelli della frutta. Nonostante la sua definizione generale e vaga, è comunque auspicabile che ogni vino sia *fruttato*, poiché - non si dimentichi - è prodotto da un frutto, l'uva, pertanto sarebbe piuttosto preoccupante il contrario.

Alcuni vini, privati della loro qualità *fruttata*, diventerebbero assolutamente anonimi e perderebbero qualunque tipo di interesse nel caso in cui fossero fatti maturare in botti o in barrique. Basterebbe semplicemente pensare in cosa potrebbero trasformarsi i celebri vini bianchi d'Alsazia o i Riesling del Reno qualora i produttori decidessero di farli maturare intensivamente in botte. Perderebbero in un attimo tutta la loro personalità e unicità per confondersi in mezzo a un nutrito gruppo di vini anonimi *tutti simili, tutti uguali*. Tuttavia la quantità di vini maturati o fermentati in botti di legno - anche bianchi - è tale da fare pensare che oltre ai benefici innegabili di questo strumento in enologia, ci siano anche altre ragioni. Forse è necessario chiedersi se i cosiddetti *vini fruttati* abbiano ancora un senso o se comunque incontrano ancora il gusto dei consumatori. Molto spesso i produttori ricordano che i loro vini di maggiore successo commerciale sono proprio quelli fatti maturare in botte. Se prendiamo questo dato e lo valutiamo

Sommario

Il Vino e la Frutta	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Porto	3
GUSTO DIVINO	
Chenin Blanc	5
I Vini del Mese	7
PRODUTTORI	
Produttori Colterenzio - Schreckbichl	14
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
Il Gusto del Cibo	18
NON SOLO VINO	
L'Aglio	20
Aquavivae	22
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ La Guida dei Vini di DiWineTaste ▷ 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

unicamente da un punto di vista commerciale, i produttori si adeguano semplicemente alle richieste del mercato. In fin dei conti, non si può contestare loro il fatto che oltre al piacere di fare vino, ci debba anche essere un profitto.

Siamo sinceri. Senza avere la pretesa di accusare nessuno, ma quante volte abbiamo sentito attribuire a un vino qualità superiori e importanti solo per il semplice fatto che era stato "passato in barrique", tanto da arrivare perfino a creare il magico - quanto orribile - aggettivo *barriccato*, o *barricato*, da usarsi esclusivamente per i vini migliori? Certamente molte più volte di quanto si sia sentito per i vini *fruttati*. Come già ribadito altre volte - cosa che teniamo sempre a precisare - non abbiamo nulla in contrario né con la botte né con la barrique. Sarebbe veramente stupido promuovere una battaglia in questo senso poiché - e soprattutto - gli effetti del passaggio dei vini in legno sono innegabili oltre che positivi. Inoltre, molti vini *prestigiosi* e celebri non sarebbero quello che sono senza il positivo apporto della maturazione e della fermentazione in botte. E visto che abbiamo deciso di essere sinceri, è innegabile che l'apporto del legno conferisce al vino qualità organolettiche molto piacevoli e positive, ovviamente, quando questo è equilibrato e appropriato. I vini maturati in legno sono spesso più *immediati* da bere e incontrano più facilmente il gusto dei consumatori moderni, che forse sono anche attratti dall'illusione di bere qualcosa di importante.

Possibile - quindi - che per i *vini fruttati* non ci sia più spazio fra le preferenze dei consumatori? Eppure è possibile fare vini veramente entusiasmanti anche senza ricorrere all'uso della botte - in molti casi addirittura migliori - lasciando quindi largo spazio alla frutta. L'Alsazia - tanto per citare un esempio di zona celebre - avrebbe così tanti vini che potrebbero farci ricordare la bellezza e la piacevolezza di un vino che *sa di frutta*. Un vino è buono - innanzitutto - per la sua mancanza di difetti, una condizione che consente alle sue qualità di emergere e di farsi apprezzare meglio. In mancanza di aiuti *supplementari* - come la botte e i suoi aromi che potrebbero coprire anche molti difetti - fare un grande vino fruttato significa - prima di tutto - produrlo in modo ineccepibile, senza difetti e con la disponibilità di eccellenti condizioni ambientali e produttive: la cosa è più facile a dirsi che a farsi. Questo presupposto vale - ovviamente - in Alsazia tanto quanto in ogni altra parte del mondo. Che spesso si esageri con la botte e con la barrique è certamente vero - seppure sempre con il beneficio della soggettività - ma è anche vero che il loro uso assicura un maggiore successo fra i consumatori. Forse il problema dei *vini fruttati* è unicamente un fatto culturale, un pregiudizio diffuso con precisi interessi per favorire certi vini e al quale molti credono. Forse, per ri-

trovare il senso e il piacere dei *vini fruttati*, è semplicemente necessaria una maggiore consapevolezza dei consumatori tanto da meravigliarsi di fronte a un vino ed esclamare «To'! Sa di frutta!».

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.

Rotare il contenuto di un bicchiere è una tecnica comunemente utilizzata per fare sviluppare gli aromi o il bouquet. In quale tipo di vino o di distillato non è opportuno utilizzare questa tecnica poiché questo accentua la percezione dell'alcol?

Thomas Cancienne – Metairie, Louisiana (USA)

Durante la degustazione dei vini - così come dei distillati - la rotazione del calice consente agli aromi di sollevarsi dalla superficie rendendo possibile la loro percezione al naso. Le molecole aromatiche sono generalmente classificate in accordo a un "peso", cioè al loro grado di volatilità. Le sostanze più "pesanti" - per esempio - hanno bisogno di una maggiore ossigenazione per mezzo di una rotazione del calice più energica oltre che di particolari condizioni fisiche, come la temperatura. Sarà proprio il calice - con la sua forma e i suoi rapporti geometrici fra volume e superficie di contatto - a determinare la quantità e l'intensità delle componenti aromatiche al naso. Questo spiega il motivo per il quale ogni tipo di vino - o di distillato - richiede calici con qualità fisiche specifiche proprio per esaltare oppure attenuare i suoi aromi o parte di essi. Se per esempio consideriamo il tipico calice da grappa - il celebre distillato Italiano - notiamo che la sua forma è piuttosto stretta e alta. La ridotta superficie di contatto non consente all'alcol di svilupparsi eccessivamente, inoltre l'altezza del bicchiere consente di mantenere il naso a una distanza tale da evitare la sua intensità bruciante attenuandone quindi la percezione. Utilizzando questo tipo di calice, si può roteare il distillato evitando l'eccessivo sviluppo degli aromi dell'alcol continuando comunque ad apprezzare le altre qualità aromatiche. Infine è opportuno ricordare che l'alcol volatilizzando dalla superficie del vino o del distillato, trasporta con se anche altre sostanze aromatiche favorendone quindi la percezione.



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

Innanzitutto complimenti per la vostra rivista che seguo con interesse dal primo numero e che diffondo non appena si presenta l'occasione. Vorrei chiedere la seguente domanda: che cosa c'è di scientifico, o comunque di verificato, nella diffusa usanza di imbottigliare il vino nel periodo di luna calante?

Sergio Beretta – Milano (Italia)

Non ci risulta esistano delle spiegazioni scientifiche relativamente alla nota tradizione di imbottigliare il vino durante la fase di luna calante. È innegabile che l'azione gravitazionale

della luna influisca sulla terra, come nel caso delle maree, fenomeno scoperto da Isaac Newton. Risulta comunque difficile ipotizzare un effetto diretto nel vino, almeno secondo criteri scientifici. Questa tradizione ha comunque radici antiche e tramandate fino ai giorni nostri - insieme a tutte le altre relative alla luna e all'agricoltura - ed è probabile che la ragione sia astrologica piuttosto che scientifica o pratica. Già ai tempi della celebre *Scuola Salernitana* si raccomandava di imbottigliare il vino seguendo il corso della luna, preferibilmente quella del mese di Marzo o di Agosto (*lunarum cursum sequere, id est martium praecipue, vel augustum*). Trova invece riscontro - non proprio scientifico ma comunque pratico - la tradizione che raccomanda di travasare o imbottigliare il vino nelle giornate asciutte, piuttosto fredde e con alta pressione barometrica. In queste condizioni nel vino si trovano più difficilmente sostanze in sospensione, mentre con la bassa pressione si sviluppano delle bollicine gassose che trasportano in alto i depositi.

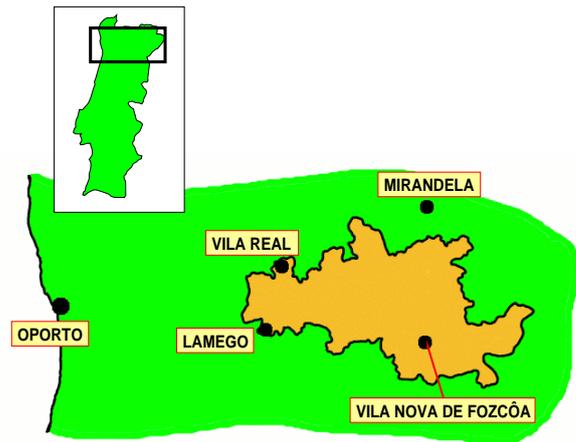


Fig. 1: L'area di produzione del Porto

ABC VINO

Porto

Il grande vino fortificato Portoghese, protagonista nel passato di floridi scambi commerciali, conserva ancora oggi il suo fascino e la sua eleganza nei suoi diversi stili

L'enologia del Portogallo, nonostante in tempi recenti si stia affermando nel mondo anche per la produzione di ottimi vini da tavola, è ancora oggi legata indissolubilmente al suo più celebre vino: il Porto. Questo vino ha reso celebre sia la zona in cui è prodotto - la valle del Douro - sia la città dalla quale ha preso il nome. Il vino Porto deve infatti il suo nome alla città di Oporto, alla foce del fiume Douro sulla costa Atlantica, poiché era proprio da questa città portuale che il vino prendeva le vie del commercio nel mondo e - in particolare - in Inghilterra. Anticamente il Porto veniva trasportato a Oporto utilizzando le caratteristiche barche - localmente dette *barcos* - lungo il fiume Douro fino alla città di Vila Nova de Gaia dove venivano fatti maturare beneficiando del clima oceanico. Ancora oggi molti produttori di Porto trasportano i loro vini fino a Vila Nova de Gaia, tuttavia al posto delle romantiche barche, oggi si utilizzano i camion.

Nonostante nel mondo siano prodotti altri vini nello stile del Porto, talvolta utilizzando addirittura lo stesso nome, nulla è simile all'autentico Porto prodotto in Portogallo nella valle del Douro. Come già accaduto per il Jerez (Sherry), il Madeira e il Marsala - gli altri celebri vini fortificati - anche la storia e la fortuna del Porto è fortemente legata a quella dei mercanti Inglesi e ancora oggi molti celebri marche portano il loro nome. Quando alla fine del XVII secolo i mercanti Inglesi iniziarono a cercare alternative ai prodotti Francesi fortemente tassati, approdarono nelle città costiere del Portogallo iniziando fiorenti rapporti commerciali, molto spesso condizionandone lo sviluppo. Il vino Portoghese - e con questo il Porto - rappresentò l'alternativa al vino Francese e i mercanti Inglesi avviarono forti rapporti sia con i viticoltori sia con gli imbottiglieri. Molti di questi si trasferirono addirittura in Portogallo diventando essi stessi produttori di Porto e ancora oggi rico-

prono un ruolo di rilievo nel commercio e nella produzione di questo vino.

Con molta probabilità il primo vino Portoghese che "scoprirono" gli Inglesi fu il *Vinho Verde*, tipico della parte settentrionale e costiera del Portogallo, e fu solamente quando cominciarono a penetrare del territorio interno, fino alla valle del Douro, che "scoprirono" i vini robusti che andavano cercando. Questi vini, a causa delle alte temperature continentali, fermentavano velocemente e in modo tumultuoso, producendo prodotti astringenti e molto colorati. Dalle aree interne del Portogallo, questi vini venivano trasportati fino alla costa e da qui prendevano la via del mare fino in Inghilterra. Con lo scopo di conservare i vini durante le insidie del viaggio, molti mercanti aggiungevano alle botti una piccola quantità di acquavite - circa il 3% - un espediente che più tardi fu usato anche per il Marsala. Non fu comunque questo sistema a fare nascere il Porto così come lo conosciamo noi oggi, anche se la scoperta del sistema di produzione si confonde ancora oggi fra storia e leggenda.

La leggenda più celebre della scoperta del Porto riguarda due mercanti Inglesi e un monaco. Si racconta che verso la fine degli anni 1670, due giovani mercanti Inglesi erano alla ricerca di vini adatti al commercio per il mercato Inglese. Dopo tanto cercare, i due mercanti si ritrovarono in un monastero nei pressi della città di Lamego, vicino al fiume Douro. Qui un monaco offrì loro un vino dolce, ricco e morbido, molto diverso da quello a cui erano abituati e che trovarono eccellente. Dopo insistenti richieste, il monaco confessò loro che quel vino era stato prodotto aggiungendo dell'acquavite al mosto in fermentazione, una condizione che consentiva di mantenere la dolcezza naturale aggiungendo allo stesso tempo alcolicità. In altre parole aveva fortificato il mosto, una tecnica utilizzata ancora oggi per la produzione del vino Porto così come di molti celebri *Vin Doux Naturels* Francesi. Se questo evento sia leggenda o realtà, è ancora oggi difficile da dire.

Gli eventi tramandati dalla storia raccontano invece che il Porto nacque in ben diverse circostanze. La vendemmia del 1820 produsse uve estremamente ricche e dolci, tanto da consentire la produzione di un vino estremamente ricco, concentrato, morbido e naturalmente dolce, un evento che fece letteralmente lievitare il mercato di quel vino. Il successo fu tale

che i mercanti di Porto - nella speranza di emulare la stessa fortuna commerciale - l'anno successivo tentarono di riprodurre quello stesso vino, ovviamente con uve assolutamente diverse. Decisero quindi di aggiungere una forte quantità di acquavite al mosto in fermentazione in modo da arrestare la fermentazione, conservare la dolcezza del mosto e allo stesso tempo aumentare il grado alcolico. L'idea funzionò e fu ancora un grande successo: il Porto dolce, concentrato e ricco di colore era così nato. Nel corso degli anni, la tecnica fu migliorata, aumentando perfino la quantità di acquavite utilizzata per la fortificazione, fino a creare quell'inconfondibile stile di Porto - dolce e concentrato - ancora oggi apprezzato e ricercato.

La valle del Douro - la suggestiva area in cui sono piantati i vigneti da cui si produce il Porto - è una zona che presenta non poche difficoltà ai viticoltori. Le pareti delle colline che degradano verso il corso del fiume, sono talmente inclinate che i vigneti sono coltivati in terrazze appositamente ricavate nel terreno. L'inclinazione delle pareti può arrivare addirittura a 70 gradi e la difficoltà della vendemmia è ulteriormente aggravata anche dalle torride temperature estive, periodo in cui si procede alla raccolta delle uve. Il terreno è composto da suoli di tipo scistoso e granitico, una condizione che costringe la vite a piantare le radici molto in profondità alla ricerca di acqua. Le torride condizioni climatiche della valle del Douro costrinsero i produttori di Porto a trasportare i loro vini giovani - navigando con le tradizionali *barcos* lungo il corso del fiume Douro - a Vila Nova de Gaia, sulla costa Atlantica, in modo da garantire un clima più adatto alla maturazione, una pratica che fino al 1985 era obbligatoria per legge. Nonostante non sia più obbligatorio, ancora oggi molti produttori preferiscono fare maturare i loro Porto nelle cantine a Vila Nova de Gaia, tuttavia il trasporto è oggi effettuato utilizzando i camion che hanno sostituito le tradizionali *barcos*.

Classificazione del Porto

Il Porto è un vino complesso e affascinante, prodotto in diversi stili - esattamente undici - ognuno con la propria personalità. Dal punto di vista *tecnico*, il Porto è un vino fortificato, cioè si tratta di un vino al quale si aggiunge una certa quantità di acquavite durante la sua produzione. La prima classificazione del Porto deriva dal modo in cui è stato fatto maturare: i Porto prevalentemente maturati in contenitori di grandi dimensioni - botti di legno o vasche di materiali inerti, come acciaio o cemento - e Porto prevalentemente maturati in bottiglia. I vini Porto maturati in grandi contenitori sono destinati a un consumo più o meno immediato e non necessitano di ulteriore affinamento in bottiglia. I Porto maturati prevalentemente in bottiglia trascorrono solamente un breve periodo di tempo in botti di legno e quindi sono imbottigliati e fatti maturare per lunghi periodi, anche decine di anni. Il Porto più rappresentativo di questa categoria - e anche il più ricercato - è il *Porto Vintage*. I Porto maturati in bottiglia - con il passare degli anni - tendono a formare copiose quantità di sedimenti, pertanto è sempre necessaria un'opportuna decantazione.

Fra tutti gli stili di Porto, quello che si differenzia enormemente dagli altri è il **Porto Bianco**. Prodotto con uve a bacca bianca - fra cui *Códega*, *Gouveio*, *Malvasia Fina*, *Rabigato* e *Viosinho* - questo stile di Porto è considerato *minore* dagli appassionati di questo vino e certamente non gode della stessa

fama e prestigio dei Porto rossi. I Porto bianchi subiscono un breve periodo di maturazione in botte oppure in contenitori inerti, e la maggioranza di questi ha un gusto dolce, a volte anche molto dolce - i cosiddetti *lagrima* - oltre a una versione semisecco, detta *leve seco*. Il più *semplice* dei Porto rossi è certamente il **Porto Ruby**. Questo stile di Porto è il risultato della miscela di Porto giovani di annate diverse, maturati in botte o vasche d'acciaio da uno a tre anni. I Porto Ruby sono caratterizzati da colori intensi - da cui il nome - e qualità organolettiche piuttosto fruttate, generalmente prodotti con uve coltivate in zone di minore prestigio. I **Porto Tawny** - da non confondere con i *Porto Tawny Invecchiati* - sono vini maturati per non oltre tre anni, pertanto piuttosto giovani e solitamente prodotti con uve proveniente da zone di minore prestigio. Il loro colore è generalmente rosso granato chiaro e più trasparente dei *Porto Ruby*, a causa di un minore periodo di macerazione del mosto nelle bucce o - più spesso - a causa dell'aggiunta di Porto Bianco.

I **Porto Tawny Invecchiati** (*Aged Tawny Port*) - riconoscibili dai Porto Tawny giovani dal numero di anni di invecchiamento indicato in etichetta - rappresentano uno stile di Porto molto apprezzato e sono generalmente invecchiati per 10, 20 o 30 anni e perfino oltre 40 anni. I Porto Tawny Invecchiati sono prodotti dalla miscelazione di vini di diverse annate e maturati per molti anni, periodo in cui acquisiscono aromi piuttosto complessi e l'intenso colore rosso rubino si trasforma in un colore rosso marrone - in Inglese *tawny* - da cui il nome. In realtà, la designazione degli anni di invecchiamento è stabilita dall'età media di tutti i vini utilizzati nella miscela e determinata dal loro *gusto*. Questo significa che un Porto Tawny di 20 anni ha un gusto simile a quello di vini Porto che hanno circa venti anni di maturazione. I Porto Tawny Invecchiati sono comunque prodotti da vini di elevata qualità e si tratta generalmente di vini destinati alla produzione di *Porto Vintage*, uno stile piuttosto ricercato e apprezzato. Uno stile molto raro di Porto Tawny Invecchiato è il *Colheita* (il cui significato è *vendemmia*) ed è prodotto esclusivamente con vini della stessa annata. I *Colheitas* devono avere un minimo di sette anni di maturazione, tuttavia la produzione più frequente riguarda vini di alcune decine di anni, anche oltre i cinquanta.

Nonostante i Porto Tawny Invecchiati siano prodotti eccellenti e apprezzati, gli stili più ricercati e affascinanti sono i cosiddetti *Vintage*. Il termine *vintage* indica solitamente un vino prodotto con uve appartenenti alla stessa annata, tuttavia questo termine è utilizzato anche in uno stile che può essere origine di confusione. Il **Vintage Character Port** è un vino che ricorda lo stile dei veri *vintage*, tuttavia è prodotto con vini di buona qualità e di annate diverse generalmente maturati in botte da quattro a sei anni. Con lo scopo di aumentarne la complessità, talvolta in questi vini si aggiungono anche Porto di annate più vecchie. I **Late Bottled Vintage Port** - abbreviati come *LBV* - sono vini prodotti con uve appartenenti alla stessa annata e maturati in botte da quattro a sei anni. A differenza dei veri *vintage*, questo stile di Porto è prodotto ogni anno ed è generalmente filtrato, pertanto con un ulteriore affinamento in bottiglia, difficilmente tende a formare sedimenti. I **Traditional Late Bottled Vintage Port** sono prodotti con uve di una stessa annata dichiarata ufficialmente dal produttore come *vintage* e quindi di qualità superiore. I vini appartenenti a questa categoria maturano quattro anni in botte - due anni in

più dei veri *vintage* - e generalmente non sono filtrati, pertanto tendono a formare sedimenti sul fondo della bottiglia.

Fra tutti gli stili di Porto, quello che da sempre ha attratto maggiormente l'interesse degli appassionati è senza ombra di dubbio il **Porto Vintage**. Questi vini sono prodotti esclusivamente in annate eccezionali e in quantità piuttosto limitate, non da ultimo, sono anche piuttosto costosi. Le uve utilizzate per la loro produzione provengono dalle migliori zone del Douro, un fattore che aumenta anche la loro qualità. I *Porto Vintage* sono maturati in botte per due anni, quindi sono imbottigliati e da questo momento inizia la loro vera evoluzione. Durante il corso degli anni il Porto matura lentamente producendo enormi quantità di sedimenti, per questo motivo è sempre bene decantare i Porto Vintage prima del consumo. Generalmente questi vini sono lasciati maturare in bottiglia per circa dieci anni, un periodo considerato adeguato, tuttavia sono piuttosto comuni anche periodi più lunghi. I **Single Quinta Vintage Port** rappresentano lo stile qualitativo più elevato di tutti i Porto. Con il termine *Quinta* - il cui significato letterale è *fattoria* - si indica un solo vigneto o una sola tenuta, pertanto questi Porto sono prodotti esclusivamente con le uve raccolte in vigneti di particolare pregio. I *Single Quinta Vintage Port* sono prodotti in quantità ancora più limitate dei *vintage* e sono pertanto più rari e costosi.

Fra gli stili meno famosi si trova il **Crusted Port**, dal termine Inglese *crust* il cui significato è *sedimento*. Questi vini sono prodotti dalla miscela di vini provenienti da diverse annate - con un tempo medio di maturazione di quattro anni - e imbottigliati non filtrati. Questi Porto tendono quindi, con l'affinamento in bottiglia, a produrre una discreta quantità di sedimenti - da cui il nome - e pertanto necessitano di decantazione. Un altro stile prodotto in quantità molto limitate è il **Garrafeira Port** (dal Portoghese *Garrafa* il cui significato è *bottiglia*). Questi Porto sono prodotti unicamente con uve di una singola annata, considerata eccezionale, esattamente come i *vintage*. I *Garrafeira* sono fatti maturare in botte per un periodo piuttosto breve, quindi sono trasferiti in grandi contenitori di vetro - detti *bonbonnes* - in cui sono fatti maturare per decine di anni, generalmente da venti a quaranta. Trascorso questo periodo, il vino è imbottigliato in bottiglie normali e quindi posto in commercio.

La Produzione del Porto

Come già detto in precedenza, i Porto sono prodotti sia bianchi, sia rossi. I Porto bianchi sono generalmente prodotti con le uve *Códega*, *Gouveio*, *Malvasia Fina*, *Rabigato* e *Viosinho*, mentre per i Porto rossi si utilizzano le uve *Touriga Nacional*, *Tinta Barroca*, *Tinta Roriz* (noto in Spagna come *Tempranillo*), *Tinto Cão* e *Touriga Francesa*. Tradizionalmente le uve per la produzione del Porto venivano pigiate per diverse ore con i piedi in vasche di cemento dette *lagares*. Questa operazione consente di estrarre notevoli quantità di colore dalle bucce, evita la rottura dei vinaccioli e le bucce possono macerare con il succo in modo da estrarre anche le loro sostanze aromatiche. Nonostante pochi produttori utilizzino ancora questo metodo per i loro Porto migliori, oggi questa procedura viene effettuata mediante l'ausilio di macchine. Dopo circa 24 ore di macerazione delle bucce nel mosto, inizia la fermentazione che convertirà lo zucchero in alcol, esattamente come

qualunque altro vino. Quando circa la metà degli zuccheri è stato convertito in alcol, la fermentazione viene interrotta mediante l'aggiunta di acquavite d'uva fino a ottenere un grado alcolico di circa 20°. L'aggiunta di alcol interrompe definitivamente l'azione dei lieviti lasciando una considerevole quantità di zuccheri che conferiranno la tipica dolcezza al vino. Le fasi successive della produzione dipendono dallo stile di Porto da creare e in ognuna di queste si adotteranno le specifiche pratiche di maturazione previste per ogni specifico stile.

GUSTO DIVINO

Chenin Blanc

Originario della Valle della Loira, lo *Chenin Blanc* è un'uva dalla doppia personalità, troppo spesso utilizzata nella produzione di vini ordinari, è anche capace di creare bianchi robusti e longevi

Lo *Chenin Blanc* è probabilmente fra le uve più sottovalutate dello scenario enologico mondiale. A contribuire a questa poco edificante immagine hanno certamente influito le tante e troppo interpretazioni del passato quando veniva spesso utilizzato per la produzione di vini ordinari. L'eccessivo uso di anidride solforosa e la sua elevata produttività hanno contribuito a una produzione di enormi quantità e di qualità piuttosto ordinaria. In realtà i vini prodotti con *Chenin Blanc* - almeno nei casi in cui se ne fa un corretto e buon uso - sono capaci di notevoli periodi di affinamento in bottiglia, quasi da competere con il *Riesling*, probabilmente l'uva a bacca bianca più longeva del mondo. Lo *Chenin Blanc* è un'uva piuttosto versatile, forse anche troppo, e questa sua qualità ha contribuito anche negativamente alla sua popolarità. Eppure nelle migliori interpretazioni quest'uva è capace di produrre vini con interessanti qualità organolettiche, dai vini secchi a quelli dolci e muffati, e perfino vini spumanti.

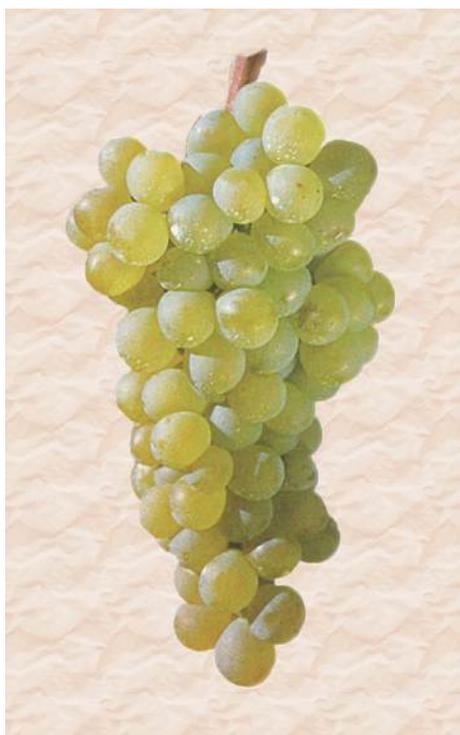
Il nome di quest'uva deriva da Mont-Chenin, nel distretto di Touraine, e probabilmente risale al XV secolo. Le origini certe dello *Chenin Blanc* sono tuttavia più antiche e si trova traccia di quest'uva nella zona di Anjou - sempre nella Valle della Loira - già nel 845 circa. La caratteristica organolettica principale dello *Chenin Blanc* è l'acidità - probabilmente secondo solo al *Riesling* - una buccia sottile e una naturale quantità di zuccheri piuttosto elevata, qualità che la rendono molto adatta alla produzione di spumanti e vini dolci, tuttavia è utilizzata anche nella produzione di vini secchi. In condizioni favorevoli, lo *Chenin Blanc* è molto sensibile agli effetti della muffa nobile - la celebre *Botrytis Cinerea* - una qualità che consente di produrre interessanti vini muffati e *moelleux*, per dirla in termini Francesi. Nella sua terra d'origine - la Valle della Loira - lo *Chenin Blanc* è spesso chiamato *Pineau de la Loire*, mentre in Sud Africa, dove lo *Chenin Blanc* è l'uva bianca più diffusa, viene chiamato *Steen*.

Come già detto, la qualità predominante dello *Chenin Blanc* è la sua naturale alta acidità, una caratteristica che quest'uva è capace di mantenere sia nelle zone a clima fresco sia in quelle a clima caldo. Tuttavia nelle zone a clima fresco, come nella Valle della Loira quando l'andamento meteorologico non è favorevole, così come nelle colture con alte rese, l'acidità tende a esaltarsi eccessivamente senza avere il giusto equilibrio

con le altre qualità organolettiche. Questa caratteristica è invece considerata interessante nelle zone a clima caldo - come il Sud Africa, la parte centrale della California e l'Argentina - in quanto consente di ottenere uve con ottimali livelli di acidità anche a piena maturazione. Anche la quantità naturale di zuccheri è piuttosto elevata, una qualità che ha spinto in passato i produttori alla creazione di vini abboccati - e spesso anche piuttosto ordinari - ai quali venivano aggiunte cospicue quantità di anidride solforosa con lo scopo di prevenire accidentali rifermentazioni in bottiglia ma con spiacevoli conseguenze sulle qualità organolettiche del vino.

La conseguenza diretta di questo sistema produttivo ha portato molti produttori della Valle della Loira a spiantare i loro vigneti di Chenin Blanc in favore di altre varietà, fra queste il Cabernet Franc. Eppure è innegabile che quest'uva, quando propriamente utilizzata, mostra un'interessante versatilità e, grazie alla sua acidità, lo Chenin Blanc è piuttosto adatto alla produzione di spumanti e consente di raggiungere un ottimo equilibrio nei vini dolci. Inoltre, da non sottovalutare, nei vini bianchi - così come nei vini rossi - acidità significa anche longevità, una qualità che lo Chenin Blanc condivide con pochissime altre varietà a bacca bianca, come il Riesling. Nonostante la Valle della Loira sia la terra d'origine dello Chenin Blanc, le maggiori superfici coltivate con questa varietà si trovano in Sud Africa e in California. Primati di superfici vitate a parte, la Valle della Loira rimane la zona in cui si producono i migliori esempi di vini prodotti con quest'uva e - in particolare - nelle aree di Vouvray e di Touraine.

Lo Chenin Blanc è una varietà che si adatta bene a diversi climi e a diversi tipi di suolo e, in modo particolare, riesce sempre a mantenere ottimi livelli di acidità e alte rese colturali. Queste due caratteristiche risultano interessanti per la produzione di enormi quantità di vino poiché anche a rese colturali



Un grappolo di uva Chenin Blanc

elevate, lo Chenin Blanc assicura vini di buona acidità. Come qualunque altra uva, anche lo Chenin Blanc predilige specifici tipi di suolo e particolari climi, nei quali è capace di dare risultati straordinari. A queste condizioni si deve ovviamente aggiungere una pratica colturale adatta alla produzione di qualità che nello Chenin Blanc, così come per altre uve, deve essere piuttosto bassa e ben lontana dalle logiche di produzione quantitativa. Lo Chenin Blanc è una varietà che tende a germogliare anticipatamente e a maturare piuttosto tardivamente, una condizione colturale che potrebbe anche presentare alcune difficoltà nelle zone a clima fresco, come la Valle della Loira.

Solitamente lo Chenin Blanc è utilizzato per la produzione di vini monovarietali, tuttavia è piuttosto frequente, anche nella Valle della Loira, che a quest'uva si aggiunga una certa quantità di Chardonnay con lo scopo di mitigare la prorompente acidità. La sua buccia sottile lo rende inoltre molto sensibile agli effetti della muffa nobile, una qualità comune e ricercata in molti vini dolci. I migliori esempi di vini Chenin Blanc - in qualunque stile - sono quelli prodotti esclusivamente con quest'uva, tuttavia è bene ricordare che ancora oggi lo Chenin Blanc è molto utilizzato per la produzione di notevoli quantità di vino ordinario, nei quali la presenza di anidride solforosa è piuttosto evidente sia negli aromi sia nel gusto. Grazie alla sua acidità, i vini Chenin Blanc di qualità sono molto adatti a lunghi periodi di affinamento che possono arrivare anche ad alcune decine di anni, come nel caso dei vini prodotti nella piccola area di Savennières, nella valle della Loira.

I Colori dello Chenin Blanc

Il colore dei vini prodotti con Chenin Blanc varia in accordo allo stile di produzione. Quest'uva è infatti utilizzata per la produzione di diversi tipi di vini, dagli spumanti fino ai vini dolci e muffati. Inoltre, anche se questa pratica è piuttosto limitata con lo Chenin Blanc, l'eventuale fermentazione e maturazione in botte influisce nel colore. La diffusione nel mondo di quest'uva è piuttosto limitata, tuttavia anche il clima e il grado di maturazione influiscono ulteriormente sul colore. Gli spumanti prodotti con Chenin Blanc presentano colori da giallo verdolino a giallo paglierino, un colore che ritroviamo anche nei vini secchi e abboccati. Il colore dei vini dolci e muffati tende verso tonalità più cariche di giallo dorato, così come nei vini secchi o abboccati prodotti nelle regioni a clima caldo. Con il tempo, che nello Chenin Blanc può significare anche qualche decina di anni, l'evoluzione del colore è simile agli altri vini bianchi e raggiunge tonalità di giallo dorato intenso all'apice della sua maturazione.

Gli Aromi

Le caratteristiche aromatiche dello Chenin Blanc risentono fortemente della qualità, una considerazione che è comunque e sempre vera per ogni uva e per ogni vino. Nel caso dello Chenin Blanc, questa precisazione è probabilmente necessaria in quanto quest'uva è ancora oggi ampiamente utilizzata per la produzione di vini di massa a causa della sua elevata produttività e che consente di avere comunque vini di buona acidità. Nei vini di massa gli aromi sono piuttosto ordinari, quasi anonimi, e che si confondono facilmente con tutti gli altri vini di pari qualità. Lo Chenin Blanc, per potere esprimere il meglio

dei suoi aromi, necessita di pratiche colturali e enologiche di qualità. I vini prodotti nelle zone a clima fresco o con uve non perfettamente mature, producono aromi di mela verde, limone, agrumi, acacia e, talvolta, melone. I vini prodotti in regioni a clima caldo o con uve mature producono invece aromi di mela matura, miele, limone, pesca, mela cotogna, albicocca, melone e spesso aromi di uva, tipici delle varietà aromatiche.

I vini prodotti con Chenin Blanc sono piuttosto adatti a lunghi affinamenti in bottiglia, tuttavia è bene precisare che questa qualità appartiene esclusivamente ai vini di alta qualità nei quali il profilo aromatico migliora notevolmente. Con il tempo i vini da Chenin Blanc sviluppano generalmente aromi di miele, cera d'api, muschio, lanolina e confettura di mele cotogne. I vini prodotti con uve Chenin Blanc attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - la muffa nobile - oltre ai tipici aromi conferiti dai suoi effetti, sviluppano aromi di uva passa, marzapane, confettura di mele cotogne, miele e aromi che ricordano le spezie. Nei vini prodotti con quest'uva e fatti fermentare o maturare in botte - una pratica piuttosto limitata con lo Chenin Blanc e che talvolta è utilizzata anche nei vini dolci e muffati - si potranno percepire i tipici aromi ceduti dal legno al vino, qualità che variano fortemente dal volume e dalla tostatura della botte così come dal tempo di permanenza.

Il Gusto

La caratteristica gustativa principale dello Chenin Blanc è l'acidità, una qualità piuttosto spiccata e che contribuisce fortemente nell'equilibrio dei vini dolci prodotti con quest'uva. L'acidità è inoltre una qualità che rende lo Chenin Blanc adatto alla produzione di spumanti. I suoi vini hanno solitamente gradazioni alcoliche medio-alte, tuttavia la gradazione più frequente è di circa 12.5°. La struttura dei vini prodotti con Chenin Blanc è piuttosto elevata, da considerarsi fra le più robuste nei vini bianchi. L'acidità dello Chenin Blanc costituisce il punto principale della valutazione gustativa e questa sua qualità è ben apprezzabile sin dal primo assaggio. A bilanciare l'alta acidità contribuisce l'alcol e, in modo particolare, la dolcezza dei vini dolci e muffati. I vini da Chenin Blanc secchi o abboccati vengono solitamente prodotti con strutture da leggero a robusto. Nei vini leggeri la freschezza sarà piuttosto spiccata, mentre in quelli robusti la maggiore struttura conferirà un maggiore vigore al vino pur mantenendo un' apprezzabile acidità.

Valle della Loira, la Sua Terra

La patria indiscussa dello Chenin Blanc è la Valle della Loira - in Francia - e in modo particolare la zona centrale. I vini di Touraine sono prodotti in diversi stili, dai vini spumanti ai vini dolci. I vini di Savennières sono piuttosto rari, tuttavia nelle migliori annate qui si producono vini di elevata struttura e secchi, spesso caratterizzati da aromi minerali e di pepe a causa del suolo di origine vulcanica. Sul versante meridionale del fiume Loira si trovano gli interessanti Coteaux du Layon AC e Coteaux de l'Aubance AC in cui si producono vini abboccati e dolci. I vini dolci da Chenin Blanc più celebri della Valle della Loira sono quelli di Bonnezeaux e Quarts de Chaume - che si trovano nell'area di Coteaux de Layon - con caratteristiche piuttosto complesse, spesso prodotti con uve attaccate dal-

la *Botrytis Cinerea*. Altre zone di rilievo per lo Chenin Blanc nella Valle della Loira sono Vouvray e Montlouis. In queste aree, a causa di un suolo di tipo calcareo, si producono vini più leggeri e meno robusti di quelli prodotti nell'area di Anjou.

I vini di Vouvray e Montlouis sono apprezzati per la loro eleganza e delicatezza con ottimi sviluppi organolettici nel tempo. I vini di Vouvray sono certamente fra i più celebri vini da Chenin Blanc della Valle della Loira e rappresentano spesso il punto di riferimento per le altre zone al di fuori della Francia in cui si coltiva quest'uva. Lo Chenin Blanc si trova anche in Sud Africa - qui conosciuto con il nome di *Steen* e che rappresenta l'uva più coltivata del paese - utilizzata per la produzione di vini secchi, dolci e spumanti. In Sud Africa lo Chenin Blanc è utilizzato prevalentemente per la produzione di vini di massa, tuttavia con quest'uva si producono anche interessanti vendemmie tardive. Lo Chenin Blanc è piuttosto diffuso anche in California - e in particolare nella Central Valley - utilizzato in gran parte per la produzione di vini di massa, spesso addizionati di zucchero con lo scopo di equilibrare la prorompente acidità. Recentemente i produttori Californiani stanno rivalutando quest'uva con lo scopo di produrre vini di qualità nello stile di Vouvray. Marginali produzioni di Chenin Blanc sono inoltre presenti in Australia e in Nuova Zelanda.

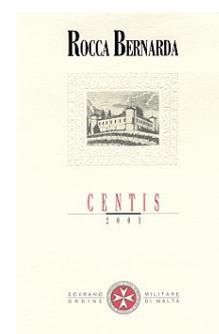


I Vini del Mese

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



Colli Orientali del Friuli Merlot Centis 2001 Rocca Bernarda (Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Merlot si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di vaniglia,

mirtillo, peperone, liquirizia, cacao, cannella e un accenno di fieno. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Un vino ben fatto. Merlot Centis matura per 15 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi.

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



**Colli Orientali del Friuli Bianco Vineis 2003
Rocca Bernarda (Italia)**

Uvaggio: Tocai Friulano (80%), Sauvignon Blanc (10%),
Chardonnay (10%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino e susina seguite da aromi di ananas, banana, mela, acacia, pera, pompelmo e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e ananas. Un vino ben fatto. Lo Chardonnay utilizzato per la produzione di questo vino fermenta in barrique. Vineis matura per 6 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Pasta con pesce e crostacei



**Franciacorta Rosé
Antica Fratta (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (40%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore rosa buccia di cipolla chiaro e sfumature di rosa pallido, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di lampone, ciliegia e crosta di pane seguite da aromi di fragola, banana, ciclamino, lievito, mandarino, mela e pompelmo rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e ciliegia. Un vino ben fatto. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per 24 mesi.

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



**Franciacorta Brut Millesimato 2000
Antica Fratta (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

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 rivela aromi intensi, puliti, piacevole e raffinati che si aprono con note di pralina, banana e crosta di pane seguite da aromi di acacia, biancospino, burro, lievito, mela, kiwi e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e kiwi. Un vino ben fatto. Questo Franciacorta affina sui propri lieviti per 42 mesi.

Abbinamento: Zuppe di pesce e funghi, Pesce arrosto, Paste ripiene con carne



**Siepi 2002
Castello di Fonterutoli (Italia)**

Uvaggio: Merlot (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 58,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna e ribes seguite da aromi di mora, amarena, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, eucalipto, cacao e un accenno di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi

di prugna, ribes e amarena. Un vino ben fatto. Siepi matura per 18 mesi in barrique.

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



Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2001
Castello di Fonterutoli (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (5%)

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, ribes, tabacco, liquirizia, ciclamino, mirtillo, cacao e eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Chianti matura per 16-18 mesi in barrique.

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



Tenuta Belguardo 2002
Tenuta Belguardo (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (20%), Merlot (10%)

Prezzo: € 34,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino profondo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e vaniglia seguite da aromi di mirtillo, mora, ribes, violetta, tabacco, liquirizia, peperone e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente

con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Tenuta Belguardo matura per 18 mesi in botte.

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



Morellino di Scansano Poggio Bronzone 2002
Tenuta Belguardo (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco e ribes. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Questo vino matura in botte per 14 mesi.

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



Rosso Spina 2003
Cantina La Spina (Italia)

Uvaggio: Montepulciano (90%), Merlot (5%), Gamay (5%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Rosso Spina si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone e ciliegia seguite da aromi di ciclamino, rosa, vaniglia, liquirizia, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone e ciliegia. Rosso Spina matura in barrique per 11 mesi.

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



Polimante della Spina 2003
Cantina La Spina (Italia)

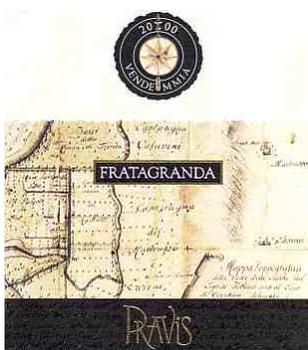
Uvaggio: Merlot (70%), Gamay (30%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, carruba, vaniglia, liquirizia, tabacco e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Polimante della Spina matura per 11 mesi in barrique.

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



Fratagrande 2000
Pravis (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di ribes, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, macis e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes e confettura di amarene. Un vino ben fatto. Fratagrande matura per un anno in barrique a cui seguono sei mesi di affinamento in bottiglia.

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



Stravino di Stravino 2002
Pravis (Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Kerner, Incrocio Manzoni

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di nocciola e banana seguite da aromi di albicocca, burro, ginestra, pera, pesca, uva passa e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, banana e uva passa. Un vino ben fatto. Stravino di Stravino è prodotto con uve raccolte in periodi diversi di cui parte surmature e parte appassite in graticci, vinificate separatamente in botte e in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce arrosto con spezie, Carne bianca saltata, Pasta con crostacei e pesce



Chianti 2003
Giacomo Mori (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (95%), Colorino, Canaiolo Nero (5%)

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti 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 e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura per 10-12 mesi in botte a cui seguono 3-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Chianti Castelrotto 2001
Giacomo Mori (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, mirtillo, liquirizia, violetta, cacao e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura per 15-18 mesi in barrique a cui seguono 6-10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbaresco Valgrande 2001
Ca' del Baio (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, lampone e viola appassita seguite da aromi di prugna, liquirizia, cannella, china, tabacco, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e apprezzabile freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Questo Barbaresco matura per 15 mesi in botte.

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



**Barbaresco Asili 2001
Ca' del Baio (Italia)**

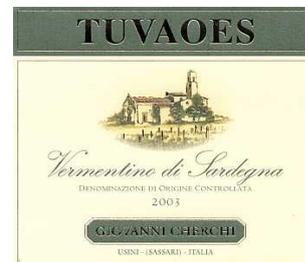
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di rosa, viola appassita, lavanda, liquirizia, tabacco, cannella, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e apprezzabile freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Un vino ben fatto. Questo Barbaresco matura per 15 mesi in botte.

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



**Vermentino di Sardegna Tuvaoes 2003
Giovanni Cherchi (Italia)**

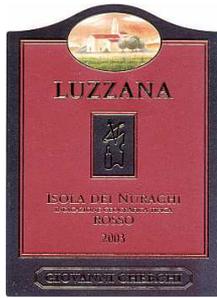
Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Vermentino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera, biancospino e mela seguite da aromi di ananas, arancio, ginestra, litchi, mandorla e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e arancio. Un vino ben fatto. Una piccola parte del mosto utilizzato per la produzione di Tuvaoes fermenta in barrique.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto



Luzzana 2002
Giovanni Cherchi (Italia)

Uvaggio: Cagnulari (60%), Cannonau (40%)

Prezzo: € 12,50

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 e raffinati che si aprono con note di ciliegia e lampone seguite da aromi di mirtillo, prugna, ciclamino, ribes, violetta, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ciliegia e lampone. Un vino ben fatto. Luzzana matura per 8-12 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di 4 mesi.

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



Sindrada 2003
Fattoria di Castel Pietraio (Italia)

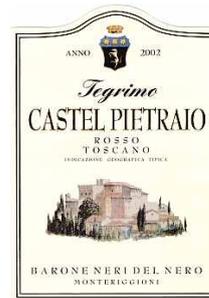
Uvaggio: Chardonnay, Malvasia Bianca

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela e biancospino seguite da aromi di ananas, banana, ginestra, pera e un accenno di mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela e ananas.

Abbinamento: Risotto con verdure, Pesce fritto, Antipasti di pesce e verdure



Tegrino 2002
Fattoria di Castel Pietraio (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e lampone seguite da aromi di fragola, mirtillo, ciclamino, prugna e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone. Tegrino matura per 6 mesi in barrique.

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



Collio Malvasia Selezione 2001
Borgo del Tiglio (Italia)

Uvaggio: Malvasia Istriana

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di biancospino e mela seguite da aromi di ananas, pesca, mandorla, susina, pompelmo, tostato e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina e mela. Questa Malvasia matura in botte.

Abbinamento: Pesce saltato, Crostacei alla griglia, Paste ripiene con funghi



**Collio Chardonnay Selezione 2002
Borgo del Tiglio (Italia)**

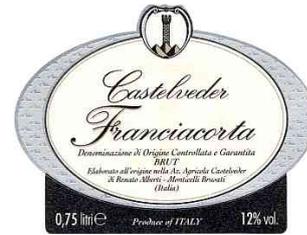
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di tostato e prugna seguite da aromi di biancospino, banana, ananas, giglio, pesca, nocciola, pompelmo, lavanda e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, susina e pompelmo. Un vino ben fatto. Questo Chardonnay fermenta e matura in barrique per 9-14 mesi.

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



**Franciacorta Brut
Castelveder (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane e lievito seguite da aromi di ananas, banana, biancospino, cera d'api, mela, pera e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela e ananas. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per 25 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce e crostacei arrosto e con funghi



**Franciacorta Extra Brut
Castelveder (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,60

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, kiwi e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, lievito, nocciola, susina e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e effervescente, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di kiwi, mela e susina. Questo Franciacorta matura sui propri lieviti per 25 mesi.

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



**Chianti Classico Riserva 2001
Villa Cafaggio (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, pepe nero, liquirizia e eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Chianti matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 5-6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

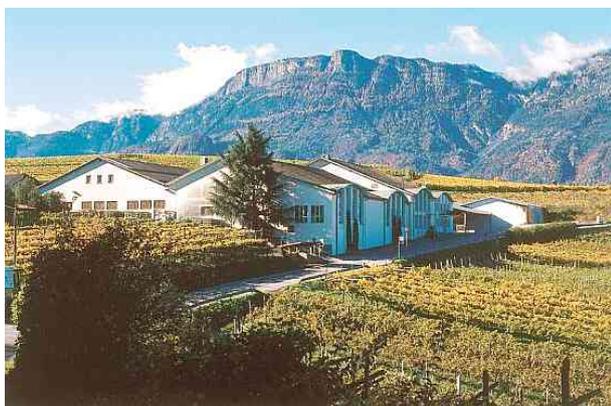
PRODUTTORI

Produttori Colterenzio - Schreckbichl

Con oltre quaranta anni di storia, oggi la cantina Produttori Colterenzio è una della realtà di riferimento dell'enologia dell'Alto Adige, un successo ottenuto grazie alla qualità dei suoi vini

Nonostante sia stata fondata nel 1960, la storia della cantina Produttori Colterenzio - Schreckbichl affonda le sue radici molto più lontano nel tempo, addirittura ai tempi degli antichi Romani. Infatti i vigneti della località *Colterenzio*, sono fra i più antichi d'Europa e il podere *Cornelianum* - appartenuto a Cornelio, primo colono e viticoltore Romano della regione - rappresenta il punto di partenza della cultura enologica che si è sviluppata nel corso dei secoli e culminata nel medioevo. Dal podere di Cornelio deriva *Curilan*, che 1000 anni più tardi prende il nome di Cornaiano - o *Girlan* in Tedesco - luogo in cui ha sede la cantina Produttori Colterenzio. La storia recente dell'enologia di questi luoghi inizia nel 1960, quando ventotto fra aziende e poderi viticoli con sede a Colterenzio, Cornaiano e Frangarto, decisero di riunire le proprie attività produttive fondando la Cantina Produttori Schreckbichl o Colterenzio.

In seguito ai risultati ottenuti da questi produttori, altre aziende vinicole si unirono negli anni successivi fino ad arrivare ai giorni nostri a coprire una superficie vitata di circa 370 ettari, tutti situati nelle zone a maggiore vocazione viticola. Il segreto del successo di Produttori Colterenzio deve molto alla forte convinzione - già a quei tempi - che la qualità doveva essere il requisito primario al centro della produzione enologica, cominciando dai vigneti. Al comando di questa cantina si sono succeduti quattro presidenti, tuttavia la svolta fondamentale arriva nel 1979 quando alla conduzione fu chiamato Luis Raifer, nonché attuale presidente. Grazie alla sua personalità, alla fiducia dei soci e introducendo logiche di gestione quasi da imprenditore privato, Luis Raifer ha praticamente dato un nuovo slancio alla cantina aumentando la produzione del vino imbottigliato, le esportazioni e il fatturato. Per Luis Raifer il lavoro più impegnativo e difficile fu certamente quello di convincere i soci viticoltori che avrebbero potuto guadagnare di più lavo-



Una veduta della cantina Produttori Colterenzio - Schreckbichl



Luis e Wolfgang Raifer - presidente ed enologo di Produttori Colterenzio

rando in maniera diversa, concentrandosi principalmente sulla qualità delle uve piuttosto che sulla quantità.

Anche il sistema di remunerazione dei soci è cambiato in accordo a questo principio innovativo: da alcuni decenni la cantina retribuisce i soci conferitori non in base al grado zuccherino delle uve, ma alla resa per ettaro e alla destinazione delle uve nella produzione dei vari vini. Seguendo questi presupposti, ogni anno la cantina Produttori Colterenzio premia idealmente i soci che si sono particolarmente impegnati a fornire uve di qualità superiore destinando il loro raccolto alla produzione dei vini e delle selezioni più prestigiose. Il percorso della qualità inizia nel vigneto e nei sistemi culturali - sia con la tradizionale pergola, sia con il più moderno Guyot - utilizzati per le uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, in parte per il Pinot Nero e in modo sperimentale per il Lagrein. Tutti i nuovi impianti sono effettuati a Guyot. I viticoltori si avvalgono inoltre di consulenze mirate e informazioni tecniche fornite da esperti consulenti della cantina, come Donato Lanati, consentendo loro di essere continuamente aggiornati attraverso lo scambio di esperienze e informazioni legate alla produzione del vino.

La cantina Produttori Colterenzio si prefigge in questo modo di attuare precise regole e pratiche produttive, come la riduzione delle rese mediante accurate potature invernali e opportuni diradamenti; apporto di sostanze nutritive di origine organica attraverso la semina di piante leguminose e apposite miscele erbacee; limitazione di interventi antiparassitari tali da non danneggiare gli insetti utili; impianto di cloni di vite ad acini spargoli e con bassa resa per ettaro con lo scopo di evitare il marciume e aumentare la qualità. La selezione delle uve continua in cantina al momento in cui sono conferite dai soci. Le uve sono classificate per qualità e quelle che non rispettano determinati e rigorosi criteri - uva non perfettamente matura o marcia - sono escluse. L'uva selezionata è ulteriormente classificata in modo da determinarne la destinazione per la produzione dei vari vini e assemblaggi. Va inoltre osservato che alla Produttori Colterenzio la selezione dell'uva è prevalentemente svolta mediante l'assaggio in modo da definire non solo la qualità ma anche le caratteristiche organolettiche.

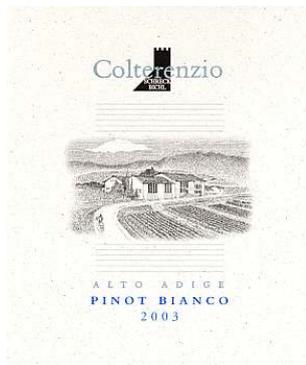
La cantina Produttori Colterenzio dispone di vigneti dislocati in diverse zone dell'Alto Adige, posti a diverse altitudini e coltivati in terreni e microclimi diversi. Dall'area di Cornaiano e Appiano Monte - a un'altitudine di 400-600 metri

- provengono generalmente uve a bacca bianca, come Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Grigio. Dall'area di Settequerce - nei pressi di Terlano - e di Gries, nella periferia di Bolzano, provengono invece le uve a bacca rossa usate per i vini rossi robusti, come Merlot, Cabernet Sauvignon e Lagrein. Sui declivi soleggiati di Cornaiano si trovano i vigneti di Sauvignon Blanc, Pinot Nero, Schiava e Gewürztraminer. Disporre di vigneti collocati in un'area così vasta e diversa - che da Salorno e Settequerce giunge fino alla conca di Santa Maddalena, sopra Bolzano - consente alla cantina Produttori Colterenzio di avere a disposizione uve coltivate in microclimi diversi e con epoche di maturazione diverse, aumentando quindi la varietà e la personalità dei vini.

La cantina Produttori Colterenzio, attraverso la sua filosofia produttiva, si pone sempre l'obiettivo di ottenere la migliore qualità possibile, in ogni situazione e con ogni varietà di uva, sia autoctone, sia internazionali. La cantina dispone di cisterne di fermentazione che consentono di controllare costantemente la temperatura, particolarmente adatte per la fermentazione di vini bianchi in modo da consentire loro di esprimere completamente il proprio carattere varietale. I vini rossi sono fatti maturare in botti di dimensioni diverse, in accordo allo stile di vino da ottenere e in funzione della varietà. L'affinamento dei vini speciali è svolta nelle barrique, e dopo mesi di maturazione sono imbottigliati come monovarietali oppure utilizzati per la creazione di assemblaggi dell'azienda, oramai famosi a livello internazionale. Nella filosofia di Produttori Colterenzio produrre vino è avere la consapevolezza e il piacere di ottenere un prodotto, espressione diretta della sua terra di origine, capace di comunicare, poiché ogni vino, anche il più ambizioso e importante, è sempre fatto per essere bevuto con gioia, per regalare a chi stappa la bottiglia emozioni e sensazioni. In effetti - nei vini di Colterenzio - si ha proprio l'impressione che questa filosofia sia confermata dal calice.



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".



**Alto Adige Pinot Bianco 2003
Produttori Colterenzio (Italia)**

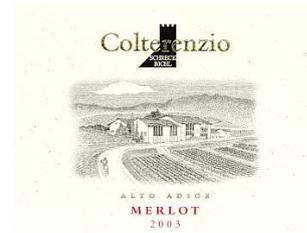
Uvaggio: Pinot Bianco

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◆◆◆★*

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

Abbinamento: Pesce fritto, Antipasti di pesce e crostacei, Risotti con pesce e crostacei



**Alto Adige Merlot 2003
Produttori Colterenzio (Italia)**

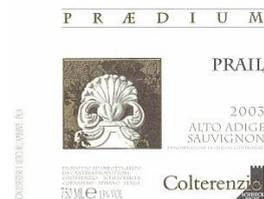
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 6,10

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di mirtillo, ciclamino, mentolo e accenni di peperone e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Parte di questo Merlot matura per 6 mesi in botte ed è affinato per 5-6 mesi in bottiglia.

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



**Alto Adige Sauvignon Prail Praedium 2003
Produttori Colterenzio (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca e sambuco seguite da aromi di ananas, acacia, litchi, uva, pera e accenni di salvia e foglia di pomodoro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un

attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e litchi. Un vino ben fatto. Questo Sauvignon Blanc matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Asparagi, Pesce fritto, Crostacei, Pasta e risotti con pesce e verdure



**Alto Adige Pinot Nero Riserva St. Daniel Pradium
2001**
Produttori Colterenzio (Italia)

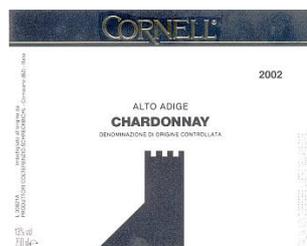
Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 12,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Pinot Nero si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e vaniglia seguite da aromi di fragola, prugna, rosa appassita e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Questo Pinot Nero matura per 12 mesi in botte a cui segue un affinamento di circa un anno in bottiglia.

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



Alto Adige Chardonnay Cornell 2002
Produttori Colterenzio (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di nocciola, tostato e banana seguite da aromi di acacia, burro, caffè, ananas, ginestra, frutto della passione, pompelmo, vaniglia, susina e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e pompelmo. Un vino ben fatto. Questo Chardonnay fermenta e matura in barrique per 11 mesi.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene, Pesce alla griglia



Alto Adige Lagrein Cornell 2001
Produttori Colterenzio (Italia)

Uvaggio: Lagrein

Prezzo: € 18,60

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Lagrein si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di vaniglia, viola appassita, mora, ribes, liquirizia, cacao, mentolo e pepe bianco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Lagrein matura in barrique per 16 mesi.

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

Produttori Colterenzio - Schreckbichl - Strada del Vino, 8 - 39050 Cornaiano, Bolzano - Tel. 0471 664246 Fax. 0471 660633 - **Enologo:** Wolfgang Raifer - **Anno fondazione:** 1960 - **Produzione:** 1.200.000 bottiglie - **E-Mail:** info@colterenzio.com - **WEB:** www.colterenzio.com

Giornale di Cantina

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

Un 2004 Record per il Franciacorta

«Un 2004 da incorniciare per il Franciacorta che registra vendite per cinque milioni e trecentomila bottiglie, con un incremento di oltre il dodici per cento rispetto al 2003. Un risultato straordinario, tenendo conto che pochi anni fa il totale superava di poco i tre milioni e che nel 2002 si raggiunse quota quattro milioni e duecentocinquemila bottiglie vendute». La dichiarazione di Adriano Baffelli, direttore del Consorzio per la tutela del Franciacorta, sintetizza l'ennesima annata di successo per la dinamica realtà del Bresciano.

«Una riprova tangibile - continua Baffelli - di come Franciacorta sia sempre più sinonimo d'eccellenza qualitativa. Di come anche nel campo delle bollicine, Brescia, la Lombardia e

l'Italia non siano seconde a nessuno». In effetti la percezione tra gli esperti del settore è che, la crescita continua dell'affermazione del Franciacorta, sia indissolubilmente legata al suo indiscusso livello qualitativo. Dato che emerge, ad esempio, consultando tutte le guide del settore. La crescita del consumo del Franciacorta si deve, inoltre, anche all'incremento del suo utilizzo pasteggiando.

«È soddisfacente - afferma Baffelli - pensare che ogni sei secondi si stappa una bottiglia di Franciacorta. Possiamo arrivare ad un intervallo ancor più breve: basterebbe pensare italiano anche scegliendo le bollicine, contribuendo allo sviluppo del made in Italy pure in questo affascinante tassello del mosaico tricolore». I dati, inequivocabili, dato che il Consorzio di Erbusco rilascia i contrassegni di Stato da apporre sulle bottiglie (il Franciacorta è l'unico metodo classico a rifermentazione naturale in bottiglia a Denominazione di origine controllata e garantita Docc), dimostrano che il pubblico unitamente alla critica, apprezza sempre più il Franciacorta, che vanta il processo di lavorazione in bottiglia più lungo e severo di qualsiasi altro al mondo, nell'ambito della stessa tipologia produttiva. Il Franciacorta richiede un invecchiamento minimo di 25 mesi dalla vendemmia del vino più giovane tra quelli che compongono la cuvée, sino ad un minimo di 37 mesi per i millesimati.

Cantine Pellegrino all'Università di Palermo

Le Cantine Pellegrino di Marsala ha partecipato alla manifestazione "Per Bacco Ragazzi!!!", che si è svolta il 12 gennaio presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo. L'iniziativa è del Ministero delle Politiche Agricole in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena. Alle ore 15:00, presso l'Aula di Meccanica della Facoltà di Agraria di viale delle Scienze, Cantine Pellegrino ha presentato il Marsala Fine Ruby DOC a 60 studenti in rappresentanza di tutte le facoltà, ai quali è stato spiegato come si effettua una degustazione professionale. Dalle ore 15:30 alle 17:30, presso il Porticato della Facoltà di Agraria, si è svolta la degustazione di vini delle Cantine Pellegrino e di altri produttori, in collaborazione con l'Istituto Regionale della Vite e del Vino. Alle ore 18, presso l'Aula Magna della Facoltà d'Ingegneria si è svolto un concerto di Edoardo Bennato, testimonial del Progetto "Vino e Giovani" del MI.PAF.

Riconoscimenti per Castel Faglia

Al "24° Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia" tenutosi a dicembre 2004 a Torgiano sono stati premiati i vini provenienti da 62 aziende di 18 regioni. Il Banco d'Assaggio, a differenza di altre iniziative, si propone di classificare a pari merito solo i primi cinque vini, di ogni categoria prevista dal regolamento, fra quelli che hanno ottenuto il miglior punteggio, superato il punteggio minimo di 80 centesimi. Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationale des Oenologues", messo a punto dall'Ente che raggruppa le diverse organizzazioni di categoria dei tecnici dei principali Paesi produttori. In questa manifestazione i vini dell'azienda Castel Faglia si sono distinti in due categorie confermando le eccellenti performance della Cuvée Monogram e dello Chardonnay Terre di Franciacorta "Campo Marte" 1999.

Il "3° Concorso Enologico Nazionale Grandi Spumanti 2004", indetto dal Comune di Valdobbiadene, riservato solo ai vini spumanti prodotti in Italia, si propone di valorizzare la produzione spumantistica nazionale. In quest'ambito gli spumanti Castel Faglia, per il secondo anno consecutivo, si sono distinti in due diverse categorie con le Cuvée Monogram.

«I diversi premi vinti dai vini dell'Azienda Agricola Castel Faglia, sono l'importante risultato di un percorso di qualità iniziato molto tempo fa dalla famiglia Cavicchioli, che ci hanno consentito di raggiungere un livello qualitativo della produzione eccellente, come dimostrano le valutazioni delle Guide e i risultati ottenuti nei concorsi» commenta Claudio Cavicchioli

EVENTI

Notiziario

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

I Giovani Raccontano il Loro Rapporto con il Vino

In occasione del lancio della quarta edizione del Concorso letterario nazionale "Bere il territorio", l'associazione Go Wine ha pubblicato un volume che contiene una selezione di elaborati tratta dalle prime tre edizioni del Concorso: a fianco dei racconti vincitori di ciascuna edizione, vi sono altri testi che la Giuria ha ritenuto meritevoli di pubblicazione. "I racconti di Bere il territorio", il titolo del volume (144 pp. Go Wine editore), per testimoniare i risultati che l'iniziativa ha raggiunto nel corso di questi primi tre anni e consegnare al lettore il volto di giovani con la voglia di raccontarsi e di essere in prospettiva sempre più protagonisti nel loro ruolo di consumatori.

I 24 racconti sono suddivisi nel testo secondo la formula del Concorso che prevede una sezione generale per giovani dai 18 ai 30 anni, due sezioni speciali riservate agli studenti degli istituti agrari ed alberghieri italiani ed un premio speciale riservato al tema delle viticoltura cosiddetta "eroica". Al termine segue una presentazione delle 23 aziende italiane che compongono il Comitato sostenitore del Concorso. Ad ogni azienda, attraverso i suoi uomini e donne, abbiamo chiesto che cos'è per loro "Bere il territorio", in una sorta di dialogo e confronto con i giovani scrittori. "Bere il territorio" giunge al suo quarto anno di vita e si accinge a diventare sempre di più un punto di riferimento per tutti coloro che attribuiscono al vino un valore culturale che conduce alla comprensione del territorio che lo esprime ed alla sua valorizzazione. Temi che, per la loro valenza, giungono a coinvolgere profondamente la personalità dei partecipanti.

L'iniziativa ha finora registrato una straordinaria partecipazione di giovani, con contributi da tutte le regioni italiane. I temi salienti che emergono dai racconti - siano essi un ricordo, un

desiderio o una semplice fantasia - riguardano la casa, la famiglia, l'identità territoriale: il vino viene percepito come un momento di crescita nella conoscenza e nei consumi e avviene naturalmente a tavola, in famiglia, in momenti di festa.

Medial, Fiera di Settore a Palermo

L'agroalimentare di qualità, espressione della cultura enogastronomica mediterranea, dal 26 febbraio al primo marzo prossimi sarà di scena a Medial, la Mostra specializzata dell'Agroalimentare, giunta all'ottava edizione, che si terrà alla Fiera del Mediterraneo di Palermo. La rassegna si ripropone come un'occasione preziosa, rivolta a piccole e medie imprese, operatori internazionali, produttori, opinion maker e consumatori finali per nuove opportunità di incontri e scambi attraverso missioni commerciali, workshop e convegni specializzati che daranno la possibilità di aprire canali di import e export con il bacino del Mediterraneo.

Al vino e all'olio, prodotti principe dell'enogastronomia mediterranea, la manifestazione assegna un posto d'onore, dedicandogli iniziative ad hoc per la loro promozione e valorizzazione. Sicilia Vino 2005 ed il TesOlio di Sicilia saranno i "focus" per rappresentare e testimoniare la crescita di queste due realtà trainanti per l'economia regionale. In collaborazione con l'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste e l'Istituto Regionale della Vite e del Vino, il vino siciliano sarà al centro di incontri tra produttori e operatori all'interno del Salotto del vino, una raffinata area espressamente dedicata alle migliori produzioni dell'isola dove sarà anche possibile acquistare le maggiori etichette regionali in un vero e proprio mercato del vino.

Nel TesOlio di Sicilia in mostra ci sarà tutto il patrimonio olivicolo Siciliano tra olii e olive da mensa, al centro anche di oil tasting e dibattiti. Confermato anche l'appuntamento con i Momenti golosi, degustazioni guidate delle migliori produzioni agroalimentari di qualità. Nel salone Medialtec, in un padiglione dedicato di 5 mila metri quadrati, verrà esposto il meglio della tecnologia applicata all'agricoltura: macchine agricole, strumenti e utensili per il comparto in grado di assicurare un'offerta completa e qualificata. In mostra attrezzature ed utensili per il comparto alimentare, macchine olearie, macchine per gelati artigianali, reggitrici, forno, tappi, bottiglie, bicchieri, etichette, cartoni, barattoli, confezionamento, imbottigliamento, catena del freddo, sistemi per bar e ristoranti, arredi tecnici, software e controlli di gestione, sistemi movimentazione merci e tanto altro. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.fieramediterraneo.it oppure telefonare allo 091/5000252-118.

Bonarda e Cacciucco al Carnevale di Viareggio

Il Carnevale di Viareggio, il più noto e visitato d'Europa - giunto alla sua 132^a edizione, in programma il 23 e 30 gennaio e il 6, 8 e 13 febbraio 2005 - presenterà un carro allegorico molto particolare: la riproduzione di una bettola Viareggina, il tipico ristorante sul mare, al cui interno sarà servito il Cacciucco, piatto della tradizione Toscana, con il Bonarda, tipico vino rosso dell'Oltrepo. L'insolito abbinamento nasce da un'idea di Tommaso Ponzanelli, Toscano appassionato dei vini Pavesi. Il cacciucco sarà preparato dallo chef Amelio Fantoni, presidente

del Consorzio Ristoratori Versiliesi. Il carro allegorico, di prima categoria, intitolato "In un mare di novità", sarà realizzato dal Maestro d'Arte del Carnevale viareggino Carlo Lombardi. Il gustoso abbinamento Cacciucco-Bonarda sarà proposto durante tutto il periodo carnevalesco da una ventina di rinomati ristoranti che fanno parte del Consorzio Ristoratori Versiliesi, che daranno vita a un'insolita e appetitosa rassegna gastronomica, realizzata in collaborazione con l' AIS (Associazione Italiana Sommeliers) Versilia. L'iniziativa Bonarda & Cacciucco è voluta dal Consorzio Tutela Vini Oltrepo e dalla Fondazione Carnevale di Viareggio, per valorizzare i "prodotti simbolo" dei rispettivi territori in un contesto di svago, colori e allegria come il Carnevale. Informazioni sul sito www.vinoltrepo.it - tel. 0385 250261

IL CAVATAPPI

Il Gusto del Cibo

Assaggiare un cibo significa, esattamente come per il vino, comprendere e analizzare le sue qualità organolettiche, un processo complesso che richiede attenzione e concentrazione

Mangiare, assaggiare e degustare sono tre attività - nonostante interessino tutte il cibo - che hanno finalità completamente diverse. L'atto del mangiare ha come finalità principale il nutrimento, una condizione essenziale tale da garantire il mantenimento e lo sviluppo della vita. In realtà mangiare - oltre al suo ruolo più essenziale - può spesso trasformarsi in vizi o patologie legati al cibo, dove l'alimento non è considerato per quello che è realmente, come per esempio nei casi in cui si mangi compulsivamente oppure nei disturbi del rifiuto del cibo. In entrambi i casi, il cibo non viene considerato per la sua natura e per la sua qualità: ogni cibo è capace di soddisfare questo tipo di atteggiamenti e patologie. L'azione del mangiare - di per sé - può essere svolta in modo distratto, senza richiedere particolari attenzioni se non l'indispensabile attività fisica, e nemmeno la consapevolezza di ciò che si sta introducendo in bocca: spesso si compiono contemporaneamente anche altre azioni che con il mangiare non hanno nessuna relazione, come camminare, leggere o guardare la televisione.

Assaggiare un cibo richiede invece un minimo di consapevolezza e di attenzione da parte di chi svolge questa azione. L'assaggio - cioè consumare una piccola quantità di cibo con lo scopo di valutarne il sapore - costringe un individuo ad analizzare diverse qualità in modo da comprendere le sue caratteristiche gustative, anche se spesso in modo piuttosto sommario. Per esempio, si assaggia un cibo durante la sua preparazione per valutare se la quantità di sale è sufficiente oppure se la cottura è terminata. La degustazione è certamente più complessa poiché richiede una completa attenzione e consapevolezza in modo da valutare ogni singolo aspetto del cibo - il suo aspetto, gli aromi e il gusto - e questa pratica si estende alla consumazione di tutto il cibo, non a una piccola parte, come nell'assaggio. La degustazione si svolge sempre in modo cosciente e consapevole con la finalità esplicita di determinare e riconoscere le qualità e le caratteristiche di un cibo nella sua interezza e in ogni suo aspetto sensoriale: visivo, olfattivo, gustativo, tattile e, non da ultimo, uditivo.

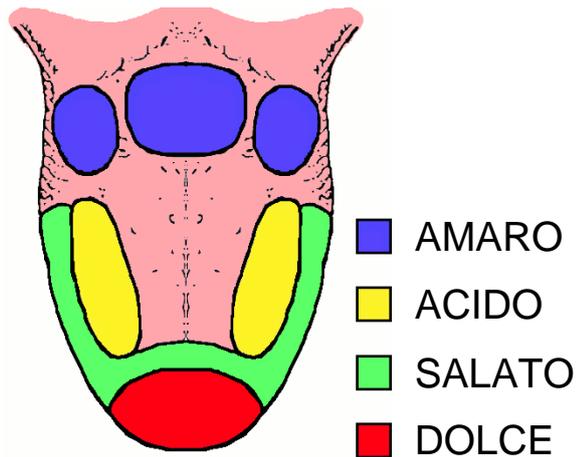


Fig. 2: Le zone della lingua sensibili ai sapori

I Sapori Fondamentali

Il gusto è una qualità sensoriale piuttosto complessa ed è il risultato, fra l'altro, della percezione dei sapori fondamentali e degli aromi percepiti per via retro nasale. Il senso del gusto coinvolge pertanto anche l'olfatto e senza il suo ausilio è praticamente impossibile riconoscere, per esempio, un'aranciata da una limonata. Non a caso quando si è raffreddati si ritiene spesso di non essere capaci di percepire il gusto. Le qualità gustative vere e proprie del cibo sono generalmente riconducibili, secondo una teoria di oltre un secolo fa, a quattro sapori fondamentali, tuttavia - e come è stato ampiamente dimostrato - esiste un quinto sapore, oramai noto in tutto il mondo con il nome di *umami*, scoperto in Giappone nel 1908 dal Dott. Ikeda che riuscì a isolare questo componente dalle alghe *Konbu*. La spiegazione del gusto *umami* è piuttosto complessa, soprattutto il modo in cui questo viene percepito dall'apparato gustativo, tuttavia è assolutamente dimostrato che è contenuto in quantità variabili in diversi cibi - anche in quelli tipici delle culture occidentali - dove è ancora considerato con un certo scetticismo o addirittura screditato, talvolta anche ritenuto responsabile di alcuni disturbi.

La teoria *classica* della fisiologia del gusto riconosce l'esistenza di quattro sapori fondamentali - dolce, salato, acido e amaro - ognuno dei quali è percepito da specifiche aree della lingua attraverso i recettori gustativi, detti anche papille o bottoni gustativi. Le teorie più moderne - oltre ad avere scientificamente provato l'esistenza dell'*umami* - hanno dimostrato in realtà che tutti i sapori fondamentali sono rilevabili dalla lingua, tuttavia la sensibilità a ogni singolo sapore è maggiore in determinate aree. Se è vero che è semplice spiegare il gusto dei quattro sapori fondamentali, è invece piuttosto complesso spiegare quello dell'*umami*, certamente è complesso da spiegare ai soggetti dei popoli *occidentali*, poiché poco abituati a questo sapore pur essendo sempre presente nei loro alimenti sin dai tempi più antichi. Il gusto dell'*umami* è invece piuttosto evidente per i popoli *orientali* poiché da sempre lo hanno riconosciuto e utilizzato per valorizzare e condire i propri alimenti, come nel caso della salsa di soia o le tantissime salse a base di pesce e crostacei. Il responsabile principale del gusto *umami*

è il *glutammato monosodico* - generalmente definito in occidente come *esaltatore di sapidità* - spesso considerato nocivo o addirittura causa di disturbi, come la cosiddetta *sindrome da ristorante Cinese*.

Questa ipotesi - oltre a essere priva di ogni fondamento - non trova nemmeno riscontro nella pratica, poiché molti degli alimenti che consumiamo abitualmente da secoli ne contengono in grandi quantità e non provocano nessun effetto negativo. Un esempio per tutti è offerto dai formaggi stagionati e in particolare dal Parmigiano Reggiano - naturalmente ricco di glutammato monosodico e di altri componenti chimici responsabili del gusto *umami* - da tutti consumato senza controindicazioni e certamente con estremo gusto. Nonostante non sia nostra intenzione offrire una spiegazione approfondita e scientifica del gusto dell'*umami*, è comunque interessante riconoscere la sua presenza e il suo ruolo nel gusto e nella gradevolezza dei cibi. Non è un caso che i cibi più gustosi siano proprio quelli ricchi del gusto *umami*, come il Parmigiano Reggiano o la pizza, tanto per citare due esempi. Riconoscere il gusto *umami* non è semplice - soprattutto per chi non è abituato - e per quanto questo può servire, è stato variamente descritto come un "*gusto sapido e appetitoso, simile a quello del brodo di carne*". Una descrizione certamente riduttiva ma che forse aiuta a riconoscerlo, del resto parlando di gusti - cioè di qualità puramente sensoriali ed emotive - le parole servono a poco e danno solamente una vaga idea.

Le cose sono certamente più semplici quando si parla dei quattro sapori fondamentali *classici*, la cui unione, nelle varie proporzioni, contribuisce alla formazione del gusto - e ci permettiamo di aggiungere a questi anche l'*umami* - grazie anche al prezioso e fondamentale ruolo dell'olfatto. L'area di maggiore sensibilità al sapore dolce è la punta della lingua, mentre il sapore salato è principalmente percepito nella zona mediana-esterna della lingua e poco dietro la punta. L'area della lingua di maggiore sensibilità per il sapore acido è la parte mediana-interna, quella verso il centro, mentre il sapore amaro è principalmente percepito nella parte posteriore della lingua. Rispetto alla teoria *classica* in cui la percezione dei sapori fondamentali è riservata esclusivamente a determinate zone della lingua, studi moderni hanno appurato che la percezione è invece estesa all'intera superficie seppure con sensibilità diverse. Le aree normalmente ritenute responsabili alla percezione dei singoli sapori sono in realtà più sensibili in termini quantitativi: questo induce a credere che la percezione di un determinato sapore si rilevi esclusivamente in una specifica zona della lingua.

Molto Più Che Semplici Sapori

Il gusto - nel suo insieme - è il risultato di molteplici fattori e che vanno ben oltre il semplice riconoscimento dei sapori fondamentali già descritti. Abbiamo detto che un ruolo fondamentale è svolto dal senso dell'olfatto e in particolare agli aromi che per via retro nasale giungono all'epitelio olfattivo, fondamentali per completare il riconoscimento e la piacevolezza dei cibi. Tuttavia il gusto è ulteriormente completato da altri fattori che non hanno legami diretti né con i sapori né con gli aromi. Queste qualità gustative sono determinate dai fattori fisici del cibo e da risposte fisiologiche in funzione di specifici stimoli e condizioni. Le qualità fisiche del cibo consentono di distinguere - per esempio - una bevanda o un cibo liquido

da uno solido, attribuendo uno specifico *volume* e consistenza, fattori che contribuiscono in modo fondamentale alla preparazione psicologia verso un alimento e al suo riconoscimento. Per esempio, se consideriamo una mela e un succo di mela - in cui il gusto è praticamente lo stesso - in entrambi riconosciamo il gusto di mela anche se siamo consapevoli che non si tratta della stessa cosa.

Le risposte fisiologiche sono provocate da elementi ritenuti irritanti o nocivi per la mucosa orale, pertanto il nostro organismo si predispone attuando le opportune difese. Si pensi, per esempio, a un cibo particolarmente acido, come il succo di limone e alla risposta fisiologica della cavità orale. La percezione del sapore acido è evidente, tuttavia questa eccessiva acidità provoca una repentina e abbondante salivazione poiché la difesa più appropriata è la diluizione. Si pensi inoltre alle reazioni provocate in seguito all'introduzione di alcol: la sensazione caustica e bruciante dell'alcol non può essere considerata un vero sapore, tuttavia contribuisce alla definizione del suo gusto e al suo riconoscimento. Queste caratteristiche del cibo, definite come *tattili*, sono generalmente rilevabili in tutta la cavità orale, nell'arcata palatale, nella parte superiore e inferiore della lingua, nelle gengive e perfino nel tratto esofageo fino allo stomaco. Un ulteriore fattore che contribuisce alla definizione del gusto è la temperatura del cibo. Questa caratteristica tattile modifica inoltre la qualità e l'intensità sia del gusto sia degli aromi dei cibi, come per esempio l'aroma e il sapore del pane caldo e freddo.

Le quantità e le intensità dei sapori fondamentali - dolce, salato, acido, amaro e umami - contribuiscono alla definizione di gusti che possono essere considerati *delle vie di mezzo*. Se per esempio prendiamo in esame il pomodoro, nessuno definirebbe questo alimento come dolce o acido. Se si analizza attentamente il suo gusto, si scopre in realtà che il pomodoro ha una certa dolcezza e una certa acidità, anche se non in quantità tali da essere considerato completamente dolce o acido. Nonostante questi sapori primari non siano dominanti, contribuiscono comunque alla definizione del gusto, pertanto è sempre opportuno valutare l'intensità e la forza di tutti gli stimoli prodotti dai sapori primari. La pratica, la curiosità e la giusta concentrazione, consentiranno al degustatore attento di scoprire che in realtà ogni cibo è composto da tutti i sapori fondamentali e in quantità diverse: si scoprirà, per esempio, che anche nei cibi definiti come dolci si può percepire il sapore amaro e perfino il salato. In definitiva, si riconosce come "dolce" quel cibo in cui questo sapore primario è presente in quantità molto elevate in rapporto a tutti gli altri.

L'uso di particolari ingredienti - come le spezie e le erbe aromatiche - così come l'impiego di specifiche tecniche di cottura, contribuiscono alla formazione del gusto. Le erbe aromatiche - utilizzate in cucina da millenni - svolgono un ruolo primario sulla parte aromatica del cibo, tuttavia conferiscono anche i propri sapori, di cui il più frequente è quello amaro, soprattutto quando utilizzate durante la cottura di una pietanza. La tecnica di cottura incide fortemente sul gusto a causa dell'alterazione chimica dei vari ingredienti, come per esempio lo zucchero che dal sapore dolce può addirittura acquisire un sapore amaro o comunque tendente all'amaro. Il contributo della tecnica di cottura negli alimenti è palesemente e direttamente riscontrabile nel gusto e nella consistenza di un cibo: le differenze gustative, per esempio, delle zucchine crude, cotte

al vapore e grigliate sono note a tutti. L'affumicatura - una tecnica utilizzata per la conservazione dei cibi - svolge un ruolo notevole nell'alterazione del gusto, anche se sono le qualità aromatiche del cibo quelle più facilmente percettibili.

Alcune proprietà *tattili* del cibo, oltre a essere caratteristiche per il loro riconoscimento, svolgono un ruolo gustativo fondamentale e tale da costituire una qualità predominante. I cibi grassi si riconoscono come tali grazie alla tipica sensazione che si ha in bocca quando si mangiano questi alimenti, capaci di rivestire letteralmente la cavità orale fino a diminuire in molti casi la percezione dei sapori fondamentali. Un ruolo piuttosto simile è svolto dagli alimenti untuosi - ben diversi da quelli grassi per la diversa consistenza che si percepisce in bocca - che oltre a possedere i propri sapori, tendono anche ad avere un'azione viscosa e scivolosa piuttosto evidente contribuendo a modificare la percezione dei sapori. A titolo di esempio e per meglio comprendere le qualità delle sensazioni tattili di grassezza e di untuosità, si provi a valutare le differenze fra l'olio d'oliva, il burro e il lardo. Un'altra caratteristica *tattile* che può talvolta modificare la percezione dei sapori è la *collosità* tipica di cibi gelatinosi e proteici, come per esempio lo zampone e alcune preparazioni a base di carne sottoposte a particolari cotture, come talvolta può accadere negli stufati e nei brasati.

Fra le qualità *tattili* del gusto troviamo infine anche la succulenza, cioè la sensazione provocata da un'abbondanza di liquidi nella cavità orale durante la masticazione del cibo. La succulenza è provocata da fattori *diretti* e *indiretti*. La succulenza *diretta* è provocata dalle sostanze liquide e dai succhi rilasciati dal cibo - comprese le salse di cottura - mentre la succulenza *indiretta* è provocata dalla reazione fisiologica della salivazione. È bene precisare che ogni cibo induce la salivazione, tuttavia determinate proprietà favoriscono una secrezione maggiore, come per esempio le sostanze acide e le proteine. Degustare il cibo è un processo complesso che richiede totale concentrazione e attenzione poiché i fattori che determinano il gusto sono molteplici e concorrono fra loro alla sua definizione. Sarebbe certamente una buona abitudine quella di degustare sempre il cibo piuttosto che mangiarlo semplicemente: in questo modo non solo si favorisce la qualità della propria alimentazione - e quindi della vita - ma si eviterebbero certamente molti cibi insignificanti che spesso hanno unicamente la qualità di farsi mangiare con gli occhi.

NON SOLO VINO

L'Aglio

Probabilmente originaria dell'Asia Centrale, molto usato in cucina sia crudo sia cotto per insaporire i cibi, apprezzato come medicamento e per la funzione preventiva di molte malattie

L'aglio è una pianta dalle innumerevoli proprietà benefiche, considerato dagli antichi Egizi alla stregua di una divinità. Utilizzato sia come alimento sia come medicamento, è tradizionalmente un ingrediente insostituibile delle cucine di tutto il mondo e un toccasana per l'organismo. *L'allium sativum* appartiene alla famiglia delle *liliacee*, è una pianta erbacea perenne fornita di un bulbo contenenti degli spicchi, ovvero la



Un bulbo d'aglio

parte principalmente utilizzata. Le foglie alla base sono saldate al tubo inguainato al fusto, larghe circa un centimetro e che si assottigliano verso l'estremità. I fiori, riuniti a ombrella alla sommità, sono racchiusi, prima della fioritura, in una brattea che avvolge tutta l'infiorescenza e sono provvisti di sei petali di colore biancastro. Talvolta tra i fiori vi sono dei piccoli bulbi che una volta caduti a terra - e se trovano un ambiente adatto - possono dare origine a nuove piante.

La pianta dell'aglio non si trova allo stato spontaneo ed è coltivata in tutte le zone temperate del mondo, prodotto su scala industriale visto il largo uso che se ne fa in cucina. Esistono parecchie varietà: alcune con i bulbi dalla scorza bianca, detto anche *aglio comune*, altri tipi dalla scorza rosa o color malva, detto anche *aglio rosso*. I bulbi possono avere dimensioni molto diverse, così come la grandezza e il numero degli spicchi che contengono. L'aroma varia secondo la varietà e il clima: ci sono varietà d'aglio dolci, delicate, con gusto e aroma simili a quello delle noci; altre invece sono potenti e dall'aroma penetrante. L'aglio qualitativamente migliore proviene dai paesi con clima caldo. L'aglio non è una pianta molto esigente: la sua coltivazione richiede un terreno ricco, leggero, ben drenato e un sole adeguato.

L'Aglio nella Storia

L'aglio è con molta probabilità originario dell'Asia Centrale, conosciuto e apprezzato sin dall'antichità, sia come alimento per insaporire cibi e salse, sia come rimedio medicinale. Veniva utilizzato dai Cinesi, dai Babilonesi, dagli Arabi e dagli Egizi. Gli Ebrei in cammino verso la terra promessa, rimpiangono l'aglio d'Egitto. Il riferimento più antico si trova in alcuni documenti scritti in Sanscrito, dove viene definito come "uccisore dei mostri", anche se le prime notizie certe si trovano in un papiro Egiziano - il *Codex Ebers* risalente al 1550 A.C. - lungo circa venti metri e contenente centinaia di ricette terapeutiche. L'aglio viene citato in una ventina di questi rimedi principalmente contro le punture di insetti, per curare il mal di testa e come antidolorifico. In Egitto l'aglio godeva dello *status* di pianta sacra e veniva somministrato agli schiavi addetti ai lavori pesanti per aumentarne la resistenza fisica.

Nella tomba del faraone Egizio Tutankhamon, sono stati trovati bulbi d'aglio deposti probabilmente con lo scopo di allontanare gli spiriti maligni. Le conoscenze mediche della tradizione Egiziana furono assimilate dai Greci, i quali filtrarono tutte le varie formule magiche mantenendo la parte pratica, ovvero le ricette mediche, i preparati e le tecniche. Ippocrate, uno dei più grandi medici dell'antichità, basò le sue teorie sull'osservazione dei fatti e raccomandava l'uso dell'aglio per le sue qualità medicinali, avallando la tradizione Egizia e l'esperienza popolare. Gli sportivi Greci consumavano aglio prima delle competizioni. Ai tempi dell'Impero Romano, e più precisamente nel I secolo dopo Cristo, i legionari Romani utilizzavano l'aglio come rimedio contro le malattie infettive e come vermifugo, allo stesso modo i Galli lo mangiavano prima dei combattimenti. Nell'antica Roma l'espressione latina *allium olere* (puzzare d'aglio) veniva utilizzata per indicare chi apparteneva a una classe sociale più bassa. Plinio il Vecchio nella sua opera *Naturalis Historia*, insegna con descrizioni particolareggiate i vari usi terapeutici dell'aglio.

Altri antichi autori parlarono delle proprietà dell'aglio, tra cui Ovidio, Erodoto, Terenzio e Varrone. Secondo una leggenda, durante l'epidemia di peste che colpì l'Europa intorno al XIV secolo solo i grandi consumatori d'aglio si salvarono dal contagio. Nella storia un punto di riferimento importante è riportato in un manoscritto risalente al XVI secolo, conosciuto come "*Erbario di Urbino*", dove si trova un'eccellente raccolta di conoscenze empiriche e di medicina tradizionale popolare sulle qualità terapeutiche delle piante. Fin qui tutti gli scritti si basano o fanno riferimento alle tradizioni, alle superstizioni e alle credenze popolari. Le tradizioni popolari tramandano che un ciuffo d'aglio in ogni casa offre protezione contro gli spiriti maligni. Durante il Rinascimento, l'aglio veniva tenuto lontano o addirittura bandito dalle mense dei più facoltosi, a causa del cattivo odore che dava all'alito, al sudore e ai gas intestinali.

Le prime informazioni su base scientifica - come le intendiamo noi oggi - risalgono al 1858. Il Francese Louis Pasteur, cardine nella storia della chimica grazie al procedimento della pastorizzazione e della medicina per le ricerche da lui condotte sui microbi, determinò scientificamente le qualità antibiotiche dell'aglio. Albert Schweitzer, famoso organista, premio Nobel e medico, ha dedicato molti anni della sua vita a curare le popolazioni più sfortunate dell'Africa: usava l'aglio come rimedio contro la dissenteria e per combattere tubercolosi, tifo e difterite. In Cina, dove si consuma aglio da almeno tremila anni, si stanno facendo studi sulle sue qualità medicinali nella provincia dello Shandong, dove gli abitanti sono - da lungo tempo - grandi consumatori d'aglio. Pare che cibarsi di questa pianta e di altre liliacee, contribuisca efficacemente a ridurre l'insorgenza dei tumori.

Caratteristiche

Prima di elencare le proprietà benefiche e medicamentose dell'aglio, è bene ricordare che quando si parla di piante, verdure e frutti, spesso se ne esaltano le qualità terapeutiche e benefiche per l'organismo. È bene ricordare che questi benefici non devono essere considerati alla stregua di medicinali. Pertanto, sostenere che l'aglio fa bene per l'ipertensione, non significa che questo debba essere assunto al posto delle pillo-

le prescritte dal medico, ma che l'assunzione regolare aiuta a combattere questo disturbo. Considerando che le case farmaceutiche sono molto attente alla ricerca di un principio attivo "realmente funzionante", qualora fosse scoperto se ne attiverebbe subito la produzione su scala industriale, se invece il prodotto non contiene principi attivi a livello interessante, ma solo a livello di "coadiuvante", questo viene ignorato e rimane confinato nel gruppo degli integratori alimentari.

L'aglio di migliore qualità è sodo, con spicchi ben attaccati alla membrana cartilaginea e privo di macchie scolorite. Se capita di trovare - come può accadere in alcune stagioni - degli spicchi con macchie scolorite, è opportuno eliminarle con un coltello poiché in questi punti ha un cattivo sapore e può facilmente rovinare qualsiasi preparazione. L'aglio è noto per il suo inconfondibile profumo, dovuto a una sostanza contenuta nelle cellule del bulbo. Una volta tagliato lo spicchio, l'*alliina* si combina con un enzima trasformandosi in *allicina* che provoca il suo caratteristico odore.

L'aglio è un potente antisettico e aumenta la resistenza dell'organismo contro le infezioni. Il *solfuro di allile* contenuto nei bulbi stimola la produzione di *glutazione perossidasi*, enzima particolarmente efficiente nel combattere i radicali liberi. Il solfuro di allile aiuta a combattere l'arteriosclerosi, l'ipertensione, il diabete e tutte le patologie in cui sono coinvolti i radicali liberi. La medicina Ayurvedica lo considera un valido rimedio contro la lebbra. Il succo d'aglio è ricco di potassio, pertanto tende a mantenere bassa la pressione sanguigna. La tradizione popolare ritiene che l'aglio sia utile come rimedio per il colesterolo, i trigliceridi, dissenterie, stitichezza, diabete, tracheiti, faringiti, tonsilliti, asma, raffreddore, sinusite, catarro, cisti e punture di insetti. Anticamente veniva usato - come rimedio per i reumatismi - l'*aceto dei quattro ladri*, ottenuto facendo macerare aglio e timo nell'aceto.

Per rendere l'aglio più digeribile, mantenendo quasi inalterata la sua fragranza, è opportuno tagliare lo spicchio nel suo lato più lungo ed eliminare completamente l'anima interna. Inoltre, sembra che masticare qualche fogliolina di prezzemolo aiuti a eliminare l'odore cattivo che rimane nell'alito dopo aver mangiato l'aglio. L'aglio non è una panacea e non va consumato da tutti poiché presenta alcune controindicazioni. L'aglio non deve essere consumato in caso di gastrite, ulcere gastriche e duodenali, eccesso di acidità - a causa della sua azione stimolante della secrezione dei succhi gastrici - in caso di gravidanza o allattamento, irritazioni allo stomaco o all'intestino, bruciori gastrici, ipotensione e dai sofferenti di malattie della pelle.

L'aglio crudo si trova in numerose preparazioni culinarie di tutto il mondo quali per esempio il burro all'aglio, l'olio all'aglio, l'aioli - una salsa caratteristica della Francia meridionale e della Spagna - la Skordalia - caratteristica della Grecia - e il celebre pesto alla Genovese. L'aglio è inoltre usato in cucina nei paesi Europei, nel Medio ed Estremo Oriente, in Africa, in India, nel Nord e nel Sud America. Sicuramente è più facile elencare i piatti in cui l'aglio è assente piuttosto che citare quelli in cui è utilizzato. Il suo sapore si amalgama bene con ogni tipo di carne, selvaggina, pesce, crostacei, funghi e la maggior parte delle verdure. Alcuni lo usano insieme ai funghi per esaltarne i profumi. L'aglio - dopo la cipolla - è uno dei maggiori aromi utilizzati in tutte le culture gastronomiche del mondo.

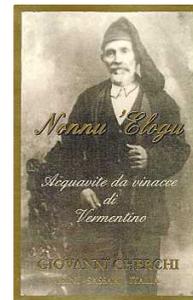
Qualità Nutrizionali

L'apporto nutritivo dell'aglio nella nostra alimentazione non è significativo, principalmente a causa del suo consumo abituale in piccole quantità. Dal punto di vista nutrizionale 100 grammi d'aglio contengono: 41 KCal, di cui 9% da proteine, 13% da grassi e 78% da carboidrati. La composizione chimica contiene 80 g di acqua, 0,9 g di proteine, 8,4 g di carboidrati, 0,60 g di grassi, 3,1 g di fibra e 0 g di colesterolo. Le vitamine contenute nell'aglio sono A, B1, B2, B3, C ed E. Tra i minerali è contenuto 1,5 mg di ferro, 14 mg di calcio, 63 mg di fosforo, 600 mg di potassio.

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".



Nonnu 'Elogu Bianca
Giovanni Cherchi (Italia)
(Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Vermentino Tuvaoes

Prezzo: € 14,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, lampone, ginestra e nocciola, pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, percettibile nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera, lampone e un gusto dolce. Alcol 40°.



**Nonnu 'Elogu Ambrata
Giovanni Cherchi (Italia)**
(Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Cagnulari e Cannonau

Prezzo: € 14,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta con un colore ambrato brillante, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi e puliti di pralina, prugna, vaniglia, liquirizia, mirtillo e banana. In bocca è intensa e piacevole con pungenza dell'alcol che tende a dissolvere rapidamente, piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pralina, liquirizia e banana. Questa grappa matura in botte. Alcol 40°.



**Grappa Alexander Platinum
Distilleria Bottega (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Amarone e Recioto (Corvina, Rondinella, Molinara)

Prezzo: € 19,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di noce, banana, pera, prugna, ginestra, lampone, amarena, fieno, nocciola, lavanda e melone bianco con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con immediata percezione dell'alcol anche se tende a dissolvere rapidamente, nota dolce ben equilibrata, piacevole nonostante l'elevata alcolicità. Il finale è persistente con ricordi di noce, pera e nocciola. Una grappa ben fatta distillata in alambicchi a vapore. Alcol 60°.



**Grappa Alexander Cru 2002
Distilleria Bottega (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Prosecco e Moscato

Prezzo: € 14,73 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, miele, uva, lampone, banana e nocciola, pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, nota dolce ben equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, lampone e nocciola. Alcol 38°.

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	➤	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
2	▲	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
3	↔	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
4	➤	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
5	▲	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
6	➤	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
7	▲	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
8	▲	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
9	➤	Jerez Fino Tio Pepe, Gonzalez Byass (Spagna)
10	➤	Moscato d'Asti 2003, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
11	➤	Palazzo della Torre 2000, Allegrini (Italia)
12	➤	Notarpanaro 1999, Taurino (Italia)
13	▲	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
14	☆	Edizione Cinque Autoctoni 2001, Farnese (Italia)
13	☆	Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2001, Illuminati (Francia)

Legenda: ➤ in salita ▲ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata