

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 60, Febbraio 2008

A Cosa Servono le Etichette dei Vini?

Le etichette che si applicano nelle bottiglie dei vini servono, su questo non c'è dubbio. E a cosa servono? Domanda apparentemente semplice, in realtà piuttosto complessa. Identificano un prodotto - nel nostro caso un vino e la sua bottiglia - consente ai consumatori di riconoscere quel vino, possibilmente cercando di attrarre nuovi consumatori spingendoli all'acquisto. Dopo tutto, un vino, al termine della produzione, deve essere venduto: legge di mercato e imprenditoriale ineccepibile. Le etichette servono quindi solamente a presentare un vino e a renderlo visibile nello scaffale, solo per attrarre i consumatori tanto da convincerli all'acquisto? A guardare da come sono "costruite" e come si "presentano", sembrerebbe proprio di sì. Se si osservano attentamente le etichette dei vini, la maggioranza delle informazioni non sembrerebbe svolgere la primaria funzione di "informare", piuttosto di "convincere" che all'interno della bottiglia si trovi il migliore vino del mondo.

Nulla da eccepire su questo principio di mercato, però è bene ricordare che gli utenti finali di questo mercato sono i consumatori, che non sono solamente numeri da considerare alla fine dell'anno, in quel periodo durante il quale si considerano i profitti o le perdite. Le etichette dei vini rappresentano, nell'ampio panorama delle bevande e degli alimenti, un caso singolare e "atipico". Il vino è una bevanda oltre che alimento, certamente non un alimento essenziale per la nutrizione, ma è innegabile che è ingerito e come tale svolge effetti sull'organismo, non solo riferito agli ovvi effetti dell'alcol. Se si osservano le etichette degli alimenti confezionati messi in commercio si nota, fra l'altro, che questa non ha solo la funzione *primaria* di presentare e promuovere il prodotto, ma anche la funzione informativa di rendere noti al consumatore l'elenco degli ingredienti e additivi impiegati nella sua produzione. Lo stesso si può osservare nelle etichette delle bevande e dei liquori, con l'eccezione della birra che - in questo senso - ha uno stretto legame con il vino.

A questa osservazione molti potrebbero semplicemente rispondere che non c'è bisogno di indicare un elenco degli in-

gredienti in un vino: che cos'altro ci sarebbe da aggiungere visto che tutti sanno si produce con l'uva? Vero, il vino si produce *anche* con l'uva, ma in ogni vino non c'è solo uva. O meglio, l'uva non c'è nemmeno più, poiché è stata trasformata in un nuovo prodotto mediante un procedimento chimico, seppure naturale, detto "fermentazione". Anche espresso in questo modo, molti potrebbero ancora sostenere che si tratta di succo d'uva fermentato, e anche questo è qualcosa che tutti sanno, pertanto che bisogno c'è di ricordarlo nelle etichette? Il problema è che il vino non è solamente questo. Il vino è una bevanda estremamente complessa, frutto di un lungo procedimento che inizia con l'uva e il suo succo. E in questo lungo procedimento, se si vuole ottenere un prodotto di qualità, non si possono trascurare gli sviluppi delle cose senza un minimo di controllo, senza ricorrere all'uso di tecniche e "ingredienti" tali da prevenire la degradazione del vino.

Fra questi, la tanto discussa anidride solforosa che, grazie alle sue proprietà antiossidanti, antisettiche e conservanti, permette al vino di mantenersi in *buona forma* senza subire gli attacchi dell'ossigeno e del tempo. A questo proposito è opportuno ricordare che l'anidride solforosa è ampiamente utilizzata dall'industria alimentare, non solo in enologia, ed è presente in diversi alimenti e bevande, talvolta anche in quantità superiori a quelle consentite nella produzione del vino. L'anidride solforosa non è l'unico "ingrediente" aggiunto che si trova nel vino e, qualora non fosse aggiunta dall'uomo, è bene ricordare che questa è comunque prodotta dai lieviti durante la fermentazione. L'anidride solforosa è in effetti l'unico componente chimico sul quale i legislatori *hanno puntato il dito*, costringendo i produttori di molti paesi - recentemente anche quelli dell'Unione Europea - di indicare la sua presenza nell'etichetta nella forma di diciture tipo "contiene solfiti".

L'anidride solforosa non è l'unico componente "estraneo" ad essere aggiunto al vino. Basta entrare nel laboratorio di una qualunque cantina per comprendere che nel vino si aggiunge anche dell'altro. Sostanze assolutamente legali, ben s'intende, ma delle quali non esiste obbligo di indicazione in etichetta. Da questo punto di vista, le norme vigenti sono piuttosto permissive e carenti, tanto che spesso nelle etichette di molti vini

Sommario

A Cosa Servono le Etichette dei Vini?	1
GUSTO DIVINO	
Recioto della Valpolicella a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	10
NON SOLO VINO	
Sedano	11
Wine Parade	13

DiWINEtaste OnLine

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

non è nemmeno riportato con quali uve è prodotto, come se la varietà di uva fosse irrilevante. Chiunque è interessato - seppure minimamente - al mondo del vino, sa bene che ogni uva impartisce al vino qualità organolettiche assolutamente proprie, quindi sapere con quale uva è prodotto un vino è importante. A questo si potrebbe obiettare sostenendo che nella produzione di alimenti non esiste nessun obbligo nell'indicazione della varietà degli ingredienti utilizzati, e l'uva - in fin dei conti - è un ingrediente del vino esattamente come le patate lo sono per le patatine fritte.

Quello che si trova nella maggioranza delle etichette non sono altro che informazioni tali da "convincere" il consumatore all'acquisto, spesso non si indicano nemmeno le uve e le tecniche di maturazione. Totalmente assente, eccezione fatta per l'anidride solforosa, l'indicazione delle altre sostanze aggiunte durante la produzione. Tutto si concentra, nei casi più "dettagliati", all'elogio di quel vino, di quanta cura è stata usata nella sua produzione e che la sua qualità è ineccepibile. Un messaggio promozionale lecito e chiaro, non c'è dubbio, ma possibile che il consumatore non debba sapere, con onestà, cosa sta versando nel suo calice? Anche se tutti i componenti aggiunti in un vino contribuiscono alla sua stabilità, integrità e qualità, non è comunque giusto e onesto *informare* il consumatore su cosa contiene effettivamente quella bottiglia? Certamente, e questa è una precisazione doverosa, non tutti i produttori di vino fanno un uso *sconsiderato* della chimica o di altri "ingredienti" con lo scopo di migliorare il loro prodotto, ma è innegabile che alcuni vini siano in realtà un vero e proprio miracolo di *alchimia* che va ben oltre la fermentazione dell'uva. A tutela dei produttori più onesti e scrupolosi, oltre che dei consumatori, non sarebbe quindi opportuno indicare nell'etichetta l'elenco degli *ingredienti* di un vino?

GUSTO DIVINO

Recioto della Valpolicella a Confronto

Il grande rosso passito della Valpolicella protagonista della degustazione comparativa di questo mese, un vino dolce di grande struttura ed entusiasmanti aromi

In passato c'era il Recioto della Valpolicella, poi arrivò l'Amarone, il robusto e celebre vino rosso, famoso nel mondo per la sua qualità ed eleganza. La storia racconta che l'Amarone nasce dal Recioto, per caso oppure per volontà di qualche lungimirante viticoltore, un Recioto *uscito* dal controllo degli eventi e che riesce a completare la fermentazione divenendo secco, quindi *amarone*, non più dolce. Nonostante il *figlio* Amarone lo abbia superato in notorietà, il Recioto della Valpolicella resta comunque un eccellente vino, uno dei pochi rossi dolci dello scenario enologico d'Italia. Il nome Recioto deriva dal termine dialettale veronese *recie* - cioè "orecchie" - con il quale si indicano le due estremità superiori del grappolo dell'uva, idealmente disposte come le orecchie in una testa. Le *recie*, data la loro posizione del grappolo, ricevono una quantità di sole maggiore e pertanto gli acini contengono una quantità superiore di zucchero.

Il protagonista principale del Recioto della Valpolicella - così come dell'Amarone - è la Corvina, un'uva a bacca rossa tipica della Valpolicella e capace di produrre vini di notevole struttura. La Corvina non è l'unica uva a partecipare alla produzione del Recioto e nella composizione *classica* ritroviamo, seppure in proporzione minore, le uve rosse Rondinella e Molinara. A queste uve possono essere aggiunte anche altre varietà, fra i casi più frequenti il Corvinone, più marginalmente Dindarella, Rossignola e Oseleta, tutte a bacca rossa. Le uve sono lasciate appassire per un periodo compreso fra i 90 e i 120 giorni, periodo durante il quale si verifica una perdita di acqua e una concentrazione di zucchero. Durante l'appassimento, e in condizioni favorevoli, si può sviluppare la *Botrytis Cinerea*, conosciuta anche come *Muffa Nobile*, che contribuirà ad aumentare la complessità organolettica del vino.

I Vini della Degustazione

Il Recioto della Valpolicella è generalmente prodotto nella stagione invernale, al termine dell'appassimento delle uve. La fermentazione è piuttosto lunga e può avere una durata anche di oltre 30 giorni, periodo durante il quale il mosto è lasciato in contatto con le bucce, conferendo colore, aromi e struttura. Sarà la fermentazione a stabilire se il mosto diventerà Recioto oppure Amarone. Quando la fermentazione è svolta completamente si ottiene l'Amarone, mentre nel caso in cui si conservi un residuo zuccherino, in genere non oltre il 12%, si ottiene il Recioto. La maturazione del Recioto è svolta in botte, le quali dimensioni e caratteristiche sono scelte dal produttore in accordo al risultato che si vuole ottenere. Tradizionalmente la maturazione del Recioto veniva svolta in botte grande, mentre oggi non è raro l'utilizzo della barrique, così come non è raro l'impiego di entrambi i tipi. Alcuni produttori preferiscono

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 © 2008 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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



I tre Recioto della Valpolicella della nostra degustazione comparativa

infatti iniziare la maturazione nella barrique o nella botte, per poi trasferire il Recioto - dopo alcuni mesi - nell'altro tipo di contenitore.

L'assaggio del Recioto della Valpolicella è un esercizio piuttosto singolare rispetto agli altri vini dolci. A causa delle uve impiegate e del loro contenuto in polifenoli - in particolare la Corvina - alla sensazione di dolcezza si unirà anche un'inusitata sensazione astringente, qualcosa che generalmente non si ritrova nei vini dolci o passiti. Nella nostra degustazione comparativa prenderemo in esame tre Recioto, maturati in tempi diversi e uno di questi in barrique. Il primo vino è il Recioto della Valpolicella Classico La Roggia di Speri, l'unico ad essere maturato in barrique. Gli altri due vini, Recioto della Valpolicella Classico Capitel Monte Fontana di Tedeschi e Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini di Allegrini, sono entrambi maturati in botte, anche se per periodi diversi. Nei vini della degustazione, l'uva dominante è la Corvina, con l'eccezione del Recioto di Tedeschi, nel quale si ritrovano anche altre varietà, come Corvinone, Rossignola, Oseleta, Negrara e Dindarella. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 17° C e, come di consueto, versati in tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Le caratteristiche dell'aspetto del Recioto della Valpolicella sono prevalentemente determinate dall'uva che lo compone principalmente - la Corvina - e la particolare tecnica di produzione. L'uva Corvina è infatti caratterizzata da un potere colorante piuttosto buono, qualità che è inoltre accentuata dai lunghi periodi di macerazione delle bucce nel mosto, con il risultato di ottenere vini con trasparenze piuttosto ridotte. La trasparenza del Recioto della Valpolicella può infatti apparire piuttosto ridotta, talvolta impenetrabile alla luce. Anche il colore risente delle qualità della Corvina. Nel Recioto si osserva generalmente un colore rosso rubino intenso e cupo, con sfumature che in gioventù potrebbero talvolta apparire rosso porpora, anche se nella maggioranza dei casi è rosso rubino. Con il procedere della maturazione, un periodo che nel Recioto può anche essere di decine di anni, il rosso rubino è sostituito progressivamente dal rosso granato, per poi tendere - all'apice della maturazione - al rosso mattone.

Inizieremo questa prima fase della nostra degustazione comparativa dal Recioto della Valpolicella Classico La Roggia di Speri. Inclinando il calice sopra una superficie bianca, procederemo con l'osservazione della base del calice, dalla quale si valuterà l'intensità del colore. Questo Recioto presenta un colore rosso rubino intenso e una ridotta trasparenza, lo stesso colore si osserverà anche nella sfumatura, verso l'apertura del calice, nella cosiddetta *ungchia*. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Recioto della Valpolicella Classico Capitel Monte Fontana di Tedeschi. Anche in questo vino il colore si presenta rosso rubino intenso, e anche nella sfumatura è evidente lo stesso colore, mentre si noterà una minore trasparenza, quasi impenetrabile alla luce. Il colore del terzo vino - Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini di Allegrini - presenta un colore rosso rubino cupo e scuro, con sfumature sempre dello stesso colore. Anche in questo Recioto la trasparenza è decisamente ridotta, impenetrabile alla luce.

Esame Olfattivo

Esattamente come per l'aspetto, anche le qualità olfattive del Recioto della Valpolicella sono prevalentemente determinate dall'uva Corvina. Anche la tecnica di produzione - e in particolare l'appassimento delle uve - contribuiscono alla concentrazione dei profumi, rendendoli decisamente ricchi e complessi. Il Recioto della Valpolicella è maturato in botte - talvolta anche in barrique - pratica che aggiungerà le proprie qualità aromatiche al vino, arricchendolo di profumi *terziari*. La valutazione olfattiva del Recioto conduce alla scoperta di aromi che richiamano prevalentemente i frutti e bacca nera e rossa - di questi, i più tipici sono mora, prugna e amarena, spesso in confettura - così come fiori, di cui la violetta e la viola appassita sono i principali rappresentanti. Fra gli altri aromi frequenti nel Recioto si ricordano cioccolato, tabacco, vaniglia, cannella, liquirizia e aromi balsamici di mentolo ed eucalipto.

Iniziamo la valutazione dei profumi e degli aromi dal Recioto della Valpolicella Classico La Roggia di Speri. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo - così da assicurare la sola volatilizzazione delle componenti aromatiche più *leggere* - si procederà con la prima olfazione che consentirà la percezione degli aromi di apertura. Dal calice emergeranno aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, amarena e viola appassita, un'apertura molto tipica del Recioto, dove la mora ha in genere il ruolo del protagonista. Procediamo ora con la rotazione del calice - in questo modo si favorirà l'ossigenazione del vino e quindi la volatilizzazione delle componenti aromatiche più *pesanti* - e quindi si effettuerà una seconda olfazione. Il profilo olfattivo di questo primo Recioto si completerà con aromi di mirtillo e prugna secca seguiti da vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato e decisi accenni di mentolo e smalto.

Procediamo ora con la valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Recioto della Valpolicella Classico Capitel Monte Fontana di Tedeschi. Mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, procederemo con la valutazione degli aromi di apertura, caratterizzati da confettura di mora, confettura di amarena e viola appassita, un naso più *maturo* rispetto al vino precedente. Il profilo olfattivo sarà completato - dopo avere roteato il calice - da confettura di fragole, vaniglia, tabacco, cacao, liquirizia e accenni di smalto, mandorle e mentolo. L'apertura del terzo vino - Recioto della Valpoli-

cella Classico Giovanni Allegrini di Allegrini - è caratterizzata da aromi intensi e puliti di confettura di more, confettura di prugne e viola appassita, anche in questo caso, un'apertura tipica del Recioto. Il profilo olfattivo sarà quindi completato da confettura di mirtillo, confettura di amarene, tabacco, liquirizia, vaniglia, noce e cioccolato, nei quali emergeranno inoltre piacevoli accenni di caramello, cannella e chiodo di garofano, oltre al tocco balsamico del mentolo.

Esame Gustativo

Fra i vini dolci e passiti, l'assaggio del Recioto della Valpolicella è un'esperienza unica. Poiché si tratta di un vino rosso, oltre alle qualità organolettiche tipiche dei vini dolci - dolcezza e morbidezza, in particolare - nel Recioto della Valpolicella si aggiunge anche il fattore *astringenza*, conferito dai tannini delle uve e dalla maturazione in botte. A causa della lunga macerazione sulle bucce, l'astringenza del Recioto può essere talvolta piuttosto pronunciata, qualità che solitamente si *ammorbidisce* con qualche anno di affinamento in bottiglia e con l'azione dell'alcol, degli zuccheri e della morbidezza. La presenza di polifenoli contribuisce inoltre a conferire al Recioto della Valpolicella una struttura decisamente robusta, anche in questo caso, piuttosto insolito nei vini dolci. Come già detto, l'astringenza richiede la presenza di qualità organolettiche *morbide*, che nel Recioto è equilibrata sia dal residuo zuccherino e dall'alcol, che può essere anche superiore del 15%.

Inizieremo la fase dell'assaggio con il Recioto della Valpolicella Classico La Roggia di Speri. Già all'attacco si possono ben percepire le qualità organolettiche tipiche del Recioto: astringenza seguita da dolcezza, il tutto sostenuto dall'alcol. Si noti inoltre l'ottima corrispondenza con il naso, in particolare i sapori di mora, prugna e amarena. L'attacco del secondo vino - Recioto della Valpolicella Classico Capitel Monte Fontana di Tedeschi - non differisce dal primo: astringenza seguita da dolcezza e, subito dopo, dalla sensazione pseudocalorica dell'alcol, molto equilibrato. Lo stesso si percepisce nel terzo vino, il Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini di Allegrini: un attacco astringente che lascia subito spazio alla dolcezza e quindi all'alcol, molto equilibrato. Si noti, in tutti e tre i Recioto, l'ottima corrispondenza con il naso e la piacevole morbidezza. Infine, altro elemento da prendere in considerazione sono le differenze relative all'uso di botte e barrique.

Considerazioni Finali

Nella fase finale della degustazione, prenderemo in esame la persistenza gusto-olfattiva dei vini e le sensazioni lasciate in bocca. Il finale del Recioto della Valpolicella Classico La Roggia di Speri è persistente, lasciando in bocca intensi e puliti ricordi di mora, amarena e prugna, molto corrispondente al naso e decisamente tipico del Recioto. Il finale del Recioto della Valpolicella Classico Capitel Monte Fontana di Tedeschi è molto persistente, lasciando in bocca intensi e puliti ricordi di mora, amarena e prugna al quale si unisce un leggero tocco di fragola. Il finale del terzo vino - Recioto della Valpolicella Classico Giovanni Allegrini di Allegrini - si fa ben apprezzare per la sua lunga persistenza, con ricordi intensi e puliti di confettura di more, confettura di amarene e confettura di pru-

gne, più robusto rispetto ai due precedenti vini. Si ponga infine attenzione sulle sensazioni finali dei tre vini, nei quali si percepisce una netta e piacevole dolcezza che si contrappone all'astringenza e alla notevole struttura.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente - ◆◆ Abbastanza Buono - ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo - ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- 🍷 Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



Franciacorta Brut Ferggettina (Lombardia, Italia)

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

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Franciacorta Brut si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e pera seguite da aromi di crosta di pane, lievito, pralina, biancospino e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e pompelmo. Questo Franciacorta rifermenta in bottiglia e permane sui propri lieviti per 22 mesi.

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



**Franciacorta Extra Brut 2000
Ferggettina (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Franciacorta Extra Brut si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, pesca e nocciola seguite da aromi di crosta di pane, lievito, acacia, biancospino, lampone, mela, mandarino, pera, pralina, pompelmo rosa e susina. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, pesca, nocciola e mandarino. Un vino ben fatto. Questo Franciacorta Extra Brut matura sui propri lieviti per 6 anni.

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



**Castello Guerrieri Rosso 2004
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (41%), Corvina (24%), Rondinella (21%), Molinara (9%), Croatina (5%)

Prezzo: € 14,90

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Castello Guerrieri Rosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di mirtillo, mora, ciclamino, vaniglia, tabacco, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e lampone. Castello Guerrieri Rosso matura per 24 mesi in botte.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi
2003**

Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Rondinella (48%), Corvina (25%), Barbera (10%), Sangiovese (9%), Corvinone (7%)

Prezzo: € 36,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Amarone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi matura per 12 mesi in barrique, 24 mesi in botte e circa 6 mesi in bottiglia.

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



**Franciacorta Pas Dosé
Bredasole (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Nero (30%), Pinot Bianco (20%)

Prezzo: € 11,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, nocciola e crosta di pane seguite da aromi di banana, lievito, mela, biancospino e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e pompelmo. Il vino base per questo Franciacorta Pas Dosé matura in vasche d'acciaio.

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



**Franciacorta Satèn
Bredasole (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 11,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Satèn si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, crosta di pane e susina seguite da aromi di acacia, lievito, ginestra, nocciola, mela, pera, pompelmo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e nocciola. Il vino base utilizzato per questo Franciacorta Satèn matura in barrique, rifermenta e matura in bottiglia sui propri lieviti per circa tre anni.

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



**Barbera d'Asti La Tota 2006
Marchesi Alfieri (Piemonte, Italia)**

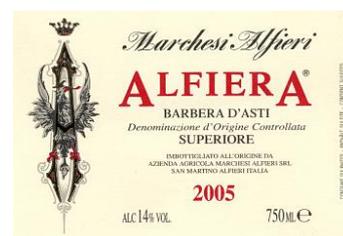
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbera d'Asti La Tota si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, ciclamino, violetta e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti La Tota matura in barrique per circa 12 mesi a cui seguono circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne stufata



**Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2005
Marchesi Alfieri (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbera d'Asti Superiore Alfiera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, vaniglia, pepe rosa, tabacco, cannella, cioccolato e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Barbera d'Asti Superiore Alfiera matura per 12 mesi in barrique a cui seguono circa 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Oltrepo Pavese Chardonnay Blanc 2005
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)**

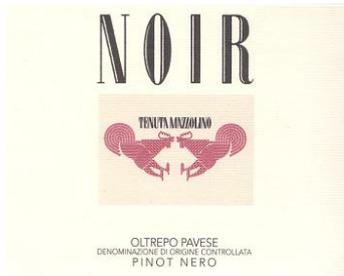
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Oltrepo Pavese Chardonnay Blanc si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, pera e acacia seguite da aromi di mela, susina, pesca, melone, vaniglia, biancospino e nocciola. 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 banana, ananas e nocciola. Oltrepo Pavese Chardonnay Blanc fermenta e matura in barrique per 12 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto



**Oltrepo Pavese Pinot Nero Noir 2003
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Oltrepo Pavese Pinot Nero Noir si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e rosa seguite da aromi di lampone, vaniglia, tabacco, fragola, liquirizia, pepe rosa, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Oltrepo Pavese Pinot Nero Noir matura per circa 12 mesi in barrique.

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



**Valle d'Aosta Petite Arvine Vigne Champorette 2006
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)**

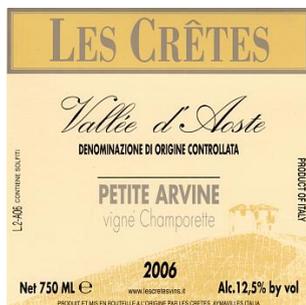
Uvaggio: Fumin

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Valle d'Aosta Fumin Vigne La Tour si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fragola, ciliegia e lampone seguite da aromi di mora, geranio, mirtillo, prugna, ciclamino, tabacco, pepe rosa e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, fragola e mirtillo. Valle d'Aosta Fumin Vigne La Tour matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



**Valle d'Aosta Fumin Vigne La Tour 2004
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)**

Uvaggio: Petite Arvine

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Valle d'Aosta Petite Arvine Vigne Champorette si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e pompelmo seguite da aromi di nespola, ananas, gelsomino, pesca, sambuco, pera e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

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



**Adarmando 2006
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Adarmando si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nespola e susina seguite da aromi di pesca, ananas, biancospino, ginestra, miele, pera, nocciola e accenni di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e nocciola. Adarmando matura per almeno 4 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco 2004
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, ribes, vaniglia, mirtillo, tabacco, cacao, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco matura per 30 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli della Sabina Bianco Collis Pollionis 2005
Tenuta Santa Lucia (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Malvasia Bianca, Falanghina, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e pera seguite da aromi di mandorla, ananas e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela e susina. Colli della Sabina Bianco Collis Pollionis matura in vasche d'acciaio.

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



**Forca di Palma 2006
Sant'Isidoro (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (70%), Trebbiano Toscano (30%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

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

Abbinamento: Antipasti di crostacei e pesce, Zuppe di verdure, Risotto con crostacei



**Oro di Corte 2006
Tenuta Ronci di Nepi (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e banana seguite da aromi di pera, acacia e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e banana. Oro di Corte matura per 5 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce saltato, Carne bianca saltata



Vigna Manti 2006
Tenuta Ronci di Nepi (Lazio, Italia)

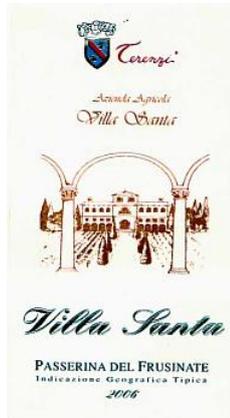
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Vigna Manti si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e pera seguite da aromi di susina, vaniglia, nocciola e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e miele. Vigna Manti matura per 6 mesi in barrique.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Villa Santa 2006
Terenzi (Lazio, Italia)

Uvaggio: Passerina

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆

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

Abbinamento: Antipasti di verdure, Risotto con verdure, Uova



Recioto della Valpolicella Classico 2004
Begali (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (35%), Rondinella (30%)

Prezzo: € 17,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Recioto della Valpolicella si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, impenetrabile alla luce. Il naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, mentolo e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Recioto della Valpolicella matura per 12 mesi in botte a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Abbinamento: Pasticceria Secca, Formaggi stagionati, Crostate di confettura



Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca 2003
Begali (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (40%), Corvinone (35%), Rondinella (20%), Oseleta (5%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca si presenta con colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, lampone, mirtillo, tabacco, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e

amarena. Un vino ben fatto. Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca matura per circa 4 anni in botte a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

A Perugia la Prima Edizione di Acquavite Italia

L'Umbria, cuore verde d'Italia, accoglierà nella splendida cornice della città di Perugia, la prima edizione di "Acquavite Italia", prima mostra mercato nazionale e internazionale, dedicata alla cultura, promozione e vendita di acquaviti italiane ed estere. L'evento, unico nel suo genere, si terrà con il Patrocinio della Regione Umbria, del Comune di Perugia e della Federazione Nazionale dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa ed Acquaviti) e si svolgerà da venerdì 8 a domenica 10 febbraio 2008, all'interno della storica Rocca Paolina, in collaborazione con l'Associazione ANAG dell'Umbria a cui è affidata l'intera gestione della manifestazione.

Acquavite Italia sarà dedicata non solo alla valorizzazione del prodotto principe dei distillati italiani, la Grappa, ma anche alle acquaviti di frutta, di uva, brandy, e a tutti quei distillati, nazionali e internazionali, che appartengono al vivere quotidiano. L'ingresso alla mostra mercato sarà gratuito, e verrà data la possibilità di acquistare i distillati messi a disposizione dagli oltre 40 produttori che si stima saranno presenti all'interno della Rocca Paolina e di degustarli mediante l'apposito calice ufficiale ANAG con tasca, disponibile presso gli appositi stand allestiti all'ingresso della manifestazione.

Ricco il calendario delle degustazioni guidate giornaliere, tutte su prenotazione obbligatoria, da parte dei tecnici assaggiatori dell'ANAG Umbria, che si svolgeranno all'intero delle sale dell'Hotel Brufani Palace di Perugia. Due le tipologie di appuntamenti previsti all'Hotel Brufani: "Impariamo l'arte della degustazione": si comincia venerdì pomeriggio con "Parata di Stelle", una degustazione di 4 distillati che hanno partecipato e vinto una medaglia al concorso internazionale "Acquavite d'Oro" organizzato dall'ANAG, che si svolge tutti gli anni a Termeno (BZ) nel mese di maggio. Questo appuntamento si ripeterà ogni giorno con prodotti sempre diverse. Si prosegue con degustazioni di whisky scozzese, in un curioso abbinamento a speck e formaggi affumicati, con le acquaviti di frutta in unione a dolci alla frutta, e poi fantasia di spiriti, una degustazione di acquaviti "inusuali", per finire con le più classiche degustazioni di grappa abbinata a cioccolato e dolci. Tutte le

degustazioni saranno condotte e illustrate dai tecnici assaggiatori dell'ANAG dell'Umbria.

"Spiriti d'Autore": i distillatori presenti ad Acquavite Italia illustreranno la loro produzione attraverso una carrellata di sensazioni che porterà il pubblico presente a conoscere le tecniche di produzione, le tipologie di distillati e le caratteristiche organolettiche dei migliori spiriti esistenti sul mercato. Arricchiranno la manifestazione le "cene di fuoco", un menù studiato appositamente per celebrare la prima edizione della Mostra Mercato perugina, articolato in quattro portate, dall'antipasto al dessert, ognuna delle quali unita a un distillato e un vino, in abbinamenti appositamente studiati dai tecnici assaggiatori ANAG dell'Umbria, per mettere meglio in risalto le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto. Acquavite Italia continua anche dopo l'orario di chiusura degli stand: presso alcuni bar del centro di Perugia sarà possibile degustare grappe fino alle ore 24.00, presentando uno speciale tagliando, disponibile in numero limitato presso gli stand della Rocca Paolina.

Franciacorta Protagonista sulle Tavole degli Italiani

Nel 2007 sono state immesse sul mercato 8.367.000 bottiglie di Franciacorta con un incremento del 24% rispetto ai 6.720.972 del 2006. E se le bollicine made in Italy affascinano sempre più italiani e stranieri, come riferiscono i sondaggi fatti negli ultimi mesi del 2007, con un consumo medio concentrato per tre quarti nel mese di dicembre, analizzando le vendite del Franciacorta si evidenzia una distribuzione ben diversa nel corso dell'anno e se ne deduce, dai numeri certificati, che ormai sta entrando nell'uso comune il consumo di Franciacorta più a tavola che per feste o ricorrenze. «Un grande successo per tutte le aziende - dice Ezio Maiolini, presidente del Consorzio nel quale si riconosce il 96,5% delle aziende produttrici di Franciacorta - una conferma alla nostra politica per cui, uscendo dai canali di una spumantizzazione standardizzata, stiamo realizzando un prodotto unico e inconfondibile, il Franciacorta, che per la sua tipologia è sicuramente il vino per le feste, ma per la sua qualità e le sue caratteristiche organolettiche si conferma sempre più straordinario accompagnamento alla tavola».

Infatti il forte e determinante incremento della commercializzazione del Franciacorta nel 2007 non si è verificato, come per il resto della spumantistica, in fine di anno. Piuttosto già a partire da gennaio-febbraio la richiesta di fascette obbligatorie di stato da apporre alle bottiglie per la commercializzazione, consegnate dal Consorzio, è stata superiore, addirittura del 100% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. «Si tratta di un risultato - sottolinea Adriano Baffelli, direttore del Consorzio - che premia il grande lavoro, gli sforzi e gli investimenti dei produttori. Un impegno compreso e valorizzato da parte dei consumatori. Risultato che comunque non frena lo sforzo e la determinazione di tutti gli operatori della filiera Franciacorta, impegnati ad ottenere l'eccellenza per offrirla a un pubblico sempre più competente ed esigente». E la campagna di investimenti sul futuro non si ferma qui, ancora nel 2007 si è registrato un incremento di quasi 200 ettari di terreni rivendicati alla DOCG, rispetto ai 1908 del 2006, distribuiti su 343 aziende (tra viticoltori e imbottiglieri) del territorio. E nel 2007 nuovi soci sono entrati nel consorzio, 7 imbottiglieri e 19 viticoltori, per un totale di 26 in più. Vale a dire che l'incremento della commercializzazione corrisponde a una sempre

maggior fiducia da parte dei produttori che si riconoscono nel Sistema Franciacorta con investimenti continui in termini di qualità e quantità.

NON SOLO VINO

Sedano

Presente nelle cucine di tutto il mondo, trova impiego anche nella farmacologia, in tempi antichi utilizzato nelle arti magiche, nella preparazione di pozioni afrodisiache e nelle cerimonie funebri

Il Sedano, ovvero *Apium Graveolens*, appartiene alla famiglia delle *Apiaceae*, è una pianta erbacea biennale, con radice cilindrico fusiforme nella qualità coltivata, mentre, nella qualità spontanea, la radice assume una forma sottile. L'infiorescenza a forma di ombrello, contiene un centinaio di fiori bianco verdastri. Il sedano appartiene alla stessa famiglia del prezzemolo e del finocchio. Durante il primo anno, dalla radice si formano solo foglie, durante il secondo, si sviluppa il fusto fiorifero ramificato che può arrivare a raggiungere l'altezza di un metro. Le foglie inferiori hanno un lungo picciolo che si dilata alla base, le foglioline ovali possono essere intere o trilobate nelle piante spontanee, mentre nelle piante coltivate possono anche essere pentalobate. I fiori sono riuniti in ombrelli posti al termine dei rami. Il calice è molto piccolo, la corolla è composta da cinque petali bianchi. I frutti sono formati da due acheni addossati l'uno all'altro per la superficie piana.

La pianta del sedano è molto esigente dal punto di vista idrico, infatti, quello selvatico cresce nei luoghi umidi, paludosi e incolti, specialmente in riva al mare. Il sedano selvatico ha un sapore e un odore non proprio gradevoli. Al contrario, le qualità di sedano coltivato hanno un buon sapore e un ottimo profumo. Originario dell'Europa, dove si coltiva dal XVII secolo, il sedano si è diffuso nelle regioni a clima temperato. Attualmente cresce spontaneo in gran parte del territorio europeo, nell'Africa del Nord, in Asia fino all'India e nell'America del Sud. Il termine "sedano" deriva dal greco *selion*, citato nelle opere di Omero come corona per gli atleti. I Greci già lo



Diffuso in ogni paese del mondo, il sedano è un ingrediente molto utilizzato in cucina

coltivavano per il valore curativo dei suoi semi, tuttavia non lo usavano in cucina, poiché ritenevano fosse un sacrilegio. Omero osava attribuirgli proprietà divine, mentre Achille guarisce il proprio cavallo da una brutta malattia ricorrendo alle proprietà del sedano.

Sin dai tempi remoti, il sedano era noto sia come alimento sia come pianta medicinale. Tra giugno e luglio, a cadenza biennale, si svolgevano a Nemea i giochi Nemei o Nemee, manifestazione che, dal 573 a.C., divenne festa panellenica e ai vincitori veniva consegnata una corona di sedano selvatico. A Corinto, durante le edizioni dei giochi Istmici, istituiti nel 581 a.C. in onore di Poseidone e del Dio Palemone, i vincitori venivano omaggiati di una pianta di sedano. Plutarco descrive il sedano come una pianta sacra alla "Grande Madre", usata in occasione dei funerali e consumata cruda come afrodisiaco. A quei tempi si credeva che il gambo di sedano bollito durante le notti di plenilunio e poi messo a contatto con la pelle degli uomini e delle donne, ne avrebbe rinvigorito la carica erotica, mentre se qualche costa di sedano veniva messa sulla testata del letto avrebbe rafforzato l'amore della coppia. La cultura del tempo associava così fortemente il sedano a poteri afrodisiaci, a tal punto che se una persona donava una parte del midollo legnoso di sedano a un'altra del sesso opposto, veniva interpretato come un chiaro invito all'accoppiamento.

Selinunte (in greco *Selinos*, in latino *Selinus*) era un'antica città greca situata nella costa sud occidentale della Sicilia: il nome della città deriva dal sedano selvatico che i coloni vi trovarono in grande abbondanza. Sembra che Selinunte, in quel periodo, fosse uno dei maggiori centri di produzione e commercializzazione del sedano. Una pianta di sedano era raffigurata perfino nelle monete coniate in città. Ippocrate (460 a.C. - 377 a.C.), padre della medicina, scriveva: «Per i nervi sconvolti, il sedano sia il vostro alimento e rimedio». I romani lo utilizzavano abbondantemente in cucina, sia per il suo inconfondibile aroma, sia perché pensavano potesse contrastare gli effetti dell'alcol. Durante i banchetti romani non era raro vedere dei commensali con le teste adornate da corone di sedano. Nel Medio Evo il sedano ebbe un ruolo di rilievo nella vita delle popolazioni europee, soprattutto per le sue proprietà curative. Ildegarda di Bingen (1098-1179), conosciuta anche come Santa Ildegarda, mistica e religiosa benedettina fondatrice del monastero di Bingen, usava il sedano come rimedio contro la depressione.

Michele Savonarola (Padova, 1385-1466), medico e umanista tra i più famosi del quattrocento, metteva in guardia le donne dal consumare sedano, poiché stimolava sessualmente anche quelle che intendevano rimanere caste. Le prime notizie sull'uso del sedano in cucina risalgono al 1623. Nella Francia del settecento, alla corte della marchesa di Pompadour, il sedano divenne di moda come stimolante erotico. Nell'Ottocento le sue qualità vengono sottolineate dal famoso gastronomo francese Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (Parigi 1759-1837). Il sedano contiene *sedanina*, sostanza responsabile dell'aroma della pianta. Il Sedano oggi è utilizzato prevalentemente in cucina, dove è ormai molto diffuso in tutto il mondo. Viene consumato fresco in pinzimonio, con i formaggi, come contorno, oppure utilizzato per insaporire brodi e minestre, oltre che nella preparazione di sughi e salse. Il sedano è inoltre usato, insieme a carota e cipolla, per preparare il classico soffritto all'italiana. In passato il sedano era coltivato

nelle zone paludose, oggi, grazie alle tecniche di irrigazione, la coltivazione è possibile su qualsiasi terreno.

Con lo scopo di rendere economicamente produttiva una piantagione di sedano, oggi si utilizzano varietà ibride, consentendo una produzione maggiore e costante nel tempo, oltre che ottenere varietà sempre più resistenti. Il risultato di questa selezione ha portato alla coltivazioni di varietà particolarmente produttive, come il sedano dorato gigante di Castelnuovo Scrivia, in provincia di Alessandria. Questa varietà di sedano si presenta con coste larghe che formano un grosso cepo dal quale nascono grandi coste profumate e tenere, fino a raggiungere un'altezza di 60 centimetri. Il tipo di terreno è molto importante per la coltivazione del sedano, questo deve essere raffinato e profondo così da agevolare lo sviluppo delle radici e una buona disponibilità di fosforo e potassio. Vista la notevole necessità d'acqua del sedano, il terreno deve essere irrigato frequentemente. La raccolta avviene manualmente con una prima mondata manuale e una approfondita, seguita dal lavaggio così da rimuovere ogni residuo, quindi si riduce l'apparato aereo poiché non utilizzato in cucina.

Varietà di Sedano

Il sedano che troviamo in commercio deriva da tre diverse varietà botaniche: *dulce*, o sedano a coste, è la classica pianta di sedano a coste ed è la più importante dal punto di vista commerciale; *rapaceum*, o sedano rapa, presenta una radice sferica, molto ingrossata che costituisce la parte commestibile; *silvestre*, o sedano da taglio, coltivato per la produzione di foglie usate come aromatizzante. Alcune varietà, provenienti dal passato, sono state *reinterpretate* dalla moderna genetica, dei quali i più comuni sono:

- **Sedano dorato d'Asti** - È una delle varietà più diffuse, di grandi dimensioni, coste larghe erette e tenere, di un bel colore giallognolo
- **Sedano verde a costa piena** - È una varietà con coste piene e di pregio
- **Sedano verde a costa piena gigante** - È una varietà dalle coste lunghe piene e molto grandi, dal colore verde carico. È una delle varietà più profumate e saporite, molto apprezzata dai consumatori
- **Sedano da taglio** - Si tratta di normale sedano utilizzato come condimento, per questo motivo i produttori cercano di esaltare il suo gradevole sapore
- **Sedano rapa** - È un tipo di sedano la cui radice si ingrossa come quella della rapa, fino ad arrivare a 15-20 cm di diametro. Si tratta di una pianta con ciclo biennale. Del sedano rapa si consuma la radice bianca e soda. La raccolta inizia a metà di agosto e si protrae fino alle prime gelate invernali. Si conserva in celle frigorifere fino a 5 mesi. Il sedano rapa contiene pochissime calorie, i grassi sono quasi assenti e le proteine irrisorie, contiene discrete quantità di vitamine e sali minerali. Possiede proprietà remineralizzanti, depurative, toniche, digestive e diuretiche
- **Sedano rosso** - Detto anche *sedano violetto*, è una sottospecie del sedano violetto di Tours, introdotto in Piemonte alla fine del 1600, dalla Moglie di Vittorio Amedeo II

di Savoia, la duchessa di Savoia Anna Maria d'Orleans. La duchessa era particolarmente ghiotta di questo ortaggio che ne fece importare le piantine e i semi. In Piemonte questa pianta trovò il giusto habitat nei pressi della città di Orbassano (vicino a Torino), tanto da sviluppare caratteristiche proprie che con il tempo lo hanno reso un ortaggio autoctono

Il sedano è noto per le sue proprietà antireumatiche, diuretiche, stimolanti, depurative, fortificanti, digestive e sudorifere. Nonostante in erboristeria il sedano selvatico sia considerato più pregiato, si può comunque utilizzare anche quello coltivato. Le foglie, i semi e le radici sono diuretiche, sudorifere e depurative, impiegate per stimolare l'apparato urinario, come coadiuvanti in caso di reumatismi, uricemia, renella e obesità. Le foglie e le radici possiedono qualità digestive e stimolanti della secrezione biliare. Tutte queste proprietà possono essere sfruttate consumando la parte fresca oppure sotto forma di succo. Un infuso di semi di sedano può essere d'aiuto contro l'insonnia. I frutti del sedano favoriscono l'eliminazione dei gas intestinali e hanno un effetto antidolorifico. Il decotto di sedano era usato come anticatarrale e antiscorbutico. La farmacologia moderna non nega le qualità della pianta, pur avendo comunque trovato rimedi molto più efficaci. Il sedano è oggi prevalentemente utilizzato in cucina come aromatizzante e per la preparazione di basi e salse. Il sedano si conserva molto a lungo in frigorifero, tuttavia le sue coste restano *croccanti* solo per quattro o cinque giorni.

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	↔	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
2	↔	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
3	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
4	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
5	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
6	↘	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
7	↗	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
8	↔	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
9	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
10	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
11	↘	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
12	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
13	↘	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
14	☆	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
15	↘	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)

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