

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 50, Marzo 2007

A Cosa Servono le Denominazioni?

Le denominazioni servono. Il punto è capire a cosa servono effettivamente, o per meglio dire, capire se la loro funzione è quella di tutelare la tradizione e la tipicità di un vino - non da ultimo la sua qualità - oppure hanno una funzione puramente commerciale e speculativa. Probabilmente si tratta di entrambe le cose. Nella loro forma "essenziale", le denominazioni sono leggi che stabiliscono e regolano la produzione di un determinato vino, definendo il territorio nel quale può essere prodotto, le pratiche viticole e le uve consentite o ammesse, le pratiche enologiche e le qualità organolettiche che il vino deve avere per potere appartenere a quella denominazione. In altre parole, si tratta di un "tentativo" di definire un prodotto in termini legali. La pretesa di definire la qualità secondo leggi e vincoli è un po' utopistica, poiché - prima di tutto - la qualità è una precisa scelta produttiva e che richiede criteri precisi che vanno ben oltre le imposizioni, seppure necessarie, di una legge.

Se si guarda invece ai disciplinari di produzione come uno strumento utile alla tutela e alla salvaguardia dei prodotti tipici nella loro definizione, allora l'utilità di una legge sembra più appropriata. La tutela dei prodotti tipici di un territorio - qualunque territorio - è legittima ed è giusto che siano salvaguardati contro eventuali frodi o contraffazioni. È pertanto auspicabile che ci siano delle apposite leggi - disciplinari - che abbiano il fine di regolare la produzione di un prodotto tipico, come il vino, e che stabiliscano dei criteri tali da assicurarne la riconoscibilità e l'appartenenza a quello specifico prodotto. Anche se è fin troppo evidente che un determinato prodotto, con le sue specifiche e uniche qualità, può essere prodotto esclusivamente in un determinato territorio, la tentazione di produrre altrove qualcosa di simile, soprattutto quando un prodotto diviene famoso e ricercato, è qualcosa che si verifica spesso e con l'unico scopo di trarre un profitto, non certo per amore della qualità.

Le denominazioni servono anche a conquistare nuove quote di mercato, a conservare e consolidare quelle attuali e ad evitare di perderle. A questo potrebbe infatti fare pensare la decisione di Francia e Spagna circa l'imminente approvazione

di denominazioni "nazionali" e che saranno riconoscibili dalle indicazioni *Vignobles de France* per i vini francesi e *Viñedos de España* per quelli spagnoli. In entrambi i casi, la finalità puramente commerciale è evidente. Si tratta di due misure preventive che dovrebbero aiutare i vini di Francia e di Spagna a guadagnare nuove quote di mercato e allo stesso tempo di riprendere quelle perse, puntando tutto sul nome "Francia" e "Spagna" per la promozione e la diffusione dei loro vini. Per quanto riguarda la denominazione *Vignobles de France*, l'intento di usare questa nuova denominazione come strumento di mercato è stato palesemente dichiarato. I produttori francesi ritengono infatti che grazie a questa nuova denominazione "nazionale" sarà possibile competere con i produttori del nuovo mondo.

La decisione ha avuto comunque accessi detrattori, ma anche convinti sostenitori. I sostenitori di questa denominazione asseriscono infatti che sarà utile a fare meglio comprendere i vini francesi nel mondo e consentirà ai produttori di adattare i loro prodotti in funzione dei diversi gusti dei consumatori. Questo, secondo l'opinione dei sostenitori di questo provvedimento, dovrebbe essere sufficiente a convincere nuovamente i consumatori degli altri paesi al vino francese, soprattutto in quei paesi dove la Francia ha perso quote di mercato. La nuova denominazione *Vignobles de France* consentirà ai produttori - per la prima volta - di miscelare i vini appartenenti alla denominazione *vin de pays* provenienti da diverse regioni e di venderli con la generica denominazione "Francia". Nell'etichetta di questi vini si dovranno indicare le qualità delle uve utilizzate per la produzione e che possono essere raccolte nelle 64 aree vinicole della Francia, con l'esclusione dell'Alsazia e

Sommario

| | |
|---|----|
| A Cosa Servono le Denominazioni? | 1 |
| La Posta dei Lettori | 2 |
| ABC VINO | |
| Provenza | 3 |
| GUSTO DIVINO | |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi a Confronto | 5 |
| I Vini del Mese | 7 |
| PRODUTTORI | |
| Masciarelli | 12 |
| EVENTI | |
| DiWineTaste e Vigne del Lazio | 15 |
| Notiziario | 15 |
| IL CAVATAPPI | |
| Fare il Vino: Dopo la Fermentazione | 17 |
| NON SOLO VINO | |
| Melagrana | 19 |
| Aquavitae | 21 |
| Wine Parade | 22 |

DiWINEtaste OnLine

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

della Champagne, aree nelle quali si producono solamente vini AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*).

Anche la nuova denominazione nazionale istituita in Spagna - *Viñedos de España* - ha suscitato pareri piuttosto negativi da parte dei produttori delle principali aree vinicole del paese. Fra i più accesi detrattori di questa nuova denominazione spicca la posizione de La Rioja, una delle principali zone vinicole della Spagna e che, più di altre, contribuisce all'identificazione del vino spagnolo nel mondo. I produttori de La Rioja sostengono infatti che la denominazione nazionale *Viñedos de España* può essere lesiva nei confronti dei vini di qualità spagnoli, poiché in questo modo sarà possibile commercializzare vini di qualità mediocre ottenendo vantaggi dal "marchio" Spagna. Tutto questo - secondo i produttori de La Rioja - recherà un danno ai vini appartenenti alle attuali denominazioni di qualità dell'intero paese. I sostenitori di questa nuova denominazione asseriscono, a loro volta, che questa sarà utile a costruire un modello di qualità nazionale riconoscibile. Impresa che pare piuttosto difficile senza il supporto dei produttori delle aree vinicole più importanti della Spagna.

Ma cosa pensano i consumatori del ruolo e dell'utilità delle denominazioni? Nei mesi scorsi abbiamo chiesto ai nostri lettori la loro opinione su alcuni aspetti legati alle denominazioni, sulla loro importanza nella produzione e nella scelta dei vini. Secondo i nostri sondaggi, emerge che per i consumatori il ruolo delle denominazioni è piuttosto importante. Queste sono importanti per la tutela della qualità e influiscono nelle loro scelte al momento dell'acquisto. In un sondaggio dove si chiedeva ai nostri lettori quale fosse la migliore denominazione italiana in accordo all'effettiva qualità dei suoi vini, un'ampia maggioranza ha risposto che i migliori vini italiani sono quelli appartenenti alla DOCG, cioè il livello più alto del sistema. Questo dovrebbe fare riflettere i legislatori. Se è vero che le denominazioni sono percepite come importanti dai consumatori, è anche vero che queste devono poi garantire effettivamente un alto grado di qualità. In altre parole, una denominazione, in quanto tale, non è sufficiente ad attrarre l'interesse dei consumatori. Ci vuole anche la qualità. Singolare è il caso dell'IGT: nonostante questa sia inferiore - almeno in teoria - alla DOC, nel nostro sondaggio emerge che i consumatori gli riconoscono una qualità quasi analoga alla DOC. Le denominazioni sono importanti, ma da sole non bastano a convincere i consumatori, poiché - prima di tutto - i consumatori chiedono la qualità espressa nei fatti, non solo stabilita per legge o per motivi di speculazione commerciale.

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.

Ho notato che all'inizio di molti vigneti si piantano delle rose o alberi da frutto - come le ciliegie - così come piante di frutti di bosco o alberi di olivo. A cosa servono? Svolgono una funzione specifica nella coltivazione della vite?

Danilo Cussolotto – Verona (Italia)

La consuetudine di piantare una rosa all'inizio di ogni filare del vigneto non svolge nessuna funzione essenziale nella coltivazione della vite, tuttavia essa svolge il ruolo di "sentinella" contro la comparsa di eventuali malattie o parassiti. Poiché la rosa è più sensibile della vite, nel caso in cui si dovessero manifestare le condizioni per la propagazione di una malattia, la rosa sarebbe colpita in anticipo rispetto alla vite, consentendo quindi di attuare le opportune misure preventive prima che la malattia colpisca la vite.



Esistono sul mercato vini prodotti senza l'utilizzo di solfiti? Se sì, potreste indicarmi dei produttori che non ricorrono all'uso di questi conservanti?

Andrea Ossi – Formignana, Ferrara (Italia)

L'uso di solfiti in enologia - in modo specifico di anidride solforosa - è considerato fondamentale per garantire la stabilità dei vini evitando alterazioni tali da compromettere le qualità organolettiche. Nelle sue varie forme - bruciando micce o dischi di zolfo, metabisolfito di potassio, bombole spray o soluzioni liquide - l'anidride solforosa è praticamente utilizzata in ogni fase della vinificazione, dal mosto fino all'imbottigliamento. Anche nella produzione di vino da agricoltura biologica - nonostante i limiti siano decisamente inferiori rispetto all'enologia convenzionale - si prevede l'uso di anidride solforosa così da assicurare al vino una migliore stabilità e protezione contro eventuali malattie e difetti. Non ci risultano produttori che non ricorrono all'uso di solfiti - qualcosa che probabilmente escludiamo anche per le ragioni sopra descritte - tuttavia è noto che molti di questi dichiarano di utilizzare quantità di anidride solforosa decisamente inferiori rispetto a quelle fissate per legge.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

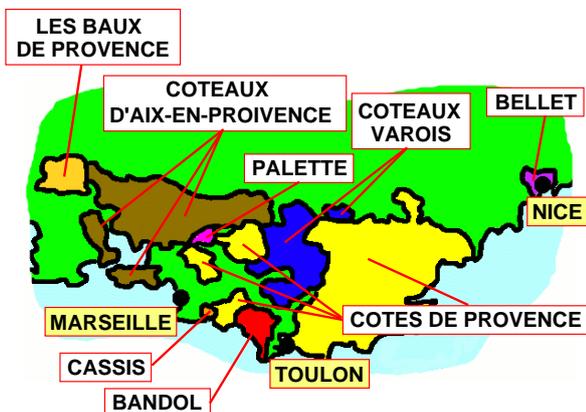
ABC VINO

Provenza

Famosa per i suoi suggestivi paesaggi e la cucina fortemente influenzata dalle tradizioni mediterranee, la Provenza è la patria indiscussa dei vini rosati della Francia

La Provenza francese è un luogo ricco di fascino. Un paesaggio suggestivo, da sempre meta di pittori e artisti che si sono ispirati all'atmosfera di questa regione della Francia che si affaccia sul bacino mediterraneo. Ad attirare i turisti nella Provenza, oltre al paesaggio e alle bellezze naturali, c'è anche la cucina, che in questa parte della Francia diventa carica dei colori e dei profumi tipici della cucina mediterranea. Nella Provenza si coltivano infatti olivi per la produzione dell'olio e nei boschi si trovano erbe aromatiche in abbondanza. La vicinanza con il mare introduce nella cucina il pesce, che si incontra quindi con le tipiche erbe aromatiche e i tanti ortaggi e verdure coltivate nella regione. E poi c'è l'aglio, un ingrediente fondamentale che - insieme all'olio d'oliva - si ritrova praticamente ovunque. Proprio con l'aglio si produce la salsa più famosa della Provenza - l'aïoli - utilizzata per accompagnare le tante ricette a base di pesce e di verdure.

La Provenza non è solo paesaggi e buona cucina. In Provenza si producono anche vini e qui la bevanda di Bacco si colora prevalentemente di rosa, l'area più prolifica di vini rosati della Francia e, ovviamente, il tipo di vino più consumato in Provenza. In tempi passati, la qualità dei vini della Provenza era spesso messa in discussione da molti - forse anche per i tanti pregiudizi che riguardano da sempre i vini rosati - tuttavia in tempi recenti l'enologia della regione ha avviato un percorso mirato al miglioramento della qualità dei vini, un processo che ha fatto emergere anche gli altri vini prodotti in Provenza. Non solo vini rosati, quindi. In Provenza si producono anche vini rossi - dei quali i più rappresentativi sono quelli di Bandol - e vini bianchi, dei quali i più famosi sono quelli di Cassis. I rosati rimangono comunque i vini più tipici della Provenza francese e sono i vini che maggiormente si abbinano con la cucina locale, pesce compreso.



Le aree di produzione della Provenza

L'influsso dell'area mediterranea si fa sentire sulla Provenza: la regione beneficia di ben 3.000 ore all'anno di sole e la temperatura delle stagioni estive arriva anche a 40° C. Le condizioni ambientali che si verificano nella Provenza sono positive per la coltivazione della vite, a partire dal vento di Mistral e dalla brezza marina, entrambi essenziali per mitigare gli effetti dell'aria troppo secca. Secondo il sistema di qualità francese, la Provenza include anche la Corsica, la suggestiva isola a nord della Sardegna, che si può definire come una montagna sul mare. Si ritiene che la vite sia stata introdotta in Corsica dagli antichi greci, pertanto l'enologia dell'isola vanta una tradizione più che millenaria. Anche i vigneti della Corsica beneficiano della presenza del sole, rinfrescati dagli effetti delle correnti marine e dell'altitudine. Nella Corsica si coltivano varietà di origine francese, tuttavia qui si trovano anche varietà italiane, come il Vermentino e il Sangiovese, qui conosciuto con il nome di Nielluccio.

La Provenza è fra le zone più antiche della Francia dove si è iniziata la coltivazione della vite e la produzione di vino: si suppone - anche se non esistono prove certe in questo senso - che queste attività iniziarono in queste terre prima che a Narbonne, nella Languedoc. Il periodo esatto nel quale la viticoltura fu introdotta nella Provenza è infatti incerto e oggetto di controversie. Sembra comunque opinione comune che quando i foci arrivarono in queste terre nel 600 aC e fondarono Phokaia - che più tardi prenderà il nome di Massilia, oggi Marsiglia - la vite non fosse presente. Con molta probabilità, i rinomati vini di Massilia di quei tempi erano in realtà importati dalla Grecia oppure dall'Italia, in particolare dalla Sicilia. Notizie certe sulla coltivazione della vite e sulla produzione dei vini in questa regione cominciano ai tempi dei galli, grazie anche all'influsso della cultura e della tradizione enologica degli antichi Romani.

Nel corso della sua storia, la Provenza è stato oggetto di contesa per il suo dominio, subendo così l'influsso dei saraceni, carolingi, del Sacro Romano Impero, dei conti di Tolosa, dei catalani, di René d'Anjou e - infine - dei Savoia. Durante questi periodi si suppone che anche la viticoltura abbia risentito delle tradizioni e delle culture che si sono succedute e, con questo, anche la produzione di vino. Per gran parte del 1800, la Provenza appartenne al Regno di Sardegna, periodo durante il quale furono introdotte diverse varietà di uve italiane, ancora oggi presenti nella regione. Alla fine del XIX secolo nella regione - esattamente come in altre aree vinicole dell'Europa - fece la sua comparsa la fillossera, devastando i vigneti e segnando un brusco arresto per la viticoltura e la produzione di vino. Nonostante la viticoltura fu ripristinata dopo il periodo della fillossera, i vini della Provenza non hanno mai attratto in modo significativo l'attenzione degli appassionati, anche a causa della non sempre lodevole qualità che si trovava fino a qualche anno fa nei vini di questa regione.

Il susseguirsi dei diversi domini in questo territorio hanno contribuito alla ricchezza culturale della Provenza, coinvolgendo molti degli aspetti attuali della regione, vino compreso. Dal punto di vista enologico, i vini della Provenza risentono dell'influsso delle tradizioni italiane e francesi. Nella Provenza si coltivano infatti sia varietà di uve di chiara origine italiana sia uve di origine francese. L'influsso delle varietà italiane è evidente anche in Corsica, dove l'influsso della vicina Sardegna è piuttosto forte, in particolare per le varietà di uve che si col-

tivano nell'isola. Nonostante la forte vocazione turistica della Provenza, poca attenzione è stata rivolta ai suoi vini, spesso offuscati dalla cucina e dalle bellezze naturali che si trovano in questo territorio. I vini della Provenza hanno quindi subito il peso delle altre attrazioni della regione e solo negli ultimi anni - anche grazie a un radicale cambiamento delle strategie produttive, finalmente dedite alla qualità - i vini della Provenza cominciano ad emergere nel panorama vinicolo Francese, non solo per l'ampia varietà di vini rosati, ma anche per i vini rossi e bianchi.

Classificazione della Provenza

I vini della Provenza sono classificati in accordo al sistema di qualità in vigore in Francia. Il livello più basso del sistema è riservato ai *Vin de Table*, ai quali segue la classificazione *Vin de Pays*, quindi *Vin Délimité de Qualité Supérieure* - abbreviato in "VDQS" e poco utilizzata in Francia - e infine *Appellation d'Origine Contrôlée*, abbreviato in "AOC". Le aree vinicole definite come *Appellation d'Origine Contrôlée* della Provenza sono otto e precisamente: Bandol, Bellet, Cassis, Coteaux d'Aix-En-Provence et Les Baux-De-Provence, Coteaux Varois, Côtes de Provence, Palette e Vin de Corse. Di queste denominazioni, le più rappresentative sono: Bandol, Cassis, Coteaux d'Aix-En-Provence et Les Baux-De-Provence e Côtes de Provence. La denominazione Vin de Corse prevede cinque denominazioni locali (Vin de Corse - Cap Corse, Calvi, Sartène, Figari e Porto-Vecchio) due denominazioni comunali (Ajaccio e Patrimonio) e un *Vin Doux Naturel*: Muscat du Cap Corse.

Zone di Produzione

La Provenza si trova nella parte sud-orientale della Francia, lungo la costa del mare Mediterraneo, una posizione che ha introdotto nella regione abitudini e culture tipiche del bacino mediterraneo, a partire dalla cucina. Solo recentemente i vini della Provenza stanno guadagnando i consensi degli appassionati, dopo che nella regione si è iniziato un cambiamento radicale verso la produzione di qualità. La Provenza è famosa per i suoi vini rosati - lo stile di vino maggiormente prodotto in questa regione e che tipicamente accompagna la variegata cucina locale - tuttavia non mancano interessanti esempi di vini rossi e bianchi, prodotti con uve di origine francese e italiana. Le principali varietà di uve a bacca bianca coltivate in Provenza sono: Bourboulenc, Chardonnay, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Sauvignon Blanc, Sémillon, Ugni Blanc - conosciuto in Italia come Trebbiano Toscano - e Vermentino, qui conosciuto con il nome di Rolle. Le principali varietà a bacca rossa della Provenza sono: Braquet - noto in Italia come Brachetto - Cabernet Sauvignon, Calitor, Carignan, Cinsaut, Folle Noir, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah, Tibouren, Sciacarello e Nielluccio, nome con il quale si identifica il Sangiovese in Corsica.

Bandol

Fra le denominazioni della Provenza, Bandol è quella che attualmente sta riscuotendo il maggiore consenso a livello

mondiale. Bandol è un'area vinicola relativamente piccola - appena 600 ettari - e si trova a circa 50 chilometri a est di Marsiglia, lungo la costa che si affaccia sul mare Mediterraneo. Nonostante in questa zona si produca una notevole quantità di vini rosati - come in tutta la Provenza, del resto - Bandol è prevalentemente nota nel mondo per i suoi vini rossi. L'uva principale utilizzata per la produzione dei vini di Bandol, sia rosati sia rossi, è il Mourvèdre, che in quest'area si esprime ottimamente. I vini rossi di Bandol prevedono almeno il 50% di Mourvèdre, mentre la restante parte è costituita da Grenache Noir e Cinsaut. Va comunque ricordato che molti dei vini rossi di Bandol sono prodotti con Mourvèdre in purezza. Le stesse uve sono utilizzate anche per la produzione dei vini rosati, spesso maturati in botte per circa otto mesi. I vini bianchi di Bandol, prodotti in minime quantità, sono prevalentemente costituiti da Clairette, Bourboulenc e Ugni Blanc.

Cassis

Se Bandol è famosa per i vini rossi, Cassis lo è per i vini bianchi, lo stile di vino principalmente prodotto in quest'area, mentre la produzione di vini rossi e rosati è piuttosto marginale. Cassis si trova a pochi chilometri ad est di Marsiglia, lungo la costa del mare Mediterraneo. I vini bianchi - nei quali si trovano spesso aromi di erbe aromatiche, fra tutti il rosmarino - sono prevalentemente prodotti con le uve Clairette e Marsanne. Talvolta, nella composizione dei vini bianchi di Cassis, possono essere utilizzate anche le uve Ugni Blanc e qualche aggiunta di Sauvignon Blanc. I vini bianchi di Cassis sono piuttosto secchi e leggeri, solitamente consumati con le pietanze a base di frutti di mare tipiche della cucina della Provenza. I vini rossi e rosati di Cassis si producono prevalentemente con le uve Grenache Noir, Cinsaut e Mourvèdre.

Coteaux d'Aix-En-Provence

La città di Aix è una delle località turistiche principali della Provenza e a nord e a sud di questa antica città si estende l'area di produzione vinicola di Coteaux d'Aix-En-Provence. All'interno di quest'area si trova una sotto denominazione e nella quale si producono ottimi vini rossi: Les Baux de Provence. Il suolo che si trova in queste terre - unito al clima - è infatti piuttosto adatto alla coltivazione delle varietà a bacca rossa, prevalentemente Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsaut, Mourvèdre e Grenache Noir. In quest'area si produce anche una piccola quantità di vini bianchi - solitamente con uve Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon - oltre a vini rosati. I vini rosati di Coteaux d'Aix-En-Provence sono generalmente prodotti con la tecnica del salasso - che in Francia prende il nome di *saignée* - durante la produzione dei vini rossi. I vini rossi di questa denominazione sono solitamente fatti maturare in botte per almeno 12 mesi.

Côtes de Provence

La Côtes de Provence è la denominazione più estesa della Provenza - con una superficie di circa 18.000 ettari - ed è qui che si trovano oltre l'80% dei vigneti della regione. Il territorio di questa denominazione inizia subito dopo la città di

Tolone e si estende fino alla città di Sanit-Tropez, lungo la costa e nell'entroterra. I vigneti sono sparsi nell'intero territorio, spesso distanti l'uno dall'altro per diversi chilometri, pertanto la qualità e le caratteristiche dei vini della Côtes de Provence sono piuttosto variabili, sia a causa delle diversità del suolo, sia a causa delle differenze climatiche. Circa i tre quarti della produzione di questa denominazione riguarda vini rosati, generalmente ottenuti dalle uve Grenache Noir, Cinsaut e Tibouren. Nella Côtes de Provence si producono anche vini rossi - generalmente da uve Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah e Tibouren - oltre a una piccola quantità di vini bianchi, generalmente prodotti con le uve Clairette, Rolle - nome con il quale si conosce in Provenza il Vermentino - Sémillon e Ugni Blanc, noto in Italia come Trebbiano Toscano.

GUSTO DIVINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi a Confronto

Regina indiscussa delle uve bianche delle Marche, il Verdicchio è fra le più interessanti uve bianche d'Italia e protagonista di eccellenti vini famosi in tutto il mondo

Nello scenario enologico delle Marche - la bella regione del centro Italia che dagli appennini si estende fino al mare Adriatico - c'è un'uva che più di altre contraddistingue i vini della regione, un'uva che ha contribuito in modo fondamentale alla rinascita dei vini delle Marche: il Verdicchio. Fra le uve bianche più apprezzate d'Italia, il Verdicchio è capace di produrre vini di grande struttura dimostrando un'interessante versatilità enologica. Nonostante lo stile di vini più comune prodotto con il Verdicchio sia quello secco, con quest'uva si producono anche ottimi vini dolci e passiti, oltre che spumanti, anche metodo classico. Prima di arrivare alla produzione di grandi vini bianchi, il Verdicchio ha dovuto percorrere molta strada, un cammino iniziato 50 anni fa, quando alla celebre uva bianca delle Marche fu affidato il compito di rilanciare i vini della regione. Insieme al Verdicchio fu anche lanciata la classica bottiglia ad anfora: un'accoppiata indissolubile che ha contraddistinto i vini prodotti con quest'uva a livello mondiale.

Uva autoctona delle Marche e diffusa da secoli in tutto il territorio della regione, il Verdicchio è citato per la prima volta nel 1579 in un documento che imponeva la coltivazione di quest'uva nel territorio di Matelica. Nonostante il Verdicchio sia diffuso in tutto il territorio delle Marche, due sono le aree che prevalentemente si identificano con quest'uva bianca: Matelica, in provincia di Macerata, e i Castelli di Jesi, in provincia di Ancona. Dire quale delle due zone produca i migliori Verdicchio è piuttosto difficile, poiché sia a Matelica sia a Jesi si producono con quest'uva eccellenti esempi di vini bianchi negli stili secco, passito e spumante. Nonostante l'uva Verdicchio sia principalmente diffusa nelle Marche - sua regione d'origine - quest'uva bianca si ritrova, in minime quantità, anche in Umbria e in Lazio, in entrambi i casi utilizzata insieme ad altre uve nella produzione di alcuni vini a Denominazione d'Origine Controllata.

I Vini della Degustazione

Il Verdicchio è un'uva estremamente versatile e con la quale si possono produrre diversi stili di vini. Fra le qualità più interessanti del Verdicchio va certamente ricordata la buona struttura dei suoi vini, una qualità che consente ai bianchi vini prodotti con la celebre uva bianca delle Marche di sostenere diversi anni di affinamento in bottiglia. Per la sua struttura, spesso il Verdicchio è definito come un *vino rosso travestito da bianco*: alcune ricerche scientifiche condotte in questo senso, sostengono che il Verdicchio è fra le uve bianche con il più alto contenuto di polifenoli. Un'altra caratteristica dei vini prodotti con il Verdicchio - e che ritroviamo anche nei vini prodotti con altre uve bianche - è il caratteristico aroma di mandorla, una qualità che emerge sin dai primi momenti della degustazione, molto corrispondente anche in bocca, e che continua ad essere chiaramente percepito anche dopo avere deglutito il vino.

La degustazione comparativa di questo mese ha come finalità lo studio delle qualità dell'uva Verdicchio attraverso la valutazione di tre vini prodotti con tecniche enologiche diverse. Con lo scopo di semplificare la valutazione, la degustazione prenderà in esame tre vini prodotti con uva Verdicchio in purezza e provenienti dalla medesima area - i Castelli di Jesi - la più vasta e famosa area per la produzione di quest'uva. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium di Garofoli, maturato per 15 mesi in vasche d'acciaio. Il secondo vino è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana di Sartarelli, prodotto con uve da vendemmia tardiva, mentre il terzo vino è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Pleno di Umani Ronchi, parzialmente fermentato in barrique e maturato in vasche di cemento. Per il Verdicchio di Garofoli si sceglierà una temperatura di 10° C, mentre gli altri due vini saranno serviti a una temperatura di 12° C. La degustazione comparativa, come di consueto, sarà eseguita con tre calici a degustazione ISO.

Esame Visivo

Esattamente come per qualunque vino, indipendentemente dallo stile, anche il colore dei vini prodotti con Verdicchio



I tre Verdicchio della nostra degustazione comparativa

varia in funzione delle pratiche di vinificazione, della qualità delle uve e dalla maturazione. Il colore che maggiormente si osserva nel Verdicchio fermentato e maturato in contenitori inerti - come le vasche d'acciaio o di cemento - è giallo paglierino più o meno intenso, raramente con tonalità chiare o che tendono al giallo verdolino. Grazie alle sue caratteristiche, i vini prodotti con uva Verdicchio possono sostenere diversi anni di affinamento in bottiglia, periodo durante il quale il colore assumerà colori giallo dorato carico intenso. Lo stesso colore si osserva generalmente nei vini prodotti con uve surmature e nei vini passiti, nei quali si arriva facilmente al giallo ambra. Il Verdicchio è utilizzato anche per la produzione di vini fermentati o maturati in botte, una pratica enologica che conferisce al Verdicchio colori giallo dorato intenso.

Il primo vino del quale valuteremo l'aspetto è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium di Garofoli. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta - alla base della massa liquida si osserverà un colore giallo paglierino brillante, mentre la sfumatura, osservata all'estremità della massa liquida, verso l'apertura del calice, sarà caratterizzata da un colore giallo verdolino. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana di Sartarelli. Il colore di questo vino è giallo paglierino intenso con delle sfumature giallo dorato, segno dell'impiego di uve surmature per la sua produzione. Passiamo ora al terzo vino della nostra degustazione comparativa: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio di Umani Ronchi, l'unico dei tre vini ad essere parzialmente fermentato e maturato in botte. Il colore di questo vino è giallo dorato brillante e la sfumatura mostrerà lo stesso colore.

Esame Olfattivo

Il Verdicchio è raramente utilizzato con altre uve per la produzione di vini, nella maggioranza dei casi si tratta di vini in purezza. Gli aromi più caratteristici del Verdicchio ricordano la frutta e i fiori, talvolta si possono percepire anche aromi che ricordano la frutta tropicale. Uno degli aromi caratteristici e identificati del Verdicchio è certamente la mandorla, una qualità che si ritrova anche nei suoi sapori. Fra gli aromi di frutta più caratteristici del Verdicchio si ricordano pera, mela, pesca, susina e agrumi, mentre fra i frutti tropicali spicca l'ananas e - più raramente - il litchi. Fra gli aromi di fiori più frequenti nel Verdicchio si trovano biancospino e ginestra, ma anche camomilla e tiglio, più raramente acacia e gelsomino. La fermentazione e la maturazione in botte conferisce al Verdicchio aromi di vaniglia e legno tostato, qualità che si accentuano con l'uso della barrique. Nei vini maturi è molto frequente percepire aromi di miele e confetture di frutta gialla. Non mancano nemmeno gli aromi di erbe aromatiche, dei quali i più comuni sono timo e salvia.

Il primo vino del quale prenderemo in esame gli aromi è il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium di Garofoli. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valuteremo gli aromi di apertura, cioè gli aromi composti da molecole "leggere" e che necessitano poco ossigeno per volatilizzarsi. La prima olfazione consentirà di percepire gli aromi di gelsomino, mela e pera, molto gradevoli e puliti. Dopo avere roteato opportunamente il calice, così da consen-

tire la volatilizzazione degli aromi composti da molecole "pesanti" e che necessitano cioè una maggiore quantità di ossigeno per potersi esprimere, procederemo con la seconda olfazione. Si percepiranno aromi di mandorla - una qualità molto identificativa nel Verdicchio - oltre ad ananas, biancospino, ginestra, miele, agrumi e susina. Si notino anche i delicati aromi di tiglio e di pesca, di intensità minore rispetto agli altri, tuttavia ben equilibrati con il quadro aromatico del vino.

Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana di Sartarelli, prodotto con uve surmature. Gli aromi di apertura di questo vino saranno caratterizzati da miele, biancospino e albicocca: un'apertura completamente diversa dal vino precedente. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che consentirà la percezione degli aromi di ananas, camomilla, mela cotogna, nocciola, pera, pesca, pompelmo e mandorla, oltre a un accenno dell'inconfondibile aroma di muffa nobile. Passiamo ora alla valutazione dell'ultimo vino, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio di Umani Ronchi, l'unico dei tre ad essere fermentato e maturato - seppure parzialmente - in barrique. Gli aromi di apertura di questo vino saranno caratterizzati da pera, mela e mandorla, aromi tipici del Verdicchio. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione che consentirà di percepire aromi di vaniglia - segno del passaggio in barrique - miele, confettura di pesche, agrumi, ananas, biancospino, nocciola e susina, oltre a un piacevole accenno di minerale.

Esame Gustativo

Una delle qualità gustative che principalmente caratterizza i vini prodotti con il Verdicchio è la struttura. Nei vini prodotti con quest'uva la struttura è decisamente più robusta rispetto alla maggioranza dei vini bianchi. Il Verdicchio è fra le uve bianche con il maggiore contenuto di polifenoli, una caratteristica per la quale è spesso considerato "un vino rosso travestito da bianco". Nei vini secchi prodotti con Verdicchio, alla notevole struttura si unisce anche un'acidità piuttosto evidente, due qualità che richiedono la presenza di un'appropriata quantità di alcol in modo da rendere il vino equilibrato. Il grado alcolico dei vini prodotti con Verdicchio può infatti raggiungere anche il 13-14,5%. Le qualità aromatiche primarie del Verdicchio si ritrovano generalmente anche al gusto, in particolare l'aroma di mandorla - uno dei più caratteristici - soprattutto dopo la deglutizione del vino e durante le fasi della valutazione della persistenza gusto-olfattiva.

Inizieremo la valutazione gustativa partendo dal Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium di Garofoli. L'attacco di questo Verdicchio si fa notare per la sua buona acidità e per la buona struttura - un corpo decisamente superiore rispetto alla maggioranza dei bianchi - ben equilibrato dall'apporto dell'alcol. Si noti anche l'ottima corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla degustazione del secondo vino, il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana di Sartarelli, prodotto con uve surmature. L'attacco di questo vino è caratterizzato da una piacevole morbidezza e rotondità, nella quale si percepisce un'ottima freschezza ben equilibrata dall'alcol. Come ci si poteva aspettare, rispetto al vino precedente, la struttura del Balciana è decisamente maggiore.

Passiamo ora all'ultimo dei tre vini: il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio di Umani Ronchi. Anche l'attacco di questo vino è caratterizzato da un'elevata struttura - in questo caso conferita anche dalla barrique - e una piacevole morbidezza unita a una buona freschezza, tutto ben equilibrato dall'alcol.

Considerazioni Finali

Dopo avere valutato i tre aspetti organolettici dei nostri tre vini, è giunto ora il momento di esaminare le sensazioni finali, quelle che si ottengono dopo avere deglutito il vino. Il finale del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium di Garofoli è caratterizzato da una lunga persistenza, nella quale si potranno percepire - evidenti e puliti - i sapori di susina, mela e pera, oltre al tipico sapore di mandorla. Anche il finale del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balcianna di Sartarelli è molto persistente con ricordi di pera, miele e mandorla, oltre ad un piacevole ricordo di camomilla: un finale molto piacevole e pulito. Il finale del terzo vino, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio di Umani Ronchi, è, come nei vini precedenti, molto persistente, lasciando in bocca lunghi ricordi di mela, susina e l'immane mandorla. Il Verdicchio è un'uva capace di esprimere grandi potenzialità in campo enologico e, grazie alla sua versatilità, riesce sempre a sorprendere il degustatore in ogni tipo di stile, dai vini secchi a quelli passiti.



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



Pianetta di Cagnore 2003
Antico Terreno Ottavi (Marche, Italia)

Uvaggio: Vernaccia Nera

Prezzo: € 12,76

Punteggio: ◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di carruba, violetta, vaniglia e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Pianetta di Cagnore matura in barrique per 16-18 mesi.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Paste ripiene*



Ribballa di Cagnore 2003
Antico Terreno Ottavi (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 12,76

Punteggio: ◆◆◆ ★

Il vino 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 confettura di prugne e confettura di amarena seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, tabacco, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarene. Ribballa di Cagnore matura per 16-18 mesi in barrique.

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



Cabernet Sauvignon 2003
Casale del Giglio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

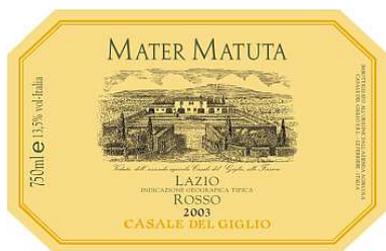
Prezzo: € 14,40

Punteggio: ◆◆◆ ★

Questo Cabernet Sauvignon si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti

che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, peperone, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Questo Cabernet Sauvignon matura per 18-20 mesi in barrique.

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



Mater Matuta 2003
Casale del Giglio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Syrah (85%), Petit Verdot (15%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Mater Matuta 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 amarena, prugna e ribes seguite da aromi di vaniglia, violetta, mirtillo, pepe nero, cioccolato, tabacco, liquirizia, macis ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, ribes e prugna. Un vino ben fatto. Mater Matuta matura per 22-24 mesi in barrique a cui seguono 6-8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Colli Perugini Rosso 2003
Chiorri (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di mora, violetta e

ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo Colli Perugini Rosso matura per 10 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne alla griglia, Carne saltata



Colli Perugini Rosso Saliato 2003
Chiorri (Umbria, Italia)

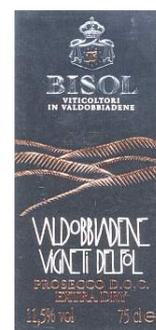
Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Colli Perugini Rosso Saliato si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di vaniglia, mirtillo, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mora. Questo vino matura in barrique a cui segue un affinamento di 18 mesi in bottiglia.

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



Prosecco di Valdobbiadene Vigneti del Fol 2005
Bisol (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Prosecco di Valdobbiadene Vigneti del Fol si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e glicine seguite da

aromi di acacia, biancospino, ginestra, pesca e litchi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e litchi.

Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Risotti con crostacei e verdure



**Duca di Dolle
Bisol (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 30,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Duca di Dolle si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, albicocca secca e mandorla seguite da aromi di canditi, dattero, miele d'acacia, confettura di mele cotogne, lavanda, vaniglia, scorza d'agrumi e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di dattero, albicocca secca e canditi. Duca di Dolle è stato imbottigliato nel 2006 ed è prodotto dall'assemblaggio di 14 annate diverse, dal 1991 al 2005.

Abbinamento: Pasticceria secca, Torte di mandorle, Formaggi stagionati



**Barbera d'Alba Superiore Funtani 2004
Cordero di Montezemolo (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, liquirizia, cioccolato e mentolo. In bocca

ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Alba Superiore Funtani matura in botte per 15 mesi a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barolo Monfalletto 2001
Cordero di Montezemolo (Piemonte, Italia)**

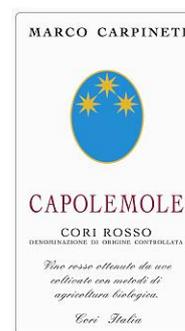
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza 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 lampone, fragola, vaniglia, rosa, tabacco, cacao, liquirizia, cannella, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barolo Monfalletto matura per 18-22 mesi in botte.

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



**Cori Rosso Capolemole 2005
Marco Carpineti (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Montepulciano, Nero Buono, Cesanese

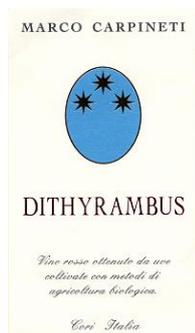
Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, ciclamino, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol,

buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo vino matura per 6-8 mesi in botte.

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



Dithyrambus 2003

Marco Carpineti (Lazio, Italia)

Uvaggio: Montepulciano (60%), Nero Buono (40%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, ciclamino, carruba, macis e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Dithyrambus matura per 24 mesi in botte.

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



Cesanese del Piglio 2005 Casale della Ioria (Lazio, Italia)

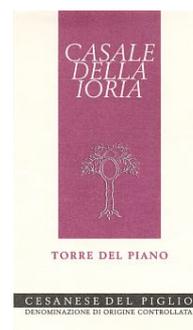
Uvaggio: Cesanese di Affile (55%), Cesanese (45%)

Prezzo: € 6,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, mirtillo e prugna seguite da aromi di lampone, mora e violetta. 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 e lampone. Questo vino matura per 4-5 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne saltata, Zuppe di legumi, Stufati di carne



Cesanese del Piglio Torre del Piano 2004 Casale della Ioria (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese di Affile

Prezzo: € 10,33

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di ciclamino, vaniglia, mirtillo, pepe rosa, mentolo, carruba e macis. 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, lampone e prugna. Cesanese del Piglio Torre del Piano matura per 8 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Focore 2002 Caprioglio (Lazio, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (40%), Morone (10%)

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista 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 amarena, prugne e mirtillo seguite da aromi di violetta, carruba, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Focore matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Stufati di carne con funghi, Paste ripiene, Carne arrosto



Musalè 2001
Caprigliano (Lazio, Italia)

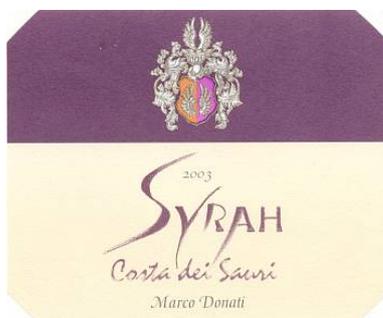
Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Musalè si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e ribes seguite da aromi di prugna, violetta, lampone, vaniglia, pepe rosa, ciclamino e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e lampone. Musalè matura per 12 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia.

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



Syrah Costa dei Sauri 2003
Marco Donati (Trentino, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Syrah Costa dei Sauri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Syrah Costa dei Sauri matura in barrique.

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



Teroldego Rotaliano Sanguè di Drago 2003
Marco Donati (Trentino, Italia)

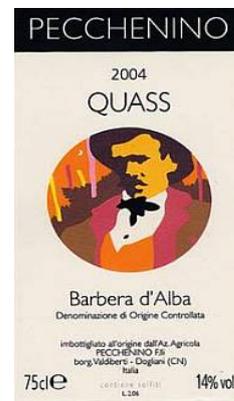
Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di lampone, ciclamino, violetta, vaniglia, tabacco, carruba e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Teroldego Rotaliano Sanguè di Drago matura per 16-18 mesi in barrique.

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



Barbera d'Alba Quass 2004
Pecchenino (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbera d'Alba Quass si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di lampone, fragola, violetta, mora, ciclamino, cacao, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Barbera d'Alba Quass matura per 12 mesi in botte.

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



**Dolcetto di Dogliani Sirì d'Jermu 2005
Pecchenino (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 9,60

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, mirtillo e mora seguite da aromi di lampone, fragola, prugna, ciclamino, violetta, ribes, mentolo e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Dolcetto di Dogliani Sirì d'Jermu matura in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne



**Montepulciano d'Abruzzo Vigna Sant'Angelo 2003
Valori (Abruzzo, Italia)**

Uvaggio: montepulciano

Prezzo: € 25,20

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo Montepulciano d'Abruzzo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, pepe rosa, cannella, carruba, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Montepulciano d'Abruzzo Vigna Sant'Angelo matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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

PRODUTTORI

Masciarelli

In poco più di venti anni Gianni Masciarelli è riuscito a portare i vini dell'Abruzzo ai massimi vertici dell'enologia italiana, un successo mondiale ottenuto insieme alla moglie Marina Cvetic

Montepulciano e Trebbiano: due uve un tempo ignote e poco considerate, oggi due grandezze del firmamento dell'enologia italiana. Le due uve sono infatti i protagonisti del successo dei vini dell'Abruzzo, un legame stretto e significativo, in modo particolare con il Montepulciano, la celebre uva rossa che in questa regione si esprime ai massimi livelli. E pensare che un tempo il Montepulciano era definito come un'uva "neutra", non certo per le sue qualità, ma piuttosto per il discutibile impiego che ne veniva fatto per la produzione di vino. Tempi lontani - per fortuna - e oggi il Montepulciano d'Abruzzo è fra i vini rossi più importanti d'Italia, un successo ottenuto grazie alla tenacia di quei produttori che hanno creduto nelle risorse e nelle potenzialità della loro regione e nelle uve che da sempre si coltivavano nelle loro terre. Spesso andando anche controcorrente, introducendo - nello scetticismo generale - nuove tecnologie enologiche, nuove pratiche moderne che hanno consentito al Montepulciano, e certamente anche al Trebbiano, di raggiungere i massimi livelli in tutto il mondo.

Fra i protagonisti assoluti di questo fondamentale cambiamento spicca la figura di Gianni Masciarelli, che eredita dal nonno paterno Giovanni la passione per la vigna e per il vino. Ed è proprio nella vecchia cantina del nonno che Gianni Masciarelli inizia a creare i suoi vini. I primi vini prodotti da Gianni Masciarelli risalgono al 1978, quando il vino era solo una passione, e sarà solo nel 1981 che si dedicherà completamente al vino facendone un'attività commerciale. La svolta avviene dopo un soggiorno in Francia e al ritorno Masciarelli decide di iniziare a produrre vini e a venderli. Di quell'annata



Gianni Masciarelli



Una veduta dei vigneti di Masciarelli

saranno prodotte circa 2000 bottiglie: 700 di Montepulciano e 1300 di Trebbiano. Negli anni successivi Gianni Masciarelli affitta alcuni terreni e poco dopo acquista un ettaro nei pressi di San Martino sulla Marrucina - in provincia di Chieti - e nel 1983 la sua produzione era salita a 9000 bottiglie.

Nella sua terra, Gianni Masciarelli applica i concetti di vitivinicoltura appresi in Francia, criticato da tutto e da tutti, poiché il modo di coltivare, potare le viti e produrre vino, erano in evidente contrasto con quello che dettava la tradizione e il concetto enologico di quei tempi in Abruzzo e in Italia. Tutti ritenevano che quel giovane - poco più che ventenne - stesse in realtà gettando il suo tempo e il suo denaro, in realtà stava gettando le basi per un' enologia di alta qualità nella sua regione. Nel 1987, durante una visita a una cantina sociale in Croazia, Gianni Masciarelli incontra Marina Cvetić, all'epoca studentessa di ingegneria chimica con indirizzo alimentare all' università di Belgrado. Da quell'incontro nacque un legame privato e professionale e i due si sposano nel 1989. Dinamica, tenace e con le idee ben chiare, Marina Cvetić ben presto imprime la sua personalità nell'azienda vinicola del marito, dando origine a uno dei "marchi" più rappresentativi della Masciarelli e che porta il suo nome.

Un altro importante momento è stato il 1984, quando Gianni Masciarelli crea il suo vino più prestigioso e ambizioso: il Montepulciano d' Abruzzo Villa Gemma. Per l'occasione introduce metodi di vinificazione moderni e pratiche enologiche fino a quel momento poco diffuse in Abruzzo, scegliendo di fare maturare il suo nuovo vino per un lungo periodo in barrique. Scelse le uve del suo migliore vigneto di San Martino sulla Marrucina - che secondo Gianni Masciarelli è fra i migliori 50 cru del mondo - e il risultato fu un vino che ancora oggi è considerato fra i migliori d'Italia. Fu subito un grande successo. Un altro momento importante arriva nel 1991, quando viene creato il primo vino che porta il nome della moglie di Gianni Masciarelli: il Trebbiano d' Abruzzo Marina Cvetić. Anche per la produzione di questo vino sono utilizzate tecniche enologiche moderne e si sceglie di farlo maturare in barrique: un altro grande successo che ancora oggi contraddistingue l'eccellente produzione di Gianni Masciarelli.

Nonostante la cantina di Gianni Masciarelli sia piuttosto "giovane", in poco più di venti anni è stata capace di raggiun-

gere i massimi livelli, non solo in Italia, ma in tutto il mondo. La cantina si trova a San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, a 410 metri di altitudine e a soli 20 chilometri dal mare Adriatico e a 20 dalla Maiella. Le condizioni ambientali e climatiche esistenti a San Martino sulla Marrucina si sono rivelate molto adatte alla produzione di vini di qualità, una caratteristica che è ampiamente dimostrata dai vini di Masciarelli. Dai 2,5 ettari iniziali, la cantina possiede oggi circa 220 ettari in ogni provincia dell' Abruzzo, di cui 194 coltivati a vigneto. L' uva che principalmente si coltiva nei vigneti di Masciarelli è il Montepulciano - che rappresenta circa il 70% della produzione - oltre a Trebbiano d' Abruzzo, per circa il 20%, e il 10% di Chardonnay e Cococciola, un' uva bianca autoctona dell' Abruzzo.

Attualmente la produzione annuale della cantina di Gianni Masciarelli è di oltre un milione e mezzo di bottiglie, suddivise nelle tre linee aziendali: Masciarelli Classico, Villa Gemma e Marina Cvetić. Recentemente la produzione di Masciarelli si è arricchita di un nuovo vino, prodotto dall'azienda Marina Cvetić appartenente al gruppo Masciarelli. Il nome di questo nuovo vino è Iskra, termine slavo che significa "scintilla", disponibile alla sua prima uscita con l'annata 2003. Iskra rappresenta l'ulteriore testimonianza della filosofia produttiva di Masciarelli. Esattamente come per gli altri vini, l'obiettivo è quello di vinificare il Montepulciano in purezza cercando di conferire un carattere proprio, derivato dalle qualità specifiche del territorio. Nella filosofia produttiva di Masciarelli grande importanza è riconosciuta al territorio, che influisce per il 50% sul risultato finale. Anche la varietà dell' uva ricopre certamente una notevole importanza, tuttavia ciò che contribuisce alla personalità di un vino è il risultato ottenuto da diversi fattori, come l'intervento dell' uomo, le qualità specifiche del territorio, la varietà dell' uva e, infine, la cultura e la tradizione enologica del luogo.



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".



**Villa Gemma Bianco 2006
Masciarelli (Abruzzo, Italia)**

Uvaggio: Trebbiano d' Abruzzo (80%), Cococciola (15%), Chardonnay (5%)

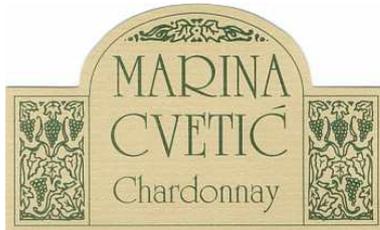
Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Villa Gemma Bianco si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si

aprono con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di ananas, biancospino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e ananas. Villa Gemma Bianco matura per 5 mesi in vasche d'acciaio.

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



Chardonnay Marina Cvetić 2004
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 25,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chardonnay si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e tostato seguite da aromi di banana, biancospino, vaniglia, pera, nocciola, pompelmo e torrone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo. Chardonnay Marina Cvetić matura per 23 mesi in barrique.

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



Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetić 2004
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Prezzo: € 25,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetić si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di tostato, ginestra, ananas, lavanda, miele, nocciola, pesca matura, pera e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetić matura per 22 mesi in barrique.

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



Iskra 2003
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 28,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Iskra si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, eucalipto, cacao, pepe rosa e macis. 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 amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Iskra matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetić 2003
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 16,80

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetić 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 mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, liquirizia, cannella, cacao, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino molto ben fatto. Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetić matura per 18 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 14 mesi di maturazione in barrique.

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



**Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2001
Masciarelli (Abruzzo, Italia)**

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, ribes, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cuoio, cacao, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Un grande vino. Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma matura per 36 mesi, di cui 18-24 in barrique.

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

Masciarelli - Via Gamberale, 1 - 66010 San Martino sulla Marrucina, Chieti - Tel. 0871 85241 Fax: 0871 85330 - **Enologo:** Romeo Taraborrelli - **Anno fondazione:** 1981 - **Produzione:** 1.600.000 bottiglie - **E-Mail:** info@masciarelli.it - **WEB:** www.masciarelli.it

EVENTI

DiWineTaste e Vigne del Lazio

Lo scorso dicembre DiWineTaste e Vigne del Lazio hanno stabilito un accordo per la recensione dei vini dei loro associati e l'inserimento nella Guida

Negli ultimi anni la produzione enologica del Lazio si sta proponendo al pubblico degli appassionati del vino in una nuova forma, mettendo in evidenza - prima di tutto - l'aspetto della qualità. Le tante realtà vinicole della regione stanno infatti dimostrando con i fatti le grandi potenzialità vitivinicole del Lazio, uno sforzo che sta coinvolgendo anche un'importante azione di comunicazione con lo scopo di dare maggiore visibilità a questi vini. Lo scorso dicembre, in occasione di un incontro avvenuto a Perugia, Antonello Biancalana - direttore ed editore di DiWineTaste - e il Dott. Antonio Santarelli - presidente dell'associazione Le Vigne del Lazio - hanno stabilito

un accordo di collaborazione che avrà come finalità la recensione dei vini dei loro produttori associati. La recensione e l'inserimento nella Guida dei Vini di DiWineTaste si protrarrà per i prossimi numeri, scegliendo ogni mese una selezione di vini di tre o quattro produttori.

La collaborazione inizierà con la recensione dei vini rossi attualmente in produzione, i quali saranno affiancati - non appena disponibili - dalle nuove annate dei vini bianchi. Nel corso dei prossimi mesi, la Guida dei Vini di DiWineTaste si arricchirà ulteriormente dei vini dei produttori del Lazio, fino a comprendere l'intera gamma di produzione delle cantine associate a Vigne del Lazio. L'associazione Vigne del Lazio comprende attualmente 29 soci produttori e precisamente: Cantine Palombo, Caprigliano, Carpineti Marco, Casale del Giglio, Casale della Ioria, Casale Mattia, Castel De Paolis, Cavalieri, Colacicchi, Colle Di Maggio, Collettono, Conte Zandotti, D'Amico Paolo e Noemia, Falesco, Fontana Candida, Giangirolami Donato, I Pampini, Il Quadrifoglio, L'Olivella, Massimi Berucci, Sergio Mottura, Pietra Pinta, Principe Pallavicini, Proietti, Sant'Andrea, Tenuta Ronci di Nepi, Tenuta Santa Lucia, Tenuta Sant'Isidoro e Vini Giovanni Terenzi.

Le recensioni dei vini degli associati di Vigne del Lazio inizieranno a partire da questo numero e si protrarranno nei mesi successivi. La lunga serie di recensioni inizierà con i vini delle cantine Caprigliano, Carpineti Marco, Casale del Giglio e Casale della Ioria. Una selezione delle recensioni dei vini saranno pubblicate nella rubrica "I Vini del Mese", mentre nella Guida dei Vini - consultabile anche dal cellulare e dispositivi mobili - saranno comprese le valutazioni e le recensioni di tutti i vini. L'Associazione Vigne del Lazio nasce a Roma nel 1999 con lo scopo di diffondere la conoscenza e il miglioramento dell'immagine del vino del Lazio di qualità. Il progetto dell'Associazione Vigne del Lazio è sostenuto dalla Regione Lazio, dall'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e dalla Federazione Regionale della Coldiretti.

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.

La difesa del territorio passa dall'agricoltura

Il costo della difesa del territorio dovrebbe essere a carico dell'intera cittadinanza, invece, troppo spesso, quest'onere viene assunto, quasi integralmente, dagli agricoltori. In realtà, la politica agraria comunitaria, a dispetto dal suo nome, sta svolgendo sempre più una funzione ambientale che di sostegno all'agricoltura. Gli "aiuti alla produzione" vengono erogati solo a condizione di rispettare determinati canoni di sostenibilità ambientale.

«Occorre oggi scindere, per onore di chiarezza e trasparenza - sostiene il Presidente Pantaleo Mercurio, Consiglio dell'Ordi-

ne Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali - le misure che interessano direttamente il sostegno al reddito degli agricoltori da quelle che invece finanziano la tutela e salvaguardia ambientale all'interno del settore rurale. Si scoprirebbe così che solo una piccola parte del budget agricolo dell'Unione europea è realmente destinato all'agricoltura, a politiche per il suo sviluppo. Cesserebbe così la campagna denigratoria che vede gli addetti al settore come una categoria protetta e assistita.»

Occorre, inoltre, da parte della classe dirigente italiana e comunitaria, una scelta chiara sulle modalità di gestione delle nuove politiche: sostenibilità, condizionalità e multifunzionalità, che chiaramente non possono essere amministrate al pari delle misure di sostegno diretto all'agricoltura, né è pensabile vengano gestite dagli stessi soggetti. Alcune componenti delle riforme della Politica agraria comunitaria sono fondamentali misure di governance del territorio e devono tenere conto di obiettivi sociali e ambientali che prescindono dalla pura produzione agricola.

«Le organizzazioni di categoria e le loro emanazioni, i centri di assistenza agricola (Caa), sono sindacati, ovvero portatori, assolutamente legittimi, degli interessi particolari degli agricoltori - dice Mercurio - non è pensabile attribuire a essi la salvaguardia di beni collettivi, la tutela del territorio e la difesa dell'ambiente. Altri soggetti devono e possono farsene carico, i professionisti del mondo rurale, guidati da un codice deontologico con precise regole e sono assoggettati al controllo e alla vigilanza delle istituzioni. Cosa volere di più? È ora di dare a Cesare quel che è di Cesare.»

I Dottori Agronomi e Forestali italiani chiedono quindi una decisione chiara a Bruxelles e al Governo italiano affinché la questione venga chiarita al più presto, prima dell'entrata in vigore dei nuovi Piani di sviluppo rurale regionali. Occorre definire chi avrà il compito di guidare gli agricoltori nell'affrontare i problemi ecologici e i loro riflessi sulla società in maniera multidisciplinare e aperta. «Non è comunque solo all'Europa o ai Ministeri delle Politiche agricole e dell'Ambiente, - conclude Mercurio - che chiediamo una maggiore attenzione su tali tematiche, ma anche alle Amministrazioni locali. Troppo spesso le scelte politiche sono dettate dal potenziale ritorno elettorale senza considerare le ripercussioni nel medio-lungo periodo. Occorrono politiche coerenti e coraggiose che sappiano tutelare il territorio. Un buon piano regolatore, redatto con la competenza multidisciplinare di un Dottore Agronomo e Forestale, in molti casi, vale più di molti stanziamenti che spesso, servono proprio a rimediare grossolani errori in tema di gestione del suolo, delle acque e del verde.»

Studenti in Franciacorta

Dal 5 all'8 febbraio gli studenti del secondo anno del Corso di Laurea hanno avuto l'occasione di conoscere il patrimonio enogastronomico della Franciacorta. Lo stage è stato fortemente caratterizzato da produzioni enogastronomiche ancorate al territorio. Durante la prima giornata il gruppo è stato ospitato presso il Consorzio per la Tutela del Franciacorta, dove si è svolto un seminario introduttivo sul territorio e sulla metodologia e tipologia del sistema Franciacorta. Nel corso delle altre giornate gli studenti hanno visitato alcune aziende e le rispettive cantine. Sono seguite numerose degustazioni e lezioni incentrate sui percorsi delle singole aziende. Un'altra meta è

stato il retificio Larete e il Museo della Rete e della Pesca. Le visite hanno interessato anche aziende produttrici di formaggi seguite da lezioni sulle relative tecniche casearie. Lo stage si è concluso con un incontro con le aziende del Consorzio per la Tutela del Franciacorta e una degustazione guidata delle loro produzioni vinicole.

L'Umbria e il Suo Genius Loci

Il 10 marzo, per la prima volta, Cantina Novelli apre le porte della tenuta per raccontare la sua storia, nata nel 2000 davanti ad un calice. Artefice è Stefano Novelli, giovane manager a capo di un importante gruppo agroalimentare. Recuperare il Trebbiano Spoletino per ridare all'Umbria un grande vino bianco e valorizzare la sua storia. È questo il progetto, ambizioso ed impegnativo, che Stefano Novelli presenta all'enologo Maurilio Chioccia, che subito dimostra entusiasmo. Di lì a breve, prima fra tutte le aziende della Valle Spoletina, Cantina Novelli inizia il lavoro ma la poca documentazione scientifica e il limitato materiale genetico rendono difficile il recupero. La volontà di valorizzare il binomio vino-territorio sprona quindi Stefano Novelli a contattare Attilio Scienza, uno dei padri della zonazione.

Il progetto, oggi in fase di conclusione, ha richiesto un investimento di più di 2 milioni di euro. Obiettivo è fare riscoprire un vitigno di cui si è persa memoria, il Trebbiano Spoletino, rendendolo accessibile al consumatore arrivando casa per casa in tutta Italia attraverso internet e una capillare rete vendita nazionale, ma anche invitandolo a conoscere in prima persona questo straordinario prodotto nel suo territorio: Spoleto.

Il 10 marzo il Parco dei Daini, nel cuore della Valle Cupa, accoglierà la stampa per spiegare e fare toccare con mano i risultati del lavoro. Durante l'evento intervengono Stefano Novelli, Presidente della Cantina Novelli, Attilio Scienza, docente della Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, responsabile della ricerca in vigneto, e Maurilio Chioccia, responsabile della ricerca in cantina. Verrà infine presentato il progetto enoturismo che coinvolgerà Cantina Novelli sia con il Club dei Piaceri che con le sinergie con la ristorazione del territorio. Proprio il 10 marzo verrà dato un "assaggio" di quanto Cantina Novelli offre agli appassionati.

Il Parco dei Daini è una vera e propria "oasi" dove si trovano gli antichi casali perfettamente restaurati e adibiti a relais, campo da golf, laghetti per la pesca sportiva, piscina, campi da tennis e percorsi a misura di famiglia immersi in 60 ettari di bosco in cui vivono indisturbati daini, cinghiali, mufloni, lepri e volpi. Infine, durante la giornata verrà presentata in anteprima la nuova cantina che ospiterà un vero e proprio "centro servizi", dedicato al visitatore. «Sarebbe bello che tutto il territorio di Spoleto rispondesse positivamente alla sfida che abbiamo lanciato» - dichiara Stefano Novelli - «Abbiamo aperto la strada alla rinascita di un vitigno autoctono che storicamente era tra i più coltivati in Umbria e sicuramente il territorio ne potrebbe ricavare grande giovamento».

La sfida è stata raccolta dal Comune di Spoleto e, l'11 marzo, si parlerà proprio di questo durante il convegno "Il Trebbiano Spoletino: un vitigno, un paesaggio, una DOC".

Frizzante l'Inverno!

Si è conclusa domenica 18 febbraio "Frizzante l'Inverno", manifestazione promossa dal Consorzio Vini Reggiani che per dieci giorni ha visto la produzione enologica reggiana protagonista presso alcune delle Enotecche Storiche di Milano. Una manifestazione il cui successo è stato decretato anzitutto dalla sinergia fra Reggio Emilia e il capoluogo lombardo, collaborazione nata dalla volontà del Consorzio per la promozione dei Vini Reggiani di creare un avvenimento "ad hoc" per fare conoscere ai consumatori milanesi la produzione vinicola di Reggio Emilia, primo fra tutti il Lambrusco, ma anche bianchi e rosati dei Colli di Scandiano e Canossa.

Tutti i locali coinvolti si sono dichiarati soddisfatti del successo dell'iniziativa, come confermano la buona adesione e la risposta del pubblico, che ha mostrato di gradire l'evento e i prodotti proposti. La manifestazione è stata presentata alla stampa il 23 gennaio, in occasione della cena a base di prodotti tipici reggiani svoltasi presso uno dei locali coinvolti nella promozione. In un clima informale e piacevole è stato dunque illustrato l'evento "Frizzante l'Inverno" ai giornalisti, rappresentanti di una trentina di testate di settore, che hanno mostrato di gradire il menù realizzato dagli Chef Andrea Incerti Vezzani e Gianni Brancatelli del Consorzio Gustare. Il Delegato AIS per Reggio Emilia Laura Zini, insieme al Vice Delegato Rosalinda Cavalca, ha guidato la degustazione dei vini proposti in abbinamento, trasmettendo agli ospiti le suggestioni di questo tipo di vinificazione.

Protagonista della serata non è stata solamente la produzione enologica tutelata dal Consorzio, ma tutte le valenze gastronomiche del territorio, a cominciare dalla cucina tradizionale fino ai due prodotti tipici d'eccellenza: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e il Parmigiano Reggiano. Grazie alla collaborazione dei quattro Consorzi di tutela, la serata è stata quindi un efficace biglietto da visita con il quale il territorio reggiano si è presentato ai rappresentanti della stampa di Milano.

IL CAVATAPPI

Fare il Vino: Dopo la Fermentazione

Al termine della fermentazione alcolica, è giunto ora il momento di procedere con la svinatura e si prepara il vino per l'indispensabile viaggio della maturazione

La fermentazione alcolica - o fermentazione primaria - è un processo essenziale che consente di trasformare il mosto in vino. Al termine della fermentazione, nonostante quello che si ottiene può essere già definito "vino", la nostra bevanda ha ancora bisogno di ulteriori procedure prima di potere essere pienamente apprezzata. Al termine della fermentazione è necessario eseguire alcuni controlli sulla stabilità del vino e sull'assenza di eventuali difetti, così da prepararlo nelle migliori condizioni possibili alla fase successiva: la maturazione. Nella produzione di vino, ogni operazione ricopre un ruolo fonda-

mentale e importante, e la maggioranza dei difetti che si ritrovano in un vino dipendono largamente dalle fasi che seguono la fermentazione alcolica, in particolare nella produzione casalinga. Le alterazioni e le malattie che possono colpire un vino durante la maturazione sono infatti diverse, sarà pertanto opportuno adottare specifiche precauzioni così da non danneggiare il lavoro fin qui svolto.

Durante la Fermentazione dei Vini Rossi

La fermentazione dei vini rossi richiede una maggiore cura rispetto a quella dei vini bianchi. Le bucce lasciate in macerazione con il vino, per effetto dell'anidride carbonica che si sviluppa durante la fermentazione, tendono a muoversi verso l'alto galleggiando letteralmente sulla superficie. Una volta raggiunta la superficie - e quindi in contatto con l'aria - le bucce costituiscono un serio fattore di rischio per la sanità del vino e per lo svolgimento della fermentazione. A contatto con l'aria le bucce tendono a seccarsi e, ancor peggio, si possono sviluppare fenomeni di acescenza e componenti negativi, come la muffa, danneggiando quindi il vino. Per questo motivo è di fondamentale importanza che le bucce siano sempre immerse completamente nel vino, mantenendole costantemente bagnate ed evitando il contatto con l'ossigeno. Per ovviare a questo inconveniente, sarà necessario provvedere periodicamente - due o tre volte al giorno, a intervalli regolari e per tutto il periodo della fermentazione - all'utile operazione della "follatura", che consiste nell'affondare le bucce nel vino per mezzo di un bastone o di un altro utensile utile allo scopo. Questa operazione assicura una migliore estrazione delle sostanze coloranti e dei polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi.

Le sostanze estratte durante la macerazione delle bucce nel mosto, sono essenziali per il colore del vino e, in particolare, l'estrazione delle sostanze polifenoliche - i tannini - conferiscono al vino un'adeguata struttura. La quantità di sostanze estratte dalle bucce dipende dal tipo di uva, dalla temperatura e dal tempo di macerazione, pertanto si farà attenzione, durante la fermentazione, di controllare la quantità di colore e di polifenoli, così da separare le bucce in tempo opportuno. Quando si sarà raggiunta la quantità di colore e di polifenoli desiderata



La botte è il contenitore più utilizzato per la maturazione dei vini rossi

per il proprio vino - anche prima del termine della fermentazione alcolica - si provvederà a separare le bucce dal vino. Le bucce saranno quindi pigiate con un torchio e il vino ottenuto sarà aggiunto alla massa in fermentazione. Si ricorda che questa operazione è svolta quando il vino raggiunge la quantità desiderata di colore e di sostanze polifenoliche, una condizione che può verificarsi anche al termine della fermentazione alcolica oppure durante il suo svolgimento.

Dopo la Fermentazione

La fermentazione alcolica è giunta al termine e il tumultuoso gorgogliare del vino ha raggiunto oramai la sua quiete, un po' come il mare dopo la tempesta. Nonostante l'apparenza suggerisca che il processo di fermentazione sia concluso, in realtà il tumulto è ora sostituito da altri fenomeni fermentativi, parimenti importanti, esattamente come la fermentazione primaria. Il vino è una bevanda "viva", pertanto in continua evoluzione e in continuo cambiamento. Prima di potere assaggiare il risultato del nostro lavoro, sarà necessario eseguire altre e indispensabili operazioni, delle quali la prima è la cosiddetta "svinatura", cioè la separazione del vino dalle parti solide che si sono depositate durante la fermentazione. Queste parti solide, composte dai residui dei lieviti e dalle sostanze solide presenti nel mosto, vanno separate dopo la fermentazione alcolica così da evitare la loro degradazione con il conseguente rischio di danneggiare la stabilità e la sanità del nostro vino.

Quando la fermentazione alcolica diminuisce visibilmente la sua attività tumultuosa, le parti solide cominciano a depositarsi sul fondo ed è pertanto giunto il momento di procedere con la svinatura. In genere si procede con la svinatura quando nel vino sono rimasti circa 1-2% di zuccheri - che saranno successivamente fermentati durante la cosiddetta "fermentazione lenta" - tuttavia il momento della svinatura è scelto in funzione del tipo di vino da produrre. I vini giovani, destinati al consumo immediato e fatti macerare per quattro o cinque giorni nelle bucce, si svinano prima del termine della fermentazione, quando nel vino sono ancora presenti circa 3-5% di zuccheri non fermentati. Per i vini rossi di qualità - comunque destinati a un consumo immediato - e i vini prodotti con uve surmature, si preferisce eseguire la svinatura al termine della fermentazione alcolica, cioè quando non si rileva più la presenza di zuccheri residui. I vini destinati alla lunga maturazione o comunque i vini robusti e strutturati, si svinano solitamente dopo alcuni giorni dal termine della fermentazione, consentendo al vino di macerare ulteriormente con le bucce - nel caso dei vini rossi - e con le fecce, conferendo quindi una maggiore struttura.

Durante la fermentazione si possono produrre aromi sgradevoli - come quello di idrogeno solforato, tipicamente associato all'odore di "uova marce" - pertanto è sempre consigliabile eseguire la svinatura "a contatto con l'aria", favorendo quindi una decisa ossigenazione. L'ossigenazione del vino svolta durante la svinatura sarà inoltre utile alla "riattivazione" dei lieviti, favorendo quindi la cosiddetta "fermentazione lenta", cioè la fermentazione degli zuccheri residui e che si svolge nei giorni successivi alla svinatura. Per eseguire la svinatura sarà sufficiente disporre di un tubo flessibile in gomma, con il quale si trasferirà il vino dal contenitore di fermentazione a quello di conservazione e maturazione, evitando di trasferire le parti solide e le fecce. Durante il travaso, per effetto del contat-

to con l'aria, parte dell'anidride solforosa volatile si dissolverà e - nonostante questa sia sostituita dall'anidride solforosa combinata - la quantità di SO₂ totale contenuta nel vino diminuirà, aumentando quindi i rischi di degradazione e di ossidazione.

Per questo motivo, al termine della svinatura è sempre consigliabile aggiungere una piccola quantità di anidride solforosa - da 4 a 6 grammi di metabisolfito di potassio ogni 100 litri di vino - così da reintegrare quella persa. Nel caso in cui gli odori sgradevoli fossero ancora presenti dopo la svinatura, è consigliabile procedere con un ulteriore travaso - sempre a contatto con l'aria - così da favorire la dispersione dei cattivi odori. Prima di procedere con la svinatura - e prima di ogni travaso - è sempre opportuno controllare la stabilità e la resistenza del vino, così da potere adottare le eventuali prevenzioni. Il sistema più semplice che si può utilizzare nella produzione casalinga del vino è la cosiddetta "prova dell'aria", che consiste di lasciare un piccolo campione di vino esposto all'aria, lasciando cioè esposto agli effetti di una condizione critica. Sarà sufficiente versare il vino da esaminare in un bicchiere - metà bicchiere è sufficiente - e lo si lascia per uno o due giorni all'aria a temperatura ambiente.

Dopo uno o due giorni si osserva e si valuta il vino: nel caso in cui il colore non è cambiato, non si osservano fenomeni di intorbidimento e il gusto non è svanito, allora il vino ha ottime qualità di stabilità ed è resistente, pertanto si può procedere con la svinatura - o con il travaso - senza particolari rischi. Nel caso in cui il colore del vino sia cambiato o intorbidito, perdendo la sua limpidezza, allora si tratta di un vino affetto da "casse ossidasica". In questo caso è opportuno rimandare il travaso e aggiungere al vino 10-20 grammi di metabisolfito di potassio per ogni 100 litri a seconda dell'intensità del difetto, e ripetere la prova dell'aria dopo due o tre giorni. Se nel vino si notano ancora delle alterazioni, sarà opportuno ripetere il trattamento a dosi dimezzate e ripetere la prova dell'aria fino a quando il vino non sarà stabile. In questo caso sarà opportuno eseguire la svinatura con il minore contatto con l'aria possibile - salvo i casi in cui nel vino siano presenti cattivi odori - poiché un contatto eccessivo con l'aria potrebbe causare alterazioni piuttosto importanti.

Scelta dei Contenitori

Il tipo di contenitori utilizzati per la fermentazione, per la conservazione e la maturazione del vino, ricoprono un ruolo fondamentale. In accordo al tipo di vino da produrre, nelle diverse fasi di vinificazione si utilizzeranno infatti tipi di contenitori diversi, dove il volume e il materiale di costruzione svolgeranno un ruolo importante. Altro punto essenziale relativamente ai contenitori impiegati nella vinificazione è l'igiene. È di fondamentale importanza che tutti i contenitori, prima di essere utilizzati, offrano condizioni igieniche tali da non alterare negativamente le qualità organolettiche vino, la sua stabilità e sanità. I contenitori utilizzati in enologia si dividono in due categorie: contenitori inerti e contenitori porosi, costruiti in legno. I contenitori inerti - come le vasche d'acciaio, di cemento e i contenitori di vetro - non alterano le qualità organolettiche del vino poiché non consentono lo scambio di aria con l'esterno, una caratteristica che è invece tipica dei contenitori porosi, come le botti, barrique e tini.

Tutti i tipi di contenitori sono adatti alla fermentazione del vino, mentre solo alcuni di questi possono essere utilizzati per la conservazione e la maturazione del vino. Per la fermentazione alcolica dei vini bianchi si preferiscono in genere i contenitori inerti, mentre per i vini rossi si possono utilizzare sia i contenitori inerti sia botti o tini in legno. La fermentazione in botte o in tino - che può essere utilizzata anche per i vini bianchi - a causa del calore e dell'attività fermentativa, favorisce l'estrazione dei tannini e dei componenti aromatici del legno, che saranno quindi ceduti al vino. La quantità di componenti estratti dal legno dipende anche dall'età della botte e dal numero di volte che è stata utilizzata: più le botti sono nuove e maggiore sarà la quantità di componenti estratta. Con il tempo e con l'uso, le botti, le barrique e i contenitori in legno influiscono sempre meno sulle qualità organolettiche del vino. Per questo motivo nella produzione commerciale di vino si tendono a sostituire completamente - o a destinare ad altri usi - le botti e i contenitori in legno ogni due-quattro anni.

Ogni tipo di contenitore offre dei vantaggi e degli svantaggi che saranno considerati al momento della scelta in funzione del tipo di vino da produrre. I contenitori di legno - botti, barrique e tini - oltre ad assicurare l'essenziale scambio d'aria con l'esterno, fattore indispensabile per la maturazione dei vini, conferiscono le proprie qualità organolettiche al vino e assicurano un maggiore isolamento ai cambiamenti di temperatura. Un ottimo isolamento ai cambiamenti di temperatura è offerto anche dalle vasche di cemento, che hanno inoltre il vantaggio di essere poco costose e di essere costruite secondo le esigenze di spazio della cantina, tuttavia non consentono lo scambio d'aria con l'esterno e sono pertanto consigliate per i vini da consumarsi giovani o comunque entro due o tre anni dalla produzione. Le vasche d'acciaio sono più costose, offrono ottime condizioni igieniche, tuttavia risentono dei cambiamenti di temperatura e per questo necessitano di sistemi di termoregolazione. I contenitori di vetroresina, molto diffusi nella produzione casalinga, offrono il vantaggio di essere economici, tuttavia risentono - seppure in quantità minore - dei cambiamenti di temperatura. Per le piccole quantità si possono utilizzare le damigiane di vetro, sia per la fermentazione, sia per la conservazione.

Prima di potere essere utilizzati, i contenitori vanno accuratamente lavati così da assicurare una buona condizione igienica. Le vasche di cemento, che devono essere rivestite all'interno di materiale inerte, si lavano con una soluzione di acqua bollente con il 2% di soda. Le botti di vetroresina e le vasche d'acciaio si lavano con acqua bollente. In tutti i casi si provvederà alla rimozione degli eventuali depositi di tartrati. Le botti di legno nuove, mai usate o con doghe rifatte, si lavano con una soluzione di acqua bollente e soda al 5%, quindi vanno accuratamente risciacquate, fatte asciugare e si provvede a bruciare all'interno uno o due dischi di zolfo, a seconda del volume. Le botti già utilizzate, si puliscono con una spazzola dalle eventuali incrostazioni di tartrati, quindi lavate con una soluzione d'acqua e metabisolfito di potassio al 10%. Quindi si sciacqua accuratamente e si provvede a bruciare dei dischetti di zolfo, come già descritto. Se le botti sono rimaste vuote per lungo tempo, prima di utilizzarle è necessario verificare la perfetta tenuta. Si riempiono completamente con una soluzione di acqua e metabisolfito di potassio al 10%: in questo modo si consente alle doghe di gonfiarsi e di stagnare le eventuali per-

dite. Trascorsi alcuni giorni, si svuota la botte e si usano gli stessi trattamenti previsti per le botti già utilizzate.

NON SOLO VINO

Melagrana

Frutto di antichissime origini, la melagrana trova impieghi nella cucina e nei rimedi di medicina popolare, con i suoi piccoli e colorati chicchi è inoltre un frutto gustoso

“L'albero a cui tendevi la pargoletta mano, il verde melograno da' bei vermigli fior...” cantava Giosuè Carducci nel suo poema “Pianto Antico”. Il melograno è una pianta di origine antichissima, da millenni simbolo di fertilità. Mai frutto ha ispirato artisti, miti e leggende come il melograno, da sempre è stato un albero legato alla simbologia alle religioni, e ha saputo essere un aiuto all'uomo con le sue virtù farmacologiche.

Cenni Storici del Melograno

Il melograno, meglio identificato con il termine *Punica Granatum L.*, appartiene alla famiglia delle Punicacee, è un arbusto dai rami contorti, spinosi e abbondanti, una corteccia dal color rosso grigiastro. È una pianta dalla crescita lenta, raramente supera i 5 metri di altezza, presenta delle foglie minuscole dalla forma allungata. Nel periodo della fioritura, i rami si adornano con degli splendidi fiori rossi. Il frutto è una bacca carnosa, dalla buccia spessa di color giallo, con delle sfumature che vanno dal rosso fino all'arancio. All'interno del frutto sono contenuti moltissimi semi ricoperti da una polpa rosso vivo molto succosa, raccolte in cavità separate da una sottile membrana.

L'origine del melograno sembra essere l'Asia Occidentale, infatti cresce spontanea dalle regioni a sud del Caucaso, al nord dell'India, nella regione del Punjab, dalla Persia all'Afghanistan. È citata più volte nella Bibbia come uno dei frutti della terra promessa: questo testimonierebbe che gli ebrei la conoscevano e ne consumavano i frutti, anche sotto forma di succo, già in tempi assai remoti. Nell'antico Egitto era nota e ritenuta



Colorata e gustosa, la melagrana un frutto di antiche origini

pianta medicinale per le sue proprietà terapeutiche e vermifughe, ed era inoltre utilizzata nelle cerimonie funebri. Le melagrane sono state raffigurate nelle tombe egizie del 2500 a.C., sono state nominate nelle iscrizioni di Tutmosi I (1547 a.C.), simboli del frutto del melograno sono stati ritrovati nella tomba di Ramses IV (1145 a.C.). Nell'antica Grecia, il melograno era considerato una pianta sacra a Venere e a Giunone. Persefone fu condannata agli inferi per aver mangiato sette chicchi di melagrana.

Ai tempi degli antichi Romani, le spose usavano adornarsi i capelli con dei rametti di melograno, come simbolo di ricchezza e di fertilità. In epoca cristiana divenne l'allegoria della Chiesa che accoglieva a sé i fedeli. I pittori rinascimentali mettevano una melagrana in mano a Gesù Bambino simbolo della nuova vita donata all'umanità. Plinio il Vecchio lo chiamava *Malum Punicum*: una chiara allusione ad una sua probabile origine Fenicia. Nel corso del 1400 la melagrana è rappresentata in numerosissime opere d'arte, nella pittura, nella scultura e nelle arti decorative. Per la pittura: "La Madonna della Melagrana" del Botticelli conservata alla galleria degli Uffizi di Firenze; la "Madonna della Melagrana" o "Madonna Dreyfus" di Leonardo da Vinci, conservata alla National Gallery of Art di Washington; "Madonna della Melagrana" di Raffaello Sanzio conservato all'Albertina Museum di Vienna. Per la scultura: "Madonna della Melagrana" di Jacopo della Quercia, scultura in marmo bianco conservata al museo della cattedrale di Ferrara.

Nelle arti decorative il simbolo della melagrana è molto ricorrente, come nel caso dell'arte del tessuto e nell'arte della ceramica. Usata spesso come simbolo di fratellanza e unione, a oriente come in occidente, la melagrana è un simbolo di fertilità, fecondità e posterità, simboli che ben si adattano all'immagine e alla struttura della melagrana. Nel corso dei secoli, questo particolare frutto ha ispirato numerose leggende all'interno di varie culture e tradizioni. In India si dice che il frutto della melagrana combatte la sterilità, mentre in Turchia le spose usano lanciare con forza in terra una melagrana credendo che avranno tanti figli quanti sono i chicchi usciti dal frutto spaccato. In Dalmazia la leggenda impone al novello sposo di trasferire una piantina di melograno dal giardino del suocero al proprio. I nativi americani usavano il succo di melograno per combattere la sterilità. Ancora oggi in Africa la buccia del frutto viene utilizzata per conciare il cuoio, mentre dalla buccia essiccata si estrae un colorante giallo, ritrovato anche in alcune tombe egizie.

In Cucina e in Medicina

Il melograno è ormai diffuso in gran parte della terra ed è coltivato nelle regioni dove il clima lo permette. Non tutte le qualità di melograno sono adatte al consumo, pertanto si coltivano unicamente le varietà dai semi più teneri e succosi. Al momento di acquistare una melagrana, occorre fare attenzione che la buccia sia priva di macchie e di spaccature, che potrebbero favorire l'infiltrazione di muffe e batteri. Il colore della buccia deve essere rosso con sfumature gialle. È sempre consigliabile evitare l'acquisto dei frutti acerbi, poiché la melagrana è un frutto che matura esclusivamente sull'albero. Dopo l'acquisto la melagrana si conserva in un luogo fresco e asciutto per 7-10 giorni.

La cucina medievale faceva largo uso dei chicchi della melagrana, mentre nella cucina moderna i chicchi vengono frequentemente usati solo per scopo decorativo. Il succo viene usato per la preparazione di gelatine, bevande e sciroppi. Il lento scomparire dalla cucina è dovuto probabilmente alla difficoltà nel mondarlo e a causa dei numerosi semi che potrebbero risultare fastidiosi durante il consumo. Il succo di melagrana è di facile reperibilità e alcuni paesi è una bevanda piuttosto diffusa. Le cucine orientali - come quella persiana e libanese - fanno largo uso della melagrana nelle loro pietanze. Con il succo di melagrana si prepara una bevanda dissetante chiamata granatina. I frutti del melograno sono ricchi di vitamina A e B, sono ricchi di tannini dalle proprietà astringenti. Il succo della melagrana è un tonico rinfrescante naturale dagli effetti benefici a livello cardiovascolare. I fiori vengono usati per preparare un infuso contro la dissenteria.

L'infuso dei grani macinati è un purificatore per l'intestino. Si ritiene che 50ml di succo al giorno aiutino a combattere il colesterolo e l'arteriosclerosi. Da uno studio svolto dall'Università Americana del Wisconsin, emerge che alcuni componenti presenti nel succo di melagrana possono contrastare lo sviluppo del tumore alla prostata o prevenirne la comparsa. La melagrana vanta proprietà antiossidanti, contiene cioè delle sostanze in grado di proteggere le nostre cellule dai radicali liberi, prevenendo od ostacolando la formazione di alterazioni cellulari, pertanto previene la nascita e lo sviluppo di tumori. Un altro studio a livello universitario condotto in Israele, riconosce alla melagrana la proprietà di combattere le malattie cardiovascolari, tenendo sotto controllo il livello di colesterolo.

Cento grammi di semi di melagrana forniscono 63 kcal e contengono: 59% di parte edibile; 80,5g di acqua; 2,20g di fibre; 0,5g di proteine; 0,2g di lipidi; 15,9g di carboidrati; 15,9g di zuccheri solubili; 0,03g di grassi saturi; 0,04g di grassi monoinsaturi; 0,06g di grassi polinsaturi; 7mg di sodio; 290mg di potassio; 0,3mg di ferro; 0,4mg di zinco; 10mg di fosforo; 0,09mg di tiamina (vitamina B1); 0,09mg di riboflavina (vitamina B2); 0,2mg di niacina (vitamina B3); 15mcg di vitamina A; 5mg di vitamina C.



Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa Shiraz Casale del Giglio (Lazio, Italia)

(Distillatore: Distilleria Pilzer)

Materia prima: Vinaccia di Syrah

Prezzo: € 15,20 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆☆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, prugna, amarena, liquirizia e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, secca. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e liquirizia. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 44°.



Grappa Petit Verdot Casale del Giglio (Lazio, Italia)

(Distillatore: Distilleria Pilzer)

Materia prima: Vinaccia di Petit Verdot

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna secca, vaniglia, liquirizia, nocciola, miele, fico secco, tabacco, noce e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di miele,

liquirizia, fico secco e prugna secca. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria e matura in botte per alcuni anni. Alcol 44°.



Grappa di Buttafuoco Oltrepo Pavese Il Montù (Lombardia, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Barbera, Croatina, Uva Rara

Prezzo: € 22,28 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di nocciola, ciliegia, prugna, lampone, fragola e liquirizia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 45°.



Grappa di Cabernet Distilleria Zanin (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Cabernet

Prezzo: € 10,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di amarena, mirtillo, prugna, ribes, liquirizia e violetta con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette. Alcol 40°.



Grappa di Prosecco Barricata Distilleria Zanin (Veneto, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Prosecco

Prezzo: € 10,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Questa grappa si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di fico secco, ginepro, liquirizia, pera,

mela, ginestra e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele, liquirizia e pera. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette e matura in barrique. Alcol 40°.

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 | ↗ | Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia) |
| 2 | ↘ | Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia) |
| 3 | ↗ | Don Antonio 2003, Morgante (Italia) |
| 4 | ↗ | Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia) |
| 5 | ↘ | Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia) |
| 6 | ↗ | Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia) |
| 7 | ↘ | Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia) |
| 8 | ↗ | Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia) |
| 9 | ↘ | Brunello di Montalcino 1999, Castello Banfi (Italia) |
| 10 | ↗ | Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia) |
| 11 | ↗ | Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia) |
| 12 | ↔ | Sagrantino di Montefalco 2003, Antonelli (Italia) |
| 13 | ↘ | Notarpanaro 1999, Taurino (Italia) |
| 14 | ↗ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia) |
| 15 | ↘ | Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco Terre Alte 2002, Livio Felluga (Italia) |

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