

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 33, Settembre 2005

Tocai Friulano: la Storia Continua

Lo scorso 12 maggio 2005, la Corte Europea di giustizia del Lussemburgo ha stabilito «come pattuito nell'accordo del 1993 tra l'Unione Europea e l'Ungheria, il divieto di utilizzare - dopo il 31 marzo 2007 - la denominazione "Tocai" per taluni vini italiani». A meno che non si verifichino ulteriori sviluppi, la partita fra lo storico Tocai Friulano - gloriosa uva del Friuli Venezia Giulia - e il Tokaji Ungherese, si è conclusa con una sconfitta per la celebre uva Italiana. A nulla sono valse le storiche e ben documentate prove a sostegno dell'ottimo Tocai Friulano. La Corte Europea ha infatti stabilito che «le regole in materia di omonimia degli accordi internazionali esaminati non impongono che, di fronte all'indicazione geografica ungherese "Tokaj", la denominazione della varietà di vite italiana "Tocai Friulano" possa ancora essere utilizzata per la designazione e la presentazione di determinati vini italiani». Un verdetto che lascia poche speranze sul futuro del Tocai Friulano - ben inteso - unicamente al suo nome.

Infatti l'ottima uva Friulana - per fortuna - non scomparirà dai nostri calici: arriverà semplicemente con un nuovo nome e che al momento non è stato ancora definito. La sentenza - senza entrare nel merito della decisione - lascia comunque perplessi, poiché non si sono voluti considerare innegabili e provati fattori storici a sostegno del Tocai Friulano e si è operato esclusivamente a sostegno delle denominazioni geografiche, certamente importanti e innegabili. I motivi che hanno sollevato questa disputa fra Ungheria e gli altri paesi membri dell'Unione Europea sono oramai largamente risaputi. Tutto nasce dall'omonimia fra la celebre zona Ungherese di Tokaj, certamente madre di ottimi e famosi vini, e le altre denominazioni che - in un modo o nell'altro - facevano uso di termini che potessero ricordare questa zona. A tale proposito, nel novembre 1993, la Comunità Europea e l'Ungheria stipularono un patto nel quale si stabilivano i termini per una reciproca tutela e controllo sulle denominazioni dei vini. Con lo scopo di proteggere la denominazione geografica Tokaj, l'accordo prevedeva il divieto dell'uso del termine *tocai* - così come di altre forme simili - a partire da marzo 2007. Il provvedimento ri-

guardava, in modo particolare, i vini Italiani prodotti con uva Tocai Friulano e il termine *Tokay* riportato nelle etichette di alcuni vini Francesi.

La sentenza cancella - di fatto - 800 anni di storia, comprovata da numerosi documenti del passato, nei quali si fa esplicito riferimento a quest'uva con il suo consueto e storico nome. Nonostante non sia completamente chiara l'origine del nome della gloriosa uva Friulana, è comunque interessante notare che nella regione scorre un torrente - il *Toccai* - e dal quale si suppone, fra le tante teorie, la celebre uva bianca prenda il suo, per il momento *innominabile*, nome. Esistono comunque documenti dei Patriarchi di Venezia - risalenti al 1200 - nei quali si cita, già a quei tempi, l'uva Tocai Friulano. Esistono inoltre altre testimonianze storiche relative a quest'uva e all'Ungheria. Si suppone infatti che alcune piante di Tocai Friulano furono inviate nel XIII secolo da Bertoldo di Andechs - a quei tempi Patriarca di Aquileia - al Re Bela IV di Ungheria. È sorprendente che la sentenza della Corte Europea - anche di fronte alle tante prove storiche - non abbia voluto considerare un passato così forte e comprovato, tanto da risolvere la disputa fra Italia e Ungheria con la "cancellazione" del Tocai Friulano dalle etichette dei vini e dalla cultura del Friuli Venezia Giulia.

Con tutto il rispetto che si deve agli eccellenti vini del Tokaj Ungherese, non crediamo proprio che il Tocai Friulano - o in qualunque altro modo si chiamerà - abbia bisogno di sfruttare la storica e nobile fama dei vini del Tokaj per provare il suo enorme talento enologico. Anche perché, se si pensa a Tokaj, l'associazione più consueta e diretta è in favore del grandissimo *Aszú* - il celebre e suadente vino dolce fatto con uve

Sommario

Tocai Friulano: la Storia Continua	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Ribera del Duero	3
GUSTO DIVINO	
Franciacorta, Champagne e Talento	5
I Vini del Mese	7
I Marsala Vergine di Carlo Pellegrino	12
PRODUTTORI	
Silvio Jermann	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
L'Abbinamento del Vino con la Pasta	20
NON SOLO VINO	
Il Pepe	23
Aquavitae	24
Wine Parade	26

DiWINEtaste OnLine

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

attaccate dalla *Botrytis Cinerea* - cioè a un tipo di vino estremamente diverso da quelli prodotti con il Tocai Friulano, notoriamente impiegato per i vini secchi. È comunque doveroso ricordare che nel Tokaj si producono anche vini bianchi secchi da tavola, principalmente con uva Furmint, totalmente assente in Italia e priva di ogni relazione - anche genetica - con il Tocai Friulano. L'omonimia di una zona geografica con la nostra uva bianca si è risolta in un'aula di tribunale, facendo imporre le rigide regole della burocrazia al buon senso. Pare non siano previste proroghe o alternative: entro Marzo 2007, il Tocai Friulano dovrà cambiare nome.

Nonostante non si sia ancora deciso il nuovo nome da attribuire a quest'uva che vanta secoli di gloriosa storia - e di eccellenti vini - si sono comunque avanzate proposte. Fra i tanti nomi proposti si ricordano *Friulano*, *Toccai* (in onore all'omonimo torrente che scorre nella regione) oppure *Tai Friulano* (*Tai* significa *bicchieri* nel dialetto locale). È comunque triste che questa contesa sull'uso esclusivo di un nome sia finita in questo modo e che magari un po' di buon senso sarebbe stato più opportuno. Viene proprio voglia di ricordare a tutti quelli che insistono nel nascondersi dietro un nome e a ostentarlo come una bandiera, le parole di *Giulietta* rivolte a *Romeo* nel celebre dialogo della seconda scena del secondo atto della tragedia *Romeo e Giulietta* di William Shakespeare. Giulietta ricordava al suo amato Romeo: «Che cos'è un nome? Quella che noi chiamiamo rosa, anche con un altro nome avrebbe sempre il suo soave profumo». In qualunque altro modo si deciderà di chiamare il nostro Tocai Friulano, nessuno riuscirà mai a cancellare il prestigio e l'eccellenza di quest'uva e di tutto ciò che i suoi vini sanno esprimere nei calici, compreso il suo profumo.

Ma si sa, gli uomini hanno spesso bisogno di etichette per potersi identificare e per riconoscere la dignità delle cose, vini e uve comprese. È innegabile che questo provvedimento sarà comunque motivo di non pochi problemi e serie conseguenze per i produttori Friulani, che per anni hanno legato il proprio nome a quello del Tocai Friulano. Questo significa che si dovrà lavorare molto nella promozione del nuovo nome, cercando di fare comprendere ai consumatori e agli appassionati, che si tratta esattamente della stessa uva. Sarà - per molti aspetti - come riscrivere la storia dall'inizio e in un mondo così distratto e spesso attratto dal superfluo e dall'apparenza, probabilmente non sarà semplice. Ci sarà molto da lavorare sulla promozione e sulla diffusione del nuovo nome, e questo è qualcosa che ben sanno i produttori e le istituzioni del Friuli Venezia Giulia. L'unica cosa per la quale essere certi è che non si tratta di un addio, ma piuttosto di un arrivederci. Qualunque sarà il nome,

sarà come incontrare un caro e vecchio amico che per così tante volte ci ha allietato con la sua buona compagnia. Arrivederci Tocai Friulano: ti attendiamo, come sempre, nei nostri calici a raccontarci ancora la tua lunga e gloriosa storia che - a dispetto degli uomini - non potrà mai cambiare il suo nome.

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.

Desidererei avere alcune informazioni sulla mescita del vino sfuso.

Michele Greco – Potenza (Italia)

La vendita di vino sfuso è una pratica che nasce praticamente con la "scoperta" del vino. Il vino sfuso è generalmente associato alla bassa qualità - e molto spesso questo corrisponde al vero - tuttavia il punto di forza di questi vini è rappresentato dal basso prezzo e pertanto sono generalmente acquistati come vini da consumare quotidianamente per accompagnare i pasti. La vendita di vino sfuso è solitamente svolta dalle cantine sociali e cooperative, e spesso è una scelta commerciale operata anche da molti produttori privati. Il vino sfuso è solitamente acquistato in contenitori di grosse dimensioni, pertanto il problema principale è rappresentato dall'ossidazione e dall'eventuale acescenza che potrebbero verificarsi a seguito della progressiva quantità di aria che si crea con il progressivo svuotamento del contenitore. Per questo motivo, è opportuno provvedere all'imbottigliamento subito dopo l'acquisto in modo da assicurare una migliore conservabilità del vino. Per quanto concerne la mescita - e quindi il servizio - è sufficiente seguire le normali indicazioni valide per qualunque altro vino, pertanto si sceglieranno la temperatura e il bicchiere in accordo al tipo, alla struttura e alle qualità organolettiche del vino.



Mia moglie, che è italiana di Modena, adora i vini della sua terra e ogni volta che torna dall'Italia porta con sé alcune bottiglie di Lambrusco. Sapreste consigliarci un buon abbinamento per questo vino?

Miguel Raventós – Madrid (Spagna)

Il Lambrusco - ma si farebbe meglio a dire le uve Lambrusco, viste le diverse varietà esistenti - è molto diffusa nell'Emilia Romagna e nella provincia di Mantova in Lombardia. Storicamente il Lambrusco è utilizzato per la produzione di vini *vivaci* - cioè frizzanti - fortemente legati alla tradizione e alla cultura delle terre in cui si producono. La qualità dei vini prodotti con uve Lambrusco è piuttosto varia - esattamente come qualunque altra uva - anche se molte cantine storiche si dedicano con serietà e passione alla produzione di qualità e con eccellenti risultati. Vista la grande diffusione dell'uva nelle zone in cui è tipica, è piuttosto frequente trovare prodotti di qualità discusso.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2005 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

tibile. Il buon Lambrusco è comunque un vino piacevole e interessante, non solo dal punto di vista dell'abbinamento con il cibo. La sua qualità principale è l'effervescenza e - non da ultimo - una buona struttura e tannicità. Generalmente il Lambrusco è prodotto nelle versioni *secco* e *amabile*, con una leggera nota dolce. L'abbinamento più tipico del Lambrusco, specialmente quello secco, sono lo zampone e il cotechino, poiché la sua gioiosa effervescenza - unitamente all'apprezzabile astringenza - riescono perfettamente a bilanciare la *collosità* tipica di queste pietanze. Il Lambrusco si presta anche all'abbinamento con la pasta, in particolare quelle ripiene, e alcune ricette di carne, come i brasati e gli stufati, e si sposa perfettamente con i salumi. Infine, il Lambrusco amabile è un ottimo compagno delle serate autunnali abbinato alle caldarroste.

ABC VINO

Ribera del Duero

Terra di vini rossi, qui i vini bianchi sono pressoché sconosciuti, la Ribera del Duero è capace di esprimere ottima qualità con vini intensamente concentrati, di corpo pieno e fra i più longevi di Spagna

Il Duero - il lungo fiume che nasce in Spagna e termina il suo corso nell'oceano Atlantico - ha un forte legame con il vino. In Spagna attraversa le aree vinicole di Ribera del Duero, Rueda e Toro, mentre nel Portogallo - dove prende il nome di Douro - attraversa interamente l'area vinicola del Porto e Douro. Fra tutte le aree vinicole della Spagna attraversate da questo fiume, Ribera del Duero è certamente la più importante e qui si producono interessanti e celebri vini rossi, fra i più longevi del paese. Molto spesso, i vini della Ribera del Duero sono considerati al pari degli altri grandi vini rossi di Spagna - in particolare quelli della Rioja - tuttavia le differenze sono notevoli, a partire dalle condizioni ambientali e climatiche, pur tuttavia condividendo la stessa uva. Infatti, ciò che nella Rioja e nel mondo è conosciuto con il nome di Tempranillo, nella Ribera del Duero prende il nome di Tinto Fino - oppure Tinta del País - e qui, come nella Rioja, è il principale protagonista dei vigneti. Non è un caso che in quest'area si producono quasi esclusivamente vini rossi: qui i vini bianchi svolgono un ruolo piuttosto marginale e sono prevalentemente destinati al consumo locale.

Nonostante la Ribera del Duero sia stata riconosciuta come zona di produzione di qualità da poco più di venti anni, la sua storia - dal punto di vista enologico - conobbe il suo inizio quasi 150 anni fa. Fu infatti nel 1864 che Don Eloy Lacanda y Chaves - di ritorno da Bordeaux dove aveva studiato enologia - piantò i primi vigneti con l'intento di produrre vini nello stile Francese. Dal suo viaggio in Francia riportò a Castiglia esemplari di Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec, e decise di coltivarli - nei vigneti di Valladolid - insieme all'uva rossa più tipica della zona: il Tinto Fino, meglio conosciuto come Tempranillo. Il risultato fu un vino che - a distanza di oltre cento anni - è ancora oggi considerato fra i migliori vini di Spagna e - fino agli anni 1990 - anche il migliore vino di Ribera del Duero. Fu così che nacque il celebre "Unico" di Vega-Sicilia, il vino che ha portato l'enologia Spagnola ai vertici del mondo



Fig. 1: La Ribera del Duero

e che vanta un nutrito e solido schieramento di appassionati e sostenitori. Quando si parla della storia della qualità enologica di Ribera del Duero, è praticamente impossibile non ricordare l'importante ruolo svolto dal grande vino di Vega-Sicilia, anche e soprattutto nei tempi in cui nella zona si producevano solamente vini piuttosto ordinari.

L'età di alcuni vigneti di Vega-Sicilia, nei quali si coltivano Cabernet Sauvignon e Tinto Fino, è di oltre cento anni e le loro preziose uve contribuiscono ancora oggi a rendere il vino "Unico" un grande prodotto. L'Unico di Vega-Sicilia è anche uno dei vini più longevi del mondo e raramente viene posto in commercio prima di dieci anni di maturazione in botte. Non esiste infatti nessuna regola *commerciale* o periodica che impone il rilascio dei vini: la scelta si basa unicamente sulle decisioni dell'enologo che lascia maturare il vino nella botte per tutto il tempo che ritiene necessario a rendere *unico* il celebre vino di Vega-Sicilia. È sufficiente pensare che nel 1991 fu immesso nel mercato l'annata 1982 insieme all'annata 1968. Mentre nel primo caso nove anni di maturazione si sono ritenuti sufficienti per considerare il vino pronto, nel secondo caso si è atteso per ben 23 anni. Il rigore produttivo di Vega-Sicilia impone inoltre che nelle annate considerate di qualità non sufficiente - in genere due o tre volte in dieci anni - il vino Unico non viene prodotto.

Per oltre cento anni, il prestigio di Vega-Sicilia non ha conosciuto rivali in tutta la Ribera del Duero. Nel 1972, Alejandro Fernández avvia, nei pressi del villaggio di Pesquera de Duero, la sua cantina. A differenza di Vega-Sicilia, Alejandro Fernández decide di puntare tutto sul Tinto Fino per produrre il suo vino. Dopo avere raccolto le uve dai vigneti - e opportunamente pigiate - il mosto viene subito trasferito in botti di legno a fermentare - quindi lasciato maturare - evitando qualsiasi pratica di filtraggio. Il risultato è un vino di grande concentrazione e ricco, estremamente complesso. Solo verso la metà degli anni 1980 il suo vino viene per la prima volta immesso nel mercato internazionale: fu subito un grande successo che ancora oggi vanta un nutrito numero di appassionati in tutto il mondo. Il celebre Tinto Pesquera - questo il nome del vino di Alejandro Fernández - è oggi fra i vini Spagnoli più ricercati e apprezzati nel mondo. Il Pesquera Tinto fu la prova che nella Ribera del Duero era possibile produrre grandi vini con l'uva Tinto Fino e - soprattutto - capaci di lunghi periodi di maturazione.

I vini di Alejandro Fernández e di Vega-Sicilia, grazie alla loro qualità, suscitavano un enorme interesse nei confronti della Ribera del Duero e altri produttori iniziarono a investire

sulla produzione di vino. Fu solo nel 1982 che la Ribera del Duero fu riconosciuta dal sistema di qualità Spagnolo come area a *Denominación de Origen* (Denominazione di Origine), abbreviato in **DO**. Da quel momento, tutto cambiò nella Ribera del Duero e si cercò di abbandonare il mediocre livello qualitativo che caratterizzò i suoi vini per un lunghissimo tempo, con l'esclusione di quelli di Vega-Sicilia e Alejandro Fernández, ovviamente. I produttori cominciarono ad assicurarsi la consulenza e il supporto di abili enologi che facevano della qualità il loro obiettivo principale. Il vino iniziò così a ricoprire un ruolo fondamentale e importante per tutta la zona e oggi i vini della Ribera del Duero sono considerati fra i migliori di Spagna. In termini generali, il primo cambiamento si è verificato negli anni 1980, tuttavia sarà verso la metà degli anni 1990 - quando i vini dei produttori più seri furono immessi nel mercato internazionale - che sarà dimenticata la mediocrità dei vini della Ribera del Duero tipica fino agli anni 1970.

Classificazione della Ribera del Duero

I vini della Ribera del Duero sono classificati in accordo al sistema di qualità enologico in vigore in Spagna. I vini di questa zona sono classificati come **DO** (*Denominación de Origen*) e la produzione riguarda quasi esclusivamente vini rossi. L'area vinicola di Ribera del Duero copre una superficie di circa 120 chilometri quadrati e riguardano prevalentemente quattro distretti situati nella regione di Castiglia e León: Burgos (dove si trova la maggiore superficie vitata), Soria, Segovia e Valladolid, la zona più celebre dove si trovano le cantine più rinomate. La produzione enologica riguarda quasi esclusivamente vini rossi prevalentemente prodotti con uva Tinto Fino, considerata una variazione genetica del Tempranillo diffuso nella Rioja. Altre uve a bacca rossa della Ribera del Duero includono Garnacha Tinta - prevalentemente impiegata per la produzione di vini rosati - Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec. L'unica uva a bacca bianca della zona è l'Albillo, coltivata in piccole quantità e da cui si producono vini bianchi tipicamente consumati nel mercato interno.

I vini rossi della Ribera del Duero si classificano in accordo alla qualità delle uve e al tempo di maturazione, esattamente come per la Rioja. La categoria più bassa è rappresentata dai *tintos joven* (rossi giovani), vini semplici e con aromi fruttati, sono diffusi nel mercato locale e non sono esportati. Segue la categoria *crianza*, alla quale appartengono vini con almeno due anni di maturazione in botte. I *crianzas* hanno generalmente aromi di ciliegia con un vago ricordo di "terroso" che si unisce ad aromi di vaniglia e spezie. I vini *reserva* sono prodotti con uve di qualità superiore e devono avere un tempo di maturazione minimo di tre anni. I vini *reservas* si caratterizzano per il maggiore corpo e la struttura piena, buona concentrazione e migliore qualità rispetto ai *crianzas*. La categoria più elevata è rappresentata da *gran reserva*, alla quale appartengono vini con un periodo minimo di maturazione di cinque anni. I *gran reservas* sono vini di grande eleganza e classe dove la lunga maturazione consente agli aromi di raggiungere un interessante sviluppo e complessità: costituiscono una ridottissima percentuale di tutto il vino prodotto nella Ribera del Duero. I vini *reserva* e *gran reserva* sono solitamente prodotti in annate particolarmente favorevoli. Le menzioni di categoria (*crianza*, *reserva* e *gran reserva*) sono sempre riportate in etichetta e

certificate da un apposito contrassegno rilasciato dal consiglio di tutela vini della Ribera del Duero.

I Vini della Ribera del Duero

La Ribera del Duero si trova a circa 130 chilometri a nord di Madrid - nella regione di Castiglia e León - in un territorio di pianure rocciose attraversate dal corso del fiume Duero, che in Portogallo prende il nome di Douro. La Ribera del Duero è una regione vinicola in cui si producono prevalentemente rossi, tuttavia si registra anche una piccola produzione di vini bianchi e rosati, prevalentemente destinati per il consumo locale. I vini rossi migliori di questa zona sono piuttosto concentrati, robusti, complessi negli aromi, pur tuttavia mantenendo un buon equilibrio fra i vari componenti. Una caratteristica tipica dei vini rossi della Ribera del Duero è l'invecchiamento che qui raggiunge spesso tempi superiori ai dieci anni e ben oltre i parametri minimi stabiliti dai disciplinari di produzione. Esattamente come nella Rioja, per la maturazione dei vini rossi raramente si utilizzano botti nuove, spesso si tratta di botti usate così da conferire al vino un carattere *legnoso* meno aggressivo e più armonico. Esattamente come nella Rioja, le botti sono generalmente di rovere Americano.

L'uva più tipica della Ribera del Duero è il Tinto Fino - conosciuto anche con il nome Tinta del País - una mutazione genetica del Tempranillo. Dopo secoli di adattamento nelle calde pianure della Ribera del Duero, il Tinto Fino produce vini più robusti e concentrati rispetto al Tempranillo diffuso nella Rioja. Il clima della Ribera del Duero è piuttosto severo, con stagioni estive caratterizzate da temperature elevate e stagioni invernali molto gelide con temperature spesso sotto gli zero gradi centigradi. Nonostante queste condizioni meteorologiche *estreme*, il Tinto Fino - l'uva più diffusa in questa zona - è riuscito ad adattarsi perfettamente consentendo ai vini della Ribera del Duero di raggiungere alti livelli enologici dopo il "risveglio" degli anni 1980. La maggioranza dei vigneti coltivati nella Ribera del Duero hanno età piuttosto elevate, spesso raggiungono i cinquanta anni e alcuni hanno addirittura un'età superiore. La vecchia età dei vigneti restituisce raccolti quantitativamente inferiori, tuttavia le uve hanno una maggiore concentrazione di sapori, una delle buone qualità dei vini rossi prodotti in questa zona.

Le condizioni della regione sono in parte mitigate dall'influsso del fiume Duero, che in estate contribuisce a temperare il clima secco e arido aumentando l'umidità, mentre in autunno e in primavera contribuisce a diminuire gli effetti e la frequenza delle gelate. L'area vinicola più celebre della Ribera del Duero - dove si trovano le cantine più prestigiose - è quella nei pressi di Valladolid, situata nella parte occidentale della regione. Nella maggioranza dei casi, i vini rossi della Ribera del Duero sono prodotti con uva Tinto Fino in purezza, tuttavia sono consentite aggiunte di altre uve. L'Albillo - l'unica uva a bacca bianca della regione - è talvolta aggiunta ai robusti vini rossi della Ribera del Duero ed è marginalmente impiegata per la produzione di vini bianchi diffusi esclusivamente all'interno della regione. Il Tinto Fino rappresenta circa l'85% di tutte le uve coltivate nella Ribera del Duero, mentre la parte restante è rappresentata da Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Garnacha Tinta, oltre alla bianca Albillo. La Garnacha Tinta è tipicamente utilizzata per la produzione di vini rosati, consu-

mati prevalentemente nel mercato interno. I migliori vini rossi della Ribera del Duero sono caratterizzati da imponenti strutture, suadente morbidezza e tannini rotondi conferiti dalla lunga maturazione in botte, con aromi complessi di spezie, cuoio e frutta in confettura.

GUSTO DI VINO

Franciacorta, Champagne e Talento

Tre classici esempi di bollicine millesimate di qualità Italiane e Francesi, svelano i loro segreti negli spumeggianti calici della nostra degustazione comparativa

Quando si parla di bollicine - in particolare delle nobili bollicine prodotte con il *metodo classico* - il collegamento con vini di grande qualità è pressoché scontato. Il fascino delle bollicine - inutile negarlo - nasce della lunga e prestigiosa tradizione della Champagne, quando i vini prodotti in quell'area si imposero come emblema della nobiltà, del vivere raffinato e di classe, oltre che a rappresentare un prodotto elitario e costoso. Seguendo la scia del successo Francese, anche altri paesi del mondo iniziarono a produrre vini con il *metodo classico* nell'auspicio di ricalcare gli stessi fasti. Italia, Spagna, Stati Uniti d'America, Sud Africa e Australia sono solamente alcuni esempi di paesi nei quali la produzione di spumanti metodo classico ha assunto un'importanza rilevante. La qualità dei vini spumanti prodotti in questi paesi è cresciuta fino a competere - spesso ad armi pari - con i più quotati e celebrati vini della Champagne.

Nonostante la tecnica di produzione e le uve impiegate siano più o meno le stesse della Champagne, è opportuno ricordare che ogni zona conferisce ai propri vini il suo carattere personale impossibile da trovare altrove. Nonostante questa basilare e determinante considerazione, molti appassionati continuano a discutere su quale di questi spumanti sia il migliore, senza mai considerare che ognuno è unico nel suo genere. Indipendentemente dalla regione di provenienza, le uve principalmente utilizzate per la produzione di spumanti metodo classico sono Chardonnay e Pinot Nero, alle quali si aggiungono - talvolta - uve appartenenti alle tradizioni locali oppure altre uve capaci di conferire al vino il suo *carattere* tipico. Lo stesso si può dire per il sistema di produzione che, nonostante sia variamente definito nei rispettivi disciplinari in accordo agli opportuni adattamenti, tutti si basano sul cosiddetto *metodo classico* - cioè il metodo della rifermentazione in bottiglia - con tempi di maturazione variabili e che possono raggiungere anche decine di mesi.

I Vini della Degustazione

I vini selezionati per la degustazione comparativa di questo mese sono tutti prodotti secondo il *metodo della rifermentazione in bottiglia*. Si tratta di tre spumanti millesimati - degni rappresentanti delle rispettive categorie - dei quali cercheremo di comprendere analogie e differenze. Abbiamo deciso di com-



Tutto è pronto per la nostra degustazione comparativa

parare fra loro il re delle bollicine Francesi - lo Champagne - con due interessanti e ottime realtà Italiane - da anni celebri in tutto il mondo per la qualità che hanno saputo dimostrare - prodotti nella parte settentrionale del paese: Franciacorta e Talento. In tutti e tre i vini sono presenti due delle più classiche uve - in percentuali diverse - utilizzate per la produzione di spumanti metodo classico: Chardonnay e Pinot Nero. Mentre lo Chardonnay è generalmente responsabile per la classe, la raffinatezza e l'eleganza del vino, al Pinot Nero è riservato il compito di conferire struttura, oltre che di apportare le sue tipiche qualità organolettiche.

Dal punto di vista organolettico, i tre vini selezionati offrono interessanti caratteristiche di comparazione oltre che di analogia. Lo Champagne selezionato per la nostra degustazione comparativa è la Grande Sendrée Brut di Drappier, prodotto con 55% di Pinot Nero e 45% di Chardonnay, appartenente alla categoria dei *millesimati*. Per quanto concerne il Franciacorta, abbiamo scelto la Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, prodotto con 55% di Chardonnay, 25% di Pinot Bianco e 20% di Pinot Nero fermentato e maturato in barrique per 7 mesi, per poi proseguire la rifermentazione e la maturazione in bottiglia per 5 anni e 8 mesi. L'ultimo vino scelto per la nostra degustazione è il Trento Talento Brut Riserva Methius di Dorigati, prodotto con 60% di Chardonnay - di cui una piccola parte fermenta in barrique - e 40% di Pinot Nero, il vino rifermenta e matura in bottiglia per circa cinque anni. Le annate che si sceglieranno in tutti e tre i casi saranno le ultime disponibili. La temperatura di servizio - poiché si tratta di millesimati e quindi si dovrebbe favorire lo sviluppo degli aromi complessi - sarà di 12°C. Per quanto riguarda i calici, l'ideale sarebbe quello *tecnico* per spumanti metodo classico - generalmente adottato e proposto dai vari consorzi di produzione - tuttavia sarà possibile svolgere proficuamente la nostra degustazione anche con il classico calice da degustazione ISO.

Esame Visivo

Versando i tre vini nei rispettivi calici, si noterà che tutti formeranno un'abbondante schiuma e che tenderà a dissolversi in pochi secondi, proprio come ci si aspetterebbe da un spumante metodo classico di qualità. La caratteristica successiva che

prenderemo in esame è il *perlage*, cioè la qualità, la quantità e lo sviluppo delle bollicine. A tale proposito è opportuno ricordare che l'analisi del *perlage* negli spumanti rappresenta un fattore di qualità: più fini e persistenti le bollicine, migliore la tecnica di produzione. In termini generici, le bollicine degli spumanti metodo classico sono più fini di quelle prodotte con il metodo Charmat, proprio a causa del metodo di produzione che consente una più lenta ed efficace solubilizzazione dell'anidride carbonica nel vino. Per questa ragione, negli spumanti metodo classico di qualità, il *perlage* dovrà essere sempre fine e persistente, con bollicine di diametro inferiore al millimetro e che si sviluppano per molti minuti in una continua e fitta successione verso la superficie del calice. Osservando lo sviluppo del *perlage* nei nostri tre vini, si noteranno delle similitudini: veloci catene di bollicine finissime che salgono vero l'alto per poi "allargarsi" verso il bordo del calice.

Dopo avere osservato il *perlage*, continueremo la nostra valutazione esaminando il colore dei tre vini. Il primo vino che prenderemo in esame è il Talento Methius. Si osserverà un colore giallo paglierino intenso - e inclinando il calice su una superficie bianca - si noteranno delle sfumature giallo paglierino sull'estremità della massa liquida verso l'apertura. Passiamo ora a valutare il Franciacorta Annamaria Clementi: il suo colore sarà giallo dorato chiaro con delle evidenti sfumature giallo paglierino. Noteremo che il colore è più intenso rispetto al Methius: è bene ricordare che la Cuvée Annamaria Clementi subisce un tempo di maturazione più lungo. Passiamo ora all'osservazione del colore dello Champagne Grande Sendrée di Drappier. In questo vino il colore sarà decisamente più intenso rispetto agli altri due, si noterà un colore giallo dorato brillante e sfumature sempre giallo dorato, assolutamente coerente con la tipologia e con la lunga maturazione in bottiglia. Si osservino infine i tre calici posti l'uno a fianco dell'altro: si noti come il colore tende ad assumere tonalità più intense in relazione al tempo di maturazione in bottiglia; più chiaro nel Methius, più intenso nel Franciacorta Annamaria Clementi e nello Champagne Grande Sendrée.

Esame Olfattivo

L'analisi degli aromi è certamente uno degli aspetti più interessanti e avvincenti degli spumanti metodo classico millésimati. Per questo motivo è preferibile degustare i tre vini a temperature simili a quelle per i bianchi giovani, 11°-12°C. Una temperatura più bassa - c'è chi addirittura arriva a servire questi vini a 6°C, distruggendo in un attimo il paziente lavoro del tempo - favorirebbe la persistenza e lo sviluppo del *perlage* che, per quanto affascinante possa essere, non sarà mai avvincente quanto gli aromi complessi che questi vini sanno regalare. Per la stessa ragione, sarebbe opportuno evitare i calici *flûte* stretti in favore di un calice più ampio. Il primo vino che prenderemo in esame è il Talento Methius di Dorigati. Tenendo il calice fermo si valutino gli aromi di apertura: si percepiranno aromi di banana e crosta di pane. Si effettuerà ora - dopo avere roteato il calice - una seconda olfazione che consentirà di percepire aromi intensi e piacevoli di acacia, ananas, burro, biancospino, kiwi, lievito, mela, miele, pompelmo, nocciola, susina, camomilla e, nel finale, un piacevole accenno di vaniglia, testimone del passaggio in legno dello Chardonnay.

Passiamo ora alla valutazione olfattiva del Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco. L'apertura - effettuata mantenendo il calice fermo - regala intensi aromi di crosta di pane, lievito, banana e acacia. Si provveda ora a roteare il calice così da consentire una proficua aerazione del vino. Si percepiranno intensi e raffinati aromi di frutta come albicocca, ananas, mela, pera, litchi, pompelmo e una piacevole nota di nocciola. Continuando la valutazione olfattiva, si noteranno aromi più complessi - conferiti dalla lunga maturazione del vino nei propri lieviti in bottiglia - di burro e miele, oltre a un piacevole aroma di vaniglia, effetto della fermentazione e maturazione del vino base in barrique per 7 mesi. Questo impatto olfattivo - per molti aspetti, simile all'ottimo Methius - è tipico degli spumanti metodo classico affinati per qualche anno in bottiglia, dove aromi complessi si sposano meravigliosamente con quelli di frutta e fiori tipici dei vitigni d'origine.

Il terzo e ultimo vino del quale valuteremo gli aromi è lo Champagne Grande Sendrée Brut di Drappier. Tenendo il calice fermo, si percepiscono intensi e piacevoli aromi di apertura come crosta di pane, miele e lievito. Si provveda ora a roteare il calice in modo da favorire l'aerazione del vino, quindi si procederà con la valutazione degli aromi. Si percepiranno aromi di frutta come banana, ananas, mela, litchi e pompelmo, oltre a un piacevole aroma di scorza d'agrumi. Inoltre saranno presenti aromi di brioche, burro e pralina, accompagnati da un piacevole accenno di pietra focaia. Si noti la complessità degli aromi e la loro evoluzione nel calice: un segno distintivo - come per i vini precedenti - della paziente maturazione del vino sui propri lieviti in bottiglia. La valutazione olfattiva dei tre vini consente di individuare interessanti elementi comuni: in tutti e tre i casi emergono piacevoli aromi di crosta di pane e lievito, tipici degli spumanti metodo classico maturati per alcuni anni in bottiglia. Anche la sequenza aromatica di frutti e fiori è simile - pur mantenendo in ognuno la propria evidente personalità - grazie in particolare all'uva Chardonnay, presente in tutti e tre i vini.

Esame Gustativo

L'esame gustativo dei tre vini consentirà di mettere in evidenza alcuni aspetti comuni, tipici degli spumanti metodo classico lasciati maturare per alcuni anni in bottiglia. Il primo vino che prenderemo in esame è il Talento Methius di Dorigati. Al primo sorso, questo ottimo Talento presenterà una piacevole freschezza e un'effervescenza equilibrata, sapori intensi e - in particolare - un'ottima corrispondenza dei sapori con gli aromi già percepiti al naso. Si noti in particolare la piacevole morbidezza del vino e i sapori di banana, pompelmo e mela. Si esaminino infine l'impatto alcolico del vino e come questo risulti perfettamente equilibrato con la piacevole acidità. Si passi ora alla valutazione del Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco. Anche in questo caso si noterà immediatamente una piacevole freschezza e una buona effervescenza, oltre all'ottima corrispondenza dei sapori con gli aromi percepiti al naso. Anche in questo vino la morbidezza è una qualità gustativa piuttosto evidente - grazie alla lunga maturazione in bottiglia - e che conferisce una pregevole eleganza.

La lunga maturazione in bottiglia conferirà inoltre a questo vino una maggiore struttura, supportata anche dalla presenza dell'uva Pinot Nero. In bocca saranno percepiti - puliti e in-

tensi - sapori di banana, litchi, mela e pera. Passiamo ora allo Champagne Grande Sadrée Brut di Drappier. Anche in questo caso l'attacco è decisamente fresco ed effervescente - ben equilibrato dall'alcol - con sapori molto corrispondenti agli aromi percepiti al naso. In questo vino si noteranno - in particolare - l'evidente e piacevole morbidezza unita alla struttura, in questo caso più elevata rispetto agli altri due vini. È bene ricordare che questo Champagne è prodotto per il 55% con Pinot Nero che - unitamente alla lunga maturazione in bottiglia - contribuisce alla spiccata struttura. Si noti come in tutti e tre i vini - a parte la prevedibile freschezza ed effervescenza - sia presente una piacevole ed elegante morbidezza, generalmente assente negli spumanti metodo classico maturati in bottiglia per poche decine di mesi.

Considerazioni Finali

Le sensazioni finali dei tre spumanti, hanno in comune la lunga persistenza gusto olfattiva a conferma della loro eccellente qualità. Il finale del Methius lascia in bocca lunghi ricordi di banana, miele, pompelmo, mela e nocciola, confermando la sua piacevole e interessante complessità. Il finale del Franciacorta Annamaria Clementi sarà invece caratterizzato da lunghi ricordi di banana, litchi, ananas, miele, pera, mela e pompelmo, anche in questo caso, molto elegante e con interessante complessità organolettica. Lo Champagne Grande Sadrée lascerà invece in bocca lunghi ricordi di miele, banana, pompelmo e brioche, tutti di ottima eleganza. La valutazione di questi tre metodo classico ci consentirà di comprendere l'apporto organolettico dello Chardonnay nei tre vini - in particolare le similitudini aromatiche di frutta e fiori - oltre al contributo del Pinot Nero nella struttura, ulteriormente sostenuta dalla lunga maturazione. Nonostante le analogie - metodo classico e uve - si potrà comprendere come ogni vino sia assolutamente diverso dagli altri grazie - in modo particolare - alle rispettive zone di produzione capaci di conferire un carattere assolutamente unico.



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



Marsala Fine Rubino
Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Marsala si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e mora seguiti da aromi di mirtillo, prugna, violetta, vaniglia, cacao, liquirizia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce, alcolico e leggermente tannico, piacevole morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e mirtillo. Questo Marsala matura per oltre 12 mesi in botte di rovere.

Abbinamento: *Torta al cioccolato, Crostate di frutti di bosco*



Marsala Superiore Riserva Oro
Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo (70%), Catarratto (30%)

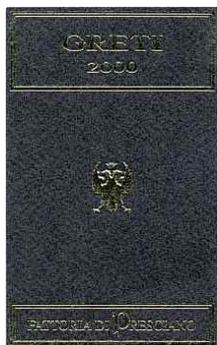
Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mandorla e fico secco seguite da aromi di dattero, confettura di albicocche, marmellata d'arance, miele, vaniglia, etereo e caramello. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un

attacco dolce e caldo, comunque equilibrato, piacevole morbidezza, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele, mandorla e dattero. Questo Marsala matura per oltre 4 anni in botti di rovere.

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



Grete 1999
Fattoria di Presciano (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di confettura di more, mirtillo, viola appassita, liquirizia, tabacco, mentolo, cacao 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, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Grete matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Riserva Vinum Passum 1998
Fattoria di Presciano (Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano (80%), Malvasia Bianca (15%), Sangiovese (5%)

Prezzo: € 20,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mandorla, confettura di fichi e prugna secca seguite da aromi di uva passa, caramello, miele, confettura di pesche, scorza d'arume, smalto e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mandorla, confettura di fichi e caramello. Questo Vin Santo matura per 4 anni in piccole botti.

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



Alto Adige Talento Extra Brut Cuvée Marianna
Arunda Vivaldi (Italia)

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

Prezzo: € 15,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Talento si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, banana e nocciola seguite da aromi di vaniglia, biancospino, pompelmo, burro, gelsomino, miele, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, buona morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, susina e pompelmo. Lo Chardonnay matura in barrique. Questo Talento matura sui propri lieviti in bottiglia per 60 mesi.

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



Alto Adige Talento Extra Brut Riserva Arunda 1998
Arunda Vivaldi (Italia)

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

Prezzo: € 15,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Talento si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di crosta di pane, miele e nocciola seguite da aromi di banana,

burro, ananas, biancospino, lievito, mela, pompelmo, pralina e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, buona morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e pompelmo. Questo Talento Riserva matura sui propri lieviti in bottiglia per 70 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Zuppe di pesce con funghi, Pesce brasato, Carne bianca arrosto



**Gattinara Tre Vigne 1999
Travaglini (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, rosa, caffè, cannella, vaniglia, liquirizia, tabacco, mentolo, cuoio e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco, leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Un vino ben fatto. Questo Gattinara matura per 10-12 mesi in barrique.

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



**Gattinara Riserva 1999
Travaglini (Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

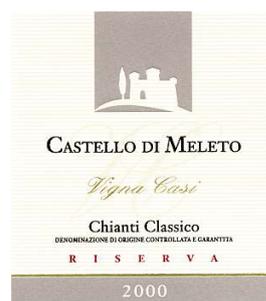
Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Gattinara si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al

naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, geranio e violetta seguite da aromi di lampone, prugna, vaniglia, liquirizia, tabacco, cannella, mentolo, cuoio, cacao e timo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico, piacevole freschezza, buona morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Un vino ben fatto. Questo Gattinara Riserva matura per almeno 3 anni in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Chianti Classico Riserva Vigna Casi 2000
Castello di Meleto (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (85%), Colorino (5%), Merlot (10%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, liquirizia, vaniglia, tabacco, macis, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Questo Chianti Riserva matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Fiore 2000
Castello di Meleto (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (75%), Merlot (25%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, violetta, liquirizia, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e buona morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Fiore matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Salgalaluna 2004
Miceli (Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 3,50

Punteggio: ◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e biancospino seguite da aromi di ananas, litchi, mandorla, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e mandorla. Questo vino matura per 3-6 mesi in vasche d'acciaio.

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



Majo San Lorenzo 2001
Miceli (Italia)

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

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, mentolo e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

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



Lugana Santa Cristina Vigneto Massoni 2004
Zenato (Italia)

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ananas, pera e pesca seguite da aromi di agrumi, biancospino, ginestra, litchi e mela. In bocca ha buona corrispondenza al naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e pesca. Questo Lugana matura per 4-5 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico 2000
Zenato (Italia)**

Uvaggio: Corvina (80%), Rondinella (10%), Sangiovese (10%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, tabacco, liquirizia, pepe rosa, vaniglia, cannella e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Amaro matura per 18-24 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Alto Adige Moscato Rosa 2003
Franz Haas (Italia)**

Uvaggio: Moscato Rosa

Prezzo: € 16,70 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, rosa e fragola seguite da aromi di geranio, ciliegia, lampone, violetta, cannella, chiodo di garofano e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevolmente fresco, buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone. Un vino ben fatto. Questo Moscato Rosa matura in vasche d'acciaio e affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Abbinamento: Dessert di frutta



**Manna 2003
Franz Haas (Italia)**

Uvaggio: Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 13,30

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera, banana e pesca seguite da aromi di ananas, litchi, biancospino, ginestra, susina, mela, sambuco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera, susina e banana. Un vino ben fatto. Il Gewürztraminer proviene da vendemmia tardiva e lo Chardonnay fermenta in legno. Manna matura per 5-8 mesi sui propri lieviti a cui seguono 4-7 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Zuppe di Verdure, Pasta e risotto con verdure e pesce, Pesce e carne bianca saltata



**Langhe Rosso Luigi Einaudi 2001
Poderi Luigi Einaudi (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot (60%), Nebbiolo, Barbera (40%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, vaniglia, tabacco, ciclamino, liquirizia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Questo Langhe Rosso matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Cannubi 2001 Poderi Luigi Einaudi (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura per 3 anni di cui 2 anni in barrique.

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



I Marsala Vergine di Carlo Pellegrino

Uno dei principali marchi che ha fatto la storia del grande vino Siciliano, ha recentemente immesso sul mercato un Marsala di oltre 40 anni, qui confrontato con altri due Vergine

Fra i grandi vini che hanno fatto la storia dell'Italia enologica, va certamente ricordato il Marsala e, fra le cantine che hanno fatto grande la storia di questo illustre vino, la Carlo Pellegrino - con i suoi 125 anni di attività - è fra i protagonisti. La storia del Marsala - dopo la sua rinascita enologica avvenuta verso la fine del 1700 - rappresenta ancora oggi una straordinaria realtà nello scenario dei vini Italiani importanti e, senza ombra di dubbio, del mondo. La cantina Carlo Pellegrino - fondata nel 1880 - ha sempre rivolto particolare attenzione alla produzione di questo straordinario vino, rendendosi protagonista di una storia che, dopo 125 anni, si ritrova ancora nei suoi vini regalando al naso dell'appassionato un notevole patrimonio aromatico. Per celebrare la sua secolare attività, la Carlo Pellegrino ha voluto ricordare questo importante traguardo creando quattro nuovi Marsala e - fra questi - due ottimi Marsala Vergine. Per la commercializzazione della nuova linea di

Marsala - destinata al canale della ristorazione e delle enoteche - la Carlo Pellegrino utilizzerà una bottiglia il cui aspetto è stato espressamente ideato per l'occasione e per differenziare la nuova produzione dalla linea attuale.

I nuovi vini includono un Marsala Fine Rubino, un Marsala Superiore Riserva Oro e due nuovi Marsala Vergine millesimati, autentiche rarità per ogni appassionato del grande vino fortificato di Sicilia. Si tratta del Marsala Vergine Riserva del Centenario 1980 - con 25 anni di maturazione in botte - e del Marsala Vergine Riserva 1962, uno strepitoso vino con ben 43 anni di maturazione in botte. Vista l'eccezionalità dell'evento, i due vini sono disponibili in quantità limitate, in particolare il 1962. Questi due prestigiosi vini si affiancano al Marsala Vergine Soleras - la Carlo Pellegrino è fra le pochissime aziende Marsalesi a utilizzare ancora il sistema *Soleras y Criaderas* - confermando lo storico impegno di questa cantina nei confronti di questo vino. La disponibilità di questi Marsala Vergine ci ha consentito di valutare i tre vini in una degustazione comparativa, tracciando lo sviluppo organolettico che solo il paziente lavoro del tempo può regalare e che con il Marsala è sempre ricco e sorprendente. Del resto, il buon Marsala - come i tre esemplari della nostra degustazione - è sempre capace di emozionare i sensi di ogni appassionato attento che cerca nel vino il piacere di aromi complessi, ricchi, sorprendenti e affascinanti. E in questo, il buon Marsala è sempre stato un leale compagno di *meditazione*.



Marsala Vergine Soleras Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante con sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di dattero, liquirizia, noce, marmellata d'arance, smalto e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e apprezzabile freschezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e dattero. Questo Marsala matura per oltre 5 anni in botte.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Pasticceria di mandorle



Marsala Vergine Riserva del Centenario 1980

Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo, Catarratto

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Marsala si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di rancio, fico secco e marmellata d'arance seguite da aromi di dattero, etereo, liquirizia, fungo porcino, miele, noce, vaniglia, smalto, caffè e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e apprezzabile freschezza, piacevole morbidezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e caffè. Un vino ben fatto. Questo Marsala matura in botti di rovere.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dolci di mandorle



Marsala Vergine Riserva 1962

Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo, Catarratto

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Marsala si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di rancio, mandorla e confettura di fichi seguite da aromi di albicocca secca, dattero, cuoio, caramello, caffè, fungo porcino, liquirizia, marmellata d'arance, noce, nocciola, tabacco, smalto e vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e apprezzabile freschezza, piacevole morbidezza, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di confettura di fichi, mandorla, dattero, caffè e nocciola. Un grande Marsala. Questa riserva matura in botti di rovere.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dolci di mandorle

PRODUTTORI

Silvio Jermann

A Farra d'Isonzo, in provincia di Gorizia, nascono i grandi e celebri vini di Jermann, bianchi e rossi, ma tutti con lo stesso fattore comune: un'impeccabile qualità

Vintage Tunina. Chi, fra gli appassionati di vino, non ha mai sentito parlare - meglio ancora, apprezzato - questo celebre vino bianco? Un nome - Vintage Tunina - fra quelli che hanno fatto la storia recente dei vini d'Italia e che ha contribuito a diffonderne la fama nel mondo. L'elenco dei nomi "altisonanti" potrebbe continuare con Capo Martino e Where Dreams Have No Ends - che dopo nove anni di successi diventa "Were Dreams, Now It Is Just Wine!" - e che oggi è semplicemente "W... Dreams...". dove nei puntini ognuno può ricorrere alla propria fantasia per apporre le proprie parole. Silvio Jermann preferisce completarlo con *Where Dreams Can Happen*. Questi i nomi dei tre vini bianchi più celebri di Silvio Jermann, *vinnaio* in Farra d'Isonzo nel territorio di Gorizia. Tre grandi vini bianchi. Ma solamente vini bianchi? Assolutamente no. La passione di Silvio Jermann ci regala anche vini rossi, eccellenti vini rossi, come il Pignacolusse e il Mjzzu Blau & Blau.

Tutto inizia nel 1881, quando il bisnonno di Silvio, Antonio Jermann di origini Austriache, si stabilì a Villanova di Farra. Furono prima mezzadri e poco dopo proprietari, quando all'inizio del 1900 la produzione del vino divenne l'attività principale. Oggi l'antica cantina è condotta con successo da Silvio Jermann, che applicando la sua idea e il suo pensiero nella produzione di vino, ha ottenuto strepitosi successi in tutto il mondo. Silvio Jermann frequenta nel 1968 la Scuola di Enologia di Conegliano, apprendendo le nuove tecniche - a quei tempi rivoluzionarie e anticonformistiche per la rigida tradizione Italiana - che gli consentiranno più tardi di fare grandi vini. Ma le sue idee si scontrano con quella tradizione che voleva - a quei tempi - vini grassi e pesanti, quindi decide di volare in Canada e continuare a maturare la sua esperienza sempre pensando a quel futuro che avrebbe visto il vino così come lo immaginava.

Al suo ritorno, il Friuli Venezia Giulia sta vivendo un cambiamento epocale condotto da altre grandi figure della regione - fra tutti Mario Schiopetto - e Silvio Jermann trova finalmente le condizioni ideali per imporre il suo pensiero, il suo modo moderno di vedere il vino. E fu proprio Mario Schiopetto a incoraggiare il giovane Silvio Jermann a continuare i suoi studi di enologia all'Istituto di San Michele all'Adige. Fu così la fine dei vini alcolici, carichi di colore, piatti nei sapori e poco attraenti. Iniziò una nuova era per la cantina di Jermann e per il Friuli Venezia Giulia: vini meno colorati ma più ricchi di aromi e sapori, dal gusto più moderno e con una personalità più spiccata, insomma vini capaci di conquistare l'anima di chi li assaggia. E questi sono i vini di Silvio Jermann, che a distanza di anni, rappresentano ancora oggi l'eccellenza dell'enologia Italiana nel mondo.

Fra tutti, l'eccellente e celebrato "Vintage Tunina", un capolavoro di impeccabile e rara classe, un brillante esempio di come un grande vino bianco può nascere anche senza ricorrere all'uso di botti o barrique. Il Vintage Tunina infatti fermenta e matura in vasche d'acciaio, lungamente a contatto con i propri lieviti. Il Vintage Tunina è un grande connubio di uve internazionali - Chardonnay e Sauvignon Blanc - con le grandi e pregiate uve della regione: Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e il raro Picolit. Le prime prove di assaggio risalgono alla vendemmia 1973 e la prima annata fu posta in commercio nel 1975. Il Vintage Tunina è un vero viaggio - cioè le uve sono vinificate insieme - con basse rese di 40-60 quintali per ettaro. Il nome *Tunina* si riferisce alla vecchia proprietaria del terreno dove si trovava l'originale vigneto - Antonia e che in dialetto diviene *Tunina* - la più povera delle amanti del celebre Casanova e che lavorò a Venezia come governante. Oggi il Vintage Tunina conferma - anno dopo anno - la sua grande eccellenza e la sua fama: un grande vino bianco per il quale tanto si è scritto e, c'è da essere certi, tanto ancora farà scrivere di sé.

Così come gli altri vini bianchi di Silvio Jermann, tutti di ottima qualità ed eleganza. Fra questi spiccano in modo particolare l'attuale "W... Dreams...", evoluzione di quel celebre vino nato nel 1987 con il nome *Where the Dreams Have No Ends* e dedicato all'album "The Joshua Tree" degli U2 e in particolare alla canzone "Where the Streets Have No Name". Prodotto in maggior parte dal Chardonnay maturato in piccole botti, anche questo è uno dei vini che hanno portato Silvio Jermann all'apice dell'enologia. Così come il più "recente" Capo Martino - prodotto per la prima volta nel 1991 in occasione dei 110 anni di attività della famiglia Jermann a Villanova di Farra - da uve Tocai Friulano appassite e Ribolla Gialla, le due grandi bianche del Friuli Venezia Giulia. Capo Martino matura per 11 mesi in botte seguiti da 7 mesi di affinamento in bottiglia: un risultato eccellente che ha raccolto successi e consensi ovunque nel mondo.

Le meraviglie della cantina di Silvio Jermann non sono solamente rappresentate da vini bianchi. Le sorprese arrivano anche dai vini rossi, due ottimi esempi di classe ed eleganza. Il primo è il Pignacolusse, singolare nome derivato da *Pigna* - cioè all'uva Pignolo con cui è prodotto - e *Colusse*, nome del vigneto. Il Pignolo - un'uva autoctona del Friuli Venezia



La famiglia Jermann

Giulia - era destinata a una sicura estinzione, fortunatamente rivalutata dalle cantine della regione, trova in questo vino uno dei suoi più degni rappresentanti a conferma delle sue straordinarie qualità. L'altro rosso di Silvio Jermann è il Mjzzu Blau & Blau, prodotto in maggior parte con Franconia e una piccola parte di Pinot Nero. Silvio Jermann ricorda che sin da piccolo sentiva parlare il nonno di una vigna di Blaufränkisch (Franconia). Dopo molti anni decise di piantare nuovamente questa varietà d'uva, in omaggio allo spirito mitteleuropeo dal quale ha origine la famiglia Jermann. Il vino è dedicato a Sylvia Tunina - la figlia di Silvio Jermann - nata nello stesso giorno in cui il Vintage Tunina veniva premiato come il migliore vino bianco d'Italia.



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".



**Sauvignon 2004
Jermann (Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, sambuco e peperone seguite da aromi di acacia, ginestra, ananas, litchi, pera e un accenno di minerale. 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 pesca, litchi e ananas. Questo Sauvignon Blanc matura in vasche d'acciaio.

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



Mjzzu Blau & Blau 2003
Jermann (Italia)

Uvaggio: Franconia (90%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, eucalipto, chiodo di garofano e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Questo vino matura per 16 mesi in barrique.

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



Pignacoluse 2002
Jermann (Italia)

Uvaggio: Pignolo

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora e amarena seguite da aromi di prugna, violetta, pino, vaniglia, liquirizia, tabacco, cannella, cacao, macis e terra bagnata. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Pignacoluse matura per 18-24 mesi in barrique.

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



Capo Martino in Ruttaris 2003
Jermann (Italia)

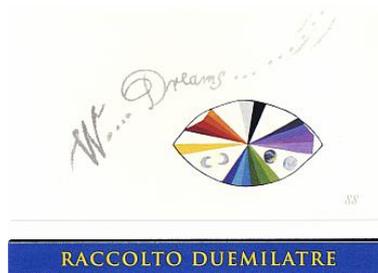
Uvaggio: Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, nocciola e tostato seguite da aromi di biancospino, banana, ginestra, mandorla, miele, susina, pompelmo, pera e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e buona morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di susina, pera, nocciola e pompelmo. Un vino ben fatto. Capo Martino matura per 11 mesi in botte a cui seguono 7 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Were Dreams, Now It Is Just Wine! 2003
Jermann (Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino 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 tostato, banana e susina seguite da aromi di ananas, acacia, agrumi, biancospino, mela, miele, nocciola, pompelmo, pralina, vaniglia e accenni di minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e buona morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, nocciola, susina e pompelmo. Un vino molto ben fatto. Questo vino matura per 11 mesi in botte.

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



Vintage Tunina 2003 Jermann (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Vintage Tunina si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, pera e susina seguite da aromi di banana, ananas, biancospino, anice, ginestra, miele, salvia, sambuco, pompelmo, mela e agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e buona morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevoli. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di susina, pesca e pera. Un vino molto ben fatto. Vintage Tunina matura in vasche d'acciaio.

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

Jermann - Via Monte Fortino, 21 - 34070 Villanova di Farra, Gorizia - Tel. 0481 888080 Fax. 0481 888512 - **Enologo:** Silvio Jermann - **Anno fondazione:** 1881 - **Produzione:** 650.000 bottiglie - **E-Mail:** info@jermann.it - **WEB:** www.jermann.it

Giornale di Cantina

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

EVENTI

Notiziario

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

Sesta Edizione del Festival del Franciacorta

Sabato 17, Domenica 18 e Lunedì 19 Settembre, Rodengo Saiano (Brescia) ospiterà la sesta edizione del Festival del Franciacorta. Un appuntamento di grande fascino e richiamo, organizzato dal Consorzio per la tutela del Franciacorta con il contributo della Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia. Protagonisti, con il Consorzio, i produttori che, con i loro vigneti, situati sulle dolci colline della Franciacorta, hanno saputo dare vita ad un vino di qualità impareggiabile. Tre giorni di grande suggestione, oltre che di gusto e di assaggi, accolti dallo scenario unico del paesaggio circostante, caratterizzato dalle colline impreziosite dai vigneti, dal soleggiato anfiteatro morenico e dai suoi piccoli borghi medievali con torri e castelli, dai colori del lago d'Iseo.

Clou del Festival, i banchi d'Assaggio, dove si potranno degustare più di ottanta etichette di Franciacorta, dai Brut e Satèn senza annata agli irripetibili millesimati, sotto la guida degli stessi produttori. La novità di quest'anno, rispetto alle edizioni precedenti, sarà la nuova sede: la manifestazione verrà infatti ospitata dalla storica Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano, esempio sommo di architettura del cinquecento. Oltre ai banchi di assaggio, che si svolgeranno nel suo splendido chiostro grande, saranno organizzati speciali momenti di degustazione guidata che daranno la possibilità ai neofiti e agli appassionati di approfondire la conoscenza di questi vini particolarissimi. Si tratta di brevi corsi condotti da un esperto che descriverà le loro peculiarità e consiglierà il modo migliore per servirli, abbinarli adeguatamente al cibo, con quale bicchiere degustarli al meglio.

Il Festival del Franciacorta è diventato ormai uno degli appuntamenti più importanti nel calendario annuale del settore vitivinicolo nazionale, capace di richiamare sia gli appassionati interessati a conoscere o ad approfondire la conoscenza dei Franciacorta, sia il pubblico dei professionisti e degli operatori del settore. Anche quest'anno verrà riservata l'intera giornata di lunedì agli attori interessati alla filiera del Franciacorta, alla sua crescita e allo sviluppo del suo territorio di produzione: per loro sarà organizzato un evento speciale. Per l'intera durata del Festival saranno organizzati spettacoli, mostre ed eventi, gran parte dei quali avrà come palcoscenico le Aziende; da segnalare l'iniziativa "Alla scoperta delle Cantine" che darà la possibilità di visitare le cantine stesse e degustare i Franciacorta, guidati dagli stessi titolari o dai loro enologi (biglietto d'entrata € 5,00 - biglietto d'ingresso all'Abbazia € 25,00). Quotazioni speciali saranno realizzate per gruppi e soci Ais, Slow Food e Onav. Prenotando in anticipo

entro il 10 settembre si potrà ritirare il biglietto evitando ogni tipo di attesa. Nel prezzo, oltre alla partecipazione ai banchi d'assaggio, saranno compresi un simpatico portabicchiere, una pratica guida e la rivista "in Franciacorta".

Protagonista nella promozione del territorio e delle sue tradizioni, l'Associazione Strada del Franciacorta organizzerà, domenica 18 settembre, la seconda edizione della Caccia al Tesoro. Degustazioni e assaggi di vini, ma anche divertimento e cultura; un'occasione unica ed originale per scoprire cantine, bellezze artistiche, edifici storici e natura. I partecipanti potranno esplorare la Franciacorta a cavallo, in moto, in bicicletta o in auto. Ogni equipaggio deve essere composto da almeno due persone. La partenza è prevista dal Centro Commerciale le Porte Franche di Erbusco alle ore 10.00 (raduno dalle ore 8.30), mentre l'arrivo sarà dalle ore 17.00 in poi a Clusane d'Iseo. Culinari, ma non solo, sono i premi in palio. I primi classificati riceveranno infatti in dono decine di bottiglie di Franciacorta delle aziende che aderiscono alla Strada, week-end da trascorrere in dimore storiche, agriturismo e alberghi prestigiosi della zona, cene nei ristoranti. Ma il vero tesoro da scoprire sarà la Franciacorta, con i suoi vini e la sua squisita ospitalità. Tutti gli equipaggi riceveranno il kit della Caccia al tesoro, una bottiglia di Franciacorta, materiale turistico della zona e molti altri piccoli premi. Chi si iscrive entro il 10 settembre riceverà una piacevole sorpresa, ovviamente legata al mondo del vino. Gli equipaggi che hanno già partecipato alla prima edizione del 2004, riceveranno un dono dalla Strada del Franciacorta. Domenica sera, all'Abbazia Olivetana, le Donne del Vino di Franciacorta proporranno il loro tradizionale evento che chiuderà il fine settimana del Festival. Per informazioni: Consorzio per la tutela del Franciacorta - Via G. Verdi, 53 - Erbusco (BS) - Tel. 030 7760477 - fax 030 7760467 - consorzio@franciacorta.net - www.franciacorta.net - Associazione Strada del Franciacorta - Via G. Verdi, 53 - Erbusco (BS) - Tel. 030 7760870 - Fax 030 7768539 - associazione@stradadelfranciacorta.it - www.stradadelfranciacorta.it

A San Vito lo Capo Torna il Cous Cous Fest

Saranno otto i paesi partecipanti alla prossima edizione del Cous Cous Fest, la rassegna internazionale di cultura ed enogastronomia del Mediterraneo in programma a San Vito Lo Capo da martedì 20 a domenica 25 settembre prossimi. Algeria, Costa d'Avorio, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisia proporranno a San Vito i piatti di cous cous cucinati secondo la propria tradizione gastronomica. Per il quinto anno consecutivo saranno presenti anche Israele e Palestina, nonostante le forti tensioni internazionali.

Dalla carne alle verdure, dal pesce alle spezie, a San Vito ogni anno si celebra e si rinnova la cultura associata alla tavola dei paesi che si affacciano nel Mediterraneo e non solo che hanno il cous cous, piatto della pace preparato in tutto il mondo, nella loro tradizione gastronomica. Durante le sere di mercoledì 21 e giovedì 22 settembre, gli chef si cimenteranno in una gara tra i fornelli per strappare il titolo di "Miglior Cous Cous" alla Tunisia, paese vincitore dell'ultima edizione. A giudicare i piatti in gara sarà il palato di una giuria internazionale, composta da esperti e giornalisti di stampa specializzata, italiana

ed estera, e presieduta da Davide Paolini, celebre giornalista, curatore della rubrica "Il Gastronomo" sul Sole 24Ore.

Protagonista della rassegna sanvitese non sarà soltanto l'antica tradizione del cous cous ma più in generale, la cultura gastronomica siciliana e internazionale: il visitatore verrà condotto lungo un itinerario del gusto alla scoperta di un'offerta di prodotti agroalimentari di qualità, da gustare in abbinamento ai migliori vini del territorio, attraverso l'organizzazione di laboratori tecnici, approfondimenti con esperti e nutrizionisti e incontri culturali.

Solo Medaglie d'Oro per il Müller Thurgau

Solo medaglie d'oro sono state assegnate, quest'anno, alla seconda edizione del Concorso Internazionale dei Müller Thurgau, evento fiore all'occhiello della XVIII Rassegna dei Müller Thurgau dell'Arco Alpino, svoltasi in Valle di Cembra dal 6 al 10 luglio. Così hanno decretato diciannove giudici - in maggioranza tecnici, come vuole il severo regolamento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, provenienti non solo dall'Italia, come stabilisce l'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino - riuniti nello storico Palazzo Barbi di Cembra per premiare i migliori produttori italiani e stranieri del Müller Thurgau, vino di montagna per eccellenza.

Non già perché i commissari siano stati generosi (molti avevano già operato nelle commissioni del 2004), ma in virtù dell'alto profilo sensoriale dei vini partecipanti, quest'anno la quota dei premiabili ha coinciso esattamente con quelli meritevoli di medaglia d'oro che, quindi, hanno eclissato la restante produzione che avrebbe potuto godere della medaglia d'argento o di quella di bronzo. Questo in virtù del particolare meccanismo che regola le competizioni internazionali che si svolgono sotto l'egida dell'Oiv: solamente il 30% dei campioni possono essere insigniti di una distinzione che riporti il logo di questo organismo intergovernativo che costituisce in pratica l'Onu del vino, riunendo ben 47 paesi del mondo.

Come per la prima edizione, anche quest'anno il concorso ha potuto contare sull'apporto di competenze e di garanzie da parte dei più prestigiosi organismi scientifici operanti in Italia nel settore vitivinicolo e dell'analisi sensoriale: l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, l'Istituto di Viticoltura dell'Università Cattolica di Piacenza, il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Udine e il Centro Studi Assaggiatori. Le operazioni di selezione sono state predisposte dai professori Mario Fregoni, Roberto Zironi, Giuseppe Versini, Luigi Odello e Alberto Ugolini che, oltre a garantire la massima oggettività del concorso, si sono proposti di ottenere importanti informazioni aggiuntive sul profilo sensoriale del Müller Thurgau e sui caratteri che generano o deprimono il piacere che questo singolare vino aromatico può esprimere. Al concorso non è mancata dunque una parte sperimentale, ottenuta attraverso l'analisi strumentale e sensoriale eseguita sui campioni pervenuti.

A Riolo Terme la Festa dell'Uva

Dal 22 al 25 settembre 2005, Riolo Terme celebra La Festa dell'Uva, giunta alla cinquantaquattresima edizione. La sagra è nata per celebrare l'uva, il vino, la vendemmia in corso e comprende un ricco calendario di appuntamenti culturali,

d'intrattenimento ed enogastronomici. Tra gli eventi più importanti ci sarà sicuramente il convegno, organizzato nella serata di venerdì 22, sul tema delle problematiche della vite e del vino. Inoltre per la prima volta in questo 2005 la Festa ha in programma una serie di spettacoli e riproposizioni di battaglie, storicamente documentate, tra due fazioni che trovarono nel vino un mezzo importante di confronto/scontro. Nel centro del paese saranno allestiti due accampamenti, uno con la presenza di tribù celtiche (presso il fossato del Castello Sforzesco) ed uno abitato da legionari romani (parco Pertini) con figuranti/attori tutti rigorosamente in costume. Uno spettacolo pirotecnico di sicuro impatto chiuderà poi la quattro giorni del vino. Per informazioni: tel. 0546 71044

Grappa Day a Greve in Chianti

Greve in Chianti, in provincia di Firenze, è conosciuta da tutti come una delle "capitali" del Gallo Nero; non altrettanto, forse, è nota per essere sede ogni due anni del "Grappa Day", un'iniziativa culturale di grande rilievo organizzata dal locale Centro di Documentazione sulla grappa Luigi Bonollo. L'edizione 2005 del "Grappa Day" si svolgerà nella bella cittadina grevigiana sabato 17 settembre prossimo. Il "Grappa Day" si ripete dal 1992 ad ogni biennio, per organizzare e rendere pubblici i contributi e gli studi più aggiornati e attendibili sulla grappa, un prodotto che sempre più si presenta al mondo come autentico ambasciatore della cultura alimentare italiana. Nel corso degli anni la manifestazione è stata caratterizzata dall'organizzazione di momenti congressuali ed espositivi di grande risonanza, e dalla pubblicazione di testi fondamentali per la conoscenza della storia, della produzione e della commercializzazione della grappa.

Il Grappa Day 2005 sarà imperniato sulla divulgazione e sul commento dello studio di Nomisma su "Grappa e mercato", la prima analisi ragionata e dettagliata sull'argomento. Un'analisi svolta in un momento particolarmente delicato per il settore italiano della distillazione: un decisivo processo di metamorfosi che porta la grappa a costituire un'autentica risorsa economica nell'ambito del sistema commerciale del Made in Italy, orientato sui mercati internazionali. Al Teatro "Boito" di Greve in Chianti, sede ormai classica dei convegni, il 17 settembre 2005 si svolgerà il "Grappa Day" secondo un programma culturale e di ospitalità consolidato: una parte scientifica/convegnistica, un appuntamento editoriale e un momento di approfondimento dei temi trattati. Un programma rivolto ai protagonisti del mondo della grappa e a chi intende il distillato come un vettore di valori culturali e sociali tipicamente italiani. L'evento sarà anche la tribuna per onorare quelle personalità che si sono particolarmente impegnate nella valorizzazione a tutto tondo della grappa e dei suoi valori. Il "Grappa Day" è pensato e organizzato, fin dalla sua prima edizione, dal benemerito e attivissimo "Centro Documentazione Grappa Luigi Bonollo", in collaborazione con le Distillerie Bonollo SpA che, in quasi 100 anni di attività, hanno potuto attraversare da protagoniste tutte le fasi storiche della distillazione delle vinacce, della commercializzazione e della valorizzazione delle grappe e delle acqueviti.

6ª Edizione del Concorso Spirito di Vino

L'ironia pungente delle vignette satiriche di Spirito di Vino sarà ancora una volta protagonista, in Friuli Venezia Giulia, di un'originale ed inconsueta mostra, dedicata all'arte del bere bene. Anche quest'anno, infatti, il Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, presieduto da Elda Felluga, incoronerà sabato 17 settembre i vincitori di Spirito di Vino, concorso per giovani creativi italiani e stranieri tra i 18 e 35 anni che vede ogni anno in lizza le più spiritose, originali e a volte dissacranti vignette satiriche legate al tema del vino.

Le 30 opere finaliste, selezionate in prima istanza all'Istituto Europeo di Design di Milano, saranno dunque esposte in una divertente mostra con entrata gratuita, che costituirà una delle iniziative di maggior richiamo di Friuli DOC, la festosa kermesse enogastronomica che animerà il centro storico di Udine dal 15 al 18 settembre, mettendo in vetrina quanto di meglio il Friuli produce nel campo dei vini e dei prodotti tipici. I giovani selezionati trascorreranno una fine settimana in Friuli Venezia Giulia, che culminerà sabato 17 settembre con la premiazione delle tre migliori opere. A giudicare le vignette una giuria d'eccezione, composta da personaggi di spicco della grafica e del giornalismo italiano, e presieduta da Giorgio Forattini. Accanto a lui i vignettisti Emilio Giannelli, Alfio Krancic e Valerio Marini, l'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, il direttore editoriale del TCI Michele D'Innella, i giornalisti Franz Botré, Carlo Cambi, Paolo Marchi e il direttore scientifico dello IED Aldo Colonetti. Le opere verranno poi raccolte nel Calendario Spirito di Vino, che conterrà anche opere inedite di Forattini, Giannelli, Krancic e Marini e che è già diventato oggetto di collezione. Per maggiori informazioni sull'iniziativa: Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia - Tel. 0432.289540 - Fax 0432.294021 - e-mail: info@mtvfriulivg.it, www.mtvfriulivg.it

A Dogliani Vendemmia in Langa

Partecipare attivamente alla vendemmia respirandone intensamente gli aromi, interpretandone i colori, vivendone a fondo le atmosfere è un sogno di molti enoturisti che decidono di trascorrere un periodo alla scoperta del paesaggio vitivinicolo delle Langhe piemontesi. Oggi questo sogno è una realtà: tutti, infatti, potranno vivere in prima persona i giorni in cui l'uva inizia quel particolare percorso che la porterà a trasformarsi in vino. Le associazioni Turismo in Langa e Monregaltour e l'Amministrazione Comunale di Dogliani propongono, in concomitanza con la storica Sagra del Dolcetto, la terza edizione di Vendemmia in Langa che, nelle prime tre domeniche di settembre (4, 11 e 18), in alcune aziende vitivinicole selezionate, darà a enoturisti e appassionati la possibilità di prendere parte alla vendemmia gomito a gomito con i viticoltori, vivendone da vicino l'atmosfera e la magia.

Alcune aziende agricole selezionate del territorio di Dogliani (Cn) accoglieranno infatti i visitatori nelle vigne, dove potranno prendere parte alla vendemmia, e poi in cantina, dove sarà possibile effettuare visite e degustazioni, mentre il centro storico della cittadina si animerà di ottime occasioni per far festa intorno al vino e ai prodotti del territorio. Per informazioni: Turismo in Langa - ufficio stampa, Via Cavour, 16 - 12051 Alba (Cn) Tel. 0173.36.40.30 e-mail: ufficiostampa@turismoinlanga.it

Festa del Barolo

Dal 9 all'11 settembre 2005 il vino Barolo si vestirà a festa, celebrando la sua storia con uno degli appuntamenti più attesi dell'estate in Langa. Una splendida occasione per conoscere da vicino il territorio da cui il "re dei vini" trae origine, alimentandosi degli aromi e dei colori di un paesaggio unico al mondo. Il borgo di Barolo attenderà infatti visitatori, appassionati e semplici curiosi in quel momento magico in cui le colline - ancora memori del rigoglio estivo - mutano aspetto e colori, a preludio della successiva vendemmia. Evento clou della festa, domenica 11 settembre a partire dalle ore 10,30, l'itinerario del Gusto alla scoperta dei sapori, un appetitoso percorso enogastronomico lungo le vie del paese diviso in varie tappe, con una serie di banchi d'assaggio e degustazione che proporranno le prelibatezze dell'eccellenza gastronomica di tutto il Piemonte e di altre regioni italiane, accuratamente selezionate e proposte al pubblico direttamente dai produttori. Per informazioni: Turismo in Langa - ufficio stampa, Via Cavour, 16 - 12051 Alba (Cn) Tel. 0173.36.40.30 e-mail: ufficiostampa@turismoinlanga.it

Concluso il Concorso Nazionale Alambiccio d'Oro

Si è svolto a Ferrara il 21 maggio 2005 la XXIII edizione del concorso nazionale Alambiccio d'Oro, che ha premiato le migliori grappe e acqueviti d'uva italiane. La manifestazione si è avvalsa della consulenza tecnico-scientifica del Centro Studi Assaggiatori. Nell'attribuzione delle medaglie gli esperti dell'Anag (Assaggiatori Grappa e Acqueviti) hanno confermato la tendenza già in atto da qualche anno: forte apprezzamento da parte del consumatore, soprattutto giovane, femminile e istruito per grappe particolarmente caratterizzate, di personalità. Grappe quindi con un aroma particolarmente marcato sia in senso di freschezza e fragranza (grappe aromatiche) che di profondità e complessità (grappe invecchiate). Per le acqueviti di uva si conferma la predilezione per le aromatiche. È stato anche possibile tracciare un atlante del gusto. Nelle grappe giovani esiste un chiaro "stile Nord-Ovest" che sembra puntare più sulla potenza che sull'eleganza, al contrario di quanto avviene nei prodotti trentini e altoatesini, mentre le vene si pongono in una più rassicurante via di mezzo. Per le grappe invecchiate il Trentino sembra porsi su posizioni di eccellenza con significativo recupero del Piemonte che, rispetto alle grappe giovani, presenta qui migliori livelli di finezza e di impressioni generali. Per le grappe venete invecchiate si conferma lo stile equilibrato fra potenza ed eleganza. E a questo atlante si vanno aggiungendo nuove regioni: c'è infatti un interesse sempre maggiore nella produzione di distillati di qualità da parte delle regioni del Centro-Sud: Toscana, Marche e soprattutto Sicilia, Puglia e Sardegna. Regioni che arricchiranno di molto il panorama nazionale, dando così maggiore differenziazione e caratterizzazione ed evitando rischiosi appiattimenti di stile. La premiazione dei prodotti vincitori si terrà a Ferrara l'11 settembre prossimo.

A Rodengo Saiano Ritorno Sapor d'Olio

Dal 24 al 26 settembre 2005 ritorna Sapor d'Olio, la mostra-mercato dedicata all'olio italiano di qualità a Denominazione d'Origine Protetta. La kermesse è allestita nella suggestiva Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano (Brescia), e, giunta alla quarta edizione, rappresenta una vetrina importante per conoscere e accostare gli olii a DOP d'Italia, grazie a degustazioni guidate, convegni e incontri con gli operatori.

Sapor d'Olio offre il suo contributo contro le contraffazioni dell'extravergine, e punta a valorizzare la tradizione olearia italiana che, con l'impegno dei Consorzi e di produttori particolarmente sensibili, ha raggiunto risultati encomiabili. Accanto alle produzioni più rinomate della Penisola, sarà riservato un posto d'onore all'extravergine Sebino a Denominazione d'Origine Protetta, olio "di nicchia" ottenuto da olive prodotte attorno al lago d'Iseo e in Franciacorta, riconoscibile per i lievi aromi fruttati e la piacevole nota piccante. L'extravergine d'oliva è una delle produzioni storiche del territorio: insieme ai vigneti, l'olivo rappresenta da secoli l'elemento caratteristico delle colline franciacortine, dei declivi affacciati al Sebino e di Monte Isola, la maggiore isola lacustre d'Europa.

La manifestazione ospiterà incontri tecnici con esperti del settore e corsi di degustazione per adulti e ragazzi. Durante la rassegna, ristoranti e osterie di Rodengo Saiano proporranno il gustoso manzo all'olio con polenta, piatto-simbolo della Franciacorta, cucinato secondo l'antica ricetta tradizionale di Rovato, la vicina cittadina che da oltre 700 anni ospita uno dei principali mercati nazionali di carne. Un piatto da sposare agli ottimi vini del territorio, come il Curtefranca Rosso DOC.

Alta Langa in Tavola

La tradizione enogastronomica dell'Alta Langa (Cuneo) sarà protagonista della prima edizione di Alta Langa in Tavola, il ciclo di incontri gastronomici organizzato dalla Comunità Montana Alta Langa in collaborazione con Turismo in Langa, Ente del Turismo Alba Bra Langhe Roero e Associazione Commercianti Albesi, che tutti i venerdì sera dal 9 al 30 settembre, a partire dalle ore 20, proporrà, in alcuni dei più tipici ristoranti della zona, il meglio della cucina tradizionale locale.

Una serie di imperdibili cene a tema, dunque, che celebreranno alcuni veri e propri "capisaldi" della gastronomia di questo territorio: dal profumato formaggio murazzano dop alla pregiata carne degli allevamenti bovini della zona, dalla deliziosa nocciola igp "tonda gentile" di Langa fino ai saporiti funghi che crescono nella frescura dei boschi collinari. Quattro serate tutte da gustare, insomma, che permetteranno a enoturisti, appassionati e curiosi di scoprire tutti i segreti di una cucina dalle radici antichissime, che ha fatto del profondo legame con il territorio uno dei suoi assoluti punti di forza.

La serata del venerdì, però, non sarà l'unica attrattiva dell'evento: per l'intera durata del sabato e della domenica successivi a ciascuna cena, le aziende agricole ed i laboratori artigianali della zona saranno invitati ad aprire le loro porte, accogliendo i visitatori che potranno così apprendere tutti i segreti e le curiosità legate agli ingredienti ed ai prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti della sera prima, ed anche conoscere da vicino i cicli di produzione che portano alla nascita di una succulenta forma di murazzano o alla creazione di una fragrante

torta di nocciole. Le cene a tema e l'apertura straordinaria delle aziende saranno poi l'occasione per fare la conoscenza di un territorio unico ed ancora poco conosciuto, caratterizzato dalla continuità culturale con la Langa di Alba ma anche con la vicina Liguria, da un paesaggio naturale capace di panorami mozzafiato e da una serie di piccoli e grandi gioielli artistici racchiusi in borghi di grande fascino. Da Bossolasco a Murazano, da Borgomale a Mombarcaro, dunque, sarà un continuo "saliscendi" alla scoperta di luoghi ameni e tranquilli, lontani dalla confusione e dalle mode effimere dei grandi flussi turistici e proprio per questo motivo dotati di un fascino assai difficile da trovare altrove.

Capodanno del Vino

San Giovanni in Marignano patria del vino preistorico? Forse è proprio così visto che nel cuore della Valconca, a pochi passi dalla Riviera Romagnola, in un territorio fertile da sempre votato alla coltura del vino e del grano, è stato ritrovato un resto di vite fossile, "vitis silvestris" risalente al paleolitico da cui deriva la "vitis vinifera", entrambe generatrici di bacche e del relativo nettare. Una scoperta che potrebbe rivoluzionare la teoria sull'origine della vite in Italia, ritenuta fino ad ora importata dall'Oriente? San Giovanni in Marignano, già noto come il "Granaio dei Malatesta", con i suoi 220 ettari vitati e 230 aziende vitivinicole, dal 2000 è entrata a fare parte del club delle Città del Vino. Proprio per ricordare quel momento, l'amministrazione comunale, da sempre rivolta alla promozione del territorio attraverso i prodotti tipici locali, ha creato una manifestazione ad hoc denominata Capodanno del Vino. Un vero e proprio benvenuto al vino, una festa con cui si dà il via alla raccolta dell'uva e si promuove il prodotto su cui maggiormente il Comune sta puntando per sviluppare il territorio e richiamare la nicchia del turismo enogastronomico.

Il Capodanno del Vino è l'occasione per le aziende agricole locali di fare conoscere e degustare il loro prodotto, frutto di secoli di tradizione e di sapiente e paziente lavoro che si rinnova anno dopo anno, seguendo il ritmo delle stagioni. Alla manifestazione saranno presenti quattro aziende agricole, quelle cioè che producono e imbottigliano il vino: Tenuta del Monsignore, Tenuta del Tempio Antico, Torre del Poggio e Fattoria Poggio San Martino, ciascuna delle quali proporrà in degustazione le proprie etichette. Per ricreare un "ambiente da aia", il più vicino possibile al sapore che un tempo accompagnava la vendemmia nei borghi di campagna, accanto alla degustazione dei vini locali si potranno assaporare prodotti gastronomici locali. Non mancherà la gara della pigiatura, in grandi tini, pestata con i piedi proprio come una volta, nella splendida cornice di Piazza Silvagni. Allieteranno l'atmosfera pomeridiana i balli e i canti folcloristici dei "Canterini romagnoli di Lugo" seguiti dalle musiche delle bande di San Giovanni in Marignano e di altre città gemellate. Informazioni: 0541/828122 - 0541/709792 www.marignano.net

A Montefalco la Settimana Enologica

Torna dal 22 al 25 settembre il tradizionale appuntamento con i vini del Sagrantino di Montefalco Docg. Anche quest'anno è previsto un fitto calendario di appuntamenti per i turisti e gli

operatori del settore, con l'anteprima di degustazione dell'annata 2002, con la tradizionale mostra di fumetti del vignettista ospite di questa nuova edizione, e poi con momenti di riflessione sul futuro dei vini di Montefalco, cene a tema, laboratori del gusto, presentazione dell'etichetta d'artista per l'annata 2002 e altro ancora.

Una Settimana, ormai alla XXVI esima edizione, che quest'anno proprio per la crescita del Sagrantino e dell'offerta turistica dei 5 Comuni della Docg (Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria) si presenta più importante del solito. Con l'annata 2004, in commercio nel 2007, il Sagrantino di Montefalco andrà sul mercato per la prima volta con oltre 1,6 milioni di bottiglie. Una Docg che diventa importante anche nei numeri, la cui crescita è destinata ad aumentare ancora. Dagli attuali 500 ettari iscritti a Sagrantino di Montefalco nel giro di 2 anni la rinomata denominazione Umbra potrà contare su oltre 600 ettari di vigneto. E sempre nel giro di 2 anni lungo la Strada del Sagrantino crescerà del 100% l'offerta turistico-ricettiva, passando da 400 a oltre 800 posti letto.

Ma c'è di più, perché i 5 Comuni della Docg, la Strada del Sagrantino e le aziende stanno promuovendo un importante programma integrato per lo sviluppo della filiera turistica. Ben 57 infatti i progetti che vanno in cantiere con investimenti per oltre 14 milioni di euro. Per informazioni www.montefalcodoc.it www.stradadelsagrantino.it

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Vino con la Pasta

Il piatto più classico della cucina Italiana, grazie ai suoi infiniti modi di preparazione e di condimento, consente la realizzazione di eccellenti abbinamenti

Quando si parla della cucina Italiana e si chiede di pensare alla sua principale pietanza, l'associazione con la pasta è certamente scontata e prevedibile. Nonostante l'uso degli sfarinati di cereali per la produzione della pasta, così come di farine ricavate da altre piante, sia comune in alcune culture e tradizioni del mondo - basti pensare, per esempio, alla millenaria tradizione gastronomica della Cina - è proprio in Italia che la pasta trova la sua principale espressione culinaria. La pasta può essere ottenuta da farine di origini diverse - come per esempio frumento, riso e soia - tuttavia, nella tradizione Italiana la pasta è principalmente prodotta con sfarinati di frumento. Anche se in apparenza la pasta può sembrare una pietanza semplice, dal punto di vista gastronomico - e pertanto anche per ciò che concerne l'abbinamento con il vino - questo celebre alimento Italiano vanta un'incredibile versatilità e può essere impiegato nella preparazione di innumerevoli ricette culinarie.

Grazie alla sua versatilità in cucina, la pasta è infatti utilizzata in centinaia di modi diversi, cotture e condimenti diversi dove - apparentemente - l'unico limite è quello imposto dalla fantasia. Se è vero che è proprio la fantasia a consentire alla pasta di assumere le sue infinite forme, sapori e colori, la sua



Anche un buon vino rosso può accompagnare la pasta

preparazione richiede maestria e attenzione così da ottenere un risultato impeccabile e gustoso. La pasta è talmente diffusa e radicata in Italia che ogni regione, molto spesso ogni località, ha le sue ricette tipiche nelle quali la pasta - nelle sue infinite forme - si sposa con gli ingredienti e con gli alimenti tipici di ogni luogo: un legame che si ripete da secoli e che è strettamente legato con la storia e la cultura locale. La notorietà della pasta - e delle sue innumerevoli e gustose ricette - ha da tempo oltrepassato i confini dell'Italia per arrivare in altri paesi del mondo assumendo nuove forme e rendendosi protagonista di nuove ricette, spesso rielaborazioni e adattamenti di celebri preparazioni Italiane.

Il tipo di pasta più celebre - non solo in Italia ma anche nel mondo - sono certamente gli spaghetti, con la loro tipica forma che ricorda uno "spago", da cui prende il nome. In realtà la pasta si produce in diverse forme e misure con lo scopo di esaltare specifiche preparazioni culinarie così come di trattenerle le ricche salse con le quali si condisce. Ogni regione esalta e utilizza le proprie forme di pasta tipiche, pertanto è pressoché impossibile fornire un elenco completo ed esaustivo delle diverse specialità esistenti. Inoltre, la fantasia dei pastifici - che inventano continuamente paste dalle forme più disparate e spesso per fini puramente commerciali piuttosto che gastronomici - rende ancora più difficoltosa la compilazione di un elenco completo. La pasta non si definisce semplicemente per la sua forma: un fattore determinante è rappresentato dal tipo di farina utilizzata e dal modo in cui è prodotta. Le paste alimentari Italiane si producono principalmente con la farina di grano tenero (*Triticum Vulgaris*), generalmente impastata con uova o acqua, e con farina di grano duro (*Triticum Durum*), generalmente impastata con acqua.

Mille Modi di Essere Pasta

La pasta è genericamente classificata in *lunga* e *corta* a seconda della forma. Si dice *lunga* la pasta dalla forma lunga e sottile - come per esempio spaghetti, tagliatelle, linguine e fettuccine - mentre appartengono alla categoria generica *corta* tutte le paste dalla dimensione di pochi centimetri, come per esempio rigatoni, fusilli e penne. La fantasia dei produttori di pasta, che nel corso dei secoli ha creato centinaia di forme diverse, ha tuttavia reso questa classificazione piuttosto limitata.

Esistono infatti tipi di pasta la cui forma è difficilmente classificabile nell'una o nell'altra categoria, forme spesso bizzarre e create per fini puramente commerciali. La forma della pasta - così come il modo in cui questa è trafilata - rappresenta un fattore di primaria importanza nella preparazione delle ricette. Poiché la pasta è sempre condita con salse di consistenze e fluidità diverse, la capacità di *trattenere* il condimento - e quindi di ottenere un risultato soddisfacente dal punto di vista organolettico - è largamente determinato dalla forma.

Generalmente sono due le caratteristiche che consentono alla pasta *corta* di trattenere la salsa: forme concave, dove la salsa si deposita e si raccoglie, oppure fori - di diametro variabile - che attraversano la pasta per l'intera lunghezza, nei quali la salsa può penetrare. Anche nelle paste *lunghe* si ricorre alla foratura, come nel caso dei bucatini o degli ziti, per favorire la penetrazione della salsa e così conferire maggiore gusto. Indipendentemente dal tipo, la trafilatura - cioè la tecnica utilizzata per conferire all'impasto la sua forma - è di fondamentale importanza. Infatti, a seconda del tipo di materiale utilizzato per la costruzione della trafilatura, la pasta assume una ruvidità più o meno accentuata. La pasta trafilata in bronzo assume una maggiore ruvidità, e un aspetto più opaco, mentre quella trafilata in teflon oppure in acciaio, tende ad assumere una maggiore lucentezza e un aspetto piuttosto liscio. Pertanto, maggiore è la ruvidità della pasta, maggiore sarà la sua capacità di trattenere la salsa.

Non tutti i tipi di pasta si producono mediante trafilatura. Nella preparazione casalinga - e talvolta anche nel processo di produzione industriale - l'impasto viene progressivamente assottigliato mediante un matterello con lo scopo di ottenere una sfoglia. La sfoglia così ottenuta viene quindi ripiegata su sé stessa e tagliata con un coltello producendo così le cosiddette paste lunghe piatte - come tagliatelle, taglierini e fettuccine - così come in forme rettangolari per la preparazione delle lasagne e cannelloni, o in losanghe irregolari per la preparazione dei maltagliati. Anche in questo caso, la fantasia consente di ottenere paste dalle forme più disparate. In molte zone dell'Italia, in modo particolare nelle regioni dell'Italia meridionale, si utilizza la cosiddetta *chitarra*, un particolare telaio di legno composto da diversi fili metallici, e con il quale si ricavano i celebri *spaghetti alla chitarra* dalla classica sezione quadrata. Fornire un elenco completo di tutti i tipi di pasta, a causa della sua elevata versatilità, è un compito piuttosto arduo e con risultati inevitabilmente riduttivi.

La versatilità della pasta non si esaurisce nelle sue praticamente infinite forme. Infatti, nell'impasto - oltre a farina, acqua e uova - si possono aggiungere altri ingredienti tali da modificare sia il colore sia il gusto. Pomodoro, spinaci, tartufo, peperoncino, spezie, formaggio e quant'altro suggerito dalla fantasia - opportunamente ridotti in salsa o macinati - possono essere aggiunti all'impasto che sarà successivamente trafilato o lavorato in accordo alla forma desiderata. Fra gli esempi più classici e celebri di *paste speciali* si ricordano le cosiddette *paglia e fieno*, tagliatelle prodotte con due impasti diversi e di cui uno arricchito con spinaci bolliti e passati al setaccio. Le paste speciali, oltre all'effetto visivo prodotto dal colore dell'ingrediente aggiunto, si devono considerare attentamente dal loro profilo organolettico - soprattutto nei casi in cui l'ingrediente aggiunto sia caratterizzato da aromi e gusti forti - poiché questo aspetto influirà nella scelta del vino da

abbinare.

Un'importante categoria è rappresentata dalle *paste ripiene*, come ravioli, tortellini, cappelletti e agnolotti. Le paste ripiene si ottengono generalmente da una sfoglia - opportunamente tagliata in accordo al tipo - e quindi riempita con impasti saporiti e gustosi prodotti con ingredienti diversi, molto spesso in accordo alle diverse tradizioni regionali Italiane. Carne, pesce, funghi, patate, zucca, formaggio e pane sono solamente alcuni degli ingredienti utilizzati per la produzione delle paste ripiene. Anche alcuni formati di pasta corta, come per esempio i rigatoni e i maccheroni, si prestano bene a essere riempiti con i più disparati impasti. Un caso specifico è rappresentato dalle lasagne - celebri ovunque nel mondo - dove i rettangoli di sfoglia lessati sono collocati a strati in una teglia e alternati con una salsa ricca e densa. Nelle paste ripiene è di estrema importanza conoscere la composizione dell'impasto utilizzato per la farcitura poiché - unitamente alla salsa del condimento - rappresenterà un aspetto fondamentale per la scelta del vino da abbinare.

La Preparazione della Pasta

Indipendentemente dalla ricetta e dalle salse che si utilizzeranno per la preparazione della pasta, un fattore fondamentale per ottenere un ottimo risultato e un maggiore apprezzamento, è rappresentato dalla cottura. Senza considerare ogni eventuale gusto personale, il modo migliore per gustare la pasta è *al dente*. Per una buona cottura *al dente*, è necessario considerare la qualità e il tipo di pasta, fattori che determinano, a loro volta, il tempo. Sebbene la cottura *al dente* sia un concetto piuttosto soggettivo per il quale ognuno ha la propria preferenza, in termini generali si ha la cottura al dente quando la pasta, durante la masticazione, presenta una certa consistenza e "durezza", tale da definirla comunque cotta e non più cruda. Da evitare la cottura eccessiva, sia perché rende la pasta meno digeribile, sia perché si perde gusto e freschezza. Si ricordi inoltre che le paste fresche - cioè quelle preparate in casa o da pastifici artigianali - richiedono un tempo di cottura inferiore alla pasta secca, cioè quella generalmente prodotta da pastifici industriali.

Come regola generale, per una buona cottura è opportuno utilizzare almeno un litro d'acqua per ogni cento grammi di pasta. Una quantità maggiore di acqua consente di ottenere un risultato migliore, poiché evita l'eventuale ammassamento della pasta e favorisce l'apertura delle paste lunghe. Utilizzare una pentola con un'altezza maggiore del diametro e con un volume tale da evitare il traboccamento dell'acqua durante l'ebollizione. Attendere l'inizio dell'ebollizione dell'acqua, quindi aggiungere il sale per una quantità di 10 grammi ogni litro. Prima di gettare la pasta è opportuno attendere il completo discioglimento del sale e la ripresa dell'ebollizione. La pasta va gettata nella pentola in un unico tempo, provvedendo a mescolare ogni tanto con un forchettone così da evitarne l'ammassamento e l'attaccamento alla pentola. Quando la pasta è cotta *al dente*, versare un bicchiere d'acqua fredda nella pentola e togliere dal fuoco: questo piccolo segreto bloccherà la cottura conservando la pasta perfettamente *al dente*. Scolare la pasta facendo attenzione a non sgrondare completamente l'acqua di cottura, mantenendola quindi bagnata e non secca. Aggiungere la pasta al condimento, provvedendo a farla *saltare*

nella padella - o a mantecare con un cucchiaino di legno - sulla fiamma accesa: questa procedura è molto importante, poiché consente alla pasta di assorbire il condimento rendendola più saporita.

L'Abbinamento della Pasta con il Vino

La scelta di un vino per l'abbinamento con la pasta è principalmente determinata dalle salse di condimento e la tecnica di cottura. Dal punto di vista organolettico, la pasta - senza l'aggiunta di nessun condimento o salsa - ha un gusto tendenzialmente dolce a causa dell'alto contenuto di amidi. Questa qualità organolettica, per potere essere efficacemente equilibrata nell'abbinamento enogastronomico, richiede un vino con una buona acidità o un'apprezzabile effervescenza, pertanto possono essere scelti vini bianchi, rosati, frizzanti o spumanti. Molto spesso il gusto tendenzialmente dolce della pasta è coperto dalle salse e dai condimenti utilizzati per la preparazione della ricetta, pertanto l'abbinamento con il vino dovrà considerare principalmente le qualità organolettiche complessive del piatto. Data l'elevata versatilità della pasta - che si presta perfettamente alla preparazione di minestre, paste asciutte e perfino preparazioni complesse con cottura al forno - la scelta del vino è altrettanto vasta e può - virtualmente - comprendere qualunque tipo.

Nella scelta del vino, si considererà inoltre l'eventuale ripieno utilizzato per la farcitura della pasta così come ogni eventuale ingrediente utilizzato per la preparazione dell'impasto. Anche la tecnica di cottura svolge un ruolo primario. La pasta può essere infatti lessata nell'acqua o nel brodo, così come cotta al forno, generalmente con salse ricche e complesse. La cottura al forno - come nel caso di lasagne, timballi e sformati - consente alla pasta di assorbire maggiormente il sapore della salsa, tuttavia - a causa dell'alta temperatura - può talvolta assumere sapori leggermente amari, una qualità organolettica spesso coperta dal condimento. Nella pasta sarà comunque ben evidente la sua tendenza dolciastria, pertanto un vino fresco o frizzante si adatta bene all'abbinamento. Con i condimenti ricchi e complessi, in particolare con i ragù di carne, anche un vino rosso di adeguata struttura si sposa bene con la pasta. Generalmente, per la scelta del vino, è opportuno seguire la struttura della ricetta: la pasta condita con salsa leggera e delicata richiede un vino altrettanto leggero e delicato; la pasta condita con una salsa ricca e robusta, richiede un vino robusto. In altre parole, pur considerando il sapore tendenzialmente dolciastro della pasta, la scelta del vino è largamente condizionata dalla salsa, dai suoi ingredienti e dalla sua preparazione.

NON SOLO VINO

Il Pepe

Spezia per eccellenza, l'aroma del pepe è quello che ha maggiormente influito sul corso della storia e sull'economia di intere nazioni e ancora oggi è il re delle cucine del mondo

Sin dall'antichità le spezie hanno fatto la fortuna di popoli, di città e intere famiglie di mercanti. Le spezie hanno contribuito a rendere meno monotona l'alimentazione di molti popoli e sono entrate a far parte della tradizione culinaria mondiale. La spezia piccante conosciuta come "pepe" si ricava dall'omonimo albero (*Piper*). L'albero del pepe - o per meglio dire, gli alberi del pepe - sono piante tropicali dalle quali si ottiene il pepe nero, il pepe bianco e il pepe lungo. Le foglie sono utilizzate in oriente come cibo da masticare insieme agli altri componenti del *betel*. Esistono inoltre altre due specie - il *Piper Methysticum* e il *Piper Excelsum* - utilizzate da alcune popolazioni della Polinesia per produrre una bevanda narcotica detta *kava-kava*.

L'albero del pepe ha un fusto legnoso, rampicante perenne e che può arrivare fino a 4 o 5 metri d'altezza, appartiene alla famiglia delle Piperacee ed è originario delle foreste tropicali dell'Asia monsonica. Predilige un clima umido, terreni molto ricchi di minerali e sostanze organiche, presenta foglie verde scuro a forma di cuore e bacche raccolte in grappoli verdi che, maturando, diventano rosso arancio intenso. Oggi l'albero del pepe viene coltivato in quasi tutti i paesi tropicali che hanno un clima adatto, e in particolare India - attualmente il maggior produttore - Malesia, Madagascar, Brasile, Indonesia, Cambogia e Ceylon. L'albero del pepe predilige luoghi semi ombreggiati e spesso si coltiva sfruttando l'ombra delle piantagioni di caffè.

Il Pepe nella Storia

Notizie sul pepe si trovano già negli scritti Braminici Indiani come cura per i disturbi urinari e l'itterizia. Migliaia di anni fa, il pepe entrò a far parte degli ingredienti della medicina Ayurvedica insieme ad altre tre erbe, conosciute con il nome sanscrito di *Trikatu*, il cui significato è "le tre droghe piccanti". Il pepe è una spezia che ha fatto la fortuna di molti commercianti. Fu introdotta in Europa da carovanieri sin dai tempi dei Romani e dei Greci nel primo secolo dopo Cristo, riscuotendo subito molto successo. Le mode culinarie dell'epoca esigevano l'uso di molte spezie per la preparazione di piatti, volutamente artificiosi e molto elaborati. Al tempo dei Romani, il pepe rientrava tra le spezie esotiche avvolte nella leggenda. Nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, l'origine del pepe viene ricondotta dall'India al Caucaso, anche se è evidente una certa confusione tra le varie specie.

Intorno al 92 d.C., i Romani costruivano depositi preposti alla conservazione del pepe denominati *horrea piperaria*, cioè "granai del pepe". Già a quei tempi si arrivava a falsificare il pepe con la polvere di bacche di ginepro, oppure, aggiungendo sali di piombo per farne lievitare il peso. Per secoli il commercio del pepe fu sotto il controllo degli Arabi, ma dopo la caduta dell'impero Bizantino, le Repubbliche Marinare - e in

primo luogo Venezia - presero il controllo del commercio del pepe, diventando il principale agente per la distribuzione di tutte le spezie conosciute in Europa. Il pepe fu la principale fonte di arricchimento dei Veneziani e dei Genovesi. L'importanza e la rilevanza economica del pepe era tale che in alcuni periodi il suo valore superava perfino quello dell'oro. I Romani lo apprezzavano molto in cucina e lo consideravano prezioso tanto da usarlo come dono a personaggi di riguardo.

Tra le tante leggende che circolavano nel Medio Evo, ce n'era una che riguardava proprio il pepe: si diceva che il suo colore bruno era dovuto al metodo con il quale era raccolto. Secondo la leggenda, i coltivatori erano costretti a scacciare con il fuoco i numerosissimi serpenti velenosi che infestavano le colture di pepe, bruciandoli di conseguenza le bacche che assumevano la caratteristica forma e colore. Il pepe è stato una spezia riservata alle tavole dei ricchi, apprezzato sia per il particolare gusto esotico che dava alle pietanze quotidiane, sia per l'esclusività e la rarità che conferiva alle mense, un vero e proprio *status symbol* dell'epoca. In Inghilterra, nel 1180, per poter controllare il commercio del pepe sull'intera nazione, venne fondata a Londra la "Corporazione dei commercianti del pepe".

Lo spasmodico desiderio di accaparrarsi quote di mercato è stato il motivo della ricerca della via marittima per l'Oriente. Il navigatore portoghese Vasco de Gama riuscì a raggiungere le Indie circumnavigando il continente africano, proponendo una via alternativa alla classica "via terra", probabilmente la stessa via della seta. Ma il dominio Veneziano risentì solo in parte della nuova concorrenza: infatti i grani di pepe mal sopportavano la lunga permanenza nelle stive umide durante le massacranti rotte oceaniche. Durante il XVII ed il XVIII secolo la cucina francese cominciò a valorizzare la semplicità e ad avvicinarsi ai sapori naturali dei cibi: questo fece diminuire la richiesta di spezie - e di conseguenza il loro consumo - tra cui il pepe. Recentemente, con la maggiore diffusione di società multiethniche, nonché della diffusione e della ricerca di tradizioni enogastronomiche diverse da quelle proprie, il pepe sta tornando in voga, così come le altre spezie. La cucina Italiana, per esempio, lo sta rivalutando, usandolo anche in grani interi per guarnire alcuni piatti.



Grani di Pepe Nero

La Qualità del Pepe

Il pepe rappresenta un quarto di tutte le spezie commercializzate nel mondo, circa 130.000 tonnellate all'anno. Occorre anche sfatare il mito che il pepe fosse usato in passato come conservante: i metodi di conservazione erano in realtà altri e il pepe veniva usato in cucina aggiunto alla fine della preparazione dei piatti. La sensazione di piccante che si avverte in bocca ingerendo del pepe, è dovuta a un alcaloide, precisamente la piperina. Il vero **pepe rosa** esiste solo nei paesi d'origine poiché viene esportato raramente. Quello che si trova nelle nostre tavole non è propriamente "pepe", si tratta in realtà di una pianta originaria dell'America del Sud, il cui nome scientifico è *Schinus Terebenthifolius*, che - seppur gustose - sono leggermente tossiche nel caso siano consumate in quantità rilevante.

Il **Pepe Nero** si produce raccogliendo le bacche non ancora mature dell'albero *Piper Nigrum*, si lasciano quindi fermentare per alcuni giorni al sole (in genere, da sette a dieci giorni), finché assumono il caratteristico colore bruno-nero, quindi si lasciano essiccare. Un fungo presente nelle bacche è il responsabile del caratteristico colore scuro. Il pepe nero è commercializzato sia in grani, sia macinato. Il **Pepe Bianco** si ricava dalla stessa pianta del pepe nero e si prepara lasciando maturare le bacche sino alla fine - cioè fino a quando divengono rosse - si immergono quindi in acqua e si sfregano fino a togliere la buccia. Il pepe bianco è considerato più pregiato, dal sapore più delicato e meno aromatico del pepe nero, si adatta meglio alle preparazioni a base di salse o aggiunto a piatti di pesce e carni bianche. Viene commercializzato sia in grani, sia macinato. Talvolta, il pepe bianco si ottiene togliendo la buccia scura esterna dal pepe nero: naturalmente il prodotto ottenuto non è vero pepe bianco, si tratta semplicemente di pepe nero *decorticato*. Il pepe bianco e il pepe nero decorticato si usano nelle preparazioni nella quali è opportuno evitare le macchioline nere, esteticamente poco gradevoli.

Il **Pepe Lungo** è costituito da piccoli frutti allungati, dal sapore poco piccante e dolciastro. Anticamente usato in Europa, attualmente il pepe lungo si coltiva e si usa principalmente in India, estremo oriente e nei paesi del Pacifico. A volte questo pepe si può trovare elencato tra gli ingredienti del curry o nei sottaceti Indiani sotto il nome di *pipel*. Il **Pepe Verde** è costituito da bacche verdi, spesso conservate in salamoia o addirittura ridotte in salsa. Il suo sapore è delicato e poco piccante, adatto alle preparazioni di pesce e piatti delicati di carne. Il **Pepe Mignonette** è una miscela di bacche bianche e nere macinate grossolanamente e in polvere fine, molto apprezzato e utilizzato in Francia.

Oggi il pepe si trova dappertutto, anche se molto spesso con qualità piuttosto scadente. Il pepe di buona qualità è ancora oggi costoso - esattamente come tanti altri prodotti - tuttavia, considerando l'uso che se ne fa, vale la pena porre un po' di attenzione e andare alla ricerca di una maggiore qualità. È sempre opportuno evitare l'acquisto di pepe già macinato, sia perché è più facile da adulterare - nel pepe macinato di bassa qualità si aggiungono talvolta polvere di dattero e altre spezie scadenti - sia perché una volta macinato, perde velocemente le sue caratteristiche organolettiche. Il pepe va acquistato in grani e macinato al momento dell'uso con un apposito macinino. Non si tratta di pignoleria: la differenza è davvero notevole. Le qualità più pregiate sono il *Tellicherry Indiano* e un tipo pro-

veniente dal *Sarauak*. Il pepe viene sempre stoccato in grani - anche a livello commerciale - poiché una volta macinato perde velocemente la sua fragranza e i suoi profumi.

Non è sempre facile riconoscere le varie qualità di pepe: spesso sulle confezioni che si trovano in commercio non si fa riferimento né alla qualità né alla provenienza. Per riconoscere la qualità è bene considerare che: il pepe di miglior qualità è - quasi sempre e quasi dappertutto - tra quelli più costosi; il pepe dovrebbe essere uniforme per grandezza e colore, sufficientemente duro da non rompersi se schiacciato tra le unghie; essere privo di muffa e polvere. Il pepe in grani si conserva per un periodo di tempo molto lungo, pertanto - quando se ne trova di buona qualità - è consigliabile farne una buona scorta: sarà sufficiente conservarlo in un vasetto di vetro. Utilizzare solo pepe in grani e un macinino esclusivamente riservato a questo scopo, poiché il segreto principale per potere sfruttare tutte le caratteristiche organolettiche del pepe è proprio di macinarlo al momento e di aggiungerlo alla pietanza quasi al termine della cottura.

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 Bianca
Carpenè Malvolti (Italia)

Materia prima: Vinacce di uve bianche

Prezzo: € 9,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, banana, mela, pesca e glicine, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, buona morbidezza e piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca, lieve ricordo dolce. Questa grappa è prodotta con alambicchi discontinui a vapore. Alcol 40°.



**Grappa di Grignolino
Distilleria Magnoberta (Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Grignolino

Prezzo: € 15,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, banana, mela, pesca e glicine, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, buona morbidezza e piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca, lieve ricordo dolce. Questa grappa è prodotta con alambicchi discontinui a vapore. Alcol 40°.



**Grappa Stravecchia 4 Anni
Distilleria Magnoberta (Italia)**

Materia prima: Vinacce di Barbera, Grignolino e Freisa

Prezzo: € 15,80 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di nocciola, liquirizia, vaniglia, prugna secca, amarena e cioccolato, 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, nota dolce equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di liquirizia, nocciola e prugna. Questa grappa matura per 4 anni in botte ed è prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Alcol 45°.



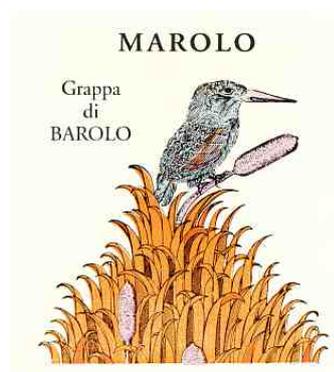
**Grappa di Moscato di Canelli 2002
Casa Luparia (Italia)**

Materia prima: Vinacce di Moscato di Canelli

Prezzo: € 17,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pesca, banana, pera, canditi, arancio, salvia, rosa bianca e mela 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 ed equilibrata nota dolce, buona morbidezza. Il finale è molto persistente con ricordi di uva, pesca e banana. Una grappa ben fatta prodotta con distillazione discontinua a bassissima pressione di vapore. Alcol 42°.



**Grappa di Barolo 2001
Distilleria Santa Teresa Marolo (Italia)**

Materia prima: Vinacce di Nebbiolo da Barolo

Prezzo: € 30,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, liquirizia, prugna secca, cuoio, miele, cacao, violetta, nocciola e lampone, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, buona nota dolce bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, liquirizia e prugna secca. Una grappa ben fatta distillata in alambicco discontinuo a bagno maria. Matura per 4 anni in botti di rovere e acacia. Alcol 50°.



Torba Nera
Castagner (Italia)

Materia prima: Vinacce di Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Prosecco

Prezzo: € 32,90 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore ambra intenso, limpida e cristallina. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di affumicato, cuoio, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, caffè, miele e nocciola, con pungenza dell'alcol impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile ma non invadente e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, nota dolce equilibrata, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di cioccolato, liquirizia, nocciola e caffè. Una grappa ben fatta distillata con alambicchi continui e discontinui e maturata per 6 mesi in botti di ciliegio e per 2 anni e mezzi in barrique. Le vinacce sono affumicate con torba prima della distillazione. Alcol 41°.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

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

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