

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 13, Novembre 2003

Le Magie delle Autoctone

Dopo un lungo tempo trascorso a parlare e a decantare il fascino e la presunta superiorità delle uve cosiddette “internazionali”, recentemente sta facendo il suo ingresso nel lessico degli appassionati di vino un termine, attuale e affascinante, che sta diventando sempre più utilizzato e abusato: *autoctono*. Forse non è chiaro se si tratta dell’ennesima “moda” che sta attraversando il mondo del vino, e con questo anche nuove opportunità commerciali, oppure di un termine capace di fare emergere e allontanare ulteriormente coloro che parlano di vino da quelli che cercano di avvicinarsi. Secondo la lingua Italiana, *autoctono*, dal Greco *autóchthōn*, significa qualcosa o qualcuno “della sua stessa terra”, nel nostro caso specifico, di uve originarie di determinate zone o regioni.

Non è chiaro, o comunque è difficile da dire, se questo nuovo o rinnovato interesse verso l’*autoctono*, inteso come termine piuttosto che come rivalutazione del patrimonio culturale di ogni luogo, sia unicamente teso all’arricchimento del vocabolario degli appassionati di vino, oppure si sta valorizzando l’*autoctono* solo per l’illusione romantica legata alle cose del passato e alle tradizioni che riescono sempre ad evocare immagini di genuinità nell’immaginario comune, anche di ciò che è “più buono” e “migliore”. Anche perché è bene ricordare che le cosiddette uve “internazionali” sono straniere nei luoghi in cui queste non hanno origine, ma sono indiscutibilmente *autoctone* nei luoghi in cui queste hanno la loro origine. Se prendiamo, ad esempio, l’uva Chardonnay, probabilmente considerata come la più “internazionale” fra le uve bianche, e si prende come riferimento la Borgogna, è difficile sostenere in quel luogo che lo Chardonnay è un’uva internazionale, per i Borgognoni lo Chardonnay è indiscutibilmente *autoctono*!

Una cosa è necessaria chiarire: nessuno sta sostenendo che lo Chardonnay o il Cabernet Sauvignon, due esempi di uve internazionali, non siano uve capaci di produrre grandi vini, tutt’altro, questa è una posizione che di certo non sosteniamo e nella quale non crediamo nemmeno. Se prendiamo per

esempio uno Champagne *Blanc de blancs*, prodotto con uva Chardonnay, la sua eleganza è decantata, giustamente, ovunque. Che sia il merito dell’uva Chardonnay? Di certo quest’uva svolge un’importante ruolo, ma di certo ciò che rende eleganti questi vini è la regione della Champagne e le sue condizioni ambientali e climatiche uniche, non da ultimo, la serietà dei produttori. Del resto, esiste una così vasta quantità di spumanti prodotti in tutto il mondo con uve Chardonnay, di scarsa o mediocre qualità, che basta a fare comprendere che la grandezza della Champagne non è solo fatta di Chardonnay. Lo stesso concetto si applica certamente a qualunque altro tipo di uva e a qualunque altra zona, senza eccezione alcuna.

Forse, più semplicemente, il rinnovato interesse, o la scoperta, delle uve *autoctone* nasce dalla necessità di conoscere cose nuove probabilmente dovuta anche dall’invasione indiscriminata di così tanti vini “tutti simili, tutti uguali”, prodotti con le stesse uve e che inevitabilmente hanno lo stesso sapore e gli stessi aromi. Forse si è esagerato con l’uso delle cosiddette uve “internazionali” che hanno saturato il mercato non lasciando più spazio alla diversità e appiattendolo l’interesse dei consumatori? Forse. Oppure per ridestare l’interesse verso il vino, peraltro già desto ma confuso dalla gran quantità di bottiglie disponibili, si stiano cercando nuove opportunità commerciali facendo passare per nuovo ciò che da sempre è esistito? Potrebbe anche essere. Se fosse realmente così, non c’è da stare molto allegri; la speranza che i vini e le uve tipiche di certi luoghi siano finalmente valorizzate, un evento certamente auspicabile nell’interesse della ricchezza culturale di ogni consumatore, è destinata ad un sicuro declino non appena l’opportunità commerciale sarà sostituita da una nuova.

Però è indiscutibile il fatto che la parola “*autoctono*” stia di-

Sommario

Le Magie delle Autoctone	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Argentina	3
GUSTO DIVINO	
La Degustazione dei Vini Fortificati	5
I Vini del Mese	8
PRODUTTORI	
Enzo Boglietti	13
Giornale di Cantina	16
EVENTI	
Notiziario	17
IL CAVATAPPI	
L’Abbinamento del Cibo con i Vini Dolci e Muffati	18
NON SOLO VINO	
Il Gin	21
Wine Parade	23

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ La Guida dei Vini di DiWineTaste
- ▷ Il Vino del Giorno
- ▷ EnoQuiz
- ▷ Il Servizio del Vino
- ▷ Arretrati
- ▷ La Posta dei Lettori
- ▷ Wine Parade
- ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste ad un amico o ad un’amica

ventando sempre più di uso comune fra gli appassionati di vino e fra coloro che operano nel mondo del vino. L'uso di questa parola sta diventando frequente anche fra i consumatori che la usano, addirittura, senza nemmeno conoscerne l'effettivo significato applicato al vino, forse perché l'hanno sentita dire da qualcuno e pertanto sembra appropriata per apparire "esperti". Capita a volte di sentire nei ristoranti o nelle enoteche, clienti che chiedono "un vino autoctono" senza nemmeno sapere cosa significhi esattamente, o meglio, senza rendersi conto che sarebbe bene chiedere "un vino fatto da uve autoctone". D'accordo, ma autoctone di quale luogo? Sono proprio considerazioni come queste che fanno pensare all'ennesima moda che sta attraversando il mondo del vino, e come tale porta sia vantaggi, sia pericoli insidiosi.

Vantaggi, perché contribuiscono ad aumentare l'interesse verso il vino e, in questo caso, sembrerebbe verso quei vini e quelle uve di determinate zone; pericoli, perché dall'uso di un termine, peggio, dall'uso improprio, si può facilmente passare al suo abuso e si potrebbe verificare ciò che si è già verificato per le uve cosiddette "internazionali", presenti ovunque e in ogni vino e che forse, alla fine, hanno uniformato un po' troppo la scelta dei prodotti nel mercato. Chissà, forse un giorno arriveremo anche a non potere sopportare più i "vini da uve autoctone" proprio a causa dell'abuso del termine e non certo della loro corretta valorizzazione e, chissà, a quel punto capiremo anche che i vini, o meglio, le uve autoctone, sono state solamente una moda del momento servita a sfruttare l'occasione offerta da una determinata circostanza. C'è solo da sperare che non finisca in questo modo. Come sempre siamo di fronte ad un'opportunità e a seconda del modo in cui si sfrutta può diventare positiva o negativa, una scelta che, forse, può dare un nuovo slancio al mondo del vino, e soprattutto, alla ricchezza culturale di ogni appassionato di questa bevanda.

Non c'è niente di sbagliato o contrario verso le uve "internazionali", così come non c'è niente di sbagliato o contrario verso le uve autoctone. Non ci stancheremo mai di ripeterlo: l'uva, da sola, non è il fattore principale per la produzione di un buon vino. Esistono altri fattori fondamentali che contribuiscono alla creazione di grandi vini, fra questi, e per primi, la zona di produzione e le sue caratteristiche, spesso uniche, certamente anche l'uva e, non da ultimo, l'apporto che ogni produttore dà ai suoi vini, proprio perché è lui il primo a decidere se fare un vino mediocre o un vino buono, portando a proprio favore le condizioni del territorio dove opera. Va anche ricordato che la maggioranza delle uve, che nel corso dei secoli si sono adattate nelle loro terre di origine, sfruttando al meglio ciò che quel luogo poteva offrire, se portate altrove non danno

gli stessi risultati. Questo non può che continuare a sostenere che il fattore "zona" e le sue caratteristiche peculiari, che comprendono anche le uve che da sempre si trovano in quei luoghi, siano da considerarsi fra i principali elementi della qualità nei vini. Non a caso i Francesi insistono da secoli, giustamente, a valorizzare il concetto di "cru" e di "terroir" piuttosto che di uva; segno che avevano capito, molto prima di altri, quali erano i fattori importanti e reali per fare un grande vino.

La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all'indirizzo Mail@DiWineTaste.com oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

Un mio amico mi ha parlato in modo positivo dei vini "vendemmia tardiva". Cosa sono e come si producono?

João Felipe Guimaraes – Setúbal (Portogallo)

Le "vendemmie tardive", dette in Francese *Vendange Tardive* e in inglese *Late Harvest*, sono vini prodotti con uve raccolte alcune settimane dopo la data ufficiale delle vendemmie. Il ritardo nella raccolta consente alle uve di raggiungere un grado di maturazione più elevato con la conseguente perdita di parte dell'acqua, concentrazione di zuccheri e un maggiore sviluppo degli aromi. In genere le vendemmie tardive sono vinificate trasformando completamente gli zuccheri in alcol e sono pertanto vini secchi, corposi, ricchi, profumati e con sapori intensi. Va comunque osservato che alcuni produttori preferiscono lasciare una parte di zuccheri residui conferendo quindi al vino una determinata dolcezza. Nonostante la produzione di vendemmie tardive sia frequente in molti paesi del mondo, questo vino è tipico dell'Alsazia dove viene generalmente prodotto con uve Gewürztraminer, Moscato Bianco, Pinot Grigio e Riesling.



Qual'è la differenza fra i "vin moelleux" e i "vin liquoreux" prodotti in Francia?

Brigitte Heinemann – Erlangen (Germania)

I termini *moelleux* e *liquoreux* vengono utilizzati in Francia sia definire due categorie di vini, sia nella descrizione organolettica e sensoriale delle qualità di un vino. Mentre il termine *liquoreux* può essere facilmente tradotto in *liquoroso*, la traduzione di *moelleux* è più complessa. Letteralmente è traducibile come "midolloso", tuttavia nella terminologia enologica Francese viene utilizzato per indicare un vino *rotondo, morbido, maturo, dolce, vellutato e succoso*. La differenza fra le categorie dei vini *moelleux* e *liquoreux* è in realtà determinata dal grado di dolcezza e dalla struttura. I *vin moelleux* sono solitamente caratterizzati da una dolcezza, struttura e morbidezza media, mentre i *vin liquoreux* hanno una dolcezza piuttosto spiccata, una struttura maggiore e sono in genere prodotti

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Somm. Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2003 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

con uve attaccate dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea*, come ad esempio il Sauternes o il Monbazillac.



ABC VINO

Argentina

Un paese dalle grandi potenzialità ancora troppo legato alla quantità piuttosto che alla qualità, un fattore che sta lentamente cambiando e che pesa sulla diffusione dei vini Argentini

L'Argentina, se considerata come paese produttore di vino, rappresenta un paradosso. Nonostante il paese sia attualmente il quinto produttore al mondo e il consumo pro capite annuo è di circa 40 litri, collocandosi all'ottavo posto nel mondo, fattori che fanno giustamente pensare al vino come un prodotto importante e primario del paese, in realtà la qualità della maggioranza dei vini, in termini generali, è piuttosto deludente. Se a questo scenario si aggiunge anche il fatto che l'Argentina possiede delle potenzialità enormi in campo enologico e si trova in una posizione geografica molto favorevole, non può che non lasciare perplessi.

Va inoltre considerato che i vini Argentini sono difficili da reperire al di fuori di questo paese, nonostante la produzione sia piuttosto elevata, il consumo interno è tale che poco vino riesce a varcare i confini per arrivare negli altri paesi del mondo. Nonostante le cose stiano cambiando, seppure lentamente, generalmente in Argentina si producono vini piuttosto ordinari, grandi rese nei vigneti per produzioni di largo consumo e poco impegnative. Se questo è ciò che si registra maggiormente nello scenario produttivo del paese, va anche considerato che alcuni produttori stanno tentando di cambiare le cose, cercando di avviare quell'importante processo a favore della qualità e che potrebbe certamente l'Argentina e i suoi vini a ben altri riconoscimenti. Del resto le condizioni ambientali e climatiche sono favorevoli a questo paese, le migliori zone di

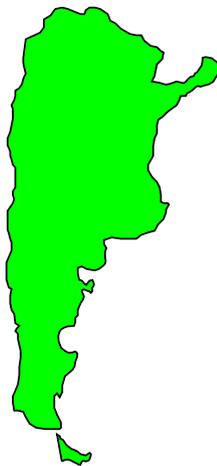


Fig. 1: L'Argentina

produzione, per fare un esempio, si trovano alla stessa latitudine e con le stesse condizioni climatiche delle migliori aree del vicino Cile, e queste condizioni attendono solamente di essere utilizzate nel modo opportuno. Non a caso si dice che quando l'Argentina riuscirà a portare a proprio vantaggio le sue potenzialità enologiche, è molto probabile che si affermerà sul mercato internazionale fra i migliori produttori al mondo.

La diffusione della vite in Argentina segue, per molti aspetti, lo stesso destino degli altri paesi dell'America Latina, dove i colonizzatori Spagnoli introdussero le specie Europee e ne iniziarono la coltivazione con lo scopo di produrre vino. Tuttavia non è proprio certo il modo in cui la vite si diffuse in Argentina, con molta probabilità arrivo in momenti storici diversi. Le prime notizie storiche fanno risalire al 1541 quando si crede sia stata coltivata per la prima volta la vite in Argentina e che fu introdotta dagli Spagnoli: i primi vigneti furono piantati nella parte orientale del paese vicino alla costa Atlantica e lungo il Rio de la Plata. Un anno dopo pare che la vite fece la sua comparsa nelle aree occidentali a ridosso delle Ande introdotta a seguito di una spedizione proveniente dal Perù. Un'altra spedizione dal Perù del 1550 portò con se altre piante di vite in Argentina e nel 1556 si hanno notizie di viti giunte dal vicino Cile.

Le prima varietà di uva introdotte in Argentina furono le stesse che si diffusero nei secoli scorsi in America Latina, in particolare l'uva Mission, molto conosciuta in California e in Cile con il nome di Pais, un'uva che caratterizzò in maniera profonda la produzione di vino in America Latina per oltre 300 anni. L'uva Mission pare sia stata la progenitrice dell'uva più comune dell'Argentina, la Criolla Chica, che alcuni ritengono addirittura essere la stessa uva, mentre per altri si tratta di una mutazione dell'originale Mission. La coltivazione della vite si concentrò sin dall'inizio nei pressi dell'area nelle vicinanze dell'attuale città di Mendoza, dove le particolari condizioni ambientali, favorita in particolare dalle abbondanti disponibilità di acqua a causa della neve che si scioglieva dalle Ande, una condizione che è ancora presente. Furono i missionari Gesuiti ad avviare la coltivazione della vite in queste aree proprio a causa delle favorevoli condizioni ambientali e climatiche. La prima testimonianza storica relativa ad un vigneto in Argentina risale al 1557 nei pressi di Santiago del Estero, quattro anni prima che la zona attualmente più vocata alla produzione del vino in Argentina, Mendoza, fu fondata. Altre testimonianze storiche sui vigneti in Argentina risalgono fra il 1569 e il 1589 e riguardano la zona di San Juan, a nord di Mendoza.

L'imponente quantità d'acqua proveniente dalla cima delle Ande a causa della neve che si scioglieva, che costituiva di certo un vantaggio per ogni tipo di coltura, impose ai coltivatori la costruzione di canali di irrigazione e di dighe in modo da gestire propriamente questa importante risorsa: ben presto la produzione di vino nell'area di Mendoza fu tale da soddisfare completamente il fabbisogno del paese. Lo slancio determinante dell'enologia Argentina si verificò nel 1820, dopo la liberazione dal dominio Spagnolo, quando arrivarono dall'Europa numerosi immigranti, che culminò con la costruzione nel 1885 della ferrovia che collegava la città di Mendoza con quella di Buenos Aires facilitando quindi il trasporto del vino nella zona orientale del paese. Un ulteriore passo in avanti fu compiuto con l'arrivo di altri immigranti a partire dal 1890, in particolare dall'Italia, Francia e Spagna, che portarono con lo-

ro sia le varietà di uve tipiche dei loro paesi di origine, sia le loro conoscenze in campo enologico. Questo secondo arrivo di immigranti introdusse in Argentina particolari varietà Europee come il Malbec, attualmente la più importante del paese, la Bonarda, Barbera, Sangiovese, Chenin Blanc, Moscato di Alessandria, Torrontés e Tempranillo.

A seguito di queste premesse e con l'arrivo di immigranti provenienti da zone in cui la viticoltura e il vino è da sempre parte integrante di quelle culture, tutto poteva fare pensare, all'inizio del 1900, alla nascita di una fiorente e imponente industria vinicola, cosa che di fatto accadde, tuttavia si concentrò su produzioni di vino ordinario senza mai porre particolare attenzione sulla qualità. La produzione era prevalentemente rivolta al consumo del paese e ad eccezione di isolati casi, poco vino varcava il confine dell'Argentina verso gli altri paesi. Nonostante l'uva Criolla Grande e Cereza siano ancora le uve più diffuse nel paese, il loro utilizzo sta progressivamente diminuendo in favore di altre specie e le principali cantine stanno rivolgendo la loro attenzione principalmente alle uve internazionali come il Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay. Nonostante questa nuova tendenza dell'industria enologica del paese, la principale uva di rilievo Argentina, il Malbec, continua ad occupare un posto di rilievo nello scenario produttivo del paese.

Il Sistema di Qualità Argentino

Il sistema di qualità Argentino non prevede leggi e norme rigide come quelle, per esempio, adottate da molti paesi Europei. Il sistema non prevede leggi specifiche relativamente alle specie di uve permesse e nemmeno alla definizione delle regioni vinicole, indicazioni sulla coltivazione delle viti e procedure sulla vinificazione. Di fatto, esiste un organo di controllo ufficiale, l'*Instituto Nacional de Vitivinicultura*, ma il suo scopo è unicamente di controllare la produzione dell'uva e l'esportazione del vino. La qualità è pertanto delegata ai singoli produttori che stabiliscono norme proprie e che adottano per i loro vini. Va comunque osservato che ci sono stati dei tentativi di stabilire delle vere e proprie leggi vinicole, incoraggiati anche da alcune industrie enologiche del paese, ma che non hanno portato a nessun risultato concreto. L'unica norma che attualmente regola la produzione di vino in Argentina riguarda l'etichettatura: nel caso in cui la varietà dell'uva è riportata in etichetta, il vino dovrà essere prodotto con almeno l'80% dell'uva indicata.

Zone di produzione

La produzione del vino in Argentina può essere definita in due modi diversi: il primo è quello caratterizzato da una produzione in grandi quantità senza o poca attenzione per la qualità, il secondo è quello svolto da alcune cantine che cercano, seppure a piccoli passi, di dare una svolta decisiva al paese ponendo il massimo dell'attenzione sulla qualità. Nonostante la maggior parte del vino prodotto in Argentina appartenga al primo caso, diretto principalmente al mercato interno e venduto anche in confezioni di cartone, l'esempio del vicino Cile, che ha saputo imporre i propri vini in tutti i mercati del mondo guadagnando pure una buona reputazione, ha suscitato non poca attenzione in Argentina. Del resto le condizioni ambientali e

climatiche sono piuttosto simili e non rimane che sfruttarle a proprio favore. Non a caso, l'Argentina viene spesso definita come il gigante del vino che dorme, nell'attesa che qualcuno cerchi di svegliarlo.

Si deve inoltre osservare che in tempi recenti l'Argentina sta suscitando anche l'interesse di investitori esteri, in particolare di cantine degli Stati Uniti d'America, del Cile e di alcuni paesi Europei, proprio con lo specifico scopo di produrre vino in quel paese. Anche la tecnologia e le apparecchiature moderne per la produzione di vino stanno progressivamente facendo la loro comparsa nel paese e l'orientamento attuale della produzione di qualità si concentra principalmente sulle varietà cosiddette internazionali, in particolare il Cabernet Sauvignon e lo Chardonnay, tuttavia nel paese la diffusione e l'importanza del Malbec, un'uva che probabilmente più di ogni altra rappresenta l'Argentina, continua a svolgere un ruolo di primaria importanza e che spesso è capace di produrre pregevoli e interessanti vini.

I vigneti dell'Argentina possono considerarsi fra i più alti del mondo, situati in diverse zone ai piedi delle Ande, possono anche raggiungere i 1.500 metri di altitudine. A causa delle nevi che si sciolgono dalle pendici delle Ande, la disponibilità di acqua nei vigneti non costituisce mai un problema, tuttavia questa eccessiva quantità, come in Cile, spesso diventa un problema, in particolare quando si cerca di produrre vini di qualità. L'abbondanza di acqua nei vigneti ha favorito una resa elevatissima e pertanto una produzione in grandi quantità di vino, purtroppo di qualità discutibile, e si è reso necessario attuare vere e proprie strategie di irrigazione e adottare sistemi opportuni per controllare i copiosi flussi d'acqua, proprio con lo scopo di favorire una minore resa di produzione e aumentando, per contro, la qualità del vino. Un fatto storico che merita di essere citato è che in Argentina, come in Cile, la temibile fillossera, che arrecò danni ovunque nel mondo, non ha mai fatto la sua comparsa.

Le varietà di uve coltivate in Argentina sono state nella maggior parte introdotte dagli immigranti che nelle varie epoche storiche si trasferivano nel paese. Le due varietà più diffuse nel paese sono la Criolla Grande e la Cereza. Queste due uve, che si ritiene derivino direttamente dalle prime uve introdotte dai missionari Spagnoli nella metà del 1500, hanno una buccia colore rosa e vengono utilizzate prevalentemente per la produzione di ingenti quantità di vino bianco mediocre, spesso anche miscelate ad altre uve, destinato per uso interno del paese e spesso venduto in confezioni di cartone. Fra le uve a bacca bianca coltivate in Argentina troviamo lo Chardonnay, l'uva principalmente utilizzata nei bianchi esportati, Chenin Blanc, Moscatel de Alejandria, nome con cui è noto il Moscato d'Alessandria, e il Torrontés, probabilmente l'uva bianca che meglio di ogni altra è capace di produrre vini interessanti in questo paese. Il Torrontés è certamente l'uva a bacca bianca più interessante del paese di cui gli Argentini vanno, giustamente, orgogliosi. Nonostante quest'uva sia conosciuta anche in altri paesi, in prevalenza nei paesi in cui si parla Spagnolo, è proprio qui che raggiunge il suo apice: i suoi vini sono aromatici e piacevoli, spesso comparati al Gewürztraminer. Fra le uve a bacca rossa del paese troviamo la Barbera, Bonarda e Sangiovese, introdotte nel paese dagli immigranti Italiani, e la Tempranilla, nome con cui è noto in Argentina l'uva Tempranillo introdotto dagli Spagnoli, Cabernet Sauvignon, Merlot e

Malbec, quest'ultima da considerarsi come l'uva a bacca rossa più promettente e interessante del paese. Non a caso circa il 60% della produzione totale riguarda appunto i vini rossi.

La produzione di vino in Argentina è prevalentemente concentrata sulle regioni che storicamente si sono sempre occupate di questa attività e che si trovano nella parte occidentale del paese a ridosso delle Ande. Le regioni vinicole più importanti del paese sono Mendoza, San Juan, La Rioja e Salta, di cui Mendoza rappresenta quella più importante e più conosciuta. A queste regioni si aggiungono altre zone minori, fra cui Jujuy e Catamarca, vicino a Salta, e il Río Negro, la regione vinicola più a sud del paese. Mendoza è la regione vinicola più importante dell'Argentina e circa il 70% della produzione totale del paese proviene da questa regione. Mendoza include due importanti sottozone: Luján de Cuyo e Maipú. L'uva più celebre della regione, ma anche dell'Argentina, è il Malbec, un'uva tipica di Bordeaux, e che in questa zona è capace di produrre eccellenti vini. La zona che ricopre maggiore importanza dopo Mendoza è San Juan, tuttavia il suo clima più caldo non favorisce una buona qualità delle uve. La Rioja è la regione che si considera come la più antica del paese ed è qui che si producono i migliori vini d'Argentina da uva Torrontés, probabilmente l'uva a bacca bianca che produce i migliori vini bianchi del paese. Fra le altre zone, Salta ricopre un posto di rilievo per la produzione dei suoi vini bianchi, sempre prodotti con Torrontés. Più a sud troviamo la regione di Río Negro, che grazie al suo clima più fresco, produce prevalentemente vini bianchi e vini spumanti.

GUSTO DIVINO

La Degustazione dei Vini Fortificati

Fra i vini meno valorizzati e meno compresi in assoluto, i fortificati sono in realtà uno straordinario mondo tutto da scoprire e di cui rimanere affascinati

I vini fortificati sono sicuramente fra i vini meno valorizzati e meno compresi di tutto lo scenario enologico. Eppure la loro grandezza è parte fondamentale della storia enologica degli ultimi secoli, quando questi vini erano capaci di dare vita a fiorenti attività commerciali e la loro importanza e reputazione era certamente ben più alta di quanto lo sia oggi. Eppure la straordinaria grandezza di questi vini non è cambiata nel corso del tempo, le tecniche usate per la loro produzione sono rimaste sostanzialmente le stesse, si basano sempre sugli stessi fenomeni capaci di conferire loro qualità estremamente particolari e complesse. Va premesso che la categoria dei vini fortificati comprende in realtà una classe piuttosto estesa di vini dalle qualità e tipicità molto diverse fra loro e va considerato che, in definitiva, la fortificazione non è altro che una tecnica enologica che ha principalmente lo scopo di stabilizzare un vino.

Vini Fortificati: Non Solo Alcol

Prima di procedere in dettaglio con le qualità organolettiche di questi vini, è opportuno illustrare il processo della fortificazione e il suo significato. La fortificazione è quella tecnica enologica che consiste nell'aggiungere ad un vino, durante una specifica fase del suo processo produttivo, una determinata quantità di alcol. L'effetto più evidente di questa tecnica è l'aumento del grado alcolico del prodotto finale, che può raggiungere anche i 20°, tuttavia la fortificazione viene utilizzata prevalentemente per stabilizzare un vino e prevenire quindi eventuali deterioramenti. Spesso l'alcol viene aggiunto al vino in fermentazione, come per esempio nei Porto o nei *Vin Doux Naturel* Francesi, in modo da inibire l'attività dei lieviti, bloccando quindi il processo di trasformazione degli zuccheri in alcol e conferendo dolcezza al vino. L'alcol può essere aggiunto anche al termine della produzione di un vino, come nel caso del Jerez Fino (Sherry) o del Marsala Vergine, ottenendo quindi un prodotto molto secco in cui l'alcol, oltre ad aumentare il grado alcolico, contribuirà all'equilibrio.

I vini fortificati, detti in Italia anche *vini liquorosi* o *vini alcolizzati*, comprendono in realtà una quantità molto vasta di prodotti, anche molto diversi fra loro, dai vini dolci a quelli secchi, così come a vini speciali che subiscono processi particolari e unici che conferiranno loro caratteristiche straordinarie, come lo Jerez (Sherry), il Marsala o il Madeira. Fra tutti i vini fortificati, probabilmente sono proprio questi ultimi ad essere meno valorizzati e compresi, tuttavia la loro complessità, eleganza e magnificenza non hanno nulla da invidiare a qualunque altro tipo di vino, le loro qualità uniche costituiscono, di fatto, uno degli esercizi più complessi ed entusiasmanti della degustazione sensoriale, in particolare nella valutazione degli aromi. Va anche ricordato che il prestigio di questi nobili vini fu largamente compromesso da scelte commerciali deprecabili, in particolare nel secolo scorso, immettendo sul mercato interpretazioni "discutibili" e abusando della fama dei loro nomi che garantiva una facile vendita. Il risultato è ancora oggi visibile, nonostante gli sforzi dei produttori tesi alla tutela dei



Il colore di un Porto Tawny di 20 anni

loro prodotti e dei gloriosi nomi e supportati da rigorose procedure di qualità, la loro fama ha subito un drastico calo e sono ancora spesso considerati vini minori. Eppure, la straordinaria complessità e la ricchezza di un Marsala, di uno Jerez, di un Madeira o di un Porto, sono piaceri che ancora pochi riescono a concedersi e a capire, soprattutto, sono molti quelli che sono ancora legati al concetto di scarsa qualità che ha caratterizzato la maggioranza di questi prodotti fino a qualche anno fa e pertanto non li considera nemmeno.

Il processo della fortificazione viene generalmente svolto mediante l'aggiunta di alcol, tuttavia per certi vini, si utilizza anche il brandy, che oltre ad aumentare il grado alcolico, aggiunge anche le sue qualità organolettiche. Come si è già detto, la pratica della fortificazione svolge un ruolo di stabilizzatore del vino, in quanto i batteri, compresi i lieviti, non sopravvivono a quantità elevate di alcol, inibendo la loro azione fino alla loro neutralizzazione. Per questo motivo, la fortificazione è in genere utilizzata durante il processo di fermentazione proprio con lo scopo di inibire l'azione dei lieviti e di interrompere di conseguenza il processo fermentativo. Aggiungere alcol durante la fermentazione significa anche mantenere una quantità elevata di zuccheri nel vino con la conseguenza che il prodotto finale sarà caratterizzato da una dolcezza piuttosto evidente. La qualità e l'origine dell'alcol utilizzato per la fortificazione svolge un ruolo fondamentale in quanto, oltre ad aumentare il grado alcolico del prodotto finale, conferisce al vino le sue qualità organolettiche e, in caso di alcol di bassa qualità, potrebbe anche compromettere la qualità del prodotto finale, in particolare quella degli aromi.

Il Colore

La pratica della fortificazione non influisce nel colore del vino in quanto l'alcol è cristallino e incolore. L'unica eccezione è costituita dall'uso di brandy nei vini di colore chiaro, una pratica piuttosto rara, in quanto la fortificazione con il brandy è generalmente praticata sui vini di colore scuro o prodotti con uve a bacca rossa. Fornire delle indicazioni generali sul colore dei vini fortificati è quindi piuttosto difficile e poco utile: il loro colore dipende esclusivamente da quello del vino di partenza, dalla varietà delle uve utilizzate e dalle pratiche e le trasformazioni enologiche svolte durante la produzione, come per esempio l'ossidazione, frequente in molti tipi di vini fortificati. Il colore dei vini fortificati è teoricamente rappresentabile da ognuno dei colori tipici nel vino, dal giallo paglierino scarico dei Jerez Fino ai densi e impenetrabili rosso porpora dei Porto vintage giovani.

Grazie alla presenza dell'alcol e ai suoi effetti conservanti, i vini fortificati si prestano bene al lungo affinamento in bottiglia. Nonostante l'alcol svolga una buona azione protettiva nei confronti delle qualità organolettiche del vino, il colore tende a cambiare con il passare degli anni e segue generalmente la stessa tendenza degli altri vini. Nei vini fortificati prodotti con uve bianche, il colore tende a scurire con il tempo, passando da colori giallo paglierino e dorato a giallo ambra con intensità più o meno scure. Nei vini prodotti con uve a bacca rossa, come per esempio il Porto, il colore che in gioventù è piuttosto cupo e impenetrabile, tende a schiarire e ad assumere tonalità rosso granato e, dopo lungo affinamento, rosso aranciato con evidenti sedimenti, esattamente come nei vini rossi. In certi

vini fortificati, prodotti con particolari tecniche, è possibile rilevare anche colori piuttosto cupi e scuri tendenti al mogano impenetrabile, come nel caso dello Jerez Pedro Ximénez.

Gli Aromi

La natura degli aromi nei vini fortificati dipende principalmente dal tipo di vino base e dai processi enologici svolti durante la sua produzione. Tuttavia va osservato che esiste una caratteristica comune a tutti i vini appartenenti a questa categoria e che potrebbe anche rappresentare un difetto. La pratica della fortificazione, quando viene effettuata con un alcol di bassa qualità, potrebbe anche compromettere il quadro olfattivo complessivo dell'intero vino, soprattutto quando il suo aroma diventa invadente e predominante su tutto il resto. Questo inconveniente si può verificare anche nei casi in cui il vino base abbia degli aromi tenui e delicati e che saranno poi sopraffatti da quello dell'alcol. Per comprendere questo concetto è necessario individuare e sapere riconoscere l'aroma dell'alcol puro; una capacità che può essere facilmente messa in pratica mediante un semplice esperimento.

Acquistare una piccola bottiglia di alcol etilico puro a 95°, spesso definito anche come "buongusto", in genere utilizzato in pasticceria e per la preparazione casalinga di liquori. Annusare l'alcol, con cautela e mantenendo la bottiglia ad una certa distanza: la pungenza e la sensazione "eterea", tipica dell'alcol, dovrebbe essere chiaramente evidente. L'aroma dell'alcol è piuttosto forte e intenso, pertanto è opportuno tenere la bottiglia lontano dal naso, in quanto l'impatto potrebbe aggredire violentemente l'apparato olfattivo con un effetto anche doloroso e traumatico e non tutti gli individui potrebbero sopportare uno stimolo così forte. Procurarsi anche una bottiglia di vino fortificato, versarlo in un calice da degustazione ISO, annusarlo e tentare di individuare l'aroma dell'alcol nel vino. Se l'aroma dell'alcol è piuttosto evidente e il suo impatto pungente predomina sugli altri, in modo chiaro ed evidente, è da considerarsi come un difetto. Questo difetto potrebbe essere dovuto sia all'uso di un alcol di bassa qualità, poco raffinato e ordinario, sia ad una carenza di aromi da parte del vino base. In un vino fortificato di qualità l'aroma dell'alcol non dovrebbe mai essere chiaramente percettibile, nonostante il suo apporto nel quadro olfattivo può essere evidente, l'alcol è un agente che facilita lo sviluppo degli aromi, il suo aroma pungente ed "etereo" non deve mai prevalere in modo netto.

Considerando la vastità di vini prodotti mediante la tecnica della fortificazione, gli aromi che si possono incontrare sono praticamente infiniti. La pratica della fortificazione è utilizzata anche in certi vini "insospettabili" e che non si penserebbe mai che il loro grado alcolico sia anche dovuto all'uso di questa tecnica. Fra i vini fortificati più celebri troviamo lo Jerez (Sherry), il Marsala, il Madeira, il Porto e il Málaga. Questi vini rappresentano, di fatto, un esercizio di valutazione olfattiva piuttosto impegnativo, in particolare a causa delle tecniche di produzione impiegate, apparentemente negative, come per esempio l'ossidazione e lo sviluppo di provvidenziali colonie di lieviti, che gli Spagnoli chiamano "flor", e che contribuiscono in modo sostanziale alla complessità aromatica di questi straordinari vini. Descrivere a parole, o mediante l'ausilio dell'analogia, l'affascinante e complesso aroma di questi vini è probabilmente difficile, tuttavia, una volta incontrato è pratica-



Il colore di un Marsala Superiore Ambra

mente impossibile non riconoscerlo successivamente. Questo particolare carattere, definito dagli Spagnoli come “*rancio*”, è tipico dello Jerez, nel Marsala e nella Vernaccia di Oristano (uno straordinario vino non fortificato, purtroppo poco conosciuto e che meriterebbe ben altra fama e onore) è essenzialmente il risultato dell’ossidazione. Lo stesso aroma, seppure leggermente diverso, si ritrova anche nel Madeira. Quando un vino presenta una decisa nota di ossidazione, questo viene definito con il termine *maderizzato* proprio perché ricorda l’aroma del celebre vino prodotto nella suggestiva isola Portoghese.

Generalmente, gli aromi tipici dei vini fortificati sono piuttosto complessi, dipendenti fortemente dal tipo di vino base, tuttavia sono molto frequenti aromi di frutta secca, come mandorla, nocciola e fico, e di confetture, come quelle di fichi, albicocca, arancia, pesca, amarena, fragola, mirtillo e ribes. I vini fortificati vengono anche prodotti con uve aromatiche, come nel caso dei *vin doux naturel* della Languedoc-Roussillon, in questo caso specifico *muscat blanc à petits grains*, pertanto l’affascinante aroma di uva sarà la caratteristica prevalente del vino. A seguito di lunghi affinamenti in bottiglia, anche decine di anni, i vini fortificati assumono aromi estremamente complessi ed eleganti, come cuoio, catrame e aromi balsamici, come nel caso di Porto Vintage affinati per oltre 20 anni e nei Marsala Vergine e Soleras.

Il Gusto e l’Equilibrio

Nei vini fortificati la presenza dell’alcol si fa subito notare in bocca e la sensazione tattile pseudo calorica può a volte apparire predominante rispetto a tutte le altre percezioni gustative. Nonostante l’alto grado alcolico di questi vini costituisce una peculiarità, come per la valutazione degli aromi, il gusto dell’alcol non dovrà mai essere chiaramente percettibile, dovrà piuttosto lasciare posto ai sapori relativi agli aromi percepiti al naso. L’alcol svolge anche un ruolo fondamentale

nella determinazione dell’equilibrio, un ruolo che varia a seconda del tipo di vino. I vini fortificati, salvo alcune eccezioni, hanno anche una quantità di zuccheri piuttosto elevata e la loro dolcezza è chiaramente percettibile: in questo caso specifico l’alcol, grazie alla sua azione caustica svolta nelle papille gustative, abbasserà la percezione della dolcezza evitando quindi di rendere il vino stucchevole.

L’alcol svolge anche la funzione di equilibratore nei confronti dell’acidità, presente in alcuni vini bianchi, e dell’astringenza, praticamente presente in tutti i vini rossi, come il Porto. La quantità di alcol costituisce, di fatto, una scelta critica in quanto il suo apporto non dovrà mai prevalere sulle altre componenti del vino. L’alcol dovrà svolgere un ruolo di equilibratore mantenendo l’armonia generale del vino, nonostante il grado alcolico di questi vini sia piuttosto elevato, la sensazione che si dovrà avere in bocca è di piacevole “calore” piuttosto che “bruciante”. Una caratteristica di questi vini è costituita dalla loro intensa carica gustativa che pervade immediatamente la bocca e che, generalmente, è caratterizzata anche da una eccellente persistenza gusto olfattiva. I vini fortificati, esattamente come i vini dolci e muffati, sono fra i più persistenti, spesso superano i 15 secondi e non è raro trovare vini che arrivino addirittura al minuto e oltre.

Applicazione Pratica

Per l’applicazione pratica sui vini fortificati prenderemo in esame tre vini celebri e rappresentativi di questa categoria: un Jerez Fino, un Porto Tawny e un Marsala Superiore Riserva Ambra. La temperatura alla quale i tre vini saranno serviti sarà diversa per ognuno di essi: lo Jerez sarà servito ad una temperatura di 12 gradi, il Marsala a 16 gradi e il Porto a 18 gradi. Il colore dei tre vini sarà evidentemente diverso e non si avranno caratteristiche comuni. Lo Jerez avrà un colore giallo paglierino chiaro, il Marsala un colore giallo ambra piuttosto intenso, mentre il Porto avrà un colore rosso rubino intenso e poco trasparente.

Anche al naso i tre vini si presentano con aromi profondamente diversi fra loro, tuttavia l’aroma dell’ossidato sarà molto pronunciato nello Jerez e piuttosto apprezzabile nel Marsala, una caratteristica che è invece assente nel Porto. Si inizierà con la valutazione dello Jerez e sarà proprio la spiccata nota di *rancio* ad emergere sugli altri, un aroma difficilmente descrivibile e, come sempre, il metodo migliore per riconoscerlo è proprio quello di percepirlo. Lo Jerez sarà inoltre caratterizzato da aromi di frutta secca, in particolare la mandorla, la nocciola e il fico secco, con molta probabilità si potrà percepire anche un’aroma di banana molto matura, così come di caramello. Anche nel Marsala l’aroma di *rancio* sarà chiaramente percettibile, seguito da intensi aromi di caramello, fico secco, confettura di fichi, confettura di albicocche, nocciola, mandorla e dattero, inoltre si potranno percepire aromi di scorza d’agrumi e cuoio. L’aroma del Porto si differenzia notevolmente dai due vini precedenti. In questo vino saranno gli aromi di frutta rossa e nera, soprattutto di confettura, ad essere percepiti, come amarena, fragola, ciliegia, mirtillo e mora oltre ad una spiccata nota di violetta.

In bocca lo Jerez si presenta molto secco, con sapori molto intensi su cui sarà ben riconoscibile quello di nocciola e l’alcol svolgerà un’ottima funzione di equilibratore sull’acidità. Il

gusto del Marsala sarà piuttosto diverso: la dolcezza sarà evidente e la sensazione caustica dell'alcol sarà più evidente, il Marsala ha in genere un tenore alcolico di 18 gradi, e l'unione dei due eviterà al vino di apparire stucchevole. Anche in questo caso i sapori sono molto intensi e saranno quelli di caramello e di confettura di fichi a prevalere. Anche nel Porto la sensazione di alcolicità sarà piuttosto evidente, in questo vino si può arrivare anche a 20 gradi alcolici, con una dolcezza ben percepibile e un'astringenza apprezzabile, dove l'alcol svolgerà una funzione di equilibrio. I sapori del Porto saranno caratterizzati da confettura di amarene e mirtillo, molto intensi. Tutti e tre i vini avranno una persistenza gusto olfattiva lunga e che probabilmente supererà i 15 secondi, una caratteristica piuttosto comune per questo genere di vini.

I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

◇ Sufficiente – ◇◇ Abbastanza Buono – ◇◇◇ Buono

◇◇◇◇ Ottimo – ◇◇◇◇◇ Eccellente

★ Vino eccellente nella sua categoria

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



D'Araprì Riserva Nobile 1999
D'Araprì (Italia)

Uvaggio: Bombino Bianco

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, buona effervescenza e spuma, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi puliti, delicati, gradevoli ed eleganti che si aprono su mela e pera per proseguire poi con banana, biancospino, nocciola e vaniglia così come accenni di crosta di pane, lieviti e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e morbido con buona effervescenza e buon equilibrio, sapori intensi, buon corpo e piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela e pera. Il vino base per la preparazione di questo spumante fermenta in barrique e affina in bottiglia sui lieviti per almeno 48 mesi.

Abbinamento: *Pesce arrosto, Pasta e risotto con pesce, Crostacei, Zuppe di pesce*



D'Araprì Gran Cuvée XXI Secolo 1997
D'Araprì (Italia)

Uvaggio: Bombino Bianco, Pinot Nero

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, buona effervescenza e spuma, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di lieviti e pane tostato per proseguire su aromi di ananas, biancospino, mela verde, nocciola, pera e pompelmo oltre a piacevoli accenni di miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi e piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela verde e pera. Questo spumante viene prodotto solo nelle migliori annate e matura sui lieviti per almeno 60 mesi.

Abbinamento: *Pesce arrosto, Pasta e risotto con pesce e funghi, Crostacei, Zuppe di pesce*



Radici Fiano di Avellino 2002
Mastroberardino (Italia)

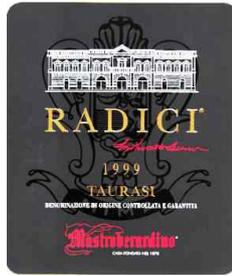
Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 8,60

Punteggio: ◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi, gradevoli e puliti che si aprono su note di frutta come mela, pera, ananas e pompelmo seguiti da buoni aromi di ginestra, biancospino e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e comunque equilibrato, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e ananas. Questo vino fermenta in botte ed è affinato in bottiglia per 3-4 mesi.

Abbinamento: *Aperitivi, Uova, Pasta e risotto con verdure, Pesce saltato*



**Radici Taurasi 1999
Mastroberardino (Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi puliti, eleganti e gradevoli che si aprono con una piacevole nota di pepe nero seguiti da buoni e intensi aromi di confettura di amarena, confettura di fragole, confettura di prugne e carruba oltre a piacevoli accenni di liquirizia, mirtillo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna, amarena, mirtillo e pepe nero. Un vino ben fatto. Radici Taurasi matura per 24 mesi in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati con funghi, Selvaggina, Formaggi stagionati



**Piemonte Moscato Passito Sileo 2000
Franco Mondo (Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con la caratteristica nota aromatica dell'uva Moscato seguiti da aromi di frutta e confettura come uva passa, albicocca secca, canditi, confettura di fichi, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, marmellata d'arance, litchi e scorza d'agrumi così come piacevoli e puliti aromi di vaniglia, caramella mou e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco rotondo e vellutato comunque ben equilibrato, dolcezza molto piacevole, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di uva passa, canditi, marmellata d'arance e albicocca secca. Un vino ben fatto. Sileo fermenta in barrique per alcuni mesi.

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



**Barbera d'Asti Superiore Vigna delle Rose 2000
Franco Mondo (Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questa Barbera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di amarena, mirtillo, prugna e violetta seguiti da buoni aromi di vaniglia, liquirizia, rosa appassita e un lieve accento di mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma ben equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per alcuni mesi in barrique a cui segue un breve affinamento in bottiglia.

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



**Leverano Rosso Vigna del Saraceno 2001
Conti Zecca (Italia)**

Uvaggio: Negroamaro (70%), Malvasia Nera (20%)

Prezzo: € 4,45

Punteggio: ◇◇◇◇★

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di amarena, mirtillo, lampone, mora, prugna e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura per circa tre anni.

Abbinamento: Paste ripiene di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Lugana S. Onorata 2002
Visconti (Italia)

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Prezzo: € 6,60

Punteggio: ◇◇◇★

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con aromi di mela, pera, pesca e susina a cui seguono piacevoli aromi di ginestra, camomilla e biancospino e una piacevole nota di anice. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco morbido e comunque ben equilibrato dall'acidità, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di camomilla, susina e mela.

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



Lugana S. Onorata Superiore 2001
Visconti (Italia)

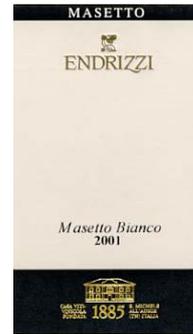
Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino scarico e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di mela, pera, pesca, susina seguiti da piacevoli aromi di biancospino e glicine. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco equilibrato, molto piacevole, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di susina e pera. Questo vino matura per un brevissimo periodo in barrique.

Abbinamento: Zuppe di funghi, Pasta e risotto con funghi, Formaggi freschi, Carne saltata



Masetto Bianco 2001
Endrizzi (Italia)

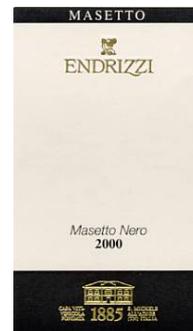
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Traminer

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Alla vista si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono su sensazioni di pera, mela, litchi, melone, pesca e susina seguiti da un piacevole aroma di ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso e un attacco leggermente morbido comunque piacevole e ben equilibrato dall'acidità, sapori intensi e buon corpo. Il finale è persistente con buoni ricordi di pesca, susina e pera. Masetto Bianco fermenta in parte in vasche d'acciaio e parte in barrique.

Abbinamento: Formaggi freschi, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Pasta e risotti con verdure



Masetto Nero 2000
Endrizzi (Italia)

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, Teroldego

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono su aromi di amarena, lampone, mirtillo, prugna e carruba seguiti da buoni aromi di violetta e vaniglia oltre ad accenni di timo e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, molto equilibrato e piacevole, tannini gradevoli, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Un vino ben fatto. Masetto Nero matura in barrique per 18 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati con funghi, Formaggi stagionati



**Terre di Franciacorta Bianco Vigna Bosco Alto 2000
Ricci Curbastro (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con una nota di tostato seguita da buoni aromi di banana, mela, pera e pompelmo seguiti da aromi di biancospino, lievito, vaniglia e un piacevole accenno di pietra focaia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco ma comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di pesca, pompelmo e pera. Questo vino fermenta in barrique e matura sui propri lieviti per un anno seguito da 8-12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne bianca, Pesce arrosto e alla griglia, Pasta con pesce, Formaggi freschi



**Franciacorta Extra Brut 1999
Ricci Curbastro (Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature di giallo dorato, buona effervescenza e spuma, perlage fine e persistente. Al naso presenta aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su note di ananas, ginestra, mela, pera e susina seguiti da piacevoli aromi di lievito, miele, nocciola e pane tostato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco secco ed effervescente comunque equilibrato dalla buona acidità e dall'alcolicità, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di pera, mela e susina. Questo Franciacorta è prodotto solo nelle migliori annate e matura in bottiglia, al termine della rifermentazione, per 42 mesi e non viene aggiunto dosaggio (Pas Dosè).

Abbinamento: Crostacei, Pesce arrosto, Pasta e risotti con pesce



**Colli di Faenza Sangiovese Col Mora 2000
Rontana (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, lampone, mirtillo e prugna seguiti da piacevoli accenni di mentolo e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna e mirtillo.

Abbinamento: Paste ripiene e con funghi, Carni saltate, Salumi, Formaggi stagionati



**Colli di Faenza Rosso Riserva Colle Torre Monte
2000
Rontana (Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Sangiovese (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su sentori di amarena, lampone, mirtillo, prugna, ribes e violetta seguiti da buoni aromi di vaniglia e carruba e piacevoli accenni di pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente alcolico ma comunque equilibrato dai tannini, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna, amarena e lampone. Un vino ben fatto. Colle Torre Monte matura per 20 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 10 mesi.

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



Galhasi Inzolia - Catarratto 2002
Foraci (Italia)

Uvaggio: Inzolia, Catarratto

Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su un piacevole aroma di biancospino seguito da buoni aromi di pera, pesca, ananas, agrumi, mandorla e piacevoli accenni di sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevole e fresco comunque ben equilibrato, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e mandorla. Questo vino fermenta in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste e risotti con pesce, Pesce alla griglia, Crostacei



Galhasi Nero d'Avola 2001
Foraci (Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 5,10

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, poco trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono su una piacevole nota di pepe nero a cui segue aromi di amarena, lampone, mirtillo, prugna e violetta così come accenni di liquirizia, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico ma comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Nero d'Avola è affinato in botte.

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



Vallée d'Aoste Petite Arvine 2002
Institut Agricole Régional (Italia)

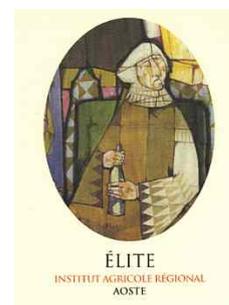
Uvaggio: Petite Arvine

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono su piacevoli aromi di sambuco e ananas seguiti da banana, biancospino, mela, ginestra, pera e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e leggermente morbido comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi e molto gradevole. Il finale è persistente con buoni ricordi di pera, ananas e pesca. Un vino ben fatto.

Abbinamento: Pasta e ridotti con verdure, Formaggi freschi, Pesce saltato



Élite 2001
Institut Agricole Régional (Italia)

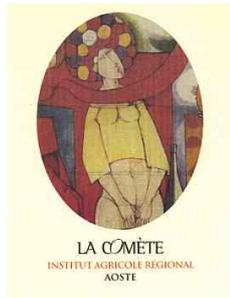
Uvaggio: Viognier

Prezzo: € 10,60

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Il naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, eleganti, gradevoli e raffinati che iniziano con un intenso aroma di pesca seguito da piacevoli aromi di banana, litchi, mela, pera, pompelmo, nocciola, acacia, biancospino e piacevoli aromi di vaniglia e tostato. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, molto equilibrato, piacevole freschezza, buon corpo e sapori intensi. Il finale è molto persistente con ricordi di pesca, pera, mela e nocciola. Un vino ben fatto. Élite matura in vasche d'acciaio per 3 mesi seguiti da 9 mesi in barrique e 1 mese di affinamento in bottiglia.

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



La Comète 2001
Institut Agricole Régional (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 12,60

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime grande personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono con piacevoli aromi di banana, acacia e vaniglia seguiti da intensi e buoni aromi di biancospino, ginestra, litchi, nocciola, pesca, mela, pompelmo oltre a piacevoli accenni di brioche, burro e tostato. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, molto equilibrato, piacevole freschezza, buon corpo e sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, pesca, pera, nocciola e pompelmo. Un grande vino. La Comète matura in vasche d'acciaio per 3 mesi seguiti da 9 mesi in barrique e 1 mese di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotti con pesce, Tartufo, Carne bianca, Pesce arrosto e alla griglia

PRODUTTORI

Enzo Boglietti

Determinazione, passione e idee chiare unite ad un grande territorio da sempre generoso di straordinarie uve: questi sono gli elementi da cui nascono i grandi vini di Enzo Boglietti

Parlare delle Langhe fa subito venire in mente i grandi vini rossi del Piemonte, un legame storico che da sempre ha caratterizzato la regione. Tuttavia il pensiero più frequente associato alle Langhe è relativo ad un vino in particolare, un grande vino, uno di quei vini che ha portato alto il nome del vino Italiano nel mondo: il Barolo. Questo straordinario vino, prodotto con uva Nebbiolo, ha una storia piuttosto recente e deve la sua meritata notorietà all'intuizione di un grande enologo, il Francese Louis Oudart, che rivoluzionò la produzione di questo vino rendendolo fra i più grandi del mondo, una posizione che il Barolo conserva ancora oggi. La storia del Barolo, definito come "il vino dei re, il re dei vini", inizia verso la metà del 1800 quando la marchesa di Barolo, Giulietta Falletti, chiese all'enologo Louis Oudart, chiamato nelle Langhe da Camillo Benso conte di Cavour, di migliorare i vini prodotti nelle sue cantine. Louis Oudart individuò le carenze produttive di quei vini nella fermentazione, che non veniva mai completamente portata a termine, e trasformò quindi il Barolo da vino dolce a grande

vino secco. I suoi risultati convinsero Cavour a chiamare Oudart nel suo castello a Grinzane per produrre il "nuovo vino" e persino il re Vittorio Emanuele II convertì la tenuta nei pressi della sua casa di caccia di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba, alla produzione di questo vino.

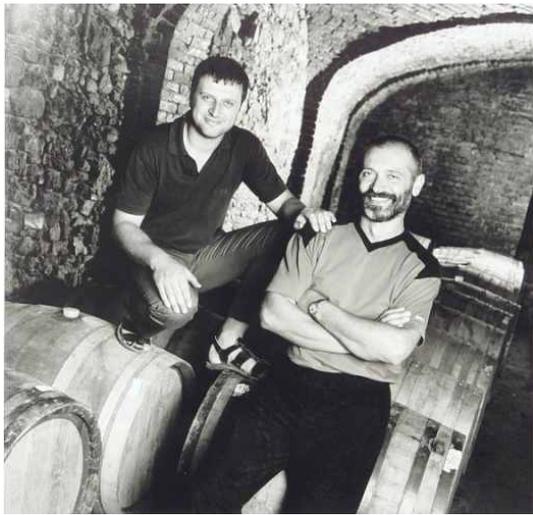
La generosa terra di Langa ha una lunga e importante tradizione di grandi vini e di eccelsi produttori. Fra le varie località della Langa rinomate per la produzione di vino troviamo La Morra, che con i suoi 640 ettari di vigneti specializzati, di cui circa 400 coltivati a Nebbiolo per la produzione di Barolo, è oggi una località conosciuta in tutto il mondo. Documenti storici hanno consentito di evidenziare testimonianze scritte circa l'importanza di La Morra come terra vocata alla produzione di vini. Si pensa che fino dai tempi dell'antica Roma le viti fossero già coltivate sul versante di ponente della collina di La Morra verso Cherasco, sulle prime pendici lambite dal fiume Tanaro. A supporto di questa ipotesi esistono molti reperti archeologici di epoca Romana rinvenuti a valle di Rivalta nei campi e nei prati che si trovano di fronte all'antica cinta reale di Pollenzo. Tuttavia, dovrà ancora trascorrere circa un millennio prima che le uve di questi luoghi daranno vita agli odierni e grandi vini di La Morra.

Esattamente a La Morra, una delle grandi terre da Barolo, si trova la cantina di Enzo Boglietti, geniale ed estroverso produttore di vino, che con passione e forti convinzioni su come fare il vino, nel breve periodo di poco più di dieci anni, è riuscito a produrre vini di grandissimo livello e che godono di ampi consensi e apprezzamenti in vari paesi del mondo. La produzione di vino nell'azienda di Enzo Boglietti è piuttosto recente, inizia nel 1991 quando si decide di produrre vino con le proprie uve anziché venderle. In quell'anno la produzione totale fu di circa 10.000 bottiglie di cui 2.600 di Barolo Vigna delle Brunate, 2.800 di Dolcetto, 3.200 di Langhe Nebbiolo e 1.200 di Barbera d'Alba Vigna dei Romani. Da allora la scalata dei vini di Enzo Boglietti è stata sempre eclatante sorprendendo gli appassionati per le loro eccellenti caratteristiche. Nel 1993 inizia la produzione di tre nuovi vini: il Barolo Case Nere, il Langhe Buio e il Barbera d'Alba. Nel 1996 entra a fare parte dell'azienda anche il fratello Gianni e in quell'anno furono prodotti per la prima volta il Barolo Fossati e il Dolcetto d'Alba Tiglineri. Nello stesso anno l'enologo Sergio Molino inizia a collaborare in modo definitivo con l'azienda.

Sin dall'inizio dell'attività l'impostazione produttiva è stata orientata verso la valorizzazione delle caratteristiche tipiche di ogni vitigno e della singola vigna, oltre a mantenere un alto e



I fratelli Enzo e Gianni Boglietti nel loro vigneto. Sullo sfondo la città di La Morra



Enzo e Gianni Boglietti nella loro cantina

rigoroso livello qualitativo. Le botti utilizzate per la maturazione dei vini sono sempre acquistate nuove e vengono impiegate per la produzione dei vini di punta dell'azienda per poi essere utilizzate, nel corso degli anni e dopo utilizzi successivi, per la produzione degli altri vini aziendali. I vini di Enzo Boglietti vengono prodotti con uve di proprietà dell'azienda, con coltivazioni a bassissimo impatto ambientale. La produzione non prevede l'impiego di biotecnologie e si utilizza unicamente per la stabilizzazione metabisolfito di potassio e albumi di uova fresche per la chiarifica dei vini. Con il passare degli anni sono stati acquistati nuovi vigneti, oltre ad affittarne altri, fra questi anche una vigna di oltre 40 anni, acquisita nel 1999, situata a La Morra, dove si coltivano le uve impiegate per la produzione della Barbera Roscaletto. Attualmente l'azienda dispone di 8 ettari di proprietà e di 10,5 ettari in affitto. Anche la produzione è aumentata e nel 2003 si sono prodotte circa 70.000 bottiglie.

I vini di Enzo Boglietti, una volta assaggiati, lasciano il segno e si fanno felicemente ricordare per la loro interpretazione e qualità. Non sono solamente gli eccellenti Barolo che colpiscono, ma anche gli altri vini, come per esempio la superba Barbera d'Alba Vigna dei Romani o l'eccellente Dolcetto d'Alba Tiglineri. Non deludono nemmeno quei vini che sono considerati i prodotti base dell'azienda, come il Langhe Nebbiolo e la Barbera d'Alba; vini corretti e ben fatti. Partiamo proprio con questi due vini "base" che, nonostante siano considerati prodotti di minore prestigio, entrambi maturati in botte, convincono per la loro eccellente fattura, la pulizia degli aromi e la buona struttura. Estremamente interessante è anche il Langhe Buio, prodotto con uve Nebbiolo e Barbera, molto convincente e ben fatto, dove si riconoscono chiaramente le caratteristiche organolettiche delle due uve con cui è prodotto. Eccellente anche l'interpretazione del Dolcetto d'Alba Tiglineri: questo vino, maturato in botte, presenta una struttura decisa dove spiccano gli aromi tipici dell'uva e una speziatura molto gradevole.

Eccellenti anche le due Barbera "Roscaletto" e "Vigna dei Romani". La Barbera d'Alba Roscaletto si fa apprezzare per i suoi raffinati aromi e l'equilibrio gustativo, decisamente un ottimo vino. La Barbera d'Alba Vigna dei Romani, uno fra i

vini storici dell'azienda, impressiona per la sua potenza, l'eccellente qualità oltre che per la raffinatezza e l'eleganza dei suoi aromi: una grande Barbera. Enzo Boglietti propone inoltre tre Barolo, tre grandi Barolo, tutti molto eleganti, raffinati e di ottima qualità: il Barolo Case Nere, Barolo Fossati e Barolo Brunate. Tutti e tre subiscono un affinamento in barrique, 24 mesi per il Case Nere e il Fossati, 15 mesi per il Brunate che prosegue la sua maturazione in botte grande per altri 15 mesi. Questi vini presentano delle caratteristiche strepitose, strutture molto imponenti e una pulizia ed eleganza di aromi estremamente raffinata: certamente tre Barolo che non si dimenticano facilmente e che lasciano il segno per il loro fascino. Nei vini proposti di seguito mancano il Dolcetto d'Alba Tiglineri, la Barbera d'Alba Vigna dei Romani e il Barolo Brunate in quanto precedentemente recensiti su DiWineTaste e le cui schede sono disponibili nella guida dei vini. La cantina di Enzo Boglietti è disponibile per la degustazione dei suoi vini che possono essere prenotate contattando telefonicamente l'azienda oppure inviando un'e-mail.



Le valutazioni dei vini sono espresse secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Langhe Nebbiolo 2001 Enzo Boglietti (Italia)

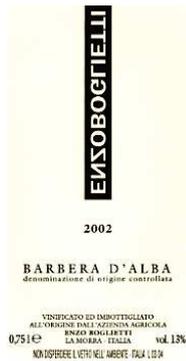
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆

Questo Nebbiolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mirtillo, prugna e violetta seguiti da un piacevole aroma di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di amarena e mirtillo. Questo vino matura per 10 mesi in botte.

Abbinamento: Brasati e stufati, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Barbera d'Alba 2002
Enzo Boglietti (Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, gradevoli, puliti ed eleganti di frutta come amarena, mirtillo e prugna seguiti da buoni aromi di violetta, liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, molto equilibrato, una piacevole morbidezza e molto gradevole, tannini in buona evoluzione, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questa Barbera matura per 8 mesi in botte e in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne saltata con funghi, Carne arrosto, Stufati



Langhe Rosso Buoio 2001
Enzo Boglietti (Italia)

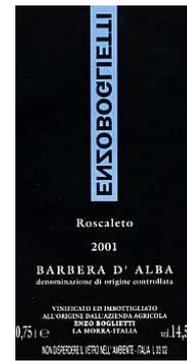
Uvaggio: Nebbiolo (80%), Barbera (20%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati con buona personalità che si aprono con un netto aroma di limoncella a cui seguono buoni aromi di amarena, confettura di fragole, lampone, prugna e violetta oltre ad accenni di liquirizia e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco caldo che tende leggermente a prevalere anche in seguito, comunque equilibrato dai buoni tannini, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con buoni ricordi di prugna, lampone e amarena. Buoio matura per 16 mesi in barrique e per 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati, Stufati, Formaggi stagionati



Barbera d'Alba Roscaletto 2001
Enzo Boglietti (Italia)

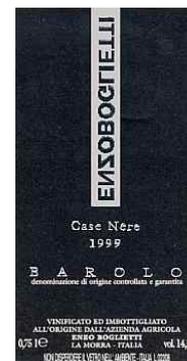
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbera si presenta con un bel colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti che si aprono con piacevoli note di amarena, lampone, mirtillo, prugna e violetta seguiti da buoni aromi di liquirizia e vaniglia oltre ad accenni di pepe rosa, nocciola e confettura di pesche. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente alcolico e fresco comunque ben equilibrato dai tannini, buon corpo e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Un vino ben fatto. Questa Barbera matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati, Brasati, Formaggi stagionati



Barolo Case Nere 1999
Enzo Boglietti (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

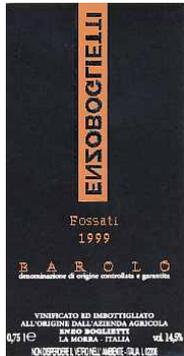
Prezzo: € 41,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, eleganti e raffinati che si aprono su una piacevole nota di violetta seguita da intensi aromi di confettura di amarene, confettura di lamponi e confettura di prugne oltre ad aromi di caramella mou, liquirizia, rosa appassita, smalto e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente alcolico che tende lievemente a prevalere, tuttavia ben

equilibrato dai buoni tannini, buona struttura e sapori intensi. Il finale è persistente con piacevoli ricordi di confettura di prugne, confettura di amarene e confettura di lamponi. Un vino ben fatto. Questo Barolo matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 14 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Brasati, Stufati, Selvaggina, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Barolo Fossati 1999
Enzo Boglietti (Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 41,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Il naso esprime buona personalità e aromi puliti, intensi, eleganti, raffinati e gradevoli che si aprono su piacevoli aromi di confettura di amarene, confettura di prugne e vaniglia a cui seguono buoni aromi di lampone, mirtillo, violetta e rosa appassita oltre ad accenni di caramella mou, catrame, cuoio e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco deciso e leggermente alcolico comunque ben equilibrato dai buoni tannini, grande struttura e sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi e puliti ricordi di confettura di prugne, confettura di amarene e lampone. Un Barolo ben fatto. Questo vino matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 14 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Azienda Agricola Enzo Boglietti - Via Roma, 37 - 12064 La Morra (Cuneo) Tel. e Fax 0173 50330 - **Enologo:** Sergio Molino - **Anno fondazione:** 1991 - **Produzione:** 70.000 bottiglie - **E-Mail:** enzoboglietti@virgilio.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.

Nuova Distribuzione per il Monogram di Castel Faglia

Nuovo ingresso nella distribuzione dell'alto di gamma con l'Azienda Agricola Castel Faglia per Cavicchioli U. & Figli: Cuvée Monogram (Brut e Brut Millesimato) prodotta in Franciacorta in serie limitata, viene oggi distribuita in esclusiva dalla S.I.L. S.p.A. presso i migliori clienti del canale HORECA.

L'Azienda Agricola Castel Faglia, fondata nel 1989, si trova nel comune di Cazzago San Martino, al centro della Franciacorta, zona tra le più vocate per la produzione dello spumante con il metodo tradizionale della fermentazione in bottiglia. I vigneti di proprietà si estendono per circa 14 ettari su colline di origine morenica ad un'altitudine media di 300 metri sul mare, ai piedi dell'antico Castello dei Faglia, da cui prende il nome l'azienda.

L'accordo con S.I.L. S.p.A, azienda produttrice e distributrice di marchi prestigiosi, conferma la volontà dell'Azienda Agricola Castel Faglia di valorizzare il Franciacorta che sta ottenendo prestigiosi riconoscimenti. La S.I.L. S.p.A, distribuisce con successo numerosi distillati, liquori e vini internazionali, tramite una capillare rete di vendita di agenti plurimandatari con un'ottima introduzione presso la GDO, l'ingrosso e l'HORECA. Tra i principali marchi attualmente in portafoglio troviamo l'Haitiano Rum Barbancourt, i cognac Otard e Gaston de Lagrange, il liquore Benedictine, il Calvados Coquerel, gli scotch whiskies Cutty Sark, Glenrothes, Langs e Glengoyne, il porto Warre's. L'azienda, inoltre, produce direttamente VOV, il Rum King's Bay, le vodke alla frutta Easysoda e il limoncello Limonparty, il gin Burnett's e una gamma completa di prodotti di servizio.

La Cuvée Monogram sta facendo parlare di sé in termini lusinghieri grazie ai prestigiosi riconoscimenti che ha ottenuto nel corso dei primi mesi del 2003. Nella guida Vini d'Italia 2003 una cuvée millesimata, il Franciacorta Monogram Brut '94 "si è avvicinato pericolosamente ai tre bicchieri" distinguendosi per le caratteristiche organolettiche che, una buona esposizione delle vigne e la perizia tecnica di Sandro Cavicchioli Enologo, sono riusciti ad affinare nel corso degli anni. Nella seconda edizione del concorso nazionale "Grandi spumanti 2003", tenutasi a Luglio presso Villa dei Cedri, la cuvée millesimata Franciacorta Monogram Brut '94 è stata premiata per il secondo anno con il Nastro d'Oro per la sezione Vini spumanti DOCG metodo classico.

Notiziario

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

Grande Successo del Festival del Franciacorta 2003

Il Festival del Franciacorta 2003 sarà ricordato come il Festival dei giovani. Tra le migliaia di persone che hanno affollato con interesse, passione e curiosità i portici e le sale di Villa Lechi a Erbusco, nell'ultimo fine settimana di Settembre, le giovani generazioni rappresentavano una consistente percentuale dei partecipanti. Unitamente agli appassionati più esperti nella ricerca di sempre nuove emozioni e sensazioni degustative delle nobili bollicine franciacortine, il pubblico giovanile ha decretato soprattutto il successo dei corsi di degustazione per neofiti (più di 100 partecipanti) affollando le sale e accettando di seguire anche in piedi le degustazioni guidate, pur di acquisire le nozioni fondamentali indispensabili per accostarsi ai Franciacorta.

Analogo successo è stato tributato ai cinque laboratori del gusto organizzati in collaborazione con Slow Food, ai quali hanno partecipato oltre 300 persone. "Con 38 case espositrici, ciascuna delle quali ha presentato diversi prodotti della propria gamma - ha dichiarato Ezio Maiolini, presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta - il Festival ha offerto una panoramica eccezionale, in quanto è stato possibile degustare in un unico contesto il meglio della produzione franciacortina. Chi era già un estimatore delle nostre bollicine ha così potuto ampliare la propria competenza, mentre chi ne aveva una conoscenza meno approfondita ha potuto rendersi conto della ricchezza e della qualità del Franciacorta".

"L'aumento delle presenze di giovani, sia in termini assoluti che percentuali - ha aggiunto Adriano Baffelli, direttore del Consorzio - testimonia la grande versatilità del Franciacorta: in grado di appagare tanto i gusti più tradizionali, quanto quelli più moderni. Ma vi è anche un altro dato che costituisce per noi un motivo di grande soddisfazione: tra i partecipanti sono stati in forte aumento anche quelli provenienti da altre province e da altre regioni anche non strettamente limitrofe: Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna, ma anche Toscana, Piemonte, Friuli-Venezia Giulia e Liguria, a testimonianza di come il Franciacorta sia considerato una delle massime espressioni dell'enologia italiana in senso assoluto". Nei due giorni del Festival, la Franciacorta ha accolto diverse migliaia di persone, che hanno partecipato alle manifestazioni e alle degustazioni organizzate dalle cantine, oltre a visitare i luoghi di interesse artistico e naturalistico del territorio, apprezzando la cucina dei numerosi ristoranti della zona, che hanno predisposto appositi menù in occasione dell'evento.

Tutto il Mondo Sorride con Spirito di Vino

Sono arrivati disegni da tutto il mondo. Quest'anno Spirito di Vino, il concorso per giovani creativi italiani e stranieri tra i 18 e 35 anni ideato dal Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, ha fatto letteralmente il giro del mondo. Se infatti i partecipanti al concorso sono stati circa 150, un buon 35% di questi erano stranieri: Bulgari e Svizzeri, Tedeschi e Inglese, Polacchi e Rumeni ma anche Israeliani e Siriani, Ucraini e Turchi, Brasiliani e (numerosi) Cinesi. "Sono veramente felice del grande interesse dimostrato per il nostro concorso da giovani e promettenti artisti italiani e stranieri - spiega la presidente della delegazione Friulana del Movimento Turismo del Vino, Elda Felluga, che quindi continua -: in particolare, sono contenta perché questa sentita partecipazione dimostra che il Movimento è in grado di comunicare non solo attraverso il vino ma anche usando linguaggi diversi e capaci di arrivare al mondo dei giovani che cerchiamo di educare ad un uso intelligente del bere bene".

Vincitore assoluto dell'edizione 2003 di Spirito di Vino è stato il vignettista romano Andrea Pecchia, classe '72. Si è classificato secondo un altro italiano, Stefano Manzotti, bolognese nato nel 1975. Terzo classificato è stato invece il trentaduenne polacco Jarosław Jaworski. I tre giovani talenti sono stati premiati sabato 20 settembre nel Salone del Parlamento del Castello da una giuria d'eccezione presieduta da Giorgio Forattini e composta inoltre dai noti vignettisti Emilio Giannelli e Alfio Krancic, dall'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, dal direttore editoriale del TCI Michele D'Innella, dai giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni e dal direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Design Aldo Colonetti. Le opere dei trenta finalisti sono state esposte nella Casa della Contadinanza, mentre le opere del 2002 sono in esposizione a "Fiumettopoli", la Festa del Fumetto del Friuli Venezia Giulia che, inaugurata il 18 settembre a Fiume Veneto resterà aperta fino al 28 del corrente mese (www.fiumettopoli.it). Oltre ai tre premiati hanno ottenuto una menzione anche i vignettisti Giovanni Beduschi (milanese, classe 1970), Kimberly Mc Kean (di Mestrino in provincia di Padova, classe 1979) e Marco Tonus, friulano di Pasiano (Pordenone), classe 1982. Tenuto conto che sono giunte anche numerose opere di autori che non rientravano come età nei limiti fissati dal bando del concorso, la giuria ha istituito la categoria "fuori concorso" per poter esporre i disegni ritenuti più meritevoli. Particolarmente degne di nota le vignette dell'artista Alexey Talimonov, pervenute dall'Inghilterra.

La proclamazione dei vincitori si è quindi conclusa con la cena di gala dove tutti i partecipanti, giurati e finalisti, seduti allo stesso tavolo hanno scambiato opinioni, idee e suggerimenti gustando le prelibatezze culinarie della nostra regione, abbinate con maestria dai sommelier dell'Ais ai vini delle cantine associate al Movimento. Le vignette in esposizione, incluse le tavole appositamente create per l'evento da Forattini, Giannelli e Krancic, saranno successivamente raccolte nell'ormai famoso "Calendario 2004", frutto della sapiente capacità creativa del Movimento Turismo del Vino - Friuli Venezia Giulia.

Conclusi con Successo a Gorizia Ruralia e Vinum Loci

Terminata con successo a Gorizia la sesta edizione di Ruralia, il Salone delle specialità agroalimentari a Dop e Igp e Mostra mercato dei prodotti alimentari di qualità e la terza edizione Vinum Loci, la Rassegna nazionale dei vini antichi e autoctoni, ed è già il momento dei primi bilanci. A parlare per Gorizia Fiere, organizzatrice delle due manifestazioni, sono i numeri. Ruralia e Vinum Loci oltre a riconfermare il successo delle passate edizioni possono anche vantare un successo sempre crescente confermato, in primo luogo dalle migliaia di visitatori che l'altro fine settimana hanno affollato i padiglioni del quartiere fieristico goriziano di via della Barca: circa 30.000 nel 2002 e 32.000 nel 2003. Un'affluenza garantita sia dai numerosi espositori sia dagli eventi collaterali proposti da Ruralia e Vinum Loci. In particolare Ruralia si è dimostrata una festa tutta da gustare: in quattro giorni di manifestazione sono state sfornate, nell'ambito del Festival dedicato ai pizzaioli salernitani circa 2.300 pizze originali campane mentre Vinum Loci ha staccato più di 3.000 ticket per un totale di circa 8.000 calici di vini (tutti rigorosamente autoctoni) degustati.

Molto gradito e apprezzato anche il Primo Festival internazionale della palacinka che, in soli due giorni, ha "spadellato" circa 1.500 palacinke, dolci e salate. Un'ultima nota per sottolineare l'attenzione del pubblico agli incontri organizzati a favore del settore vitivinicolo e degli apicoltori. In particolare segnaliamo il congresso internazionale organizzato da Gorizia Fiere con il patrocinio del Ministero delle risorse agricole tenutosi sabato 4 ottobre e intitolato: "Da Vienna al Caucaso: sviluppo delle nuove potenzialità produttive e del mercato. Quali opportunità per la viticoltura italiana?". Il congresso, che ha trattato il tema della commercializzazione rivolta ai nuovi mercati dell'Est Europa ha anticipato il principale appuntamento goriziano dedicato al vivaismo viticolo in Europa "Vite 2004 - Salone internazionale della barbatella", in programma il prossimo anno.

Paluani per Telefono Azzurro

Un Natale più buono, un bambino più felice. Paluani propone per il Natale un Mini Pandoro e un Mini Panettone senza canditi dedicati a Telefono Azzurro, l'Ente morale che dal 1987 si occupa della tutela dei diritti dei bambini con le note linee telefoniche (quella gratuita 19696 attiva 24 ore su 24 in tutt'Italia a disposizione dei bambini fino ai 14 anni, e 199.15.15.15 a disposizione degli adulti che vogliono denunciare casi che coinvolgono minori), il Team d'emergenza e i Centri territoriali di Roma, Treviso, Bologna e Palermo. Confezionati in allegre scatole che richiamano i colori di Telefono Azzurro, contengono un opuscolo che illustra le attività dell'associazione e un bollettino postale per sostenerne i numerosi servizi a favore dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza. In ogni confezione c'è anche una simpatica sorpresa: "I bimbi del mondo", 20 diversi pupazzetti tutti da collezionare! Per il terzo anno consecutivo, con questa collaborazione, Paluani si propone di far conoscere meglio Telefono Azzurro e di rafforzare la sensibilità verso i più piccoli di tutti coloro che apprezzano la bontà dei prodotti dell'azienda. La partnership coinvolge i prodotti festivi e prefestivi dell'azienda veronese. Tutti i prodotti Paluani per il

Natale, realizzati con ingredienti semplici e genuini, riportano nella loro confezione il logo e il materiale informativo dell'associazione. Il Mini Pandoro e il Mini Panettone senza canditi di Telefono Azzurro da 100 grammi, ottenuti con l'impiego di ingredienti selezionatissimi e non geneticamente modificati, saranno venduti al prezzo di € 1,80.

IL CAVATAPPI

L'Abbinamento del Cibo con i Vini Dolci e Muffati

Coinvolgenti aromi e intensi sapori: l'eleganza e la raffinatezza dei vini dolci e muffati stupiscono anche con il cibo, non solo con i dolci e la pasticceria

I vini dolci e muffati hanno sempre goduto dei più ampi e alti favori nel corso della storia, vini rari e preziosi che riuscivano ad ottenere i più ampi consensi in ogni paese e le preferenze dei buongustai che potevano permettersi il lusso di questi nettari d'uva. La fama dei vini dolci e muffati, a distanza di secoli, non è cambiata, ancora oggi questi vini sono considerati fra i migliori esempi di eccellenza in campo enologico ed è raro trovare qualcuno a cui non piacciono. Indiscussi protagonisti fra i cosiddetti "vini da meditazione", da sorseggiare lentamente e da contemplare beatamente e tranquillamente, i vini dolci e muffati consentono anche interessanti abbinamenti con il cibo, spesso anche insospettabili e impensabili.

L'eleganza e la raffinatezza di questi vini viene spesso utilizzata anche in cucina nella preparazione di alcune ricette, in particolare di pasticceria, dove il loro "magico tocco" è sempre capace di farsi notare. Fra gli abbinamenti più comuni, e anche scontati, in cui sono utilizzati i vini dolci e muffati, troviamo i dolci e i prodotti di pasticceria, un abbinamento certamente appropriato, vini dolci e cibi dolci sono ottimi alleati. Inoltre questi vini possono essere felicemente abbinati anche a pietanze salate e molto saporite, come per esempio i formaggi, in particolare quelli stagionati e piccanti.

Un mondo dolce e dorato ricco di aromi e sapori

I vini dolci e muffati erano molto ricercati in passato ed erano molto diffusi in antichità, in particolare erano molto apprezzati dai Greci e dagli antichi Romani. La fama e l'apprezzamento per questi vini non sono cambiati, nonostante la tecnica enologica si sia evoluta nel corso del tempo, e con questa anche il gusto della gente, producendo vini secchi che in tempi antichi non si sarebbero probabilmente apprezzati, la preferenza per i vini dolci, unitamente al loro fascino ed eleganza, gode ancora di un largo consenso da parte degli appassionati di vino. La produzione dei vini dolci e muffati è effettuata nella quasi totalità dei paesi produttori di vino, tuttavia alcuni di questi godono di una lunga e antica tradizione, e in molti casi, certe zone o regioni di produzione sono famose proprio grazie alla produzione dei vini dolci e il loro nome è indissolubilmente legato a questi vini.



Un abbinamento classico: Sauternes e Roquefort

La Grecia, antico produttore di vini dolci a cui va riconosciuto il merito di avere contribuito alla diffusione e all'apprezzamento di questi vini in tempi antichi, produce ancora interessanti vini dolci da uve Moscato bianco. Fra i più celebri esempi della terra Ellenica troviamo il Moscato di Samos, prodotto nell'isola omonima, e il Moscato di Patrasso, entrambi prodotti con uva Moscato bianco. Un altro vino antico e che ha goduto di ampia fama in antichità era il Commandaria, prodotto nell'isola di Cipro, un vino dolce che può anche essere fortificato, oramai considerato una rarità e prodotto con uve Mavro e Xynisteri. Fra i gloriosi vini dolci del passato troviamo anche il Constantia, prodotto in Sud Africa, e che recentemente sta rivivendo i grandiosi fasti del passato. Questo vino, che annoverava fra i suoi estimatori anche Napoleone Bonaparte, è prodotto con uve Moscato d'Alessandria e Pontac.

In Europa i vini dolci e muffati hanno sempre avuto un ruolo determinante nello scenario enologico tanto che la quasi totalità dei paesi del vecchio continente può vantare produzioni antiche e tradizionali. La Francia, fra i paesi Europei più rinomati per la produzione di vini dolci, offre una ricca e vasta scelta di vini da dessert, in particolare prodotti con uva *Muscat Blanc à Petits Grains*. Fra le zone più celebri della Francia troviamo il Languedoc-Roussillon dove la produzione dei *vin doux naturel* è fra le più ricche di tutto il paese. I *vin doux naturel* sono vini dolci che in realtà dovrebbero appartenere alla famiglia dei vini fortificati, in quanto viene aggiunto alcol durante il processo di fermentazione con lo scopo di inibire l'azione dei lieviti e preservare quindi lo zucchero dell'uva, una tecnica che in enologia prende il nome di *mutizzazione del mosto*. Fra i vini dolci più celebri del Languedoc-Roussillon troviamo quelli da uva *Muscat Blanc à Petits Grains* e prodotti nelle aree che danno il proprio nome ai vini: *Muscat de Rivesaltes*, *Muscat de Lunel*, *Muscat de Frontignan*, *Muscat de Miraval* e *Muscat de Saint-Jean-de-Minervois*. Nel Languedoc-Roussillon si producono altri *vin doux naturel* altrettanto celebri: il *Banyuls* e *Mauvy*, entrambi prodotti con uva Grenache Noir, e il *Rivesaltes*, generalmente prodotto con uve Grenache Noir, Maccabeu, Malvoisie e Muscat Blanc.

Probabilmente i vini dolci più celebri di Francia provengono da due piccole aree situate nella regione di Bordeaux: *Sauternes* e *Barsac*. Questi due splendidi vini, che appartengono alla categoria dei *muffati*, sono generalmente prodotti da

uve Sémillon, alla quale può essere aggiunto Sauvignon Blanc e Muscadelle, tutte attaccate dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea*. Poco più a nord di Sauternes e Barsac, troviamo *Cadillac*, un'altra zona celebre per la produzione di vini dolci di Bordeaux, le cui uve sono parzialmente attaccate dalla muffa nobile. Ad est di Bordeaux si trova una regione di sicuro interesse per la produzione di vini muffati, Bergerac, non molto conosciuta, probabilmente a causa delle notorietà di Sauternes e Barsac, in particolari per i suoi vini prodotti a *Monbazillac* da uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. Sempre nella stessa regione si producono vini dolci che prendono la denominazione di *Côtes de Bergerac Moelleux*. Fra i *vin doux naturel* di Francia vanno ricordati anche i celebri *Muscat de Beaumes-de-Venise*, da uva *Muscat Blanc à Petits Grains* e *Rasteau*, da uve *Grenache*, entrambi prodotti nella Valle del Rodano. Anche la Valle della Loira, famosa per i suoi vini bianchi, produce vini dolci da uve *Chenin Blanc*, di cui i più rappresentativi sono i *Coteaux du Layon*, *Bonnezeaux* e *Quarts-de-Chaume*. Fra gli altri vini dolci di Francia vanno ricordati i celebri *Vin de Paille* della *Jura*, generalmente prodotti da uve *Savagnin*, *Poulsard* e *Chardonnay* appassite su graticci o appese, e il *Muscat du Cap Corse*, prodotto in Corsica da uve *Muscat Blanc à Petits Grains*.

La produzione dei vini dolci in Italia è piuttosto vasta e praticamente ogni regione, da nord a sud, produce i suoi vini dolci tipici, oramai parte integrante delle loro tradizioni e della loro storia. In Valle d'Aosta si producono gli eccellenti vini dolci *Moscato Passito di Chambave* o *Muscat Flétri*, da uve Moscato Bianco, e la *Nus Malvoisie Passito* o *Malvoisie Flétri*, da uve Pinot Grigio. L'uva Moscato è utilizzata anche in Piemonte per la produzione di vini dolci, come il Moscato Passito, prodotto in tutta la regione, così come per l'eccellente Loazzolo. Nella regione si producono anche gli stupendi vini *Erbaluce Passito di Caluso*, da uve Erbaluce, e *Malvasia di Casorzo Passito*. In Lombardia viene prodotto il *Moscato di Scanzo*, un vino dolce oramai molto raro anche se recentemente sta tornando alla ribalta. Il vicino Veneto offre una ottima scelta di vini dolci, fra cui spiccano il celebre *Recioto della Valpolicella*, da uve Corvina, Rondinella e Molinara, e il *Recioto di Soave*, prodotto principalmente con uva Garganega. Nella regione si trovano anche il *Torcolato*, da uve Vespaiola, Tocai, Garganega, Pedevenda e Durella, e il *Colli Euganei Fior d'Arancio*, prodotto da uve Moscato Bianco. In Trentino si produce un eccellente *Vin Santo* con uva Nosiola, in particolare nei pressi del lago di Toblino. Nel Friuli Venezia Giulia, tre sono i vini dolci a guadagnarsi la notorietà: il *Ramandolo* e *Verduzzo*, entrambi da uve Verduzzo Friulano, e il raro e pregiato *Picolit*, prodotto con l'omonima uva.

In Liguria, nella zona delle Cinque Terre, con uve Bosco, Vermentino e Albarola, si produce l'eccellente *Sciacchetrà*. In Emilia Romagna la produzione di vini dolci riguarda l'uva bianca più celebre della regione, l'Albana, utilizzata per produrre vini dolci passiti. Le regioni della Toscana, Umbria e Marche hanno in comune la tradizionale produzione di *Vin Santo*, generalmente prodotto con uve a bacca bianca tipiche della regione, con l'eccezione della Toscana che lo produce anche con uva a bacca rossa, in particolare Sangiovese, e che prende il nome di *Occhio di Pernice*. In Toscana sono celebri anche due vini dolci: l'*Aleatico dell'Elba*, prodotto con uva Aleatico, e il *Moscadello di Montalcino*, prodotto con uva Mo-

scato Bianco. In Umbria è celebre il *Sagrantino di Montefalco Passito*, prodotto con uva Sagrantino, mentre nelle Marche si producono vini dolci con uva Verdicchio passita. L'Umbria è inoltre celebre per i vini muffati di Orvieto, fra le poche zone in Italia dove si verifica la comparsa della *Botrytis Cinerea*. Nel Lazio si produce l'*Aleatico di Gradoli*, prodotto con l'omonima uva a bacca rossa. Nelle regioni meridionali d'Italia la produzione di vini dolci è molto tipica, in particolare in Campania con uva Falanghina, Puglia con il Primitivo e Molise con il Moscato Bianco, che pur non essendo riconosciute da appositi disciplinari DOC, sono certamente meritevoli di attenzione. In Calabria si produce l'ottimo *Greco di Bianco*, un vino dolce oramai raro e prodotto da uve Greco. La Sicilia offre una ricca scelta di vini dolci, come l'eccellente *Malvasia delle Lipari*, prodotta con l'uva omonima e Corinto Nero, e il celebre *Moscato di Pantelleria*, prodotto con uve Moscato d'Alessandria, localmente detto *Zibibbo*. Fra gli altri vini dolci dell'isola vanno ricordati il *Moscato di Noto* e il *Moscato di Siracusa*, entrambi prodotti con uva Moscato Bianco. Anche in Sardegna la produzione di vini dolci è pregevole, in particolare la *Malvasia di Bosa* e la *Malvasia di Cagliari*, entrambe da uva Malvasia di Sardegna, e il *Moscato di Sorso-Sennori*, da uva Moscato Bianco.

Fra i grandi paesi produttori di vini dolci vanno inclusi anche la Germania, in particolare per i vini *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese* e *Eiswein*, prodotti con uve a bacca bianca e in particolare da Riesling, Ehrenfelser e Scheurebe. Anche l'Austria è celebre per i suoi eccellenti vini dolci, in particolare nella zona del *Burgenland* con i vini *Beerenauslese*, *Trockenbeerenauslese*, *Eiswein* e il celebre *Ausbruch*. I vini dolci Austriaci sono in genere prodotti con uve Welschriesling, Weissburgunder, Neuburger, Traminer e Furmint. L'Ungheria, fra i primi produttori di vini dolci in Europa, è celebre per il suo eccellente *Tokaji Aszú*, prodotti nei pressi di Tokay da uve Furmint attaccate dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea*. Anche dall'altra parte dell'oceano Atlantico, nel continente Americano, si producono interessanti vini dolci, in particolare in Canada e nello stato di New York. In queste due aree si producono i cosiddetti *ice wines* utilizzando le stesse tecniche per gli *Eiswein* Tedeschi e Austriaci. Le uve utilizzate per la produzione di *ice wines* nello stato di New York sono il Vidal Blanc, un ibrido Franco-Americano prodotto con l'incrocio fra Ugni Blanc e Seibel 4986, e il Vignoles. Gli *ice wines* Canadesi sono generalmente prodotti con uve Vidal Blanc e Riesling.

L'Abbinamento dei Vini Dolci e Muffati

I vini dolci e muffati vengono generalmente abbinati ai cibi secondo la regola della "concordanza", cioè si abbinano a quei cibi che tendono ad avere le stesse caratteristiche organolettiche del vino, in particolare la dolcezza e la morbidezza. Da questa premessa si potrebbe pensare che i vini dolci e muffati siano unicamente abbinabili a dolci e dessert, cioè a quei cibi che evidentemente possiedono le analoghe caratteristiche organolettiche, tuttavia questi vini consentono di effettuare degli abbinamenti anche con altri cibi che certamente non sono dolci, come per esempio i formaggi e, talvolta, preparazioni a base di carne.

Prima di trattare in dettaglio l'abbinamento dei vini dolci e muffati con il cibo, è opportuno soffermarsi sul modo in cui

questi vini dovrebbero essere serviti. Innanzitutto il bicchiere. Considerando il pregio e, non da ultimo, il grado alcolico di questi vini, generalmente molto più alto rispetto ai vini secchi, la quantità che se ne servirà sarà piuttosto contenuta; grazie all'intensità dei sapori e alla persistenza di questi vini, basterà un piccolo sorso per potere apprezzare le loro straordinarie qualità organolettiche. Il bicchiere che si utilizzerà sarà pertanto un calice di piccole dimensioni, dal corpo largo e dall'apertura stretta in modo da concentrare gli aromi. Un altro importante aspetto sul servizio di questi vini è legato alla temperatura. I vini dolci e muffati sono gli unici ad essere generalmente serviti ad un intervallo di temperatura piuttosto ampia, in genere fra i 10 e i 18 gradi, essenzialmente a causa di preferenze puramente soggettive. Va ricordato che la percezione relativa della dolcezza è maggiore a temperature alte e, viceversa, si attenua a temperature basse, pertanto un vino dolce servito troppo caldo potrebbe risultare stucchevole. Il medesimo principio si applica anche all'alcol, mentre per l'astringenza si applica il principio contrario. Vini dolci prodotti da uve bianche possono essere quindi serviti a temperature più basse, mentre quelli da uve rosse si servono generalmente a temperature più alte proprio per diminuire gli effetti dell'astringenza. La temperatura influisce inoltre sullo sviluppo degli aromi che tendono ad accentuarsi con temperature più alte; un vino dolce servito troppo freddo potrebbe penalizzare la percezione dei suoi aromi. La scelta della temperatura di servizio per un vino dolce nell'abbinamento enogastronomico, dipende inoltre anche dalla pietanza con cui sarà servito: nel caso il vino è abbinato con un cibo caldo, come per esempio una crêpe farcita con confettura, è bene servirlo ad una temperatura di due o tre gradi più alta in modo da non creare contrasti termici troppo pronunciati.

Le caratteristiche organolettiche principali dei vini dolci e muffati si possono riassumere con l'intensità e la ricchezza di aromi, un'elevata alcolicità, dolcezza, morbidezza, una lunga persistenza gusto-olfattiva e, nel caso di vini prodotti da uve bianche, un'apprezzabile acidità, mentre nei vini prodotti con uve rosse, un'apprezzabile astringenza. La maggioranza di queste caratteristiche saranno abbinare secondo il principio di *concordanza*, pertanto i vini dolci è bene abbinarli con cibi che abbiano una forte aromaticità, come per esempio le preparazioni in cui sono presenti spezie e componenti molto aromatici, che presentino una spiccata dolcezza e che abbiano una persistenza gusto-olfattiva molto lunga. In genere queste caratteristiche sono comuni nella maggioranza dei dolci e dei dessert, in particolare quelli prodotti con paste compatte e non lievitate, ricchi di ingredienti aromatici, come per esempio le crostate di confettura, lo strudel, il panforte e il panpepato.

Le altre caratteristiche dei vini dolci, alcolicità, morbidezza, acidità e astringenza, oltre ad essere utili nell'abbinamento con i cibi dolci, consentono anche l'abbinamento con i cibi salati e strutturati, come per esempio i formaggi, in particolare quelli stagionati e erborinati. In questi casi la dolcezza si unisce alla morbidezza accentuandone gli effetti di contrasto sull'aromaticità e la sapidità dei cibi, mentre l'alcol, che contribuirà ad aumentare la morbidezza, consentirà di mitigare la succulenza prodotta da cibi complessi come i formaggi. Anche l'acidità dei vini bianchi dolci risulta utile per contrastare la grassezza di certi formaggi. Non a caso uno degli abbinamenti preferiti con il Sauternes è proprio con il Roquefort, ma lo stesso si può dire per un magnifico Passito di Pantelleria ab-

binato con il Gorgonzola. Anche i vini dolci prodotti con uve rosse ben si abbinano con i formaggi stagionati: grazie alla loro astringenza, la succulenza sarà mitigata. Non a caso a Montefalco, la deliziosa cittadina Umbra dove si produce il celebre Sagrantino di Montefalco Passito, uno degli abbinamenti più tipici per questo vino è proprio con il pecorino stagionato, non solo, grazie alle sue caratteristiche, viene in tradizionalmente abbinato con la carne di agnello arrosto durante il periodo di Pasqua.

L'abbinamento dei vini dolci e muffati con la carne, anche se costituisce di fatto un'eccezione, viene realizzato anche in Francia: il Sauternes e il Barsac sono tradizionalmente abbinati con il *foie gras*, il fegato grasso d'oca. Fra gli abbinamenti più ovvi realizzati con vini dolci e muffati troviamo, come si è già detto, le preparazioni da pasticceria, in particolare i dolci prodotti con ingredienti complessi, come le confetture, la frutta secca, i canditi, le spezie e le paste non lievitate e compatte, fra questi anche la cosiddetta "pasticceria secca" e i biscotti. Quando l'abbinamento prevede un cibo dolce, si provvederà a scegliere un vino che avrà la stessa carica e forza di principi organolettici in modo da soddisfare armonicamente il principio della concordanza, dove il cibo e il vino si esalteranno e si completeranno a vicenda senza sopraffare l'altro.

NON SOLO VINO

Il Gin

Prodotto dalla distillazione di cereali e aromatizzato con bacche di ginepro e altre essenze, è uno dei distillati più utilizzati per la creazione di cocktail

Le Origini

La storia dei grandi distillati è sempre ricca di episodi e difficilmente si riesce a discernere tra storia e leggenda. Il gin non si sottrae a questa regola. La storia del gin nasce in Olanda. La tradizione racconta di un farmacista Olandese, tale Sylvius Franciscus, medico e professore dell'Università di Leiden, che nel XVII secolo sperimentò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni usando alcol di grano e bacche di ginepro (*juniperus communis*). Nacque così la ricetta del *Jenever*, che più tardi diventerà "gin". In Gran Bretagna sostengono che già nel XVII secolo si produceva il "Geneva", utilizzando orzo ed altri cereali mescolati con bacche di ginepro. Come già detto il *Jenever* nasce come rimedio terapeutico che, unendo le caratteristiche dell'acquavite con quelle delle bacche di ginepro, doveva essere un rimedio adatto sia come digestivo sia come toccasana per i reni.

Il rimedio ebbe un successo talmente largo in Olanda che successivamente arrivò anche in Inghilterra. Gli Inglesi all'inizio importarono grandi quantità di gin, tuttavia non si limitarono solo a berlo ma contribuirono anche all'evoluzione e allo sviluppo della bevanda che nel frattempo aveva perso le caratteristiche di medicamento per divenire una bevanda alcolica. Inizialmente per la produzione di gin si utilizzava l'olio delle bacche di ginepro in infusione con l'alcol. Furono gli

Inglesi che successivamente posero in infusione direttamente le bacche con coriandolo, scorza di arancia e altri vegetali per arrotondare il profumo ed il sapore. Fu così che nacque il gin Inglese, diverso dal suo genitore Olandese: il "London dry gin".

Il gin divenne rapidamente un distillato molto popolare, tuttavia la crescita continua nel consumo subì una battuta d'arresto nel momento in cui venne promulgata una legge, il cosiddetto "Gin Act", che limitava le mescite e impose una forte tassa sulla bevanda tanto da ridurre la diffusione in favore di quelle più economiche tra cui il tè. Questo provvedimento, il cui scopo era di ridurre la produzione ed il consumo di *Geneva*, non ottenne i risultati sperati, e come in America negli anni del proibizionismo, anche in Inghilterra inizialmente la produzione ed il consumo subirono una battuta d'arresto, ma fu uno solamente temporaneo. Il provvedimento favorì invece la fabbricazione clandestina e diede un impulso alle importazioni dalla Francia e dall'Olanda, in particolare dalla città di Schiedam, nome con il quale ancor oggi gli Inglesi identificano il gin Olandese. Il "Gin Act" fu abrogato nel 1742 con lo scopo di limitare il contrabbando e la clandestinità, tuttavia il risultato fu un aumento dei consumi. Il provvedimento denominato "Gin Act" non raggiunse il suo scopo, ma non fu inutile, infatti ebbe il merito, specialmente dopo la sua abrogazione, quando il gin venne sottoposto ad un controllo fiscale, di creare competizione tra i vari produttori tanto da aumentare il livello qualitativo del prodotto commercializzato. Lentamente l'evoluzione delle tecniche di distillazione migliorarono il prodotto fino ad arrivare ai giorni nostri. Attualmente le tecniche di produzione del gin sono due. In Olanda si utilizza il metodo della distillazione di alcol da cereali (orzo, mais, segala e altri ancora) mescolato a bacche di ginepro ed altre piante aromatiche. A volte il prodotto ottenuto viene ridistillato per ottenere il "doppio gin". In Gran Bretagna la base di partenza può essere un alcol etilico neutro di qualsiasi tipo, poi si procede all'aromatizzazione con bacche di ginepro, coriandolo (*coriandrum sativum*) ed altre erbe aromatiche tra cui semi di anice e finocchio, scorza di limone e di arancio, radice di liquirizia, angelica, giaggiolo, cardamomo, cumino e mandorle. Quest'acquavite aromatizzata viene sottoposta ad un'ulteriore distillazione: si ottiene così il "London dry gin".

Il gin viene raramente invecchiato, tuttavia per il suo affinamento si utilizzano botti di rovere che gli conferisce un colore leggermente dorato e prende il nome di "golden gin". Esiste inoltre un altro modo di produrre gin aggiungendo olii aromatici ed essenziali prodotti industrialmente a dell'alcol neutro: una tecnica discutibile che produce un gin altrettanto discutibile. Malgrado le vicissitudini che la sua storia gli ha procurato, il gin rimane un'acquavite largamente consumata nel nord Europa e nel nord America, utilizzato sia come aperitivo, sia liscio come corroborante, nonché come componente principale di moltissimi cocktail e long-drink.

Tipi di Gin

La base del gin è un distillato di cereali, come granoturco, e bacche di ginepro, semi di coriandolo ed altre erbe aromatiche, sostanzialmente un prodotto incolore con gradazione alcolica tra 43° e i 45°. I gin più comuni e diffusi sono quelli Inglesi prodotti con un alambicco a colonna dal caratteristico gusto



Bacche di ginepro: il principale ingrediente per la produzione del gin

secco. I gin Olandesi, prodotti con l'alambicco "pot", sono più ricchi, aromatici e di maggior corpo di quelli Inglesi. Contrariamente agli altri, i gin Olandesi subiscono un invecchiamento da uno a tre anni in botti di rovere, che gli conferisce un leggero colore dorato. In Italia viene prodotto un gin con le migliori bacche di ginepro del Mediterraneo e i produttori sostengono che le sue caratteristiche sono simili alla bevanda prodotta dai frati di Alverna nell'Aretino nel XIII secolo.

Esistono diversi tipi di gin. Il "classico" London dry gin, incolore, secco, profumato, in cui può anche essere utilizzata la dicitura "premium" indicante un grado alcolico superiore. L'"Old Tom gin", incolore e prodotto in Inghilterra, addolcito con una piccola quantità di zucchero o sciroppo di zucchero, era molto popolare in Inghilterra nel XVIII secolo. Molto probabilmente, il suo nome deriva dalla prima macchina distributrice automatica di bevande che alcuni pub Inglesi avevano installato nel 1700. Pare che i passanti, dopo avere depositato un penny nella bocca del gatto, venivano serviti dal bartender uno *shot di gin* attraverso un tubicino che arrivava all'esterno fino alla bocca del cliente.

Il Plymouth gin, incolore, secco, dal profumo molto intenso e con caratteristici sentori di radici, deve essere prodotto nella zona di Plymouth in Inghilterra, da cui prende il nome. Il Plymouth gin possiede una lunga storia poiché nacque nel 1793 e viene ancora prodotto nella più antica distilleria in funzione. Il Plymouth gin, con il suo caratteristico aroma, fin dal 1896 è stato sinonimo di cocktail in quanto si usava nell'originale Dry Martini e anche citato da moltissime altre ricette del tempo. Il Plymouth gin è rotondo e aromatico con un gusto caratterizzato dal ginepro e con note distinte ed eleganti di coriandolo, scorza di limone e d'arancia, tuttavia si tratta di una combinazione dell'Old Tom gin con il London gin. Fra i vari tipi di gin si ricordano anche il Jenever gin, prodotto in Olanda e invecchiato in caratteristiche bottiglie di terracotta; lo Sloe gin, dal caratteristico color viola, aromatizzato anche con prugne selvatiche messe a macerare nel prodotto quindi filtrato e leggermente dolcificato; il Pink gin, aromatizzato anche con Angostura; l'Orange gin e il Lemon gin, incolore e aromatizzati con essenze di agrumi

La Produzione del Gin

Ci sono diversi metodi per produrre il gin, tuttavia le direttive Europee ne riconoscono solo due: quello della distillazione e quello dell'aromatizzazione di uno spirito. Il gin può essere prodotto con tre tecniche distinte, distillazione, percolazione e macerazione, e ognuna di queste consente la produzione di una bevanda con caratteristiche e qualità diverse fra loro. La preparazione di un liquore può apparire più semplice rispetto a quella di un distillato, nonostante l'industria chimica metta a disposizione delle aziende degli estratti (sostanze e principi attivi concentrati) molti liquorifici producono in proprio le essenze necessarie alla produzione direttamente dai vegetali.

Nella preparazione del gin, lo zucchero utilizzato è incolore ed esente da tracce di ferro, l'acqua è neutra sotto il profilo organolettico e demineralizzata, il succo dei frutti viene spremuto e lavorato ancora fresco. La distillazione è l'operazione che permette di separare, partendo da un mosto fermentato, la parte alcolica sfruttando il punto d'ebollizione dei vari ingredienti. Esistono due tecniche di distillazione: metodo continuo e metodo discontinuo. La distillazione con il metodo continuo viene eseguita utilizzando alambicchi che permettono un'alimentazione continua della materia prima. La distillazione con il metodo discontinuo viene eseguita con i tradizionali alambicchi, posti anche in serie tra loro, dove il distillato prodotto da un alambicco viene immesso in un altro e ridistillato. Questo processo consente di ottenere una gradazione alcolica maggiore ed un prodotto più puro; infatti dalla prima distillazione si ottiene un prodotto con gradazione alcolica di 28-30 gradi mentre dalla seconda si passa a 75-85 gradi.

La distillazione non è un procedimento semplice, bisogna tener conto che un mosto è composto da diverse sostanze, tra cui alcoli, esteri ed altre sostanze volatili, tutte con punti di ebollizione diversi tra loro e che non tutte sono adatte per ottenere un buon distillato. Per questo motivo nella fase di distillazione si distinguono la produzione di tre parti specifiche: la testa, il cuore e la coda. Durante la prima e l'ultima fase, le sostanze meno nobili vengono trascinate dalla corrente di vapore dell'alcol etilico e considerate "inquinanti" e sgradevoli, pertanto da eliminare. Queste tre parti non sono chiaramente distinguibili tra loro: solo un maestro distillatore esperto, e coadiuvato da strumenti adeguati, può capire quando il distillato che esce dall'alambicco ha le caratteristiche per essere considerato adatto alla commercializzazione.

La preparazione vera e propria del gin consiste in una soluzione di acqua, alcol, bacche di ginepro e altre sostanze aromatiche, immesse nell'alambicco, lasciate riposare alla temperatura di 40-50° per tre giorni, quindi si procede alla distillazione. L'alcol etilico, durante la sua evaporazione, trascina con sé anche le componenti aromatiche delle erbe. La percolazione consiste nella preparazione di un grosso contenitore, simile ad una grossa caffettiera moka, che viene riempito in basso con le soluzioni idroalcoliche e al centro un cestello carico di erbe e sostanze aromatiche lasciate in sospensione. Il processo inizia portando alla temperatura di 50-60 gradi la soluzione idroalcolica: i vapori, salendo, passano attraverso le erbe estraendo le sostanze aromatiche che scendono sul fondo mescolandosi alla soluzione idroalcolica. Questo processo ha una durata di circa due giorni e al termine la soluzione idroalcolica aromatizzata viene estratta dal contenitore.

Il procedimento della macerazione viene utilizzato quando si vuole estrarre la maggior quantità possibile di essenza aromatica dalle erbe o dalle radici. L'efficienza del processo dipende dal fatto che le sostanze aromatiche sono a contatto diretto con la soluzione solvente: in un contenitore viene immessa la soluzione idroalcolica e tutte le erbe aromatiche, mantenute alla temperatura di 45-50 gradi per 2 settimane. Tra i sistemi di produzione del gin, il più importante è quello della distillazione, utilizzata per produrre il London dry gin ed il Plymouth gin. L'altro metodo, meno usato, è quello dell'aromatizzazione di uno spirito, tecnicamente conosciuto con il nome di *compounding*, e i gin prodotti con questo metodo hanno un aroma predominante di ginepro. In questo metodo l'alcol assume un'importanza fondamentale: deve essere uno spirito particolarmente neutro e possedere almeno 96°.

Il gin viene oggi usato principalmente come base per i cocktail, fra cui il Negroni, nato negli anni venti su suggerimento del conte Negroni al barman Luigi Scarselli, è composto da vermut rosso, bitter Campari e dry gin. Celebre anche il Martini cocktail, famoso per essere uno dei cocktail preferiti dal grande scrittore Ernest Hemingway a cui piaceva talmente secco da escludere gli altri ingredienti lasciando solo la base: il gin. La ricetta del Martini cocktail è dry gin e vermut dry con l'aggiunta di un'oliva verde.

La Degustazione

Per la corretta degustazione di un distillato occorre un ambiente tranquillo, poco rumoroso e non influenzato da profumi estranei; scegliere un bicchiere giusto, preferibilmente a forma di tulipano, pulito e senza odori; dell'acqua con basso contenuto di sali. Se la degustazione prevede più distillati è importante partire da quello più delicato.

- Versare il distillato nel bicchiere ed annusare cercando di cogliere una prima impressione. Tenere presente che inspirare troppo a lungo ha un effetto "anestetizzante" delle papille olfattive, in quanto i nostri organi sensoriali tendono ad ignorare un odore che li colpisce troppo a lungo
- Chiudere con il palmo della mano il bicchiere e con l'altra mano prendere il bicchiere tra il dito medio e l'anulare, farlo roteare dolcemente tanto quanto basta per far agitare il distillato, aprire la parte superiore del bicchiere e annusare ancora. Questa operazione serve a percepire meglio gli aromi più delicati
- Diluire con un poco di acqua il distillato in modo da permettere agli altri aromi di liberarsi e salire verso l'apertura del bicchiere. Aggiungere acqua in quantità pari a quella del distillato contenuto nel bicchiere. Continuare fino a percepire le ultime sensazioni olfattive
- Sorseggiare un poco di distillato facendolo scorrere sulla lingua in modo da apprezzare le varie sfumature dei sapori fondamentali; il distillato precedentemente diluito verrà ben tollerato dalle papille gustative. Deglutire analizzando le varie sfumature gustative e la loro persistenza in bocca, cioè la quantità di tempo in cui le sensazioni gustative continuano ad essere percepite

Le prime volte non sarà facile distinguere i profumi e i sapori, tuttavia con la giusta pratica e l'allenamento sarà possibile riconoscere, isolare e distinguere le varie sensazioni organolettiche.

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	↔	Colli Bolognesi Pignoletto Superiore "Prova d'Autore" 2001, Bonfiglio (Italia)
2	↔	Masseto 1998, Tenuta dell'Ornellaia (Italia)
3	↗	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
4	↘	Château Laroque Saint-Émilion Grand Cru Classé 1998 (Francia)
5	↘	Capo di Stato 1998, Conte Loredan Gasparin (Italia)
6	↘	Teroldego Rotaliano Granato 1998, Foradori (Italia)
7	↘	Fumé Blanc Napa Valley 2001, Grgich Hills (USA)
8	↘	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)
9	↘	Sauvignon Blanc 2000, Cakebread (USA)
10	↘	Shiraz 2000, Plantaganet (Australia)
11	↔	Margaux 2000, Ségla (Francia)
12	↘	Barolo Brunate 1999, Enzo Boglietti (Italia)
13	↘	Riesling Adelaide Hills 2001, Nephente (Australia)
14	↔	Pinot Noir 1998, Mountadam (Australia)
15	☆	Turriga 1998, Argiolas (Italia)

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