



Castello di Camisa visto da Trino Verc.

CURIOSITA' SUL VINO

Wine curiosities

Curiosités du monde du vin

Wissenswertes über Wein



IL TAPPO DI SUGHERO SVITABILE

Al Vinitaly di Verona è stato presentato un nuovo rivoluzionario tappo per le bottiglie di vino, si chiama il MetaCork™, è prodotto da un'azienda Americana, la Gardner Technologies, la quale ha messo a punto un nuovo rivoluzionario sistema di chiusura ed apertura delle bottiglie di vino.

Il nuovo sistema permette l'apertura delle bottiglie di vino senza l'utilizzo del classico cavatappi ed unisce la tradizione del tappo di sughero all'innovazione di una capsula svitabile ad alta tecnologia, già completa di un dispositivo salvagoccia e di un coperchio richiudibile per la conservazione del vino, già adottato negli USA da importanti produttori quali Fetzer, Clos du Bois e Amusant, ha quindi già incontrato il favore del pubblico e dei ristoranti, la sua forza è proprio la facilità d'impiego.

Il MetaCork(tm) crea una nuova categoria di prodotto nel grandissimo panorama del mercato del packaging del vino, facilita l'approccio alla bottiglia di vino da parte di chi non è perfettamente a suo agio nell'utilizzo dell'ampissima gamma di cavatappi, offrendo alle cantine la possibilità di dare al prodotto che viene immesso sul mercato un valore aggiunto, a beneficio di una fascia cospicua di consumatori.



IL LIMITI DEL TAPPO DI PLASTICA

Il tappo di plastica è sempre più presente nei vini di qualunque origine, anche se il suo costo ancora elevato e non competitivo rispetto a quello di sughero, non ne ha permesso una diffusione maggiore. Il vino tappato con la plastica sembra non presenti mai alcuna cessione, ma come evolve e si modifica durante la stasi in bottiglia rispetto a quello tappato con il sughero? E' decisivo il fatto che attraverso il tappo di plastica non si verifica nessun tipo di interazione con l'esterno, per cui viene a mancare quel piccolo scambio di aria che per osmosi attraversa il sughero, questa quantità di aria è invece utile nel vino rosso strutturato, destinato a durare nel tempo, per far sì che si compia la completa polimerizzazione dei tannini, per ammorbidire il vino facendolo evolvere nel tempo in modo positivo, ossia tutti quei fenomeni che indichiamo con il termine maturazione in bottiglia.

Il vino di qualità imbottigliato con la plastica deve avere una filosofia produttiva diversa, deve essere posto in vetro già pronto, in quanto si manterrà nello stadio evolutivo originario molto più a lungo rispetto a quello tappato con il sughero, ed in esso sarà possibile ridurre la presenza dell'anidride solforosa, in quanto la sua azione antiossidante che di norma è fondamentale diventa quasi superflua. Tranne rari casi, oggi ancora il tappo di plastica si utilizza prevalentemente per i vini bianchi e rossi giovani, il cui consumo si svolge nell'arco di due, tre anni al massimo, mentre il sughero continua ad essere privilegiato per i vini più importanti.



INDICAZIONI DI ABBINAMENTO VINO-CIBO

Conoscere ed avere il più ampio orizzonte della vasta gamma di vini oggi presenti sul mercato è molto importante, ma spesso si trascura il giusto abbinamento tra il vino e la sua pietanza ideale, il quale permette ad entrambe di dare il meglio di loro sulle nostre papille gustative.

Ecco una guida con i più importanti abbinamenti cibo-vino,
e la temperatura di servizio consigliata per ogni bottiglia.

- Antipasti magri a base di pesce : Bianco secco un po' acidulo, frizzante (1-2 anni, 10°C)
- Cocktail di gamberi o di scampi : Bianco aromatico (1-2 anni, 10°C)
- Antipasti all'italiana di salumi crudi : Rosso giovane brioso (1-2 anni, 12-14°C)
- Insalata di pollo fredda : Bianco secco (1-2 anni, 10°C)
- Verdure crude in pinzimonio : Bianco morbido leggermente profumato (1-2 anni, 10°C)
- Uova al prosciutto e formaggio : Bianco strutturato (1-2 anni, 10°C)
- Risotto con i funghi : Rosso leggero (1-2 anni, 14°C)
- Risotto al Barolo : Rosso medio corpo (1-3 anni, 14-16°C)
- Risotto alle verdure : Bianco secco morbido (1-2 anni, 10°C)
- Risotto al pesce : Bianco secco strutturato (1-2 anni, 12°C)
- Risotto con salsiccia : Rosso medio corpo (1-2 anni, 10°C)
- Pastasciutta a base di pesce : Bianco morbido, secco (1-2 anni, 10-12°C)
- Pastasciutta a base di verdure : Bianco secco morbido (1-2 anni, 12°C)
- Pastasciutta a base di carne : Rosso medio corpo (1-2 anni, 12-16°C)
- Frutti di mare crudi : Bianchi aromatici (1-2 anni, 8-10°C)
- Frutti di mare cotti : Bianchi non troppo secchi e fruttati (2-3 anni, 10°C)
- Crostacei : Bianchi aromatici (2-3 anni, 8-10°C)
- Pesci alla griglia e frittura : Bianco secco di corpo (1-3 anni, 10-14°C)
- Carni bianche di pollo : Bianco secco (1-2 anni, 10-14°C)
- Carne di vitello : Rosso giovane (1-2 anni, 14°C)
- Carne di agnello : Rosso secco di medio corpo (2 anni, 16°C)
- Carne di maiale : Rosso secco di medio corpo (2 anni, 16°C)
- Carni rosse alla griglia : Rosso strutturato a medio invecchiamento (2-5 anni, 18°C)
- Carni rosse in umido : Rosso strutturato a medio invecchiamento (1-3 anni, 16°C)
- Piccola cacciagione : Rosso di buon invecchiamento e corpo (3-5 anni, 18°C)
- Cacciagione a pelo : Grande rosso di eccellente armonia (5 anni in poi, 18-20°C)
- Formaggi a pasta fresca : Bianco, morbido (1-2 anni, 10°C)
- Formaggi erborinati : Bianco elegante (1-2 anni, 10-12°C)
- Formaggi fermentati : Rosso di medio corpo e buon invecchiamento (3-5 anni, 18-20°C)
- Formaggi a pasta dura : Rosso di buon corpo e invecchiamento (3-8 anni, 18-20°C)
- Formaggi piccanti : Rosso di gran corpo (5-8 anni, 18-20°C)
- Crostata di frutta : Bianco o rosso semisecco o dolce, aromatico; spumante (1/2 anni, 8°C)
- Dolci al cucchiaio : Bianco dolce e spumante (1-2 anni, 7-10°C)
- Dolci al forno : Passito e liquoroso abboccato o dolce (2 anni in poi, 7-10°C)
- Creme : Bianco o liquoroso d'invecchiamento (2 anni in poi, 7-8°C)



LA LAVORAZIONE DELLO SPUMANTE “METODO CLASSICO”

Vediamo ora come nasce uno spumante di qualità con il metodo classico, una volta si poteva dire "**champenois**" ora non più.

Dopo la pigiatura soffice delle uve avviene la fermentazione del mosto che oggi si compie in ambienti termoregolati a 12-13°C.; dopo una ventina di giorni si effettua un primo travaso ed il vino base ottenuto si colloca in ambiente più freddo ove precipitano i depositi, si procede quindi ad un secondo travaso, questa è una fase molto delicata perché in questa occasione si possono già formare le "**couvées**" o assemblaggi, vengono, infatti, operati assaggi e si fanno miscele dei vini migliori tra le varie partite in modo da personalizzare la base. Inizia ora il vero e proprio procedimento di spumantizzazione: viene aggiunto al vino base un "**liqueur de tirage**" miscela di lieviti (saccaromiceti) selezionati, zucchero di canna, soluzioni alcoliche, sali minerali, che porteranno ad un risveglio della fermentazione, la "presa di spuma". I lieviti occorre che siano attivi a basse temperature (12-13°C.); devono sviluppare gradevoli profumi e pochissima acidità volatile; formeranno un deposito caseoso-sabbioso che non aderisca alla parete della bottiglia che sarà rimosso con facilità. Dopo queste operazioni il prodotto viene imbottigliato, le bottiglie vengono tappate con tappo a "bidule" (che presenta una cavità interna ove si raccoglieranno i sedimenti) assicurato anche con tappo corona, e quindi le bottiglie vengono accatastate.

Il "periodo di catasta" dura all'incirca sei mesi, durante la presa di spuma l'anidride carbonica che si sviluppa rimane imprigionata nella bottiglia e si può raggiungere una pressione fino a sei atmosfere. Terminata questa fase inizia un periodo di maturazione sulle fecce, i lieviti devono rimanere ancora a lungo a contatto con il vino che è ormai spumante, ma non ha ancora assunto tutte quelle particolari caratteristiche qualitative che l'attento condizionatore vuole ottenere.

Avviene, infatti, in questa fase un processo di autolisi dei lieviti, essi tendono a sviluppare, in un complesso susseguirsi di reazioni chimico-biologiche, una serie di sostanze (aminoacidi, esteri, alcoli superiori) che renderanno lo spumante gradevole e di alta qualità.

Eccoci giunti all'ultima fase dell'affascinante procedimento di spumantizzazione con il metodo classico. Terminata la maturazione, l'atto successivo consiste nel sistemare le bottiglie, a punta in giù, sulle "pupitres", appositi supporti a cavalletto forniti di celle per la sosta delle bottiglie in posizione obliqua, che diverrà dopo l'accurato "**remuage**" o scuotimento, sempre più verticale.

Il "remuage" consiste nell'esercitare una rotazione con scuotimento manuale di tutte le bottiglie, ogni volta per 1/4 di giro, nell'arco di 60/70 giorni la rotazione si completa e le bottiglie finiscono in punta. A questo punto del procedimento tutto il deposito si è raccolto nel tappo cavo di cui parlammo all'inizio e non resta che eliminarlo con l'operazione, una volta manuale e delicatissima, del "**dégorgement**" o sboccatura. Ancora oggi, in rari casi l'operazione è fatta a mano, al volo "a la volée", da esperti sbocicatori, nella maggior parte dei casi ormai le bottiglie, tenute sempre in punta, vengono fatte passare in una soluzione a -25°C. e solo nella parte corrispondente al tappo, il contenuto si raffredda in breve tempo, il contenuto del tappo cavo viene espulso insieme al ghiaccio facendo saltare il tappo corona e viene così eliminata tutta la feccia raccolta con una perdita di pressione di circa 1 atm. Ora, dopo aver controllato che non vi siano più residui, occorre ricolmare le bottiglie; i sistemi sono fondamentalmente due, o aggiungendo la "**liqueur d'expédition**" una miscela di sciroppo di zucchero e vino vecchio, distillato di vino, o altra soluzione alcolica, ma anche in questo caso le varie "ricette" rimangono segrete per ogni produttore; oppure, sacrificando il contenuto d'altre bottiglie la ricolmatura sarà fatta utilizzando lo stesso spumante.

In questo ultimo caso avremo gli spumanti così detti "**extrabrut**", "pas dosé" o "dosage zero", segue poi in ogni caso la tappatura finale in ambiente privo di aria con tappi in sughero tradizionale e gabbiette.

Il ciclo è così terminato, ma si lascia riposare le bottiglie ancora per due o tre mesi prima di commercializzarle.



VITIGNI E TERRITORI DEL METODO CLASSICO

Continuiamo il nostro percorso sugli spumanti analizzando i vitigni, le uve più idonee, più vocate alla spumantizzazione sono il pinot nero, lo chardonnay, il pinot bianco ed il pinot meunier; non dimentichiamo, comunque, che ormai, in ogni zona, in ogni regione della penisola esistono uve che, se ben trattate offrono ottimi risultati.

L'alta qualità di uno spumante classico inizia, come per tutti gli altri vini dalla cura della vite, più questa è attenta e amorevole, più il risultato sarà soddisfacente.

Si parte allora dalle selezioni clonali per ottenere una utilissima omogeneità nei prodotti finiti, poi la vendemmia, le uve raccolte con la massima cura devono essere avviate alla cantina nella giornata e consegnate intere onde evitare inizi di fermentazioni non gradite o, peggio, attacchi da parte di microrganismi indesiderati.

Solo operando in questo modo e con tutta l'attenzione necessaria potremo ottenere un "vino base" perfetto, che si conservi bene per tutto il tempo che sarà necessario.

La pigiatura sarà quindi curata in modo particolare, sarà soffice per estrarre un vino fiore ricco di aromi primari senza forzature che darebbero origine sicuramente anche ad aromi meno gradevoli.

Le uve che ho prima citato forniscono caratteristiche diverse, vediamole in dettaglio:

Lo Chardonnay apporta un giusto equilibrio fra zuccheri e quell'acidità che è fondamentale per ottenere un prodotto fresco, di qualità, di eleganza e serbevolezza;

Il Pinot Bianco dà vigore, ha una buona carica zuccherina e sviluppa profumi fruttati, fragranza e leggerezza;

Il Pinot Nero è senza dubbio l'uva migliore per la spumantizzazione, conferisce, infatti, profumi delicati, buona acidità, ma anche struttura, corpo e solidità attenuando, a volte ed in certe annate, la possibile eccessiva aromaticità dello chardonnay, non dimentichiamo che è uva nera e perciò carica, anche se vinificata in bianco, di sostanze importantissime per il risultato finale;

Il Pinot Meunier, non ha un ruolo molto rilevante anche perché non sempre è utilizzato o contribuisce in piccole quantità, conferisce in ogni modo buon'acidità e struttura.

Le zone più conosciute per la produzione di spumanti classici e per l'uso dei vitigni trattati sono quelle felici "Isole delle Bollicine" che trovano le migliori espressioni nella Franciacorta, piccola zona in provincia di Brescia a ridosso del lago d'Iseo, il Trentino Alto Adige con risultati migliori forse nella provincia di Trento, anche se ultimamente anche in quella di Bolzano si sono fatti molti passi avanti, l'Oltrepò Pavese ed il Piemonte con la zona di S.Vittoria d'Alba e Canelli.

Poi ad esempio con il Cortese la zona di Gavi occupa un posto preminente nella spumantizzazione, ma anche la Val d'Aosta con le uve Blanc de Valdigne ricordo il Blanc de Blanc de la Salle. Non dimentichiamo in ogni caso il Verdicchio nelle Marche; Trebbiano, Sangiovese Canaiolo in Toscana; Pignoletto, Chardonnay e Pinot Bianco in Emilia-Romagna; Trebbiano di Lugana in Lombardia, Lumassina in Liguria, fino ad arrivare alla Sicilia con Verdello, Inzolia e Trebbiano, ma anche tutte le altre regioni ormai hanno un loro rappresentante fra gli spumanti italiani.

Per il momento mi fermo, alla prossima puntata affronteremo direttamente il metodo di spumantizzazione.



LA SPUMANTIZZAZIONE CON IL METODO CHARMAT

Se dobbiamo all'Abate Dom Perignon la sperimentazione ed il merito di aver tramandato ai posteri le piacevolissime sensazioni dello spumante classico, altrettanta riconoscenza va all'italiano Martinotti.

Infatti il metodo di spumantizzazione in grandi recipienti fu solamente messo a punto e diffuso dal francese Charmat dopo il 1900, a Federico Martinotti direttore della Regia Stazione Enologica di Asti va il merito di aver brevettato, dopo le prime sperimentazioni effettuate oltr'Alpe, nel 1895 l'autoclave come oggi la conosciamo.

Anche in questo caso si aggiungono al vino base sciroppi e lieviti selezionati, ma si opera in grandi recipienti, le autoclavi appunto e in un tempo molto più breve si ottiene la rifermentazione.

E' questo un metodo molto adatto per ottenere spumanti dolci e/o aromatici come ad esempio l'inimitabile Asti oppure i famosi Prosecco del trevigiano.

Per altro l'Asti si ottiene con una sola fermentazione benchè frazionata in due riprese: nella prima fase la fermentazione viene arrestata quando si formano circa 6-8 gradi di alcool, poi, in una seconda autoclave, avviene la seconda fermentazione o "presa di spuma" fino a 7,5-9 gradi alcolici.

Si raffredda quindi il prodotto a -4°C e poi si travasa per l'imbottigliamento nella terza autoclave.

Per gli spumanti più secchi prodotti con questo metodo è anche adatto il cosiddetto sistema Charmat "lungo" che prevede una prolungata permanenza sulle fecce.

Un breve accenno circa possibili abbinamenti, con l'Asti compagno dolci con presenza di crema pasticcera, crema chantilly, zabaione, panna; con un Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene antipasti di magro, piatti a base di pesce in bianco, formaggi freschi; ottimo come aperitivo con gli "stuzzichini" che voi preferite.



IL LEGGENDARIO MOSCATO

Resiste, nell'astigiano, memoria indimenticata dei nonni piemontesi, il piacere, ancora oggi di raccontare una vecchia leggenda: Secoli e secoli fa, dopo aver superato indenne i mari e gli appennini, giunse in queste terre di Langa, baciata dalla sorte, un giovane, si chiamava Eliar e proveniva dalle lontane isole greche. Trovò in questi luoghi la terra che da tempo andava cercando, vi piantò alcune barbatelle di un prezioso e sconosciuto vitigno che aveva portato con sé e diede vita ad un piccolo vigneto.

Dopo pochi anni la fama del vino di questo giovane "foresto" giunse fino ad un'importante famiglia locale, proprio nel momento in cui si era deciso di allestire un grandioso banchetto per festeggiare il vecchio patriarca, molto avanti negli anni e, ahimè, prossimo alla morte. Alla festa non poteva mancare, per una famiglia così importante, il nuovo vino di quel giovane greco; ebbene, la leggenda narra che appena il vecchio ebbe assaporato un goccio di quel nettare ne fu talmente rianimato così da vivere ancora per lunghi anni tra l'affetto dei suoi cari e la stima dei suoi concittadini. Quel vino era proprio il mitico Moscato! Fin qui fra storia, leggenda e fantasia: si sono consumati da allora, milioni di ettolitri di moscato ma è pur vero che, forse per abitudine o forse per leggende tramandate di padre in figlio, ancora fino a pochi decenni fa o forse meno, alcune malattie da raffreddamento venivano curate anche con l'ausilio del moscato e se ne dava pure alle puerpere subito dopo il parto. Ma eccolo infine il Moscato d'oggi, sia esso Asti Spumante o Asti o Moscato d'Asti, ha avuto il riconoscimento Dcog fino dal 1993; la zona di produzione viene fissata in cinquantadue comuni nelle province di Asti, Cuneo ed Alessandria, la miglior produzione a mio avviso rimane nella zona di Canelli, Santo Stefano Belbo e Strevi; più attiva la produzione del tipo spumante, meno quella del tipo "tappo raso" leggermente frizzante naturale ma non spumantizzato; senza dubbio di nicchia la produzione del Moscato Passito o Vendemmia Tardiva vera "perla" delle Langhe. Alla vista si presenta con un bel colore giallo paglierino più o meno carico, i profumi sono caratteristici, oltre alla noce moscata ed alla salvia sclarea si avvertono sentori di fiori di acacia, sambuco e achillea; piacevoli profumi che vengono confermati dal gusto e, come sensazione retroolfattiva si avvertono chiaramente note speziate e di miele di acacia. Lo abbiniamo prevalentemente con dolci di pasticceria fresca con presenza di crema pasticcera, crema chantilly, panna ed anche zabaione è meno indicato per la pasticceria secca, ma riesce dare il meglio di sé anche nella "meditazione"; provare poi il Moscato Passito con alcuni formaggi erborinati, non troppo "forti" abbinati con miele di castagno.

E per finire, dal momento che anche vino e arte sono sempre andati d'accordo, leggo dai "Diari" di Paul Klee: "...niente come il vino è in grado di creare quello stato di euforia, di controllata follia, di evasione che è necessario alla creazione..."

L'ARNEIS DEL ROERO



L'Arneis è l'orgoglioso figlio delle colline del Roero. Artefice del più recente rilancio viticolo della zona, l'Arneis vanta attestazioni toponomastiche che risalgono al '400 e riferite ai comuni di Canale e di Monticello, nelle forme "renexij" e "ornesio".

I registri di cantina delle famiglie signorili del Roero documentano un'attenzione antica verso questo vino, che a fine '700 conosce anche esperienze di vinificazione come "vermout".

Già ad inizio '900, l'Arneis (talvolta soprannominato "Nebbiolo bianco") viene identificato con le colline del Roero e registra significativi successi di mercato. La cultura popolare, attraverso vari passaggi linguistici, ha affermato il musicale e piacevole nome Arneis, termine con cui si indica anche un individuo estroverso e un po' ribelle, originale e simpatico.

Ottenuto esclusivamente da uve dell'omonimo vitigno, il Roero Arneis è prodotto in provincia di Cuneo nello stesso territorio della D.O.C. Roero, su una superficie vitata che per l'anno 2000 è stata di 450 ettari ed ha fornito una produzione di circa 25.000 hl. La produzione massima d'uva per ettaro è di 100 q.li e la resa max d'uva in vino è pari al 70%.

Con una gradazione alcolica complessiva minima di 10.5%, il Roero Arneis ha colore paglierino più o meno intenso, con riflessi leggermente ambrati, odore delicato, fresco ed erbaceo, sapore asciutto, gradevolmente amarognolo ed erbaceo.

Vino fine per piatti di cucina di pesce e antipasti delicati, l'Arneis è presente anche come spumante.

La denominazione di origine controllata "Roero" è riservata ai vini bianchi e rossi rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel seguente disciplinare di produzione.

Vitigno: la denominazione "Roero" con l'indicazione del vitigno Arneis è riservata al vino ottenuto da uve di vigneti costituiti esclusivamente dal corrispondente vitigno. Il nome del vitigno dovrà essere indicato in etichetta a fianco o immediatamente al di sotto della denominazione di origine, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli usati per la DOC. Zona di produzione: la zona di produzione delle uve comprende i territori del "Roero" più idonei a garantire al vino caratteristiche di cui al presente disciplinare di produzione Tale zona, in provincia di Cuneo, comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Canale, Corneliano, Piobesi, Vezza e in parte quello dei comuni di: Baldissero, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Ponticello, Pocapaglia, Priocca, Santa Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.



IL GAVI

È nelle estese tenute delle famiglie nobili dei Giustiniani e dei Lomellini che a metà dell'800 inizia la storia del grande bianco piemontese, il Gavi. Fino ad allora le colline erano state intensamente coltivate a vite, ma con prevalenza quasi assoluta di dolcetto e barbera. Il mercato genovese invece aveva sete di vino bianco, fresco e dissetante, adatto alla cucina di mare. Fu il marchese Cambiaso a mettere a dimora nella sua tenuta Centuriona i primi impianti intensivi di Cortese, vitigno autoctono ma fino ad allora complementare, spesso utilizzato per vini dolci semifermentati. In pochi anni il suo esempio fu seguito da tutti gli altri proprietari e il successo commerciale del Cortese di Gavi decretò ben presto la fine di gran parte dei vigneti storici a bacca nera. In pochi decenni, nei quali si attivarono anche i canali di vendita internazionali legati al porto di Genova, Gavi divenne sinonimo di vino bianco secco. La nostra storia segna poi una data fondamentale nel 1974, anno in cui, sotto la spinta e il successo di alcune aziende illuminate, guidate da La Scolca di Vittorio Soldati, nasce il Gavi a Denominazione di origine controllata. I vent'anni successivi sono ricchi di successi che portano il Gavi a essere a lungo un vino-immagine sulle migliori tavole mondiali. Dopo qualche tempo - e siamo ai giorni nostri - di minor attenzione e il rischio del declino, i produttori hanno scelto la via migliore, quella della qualità, simboleggiata dal riconoscimento della D.O.C.G. nel 1998. Il disciplinare di produzione prevede che possa fregiarsi della Docg il vino prodotto nel territorio dei comuni di Gavi, Novi Ligure, Tassarolo, Bosio, Carrosio, Francavilla Bisio, Pasturana, Parodi Ligure, Capriata d'Orba, San Cristoforo, Serravalle Scrivia. È singolare l'analogia con il "re" dei rossi piemontesi, il Barolo. Undici comuni, mille ettari, terreni uguali, definiti dai geologi "Marne Serravalliane" proprio da Serravalle Scrivia. Un motivo in più per incoronare il Gavi "re" dei bianchi della regione. Tra le indicazioni di produzione le più importanti riguardano il vitigno, che deve essere al 100 per cento cortese, e la resa massima di 95 quintali per ettaro.

Le caratteristiche organolettiche del Gavi sono variabili, in funzione del lavoro in vigna e in cantina ma anche del periodo di affinamento. Fino a qualche tempo fa il mercato era abituato a un vino che, si diceva, doveva essere consumato giovane per avere profumi fruttati e acidula freschezza.

Al contrario, quest'uva è assai versatile e, riducendo le rese in vigna, grazie alla maggiore maturazione si ottengono vini di struttura e tenore alcolico inopinati. Con, al naso, non più soltanto i profumi del frutto, ma un bouquet complesso, dove le note citrine sono mitigate da frutti maturi e dolci. Anche al gusto si ha una soddisfazione ben maggiore, con una bocca più piena e ricca. Se poi si ha la pazienza di far riposare la bottiglia per qualche anno, ecco l'autentica scoperta: un vino bianco longevo, che conserva la sua freschezza ma è nobilitato da aromi terziari che gli consentono di reggere il confronto con i grandi del mondo.

Il terroir dal punto di vista geologico si divide in tre fasce, che incidono sulle caratteristiche del vino come del paesaggio. Le terre rosse del nord di Gavi, verso Tassarolo e Novi danno i migliori cru, Rovereto, Montemarino e la Fornace. La fascia centrale, vede un'alternanza di marne e arenarie con i terreni di Monterotondo e i vigneti alle falde del monte Mesima. La parte meridionale, è composta da marne argillose bianche la cui origine marina è evidente. Prototipo dei cru di questa zona è la costa di Morgassi.



IL COLLIO E I COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

A ridosso del Confine di Stato con la Slovenia, e che comprende circa 1.500 ettari di vigneti specializzati iscritti all'albo provinciale.

Questa zona collinare si sviluppa quasi ininterrottamente lungo una direttrice ideale Est-Ovest, presentando ampie superfici esposte a mezzogiorno, molto adatte a una viticoltura altamente qualificata. Tale situazione ha favorito fin dai tempi remoti la coltura della vite, introdotta nella zona già in epoca preromana.

“Che nel **Collio** la viticoltura avesse già da tempi antichi una grande importanza economica si desume dai molti documenti che riguardavano la zona, e nei quali le vigne ed il vino sono sempre citati come elementi essenziali che caratterizzavano pertanto il territorio”.

La moderna viticoltura nasce in Collio nella seconda metà del 1800 con l'introduzione (a opera del Conte La Tour), di pregiate varietà di uve da vino francesi e tedesche, che andarono a sostituire alcuni vecchi vitigni locali di minor interesse sotto l'aspetto qualitativo, mentre alcune varietà tradizionali più rinomate sono tuttora coltivate con successo.

Ma una tappa determinante per la viticoltura del Collio è rappresentata dal Decreto del Presidente della Repubblica del 24/6/68 con cui, tra i primi in Italia, a questi vini veniva riconosciuta la D.O.C.

Questi vini, diciannove in tutto (sei rossi e tredici bianchi) devono essere prodotti in purezza assoluta da uve di altissima qualità che non possono superare il modesto quantitativo di 110 quintali per ettaro di vigneto specializzato.

Chi percorre la zona dei “Colli Orientali del Friuli” da Tarcento a Nimis, da Cividale a Buttrio, da Manzano a Corno di Rosazzo, non può fare a meno di ammirare l'amenità del paesaggio, dolce e riposante, dove splendidi vigneti fanno da degna cornice. Una zona, ristretta, quella dei “Colli Orientali del Friuli” che, per l'omogenea composizione dei terreni, l'esposizione dei vigneti, la stessa influenza del clima, consentono una vasta gamma di varietà di vitigni, ma non dissonanze ingrati in così alto numero di “tipi”, bensì un'armonia fatta di toni e di accenti che crea un insieme di colori, un tutto su cui affiora una fisionomia tipica e costante del prodotto. I vini dei “**Colli Orientali del Friuli**” hanno quindi una forte personalità, acquisita attraverso la storia della coltura della vite e l'affinamento che scienza e tecnica, lavoro e impegno vi hanno dato e la tenacia dei vignaioli ha concorso a definire il loro inconfondibile carattere. Bianchi morbidi e delicati, rossi corposi, che le cure e la dedizione dell'uomo hanno contribuito a rendere famosi in tutto il mondo.

Primeggia fra essi il Picolit, famoso fin dalla seconda metà del '700 per aver imbandito mense imperiali di tutta Europa. Pur se vitigno difficile, per le note anomalie floreali, dà vino che è una sintesi meravigliosa di profumi, aromi, sapori, esaltati in un armonico bouquet di sensazioni inconfondibili. Ma anche gli altri vini dimostrano che un'enologia che contempera vecchie e collaudate tradizioni con i nuovi ritrovati della scienza e della tecnica può dare prodotti stupendi, esaltandone gusto, colori, profumi. Di recente istituzione, le tre “elevazioni di zona” quali il Ramandolo, Cialla e Rosazzo, hanno contribuito a migliorare le qualità delle produzioni di questa zona, distinguendosi per particolari aree omogenee e per vocazione vitivinicola.

Sauvignon, Tocai Friulano, Ribolla, Malvasia Istriana, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay i vini bianchi più famosi e straordinari di queste colline.



IL FIANO D'AVELLINO

Tra le regioni italiane di maggiore interesse enologico si deve annoverare la Campania, la quale notoriamente produce vini di grande pregio e qualità riconosciuta.

Nell'ambito della provincia di Avellino ad esempio, oltre al **Fiano d'Avellino** si producono anche il **Greco di Tufo**, ottenuti dagli omonimi vitigni, e il **Taurasi**, primo vino dell'Italia meridionale a ottenere la Docg, prodotto col vitigno Aglianico.

Parlare dell'origine del Fiano d'Avellino significa parlare dell'origine della viticoltura nazionale, poiché questo vitigno era presente sulle colline dell'Irpinia quando erano abitate dai Samnites Hirpini in periodo antecedente l'espansione romana. E' documentato come in epoca medievale fosse apprezzato da Federico II di Svevia (1194-1250) e anche da Carlo d'Angiò (1226 - 1285), il quale arrivò a far impiantare nella vigna reale qualcosa come 16000 viti di Fiano, impianto sicuramente considerevole per l'epoca.

Riconosciuto come Doc già nel 1978, e da poco tempo anche Docg, come del resto anche per il Greco di Tufo, il Fiano d'Avellino viene prodotto attualmente da oltre 60 produttori distribuiti nei 26 comuni della provincia di Avellino previsti dal disciplinare, disciplinare che prevede tra l'altro, un investimento minimo di 2500 piante per ettaro, finalizzato all'ottenimento di un maggiore livello qualitativo delle produzioni.

Oltre all'omonimo vitigno, che i Latini chiamavano Vitis apiana - in quanto la dolcezza delle uve prodotte attira in modo particolare le api - possono concorrere alla produzione del Fiano d'Avellino anche le uve provenienti dai vitigni Greco, Coda di Volpe bianca e Trebbiano toscano da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

I vigneti sono collocati nelle aree collinari a esposizione e giacitura idonee, con terreni leggeri a struttura grossolana, con materiale di origine vulcanica e quindi ben drenati; sono esclusi dal disciplinare i fondovalle, in quanto umidi e non a sufficienza soleggiati. La resa massima consentita è di 100 quintali per ettaro mentre la gradazione alcolica minima è di 11,5° alcolici. Molto apprezzato in passato e comunque ancora diffuso a livello di vinificazione familiare è il vino spumante dolce, non previsto dalla Doc, ottenuto dalle uve di Fiano. La degustazione del Fiano d'Avellino, che deve avvenire a una temperatura compresa tra gli 8 e 10° C, parte dall'osservazione di un colore giallo paglierino più o meno intenso che preannuncia un'intensità olfattiva considerevole, caratterizzata da sentori floreali, fruttati, di frutta secca e di miele. Di buona acidità, al gusto si presenta morbido, elegante e caratterizzato dal sentore di nocciola che lo rende inconfondibile. Le caratteristiche di questo vitigno hanno indotto alcuni produttori a fermentare i mosti in fusti di rovere e ad affinare il vino in botti, sempre di rovere, ottenendo vini di maggiore complessità organolettica e sicuramente interessanti. Nonostante questi vini si discostino ovviamente dal prodotto "tradizionale", forse preferito ai più, degustandoli vini ci si accorge che il Fiano regge comunque bene il legno e l'invecchiamento. Abbinato a tutti i piatti a base di pesce, anche elaborati, può essere degustato anche come aperitivo o in abbinamento ad antipasti delicati o a risotti profumati, sia a base di pesce che a base vegetale e speziati.



GLI CHARDONNAY SICILIANI

Lo Chardonnay, vitigno a bacca bianca originario della Francia, dove è molto diffuso con circa 40.000 ettari, è il componente principale dell'uvaggio di alcuni dei più importanti vini del mondo, quali lo Champagne, il Corton-Charlemagne, lo Chablis, il Montrachet, il Mersault, il Pouilly-Fuissé.

Dalla Francia, per il suo adattamento ai più diversi territori, ha avuto una gran diffusione in tutto il mondo, in modo particolare ove esiste la volontà di produrre vini di grande qualità. In California lo troviamo esteso per circa 22000 ha, in Australia 6000 ha, in Sud Africa 2500 ha, in Cile e l'Argentina 1000 ha.

In Italia è presente con 12.000 ha, e si è inizialmente diffuso nelle zone a particolare vocazione spumantistica, quali il Trentino, la Franciacorta, e l'Alto Adige. Oggi le D.O.C. italiane di Chardonnay sono 4 (Chardonnay Alto Adige, Chardonnay Lison-Pramaggiore, Chardonnay Trentino e Chardonnay Grave del Friuli), ma impianti di questo vitigno si sono diffusi in molte regioni della penisola, dando origine ad importanti vini ad Indicazione Geografica Tipica.

In Sicilia, terra dalle condizioni climatiche straordinariamente uniche, questo vitigno attingendo dall'ambiente e dal territorio, ha saputo esprimere caratteristiche particolari, ed attraverso raffinati metodi di vinificazione e di affinamento, ha dato vita a vini dalle sontuose caratteristiche organolettiche e sensoriali, spesso nuove, almeno per uno dei vitigni più sfruttati al mondo.

I grappoli dorati dello Chardonnay, originari della Borgogna, hanno così subito la profonda influenza del territorio siciliano, ma il merito di questa diversificazione sta anche nella creatività e nella sapiente arte dei viticoltori e degli enologi, quindi della stretta unione fra terra e uomo. Nell'isola lo Chardonnay generalmente germoglia molto presto, mostra media resistenza alla peronospora, ed è sensibile all'oidio, dal grappolo medio, tronco-conico, con un'ala evidente, compatto con presenza d'acinellatura dolce, presenta acino medio, di colore giallo-dorato, buccia di media consistenza, bella polpa succosa, dolce, di sapore semplice, con aroma più o meno possente.

Matura nella prima quindicina di Agosto, ed è raccolto a diversi gradi di maturazione, per ottenere valori di acidità e molteplici profumi.

Ormai da diversi anni, vengono prodotti in Sicilia alcuni dei migliori Chardonnay italiani e mondiali, numerosamente premiati e decorati in tutti i principali concorsi enologici del mondo, sublimi "Chardonnay opulenti", affascinanti, con una gradazione alcolica media superiore a quella dei suoi fratelli del nord, con gusti e sapori più intensi e caldi.



IL DOLCETTO

Molti sono i prelibati prodotti delle Langhe e del Monferrato conosciuti in tutta Italia, dai tartufi alle carni, ai formaggi. Più famosi di tutti sono però i vini: dal Barolo al Barbaresco, al Moscato, al Barbera, al Nebbiolo, al Dolcetto.

Proprio quest'ultimo, e il **Dolcetto** in particolare, contribuisce decisamente a conferire una meritata fama ad Alba, che già vanta una lunga e interessante storia. Dominata dai Romani col nome di Pompeia, divenne nel Medioevo un comune ricco e fiorente per diventare, oggi, un importante centro agricolo della fertile e rigogliosa zona delle Langhe.

Vitigno a frutto rosso probabilmente autoctono, di cui si riscontrano tracce nel Monferrato fin dall'anno Mille, ed attualmente diffuso in tutto il Piemonte centro-meridionale, fino ai confini con la Liguria.

Il Dolcetto è chiamato anche Ormeasco ad Ormea e Pieve di Teco, Nebbiolo (Nibièu) nel Tortonese e nei Colli dell'Oltrepò Pavese.

Ampiamente coltivato nelle province di Cuneo (Langhe e circondario di Ormea), di Asti (Colli del Monferrato) e di Alessandria (circondario di Acqui e di Ovada, Tortonese), ma presente anche in Oltrepò Pavese e nell'area pedemontana ed alpina piemontese, in virtù della sua precocità di maturazione. Si ritrova in Liguria in provincia di Imperia (Pieve di Teco e Pornassio).

A dispetto del suo nome, derivato dalla grande dolcezza del frutto, il vino che ne viene ricavato è decisamente secco e con sapore leggermente amarognolo. Molto sensibile alle condizioni climatiche ed alla struttura dei terreni, da' origine, da zona a zona, a vini dalla personalita' tanto diversa che la sua produzione è stata regolamentata in diverse D.O.C.

- il Dolcetto d'Acqui
- il Dolcetto d'Alba
- il Dolcetto d'Asti
- il Dolcetto delle Langhe Monregalesi
- il Dolcetto di Diano d'Alba
- il Dolcetto di Dogliani
- il Dolcetto d'Ovada
- il Langhe Dolcetto, ed è presente nell'uvaggio delle D.O.C. Monferrato, Pinerolese e Valsusa

Oggi l'uva prodotta dal vitigno "Dolcetto" è utilizzata soltanto per la produzione di un vino particolare, dalle caratteristiche piuttosto diverse a seconda della zona in cui viene coltivato.. Col passar del tempo, infatti, il Dolcetto è stato sempre più apprezzato grazie proprio al suo colore rosso rubino violetto, al suo caratteristico profumo e a quel retrogusto di mandorla amara che gli è proprio. Si dice a questo proposito che soprattutto il Dolcetto d'Alba "baroleggia", ovvero è più carico di colore, di alcol, suscettibile di perfezionamento con un periodo di due o tre anni di invecchiamento e sviluppa doti tali da poter gareggiare con grandi vini di altre regioni. A seconda delle zone e del tipo di vinificazione si presenta fresco e beverino come austero ed importante, da bersi nel primo anno di vita come da invecchiare fino a 6-7 anni .

IL GRIGNOLINO DEL CASALESE



Che il Grignolino fosse il nobile tra i vini del casalese, i monferrini di questi bricchi alessandrini l'hanno sempre saputo; da due anni a questa parte però hanno iniziato a saperlo (ed apprezzarlo) anche gli estimatori del buon vino e del buon cibo che hanno partecipato alle edizioni passate e che parteciperanno a quella presente della manifestazione “ di grignolino...in grignolino” che si svolgerà domenica prossima, 10 giugno, con partenza per tutti da Casale Monferrato.

Decine i partecipanti iscritti in anticipo nelle scorse settimane alla segreteria Slow Food di Bra, l'organizzatore, assieme all'Enoteca del Monferrato e alla condotta del Monferrato casalese Slow Food, e con il contributo della Provincia di Alessandria, della Regione Piemonte, dei Comuni di Casale Monferrato e Vignale Monferrato. Già si sa che alcuni partecipanti arriveranno apposta dalla Germania, grazie alla diffusione della notizia da parte dell'autorevole rivista specializzata (in vino) Merum, molto diffusa in Germania, Austria e Svizzera Tedesca; tra gli iscritti tedeschi anche il direttore di un'importante testata giornalistica nazionale. Altri partecipanti sono ancora attesi domenica mattina per iscriversi all'ultimo. Per tutti ritrovo in Piazza Mazzini a Casale Monferrato per una colazione d'altri tempi a base di pane e salame e i primi sorsi di Grignolino, per poi partire armati di bicchiere e cartina, e con auto propria alla volta delle ventuno aziende vitivinicole che hanno aderito all'evento dislocate su tredici comuni distribuiti tra le province di Asti ed Alessandria. In ognuna si degusterà Grignolino, ovviamente, e tutti gli altri vini aziendali, e assaggi di piatti tipici locali; alcuni esempi di ghiottonerie: salame crudo e cotto, robiola di Roccaverano, formaggio di Montebore, agnolotti d'asino, panissa casalese, risotti, tabarin, gnocchi, lasagne, frittate, vitello tonnato, tonno di coniglio, friciulin verd, trippe, batsoa, salsicce, bollito misto, gorgonzola, acciughe fritte, arcsenta, agnolotti monferrini, agnolotti al grignolino, krumiri, crostate. Gli iscritti potranno zizzagare in libertà, con la propria auto da una cantina all'altra, approfittando anche per conoscere lo splendido casalese collinare. Le aziende si trovano dislocate su due direttrici. In direzione Vignale troviamo subito Beccaria ad Ozzano Monferrato, poi Castello di Uviglie e Vicara a Rosignano, La Casaccia a Cellamonte, Cave di Moletto ad Ottiglio, Castello di Lignano a Frassinello Monferrato, quindi Accornero, Canato, Cà San Carlo, Bricco Mondalino, La Scamuzza, Il Mongetto, Silvio Morando a Vignale, Casalone e Tenuta San Sebastiano a Lu Monferrato, Colle Manora a Quargnento. In direzione Moncalvo, prima tappa da Saccoletto a San Giorgio Monferrato, quindi Tenuta la Tenaglia a Serralunga di Crea, Cascina Valeggia a Moncalvo, Olivetta a Castelletto Merli, Cantamessa a Casorzo.



IL BARBARESCO

A nord-est d'Alba, c'è un piccolo anfratto di Langhe che comprende i comuni di Barbaresco, Treiso, Neive e San Rocco Seno D'Elvio. Le colline, tutte intensamente disegnate a vigneto, si aprono dolci con immensi anfiteatri, per cadere quasi repentine dove il Tanaro le divide dalla pianura. Circa cinquecento ettari di vigneti distesi tra i quattro e cinquecento metri d'altitudine, da cui sono prodotte poco più di due milioni di bottiglie di Barbaresco D.O.C.G.

Il vitigno utilizzato per il Barbaresco è il Nebbiolo al 100% nelle sottovarietà Lampia, Michet e Rosè. Poiché il Barbaresco nasce dalla stessa madre, l'uva Nebbiolo si è trovata spesso a confrontarsi con un impegnativo fratello: il Barolo.

Tuttavia, come sostiene Renato Ratti, " non è rimasto turbato dai meriti e dalla statura del suo stretto consanguineo, ma al contrario ha messo in risalto le proprie eccellenti doti ", che ne fanno un protagonista autonomo, distinto e prestigioso dell'enologia di Langhe.

Questa terra piccola fatta a dimensione d'uomo racconta la sua storia attraverso i castelli, le torri e le opere minori dell'uomo: le vecchie case di paese e i cascinali di campagna, piccole chiese e cappelle, simboli di un passato remoto o più recente a testimoniare il lavoro e l'attaccamento alla terra. Qui la storia si confonde con la leggenda e segnala le origini di un personaggio che fu imperatore di Roma per poco meno di tre mesi: Publio Elvio Pertinace, il quale tentò invano di riportare l'ordine e il rispetto delle leggi in un Impero ormai in decadenza. Si racconta che nelle zone dove attualmente si trova il paese Barbaresco, che regala il nome al vino, un tempo si stendesse una vasta foresta e che i Romani abbiano dovuto affrontare ripetutamente i Liguri che si erano rifugiati nella boscaglia, che venne dunque chiamata "barbarica silva". Da qui sarebbe derivato il medioevale "Barbariscum" divenuto poi Barbaresco. Dell'antica selva rimasto ben poco; il Barbaresco nacque nel 1894, prima di quella data le uve erano vendute per la produzione di Barolo e vino da pasto. Cavazza il proprietario del Castello di Barbaresco e della casa agricola annessa, radunò novi soci, con i quali creò "La cantina sociale del Barbaresco ". Per la vendita e la produzione di vini di lusso e da pasto e denominò il vino con il nome del paese stesso.

Si ottenne il riconoscimento della D.O.C. nel 1966 in seguito la D.O.C.G. nel 1980.

L' invecchiamento minimo è di due anni a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia e deve invecchiare in botti di rovere o castagno. Assume il nome di Riserva dopo quattro anni d' invecchiamento . Anche la gradazione alcolica ha le sue regole non può essere inferiore al 12.5% con un'acidità totale pari al cinque per mille . Quando la vigna e la cantina hanno concluso il loro ciclo , il giudizio finale la soddisfazione ,il piacere spettano alla tavola ,in compagnia della cucina ricca e saporita della terra che l'accoglie .Il Barbaresco non è un vino qualsiasi e molti soprattutto all'estero lo considerano il vino italiano migliore .

LA BARBERA



Negli ultimi anni, pochi vini sono cresciuti di celebrità e importanza quanto la Barbera in quanto capace di confondersi con quelli più blasonati, che la storia ha consolidato nell'aureola della nobiltà. Nonostante la Barbera trovi alloggio in tutta Italia, la sua terra d'elezione è il Piemonte che detiene il 50% della superficie vitata. La Barbera si ricava dal vigneto che porta lo stesso nome e la cui origine è ancora incerta. Era consuetudine per le famiglie altolocate del medioevo derivare il loro nome dai vitigni diffusi del territorio. Di quell'epoca sono le famiglie dei Barberi, con le successive modificazioni in Barbero e Barberis, che svelano la probabile connessione etimologica con questo vitigno, e quindi con la sua presenza in vigna.

Un'ipotesi filologica suggestiva la suggeriscono le carte dell'Archivio Capitolare di Casale del 1249 e quelle successive del 1254 in cui si riferisce un contratto d'affitto tra la chiesa locale e alcuni possedimenti che si impegnavano ad impiantare delle viti di "barbexinis". Segue un silenzio di tre secoli, finché nel 1514 nelle mappe catastali di Chieri si cita l'esistenza del Barbera.

Alcuni vecchi testi che risalgono al 1680 lo descrivono come un vitigno molto rigoroso; dava un vino rustico, burbero e aspro ma perfetto per la cucina tradizionale, un po' grassa e pesante. Anche la Barbera d'oggi è un po' aspra ma i produttori hanno imparato a dosarla e a farne un pregio. Hanno cominciato a lavorare una Barbera di qualità; si sono resi conto che l'acidità è alta e ci sono pochi tannini "dolci". Quindi hanno deciso di invecchiare le uve migliori, in piccole botti di rovere: l'asprezza è smorzata e la dolcezza e la morbidezza esaltate.

Per il disciplinare deve avere una gradazione alcolica non inferiore a 12°. Con una gradazione pari a 12.5° e con un anno d'invecchiamento in botti di rovere o castagno può portare la qualifica "Superiore".

Le D.O.C. storiche di Barbera previste in Piemonte sono: Barbera d'Asti, il Monferrato Barbera, il Barbera d'Alba, Colli Tortonesi Barbera; ma oggi si aggiungono anche la doc Piemonte Barbera e quella del Pinerolese, delle colline Saluzzesi e dei colli Novaresi.

Esistono dunque uno e mille Barbera, ma gli indirizzi più recenti dei produttori prevedono la vinificazione di partite sempre più selezionate e tale tendenza si è consolidata, portando il Barbera ad essere protagonista delle più belle tavole al Mondo!

IL BAROLO



Il Barolo è figlio del vitigno Nebbiolo, che si coltiva sulle colline incise dal Fiume Tanaro da quasi mille anni. Un ventaglio di strade guidano ai santuari dell'enologia di Langa, ma l'ingresso nella zona d'origine di quello che è considerato il vino italiano di più gran pregio viene segnalato con la scritta "Comune di Barolo".

La produzione di Barolo inizia nei primi decenni dell'ottocento. Fu la marchesa di Barolo, Giulia Falletti, a dare impulso determinante alla produzione del Nebbiolo come vino secco, "facendo" alla moda dei vini di Bordeaux ". I consigli del conte Odart, celebre enologo francese chiamato in zona da Camillo Benso Conte di Cavour per risollevare le sorti delle proprie cantine, portò a risultati convincenti ed entusiasmanti. Il vino ottenuto venne battezzato con il nome della residenza della marchesa. Nasceva dunque il Barolo.

Da allora il Barolo, utilizzato come sommo ambasciatore presso regnanti e potenti, nobilita la sua personalità rivestendo il duplice ruolo di "vino da re e re dei vini".

Fin da allora si tentò di avviare una classificazione dei migliori "cru" ed alcuni nomi di vigneti, come Cannubi e Brunate che s'imposero subito ai vertici della produzione.

Le premesse di un grande " Rinascimento " non mancavano e ad interpretarlo sono stati i produttori di Langa: un drappello di giovani viticoltori che hanno rivisitato la tradizione enologica del passato, imponendo nella vinificazione la loro individualità, l'autonomia innovativa dell'artista, che alla scapigliatura sa unire le conoscenze tecniche e il metodo di produzione.

Il Barolo ha ottenuto la D.O.C. nell'aprile del 1966 e la D.O.C.G. nel luglio del 1980.

Il disciplinare dice che: il Barolo nasce dalle uve Nebbiolo di tre sottovarietà (Michet, chiamato così per la forma del grappolo simile a quello di una pagnotta; Lampia, grappolo grande e allungato e Rosè che è usato sempre meno a vantaggio dei due precedenti. Il vino deve superare un periodo d'invecchiamento per almeno tre anni, due dei quali in botti di rovere o castagno. Per ottenere il titolo Riserva deve essere invecchiato per almeno cinque anni. Inoltre deve essere prodotto in zona specifica, i territori comunali sono undici tra cui: Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Novello, Roddi, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Verduno.

La sua gradazione dev'essere minima di 13°. Ma arriviamo al punto desiderato perché l'espressione più completa del Barolo è la degustazione, con i suoi profumi immensi, con le sue maliziose sensazioni di spezie, con la sua struttura possente, regala emozioni infinite.



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEL VINO

Uno degli aspetti fondamentali del servizio di un vino è certamente la temperatura al momento della degustazione. Spesso il vino viene servito a temperature non appropriate: i bianchi troppo freddi e i rossi troppo caldi. Esistono dei motivi fondamentali per i quali un determinato vino deve essere servito più freddo o più caldo di altri.

Grande importanza ha l'effetto della temperatura sulla percezione dei profumi e degli aromi del vino. Più bassa sarà la temperatura del vino e minore sarà la percezione dei profumi, viceversa più alta sarà la temperatura del vino e maggiore sarà la loro percezione.

Questo ci permette di affermare che un vino poco aromatico, migliora se viene servito ad una temperatura più alta, perché con una temperatura più elevata si favorirà lo sviluppo dei suoi aromi, ma gli eventuali difetti olfattivi saranno più evidenti. Un vino ricco di aromi e profumi, per esempio prodotto con uve aromatiche, terrà temperature più basse senza compromettere l'apertura dei suoi profumi.

L'esperto applicando questo metodo potrà rendere straordinaria, oppure assolutamente mediocre, la percezione dei profumi di un vino, questa risulta diminuita quando viene servito ad una temperatura inferiore agli 8° C, una temperatura al di sopra dei 20° C, invece rende assolutamente il profumo del vino poco attraente, piatto e grossolano, con una netta prevalenza della volatilizzazione dell'alcol, appiattendolo del tutto la finezza del profilo aromatico. La temperatura di servizio del vino ideale per la corretta percezione e sviluppo dei suoi aromi varia solitamente fra gli 8° C e i 18° C. Nel caso di vini particolarmente corposi e tannici, così come le grandi riserve e i vini affinati per più di cinque anni in bottiglia, si può arrivare fino a 20° C.

La temperatura influisce notevolmente anche sulla corretta percezione dei sapori.

Le temperature basse aumentano la percezione dei sapori amari e salati e diminuiscono quella dei sapori dolci. Nei vini rossi aumentano la sensazione di astringenza, ed in generale diminuiscono la percezione dell'alcol, infine la percezione del sapore acido è più gradevole. Le temperature alte aumentano la percezione dei sapori dolci e diminuiscono quella dei sapori amari e salati.

L'ideale per un vino dolce e alcolico, sarà certamente servirlo freddo, la sensazione di "calore" provocata dall'alcol sarà meno aggressiva, risulterà meno "stucchevole".

I vini rossi possono essere serviti ad una temperatura bassa, solo nel caso in cui non siano tannici, tipico esempio i vini rossi leggeri.

Il sapore acidulo dell'anidride carbonica sarà più evidente, e sgradevole, con l'aumentare della temperatura; un buon motivo per servire i vini frizzanti e gli spumanti ad una temperatura bassa. A basse temperature, l'anidride carbonica si libererà più lentamente e in dosi più ridotte, quindi il "perlage" dello spumante, oltre che a risultare più fine, sarà anche più persistente.

I vini bianchi giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche a 10° C mentre quelli meno aromatici a 12° C. Vini bianchi morbidi e maturi, affinati per due-tre anni in bottiglia, possono essere serviti fra i 12° C e i 14° C. I vini rossi giovani poco tannici si servono tra i 14° C e i 16° C, mentre per quelli più corposi e tannici si può arrivare anche a 18° C. I vini affinati per anni in bottiglia, di corpo e ancora tannici a 20° C. Gli spumanti bianchi dolci e aromatici vanno serviti ad una temperatura di 8° C. Gli spumanti dolci rossi, possono essere serviti a temperature comprese fra i 10° C e i 12° C; in questo caso gli spumanti più aromatici sopportano temperature più basse fino a 8° C mentre per quelli un po' più tannici necessitano un aumento di temperatura anche fino a 14° C.



L' AMARONE DELLA VALPOLICELLA, IL TRIONFO DEL FRUTTO

La splendida Valpolicella, una delle più belle zone del Veronese, rigogliosa e feconda, inizia ad Ossenigo, al confine con il Trentino, si estende fra il Lago di Garda e Verona, cinta a nord dalle Prealpi, ed ha un paesaggio di dolci colline piene di vigne.

Dai vitigni Corvina, Rondinella e Molinara di queste terre, nascono le uve che compongono questo straordinario vino, l'Amarone. Hanno grappolo medio-grande, piramidale, alato, mediamente compatto, con acino medio, sferoide, di colore nero-rosso violaceo, buccia molto pruinoso e consistente; polpa succosa, dolce, di sapore semplice. Sono vendemmiate nelle prime due settimane del mese d'Ottobre (l'epoca può variare in funzione dell'andamento climatico annuale), e successivamente poste con estrema delicatezza sui graticci, con l'accortezza di disporle in un unico strato per far meglio circolare l'aria.

Nel fruttajo l'uva inizia lentamente ad essiccare e dopo circa quattro mesi avrà perso mediamente il 50% del proprio peso. Durante questo periodo, si compie un lavoro di fondamentale importanza, le uve sui graticci sono minuziosamente controllate, per eliminare i singoli acini o i grappoli che nel corso dell'appassimento sono andati incontro a deterioramento.

Alla fine del mese di Febbraio le uve sono vinificate con macerazione sulle bucce per un lungo periodo, fino ad ottenere una gradazione alcolica non inferiore ai 14° vol. (mediamente tra 14° e 15°).

L'affinamento dell'Amarone avviene inizialmente in botti di rovere e successivamente in pregiate barriques; il periodo che intercorre tra la vinificazione e l'imbottigliamento di solito non è inferiore ai due anni, e fino alla commercializzazione spesso intercorrono quattro anni.

Ecco la descrizione di un grande Amarone:

Deriva da pregiate uve Corvina 65%, Rondinella 30% e Molinara 5%, dei vigneti Filippini e Castellani, estesi per ventiquattro ettari.

L'età media delle viti è di trentacinque anni, allevate a pergola semplice, con una densità di duemilacinquecento piante per ettaro. La vinificazione delle uve avviene in rovere, la macerazione sulle bucce dura due mesi.

L'invecchiamento di questo rosso, è svolto in rovere di Slavonia per oltre tre anni, al quale segue l'affinamento in bottiglia. Ha colore rosso rubino profondo, profumo d'immenso frutto e dolcezze passite, prugna, ciliegia. Al palato si presenta di notevole consistenza, caldissimo, persistente, non troppo amaro e di maestoso frutto maturo, con un superlativo peso estrattivo.



IL BRUNELLO DI MONTALCINO

Il Brunello di Montalcino è un vino piuttosto recente: i primi quantitativi furono prodotti intorno al 1880.

Ferruccio Biondi Santi individuò e selezionò il vitigno Brunello, mutazione locale del Sangiovese del Chianti, innestò tutte le sue nuove vigne con questa selezione e produsse il vino che oggi conosciamo come Brunello di Montalcino.

Questo vino ha una prodigiosa longevità, più invecchia più migliora ed è questa caratteristica che unita ad un perfetto equilibrio strutturale quando è ancora giovane, ne fa un vino apprezzato in tutto il mondo.

Da giovane è di colore rosso rubino intenso tendente al granato, ha un profumo intenso, persistente, ampio ed etereo, si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, vaniglia e confettura.

Dopo 8 -10 anni dall'imbottigliamento inizia una trasformazione importantissima dovuta all'ambiente riduttivo della bottiglia: gli antociani precipitano sotto forma di piccole scaglie scure, il vino si decolora un po' e prende un profumo ed un sapore di goudron (catrame e resina).

Dopo 5 o 6 anni si evidenzia un profumo di pietra focaia che armonizzandosi col goudron dà sensazioni piacevolissime.

La zona di produzione coincide col territorio comunale di Montalcino che si trova a 40 Km da Siena.

Per quanto riguarda il terreno che si è formato in ere geologiche diverse presenta caratteristiche complesse e diversificate da zona a zona. Sono inoltre da tener presente l'altitudine e il microclima.

Questo perché piove meno e fa più caldo: qui il Brunello è più corposo e colorito.

Nella parte più alta e fredda a luminosità più intensa si ottiene invece un Brunello più profumato adatto a lunghissimi invecchiamenti.

La vinificazione avviene in rosso previa diraspatura delle uve, fermentazione alcolica di 12-15 giorni a temperatura controllata di 30 gradi e vari rimontaggi.

La fermentazione malolattica avviene sempre naturalmente, il vino sosta per tre anni e mezzo in botti di capacità varia e può essere imbottigliato nell'ottobre del quarto anno di invecchiamento.

Il disciplinare di produzione prescrive un'invecchiamento in botti di legno e come minimo altri sei mesi in vasca o bottiglia, questo per far affinare il vino in maniera lenta in botti di capacità grande. Nelle grandi botti l'azione di cessione del legno al vino è molto limitata anche se molto importante il Brunello infatti non ha bisogno di cessioni dal legno per acquistare struttura, profumi e sapori.

Oggi è di moda usare botti piccole da rinnovare spesso che danno rapide cessioni e maturano rapidamente il vino, il Brunello invece, prodotto da un solo vitigno, dopo un lungo periodo di maturazione in botte di legno dove le cessioni sono sottili e prolungate nel tempo, riesce ad esprimersi al massimo.



IL CHIANTI

Un territorio celebre nel mondo, un vino dalla qualità indiscussa. Chianti è un nome che ormai riecheggia nella memoria di tutti: anche i non appassionati del nettare di Bacco — italiani o stranieri poco importa — prima o poi ne hanno sentito cantare le virtù. Oggi identifica sia una splendida zona della Toscana, sia due grandi vini rossi a denominazione di origine controllata e garantita: il Chianti, appunto, e il Chianti Classico.

Se la prima Docg copre gran parte della regione con le sue numerose sottozone (fra cui spiccano Rufina, Colli Fiorentini e Colli Senesi), il territorio storico, quello occupato dal Chianti Classico, è una zona ristretta compresa fra Siena e Firenze. Si tratta di 7 mila ettari di vigneto, che ogni anno producono poco più di 250 mila ettolitri di vino, in un territorio ad altissima vocazione per questo tipo di coltura.

L'altitudine delle colline, la forte escursione termica fra il giorno e la notte e i terreni galestrosi che non trattengono l'acqua sono l'habitat ideale per il sangiovese, vitigno principe di questa regione e colonna portante dei tradizionali rossi toscani.

La "ricetta" del Chianti storico era stata identificata intorno alla metà dell'Ottocento dal barone Bettino Ricasoli, il famoso "taglio chiantigiano", ma ha subito alcune modifiche nel corso del tempo.

Il disciplinare, attualmente in corso di approvazione, prevede che si possano utilizzare il sangiovese (dall'80 fino al 100 per cento), e altri vitigni complementari a bacca rossa fino al 20 per cento (fra cui il canaiolo nero e gli "internazionali" merlot e cabernet).

Presto dovremo dire addio alle uve bianche, quindi, che rendono il prodotto maggiormente deperibile e inadatto ad un lungo invecchiamento.

Se nella versione base il Chianti Classico può essere immesso in commercio a partire dal 1° ottobre dell'annata successiva alla vendemmia, per la Riserva il periodo di permanenza in cantina sale a 24 mesi. Con la sosta in legno e in bottiglia acquista i caratteri tipici del grande rosso: austerità ed eleganza, morbidezza e complessità gusto-olfattiva; caratteristiche che lo rendono partner ideale di arrostiti e formaggi stagionati.

Il vino di annata, invece, si mostra più semplice, immediato, e si sposa bene con piatti quali la ribollita e la tradizionale bistecca alla fiorentina.



L'AGLIANICO

Re della viticoltura lucana, l'Aglianico è un vitigno antichissimo, probabilmente introdotto in Italia dai Greci intorno al VII-VI secolo a.c. Il suo nome potrebbe derivare da Eleanico, cioè proveniente dall'antica città di Elea, situata sulla costa tirrenica della Lucania. L'introduzione di questo vitigno nelle coltivazioni italiche si potrebbe, altresì, attribuire all'arrivo degli Hellenici, sulle coste joniche di questa regione. I progenitori greci potrebbero essere sbarcati sullo Jonio lucano addirittura 17 generazioni prima che incominciasse la guerra di Troia.

Antiche testimonianze storiche e poetiche sulla presenza di questo caratteristico vino risalgono agli albori dell'epoca romana (una moneta bronzea, raffigurante l'agreste divinità di Dionisio il cui culto fu poi ricondotto a quello di Bacco, fu coniata nella zona di Venosa nel IV secolo a.C.), successivamente il poeta latino Orazio (nativo proprio di Venosa) decantò le doti di questa meravigliosa terra e del suo ottimo vino. Nel corso del secolo XV, durante la dominazione aragonese, il nome originario venne corretto in Aglianico a causa della doppia "l" pronunciata "gli", secondo l'uso fonetico spagnolo. Carlo D'Angiò, in una sua lettera, "ordinava" gli fossero servite ben "400 some" del buon vino delle colline del Vulture.

L'Aglianico del Vulture, perla dell'enologia meridionale, può essere annoverato in alcuni casi tra i più grandi rossi italiani. Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve provenienti dall'omonimo vitigno coltivato nella zona nord della Lucania, in terreni situati tra i duecento ed i settecento metri di altitudine, nei vigneti che si estendono ai piedi del massiccio del monte Vulture, un antico vulcano spento, inattivo da millenni. La complessa e tormentata orografia di questa area geografica determina una notevole varietà di climi che si diversificano anche entro brevi distanze per variazioni dovute ad altitudine, pendenza ed esposizione dei versanti. La variabilità di questi fattori consente di ottenere una produzione vinicola di elevato livello qualitativo, con caratteri di tipicità specifici per le diverse aree di coltivazione. La produzione media per ettaro si aggira sui 50 quintali (!). Dal punto di vista legislativo l'Aglianico del Vulture ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1971. Si produce nei Comuni di: Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo S. Gervasio. Banzi, Genzano di Lucania. La zona di produzione si estende su una superficie di seimila ettari.

La quasi totalità del vino rosso prodotto in Basilicata è ottenuta con uve del vitigno Aglianico, anche per quanto riguarda vini da tavola e IGT.

Lo troviamo, con risultati eccezionali, anche in Campania nel Taurasi, nell'Aglianico del Taburno e in diversi rossi di questa regione in assemblaggio con altre uve come il Falerno del Massico, il Solopaca, il Sannio e il Sant'Agata dei Goti.

NERO D'AVOLA, CENNI STORICI DELLA VITICOLTURA IN SICILIA

Sono stati i fenici ad aver introdotto in tutto il Mediterraneo e anche in Sicilia la vite anche se il ritrovamento di viti dette ampelidi scoperte alle falde dell' Etna dimostrano la presenza di viti selvatiche già nell'era terziaria.

In particolare i greci hanno avviato in modo decisivo la coltura della vite, i romani continuarono l' opera anche se sotto di loro era più sviluppata la coltura dei cereali tanto che la Sicilia si meritò il titolo di granaio dell'impero.

Con le invasioni barbariche ci fu una prima battuta d'arresto nella produzione ma l'arrivo del bizantino Belisario permise ai siciliani di coltivare ancora per un poco la vite. Nell' 827 gli invasori musulmani uniformandosi al Corano azzerarono la produzione senza però mai vietarla tanto che si incrementò la produzione di uve da tavola pregiate come il moscato d' Alessandria a Pantelleria.

Si susseguirono poi i Normanni e gli Aragonesi ma è dal 1773 che la produzione di vino registra un vero e proprio boom grazie alla commercializzazione su vasta scala del Marsala con gli Inglesi.

Nel 1880 una spaventosa epidemia di fillossera riduce la superficie vitata da 320 mila ha a 175 mila ha. Fu necessario il reimpianto delle viti europee innestate sull'immune ceppo americano provenienti da un vivaio creato a Palermo apposta per fronteggiare l'emergenza. Denominata Trinacria per la sua forma triangolare la Sicilia è un territorio estremamente vocato per la coltura della vite perché il terreno è per la maggior parte montuoso e collinare. Il clima è mediterraneo più secco e caldo lungo la costa e più mite verso l' interno.

Per lungo tempo sono state coltivate solo le varietà tradizionali per produrre vini senza pretese con alti contenuti alcolici. Negli ultimi 10 anni c'è stata una forte inversione di tendenza grazie alla consapevolezza maturata da molti operatori siciliani e all' introduzione di vitigni internazionali che hanno stimolato il raffronto con le produzioni indigene e gli operatori locali a cercare nuove strade per affermare le grandi potenzialità di questa terra.

Gli autoctoni sono rimasti ma il loro modo di produrre è stato sviluppato con interventi mirati come selezione la clonale, scelta dei terreni, il sesto d'impianto , l' allevamento, il periodo vendemmiale e in cantina vinificazione e maturazione. Attualmente la superficie vitata è di 130.000 ha con una produzione annuale di 8 milioni di hl. di vino che pone la Sicilia ai primi posti della graduatoria nazionale. L'incidenza della D.O.C. rimane ancora molto bassa.



Chiamato anche Calabrese o Calabrese d' Avola, il Nero d'Avola è una delle migliori uve della Sicilia, non si sa quando vi sia giunto, il nome più che la provenienza sarebbe un' errata traduzione dal dialetto siciliano "calaurisi" unione di due parole "calea" ovvero uva e "aulisi" che vuol dire di Avola, borgo di Siracusa.

Viene coltivato in differenti percentuali in quasi tutta la Sicilia ma il territorio d' origine in cui è maggiormente diffuso il territorio maggiormente vocato è quello sud-orientale nelle zone di Etna, Pachino e Noto

Questa zona è la più calda della Sicilia con temperature medie che superano i 17° e punte estive oltre i 40°.

Da tempo, questo vitigno, offre risultati positivi sia nel centro dell' isola che nella costa nord- orientale e anche nell' angolo nord-occidentale in provincia di Trapani zona tipica da vini bianchi. Fino a pochi anni fa il vino prodotto con il nero d' Avola veniva commercializzato col nome generico di vino di Pachino, il mosto veniva utilizzato per il taglio di altri vini. Era chiamato dai francesi che ne facevano largo uso sia in Gironde che in Borgogna "vin medicine" per la forte gradazione alcolica e il profumo intenso.

A partire dal 1991 il Nero d' Avola è stato oggetto di una diffusa sperimentazione su tutto il territorio nazionale e messo a confronto con alcuni vitigni internazionali o nazionali quali il Cabernet Sauvignon,

l' Aglianico, il Primitivo al fine di caratterizzarlo dal punto di vista fenologico e produttivo per conoscerne le reali potenzialità enologiche e l' adattabilità a diversi ambienti sia in Sicilia che su tutto il territorio nazionale.

Inoltre un'attenta analisi del territorio ci potrà permettere di parlare di veri e propri cru, infatti, nelle zone di coltivazione il terreno cambia fino a cinque volte e il clima, a seconda della distanza del vigneto dal mare agisce in modo non uniforme sulle coltivazioni.

Il Nero d'Avola entra nella composizione di molti vini DOC e IGT sia come vitigno principale che secondario:

Etna, Marsala, Cerasuolo di Vittoria, Bivongi, Sciacca, S. Margherita di Belice, Contea di Sclafani, Delia Nivonelli, Sambuca di Sicilia, Contessa Entellina, Alcamo. Coltivato principalmente ad alberello o a spalliera ha sempre prodotto un uva ad alta gradazione zuccherina che gli permette di arrivare anche fino a 15°. Allevandolo con particolari criteri si è riusciti ad abbassare il grado zuccherino e ad aumentare l'acidità.

