



Castello di Comisa 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  $-4^{\circ}\text{C}$  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 accompagno 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.



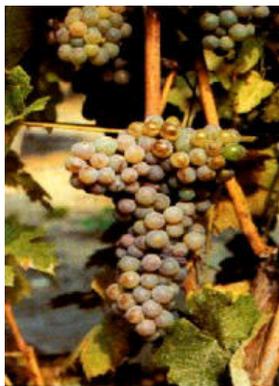
## IL LEGGENDARIO MOSCATO

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 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 Langha 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 Langha.

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.