

N° 8 - Gennaio 2010

NEW **WINE JOURNAL**

UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB

Speciale eventi:
**Roma VinoExcellence
& Merano Wine Festival**

Viticultura e Vini:
Anteprima del Chianti Rufina 2009

Il racconto del vino:
Wine tour a Montepulciano

Degustazioni in libertà:
Sangiovese per amico

Terra e Tradizione:
Aldo e Milena Vaira

I viaggi di Luca:
Montefalco

www.newwinejournal.it

Curatore e capo della redazione:

Ian D'Agata

ian.dagata@newwinejournal.it

Massimo Claudio Comparini

massimo.comparini@newwinejournal.it

Vice-Curatore e vice-capo redazione:

Luca Azzellino

luca.azzellino@newwinejournal.it

Direttore editoriale:

Barbara Di Fresco

info@newwinejournal.it

Coordinatore redazionale:

Elena Principato

dec@newwinejournal.it

Staff redazione (ITA):

Luca Andreassi

luca.andreassi@newwinejournal.it

Antonio Di Spirito

antonio.dispirito@newwinejournal.it

Michele Longo

michele.longo@newwinejournal.it

Giuseppe Picconi

giuseppe.picconi@newwinejournal.it

Roberta Soldano

roberta.soldano@newwinejournal.it

Andrea Sturniolo

andrea.sturniolo@newwinejournal.it

Responsabile grafico:

Max Morriconi

max@morriconi.com

IL SOMMARIO

• Editoriale - Gennaio Duemiladieci

di Ian D'Agata

• Eventi

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

di Ian D'Agata

• Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Il programma

• Viticoltura e Vini

Anteprima del Chianti Rufina 2009

di Antonio Di Spirito

• Anteprima Chianti Rufina

Degustazione comparativa

tra i territori del Chianti Rufina e del Barbaresco

di Ian D'Agata

• Degustazioni in libertà - Sangiovese per amico

di Roberta Soldano

• Il racconto del vino - Wine Tour a Montepulciano

di Giuseppe Picconi

• Terra e Tradizione - Matrimonio di interesse

di Michele Longo

• Attualità - Un problema mediatico: alcol e guida

di Ian D'Agata

• L'asso oltre la Manica

In difesa della schietta dolcezza

di Andrea Sturniolo

• Viticoltura e vini - Dal Falernum al Falerno

di Antonio Di Spirito

• "Vino News" nel mondo

• Terra e Tradizione

Aldo e Milena Vaira, le Langhe, il Barolo

e ...la scuola del Riesling

di Michele Longo

• I viaggi di Luca - Montefalco

di Luca Azzellino

Editoriale

Gennaio duemiladieci

di Ian D'Agata

New Wine Journal coglie questo importante momento dell'anno per augurare ai suoi lettori, i produttori, gli appassionati di vino, e a tutti coloro che lavorano in questo splendido mondo del vino un 2010 pieno di salute, migliore e più carico di successi rispetto al 2009 che va a spegnersi.

In questo numero di inizio anno di NWJ molti spunti d'interesse per tutti voi: da un resoconto dell'interessante confronto **Chianti Rufina-Barbaresco** tenutosi recentemente a Firenze durante **Anteprima Rufina 2009**, alla splendida degustazione dedicata ai grandi Brunello di Montalcino del gruppo di produttori riuniti sotto la bandiera di "**Sangiovese Per Amico**", al racconto delle visite in cantina a **Montefalco**, a una interessante intervista a uno dei nostri produttori più simpatici e bravi, **Aldo Vajra** in Langhe, e il racconto dei vini di **Falerno**, ma molto altro ancora.

Inoltre la presentazione di una nuova, grande manifestazione dedicata al vino a Roma, il **ROMA VINOEXCELLENCE 2010** che vuole diventare uno dei momenti d'incontro più importanti dell'anno per tutto il mondo del vino italiano, e non solo. Organizzato dall'**International Wine Festival di Merano**, noto a tutti gli appassionati come la più importante manifestazione di vino organizzata annualmente in Italia insieme al Vinitaly, Roma VinoExcellence vuole essere un appuntamento diverso dai tanti già organizzati in Italia. Quindi, solo 100 aziende di qualità, fra le quali nomi storici e di riconosciuto valore mondiale quali: **Bruno Giacosa**, **Luciano Sandrone**, **Tua Rita**, **Castello di Ama**, **Le Macchiole**, **Costanti**, **Tedeschi**, ma anche tante piccole realtà di grandissima qualità che non sempre hanno i loro sforzi riconosciuti da chi scrive di vino, aziende quali **Giovanna Madonna**, **Damiano Ciolli** e **Feudo Montoni**, solo per fare qualche esempio. Le aziende sono state scelte esclusivamente da **Helmut Koecher**, Presidente dell'International Wine Festival di Merano, e **Ian D'Agata**, senza commissioni o altri. Le scelte sono dunque il frutto del lavoro svolto da due persone dall'alto della loro esperienza e che si dedicano al vino da anni e con successo. Un tratto distintivo rispetto al Merano Wine Festival, e che rende Roma VinoExcellence una manifestazione del tutto diversa, fermo restando la

grande qualità delle aziende presenti, tratto saliente da sempre del Merano Wine Festival.

Un'altra caratteristica di grande interesse sarsanno i tre convegni di Roma VinoExcellence, da me personalmente voluti e studiati, caratterizzati da relatori di importanza internazionale e provenienti da tutto il mondo. Convegni che vogliono essere un punto d'incontro e di dibattito di tutto il mondo del vino che conta, in Italia e all'estero. L'edizione 2010 di Roma VinoExcellence vedrà quindi un convegno dedicato al sangiovese, uno al cabernet franc, e uno al riesling, con il desiderio e l'obiettivo di cambiare gli argomenti dei convegni ogni anno. In più, Roma VinoExcellence sarà onorata anche da un gruppo di venti degustazioni guidate di grandissimi vini con la presenza dei proprietari e di veri esperti a commentarle. Verticali di **Sassicaia**, di **Redigaffi Tua Rita**, di **Taurasi Mastroberardino** (tornando indietro al mitico 1968!), di **Brunello di Montalcino Il Poggione** indietro agli anni '50, di **Chianti Classico Badia a Coltibuono** indietro gli anni '60, di cabernet della Loira indietro agli anni '40, di lotti di **Château Cheval Blanc**, dei vini prodotti di **Jean-Claude Berrouet** a Pomerol (dove



produce nientedimeno che Petrus) e nei Paesi Baschi Francesi, una verticale di **Viader**, vero cult-cabernet della Napa, il primo **Simposio Internazionale del Riesling a Roma**, con produttori dagli USA e dal Canada, e quindi non solo europei, e tanto altro ancora. Inoltre, il Roma VinoExcellence e Merano Winefestival avrà anche una sala appositamente dedicata ai grandi vini del Lazio, la regione "ospite d'onore" della manifestazione, che produce da diversi anni ormai moltissimi splendidi vini che però, abbastanza inspiegabilmente, non riscontrano ancora il plauso che meritano da una parte di critica enogastronomica forse un pò distratta.

All'interno troverete tutte le informazioni relative a questo grande evento-novità, su come iscrivervi e prenotare le grandi degustazioni e i convegni, manifestazione che vedrà tra l'altro New Wine Journal protagonista con una serie di degustazioni guidate dai propri redattori.

Tutto lo staff di New Wine Journal rinnova un augurio di Buone Feste a tutti voi e ai vostri cari!

Ian D'Agata e lo staff di NWJ

Eventi

Roma VinoExcellence & Merano Winefestival, il vino italiano di eccellenza

di Ian D'Agata

Nasce a Roma, il prossimo febbraio, la prima edizione di quel che si potrà giustamente considerare l'evento dell'anno in fatto di vino: il **Roma VinoExcellence & Merano WineFestival 2010**, un evento dedicato al vino come Roma non ha mai avuto.

Era qualche anno che **Helmut Köcher**, ideatore e presidente

del Merano International WineFestival (MIWF), noto per la passione e dedizione verso l'enogastronomia di qualità, e **Ian D'Agata**, uno dei più noti wine writer del mondo, responsabile per l'Italia dell'International Wine Cellar e autore, fra l'altro, anche della prima guida scritta da un italiano per una prestigiosa casa editrice USA, "The Ecco guide to the Best wines of Italy" discutevano di creare una manifestazione interamente dedicata al vino nella capitale d'Italia. Dopo qualche anno di analisi e riflessioni, hanno deciso di ricreare il Merano WineFestival delle origini, quando la manifestazione, ancora oggi sempre bellissima e di prestigio unico, era però più raccolta, interamente e specificatamente dedicata al vino e nella quale le aziende prescelte non erano più di cento.

Tutti gli appassionati e i professionisti del settore sanno bene ormai come il **Merano International WineFestival & Culinaria** ha raggiunto in 18 anni la massima credibilità nella selezione delle aziende vitivinicole partecipanti ed è diventato un punto di riferimento fisso sul mercato vitivinicolo nazionale ed internazionale, un vero e proprio Credo per operatori e appassionati. Si tratta, senza ombra di dubbio alcuna, della più importante manifestazione di vino, insieme al Vinitaly, che si svolge oggi in Italia.

Roma VinoExcellence & Merano WineFestival nasce dunque come un nuovo progetto del MIWF, ma che si caratterizza fin dall'esordio per un taglio diverso di quello di tutte le altre manifestazioni di vino che hanno luogo in Italia. **Una manifestazione quindi davvero nuova**, per tanti motivi, e studiata nei minimi dettagli da Helmut e Ian, ma che si avvale della grandissima esperienza, della capacità di penetrazione mediatica e delle capacità organizzative del Merano WineFestival. Innanzitutto, la scelta delle 100 aziende presenti al Roma VinoExcellence & Merano WineFestival NON



avviene attraverso delle commissioni, come nel caso del MIWF, ma la selezione delle aziende viene qui curata direttamente ed esclusivamente da Helmut Köcher e Ian D'Agata, includendo sia aziende storiche in riferimento al territorio, sia aziende di recente costituzione che con i loro prodotti negli ultimi tre anni

almeno hanno cercato la migliore e più autentica interpretazione dei loro vitigni e del loro territorio. Una selezione elitaria ed esclusiva, che vuole presentare e premiare le perle della produzione vitivinicola italiana: **ma non solo i grandi nomi**, famosi in tutto il mondo, **ma anche quelle aziende piccole**, spesso a conduzione familiare, che non hanno i mezzi per acquistare pagine di pubblicità o partecipare a "road shows" spesso troppo costosi per le loro entrate, ma che producono vini splendidi e che onorano l'Italia tutta, vere paladine del "Made in Italy" migliore. La loro partecipazione a Roma rappresenta un riconoscimento dell'operato all'insegna dell'alta qualità di un'azienda vitivinicola nella propria area produttiva e la possibilità di presentarsi ad un pubblico e ad un mercato importante e di riferimento nazionale ed internazionale come quello di Roma.

Ma Roma VinoExcellence & Merano WineFestival ha anche altre caratteristiche del tutto uniche e specifiche. In particolare, Ian ha voluto che la manifestazione abbia **un taglio accademico e scientifico**, inusuale per la quasi totalità delle fiere ed eventi dedicati al vino, con la presenza di convegni e di alcuni dei più grandi esperti di vino del mondo. Quindi, una manifestazione con ben **tre convegni dedicati a tre vitigni diversi, e interlocutori e relatori esperti di vino, produttori e giornalisti, conosciuti e rispettati in tutto il mondo**, veri professionisti del vino che saranno a Roma per condividere con tutti gli appassionati la loro grande esperienza e i loro vini magici.

Quindi, **un panel di giornalisti e wine writer** di vino provenienti da tutto il mondo, che presenteranno delle relazioni nell'ambito dei tre convegni, ma che si fermeranno anche a parlare con i produttori ai banchi d'assaggio e che avranno così il modo di conoscere

quelle che sono le migliori aziende di vino d'Italia. Ospiti ed esperti d'eccezione, quali, fra gli altri, **Stephen Spurrier** della rivista Decanter, **Bernard Burtschy** del quotidiano francese Le Figaro, **Eric Riewer** della rivista La Revue du Vin de France, **Luzia Schrampf** del quotidiano austriaco Der Standard, **Massimo Claudio Comparini** della Guida D'Agata & Comparini, **Stephen Brook**, autore di numerosi libri sul vino e firma di punta di Decanter, e **Charles Metcalfe**, Co-Chairman dell'International Wine Challenge, la più antica e grande gara di degustazione di vini del mondo.

Ian ha studiato e deciso i programmi dei tre convegni e scelto personalmente i relatori che meglio possono raccontare la realtà odierna, ma anche passata e futura, di tre diversi vitigni che interessano ormai sempre di più le aziende e gli appassionati di vino di tutta Italia.

Un primo convegno, il venerdì 12 febbraio, è intitolato **"Sangiovese Oggi: splendori e miserie di un grandissimo vitigno"** analizzerà il **sangiovese**, con relatori d'eccezione quali **Maurizio Castelli**, **Marco Pallanti**, **Niccolò d'Afflito**, **Franco Biondi-Santi**, **Paolo De Marchi**, **Franco Bernabei**, **Enrico Drei Donà**, **Luca De Ferrari**, **Francesco Leanza**, e altri ancora.

Il convegno di sabato 13 febbraio, intitolato **il Rome International Focus on Cabernet Franc**, vedrà la presenza di **Jean Claude Berrouet**, enologo di Petrus e grande esperto del cabernet franc in Pomerol e nei Paesi Baschi francesi, di **Kees Van Leeuwen**, direttore agronomico di Château Cheval Blanc a Saint Emilion e Professore di Enologia a Bordeaux, di **Angelo Pavan** della canadese Cave Spring Cellars, di **Luca D'Attoma**, forse l'enologo italiano che meglio interpreta il cabernet franc in Italia, di **Jean-Max Manceau**, Presidente del Syndicat des Vins de Chinon, di **Delia Viader**, autrice e proprietaria di un vero e proprio California Cult Cab, e altri ancora.

Infine, il terzo convegno, di domenica 14 febbraio, è intitolato **Il Simposio Internazionale del Riesling**, vedrà la partecipazione straordinaria di esperti dall'Europa e dal Nord America, con a seguire una degustazione di 16 dei più grandi Riesling del mondo, provenienti dall'Italia, Germania, Francia, Austria, Canada, Australia e Stati Uniti scelti personalmente da Ian D'Agata, **molti dei quali introvabili in Italia**, e che verranno analizzati e raccontati da un panel di produttori ed esperti del Roma VinoExcellence & Merano WineFestival. Una manifestazione interamente dedicata a quello che è da molti considerato il più importante vitigno bianco del mondo e che vedrà esperti, produttori, e vini non solo Europei, ma anche provenienti dal Nord America.

Infine, Roma VinoExcellence & Merano Winefestival sarà onorata dalla presenza e dalla partecipazione di alcuni dei più famosi produttori (o i responsabili) di vino in Italia e del mondo in una serie di degustazioni assolutamente uniche e straordinarie organizzate per un numero limitato di partecipanti. Si può solo invidiare quei fortunati che assisteranno alle degustazioni di vini assolutamente mitici, che hanno fatto la storia d'Italia, quali il **Taurasi Mastroberardino**

1968, il **Brunello di Montalcino Il Poggione 1955**, il **Chianti Classico Badia a Coltibuono 1965**, ma anche le tante grandissime annate di **Sassicaia** della Tenuta San Guido, e **Paleo Le Macchiole**, **Redigaffi Tua Rita**, **Barolo le Rocche del Falletto** Bruno Giacosa, **Barolo Le Vigne** Luciano Sandrone, e tanti altri ancora, fra cui i grandissimi internazionali quali **La Fleur-Petrus**, **Cheval Blanc**, e il **Condrieu Georges Vernay**, ma anche vini della Loira degli anni '50 e il **Chasse-Spleen 1962 e 1966!**

Inoltre, io e tutto il Roma VinoExcellence e Merano Winefestival siamo lieti di presentare al grande pubblico e agli esperti i grandi vini del Lazio, una regione che oggi come oggi produce alcuni dei vini più interessanti d'Italia, e che avranno una apposita sala per essere degustati ed apprezzati. Il Lazio, che non ha la fama di regioni più affermate dal punto di vista enologico quali Toscana e Piemonte, e quanto meno una realtà di grandissimo interesse con molti splendid vini prodotti a partire da varietà autoctone uniche e interessanti.

Infine, siamo onorati e felici di essere stati coinvolti anche noi di New Wine Journal, dato che guideremo una serie di degustazioni molto interessanti intitolate **I Seminari del New Wine Journal**, analisi con degustazioni di vini e territori italiani emergenti quali **i vini dell'Etna**, **i vini dolci del Lazio**, **il Pallagrello** e altri vitigni a torto considerati minori, o degustazioni comparative di vini italiani con alcune realtà straniere di grande valore, quali i vini del **Rodano** e di **Sauternes**. In queste degustazioni, guidate in coppia dai redattori di NWJ quali Luca Azzellino, Antonio Di Spirito, Giuseppe Picconi, Roberta Soldano, Barbara Di Fresco, Maria Gilli, Francesco Ceccaluppo e altri ancora, oltre che a Massimo Claudio Comparini e Ian D'Agata, presenteranno i loro vini anche i produttori, che avranno modo così di raccontarci i loro vini e le loro storie affascinanti, una grande occasione di incontro e di scambi di opinioni e di impressioni per tutti coloro che amano il vino.

In programma anche la presentazione della nuova edizione della **Guida ai vini Prezzo-Piacere d'Italia 2010**, edita dalla Guido Tommasi editore, e la presentazione della **The Ecco guide to the Best Wines of Italy**, edita dalla Harper Collins/Ecco, la prima volta che una prestigiosa casa editrice degli U.S.A. abbia affidato la stesura di una tale guida a un wine writer italiano.

Roma VinoExcellence & Merano WineFestival è un evento leader che vuole imporsi con autorevolezza e decisione sull'importante mercato di Roma, e viste le premesse, non si può che augurare buon lavoro e soprattutto, buon divertimento a tutti!

Per partecipare alle degustazioni, e soprattutto per iscriversi in modo tale da potere essere sicuri del posto (invero assai limitati), troverete il modulo d'iscrizione direttamente sul sito www.gourmetsi.com. Sarà possibile riservare uno o più posti a partire dal 7 gennaio 2010. Per ogni ulteriore chiarimento potete anche chiamare la sig.ra Maja Marković e la sig.ra Manuela Pircher (tel. 0473 210011).

Helmuth Köcher & Ian D'Agata

Presentano la boutique del vino italiano con una sfilata internazionale di grandissimi vini

Roma VinoExcellence & Merano WineFestival 2010

100 aziende vitivinicole selezionate da Helmut e Ian con degustazioni e convegni

12 - 13 - 14 febbraio 2010 - Grand Hotel Parco dei Principi*****L - Roma

Programma

Venerdì, 12 febbraio 2010

10.00 - 12.30 Convegno Sangiovese Oggi: splendori e miserie

Moderatore: Ian D'Agata, International Wine Cellar

Maurizio Castelli, enologo: Ampelologia del sangiovese

Donato Lanati, enologo: La tracciabilità del vino: novità scientifiche

Franco Bernabei, enologo: Il sangiovese in Italia: comportamenti ed attitudini in diverse zone e regioni d'Italia

Paolo De Marchi, proprietario Isole e Olena: Il perché della nascita dei Supertuscan di sangiovese in purezza

Marco Pallanti, Presidente, Consorzio Chianti Classico, e proprietario Castello di Ama: il Chianti Classico, presente e futuro

Ian D'Agata, Research Professor, University of New Mexico: La Rufina, o il Chianti "diverso"

Franco Biondi-Santi, proprietario Biondi-Santi: La realtà Montalcino di ieri e di oggi

Niccolò d'Afflitto, enologo: La complessa realtà del sangiovese a Montalcino

Francesco Leanza, proprietario Podere Salicutti e Jan Erbach, proprietario Pian dell'Orino: Le problematiche e le sfide del sangiovese a Montalcino e una proposta di zonazione per Montalcino

Luca de Ferrari, proprietario Boscarelli: il prugnolo gentile e Montepulciano

Enrico Drei Donà, proprietario Drei Donà: il sangiovese in Emilia Romagna

Bernd Maier, Viticulture Extension Specialist, New Mexico State University: il sangiovese in Nord America

Steven Spurrier, Consultant Editor, Decanter: il sangiovese visto dall'estero

13.00 - 14.00 Intermezzo tra convegno e apertura della manifestazione

Presentazione di The Ecco guide to the best wines of Italy

Presentazione della guida Prezzo-Piacere 2010

13.00 - 14.00 I Seminari di New Wine Journal: i vitigni italiani del futuro

Il Pallagrello e i suoi fratelli: vitigni antichi e vini nuovi con dieci produttori e vini che ne raccontano la storia

14.00 - 22.00 100 produttori VinoExcellence

Presentazione e degustazione di 300 vini selezionati

14.30 - 15.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Anna Maria Clementi Ca' del Bosco: otto grandi annate insieme a Maurizio Zanella

16.00 - 17.00 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Mastroberardino e il Taurasi: dalla antica Roma ad oggi. 2003

Riserva, 2001 Riserva, 1999 Riserva, 1999 "130" Riserva, 1997 Riserva, 1980, 1977, 1968

insieme a Piero Mastroberardino e Dario Pennino

17.30 - 18.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Marco Pallanti e il Castello di Ama: Chianti Classico Bellavista, "le mie (prime) 25 vendemmie al Castello di Ama":

2006, 2004 Magnum, 2001, 1997 Magnum, 1995, 1993, 1991, 1988 Magnum, 1986, 1982.

19.00 - 20.00 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Stefano Frasca e il Redigaffi Tua Rita: 2007, 2006, 2005, 2004, 2003, 2000, 1999

20.30 - 21.30 Gli Incontri Internazionali

Chateau Chasse Spleen, la verticale: 2003, 2000, 1995, 1990, 1986, 1982, 1978, 1970, 1966, 1962

insieme a Céline Villars e Jean-Pierre Foubet

22.00 - 23.00 Jean Claude Berrouet e la diversa espressione del cabernet franc in terroirs differenti:

La Fleur-Pétrus, Vieux Chateau Saint-André e altri ancora: i grandi vini di Saint-Emilion, Pomerol,

Montagne Saint-Emilion, e Paesi Baschi Francesi

Sabato, 13 febbraio 2010

10.30 - 12.30 Convegno: The Rome International Focus on Cabernet Franc

Moderatore: Ian D'Agata, International Wine Cellar

- Vincent Dupuch, consulente, già specialista della stazione viticoltura/enologia Gironde: Ampelologia del cabernet franc
- Jean-Claude Berrouet, enologo J.P. Moueix: Il Cabernet Franc di Pomerol e dei Paesi Baschi Francesi
- Kees Van Leeuwen, direttore agronomo ed enologo Chateau Cheval Blanc, e Professore enologia Università Bordeaux: Il Cabernet Franc a Saint Emilion
- Jean-Max Manceau, Presidente Syndicat Vini Chinon e proprietario Domaine du Noiré: Il Cabernet Franc in Loira
- Marchese Incisa della Rocchetta, proprietario di Tenuta San Guido: Gli esordi del cabernet franc in Italia
- Luca D'Attoma, enologo: il cabernet franc in Italia oggi, un futuro da grande star
- Angelo Pavan, enologo-proprietario Cave Spring Cellars: Un grande futuro in Canada
- Delia Viader, proprietaria Viader: Il Cabernet Franc in California e la nascita dei California Cult Cabs

13.00 - 14.00 Degustazione-tavola rotonda:

I grandi Cabernet nel mondo con dieci grandi vini in degustazione dagli USA, Canada, Francia, Italia, e Cile

In contemporanea, il sabato 13, nella sala C:

13.30 - 14.30 I Seminari di New Wine Journal: I vitigni italiani del futuro

Il dolce confronto: I grandi passiti e vendemmie tardive del Lazio in un faccia a faccia con il mitico Sauternes

14.30 - 15.30 I Seminari di New Wine Journal: I vitigni italiani del futuro

I grandi vini dell'Etna con dieci grandi vini e i produttori a raccontare la realtà di un grande nuovo terroir emergente

16.00 - 17.00 I Seminari di New Wine Journal: I vitigni italiani del futuro

Mater Matuta: alla scoperta di un nuovo terroir Italiano attraverso una verticale di otto annate di un vino storico

17.30 - 18.30 Gli Incontri Internazionali

Charles Metcalfe e i nuovi grandi vini del Portogallo: otto grandi vini e il suo nuovo libro "The Wines of Portugal" in omaggio per i presenti

19.30 - 20.30 Gli Incontri Internazionali

Chateau de Camensac, il prima e il dopo: 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007 insieme a Celine Villars e Jean-Pierre Foubet

21.00 - 22.00 Gli Incontri Internazionali

Jean-Max Manceau e il grande vino rosso della Loira: una eccezionale retrospettiva dagli anni '50 ad oggi

14.00 - 22.00 100 produttori VinoExcellence

Presentazione e degustazione di 300 vini selezionati

14.30 - 15.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Marchese Niccolò Incisa della Rocchetta e il Sassicaia: dieci grandi annate dal 2007 (in anteprima), 2006, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998

16.00 - 17.00 Gli Incontri Internazionali

Angelo Pavan e Cave Spring Cellars: per la prima volta in Italia, otto grandi annate di uno dei più grandi Riesling del Canada e del mondo

17.30 - 18.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Barbara Sandrone e il Barolo Le Vigne Luciano Sandrone: una icona moderna, tutte le annate dal 1996 al 2005

19.00 - 20.00 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Cinzia Merli Campolmi e il Paleo Le Macchiole: il migliore Cabernet Franc d'Italia in purezza, 2007 (in anteprima), 2006, 2005, 2004, 2003, 2001, 2000

20.30 – 21.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Bruna Giacosa e il Barolo Le Rocche del Falletto: Un vino leggendario nel mondo: tutte le annate dal 1998 al 2005.

22.00 – 23.00 Gli Incontri Internazionali

Il Cabernet franc e il Merlot di Cheval Blanc: Il ruolo dei portainnesti, di cloni e di terroir diversi: cinque diversi campioni di Cheval Blanc a confronto insieme a Kees Van Leeuwen

Domenica, 14 febbraio 2010

10.30 - 12.00 Convegno: Il Simposio Internazionale del Riesling a Roma

Moderatore: Ian D'Agata, International Wine Cellar

- Stephen Brook, wine writer, The Wines of Germany: Il Riesling di Germania
- Luzia Schrampf, giornalista, Der Standard: la realtà del Riesling austriaco
- Bernard Burtschy, giornalista Le Figaro, e Professore di Statistica, Università Parigi: il Riesling in Alsazia, analisi di un terroir nel bicchiere
- Martin Aurich, enologo, Castel Juval-Unterortl: Il riesling in Alto Adige
- Angelo Pavan, enologo-proprietario Cave Spring Cellars: Il Canada, o la terza via al Riesling nel mondo
- Ian D'Agata, Research Professor of Enology, University of New Mexico: Il Riesling negli U.S.A.
- Bernd Maier, Viticulture Extension Specialist, New Mexico State University: New Mexico: a new frontier for Riesling

12.30 – 13.30 Degustazione-tavola rotonda:

16 grandi Riesling nel mondo con i migliori vini d'Italia, Francia, Austria, Germania, Australia (Clare valley, Eden valley), U.S.A. (California, New York, Nuovo Messico, Washington), e Canada (Ontario)

14.00 – 22.00 100 produttori VinoExcellence

Presentazione e degustazione di 300 vini selezionati

14.30 – 15.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Emanuela Stucchi Prinetti e il Chianti Classico Badia a Coltibuono: 2006, 2005, 2004, 2003, 2000, 1999, 1995, 1981, 1970, 1965 insieme a Maurizio Castelli

16.00 – 17.00 Gli Incontri Internazionali

Condrieu Georges Vernay, la verticale: Christine Vernay e Paul Amsellem, e la famiglia che ha salvato il Condrieu

17.30 – 18.30 Grandi Verticali di Ian D'Agata

Fabrizio Bindocci e il Brunello di Montalcino Il Poggione: una degustazione unica per un produttore storico di Montalcino: 2001 Riserva, 1995 Riserva, 1993 Riserva, 1988, 1980 Riserva, 1975, 1970, 1969, 1966, 1955

19.00 – 20.00 Gli Incontri Internazionali

Viader, il mito americano: Delia Viader e una verticale di un cult- cabernet della Napa

20.30 – 21.30 I Seminari di New Wine Journal: I vitigni italiani del futuro

Syrah e Cabernet del Lazio a confronto di Rodano e Bordeaux: dieci grandi vini in degustazione

Prenotazione

(a partire dall'8 gennaio 2010):

Biglietti di entrata 1 gg 20 € 2 gg 35€ 3 gg. 50 €
incluso Convegno

Degustazioni

- Incontri internazionali 1 à 40 €
 - Grandi verticali 1 à 40 €
 - Seminari new wine journal 1 à 20 €
 - Degustazione convegno 1 à 20 €
 - Pacchetto à 3 degustazioni 90 €
- 1 grande verticale - 1 seminario-degustazione NWJ - 1 incontro Internazionale*

Informazioni:

Gourmet's International
 Via B. Johannes 9
 I – 39012 Merano
 Tel. 0473-210011
 Fax. 0473 – 233720
 Email: event@gourmetsi.com

Viticoltura e vini

Anteprima del Chianti Rufina 2009

di Antonio Di Spirito

Una delle zone vitivinicole più importanti della Toscana è senz'altro quella del Chianti Rufina la cui notorietà è fatta risalire ai primi anni del XV secolo. Nel XVIII ci fu un primo riconoscimento ufficiale con l'Editto del Granduca di Toscana e, nel 1716, nel famoso **Bando del 24 settembre 1716**, emanato da **Cosimo III de' Medici**, sono già tracciate le zone di produzione di 4 vini, di cui la maggiore era è resta quella del Chianti. In tempi più recenti, un Decreto Ministeriale del 31/7/1932 che ne tutela la storica zona, riconosciuta poi DOC col DPR del 9/8/1967 ed infine, Docg col DPR del 2/7/1984.

La vasta area di produzione comprende ben sei delle dieci province, suddivisa in sette sottozone: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina. Quella di Rufina è la più piccola sottozona; occupa una superficie di appena 12.483 Ha, per una produzione di circa 27.000 Hl ed è limitata ai comuni di Pontassieve, Rufina, Londa, Pelago e Dicomano.

Teatro dell'evento lo splendido salone dell'ottocentesco **Grand Hotel**, situato in Piazza Ognissanti nel centro di Firenze. A fare gli onori di casa è il dott. **Giovanni Busi**, presidente del **Consorzio di Tutela Chianti Rufina** e patron della Fattoria Travignoli. Oltre ad illustrare la zona, il vino e i produttori del Chianti Rufina, illustra i motivi del confronto e le affinità con il Barbaresco e **Giancarlo Montaldo**, presidente dell'Enoteca di Barbaresco, ne rimarca l'importanza promozionale

A seguire gli interventi dei giornalisti **Burton Anderson** e **Ian D'Agata**, **Silvano Formigli** e **Barbara de Ramh**. *Anderson* ha illustrato il profilo storico e produttivo del Rufina, con testimonianze dirette sin dalla sua gioventù, mentre *Ian D'Agata* ha illustrato dettagliatamente le zone del Rufina e del Barbaresco, ed in particolare i rispettivi vini. *Formigli* a sua volta, ne confermava la qualità e l'individualità rispetto agli altri Chianti. *Barbara De Ramh*, riguardo al mercato americano, auspica una maggiore promozione da parte del Consorzio. La selezione delle aziende presentate voleva offrire



una panoramica completa delle due denominazioni e delle varie sottozone dei rispettivi territori. L'assaggio dei campioni ha evidenziato alcune similitudini molto interessanti tra le due Docg, come le ricorrenti caratteristiche di freschezza e di spiccata tannicità.

Tra i due partecipanti il Chianti Rufina è quello che ha riscosso maggiori consensi durante la degustazione, grazie ad un livello qualitativo più omogeneo e ad una maggiore espressione del territorio di origine, una beva più pronta, sapori già in piena evoluzione e tannini più maturi e levigati; il Barbaresco, infatti, manifesta la necessità di un ulteriore periodo di affinamento per essere pienamente pronto; ha

aromi e profumi molto intensi.

Vini in degustazione

I vini sono stati serviti da professionali sommelier dell' AIS Toscana e sono stati alternati Chianti Rufina e Barbaresco entrambi dell'annata 2006.

Rufina Riserva 2006

Rufina Riserva Fràscole 06 - Azienda Agricola Fràscole - 14% - Uve: sangiovese 95% e merlot 5%. Aspetto: limpido, di colore granato vivo. Al naso è abbastanza intenso e persistente l'odore di incenso, "candele indiane", mammola, ciclamino, marasca e legno, goudron, liquirizia, brace, peonia, e lievi di cuoio e cioccolato. In bocca è secco, sufficientemente fresco, sapido, mentolato, balsamico, caldo, tannino fine, discretamente armonico, buona acidità, quasi pronto.

Rufina Riserva Colognole 2006 - Azienda Agricola Colognole - 14% - Uve: Sangiovese 100%. Aspetto: limpido, di colore rubino vivo con orlo granato. Al naso è discretamente intenso e persistente, presenta un forte odore (gradevole) di legno bruciato e catrame, humus, cuoio; note ematiche, tabacco. In bocca è secco, fresco, sapido, quasi minerale, caldo, con tannico non del tutto maturo, di medio corpo e persistenza.

Rufina Riserva Il pozzo 2006 - Azienda Agricola Il Pozzo - 14% - Uve: sangiovese 80%, merlot 9%, canaiolo nero 7%, cabernet 4%. Aspetto: limpido, di colore rubino leggermente scarico. Al naso è abbastanza intenso, persistente, fortemente speziato, con sentori di marasca, piccoli frutti rossi maturi, leggere note ematiche, note balsamiche e di cuoio. In bocca è secco, molto fresco, sapido, minerale, caldo e persistente, tannino prosciugante ma levigato, discretamente pieno e con fondo amarognolo.

Rufina Riserva Travignoli 2006 - Azienda Agricola Travignoli - 14% - Uve: sangiovese 100%. Aspetto: limpido, di colore rubino vivo con lievi riflessi granata. Al naso si apprezzano intensi profumi orientali (incenso, spezie), viola, ciclamino, humus, cuoio ed un leggero passaggio iniziale di acidità volatile. In bocca è secco, molto concentrato, fresco, sapido, quasi minerale, caldo, piacevolmente astringente, pieno e continuo.

Rufina Riserva Trebbio Lastricato 2006 - Fattoria Castello del Trebbio - 13,5% - Uve: sangiovese 100%. Aspetto: limpido, di colore rubino con orlo granato. Al naso è discretamente intenso e persistente, abbastanza fine, pirazinico, frutti rossi maturi, amarena, melograno, prugna, vernice, viola, ciclamino, ciliegia secca e caffè. In bocca è secco, vellutato, morbido con note di goudron, tannino levigato, molto caldo, sapido, fresco, con netto fondo amarognolo.

Bucerchiale 2006 - Fattoria Selvapiana - 14,8% - Uve: sangiovese 100%. Aspetto: limpido, di colore rubino vivo con unghia leggermente granato. Al naso si apprezzano intensi profumi di viole, ciliegia, melograno, alloro, leggermente pirazinico. In bocca è secco, non molto concentrato e con acidità leggermente dolciastra, caldo, molto sapido, quasi minerale, un po' astringente, giovane e non ancora armonico. Ha bisogno di un ulteriore periodo di affinamento.

Barbaresco 2006

Barbaresco 2006 - Azienda Agricola Senadive Adriano Marco e Vittorio - 13,5% - Vigneto: Sanadive di San Rocco Senodelvio - Alba. Aspetto: limpido, di colore granato vivo. Al naso è intenso, persistente, fine, con netti sentori floreali e frutti rossi, sottobosco, spezie e note piraziniche, liquirizia e goudron. In bocca è secco, fresco, sapido, caldo, pepato, intenso, con un tannino levigato e discretamente persistente. Retrogusto: note sapida, tannica, fruttata e speziata. Abbastanza armonico, quasi pronto.

Ca del Bajo Valgrande 06 (treiso) - Azienda Agricola Ca' del Baio - 14% - Vigneto: Valgrande. Aspetto: limpido, di colore rubino tendente al granato. Al naso presenta un intenso e persistente di caramelle elah, spezie dolci e pepe, caffè e frutta rossa, melograno, con sentori balsamici e cuoio. In bocca è secco, sapido, tannini soffici, caldo e minerale.

Rabaja 2006 - Azienda Agricola Giuseppe Cortese - 14% - Vigneto: Rabajà di Barbaresco. Aspetto: limpido, di colore rubino vino con lievi riflessi granata. Al naso è discretamente intenso, persistente e fine, con sentori di spezie, liquirizia, frutti rossi, tostatura ed è lievemente vegetale. In bocca è secco, poco fresco ma sapido, caldo, tannico deciso, gusto pieno ma poco persistente.

Ovello 2006 - Azienda Agricola Cantina del Pino di Renato Vacca - 14,4% - Vigneto: Ovello di Barbaresco (anteprima assoluta, non ancora sul mercato). Aspetto: limpido, di colore rubino tendente al granato. Al naso è molto fine, intenso, ricco, penetrante, con netti sentori fruttati (fiore della passione e fichi), nocciola, china e note balsamiche. In bocca è secco, sufficientemente fresco, armonico, sapido, caldo, tannino deciso, equilibrato. Effettivamente deve completare il suo ciclo di affinamento.

Currà 2006 - Azienda Agricola Sottimano - 14% - Vigneto: Currà. Aspetto: limpido, di colore rubino con unghia granato scarico. Al naso è intenso, persistente, abbastanza fine, con sentori fruttati, vegetale di carrube, goudron, liquirizia, spezie fini di pepe rosa e sottobosco. In bocca è secco, poco fresco, sapido, caldo, con tannini importanti, discretamente persistente.

Castello di Neive Santo Stefano 2006 - Azienda Agricola Castello di Neive - 14,5% - Vigneto: Santo Stefano di Neive. Aspetto: limpido, di colore rubino tendente al granato. Al naso c'è un iniziale ed evanescente odore di cuoio (riduzione), con sentori fruttato-vegetali e di spezie. In bocca è secco, poco fresco, sapido, caldo, tannico. Retrogusto: ancora l'effetto di riduzione.

A chiudere l'interessante degustazione, due vini delle rispettive zone dell'annata 1985, a testimonianza della longevità che li caratterizza. I vini sono stati presentati e "raccontati" dai due enologi delle rispettive Aziende: **Nicolò D'Afflitto** per il Rufina Frescobaldi e **Marco Dotta** per il Barbaresco dei Marchesi di Gresy

Chianti Rufina Montesodi dei Marchesi Frescobaldi - Aspetto: limpido, di colore rubino vivo con unghia granato. Al naso è molto intenso, persistente, un po' opulento, concentrato, con sentori di ciliege mature e macerate (cherry), spezie, canfora. In bocca è secco, sufficientemente fresco, molto sapido, caldo, tannico, maturo e perfettamente conservato.

Barbaresco Camp Gros Martinenga dei Marchesi di Gresy - Aspetto non abbastanza limpido, molte sostanze coloranti in sospensione, di colore granato con orlo aranciato. Al naso è intenso, persistente, con una leggera ed evanescente nota di solforosa (dopo quasi 25 anni!), con netti sentori floreali di fiori e frutti secchi, e note di cuoio. In bocca è secco, sapido, caldo, giustamente tannico, tendente al surmaturato.

Anteprima Chianti Rufina 2009

Degustazione comparativa tra i territori del Chianti Rufina e di Barbaresco

di Ian D'Agata

Il Chianti Rufina è potenzialmente uno dei più grandi vini d'Italia. Si tratta di un vino molto diverso non solo da tutti gli altri Chianti, ma diverso anche dagli altri grandi vini rossi d'Italia, il risultato di un connubio felice di territorio selvaggio, altimetrie rilevanti, suoli geologicamente differenti e complessi. Interessante anche il mix di produttori presenti, con grandi nomi dell'enologia Italiana (Frescobaldi) a braccetto sia con piccoli (e grandi) vignaioli che lavorano pochi ettari in tutto, sia im-

bottigliatori da milioni di bottiglie

annue. Molte le diverse tipologie di vino prodotte, fra cui la più alta concentrazione nella penisola di Vin Santo davvero validi (volendo considerare il numero totale prodotto sul totale dei produttori, è difficile trovare un Vin Santo del Chianti Rufina che sia meno che buono), ma il vino bandiera, quello su cui puntare senza cedimenti nel presente e nel futuro, è il Chianti Rufina (e il Chianti Rufina Riserva). Vini dalle spiccate acidità, dalla filigrana magnifica e setosa, dagli abbondanti caratteri minerali, dai tannini presenti ma non grossolani, e dalla raffinatezza innata.

E' con vero piacere che ho accettato la gentile offerta del Consorzio del Chianti Rufina di presentare la Anteprima Chianti Rufina 2009, e questo per svariati motivi. Primo, perché sono da sempre un grande appassionato di questi vini e del loro territorio, uno che ha sempre creduto nelle qualità di un Chianti che deve e può essere diverso dagli altri. Secondo, per la felice combinazione di aziende giovani, anche se non necessariamente dl punto di vista anagrafico, ma tutte con tanta volontà di fare e fare bene, come anche di collaborare fra loro, cosa rarissima in Italia negli altri territori del vino. La possibilità di presentare l'evento insieme a Burton Anderson, uno dei veri, pochi, grandi scrittori di vino Italiano e senza ombra di dubbio uno dei miei idoli fin da giovane, la qual cosa mi ha reso doppiamente felice. Infine, l'intrigante possibilità di analizzare il territorio della Rufina in comparazione a quella del Barbaresco, un altro dei miei vini preferiti e il cui territorio ha anche molto da raccontare.



Confesso di avere colto subito i motivi e le potenzialità di questa associazione Rufina-Barbaresco, mentre diversi miei colleghi erano piuttosto scettici a proposito di una tenzone a loro modo di vedere difficile e impari. E difatti a prima vista, ma solo a prima vista, si potrebbe anche pensare che Chianti Rufina e Barbaresco non abbiano alcunché in comune. Non è così, come andremo a vedere, o almeno, come spero di dimostrare. E che il risultato della degustazione comparativa nello splendido scenario del Grand Hotel di Firenze abbia messo chiaramente in risalto le affinità di questi due grandi vini Italiani è stata una grande vittoria non solo per il Consorzio del Chianti Rufina, ma direi di tutto il vino Italiano, che farebbe bene, a mio modesto parere, a cercare di vivere di affinità e sinergie più che di contrasti, polemiche e il "mio è meglio del tuo".

Non ci sono dubbi che Barbaresco e Chianti Rufina siano vini profondamente diversi. Innanzitutto, uno si produce in Piemonte, l'altro in Toscana, uno con il vitigno nebbiolo e l'altro con il sangiovese (in maggioranza). Non possono che essere diversi. Ma presentano anche notevoli similitudini, oltre che differenze. Andiamo allora a vedere la Rufina, quindi il Barbaresco, e analizziamo eventuali punti in comune.

Il Chianti Rufina è uno degli otto diversi Chianti che si possa scegliere: Classico, Colli Aretini, Colli Pisani, Colli Senesi, Colli Fiorentini, Montalbano, Montespertoli e appunto, Chianti Rufina. Si tratta anche del "Chianti più alto", secondo una felice definizione coniata dal Consorzio, proprio per sottolineare le altitudini non comuni alle quali sono messe a dimora le vigne dalle quali si ottengono le uve per produrre il vino (200-500 metri s.l.m. circa). La denominazione conta su 12.483 ettari, di cui circa 750 vitati. Vi sono 23 produttori e diversi imbottigliatori, che ci tengo a sottolineare non sono di qualità scarsa come avviene invece in altre zone d'Italia. Si tratta anche di una zona dall'altissimo valore storico, e per sempre segnata dal famoso editto del 1716 di Cosimo III Medici, una classificazione sul potenziale e la qualità delle zone produttive toscane che anticipa di molto la ben più nota classificazione dei cru di Bordeaux. La zona di produzione del Chianti Rufina si divide

in quei territori che si trovano nei comuni: Dicomano, Rufina, Londa, Pontassieve, e Pelago. A grandi linee si può sottolineare come la zona della Rufina sia caratterizzata da un microclima più fresco della maggiore parte delle altre zone viticole d'Italia, almeno si quelle associate alla produzione di grandi vini, come lo è indubbiamente anche la Rufina. Esistono poi una miriade di terreni e sottosuoli diversi, che variano tra matrici calcaree, argillose, sabbiose, marnose ed altre ancora. La Rufina è inoltre caratterizzata da una grande variabilità delle precipitazioni (400-950 mm pioggia/anno) e lo stress idrico, anche per la particolare conformazione dei terreni, è raro. Oserei dire che la Rufina, più di qualsiasi altro territorio viticolo Italiano rappresenta bene il mix di cru "clima-suolo" perché in poche altre zone si passa da terreni a caratterizzante sabbiosa in riva a un fiume per salire fino ai galestri che affiorano fin su ai 500 metri s.l.m.

E i vini? Intanto, anche in conseguenza a quanto enunciato, i Chianti Rufina sono potenzialmente tra i vini più longevi d'Italia. Non solo, ma sono anche tra i vini Italiani più eleganti e raffinati, di una mineralità non comune (e aggiungerei, nemmeno ritrovabile in altri vini della penisola), caratterizzati da grande purezza di frutto e alte acidità naturali. Tutto questo e un netto miglioramento delle aziende produttrici, con vini sempre più buoni e un livello qualitativo, pur con qualche rusticità giovanile che affiora qui e là, che molte altre zone vinicole d'Italia possono solo invidiare. Concludo questa analisi ritornando anche su una realtà di fatto: una capacità dei produttori della Rufina, con qualche defezione, di fare squadra e di col-

laborare insieme in un momento storicamente importante per tutte le aziende del territorio. Una visione unitaria di quel che devono essere i propri vini e di dove devono, e possono, arrivare. In questo contesto mi fa piacere sottolineare il fatto che una delle aziende più importanti d'Italia, è rimasta storicamente fedele alla denominazione, non abbandonando mai la menzione Rufina sui suoi vini, quando nomi come Castello di Nipozzano e Montesodi avrebbero potuto tranquillamente vivere di luce propria (e nel caso del Montesodi forse anche meglio, insieme ai tanti Cepparello, Flaccianello e Le Pergole Torte di altre zone chiantigiane). E



benché si possa obiettare che i vini dell'azienda si sono sempre identificati più nel nome della famiglia (un vero e proprio marchio di qualità, un po' come Luis Vuitton o Mercedes-Benz), è anche vero che i vini sono rimasti comunque legati ad un territorio, il che sarebbe una cosa da valorizzare e far girare a proprio favore. Non capita proprio tutti i giorni che un produttore famoso rimanga ancorato alle sua zona di origine con il suo vino importante.

A proposito di Barbaresco, si tratta di uno dei più famosi, importanti e migliori vini d'Italia. Gode sicuramente di una fama e di una notorietà superiori a quelle del Chianti Rufina, ma le due realtà non sono poi così diverse. Le altimetrie alle quali si crescono le uve sono in media leggermente più basse (270- 320 metri s.l.m.) di quelle della Rufina, ma vi faccio notare che gli ettari vitati sono assolutamente simili, sebbene molto più frazionati con realtà produttive molto maggiori (757 ettari vitati, con 135 aziende). Anche qui si tratta di un vino di sicuro valore storico, con il vitigno "nubiola" noto già ai tempi degli antichi romani (che pensarono bene a un nome legato al territorio, e le nebbie dell'epoca di maturazione), ma anche "un'uva e un vino che deve essere protetto" (1511), con leggi anche altamente punitive per chi danneggiava vigne di nebbiolo. Come per il Chianti Rufina, anche a Barbaresco la zona produttiva è suddivisa in diverse zone che fan capo a ridenti cittadine quali Barbaresco, Neive, Treiso e una porzione di San Rocco Seno d'Elvio, che viene generalmente identificata con Alba, un errore e un ulteriore indizio di quanta poca attenzione e conoscenza ci sia in molti di coloro che parlano e scrivono di vino in Italia. Indubbiamente, il paesaggio viticolo di Barbaresco è meno aspro e selvaggio di alcune porzioni della Rufina (altre invece si rassomigliano parecchio) e il microclima è indubbiamente più caldo, ma sempre con una grande variabilità di suoli e sottosuoli, pur con una dominante fondamentale costituita dalle marne grigio-blu di origine Tortoniana. Le precipitazioni annue sono anche del tutto comparabili alle medie della Rufina (senza i picchi più alti) e anche il Barbaresco si situa tra i vini più longevi d'Italia.

E i vini di Barbaresco? Come per la Rufina, si tratta di vini di grandissima eleganza e raffinatezza. Anche qui abbiamo una grandissima purezza di frutto e una bella mineralità, con un numero in aumento di nuovi e valenti produttori, che come in Rufina collaborano molto di più che in altre zone d'Italia (anche in confronto alla vicina Barolo), e come per la Rufina esistono da sempre delle sotto-zone o menzioni che si distinguono da sempre per una qualità maggiore delle uve che vi si possono produrre.

Tutto questo è in parte dovuto alle due varietà di uva che sono la componente più importante di questi due vini, il nebbiolo per il Barbaresco e il sangiovese per il Rufina, due uve capaci di tradurre nel bicchiere come poche altre (il riesling, il pinot nero) i diversi terreni nelle quali le loro madri viti sono state messe a dimora. Esse permet-

tono quindi la realizzazione di vini di veri e propri cru, un dato di fatto che accomuna ulteriormente i due vini in questione.. Infine, il confronto tra Barbaresco e Chianti Rufina, che è il soggetto di questa breve presentazione, viene effettuato nel millesimo 2006, che in tutte e due le zone si è rivelato grandissimo e abbastanza simile sia per decorso climatico che nel risultato finale dei vini in bottiglia, tutti in genere buonissimi, da lungo invecchiamento e di grande, vera stoffa aristocratica.

Le zone di produzione della Rufina

Una semplificazione, forse eccessiva, del territorio della Rufina mi è stato possibile in seguito a trentadue giorni passati in Rufina negli ultimi diciotto mesi e che illustre-rei nella maniera seguente:

- Tre vallate :
1. lungo il fiume Sieve
 2. zona sud-orientale lungo il torrente Pelago
 3. la zona occidentale di Pontassieve

Queste tre vallate sono caratterizzate dalla presenza di diversi comuni ognuno dei quali con ettari vitati e le proprie specificità pedoclimatiche e produttive.

- a. Dicomano àColognole
- b. (Londa: vallata stretta - nord-est)
- c. parte centrale della valle del Sieve, o Riva De-stra
- d. Parte centrale della valle del Sieve, o Riva Si-nistra
- e. Pontassieve à Pelago

I vini prodotti in queste singole sottozone sono potenzialmente molto diversi e queste differenze sono già riscontrabili nella grande maggioranza dei vini oggi prodotti, con un minimo di attenzione al momento della degustazione.

Ne consegue che esistono dei veri e propri cru nel Chianti Rufina, alcuni storicamente noti, altri di cui si son persi la traccia anche in seguito all'arresto di produzioni enologiche da parte di realtà produttive abbandonate negli anni, o passate in mani di proprietari meno attenti e dotati.

La stessa disamina si può fare per il Barbaresco, dove i cru migliori sono stati identificati già molti anni fa, ma che le recenti decisioni (per molti versi condivisibili) in fatto di legislazione ufficiale ha modificato non poco, tanto che oggi diversi nominativi non esistono più con un ingrandimento eccessivo (questo invece non condivisibile, pur ammettendo che facilita il lavoro a molti) di alcuni cru storici che oggi inglobano zone meno vocate e altre meno vocate ancora (per il nebbiolo poi...).

Una versione molto più approfondita di questo intervento di Ian D'Agata sarà disponibile a partire da febbraio 2010 sul sito www.newwinejournal.com nella sezione riservata all'accesso abbonati del New Wine Journal.

Degustazioni in libertà

Sangiovese per amico

di Roberta Soldano

Sulla scia delle vicende che hanno interessato Montalcino nell'ambito di quella problematica poi nota come "Brunellopoli", nasce circa un anno fa "**Sangiovese Per Amico**" un'iniziativa presa da tre noti produttori usciti dal consorzio del Brunello: Francesco Leanza di **Podere Salicutti**, **Stella Viola di Campalto** della azienda omonima (in realtà azienda agricola San Giuseppe, ma ormai molto più nota come Stella di Campalto), e Jan Hendrik Erbach e Caroline Pobitzer di **Pian dell'Orino**, mossi dalla passione per Montalcino ed il "suo sangiovese", un amico comune da rispettare e valorizzare.

Durante una splendida degustazione tenutasi alla International Wine Academy of Roma il novembre scorso, Francesco, Stella e Jan con Caroline ci hanno illustrato la loro iniziativa, rimandando al sito www.sangioveseperamico.com per ulteriori approfondimenti sulla filosofia e lo stile che accompagnano il loro comune pensare e le loro scelte in vigna e in cantina. Il progetto si propone di contribuire a dare risposta all'esigenza, più che mai attuale, di mettere in luce le reali potenzialità del sangiovese in purezza a Montalcino, ancora non del tutto espresse, con l'impegno di incentivare e creare iniziative da sviluppare collettivamente, con la speranza di avere in futuro il contributo anche di più produttori con la stessa visione, contributi utili ad incrementare la conoscenza e a recuperare fiducia in un vitigno così completo per freschezza, eleganza,



spa sangiovese per amico

struttura, trama tannica com'è il sangiovese, capace di dare non solo ottimi Brunello, ma anche Rossi di Montalcino di grande personalità.

Le tre aziende, le cui vigne si trovano nella zona Sud-Est di Montalcino verso Castelnuovo dell'Abate, assistiti da un Istituto di Analisi e di Ricerca, hanno messo a punto un sistema di analisi con lo scopo di catalogare le specifiche caratteristiche del sangiovese nei loro vigneti. Ciò permetterà di garantire al consumatore una conformità di prodotto finale; vini che, a quelle condizioni e caratteristiche di terroir, potranno esprimere autenticità e provenienza.

Partendo dalla vendemmia 2008, e a seguire la 2009 e la 2010, ciascuna azienda effettua una sorta di "autocontrollo" su queste annate analizzando le uve di vigne selezionate a Brunello o a Rosso di Montalcino e il vino con esse prodotto. Segue un'analisi precisa dell'evoluzione del vino, che con l'ultima annata arriverà al 2014 (considerando i tempi di evoluzione di legge per il Brunello), per poi ottenere un riferimento utile a capire le caratteristiche peculiari del sangiovese in quel determinato territorio.

Lo studio effettuato sui terreni ha posto in luce come il sangiovese si mostri un vitigno mutabile a seconda del terreno e dell'esposizione in cui viene coltivato e dunque dia vini alquanto diversi tra loro; tutto questo ci è apparso evidente e ha dato spazio ad un interessante confronto durante l'assaggio dei



Rossi e Brunelli portati in degustazione, che hanno messo in evidenza la differenza nel bicchiere tra i vini della zona Sud di Montalcino, non solo in funzione delle diverse caratteristiche di terreno, ma anche in ragione degli stili di vinificazione e affinamento adottati dalle tre aziende.



provengono le uve destinate alla produzione di Rosso. Qui c'è più argilla rispetto al vigneto "Piaggione" dove vengono coltivate le uve lavorate a Brunello, il terreno è più fresco e umido e ciò fa maturare l'uva un po' meno, facendole perciò acquisire maggiore freschezza di frutto e minore gradazione alcolica.

Accomunati da uno splendido color rosso rubino, tipico colore del sangiovese, che non dovrebbe mai essere nerastro, esprimono sia come Rosso sia come Brunello la loro tipicità; fruttati, freschi e più pronti da bere i primi, eleganti e strutturati i secondi, di cui attendiamo, in ragione della lunga capacità di evoluzione, il giusto tempo per scoprire come si svilupperanno in intensità, complessità ed armonia.

Rosso rubino alla visiva, svela profumi di ciliegia e prugna, note terrose, di foglie bagnate e cuoio. Al palato ha buona acidità sin dal suo ingresso, un vino saporito che pone in evidenza tannini scalpitanti e persistenza fruttata.

Vini in degustazione

Rosso di Montalcino 2007 **Stella di Campalto**

Prodotto con metodo biodinamico, il vino fa fermentazione con lieviti naturali dell'uva, diversi perciò ogni anno, effettua una sosta sulle vinacce di oltre un mese, con continui rimontaggi all'aria, e affina 2 anni in legno e 6 mesi in bottiglia. Ne risulta un Rosso atto all'invecchiamento, un po' a sé, povero di quella carica e struttura che normalmente si trova nel sangiovese, ma dotato di piacevolissima bevibilità e intensità.

Rosso rubino scarico, limpido e trasparente. Al naso gioca sull'eleganza dei profumi, soprattutto floreali di violetta e rosa, poi ciliegia, macchia mediterranea, ricordi di cipria. Fresco, sapido, con morbidi ritorni di ciliegia e dai tannini delicati. Bella persistenza finale che rilascia sul retro note delicate di pout pourri.

Rosso di Montalcino 2007 **Pian dell'Orino**

L'azienda dedica la medesima cura con cui è trattata l'uva per produrre Brunello anche a quella utilizzata per produrre Rosso. Questo perché c'è grande fiducia in questa tipologia, che garantisce, in un terreno ricco di ossido di ferro e posto in una conca fertile e umida, come è quella su cui vengono coltivate le viti di Rosso a Pian dell'Orino, un vino fortemente fruttato e di grande freschezza.

Rosso rubino, al naso rivela tanta frutta rossa, profumi di viola, tabacco in foglia e tè. Ottima corrispondenza gusto olfattiva. Fresco, sapido, dai tannini vivaci e fini. Persistente ed equilibrato.

Rosso di Montalcino 2007 **Podere Salicutti**

In etichetta il nome della vigna "Sorgente" da cui

Brunello di Montalcino 2004 **Stella di Campalto**

Con questa annata esce il primo Brunello dell'azienda, in quanto le annate 2001, 2002 e 2003 sono state declassate per lasciar tempo alle vigne, all'epoca ancora giovani, di esprimersi al meglio.

Un vino definito "maschile", rispetto al Rosso, poiché manifesta maggiore necessità di tempo per evolversi e farsi scoprire. Ci troviamo a Castelnuovo dell'Abate, nella zona più calda, che dà vini più morbidi, così come questa versione dal colore rosso rubino, dai profumi di violetta e ciliegia accompagnati da note speziate e balsamiche. Al palato rivela un corpo ricco, morbido e fruttato in cui tornano i richiami olfattivi. I tannini sono levigati e la persistenza rimanda a note minerali e di tabacco.

Brunello di Montalcino 2004 **Pian dell'Orino**

Elegante e austero questo Brunello si dimostra figlio di un'ottima annata.

Al naso ciliegia sotto spirito, ribes, china e grafite con una nota balsamica di sottofondo. Ottimo equilibrio in bocca, l'acidità e la sapidità sono ben integrate alla componente alcolica e ai tannini di fine fattura e ancora piuttosto giovani. Un vino in divenire, ma che mostra già ad oggi una buona bevibilità.

Brunello di Montalcino 2004 **Podere Salicutti**

Particolare attenzione è rivolta all'affinamento che, seguendo la logica che più è piccolo il contenitore e più ossigeno arriva al vino, favorendo così la polimerizzazione e dunque l'evoluzione, inizia dapprima in botti piccole e poi passa in botti via via più grandi, da una capienza di 5hl ad una di 40hl.

Il naso è ricco di richiami fruttati e dai netti sentori di pepe, liquirizia e tabacco in foglia. In bocca è fresco e sapido, inonda il palato di note speziate, portando con sé un corpo strutturato e in equilibrio, con tannini decisi e ben in evidenza.

Il racconto del vino

Wine tour a Montepulciano

di Giuseppe Picconi



Sono passati pochi giorni dal piacevolissimo fine settimana trascorso a Montepulciano insieme a venti dei nostri fedeli iscritti alla Wine Academy of Roma.

Siamo partiti sabato 12 dicembre alle ore 14.30 tutti insieme, capitanati dal direttore ed amico Ian D'Agata, con un pullman privato messo a nostra disposizione.

Devo riconoscere che per me, che non amo viaggiare in pullman, è stata una piacevole sorpresa perché per la prima volta ho potuto osservare con particolare attenzione tutto ciò che circonda la striscia asfaltata: i paesi arroccati, i colori della campagna più meno coltivata, alcuni vigneti, la ferrovia percorsa da treni veloci, il tutto intervallato da piacevoli conversazioni con le persone che mi erano vicine ed è forse per questo motivo, anche se la distanza da Roma è effettivamente breve, che il viaggio mi è sembrato corto e veloce.

Usciti dall'autostrada abbiamo attraversato una insolita e deserta Chianciano, abituati a vederla in altri periodi dell'anno super affollata di turisti e villeggianti.

Anche l'arrivo a Montepulciano mi lascia gradevolmente impressionato. E' già notte e la temperatura abbastanza rigida (siamo a dicembre!). Il pullman si ferma nella parte alta del centro storico della cittadina e appena scesi ci incamminiamo in una silenziosa strada con una bella veduta panoramica anche se dopo alcune decine di metri un rumore dapprima incomprensibile rompe quel magico ed apprezzabile silenzio specialmente per chi arriva, come noi, da una città alquanto rumorosa. E' la macchina imbottigliatrice dell'azienda **Cantina Crociani** che nonostante il giorno semifestivo è in piena attività. Cantina storica ubicata in un palazzo del 1300 produce vino da diverse generazioni. La vigna in località Le Caggiole copre un'estensione di 10 ettari con terreni

di medio impasto molto adatti alla coltivazioni delle uve di Montepulciano.

Entriamo in azienda e dopo le presentazioni ed i saluti diamo inizio al "wine tour" con un assaggio del Rosso di Montepulciano DOC prodotto con il 75% di uva Prugnolo Gentile, 15% di Canaiolo ed il restante 10% di Mammolo. Vinificato in modo tradizionale con una macerazione che può durare 18-22 giorni ed un invecchiamento di circa 7-8 mesi in botti di rovere con una gradazione alcolica di 13%, il vino si presenta di rosso rubino vestito e si propone all'olfatto con intensi profumi floreali e fruttati che ritornano anche alla gustativa con note di viola e frutto rosso con tannini presenti e ben gestiti, di buona freschezza e media persistenza gusto-olfattiva. Il secondo assaggio è riservato al Vino Nobile di Montepulciano DOCG e ci viene presentato dalla signora Susanna, attuale proprietaria, che nel frattempo ci ha raggiunti e che ci racconta la sua esperienza nel settore, direi, alquanto insolita. Astemia fino a qualche anno fa e management nel mondo della musica, dopo la scomparsa del fratello Giorgio che ereditò dal padre Arnaldo la gestione dell'attività, lascia il suo lavoro per tornare a Montepulciano e seguire in prima persona l'intera produzione, dalla vigna alla commercializzazione.

Il Nobile di Montepulciano di Crociani rispecchia lo stesso uvaggio del Rosso di Montepulciano e le stesse percentuali così come la vinificazione con due rimontaggi giornalieri nella prima settimana e successivamente un rimontaggio giornaliero. Viene invecchiato per due anni in botti di rovere e affinato per almeno due mesi in bottiglia. Il grado alcolico è di 13,5%.

Il Nobile di Montepulciano, così come prescrive il

Disciplinare di produzione, può portare in etichetta la qualifica di "Riserva" se l'invecchiamento è di tre anni, dei quali sei mesi passati in bottiglia.

Tornando all'assaggio proviamo il Riserva 2005 ed il Riserva 2001 dal colore rubino con unghia aranciata, con intensi profumi delicati che ricordano nettamente la viola mammola, la ciliegia seguiti da erbe aromatiche

cantina ci attende: **Gattavecchi.**

Impegnata da tre generazioni la conduzione aziendale dalla metà degli anni ottanta è affidata ai fratelli Luca, Gionata e Daniela con la collaborazione fondamentale della cantiniera storica Bruna, una signora ultraottantenne che continua con caparbietà, sicurezza e professionalità a coprire le sue mansioni in azienda,



e sensazioni balsamiche, vivace freschezza e tannini ben presenti ed un finale ammandorlato. A nostra disposizione sui tavoli anche l'olio extra vergine di oliva prodotto con olive Oriolo, Correggiolo, Moraiolo e Leccino pressate a freddo, di pregevole fattura.

L'assaggio del Vin Santo DOC è rimandato alla cena. Prodotto con un uvaggio di Malvasia del Chianti al 90% e un 10% di Pulcinculo (Grechetto Bianco), le uve vengono vendemmiate ad ottobre e lasciate ad appassire fino alla fine di gennaio per poi essere vinificate ed il vino viene invecchiato per otto anni in piccoli caratelli.

Ringraziamo per l'ospitalità e proseguiamo il nostro cammino. A poca distanza da Crociani un'altra storica

una colonna per la cantina. Un vero esempio per tutti.

Accompagnati dalla signora Daniela visitiamo la cantina scavata nel tufo con una temperatura ideale e costante e ci racconta che il luogo dove ci troviamo apparteneva al duecentesco convento dei Padri Serviti adiacente alla Chiesa di Santa Maria dei Servi. Nella parte finale della cantina un cunicolo con scale ripide ed irregolari porta ad una tomba etrusca che tutti noi abbiamo voluto visitare con particolare ammirazione. Risalendo ci siamo nuovamente soffermati a guardare le botti allineate che contengono il Vino Nobile per il suo invecchiamento.

Un'altra ripida ma più larga e comoda scala ci introduce in un grande salone con soffitti altissimi ed è proprio qui che degustiamo alcune bottiglie di Nobile della





produzione dell'azienda Gattavecchi da uve provenienti dai 50 ettari dei poderi di Argiano, Cervignano, Ascianello e le Caggiole prodotte con il 90% di Prugnolo Gentile e il 10% di Canaiolo Nero. Da segnalare che la famiglia Gattavecchi possiede un'altra azienda condotta dal 1997 dai fratelli Luca e Gionata posizionata nel territorio meridionale di Montepulciano: Poggio alla Sala. La tenuta ha una estensione di circa 100 ettari di cui 38 dedicata ai vigneti. Possiamo tranquillamente dire che sia il Nobile di Gattavecchi sia quello di Poggio alla Sala ci hanno piacevolmente convinto per la loro pulizia e tecnica di vinificazione.

Ormai stanchi ma appagati dall'ottima degustazione, ci dirigiamo velocemente verso l'albergo per un breve relax in quanto la serata ci riserva una cena tipica accompagnata, ovviamente, dal **Vino Nobile di Montepulciano**.

Alle ore 21:00 circa il pullman percorre la strada statale per Chianciano ed in località San Biagio si ferma davanti al **ristorante IL COVO**. Ad accoglierci la famiglia lasenza che gestisce il locale da 8 anni ed in particolar modo dalla proprietaria Claudia lasenza che ci accompagna al tavolo a noi riservato in una grande e confortevole sala con forno a legna annesso. Pochi minuti di attesa – giusto il tempo di sedersi - e finalmente si mangia.

Va sottolineato che tutti i piatti serviti sono stati professionalmente "raccontati" da Claudia la quale oltre alla presentazione si è soffermata nella descrizione degli ingredienti dandoci spiegazioni sull'aspetto tipico e tradizionale del piatto.

Si inizia con piccoli assaggi di trippa, crostino di milza, crostino di patè di fegato con riduzione di Vin Santo, fegatello e bruschetta al pomodoro con l'olio nuovo. Devo dire un bell'avvio specialmente per me che non ho mai voluto mangiare la trippa ma quella presentata era

così invitante che mi sono avventurato nell'assaggio e devo riconoscere senza pentirmene. Ad accompagnare il piatto il **Vino Nobile di Montepulciano I Poderi di San Gallo 2005**.

A seguire picci fatti a mano al sugo di "nana" tagliati al coltello. Alla ovvia domanda di che cosa fosse la "nana" Claudia ci risponde che è il nome dialettale dell'anatra. A questo piatto viene abbinato il **Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2004 di Crociani** – un'ottima annata -.

Lo stracotto in purea di verdure con tortino di zucca su fonduta di pecorino accompagnato dal **Vino Nobile Nocio dei Boscarelli 2005** mi ha fatto apprezzare oltre alla qualità della cucina alcuni sapori quasi dimenticati di erbe aromatiche finemente adagiate sul piatto, un profumo intenso che mi conferma anche la qualità delle materie prime usate.

Una piacevole sorpresa è il piatto di formaggio composto dal solo pecorino di Pienza nelle diverse stagionature e parlo di sorpresa perché raramente si può percepire in maniera così netta le diverse sfumature che ho e abbiamo avvertito in questo piatto ed anche in questo caso un plauso alla cucina e a Claudia che ha così ben pensato il piatto invece di proporre, come quasi sempre accade, diversi tipi di formaggi.

La nostra deliziosa e completa cena non poteva che finire, visto il luogo, con i cantucci accompagnati, nell'occasione, dal **Vin Santo Crociani 2001** dal colore ambra, con i suoi profumi intensi di frutta secca, datteri e fichi, avvolgente e caratterizzato da piacevole freschezza.

Una cena di territorio ben curata e perfettamente coordinata dalla padrona di casa Claudia che ringraziamo per la squisita, in tutti i sensi, ospitalità.

Simpatico siparietto durante la cena nella quale, a un tavolo non distante del nostro sedeva con degli amici il

presidente del Consorzio del Vino Nobile, dottor Federico Carletti, con il quale abbiamo scambiato gli auguri per le feste, lasciandoci con la promessa di organizzare quanto prima una visita ancora più ampia di Montepulciano e i suoi vini.

L'indomani, dopo un sonno ristoratore, ci dirigiamo a Cervognano, zona storica della denominazione, per visitare l'azienda **Boscarelli** di proprietà dei Marchesi De Ferrari Corradi.

Ad attenderci Nicolò De Ferrari il quale proprio davanti a dei filari ci racconta che la prima vigna fu piantata dal nonno nel 1962 e che dalle 3500 piante per ettaro sono passati alle attuali 7500 con un diradamento del 45% - 50% dell'uva che la vite produce. L'attuale produzione prevede un 85% di Prugnolo Gentile, un 10% di uve locali quali il Mammolo e il Canaiolo ed un 5% di uve internazionali. La potatura è quasi completamente a doppio guyot con alcuni esperimenti a cordone. Su richiesta Nicolò si sofferma sul vitigno Mammolo spiegandoci che è una pianta con una fertilità altissima e molto vigorosa con grappoli ed acini molto grandi ed è fertile dalla 3° alla 5° gemma e quindi non è meccanizzabile. La pianta è potata a guyot ed il vino viene usato nell'uvaggio del Prugnolo DOC per i suoi immensi profumi.

La visita guidata prosegue all'interno delle due cantine: la prima contiene botti grandi e vasche in cemento, la seconda altre botti con presenza di numerose barriques ed una parte riservata allo stoccaggio dei vini. E' ormai ora di pranzo e mentre iniziamo la nostra degustazione in una sala adiacente alla cantina ci vengono offerti

vassoi di formaggi accompagnati da pane locale e da olio extravergine di oliva Boscarelli sia quello appena prodotto sia quello dello scorso anno per una interessante comparazione. Da segnalare per quanto concerne il vino un fantastico assaggio del Vino Nobile di Montepulciano Nocio dei Boscarelli 2005 prodotto con uve Prugnolo Gentile in purezza, affinato in botti di varie dimensioni per circa due anni dai profumi intensi di spezie tra le quali si ricorda la noce moscata, la liquirizia, un floreale di viola e piccoli frutti rossi a seguire con una persistenza gusto-olfattiva veramente lunga. La sorpresa è l'assaggio dell'ultima annata del Prugnolo ottenuto con una presenza del 90% di Prugnolo Gentile e un 10% di Mammolo. Un vino che, come dicevo, mi ha sorpreso per la sua facilità di beva e per gli intensi e puliti profumi di frutta rossa, di violetta e di fresca balsamicità. Ottimo.

Anche se dispiaciuti dobbiamo prendere la strada del ritorno e dopo i saluti e ringraziamenti a Nicolò De Ferrari abbandoniamo vigneti e cantine per andare nel luogo che sarà la nostra ultima tappa: la chiesa di S. Biagio. La costruzione realizzata dall'architetto Antonio da Sangallo il Vecchio è di epoca tardorinascimentale e venne edificata nel luogo dove sorgeva una pieve paleocristiana. L'inizio della costruzione è dell'anno 1518 ed il progetto venne sostenuto da papa Leone X. Un posto da visitare per chi si reca a Montepulciano.

Una pioggia battente ci segnala che è giunta l'ora di rientrare e soddisfatti per il bel fine settimana trascorso, prendiamo definitivamente la via del ritorno.

Alla prossima.



Terra e tradizione

Matrimonio di interesse

di Michele Longo



Una delle cose peggiori che mi possa capitare è ricevere un invito ad un matrimonio. Sono anni che riesco ad escogitare ogni buona scusa per declinare questo genere di inviti. Questa volta però come potevo rifiutare; ad unirsi in “matrimonio” il 17 ottobre presso il Salone Consigliare del Comune di Barbaresco erano, riportava l’invito, il Barbaresco e il Parmigiano. Dire che l’occasione era “ghiotta” mi sembra l’espressione più appropriata. Così per una volta ho fatto un’eccezione alla mia regola ferrea e ho accettato l’invito.

L’idea di questo “matrimonio di interesse” è nata, come ha spiegato Giancarlo Montaldo (Presidente dell’Enoteca Regionale del Barbaresco) che ci ha accompagnato durante questa “cerimonia”, nel 2008, con lo scopo di fare emergere sinergie e affinità tra questi due prodotti.

Barbaresco e Parmigiano accomunati entrambi da due fattori imprescindibili e fondamentali: il “tempo” e l’“uomo”. Per questo motivo è stato scelto un piccolo produttore (la Latteria Sociale San Pier Damiani di Parma) che, per metodi, dimensioni e ricerca dell’eccellenza, rispecchiasse al meglio le caratteristiche dei produttori del Barbaresco.

La “cerimonia” è proseguita poi con il racconto di cosa c’è “dentro” e “dietro” una forma di parmigiano. E così ho scoperto che:

- Il parmigiano non è nato in collina, ma tra Parma e Reggio lungo la via Emilia.
- Il segreto sta nella terra d’origine (gli animali

devono rigorosamente essere allevati con foraggio proveniente dalle zone di origine) e nel “casaro” (il suo è un lavoro artigianale, quasi da “artista”, un po’ come il vignaiolo).

- La cura per l’animale è maniacale (l’animale deve essere sanissimo, altrimenti il latte non può essere conferito per la caseificazione, e se ci provi butti tutto il lavoro).
- Il latte (raccolto due volte al giorno) viene e trasformato e può essere refrigerato solo con acqua fresca (niente frigoriferi!).
- La trasformazione deve avvenire non oltre le due ore dalla raccolta, e la si cura dall’innesto della cagliata al termine del processo, “con le stesse cure che avreste per un figlio” (parole della produttrice)
- La fase più delicata ed importante per il risultato finale è la “rottura” della cagliata, perchè è qui che si “gioca” l’abilità di un casaro.

E come ogni cerimonia che si rispetti, dopo la presentazione dei “promessi”, si è passati al momento che tutti aspettavamo: la “consacrazione”, il matrimonio del Barbaresco con:

- **“Parmigiano 18 mesi”** in abbinamento con **sedano e carote**. Lo stupore iniziale dei partecipanti per l’abbinamento insolito ha lasciato subito posto alla piacevole sensazione data dall’abbinamento della freschezza e dolcezza delle verdure con la sapidità e le note vegetali di erba, fiori e frutti del

parmigiano. Il Barbaresco 2006 (scelto alla cieca da una commissione di degustatori tra tutti quelli delle aziende associate per rappresentare l'annata) dal canto suo faceva, grazie ad una annata definita equilibrata la sua bella figura: colore rosso granato intenso, bel naso ampio e fruttato, con sentori che ricordano la confettura di frutta rossa e delicate note speziate. In bocca secco, caldo e deciso con tannini importanti già abbastanza morbidi. Per essere appena imbottigliato, di piacevole beva.

- **"Parmigiano 24 mesi"** in abbinamento con **uva, pere**. Qui gli aromi del parmigiano si fanno decisamente più accentuati. Iniziano a sentirsi note più speziate e di frutta secca che si mescolano con note di frutta fresca e agrumi. In bocca meno morbido del precedente: – i sei mesi di stagionatura in più si fanno sentire, e si fanno vedere – ma in perfetta armonia con i sapori dolci della frutta in abbinamento.
- **"Parmigiano 30 mesi"** in abbinamento con **nocci, miele, aceto balsamico e con pera cotta nel vino**. Un crescendo di sensazioni. Più deciso nel sapore e complesso negli aromi. Si presenta più asciutto, friabile e granuloso rispetto ai precedenti. Le note di spezie e frutta secca si fanno via via più complesse e predominanti. Con questa maturazione si può comprendere cos'è e com'è il quinto sapore, quello che i giapponesi chiamano "umami". Una varietà di sapori e di aromi davvero piacevole, che ben si "sposava" – ora possiamo dirlo – con il Barbaresco.

Finita la "cerimonia" sono salito al "Salone Consigliare" per il ricevimento con tutti gli altri invitati: una selezione di 52 barbaresco 2006 delle aziende associate con l'Enoteca Regionale, con al centro una invitante forma di parmigiano a stimolare altre "unioni".

Queste le mie preferenze classificate per zona di produzione:

I Barbaresco di Barbaresco

Per le caratteristiche di questi terreni – in prevalenza marne bianche e argilla – i vini presentano maggior struttura e potenza. Sono vini più "grassi" e carichi di colore rispetto a quelli di Neive e Treiso. Potremmo dire che sono un po' "baroleggianti" e promettono una maggiore longevità.

Cascina delle Rose – Rio Sordo – 14,5%: Bel naso, fiori secchi di viola, piccoli frutti rossi maturi, speziato con una lieve nota balsamica. In bocca morbido, caldo e con bei tannini morbidi. Botte grande. Molto buono.

Cascina Bruciata – Rio Sordo – 14,5%: rispetto al precedente si sente in modo più accentuato, ma non invadente, la presenza del legno (botte piccola). Naso ricco e interessante. In bocca morbido, caldo e di piacevole beva, pronto da subito.

Giordano Luigi – Montestefano – 13,5%: bel colore rosso granato intenso, al naso si presenta ampio e fruttato, con sentori che ricordano la confettura di frutta ed una delicata nota speziata. In bocca caldo,

deciso. Il migliore come rapporto qualità prezzo. (Solo 12 euro!)

Moccagatta – Bric Balin – 14,5%: anche questo si presenta con i tipici sentori del Barbaresco, con piacevoli note fruttate e speziate. In bocca è fresco, morbido ed elegante con tannini che promettono bene.

I Barbaresco di Treiso

I terreni di questa zona contengono una maggior percentuale di limo e sabbia, e pertanto danno vini con una minore intensità di colore, ma più freschi, fini e "gentili" con maggiori sentori floreali (di rosa e violetta appassite).

Poderi Colla – Roncaglie – 14%: Rispecchia le caratteristiche della zona. Al naso si presenta floreale, leggermente fruttato, con note balsamiche e di cacao. In bocca caldo, morbido e con tannini rotondi.

Ca' del Baio – Asili – 14%: Al naso si presenta profumato con accento sulle note floreali. Fresco, fine ed elegante, con una piacevole nota minerale. I tannini importanti si fanno sentire in modo piacevole.

I Barbaresco di Neive

Per la composizione di questi terreni, presentano caratteristiche intermedie tra i due precedenti: più fini ed eleganti di quelli di Barbaresco, un po' più strutturati e potenti di quelli di Treiso. Al naso emergono maggiormente i sentori speziati e di frutta matura.

Ressia – Canova – 14%: Naso complesso ed intenso: fruttato, floreale e leggermente speziato. In bocca è armonico, fine ed elegante. Vino di grande struttura e profondità. I tannini si fanno sentire ma il finale è piacevolmente dolce, equilibrato, lungo e persistente. Da bere, e non da contemplare. Uno dei miei preferiti in assoluto.

Sottimano – Fausoni – 14,5%: Naso ampio ed elegante: confettura di frutti rossi maturi, poi sentori speziati di cacao e tabacco e una piacevole nota balsamica sul finale. In bocca si fa apprezzare per morbidezza, eleganza con tannini piacevolmente integrati ed equilibrati.

Castello di Neive – Santo Stefano – 14,5%: Naso complesso e intenso. Fruttato di ciliegia e frutti di bosco ben maturi. Lievi note balsamiche che si fondono con delicati sentori speziati di tabacco e cacao. In bocca è caldo, morbido, equilibrato con tannini importanti, ancora leggermente ruvidi ma che promettono bene.

Il pensiero di Ian: Poco da aggiungere, questo bellissimo articolo si legge facilmente, e con vera goduria. Molto buoni tutti i vini scelti da Michele, spezzerei una ulteriore lancia per il Montestefano di Luigi Giordano, davvero buono, un che di austero ma molto elegante e dal prezzo davvero imbattibile, e il Canova di Ressia, più morbido e rotondo ma con tanto carattere e dolcezza sul lungo finale. Bravi a tutti, soprattutto per una manifestazione ben organizzata con spazio a volontà per tutti.

Attualità

Un problema mediatico: alcol e guida

di Ian D'Agata



Chi ci legge e ci ascolta sa che a NWJ abbiamo già affrontato l'argomento "consumo di alcol e disastri al volante": basta leggere l'editoriale di qualche mese fa o essere stato presente al Merano Wine Festival di Novembre 2009.

Si tratta di un argomento molto sentito e del quale si dibatte sempre di più, ma spesso senza cognizione di causa vera, e anche per mero sensazionalismo, senza un reale approfondimento dei dati e delle verità spesso ovvie ma che si cerca di non rendere tali. Un evento grave, data l'importanza che riveste la produzione vinicola in Italia, come anche di tutto il mondo che ci vive in simbiosi. Non solo, ma a causa anche delle direttive dall'Unione Europea, o di visioni pertinenti ai paesi nordici o anglo-sassoni che nulla hanno a che spartire con la nostra cultura, o comunque quella latina, si pongono i termini della questione spesso in maniera sbagliata.

Il problema dell'etilismo e della guida su strada in condizioni non idonee non è un problema che va sottovalutato, e nessuno a NWJ vuole sottovalutarlo o sminuirlo. Solo, crediamo che debba essere inquadrato in maniera più corretta ed attinente alla nostra realtà.

L'equazione "bere alcol-morti per strada" è sbagliata e non tiene conto delle complesse realtà del problema.

Intanto, va sempre ricordato che l'importanza del settore vino per la nostra nazione è basilare, e non si può fare di tutta un'erba un fascio, penalizzando famiglie e aziende che trovano la loro sopravvivenza in questo settore produttivo d'Italia. Questo non vuole dire chiudere un occhio sul ruolo che possa avere il vino nel contribuire agli incidenti in strada, ma va effettivamente verificato quale ruolo esso abbia. Non dobbiamo dimenticare mai che il business complessivo dell'intero settore vitivinicolo italiano nel 2009 potrebbe oscillare (dati in via di definizione e calcolo) tra i 13,8-13,9 miliardi di Euro, non proprio una cifra piccola, ma anzi che pone "l'industria-vino" ai vertici italiani in quanto ad importanza economica. Non solo, ma questo settore, pur con tutte le difficoltà che sta incontrando in questi ultimi tempi, per lo più legati alla difficile situazione economica globale, dimostra comunque un lieve incremento rispetto ai valori del 2008 (13,5 miliardi).

Purtroppo, chi ha messo l'alcol nel mirino cita ben altre cifre, che, riconosciamolo, sono impressionanti: trentanovemila morti e oltre 1,7 milioni di feriti in tutta Europa è il bilancio delle vittime sulla strada nel 2008. L'Italia, con 4.731 morti, si trova purtroppo ai primi posti tra i paesi del Vecchio Continente, ma di nuovo, lette così sono cifre che hanno poca utilità e sono di poco significato. In un bell'articolo di Giuliano Balestreri per

www.ilsole24ore.com, viene citato Umberto Guidoni, segretario generale dell'Ania (l'Associazione delle Imprese di Assicurazione), che dice "L'alcol è responsabile del 30% delle vittime". Al quale risponde Luca Zaia, ministro dell'agricoltura con un conciso "Guidoni è in malafede, tace su tanti altri fattori". Si aggiunge alla diatriba anche la Fipe, la Federazione dei Pubblici Esercizi: "Secondo l'Istat solo il 2,2% delle morti è legato all'alcol. Ma non si devono strumentalizzare le vittime, solo fermare la strage", dati che però, secondo Guidoni, sono sottostimati. "Il dato - dice sempre Guidoni - è allarmante e riguarda soprattutto i giovani. Il ministro Zaia minimizza il problema dell'alcol alla guida, dicendo che vietarlo danneggia l'economia del nostro Paese. Ma se un ragazzo consumatore muore sulla strada a 18 anni, nel lungo periodo sul mercato verranno immessi 500 ettolitri di vino in meno". Una affermazione che Zaia, comprensibilmente, ha trovato sgradevole: "Mi spiace che... l'Ania si abbandoni ad espressioni così ciniche... attribuirmi un computo che equipara una vita umana a una misura economica è falso, è scorretto ed è fuorviante rispetto al dibattito. Persino chi è in totale malafede... deve riconoscere che ho posto la questione del rapporto tra alcol e guida in termini totalmente diversi". Non solo. Il ministro ha continuato dicendo "che si tenga presente che ogni volta che si parla di responsabilità negli incidenti mortali, oltre a quella derivante dall'abuso, non dall'uso, del vino, si inseriscono fattori determinanti quali velocità, distrazione e uso di farmaci, sui quali faccio notare la totale assenza di informazioni data dal signor Guidoni". Altre opinioni registrate sono quelle del questore della Camera dei deputati Antonio Mazzocchi (Pdl), che insiste sulla necessità di approvare il più rapidamente possibile la riforma del Codice della strada. Il presidente dell'Asaps, Giordano Biserni, ha sottolineato la necessità di invertire le logiche della comunicazione, vietando pubblicità ingannevoli sugli alcolici e puntando sulla formazione dei genitori.

Come vedete dalle voci riportate nell'ottimo articolo di Balestreri, i problemi da valutare e correggere non sono pochi. Tutto questo di fronte alla notizia, di per se poco entusiasmante, che sul fronte dei consumi interni del vino la situazione non è ottimale: secondo Assoenologi il consumo quest'anno è sceso a 43 litri pro-capite, contro i 45 del 2007, con tendenza ad una ulteriore diminuzione. Si fa presto a dire oggi si beve meglio e quindi meno di una volta, resta che il consumo di vino, in un paese produttore dello stesso, continua a calare.

Il punto che vorrei sottolineare è quello molto ben enunciato dal ministro Zaia, ovvero il concetto di "abuso e non uso di vino". Ha ragione. In dibattiti come questo, non dovrebbe mai mancare una seria ed attenta analisi delle cifre e sul chi e come consuma alcool in modo sbagliato, e oserei dire, incivile. Non serve proprio a nulla dire che il guidatore di turno autore di un incidente stradale era "ubriaco": è difatti evidente a tutti che le stragi su strada non sono commesse, per la vasta maggiore parte, da un padre di famiglia che la sera al ristorante si è bevuto due bicchieri di cesanese o merlot,

e neppure da una signora che è stata a una degustazione serale con le amiche ad assaggiare Champagne o Franciacorta in modo tale da essere ferrata in materia prima delle feste.

Una qualsiasi analisi di quel che viene riportato dai telegiornali o dagli articoli dei quotidiani fa chiaramente capire come chi causa stragi su strada è molto spesso ubriaco non grazie al vino, ma superalcolici vari. Non solo, ma andrebbe anche quantificato se il gran numero di questi "signori" incapaci di intendere e volere al volante perché sotto l'effetto di sostanze alteranti non sia invece molto spesso il risultato del consumo di stupefacenti e altre sostanze vietate che nulla hanno a che vedere con il vino. Una ulteriore analisi delle stragi su strada rivela come molti di coloro che sono al volante al momento della strage sono persone con precedenti di guida in stato di ebbrezza, o clandestini non in regola, o autori di furto d'auto e quant'altro. Piaccia o no, le cifre rivelano anche questo. Fermo restando che poi una grandissima parte del nostro problema è causato da adolescenti che escono la sera e tornano a casa in macchina ma lontano dalle condizioni idonee a guidare un veicolo con mano sicura. Ora, dato che tali adolescenti guidano quasi sempre la macchina di un genitore, non dovrebbe essere poi tanto difficile intervenire in materia: basterebbe sequestrare il veicolo per un periodo di tre mesi a chi viene colto in flagrante, e poi vi garantisco io che ci penseranno i genitori, vedendosi privare della macchina con cui magari vanno al lavoro ogni giorno per mesi interi, a fare passare, e per sempre, la voglia al loro rampollo deficiente di stare a bere fuori misura, o molto peggio.

Un'altra bella iniziativa che mi trova completamente d'accordo è il non permettere pubblicità fuorvianti e diseducative: ad esempio, pubblicità televisive di giovani che camminano per strada con bottiglie di birra in mano è da condannare nella maniera più assoluta, non essendo quello un comportamento consono al convivere civile. Ma questo, come abbiamo visto di sopra, non lo vado dicendo solo io. Ammettiamo pure che certi comportamenti non sono tipici della nostra cultura, e che vengono invece copiati da altri paesi che hanno un rapporto molto diverso con l'alcol. Ad esempio, in Italia scene come quelle di certi paesi anglosassoni con decine e decine di ragazzi ubriachi buttati per strada il sabato sera da noi non si verificano.

Infine, noi in Italia siamo davvero fortunati dall'aver una cultura alimentare e di attenzione rivolta ai prodotti del territorio che non va sottostimata, e tantomeno persa. La produzione, faccio un esempio, di Malvasia di Castelnuovo don Bosco, o di Frascati, o di Aglianico del Vulture è intimamente legata a un nostro contesto sociale, una nostra storia, alle nostre tradizioni. Il vino è uno strumento di aggregazione sociale, di riscoperta di valori anche antichi, di una memoria storica che altri paesi e altri popoli non hanno. Ridurre il vino a una bevanda alcolica e basta è semplicemente sbagliato, e permettetemi, anche molto poco "italiano".

L'asso oltre la Manica

In difesa della schietta dolcezza

di Andrea Sturniolo

Si nasce, e il primo sapore che sentiamo nella nostra vita, con le nostre papille gustative, è quello del latte materno. Che sapore abbia nessuno di noi se lo ricorda (e io non ho avuto il fegato di provarlo quando è nata mia figlia), ma ciò che è certo è che questo sapore ci imprime nella mente l'importanza del "dolce" come uno dei sapori fondamentali.

Per anni dopo quel primo istante siamo stati attratti dal dolce: è raro trovare un bambino che apprezzi l'amaro o l'acido. Il salato già merita un discorso a se: i bambini sono normalmente tenuti a debita distanza dal sale – che per loro è ancora più nocivo che per noi – dunque non meraviglia che quando possono allungare le mani su patatine o altri snack salati lo fanno volentieri, ma tutti i bambini saranno d'accordo

nel preferire il dolce come leit motif dei sapori delle loro portate. Lo sanno bene i produttori industriali di cibo, che confezionano alimenti appositamente per bambini, il segreto è uno solo: tanto zucchero, magari ben nascosto (leggi "bilanciato") da un buon apporto di "acido" e/o "salato". Mia figlia adesso ha quasi sei anni, e faccio onestamente fatica a farle capire che non tutto ciò che si mette a tavola può accompagnarsi al ketchup. La stuzzicante salsa rossa ha masse di sostenitori fra i bimbi, ma dando un'occhiata agli ingredienti si capisce velocemente il perché: lo zucchero spesso viene subito dopo il pomodoro (o il concentrato) in termini di quantità.

Poi cresciamo, e cominciamo a preferire altri sapori al dolce: l'acido ed il salato sono grandi favoriti, ma



anche l'amaro ha i suoi sostenitori fra il popolo degli adulti. Qualche anno dopo lo sviluppo delle nostre personali preferenze in fatto di cibo si sono sviluppate anche le nostre preferenze in fatto di vino. Abbiamo cominciato apprezzando dapprima i bianchi, poi dei rossi sempre più impegnativi, sempre più astringenti ma...scagli la prima pietra chi non trovava il vino di papà decisamente "aspro" in tenera età. Scagli ora un piccolo macigno, chi non ha trovato il Moscato (o Asti DOCG che sia) dolce, aperto a Natale col panettone – sempre che a casa vostra non si aprisse erroneamente un Brut per gli stessi motivi citati in queste poche righe – il primissimo vino che abbia davvero riscosso il vostro consenso. Nonostante ciò crescendo tutti abbiamo più o meno ripudiato i vini dolci. Qualcuno è rimasto fedele ai bianchi perché i rossi "gli fanno male". Altri hanno addirittura abbandonato i bianchi, preferendogli un rosso in qualsiasi circostanza.

Così come abbiamo smesso di investire la nostra paghetta in caramelle, gomme da masticare e dolciumi in genere, abbiamo anche smesso (anni più tardi ovviamente) di apprezzare le gioie regalate da quel bel Moscato fresco e fragrante. Ma perché mai? Che motivo ci sarebbe? Perché questo bisogno di dover provare al mondo di essere cresciuti anche quando teniamo un bicchiere in mano? Perché io credo che sia di questo che si tratti: vergogna nei confronti del prossimo. Vergogna di venire giudicati per una grammatura di zucchero per litro davvero troppo alta per un adulto. Sono convinto che questa presa di posizione nei confronti dei vini dolci un bel giorno si palesi – magari inconsciamente – sperando che essa possa risultare agli occhi del mondo come un'ulteriore conferma della nostra raggiunta maturità intellettuale.

Ma il gusto/predilezione per il dolce non ci abbandonerà mai del tutto nel corso della nostra vita, e proprio come quei tecnologi alimentari di cui sopra usano lo zucchero per irretire i bimbi di sei anni, a vostra insaputa molti enologi usano lo zucchero per irretire il popolo di bambinoni che può legalmente consumare alcol. Tanti (davvero troppi) vini che dovrebbero essere "secchi" hanno un residuo zuccherino imbarazzante. Attenzione: nessun consumatore medio li percepirebbe come "dolci", perché al palato non lo sono, ma la quantità di zucchero che in essi è stato volutamente lasciato (non svolto) è davvero troppo alta per un vino secco. Lo zucchero in grandi quantità "dolcifica" ma in quantità più basse "ammorbidisce" soltanto. Un esempio pratico vissuto in prima persona: l'anno scorso ho raccolto una grande quantità di rabarbaro nel mio orto e ne ho data la metà a mia madre. Tutti e due lo abbiamo usato per farci un liquore, ognuno con una propria ricetta, per poi confrontarli. Una volta macerate le erbe (ho usato anche altro oltre il rabarbaro) ho diluito l'alcol di macerazione con acqua e zucchero. Ho dosato lo zucchero in modo da ottenere una concentrazione finale di 40 grammi per litro, mentre mia mamma ne ha usati 120. Il suo liquore era ovviamente dolce e anche più denso del mio, ma la cosa sorprendente è stata

vedere quanti fra coloro che hanno avuto la "fortuna" di assaggiare la mia ricetta pensavano che non avessi usato zucchero per niente. Usato in maniera furba lo zucchero può contribuire a smussare gli angoli troppo decisi di un vino, facendolo apparire come dicevamo poc'anzi "più immediatamente comprensibile". E questi vini spesso vanno a ruba.

Perché dunque farci irretire da un vino con uno zucchero "subdolo" e non accettare le lusinghe di un vino con uno zucchero "schietto"? Spesso in questi vini si riesce ad apprezzare bene come un uomo (l'enologo) abbia "accompagnato" la natura in cantina, facendo in modo che questa si potesse esprimere al suo meglio. L'acidità che nel vino sta a bilanciare la sensazione di dolce è spesso un miracolo di equilibrio. Facciamo dunque pace con lo zucchero e godiamo delle gioie date dai vini dolci. E non sto parlando in particolar modo di passiti, muffati o vini liquorosi da fine pasto, ma ad esempio dei grandi vini bianchi tedeschi (freschi, fragranti e versatili) o di alcuni nostri Moscato. I Moscato a volte meritano un discorso a parte. Per via del fatto che questi vini sono apprezzati in particolar modo per i loro aromi primari, i produttori spesso devono tenere i mosti refrigerati nel corso dell'anno per poi vinificarli man mano che arrivano le richieste per altro vino: buono e fragrante sì, ma forse un tantino troppo "tecnologico"? Mi chiedo davvero quali possano essere gli aromi evolutivi di un Moscato, ma forse la presenza massiva di terpeni non permetterebbe di invecchiare con successo un vino a base Moscato per troppo tempo. Si dice che le varietà aromatiche non siano adatte a dare vini da lungo invecchiamento proprio per questo motivo, ma come spesso capita, il mondo vitivinicolo è pieno di eccezioni che smentiscono decisamente quest'ultima affermazione.

Riappacificarsi con il dolce ci permetterebbe di godere di un modo di bere assolutamente moderno, che aprirebbe altri orizzonti di abbinamento (penso in primo luogo alle cucine del sud-est asiatico, ma anche ad alcune specialità di casa nostra) e che ci permetterebbe di bere con soddisfazione senza troppa paura di esagerare, visto che non è raro trovare grandi vini intorno agli 8,5 gradi alcolici e anche meno. Dico spesso che se non fosse per il fatto che bere vino ubriaca starei bevendo in continuazione, e lo confermo. Personalmente odio la sensazione di ubriachezza. Essere "allegro" è favoloso, ma il leggero senso di "mancanza di totale controllo su se stessi" dato dal bicchiere di troppo lo trovo davvero disdicevole. Se poi tornando andando a letto e appoggiando la testa sul cuscino tutto comincia a girare non parliamone proprio: una serata da dimenticare. E sono sicuro che non sono il solo a pensarla così. Abbassare la gradazione alcolica di ciò che beviamo sarebbe di aiuto in questo senso. Non fraintendetemi però: non sto tentando di convincere il mondo a scaricare i vini secchi in toto per passare ai dolci, vorrei solo riuscire a non avere occhiate di disapprovazione quando fra amici stappo qualcosa di non-secco e di molto fragrante. E' chiedere troppo?

Viticoltura e vini

Dal Falernum al Falerno

di Antonio Di Spirito



Il 25 Settembre 2009 si è tenuto in Mondragone un convegno-seminario per illustrare i risultati raggiunti dalle analisi dei reperti e dagli studi seguiti al ritrovamento di un fossile rinvenuto nella zona del Massico.

Il vigneto fossile è stato rinvenuto negli ultimi anni del secolo scorso, durante gli scavi per la costruzione di una strada panoramica a Falciano del Massico, lungo uno dei fianchi del monte Massico, e risalente all'età imperiale romana. Il rinvenimento consiste in una serie di 15 *Sulci* (filari) paralleli, alla distanza costante di 2,70

metri, e nei quali sono stati ritrovati, come riempitivo di drenaggio, frammenti di ceramica fine prodotta verosimilmente in Africa.

I sulci fossili della vite di Falciano

Ripercorriamo la storia del *Falernum*.

In epoca Quaternaria vi furono i primi insediamenti nella zona situata tra la piana del Volturno e quella del Garigliano, mentre, dopo il periodo neolitico, furono gli Aurunci ad abitarla. Questi era un popolo mite e

viveva in villaggi sparsi sul territorio e senza alcuna fortificazione. Fu un gioco per i Romani conquistare quella regione, perché in posizione strategica, e, nel 296 a.C., fondarono la colonia di Sinuessa, l'attuale Mondragone. Inizialmente la nuova città fu colonizzata ed abitata con difficoltà in quanto c'erano continue incursioni dei Sanniti, ma, quando quest'ultimi furono sconfitti definitivamente dai Romani, la zona divenne un centro fiorente e pieno di vita, data anche la particolare fertilità della terra e la vicinanza del mare. In precedenza, dopo il 750 a.C., i primi colonizzatori portarono le prime viti greche allorquando approdarono a Pithecusa (Ischia), a Cuma, a Poseidonia, a Elea, e da qui si diffusero in Italia e nel mondo.

La Campania nel 7° secolo a. C.

Gli Etruschi consolidarono la coltivazione della vite con il metodo, tuttora utilizzato in alcune zone del Casertano, della "vite maritata" (le famose "alberate" di Caserta): sfruttando, cioè, una pianta "viva" quale tutore (normalmente venivano utilizzati Pioppi, Olivo e Nocciolo).

Quelle popolazioni ben presto capirono che migliorare le tecniche di coltivazione di questa pianta significava produrre un frutto dalle caratteristiche assai interessanti, dal quale ottenere una bevanda originale, prelibata ed inebriante, anche se veniva considerato un lusso.

Nel secondo secolo a.C. si diffuse la coltivazione della vite soprattutto sulle pendici del monte Petrino e del monte Massico. Dai fossili di vite ritrovati, infatti, si è risaliti agli alberi utilizzati come tutore dai pollini ritrovati nel terreno circostante. Inoltre, si è capito anche che le viti venivano annaffiate, perché sono state ritrovate le alghe che si formavano vicino alle viti.

La concimazione veniva effettuata con avena e fave per il ricambio dell'azoto.

In pochi anni, il vino prodotto, il *Falernum*, conquistò grande considerazione presso i Romani: non v'era banchetto importante a Roma senza il Falerno, che veniva conservato anche per duecento anni. La zona di Sinuessa divenne famosa e molti Romani vi si insediarono costruendo ville e dimore con annesso vigneto. Attraverso la via Appia, il vino raggiungeva facilmente Roma, dove se ne faceva un gran consumo.

L'Ager Falernus

In effetti altri vini come il Caleno, il Faustiniario, il Trebulano, il Caucino, il Petrino, il Razzese, lodati da Orazio, Virgilio, Catone e Plinio, provenivano tutti dalla stessa zona: l'attuale provincia di Caserta.

Sostanzialmente Plinio riconosce tre varietà fondamentali di *Falernum* rispetto alla struttura: il tipo austero e discretamente amaro, il tipo secco e tenue ed il tipo denso e dolce. Inoltre, differenziava i vini anche in base all'esatta collocazione del vigneto ed alle caratteristiche della zona di provenienza: *Caucinum* (Altocollinare), *Faustianum* (Pedecollinare) e *Falernum* (Pianura).



Duemila anni fa il microclima era un fattore di qualità unico e non esportabile; le stesse uve coltivate in altre zone, non davano la stessa qualità. Questo è, in effetti il concetto di "terroir" e di "crus" che i francesi hanno applicato al vino quasi duemila anni dopo.

Determinante era l'andamento climatico dell'annata: se il vento proveniva costantemente da sud durante la vendemmia, determinava una forte concentrazione degli zuccheri e, quindi, se ne otteneva un vino scarico di colore (paglierino scuro) e di sapore molto simile allo sherry.

I vini della zona di Sinuessa venivano conservati e trasportati con anfore prodotte essenzialmente a Cales ed a Capua, venivano chiuse da tappi muniti di apposita targhetta (*pittacium*), che riportava il nome del produttore e ne garantiva la provenienza e l'annata (una primordiale forma di DOC) e venivano esportate in tutto il Mediterraneo: anfore di Sinuessa sono state ritrovate in tempi moderni, insieme a monete romane dell'epoca, ad Alessandria d'Egitto, Cartagine, in Spagna, ed in Gallia (Francia), in Bretagna, in Danimarca e, perfino, nel delta del Mekong in Indocina.

Per Orazio il *Falernum* era il vino del fuoco e Persio lo definiva "indomito"; certamente si prestava molto bene all'invecchiamento e si consigliava di consumarlo dopo circa 15 anni. Petronio Arbitro racconta che, durante la famosa cena di Trimalcione, gli *haustores*, (gli antichi sommeliers che, soprattutto, dovevano controllare la qualità e stabilire le dosi di acqua per diluire il vino) servirono un *Falernum* vecchio di 100 anni.

Da giovane, come tutti i vini dell'epoca, era molto aspro e tannico da non poterlo bere. Oltre al forte tannino che sviluppava, ricordiamo che l'uva veniva pigiata con i piedi e non veniva diraspata; i metodi di vinificazione non erano certo quelli raffinati di oggi; per cui si facevano vini che, oltre ad essere eccessivamente tannici ed

aspri, sicuramente avevano valori di acidità acetica molto alta: tra 1,0 e 2,0 per 1000, almeno il doppio dei valori attuali. Spesso al vino veniva aggiunta acqua di mare (allora non era inquinata): il sale in essa contenuto serviva a far precipitare l'eccesso di acido tartarico contenuto nel vino.

Visti gli alti costi raggiunti dal vino di qualità, venivano prodotti dei

surrogati: la "Lora" veniva prodotta dopo la svinatura, aggiungendo acqua alle vinacce e se ne sfruttava la residua fermentazione per ottenere un vinello di pronta beva; la "Posca", invece, era una miscela di acqua e vino inacidito, il quale veniva comunque utilizzato.

Il vino, comunque, era assiduamente presente nell'alimentazione dei romani; essi, infatti, amavano inzuppare il pane nel vino (*Jentaculum*) già alla prima colazione.

Il vino di gran lunga più utilizzato era il rosso (*vinum atrum*), ma non era disprezzato il vino bianco (*vinum candidum*). Siccome non era mai limpido, il vino veniva filtrato con un passino (*colum*) e, spesso, veniva allungato con acqua calda o fredda (in inverno, a volte, anche con neve), per ridurre sia la gradazione alcolica, sia l'alto tasso di acidità acetica. Alcuni vini di scarsa qualità venivano addizionati di resine per allungarne la vita o di profumi femminili per renderli più gradevoli. Il *Gustaticium* era un aperitivo che si beveva a digiuno prima del pasto, mescolato con miele (*mulsum*). Il "Vinum Passum" era ottenuto da uve passite e veniva utilizzato come medicinale.

Comunque, circa 30 vini su 50 conosciuti nell'antica Roma provenivano dalla *Campania Felix* e questo rapporto si ribalta solo nel 1550, quando su 53 vini descritti dal Lancerio, solo 14 provengono dal regno di Napoli.

In sintesi, si può affermare che al tempo dei romani e, fino al 1850, ci si affidava alla tradizione ed all'empirismo; oggi, invece, la conoscenza e la tecnologia sono al centro del processo di produzione del vino.

Nel 79 d.C., l'eruzione del Vesuvio cancellò Pompei e tutti i vigneti circostanti, per cui il *Falernum* arrivò ad avere un prezzo altissimo, tanto che, nel 89 d.C., fu necessario un Editto per calmarne il prezzo.

Nel primo secolo d.C., con la costruzione della via *Domitiana* (altra importante via di comunicazione), raggiunse il massimo splendore, ma, verso la fine del secondo secolo, ci fu una forte crisi dell'agricoltura, dando inizio ad una inevitabile decadenza, condividendo le sorti dell'impero romano. Il Falerno del



Massico fu il vino più noto, più apprezzato e più costoso dell'antichità ed a ragione può essere considerato il primo D.O.C. dell'enologia mondiale.

Nel 375 d.C., in seguito ad un forte terremoto prima e per le continue invasioni barbariche, gli abitanti si rifugiarono sulle pendici del monte Petrino e del monte Massico.

Il *Falernum* rimase comunque famoso

grazie anche alla scuola medica salernitana e, durante il 1800, subì una grossa decimazione a causa della fillossera.

La Denominazione "Falerno", oggi, ammette un vino bianco e due vini rossi.

Nel 1850, il barone Falco impiantò un vitigno prelevato in Puglia: il Primitivo. Quindi, al tipo di vino tradizionale prodotto con uve di Aglianico e Piediroso, si è inserito nella tradizione il tipo prodotto con uve di Primitivo.

Il vino Bianco è generalmente giallo paglierino con riflessi verdognoli, fresco ed aromatico, vinoso, gradevole, asciutto e sapido ed è prodotto con uve Falanghina, vinificate in purezza.

Il vino Rosso è rosso rubino molto intenso dal sapore vinoso, pieno, completo, elegante, asciutto, robusto ed armonico.

La versione da Aglianico tende al granato con l'invecchiamento, è caldo ed il disciplinare stabilisce la seguente composizione dei Vitigni: Aglianico (60-80 %), Piediroso (20-40 %), Primitivo e Barbera (max 20 %) ed una gradazione alcolica min.: 12,50 %;

La versione da Primitivo è leggermente abboccato ed il disciplinare stabilisce la seguente composizione dei Vitigni: Primitivo (min. 85 %), Aglianico con Piediroso e/o Barbera (max 15 %) ed una gradazione alcolica min.: 13 %;

L'area di produzione è estremamente limitata, comprende solo 5 comuni, tutti in provincia di Caserta: Sessa Aurunca, Cellole, Mondragone, Falciano del Massico e Carinola

* Il Falerno del Massico, rosso, se invecchiato per tre anni, di cui uno in botte, può riportare in etichetta la dicitura riserva.

** Il Falerno del Massico, Primitivo, se invecchiato per non meno di due anni, di cui uno in botte, può riportare in etichetta la dicitura riserva o vecchio.

“Vino News” nel mondo

I fatti del giorno nel mondo del vino secondo New Wine Journal

di Ian D'Agata



La tecnologia al servizio del vino

Il progresso non si ferma, ed ecco un nuovo macchinario per i produttori di vino che sta già incontrando successo in Francia, soprattutto Bordeaux e Borgogna. Un lettore ottico permette di eseguire una cernita delle uve più accurata, ci dicono, rispetto a quella che si può effettuare a mano. Mentre i chicchi scorrono veloci sul nastro del *tapis roulant*, il riconoscimento da parte del lettore di un acino avariato viene seguito dall'espulsione dello stesso grazie a un gettito di aria compressa. Vari Châteaux, da Pavia a Léoville-Las-Cases, ritengono che questo nuovo apparecchio non solo permetta di individuare meglio gli acini scadenti (l'occhio tecnologico non si "stanca" mai) ma anche di risparmiare, dato che può eseguire il lavoro di dodici impiegati nella difficile arte della cernita delle uve al momento della vendemmia. Certo, con un costo che varia dai € 100.000-150.000 a macchina, non si tratta di un gadget poco costoso, e la sua effettiva utilità è ancora tutta da verificare. Diamo tempo al tempo...



Il valore dell' Olio DOP Chianti Classico legittimato dalla scienza

E' davvero una notizia di rilievo quella che il bollino della Società Italiana di Medicina dello Sport e dell'Esercizio (SIMSE) verrà apposto sulle bottiglie della DOP del Gallo Nero per certificare ulteriormente le sue qualità nutrizionali e salutistiche.

Purtroppo, la qualità a tavola viene spesso disattesa dal buongustaio nel momento dell'acquisto, evenienza dovuta a diverse variabili, non solo determinate da semplici calcoli economici. Molto spesso esiste una conoscenza superficiale dei prodotti stessi, il che spiega perché in molti ancora acquistano olio d'oliva scadente o quasi.

Proprio per legittimare il lavoro dei propri soci, il

Consorzio che ne tutela la denominazione sta portando avanti negli ultimi

anni alcune collaborazioni con i più autorevoli referenti medico-scientifici del territorio. In questo ambito la DOP del Gallo Nero ha raggiunto un importante accordo con la Società Italiana di Medicina dello Sport e dell'Esercizio (SIMSE). La SIMSE ha il merito di essere uno dei principali referenti in campo medico-sportivo e salutistico in Italia e all'estero.

Con SIMSE e con l'Università di Firenze dipartimento di bio-chimica, il Consorzio ha portato avanti nel corso del biennio 2008/2009 un progetto di ricerca finalizzato alla definizione di un' alimentazione sana e corretta, i cui risultati hanno evidenziato le particolari qualità salutistiche dell'olio del Gallo Nero grazie all'elevata quantità di composti antiossidanti del DOP Chianti Classico rispetto a normali prodotti "extravergine".

A seguito di questi risultati della ricerca scientifica, da qualche giorno sulle bottiglie di Olio DOP Chianti Classico è possibile trovare il bollino SIMSE che, unitamente alla fascetta con la denominazione di origine protetta, certifica ulteriormente le qualità nutritive del "Gallo Nero in versione verde".



In aumento la coltivazione biologica in Francia

Dal 2001 al 2008, gli ettari a coltivazione biologica in Francia sono aumentati del 76%, con circa 28.190 ettari di vigne in conduzione biologica. Al primo posto di questa speciale classifica, la Appellation del Languedoc-Roussillon, all'ultimo quello della Champagne. Se solo una buona parte di vini "biologici" prodotti non fossero solo il risultato di un volere inseguire le mode, con troppi vini pieni di difetti o francamente cattivi accanto a vini splendidi....



Il 2009: un buon anno per Montepulciano

Dopo qualche "problemone" avuto nel 2008 in conseguenza di qualche scandalo (insieme a quello ben peggiore di Brunellopoli), Montepulciano ha avuto un 2009 caratterizzato da diversi successi. La lavorazione del film "New moon" ha richiamato migliaia di fans ed appassionati della saga di Twilight (si riscontra ad esempio un +45% rispetto al 2008 di arrivi negli agriturismi proprio a maggio, durante le riprese). Anche gli uffici turistici di Montepulciano (Strada del Vino Nobile e Pro loco), dall'evento New moon in avanti, hanno fatto segnare picchi di contatti (+37% rispetto al 2008). Una ulteriore buona notizia è che il saldo generale del Comune è positivo, e in controtendenza rispetto alla provincia, un fatto davvero meritevole di encomio. Ottimi anche i numeri di affluenza registrati dall'**Enoteca del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano**: nel periodo compreso tra aprile e settembre 2009 sono stati accreditati circa 5.000 ingressi e di questi oltre 2.000 hanno degustato, mentre almeno in 1.300 hanno acquistato prodotto in enoteca. Almeno il 40% proviene dagli Stati Uniti, seguiti da tedeschi olandesi ed italiani. Riconfermata la presenza di turisti francesi, belgi e svizzeri.

Per chi ha voglia di visitare la splendida cittadina poliziana sotto le feste, dal **4 Dicembre 2009 fino al 6 Gennaio 2010**, presso le Logge della Mercanzia nella centralissima Piazza Grande, si terrà la seconda edizione di "**Natale alle Logge**", il mercatino natalizio organizzato dalla **Strada del Vino Nobile** (per informazioni www.stradavinonobile.it ; info@stradavinonobile.it). Inoltre dal **26 dicembre al 6 gennaio** sarà aperta tutti i giorni dal lunedì al sabato l'**enoteca del Consorzio del Vino Nobile**, un posto carino e simpatico per degustare gli splendidi vini poliziani od acquistare bottiglie, sempre graditissime come regalo di Natale.



Thunevin vende Bellevue de Tayac

I tempi difficili di crisi economica globale attanagliano non solo i nostri produttori, ma anche i cugini francesi e tanti altri ancora. Un altro esempio ancora ci arriva dalla Francia, dove Jean-Luc Thunevin, vero *darling* di molti wine writer francesi ed americani che sono sempre molto lesti a salire sul carro dell'ultimo *enfant-prodige* senza però ricordarsi di accendere la spia del proprio cervello quando ne degustano poi i vini, ha messo in vendita i quattro ettari di Bellevue de Tayac, la sua azienda a Margaux. Non solo, ma è storia recente anche la divisione in due della piccola azienda di Pomerol acquistata insieme a Clément Fayat, e quindi il marchio Fayat-Thunevin andrà a sparire. Ho avuto modo di degustare per tantissimi anni tutti i vini prodotti con la geniale consulenza di Thunevin, molti dei quali sono davvero buoni, ma altrettanto sinceramente la vasta maggiore parte di essi si rassomigliano tutti senza dare nemmeno un barlume di idea della zona di provenienza del vino stesso. Mi dispiace, ma a me piace riconoscere un vino di Margaux da uno di Pomerol, perché sennò tanto vale bere Fanta o Coca Cola. E credo che anche il grande pubblico si stia cominciando -finalmente- a stufare di vini fatti in

copia carbone. E a dispetto di tante difese d'ufficio, se ne stanno accorgendo anche i proprietari di aziende...



Crisi dei vigneti

Dalle buone notizie alle pessime. Stante alle ultime notizie diffuse, sembrerebbe che il vino italiano soffra di una diminuzione dei vigneti, delle cantine e delle aziende di imbottigliamento, mentre sono in crescita le prospettive per il business complessivo dell'intero settore vitivinicolo, che quest'anno potrebbe oscillare tra i 13,8-13,9 miliardi di euro contro i 13,5 miliardi del 2008. Il che dovrebbe fare riflettere...

Secondo uno studio di Assoenologi, la superficie vitata di uva da vino dal 2005 ad oggi è diminuita del 4.5% in Italia, con una riduzione, nello stesso arco temporale, delle cantine dalle 700.000 unità alle circa 670.000 attuali. Non molto meglio vanno le aziende di imbottigliamento di vino, che registrano una flessione dalle 30 mila del 2005 alle 25 mila di oggi (un - 17%).

Negli ultimi 20 anni circa - sempre secondo Assoenologi - le superfici a vigneto in Italia sono diminuite di quasi il 30% (da 970.000 ettari del 1990 agli attuali 684.000). Il calo rispetto al 1980 è stato del 44%, con la perdita di 286.000 ettari, ovvero più di quanti ne hanno oggi la Lombardia, la Puglia e la Sicilia insieme. Le cattive notizie non finiscono qui, dato che la tendenza ad un ulteriore ribasso (determinata sia dagli estirpi legati all'Ocm vino sia dalla debole remunerazione che sta caratterizzando il comparto produttivo) è evidente, purtroppo legata anche all'andamento dei mercati esteri che, rispetto al 2008, hanno fatto registrare aumenti di vendite in volume (+6,9% nel primo semestre), ma una diminuzione delle vendite in valore (-7,3%). Anche i valori delle esportazioni potrebbero scendere a 3,2 miliardi di euro contro i 3,5 miliardi dello scorso anno. Non solo, ma siccome molte delle vigne estirpate sono le più vecchie e poco produttive (pur con tutti i limiti di errori d'impianto, cloni sbagliati, virosi), il danno è anche maggiore di quel che si pensa.

Volendo essere ottimisti, le previsioni di Assoenologi dicono anche che il business complessivo dell'intero settore vitivinicolo italiano nel 2009 potrebbe oscillare tra i 13,8-13,9 miliardi di euro, ovvero sia un lieve incremento rispetto ai valori del 2008 (13,5 miliardi), frutto delle tante attività complementari al mondo del vino. Ma continuando a diminuire le vigne...



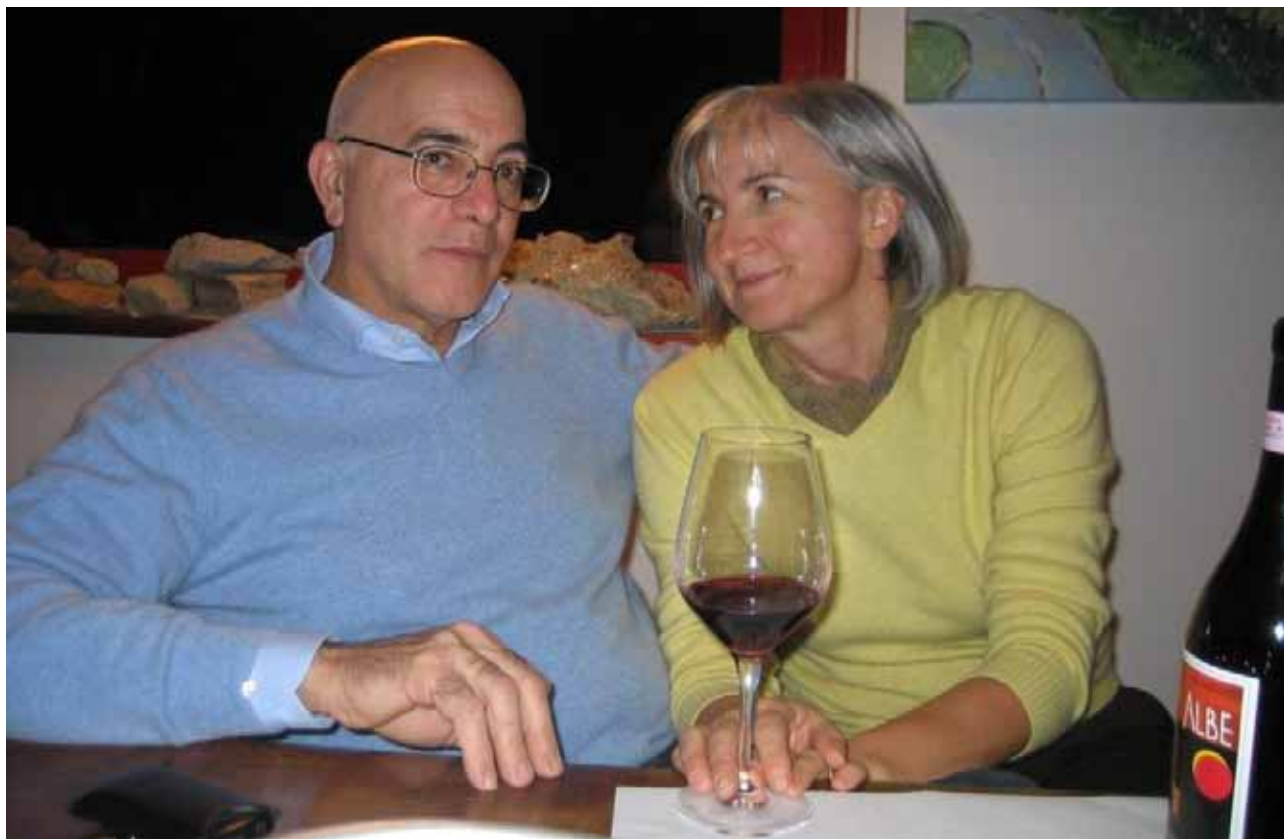
Importante riconoscimento europeo. la DOP per il Crudo di Cuneo

Non si può che accogliere favorevolmente la notizia dell'inserimento da parte della Commissione UE nella lista dei prodotti protetti, delle denominazioni di origine e delle specialità, del Crudo di Cuneo. L'area di produzione della DOP rappresenta il cuore della produzione suinicola piemontese: nel 2007 erano allevati 1.029.400 suini in 1.691 aziende pari all'82% della consistenza regionale complessiva. Al momento dell'immissione al consumo il "Crudo di Cuneo" deve avere un tempo di stagionatura minimo di 10 mesi da inizio lavorazione e peso compreso fra 7 e 10 kg a stagionatura ultimata.

Terra e Tradizione

Aldo e Milena Vaira, le Langhe, il Barolo e ...la scuola del Riesling

di Michele Longo



Un pessimista vede la difficoltà in ogni opportunità; un ottimista vede l'opportunità in ogni difficoltà.

[W. Churchill]

Ho scoperto qual è il segreto dei vini di Aldo Vaira!

No, non è nella cura maniacale della vigna; non è neanche nella sua capacità di accompagnare sapientemente l'uva dalla vendemmia alla bottiglia cercando di farla esprimere in modo naturale e al meglio dell'annata; non è nella pulizia che pone in tutte le fasi della vinificazione e nemmeno nella capacità di dosare affinamenti e legni diversi che rendono i suoi vini fini ed eleganti, perfetta espressione delle caratteristiche dei terreni dei suoi vigneti.

Certo, sono tutti fattori importanti, e nemmeno così scontati, che contribuiscono a caratterizzare lo stile dei suoi vini, però il segreto, quello vero, è un altro e, come in ogni racconto che si rispetti, lo svelerò solo alla fine. Ho "conosciuto" Aldo e Milena direi per "interposta bottiglia", attraverso il loro Riesling durante una cena di qualche anno fa. Poi le parole di Luca in uno dei suoi "Viaggi" in Barolo (cfr. New Wine Journal di Luglio 2009) mi hanno ulteriormente incuriosito, e così ho deciso di incontrarli di persona e scoprire quello che si cela dietro le loro bottiglie.

Chiamo per fissare un appuntamento e al telefono, dopo essermi presentato, mi risponde la voce gentile e cordiale di Milena che mi dice: "Mi sembra un'ottima idea, poi ogni volta che Aldo racconta scopro sempre qualcosa di nuovo, ma adesso siamo in piena vendemmia ed è un momento critico. Pensa che quando ci siamo sposati, l'unica cosa che mi ha chiesto è: "dammi serenità durante la vendemmia!", sai, lì per lì non capivo, poi col passare del tempo ho capito cosa intendesse dire! ... Quindi, se per te non è un problema, sentiamoci dopo la metà di ottobre".

Iniziamo a comprendere le parole di Luca.

La giornata fissata per l'incontro è una tipica giornata autunnale di fine ottobre. I colori delle vigne salendo a Barolo sono uno spettacolo, le foglie non sono ancora cadute e il colpo d'occhio, sebbene il cielo leggermente velato, è senza pari. Arrivo in cantina per l'intervista in leggero anticipo, giusto il tempo di darmi ancora un'occhiata intorno e godermi il paesaggio di queste colline.

Cosa c'entra il Riesling con il Barolo?

La storia è lunga. Nasce prima che conoscessi Milena, sui banchi di scuola. Lì ho iniziato a studiare e ad appassionarmi ai Riesling e a coltivare il sogno di realizzarne uno mio, un giorno.

Poi, poco prima di sposarci, decidiamo - a scapito del viaggio di nozze - di acquistare un vigneto, che per l'epoca strapagammo. Facciamo l'atto e, dopo aver firmato, il vecchio proprietario mi dice: "Dammi retta, il nebbiolo piantalo solo nella prima parte, l'altra non è adatta per la vigna". Avevo appena acquistato e pagato un vigneto classificato per "Nebbiolo da Barolo" e scoprivo che forse avevo buttato via i soldi. C'erano gli estremi per mandare tutto all'aria, ma a quel vigneto mi ero affezionato e soprattutto mi ero affezionato a quello che vedevo in quel vigneto. Dopo qualche giorno, smaltita la delusione, ho preso un escavatore, ho fatto fare dei sondaggi nel terreno e ho scoperto il perché delle parole del vecchio proprietario. Ad un metro dalla superficie c'era una vena sabbiosa e ghiaiosa che non era sicuramente adatta per i nostri nebbiolo. In quel momento però mi si è illuminato il cuore: avevo finalmente trovato il posto per far crescere il mio Riesling. E poi, fare il Riesling mi ha insegnato a fare meglio il Barolo.

Cosa intendi dire?

Riesling e pinot nero sono vitigni che richiedono una grande precisione durante la vendemmia, in vinificazione e nell'imbottigliamento. Il giorno prima ti manca l'aroma, il giorno dopo è ossidato. Sei sempre sul filo del rasoio. Sono vini che ti richiedono tensione costante; da questo punto di vista il nebbiolo è un vitigno un po' più rustico, che può permetterti qualche errore. Sono sempre più convinto che se noi trattiamo il nebbiolo con la stessa attenzione che si riserva al pinot o al riesling possiamo ottenere grandi cose. Diciamo che quel terreno e le vigne di Riesling sono state una specie di palestra: mi hanno insegnato a fare meglio i rossi e a migliorare anche il mio Barolo.

Quando si dice che da una difficoltà nascono le migliori opportunità!

Si è proprio così. E se ci penso, anche gli inizi della mia storia di vignaiolo li posso far risalire ad una situazione analoga. Era il 1972, anno nel quale la qualità dell'uva era così modesta che non era stata autorizzata la produzione del Barolo. Quel anno i miei compratori abituali di uva non me la comprarono - e come dargli torto! - così decisi di vinificarla per conto mio. Imparai a mie spese cosa voleva dire avere una materia prima fatta in un certo modo o in un altro, e iniziò così la mia esperienza di vignaiolo.

E prima del 1972?

Pur avendo radici contadine, io non sono nato in campagna. Mio nonno faceva il contadino, ma mio padre non aveva seguito questa strada. Io sono arrivato in Langhe quasi deportato da mio padre (diciamo che al liceo ero



un giovane un po' "vivace"). Era la fine degli anni 60, c'era il '68 a Parigi, era periodo di scioperi e cortei, e mio padre, che fino a quel momento aveva rifiutato di farmi fare la scuola "Enologica" ad Alba, mi concede la coltivazione di 3000 mq di vigneto. Incomincio così ad avvicinarmi al mondo dei vignaioli. Ho vissuto così 2 o 3 anni: durante la settimana al liceo e il fine settimana qui in campagna a fare il contadino. Dal 1972 al 1984 ho terminato i miei studi e ho frequentato la scuola di agronomia a Torino.

Com'è stato, per te "cittadino", inserirti in questa realtà?

Io all'epoca ero il "turinese" e 40 anni fa verso il "torinese" c'era più diffidenza di quanto nel recente passato ve ne sia stata per tutti gli extra-comunitari che si sono spinti a cercar lavoro in Langhe. Questo è uno dei pilastri della mia storia: a me manca questa radice, questo legame con il territorio. Ho sempre sentito questa differenza rispetto ai miei colleghi ed è per questo che ho sempre voluto sperimentare: per colmare con la pratica la mancanza di queste radici e di questa tradizione. L'altro grosso problema era che i miei genitori non volevano che io restassi qua. Erano preoccupati che non riuscissi a trovare una ragazza che volesse condividere questa scelta con me"

Mi sembra che la "ricerca" ti sia andata molto bene.

Sì. Nel 1982 conobbi una ragazza - Milena - e iniziò pian piano a prendere forma il nostro progetto. Ricordo che a Natale/Capodanno del 1983 eravamo a Parigi io e Milena, per un congresso. Ad un certo punto scappammo, sapevo dell'esistenza di un bistrot dove vendevano vino a bicchiere, e, avendo già in tasca il biglietto di ritorno, ci sedemmo a parlare e a bere bicchieri di Grandi Vini (Chateau Petrus, Chateau Rothschild, ...) fino a quando non finimmo i soldi in tasca. Ad un certo punto Milena mi disse: "Aldo, questi sono buoni, ... io però preferisco la tua Barbera!". La presi come una dichiarazione, il 5 maggio dell'anno successivo ci siamo sposati. Quella era la dimostrazione che non ero ancora un contadino!

Perché?

Perché i contadini non si sposano in primavera! Si sposano sempre dopo le semine o dopo la raccolta dell'uva: mai in primavera. Quello forse è stato l'ultimo momento in cui non sono stato contadino.

Il periodo più difficile?

Il 1986. Quel anno la grandine e il metanolo hanno rappresentato uno spartiacque per le scelte della nostra azienda e della viticoltura nelle Langhe. Erano anni in cui i clienti milanesi mi chiedevano di dichiarare per iscritto

che io non mettevo alcol metilico nel mio vino - sorridevo, ma in tanto glielo scrivevo - anni in cui i clienti tedeschi mi telefonavano uno dietro l'altro per annullare gli ordini opzionati. È stato un anno duro per noi e per tutto il territorio. È stato l'anno in cui i contadini abbandonavano la terra, ed è stato il primo in cui vivevamo solo del nostro lavoro in cantina, con la famiglia che stava crescendo. Ho visto i momenti difficili e non li dimentico.

Cosa ti hanno lasciato quegli anni?

Quegli anni e quelle difficoltà hanno fatto crescere in me un'idea chiara: piccolo è bello ma troppo piccolo è pericoloso. Da qui l'idea di non sviluppare la nostra azienda attorno ad un vino ma, per usare un termine un po' poetico ma che rende l'idea, attorno ad una "tavolozza" di vini. E poi non posso pensarmi a fare un solo vino. Sono stati gli anni in cui abbiamo fatto partire il progetto del Riesling.

Dopo gli anni bui, sono arrivati gli anni dell'esplosione del mercato del Barolo.

Non siamo noi che abbiamo fatto il mercato. Dobbiamo essere onesti con noi stessi e ammettere che ci siamo trovati in un momento unico, magico e felice. Nessuna generazione prima della nostra ha avuto in Langhe la possibilità di crescere così tanto e in così poco tempo. Non avere coscienza di questo è all'origine dei problemi che stanno affrontando alcuni colleghi in questo periodo. Non si rendono conto che i tempi sono cambiati e che forse quel momento magico si è esaurito.

Ti riferisci all'esplosione anno dopo anno dei prezzi?

Io il vino non lo regalo. Cerco di perseguire un prezzo equo che consenta allo stesso tempo, a me di avere una giusta remunerazione del mio lavoro e di mantenere la

mia azienda e tutte le sue famiglie, e ai miei clienti di poterlo bere. Poi il "mercato" è impazzito, ed alcuni hanno varcato la faticosa soglia dei 100 euro a bottiglia. A me va bene che ci sia qualcuno che vende a 100 euro, e se riesce a vendere tutte le sue bottiglie sono contento. Per quanto mi riguarda, invece, vorrei che innanzitutto la gente conoscesse i miei vini. Per questo credo che sia importante avere dei prezzi, diciamo, "democratici".

"Diciamo" una strada un po' contro corrente

È la strada che abbiamo scelto. Una scelta che ci ha tenuti lontani dalle mode, così come ha dato uno stile ai nostri vini. Mi riferisco agli anni della barrique: tutti alla ricerca della qualità, ognuno con le sue convinzioni. Alcuni si sono lanciati in vini iper-tecnici, iper-concentrati, noi abbiamo preferito puntare sulla bevibilità. Non abbiamo mai voluto fare un vino troppo massiccio, di quelli da "studiare". Abbiamo cercato un approccio al mondo del vino in punta dei piedi e in silenzio; siamo artigiani che accompagnano la natura, e il vino diventa importante se riesci a far felice qualche persona, a dare gioia ad una tavola in modo delicato e non appariscente: questo per me è il sogno del vino!

Un vino da abbinare a quello che c'è in tavola

Non proprio, o meglio, non solo. A 50 anni mi sono accorto che consigliavo: il vino "per il brasato", "per la torta di nocciole" o "a tutto pasto". Oggi, a chi mi chiede con cosa berrei i miei vini, rispondo: "i miei vini? ... non con cosa, ma piuttosto "con chi li berrei!". La tavola è condivisione, il vino è condivisione, e non deve essere più importante della cucina.

Un vino da condividere in buona compagnia

Per noi la "mensa" non è un luogo per nutrirci, ma è un



luogo per comunicare e non limitarci a dire delle cose. Comunicarci sentimenti, gioie, i nostri limiti, la nostra giornata. Lo stare a tavola è un momento importante di una famiglia o di un gruppo di amici, ... e allora il vino che accompagna quella tavola ha una grossa responsabilità. Quel vino deve essere calore, gioia, amicizia, condivisione. E, se possibile, riuscire ad esprimerlo a partire dall'etichetta.

Qual è la tua idea di vino ideale ?

Il vino deve essere una cosa semplice, delicata e fine. Semplice non vuol dire stupido o sciocco. Il vino è un po' come gli acquerelli. L'acquerello è una materia quasi trasparente, eppure i colori degli acquerelli ti fanno sognare più di quanto non facciano i pastelli o le tempere. Se dovessi parlare dei miei vini parlerei di acquerelli, è così che li vedo e così che cerco di farli. A tavola il vino mi piace o non mi piace. E mi piace perché lo bevo e finisco la bottiglia.

Da dove nasce questa idea di vino?

Ho sempre cercato di fare dei vini che rispecchiassero e rispettassero il territorio di questa parte di Langa, accompagnando quest'uva, e questa natura, senza intervenire troppo. Da giovane sognavo la campagna, questa campagna, per i ricordi dei pranzi in compagnia dei nonni, per i ricordi di questi colori e di questi profumi. Perché vedevo la campagna d'inverno come il posto dove poter riflettere, leggere e studiare. Sognavo quel camino (dei nonni n.d.r.) e i piedi alzati, con un bel libro ed un buon bicchiere di vino. Un vino così, semplice come gli acquerelli di quel paesaggio. Ora i piedi li tengo "abbassati", tra la vigna e la cantina 20 ore su 24.

Hai parlato dei nonni e di Milena, quali altre persone importanti nella tua vita da vignaiolo...

Le radici: l'educazione, il rispetto per gli altri che mi hanno insegnato i miei genitori. Il non voler essere protagonista assoluto, l'umiltà e il rispetto della "normalità". In un mondo in cui è tutto "esagerato", la normalità diventa eccezionale. Gino Veronelli: non posso pensare al giornalismo senza pensare a lui, per me è stato importante, l'idea del "vino del vignaiolo" in contrapposizione al "vino industriale". La rivista "Vini e Liquori" alla fine degli anni '60. Nel campo enologico Armando Cordero ieri e poi Gianfranco Corde-

ro oggi. L'incontro con padre Costantino Ruggeri (l'autore delle vetrate della nostra cantina e delle etichette del Barolo Albe e della Freisa Kye) dal 1989 al 2007 vent'anni belli, intensi e importanti. Gianni Gallo (con cui abbiamo realizzato il restyling delle etichette), Gianni Bovio (ricordo ancora con piacere gli stampini di panne cotte che ci ha regalato qualche giorno dopo il matrimonio). Il confronto quasi quotidiano con queste persone mi ha fatto crescere come uomo, ancor prima che come vignaiolo.

A proposito di confronto, com'è il rapporto con i colleghi di Langa?

Agli inizi del percorso: Alfredo Roagna, Romano Dogliotti, Domenico Clerico, Roberto Voerzio; poi le cose cambiano, cambiano le esigenze (la famiglia che si ingrandisce), cambiano i caratteri e cambiamo noi, e quindi le affinità ti portano ad avvicinarti ad altre persone. Abbiamo colleghi, aziende con cui mi trovo molto bene e con cui abbiamo scambi di idee e di pensieri, un confronto costruttivo.

Con Beppe Rinaldi, ad esempio, non ho affinità né culturali né di radici, siamo diversi; però ho per lui un grandissimo rispetto, stessa cosa con Angelo Gaja. Con loro non ci troviamo tutti i giorni, ma ognuno di noi sa che diciamo quello che pensiamo, e anche se abbiamo vedute diverse rispettiamo comunque le idee degli altri. Il vino è un mondo bellissimo, ... se non lo metto al primo posto. Al primo posto metto altro.

A questo riguardo, dimmi cosa vuol dire fare un vino in coppia

Qui prende la parola Milena, che con l'eleganza e la dolcezza che la contraddistinguono, tiene a precisare: "No! una nave deve esse-

re guidata da una sola persona. Io credo che ogni giorno della nostra vita, ci troviamo di fronte ad un bivio con 2 strade, ... una semplice dritta ed in pianura, una in salita, ripida e tortuosa, beh, io sono sicura che Aldo sceglie sempre la seconda ... ed infatti, ama dire, ha deciso di sposare me".

Cosa ti piacerebbe che una vostra bottiglia raccontasse di voi ...

Il nostro lavoro è legato alla terra. Vorrei che raccontasse di questo legame forte, con la vigna e la terra, e che aiutasse a liberare i nostri sensi. Vorrei che quando apri una nostra bottiglia, quando ti metti davanti a questo bicchie-





re e lo annusi chiudendo gli occhi, ti si aprano i colori di queste vigne - qualunque di questi colori perché sono tutti belli - e, pur non riconoscendo quel profumo o quel altro, tu con la testa e con il cuore ti senti di correre in mezzo a quel vigneto.

Se dico: "Il vino esprime il carattere di chi lo fa!", tu cosa rispondi?

Si sono d'accordo. È per questo che Milena al telefono ti ha detto che nel periodo della vendemmia, chiedo serenità. Perché è in quel periodo che si decide il vino. Fare un rimontaggio o una follatura in più o in meno vuol dire avere un gusto o un altro. È il momento in cui entra in gioco la sensibilità di chi fa il vino, e allora se non sei sereno risulta tutto più difficile. L'essenza del mio lavoro è capire l'uva, interpretare l'annata e trasferire questo spirito nel vino. Perché ogni annata è diversa, e se cancelli il carattere dell'annata, cancelli tutto! Se tu sei sereno, solare e tranquillo riesci a trasferirlo al vino. Se sei sereno i tuoi sensi lavorano meglio, riesci a percepire minime variazioni e il tuo lavoro è più semplice e il risultato lo rispecchia. Sì: i vini assomigliano a noi e al nostro carattere.

Domanda d'obbligo viste tutte le discussioni sull'argomento: Tradizionalisti e Innovatori

È stata una semplificazione giornalistica. I giornalisti a quella epoca avevano bisogno di dare una spiegazione; i giovani avevano bisogno di mettersi contro i vecchi per affermare l'esistenza di una svolta. Tutto questo ha portato a far parlare del vino, del Barolo e di questa regione e

far crescere il movimento del vino, e allora dico: "ben venga!", ma dentro di noi produttori non ci deve essere questa contrapposizione. Ognuno di noi cerca il suo percorso verso la qualità, seguendo strade e convinzioni diverse, questa è la cosa importante. Il Buon Senso è quello che ci deve guidare.

Etichetta per etichetta: parliamo di Biodinamica.

Fra qualche anno parlare di bio, farà sorridere le persone. È il minimo! È un po' l'assurdo a cui abbiamo assistito negli ultimi anni. Colleghi che dicevano: "ho eliminato le botti grandi ..." e invece bisognava rispondere: "taglia le botti grandi, non perché sono grandi, ma perché sono marce dentro". Il tuo vino è buono oggi solo perché la tua barrique è nuova, ma se tu non sei "pulito" tra due anni quella barrique non sarà più pulita e il tuo vino avrà i difetti di prima.

Quindi pulizia in cantina. E in vigna?

Ho assistito negli anni a delle "sciocchezze", a delle esasperazioni che non hanno senso (vignaioli che dicevano che facevano potature corte da 3 gemme per tralcio, all'insegna dell'estremo, perché uno le faceva a 8, l'altro a 7 e quindi lui a 3! ... è come dire che ad un bambino taglio i piedi così gli vengono le mani più lunghe e forti. C'è chi dice che dà solo zolfo e rame perché sono naturali. Ma ci sono studi tedeschi che mettono in evidenza che "Il rame è un metallo pesante e nel terreno non va bene", quindi non "io difendo con il rame" ma "io difendo con poco rame". Io i trattamenti li differenzio a seconda del tipo di terreno, del-

la pendenza e dell'umidità presente. Ho delle stazioni elettroniche di rilevamento che mi supportano in questo studio; è un grosso lavoro che stiamo facendo per cercare di essere meno invasivi possibile. Ma preferisco farlo in "silenzio", non deve essere un motivo per vendere i miei vini; il mio prodotto vorrei riuscire a venderlo perché ti suscita emozioni, perché ti viene la voglia di rotolarti in quel vigneto, e magari sai anche che puoi farlo senza avvelenarti.

Hai parlato di vino ed emozioni: e la musica, che so essere tua compagna di viaggio, è emozione. E allora giochiamo con i tuoi vini al: "se fosse musica, che musica sarebbe"

Riesling '08 - 14%

Abbiamo iniziato a partire dall'85. È un Riesling per 70% alsaziano - 30% tedesco. Abbiamo aperto recentemente delle bottiglie del '93 ancora molto belle, fresche e minerali. Lo sento femminile ma con personalità. Ti direi **Gianna Nannini**, con la sua grinta/energia nel cantare.

Dolcetto d'Alba '08 - 12,5%

Mi fa tornare indietro alla mia giovinezza. È un vino fatto di contrasti tra profumi delicati e tannini forti ed energici. Allora mi viene in mente **Mino Reitano**. Non perfetto, ma con una sua armonia, e una sua personalità.

Dolcetto Coste e Fossati '07

Il vigneto Coste è un sud pieno (che dà colore, alcol e struttura), il Fossati prende invece il sole del mattino (matura lentamente è dà al vino nerbo, freschezza e acidità). Penso ad **Ornella Vanoni** quando era giovane, "nature" (quando mi faceva sognare). Con qualche spigolosità - ma sensuale e piena di grinta, capace di armonizzare contrasti.

Barbera d'Alba '07 14,5%

È un vino che cambia molto e ha bisogno di tempo (metà botte grande e metà acciaio). Come cantante, penso a qualcuno di più cerebrale, di testa. Uno che sia capace a cantare e fare poesia. Istintivamente mi viene da pensare a dei cantautori, a **Francesco De Gregari**.

Barbera d'Alba Superiore '06 14,5%

Non ho dubbi: **Paolo Conte**. È una musica con accenti bei vivi e con un bel suono di chitarra. Questo è un vino come Conte, uno che racconta il Piemonte; è come la sua musica, elegante e fine, non una nota sola ma un piacevole accordo giocato su sonorità tipiche della sua tradizione.

Langhe Rosso '06 - Pinot Nero - PN Q479

Penso ad un musicista, non ad un cantante. Questo è solo musica, senza parole. Eleganza, finezza, sobrietà e piacevolezza, ma anche giovinezza: mi viene da pensare al pianista **Ludovico Einaudi**.

Langhe Nebbiolo '07 14%



È un nebbiolo che proviene dai giovani vigneti di Barolo e Sinio (sabbia argilla compresse, che regalano profumi stupendi). È un nebbiolo elegante, fine, raffinato ma giovane. È una poesia che è musica. Penso ad **Angelo Branduardi**, a canzoni come "Alla Fiera dell'Est"

Barolo Albe '05 14,5%

Qui il lavoro in cantina è mirato a preservare il frutto e cercare di portare sulla tavola un vino piacevole e bevibile. Caratteristiche che cerco sia nei vini "giovani" che nei vini con 36-40 mesi di cantina. C'era il desiderio di fare un barolo piacevole, che avesse tutti i canoni del barolo, ma che potesse essere accessibile fin da giovane. Perché la prima volta che ho bevuto un barolo non l'ho amato. C'era il desiderio di fare un barolo per avvicinare le persone questo vino.

Albe perché, d'estate, ai Fossati il sole sorge alle 6 del mattino, alla Volta un po' più tardi, alle Coste dopo le 8. Un vino che si tornasse a bere. Qui c'è solo attenzione in vinificazione e pulizia. Ecco l'importanza di conoscere il Pinot Nero e il Riesling e la loro scuola. È un Barolo "democratico" in tutti i sensi. Penso a qualcuno che possa cantare ciò che ha scritto, e allora per me la gamma si restringe. Ti direi un **Francesco Guccini**. C'è una riflessione in quello che scrive, è uno che scrive e che pensa. I suoi testi sono poesia, ti fanno riflettere, non sono banali ma allo stesso tempo non sono ermetici, e sa rendere semplici i pensieri profondi, un po' come ho voluto che fosse questo barolo.

Barolo Bricco delle Viole '05

Elegante, fine e morbido. Bevo questo vino e penso a **Fabrizio De Andrè**. Perché

è il mio cantante preferito, perché per me ha fatto le canzoni più belle, pur con una voce un po' roca non perfetta, ha delle musicalità che io amo molto e che per me sono quelle di questo barolo, ha una sua rusticità anche nella musicalità. Sa mescolare in modo mirabile il dolce, il triste, il melodioso e l'ironico come nessun altro credo sia riuscito a fare. Ha saputo coniugare la tradizione e la modernità, in lui c'è tutto come credo ci sia tutto in questo vino. Questo è il vino che io amo di più. Lo amo perché non è perfetto, perché è pieno di contrasti esattamente come la musica di De Andrè (l'Albe forse è perfetto, levigato e liscio). Questo vino adesso non è liscio, lo diventerà col tempo. È un vino che non mi stancherà mai, mi viene in mente la Canzone di Marinella.

Freisa '06 Kyè

È tra i meno facili, richiede tempo, non è immediato. Subito sembra più chiuso rispetto agli altri, poi inizia ad aprirsi e a raccontarti chi è. Mi viene in mente il primo **Lucio Dalla**, quello alla Nuvolari. Se penso ad un cantante d'oltre Oceano non esiterei a dirti Bob Dylan.

Moscato '09

Non ho dubbi: **Fiorella Mannoia** o, visto che questo è ancora in botte: **Laura Pausini**.

Che per Aldo e Milena, l'esperienza più bella che l'uomo possa fare sia quella di avere fiducia nel domani ed entusiasmo per continuare a sognare, lo si percepisce immediatamente al primo incontro. La stessa fiducia e lo stesso entusiasmo che gli permettono di piantare nuove vigne, di ampliare la cantina, di tuffarsi in nuove imprese (l'azienda Baudana, per consentire al figlio Giuseppe di iniziare a tracciare il proprio sentiero n.d.r.) e di accettare con serenità annate grandi ed altre meno importanti. In un'epoca in cui sembra prevalere chi strilla più forte e chi fa dell'exasperazione una ragione di vita, il loro stile un po' "controcorrente" fa storia a sé. Se a Milena chiedi qual è la sua filosofia di vita ti risponderà: *"La sinfonia delle cose belle della Vita e, per noi, anche della campagna e della cantina, non ha bisogno di strilloni e di titoli a tutta pagina. Ha bisogno di persone attente, sensibili che sappiano di avere un'intelligenza, degli organi di senso e di buon senso. E che li usino"* Parafasando Nicola Piovani (musicista e compositore) potrei dire che: "I vini di Aldo sono come le canzoni di De Andrè: non sono di moda. Infatti la moda, effimera per definizione, passa. I suoi vini, come le canzoni di De Andrè, restano!"

A questo punto posso svelare quanto promesso. Il segreto dei vini di Aldo è lì, in quella prima foto all'inizio dell'articolo. È la capacità di trasportare nei suoi vini lo sguardo e lo spirito con cui Milena lo sta guardando. E se Aldo è d'accordo nell'affermare che il vino esprime il carattere di chi lo fa, io aggiungo che lui ha la fortuna e la capacità di portare nei suoi vini anche lo spirito, la dolcezza, l'eleganza e la passione di Milena. E se vi capita di aprire una bottiglia di Bricco delle Viole riuscirete a comprendere perché è il vino più amato da Aldo. Perché è Milena in bottiglia.

Perché è

"...una finestra da cui osservare il susseguirsi delle stagioni sulle colline, la maturazione dei grappoli nei vigneti, l'affinarsi dei vini in cantina. Un luogo che parli della nostra terra e di noi che lavoriamo per raccoglierne i frutti migliori." [Milena Vaira]

Vini Assaggiati

Langhe Bianco – Pètracine – Riesling '08 – 14%

Sentori agrumati poi albicocca, pesca, pera e via via note più dolci e complesse di caramello e crema mou. Se si è pazienti escono note floreali e minerali che rendono al naso questo vino piacevolmente fine, ricco e complesso. In bocca è avvolgente, fresco, sapido e con una verve di acidità decisa ma ben equilibrata dalla morbidezza. Lungo e persistente. A tavola è difficile che ne rimanga in bottiglia.

Dolcetto d'Alba – Coste e Fossati '07 – 14,5%

Rosso rubino intenso. Al naso è un'esplosione di frutta matura di mora, mirtillo, prugna e poi liquirizia e un sentore floreale di erbe di montagna. In bocca si ha un

piacevole contrasto tra la morbidezza e la dolcezza del frutto e l'impatto con tannini forti. Fresco e sapido. È "alto" in tutto e riesce a mantenere una piacevolezza di beva straordinaria. Io che non amo i dolcetti, ho dovuto ricredermi. Da provare.

Barbera d'Alba Superiore – '06 – 14,5%

Al naso è piacevole: fresco, fruttato e floreale. I sentori intensi e armonici di amarena, lampone e confettura si completano con una lieve nota speziata di cioccolato e di liquirizia. In bocca equilibrio perfetto tra dolcezze, morbidezze e acidità. È una barbera fine ed elegante, buonissima e piacevole da bere da subito.

Langhe Rosso - PN 497 - Pinot Nero '06 – 13,5%

Rubino intenso. Bel naso, ricco, piacevole e in costante evoluzione. Dal fruttato di ciliegia e frutti di bosco al caramello con leggere note speziate di pepe e cipria. In bocca è piacevolmente dolce, caldo, morbido, fresco e sapido. È un vino elegante, lungo e persistente.

Langhe Nebbiolo - '07 – 14%

I giovani vigneti di Barolo e Sannio (sabbia e argilla compresse) regalano a questo vino profumi stupendi. Dai floreali fini di rosa e viola, si passa a delicati sentori speziati e fruttati. In bocca è un vino, seppur giovane, equilibrato, elegante, fine e raffinato. Un altro vino in cui piacevolezza di beva, eleganza e finezza lasciano il segno.

Barolo – Albe – '05 – 14,5%

Aldo voleva fare un vino che fosse il primo passo per avvicinarsi le persone al barolo. Un vino che si tornasse a bere. Direi che con questo vino ci è riuscito perfettamente. Tutto il lavoro in cantina è stato mirato a preservare il frutto e cercare di portare sulla tavola un vino piacevole e bevibile, e i risultati si ritrovano tutti nel bicchiere. Al naso si apre fruttato e delicato: frutti di bosco, ciliegia e lampone, poi note vegetali di fieno, erbe amare e balsamiche e infine sentori speziati di cioccolato e liquirizia. La bocca è piacevole, fresca e minerale con tannini fini, ma netti e ben equilibrati. Un vino "semplice" ma non banale. Un vino "non simmetrico", ma per Aldo questa è la bellezza.

Barolo – Bricco delle Viole – '05 – 14%

Al naso è bello e di un'eleganza stupenda. Sentori floreali di viola e di rosa che si mescolano in modo armonico al frutto di lampone, ciliegia sottospirito e mora. Poi ancora speziato di liquirizia, cacao e una nota balsamica. In bocca le aspettative olfattive trovano perfetta corrispondenza: morbido, caldo, sapido, lungo con tannini fini che lasciano una piacevolezza unica. Un vino elegante e fine. Per me è uno dei miei Barolo preferiti. Aldo lo ama perché non è "perfetto" ed è un po' "rustico", io perché è un Barolo che non smetteresti mai di bere.

Langhe Freisa – Kyè – '05 – 14%

È stato l'ultimo dei vini assaggiati, non a caso. Se leggendo Freisa, la vostra mente vola a quei vini leggeri, freschi e con quel dito di spuma, siete fuori strada. Il colore granato è un primo indizio. Questo è un vino con un naso complesso di grande eleganza ed armonia. Sentori fruttati di ciliegia e piccoli frutti rossi, poi una nota floreale per completare il quadro olfattivo. In bocca è caldo, morbido con un tannino fine ed elegante. Un vino di struttura ma ben equilibrato e di piacevole beva.

I viaggi di Luca

Montefalco

di Luca Azzellino



Milziade Antano Fattoria Colleallodole

La Fattoria di Colleallodole, situata nel comune di Bevagna, è tra le aziende storiche e di riferimento della denominazione del Sagrantino di Montefalco, e fu acquistata nel 1967 da Milziade Antano che sino a quel tempo svolgeva la mansione di mezzadro presso alcune aziende umbre. Inizialmente pertanto l'attività dell'azienda era suddivisa tra quella di allevamento bestiame di razza Chianina e quella vitivinicola, ed ebbe una svolta con l'ingresso in azienda nell'1981 del giovane figlio Francesco il quale a differenza del papà, persona piuttosto umile e sensibile, era piuttosto scalpitante e con molta voglia di fare e a conferma di ciò l'anno successivo ci fu il primo imbottigliamento del vino prodotto che sino ad allora era venduto sfuso. Con i primi successi si ha un incremento della superficie vitata che ad oggi è di circa 12 ettari sui circa 40 complessivi, dove si distingue indubbiamente la vigna del Colleallodole situata a circa 270 metri sul livello del mare su suoli argillosi molto profondi e con una importante presenza di minerali. Alla prematura scomparsa di Milziade, è proprio Francesco a proseguirne l'attività aziendale secondo gli insegnamenti del papà, quindi ponendo grande attenzione nella lavorazione in vigna, con produzioni di uva molto basse specie per il Cru aziendale, e vinificazioni delle uve molto semplici ed essenziali con lunghi periodi di macerazione sulle bucce durante la fermentazione, che si aggira intorno alle 4 settimane non solo per il Sagrantino ma anche per il Rosso di Montefalco Riserva. Entrambi i vini poi affinano per

circa 15 mesi in botti di diverse dimensioni e affinano per altri circa 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

I vini assaggiati:

Grechetto dei Colli Martani 2008: Grechetto 100%, vinificazione in acciaio con macerazione sulle bucce di circa 4 giorni. Giallo paglierino con riflessi dorati, ha sentori piacevoli e piuttosto intensi di fiori bianchi, mela, albicocca, poi erbe aromatiche e sentori minerali. Al palato è fresco e sapido con bella pienezza fruttata e lungo finale minerale. Molto piacevole e facile da bere.

Rosso di Montefalco 2007: trattasi di un uvaggio per il 65% circa di Sangiovese e il restante 35% suddiviso tra Merlot e Sagrantino. Rubino cupo al colore, presenta sentori intensi in prevalenza di frutti scuri maturi, spezie, tabacco, rabarbaro e note di corteccia. Bocca piena, fresca e articolata nella sua varietà gustativa, con tannini ancora giovanili ma di bella estrazione. Finale di buona lunghezza e dai toni di liquirizia.

Rosso di Montefalco Riserva 2006: uvaggio al 65% circa di Sangiovese e il restante 35% suddiviso tra Merlot e Sagrantino e Cabernet Sauvignon. Rosso rubino cupo, esprime sentori ampi e molto eleganti al naso, in cui troviamo





note di viola, piccoli frutti rossi e scuri, tabacco, liquirizia, china, sottobosco, nota balsamica e terra. Al palato si conferma molto elegante ma con una bocca più profonda, scandita da acidità, sapidità e dal tannino fitto. Finale molto lungo in cui tornano le note fruttate e speziate. Ottimo!

Sagrantino di Montefalco 2005: Sagrantino 100%. Rubino cupo, al naso ha buona intensità, su note di frutto scuro maturo come mirtillo e mora, fiori appassiti, cannella, noce moscata, tabacco dolce, nota balsamica e terra. Al palato è compatto e senza cedimenti, con buona acidità e pienezza fruttata ed un tannino ancora piuttosto aggressivo comunque ben integrato. Buona progressione finale anche se necessita ancora di affinarsi in vetro.

Sagrantino di Montefalco 2004: rubino cupo al colore, denota profumi di maggior ampiezza, con sentori di mirtillo, ciliegia scura, intensa speziatura orientale, rabarbaro, china, poi cioccolato scuro e terra. Pieno al palato, con ottima acidità e sapidità e tannino fitto e di ottima fattura. Molto lungo il finale in cui tornano le note fruttate e di liquirizia scura e chiusura dai toni ematici ferrosi. Ottimo!

Sagrantino di Montefalco Colleallodole 2005: Sagrantino 100%. Rosso rubino cupo, esprime sentori intensi ed eleganti, di piccoli frutti di bosco, prugna, noce moscata, cannella, poi erbe di macchia, nota balsamica, terra, sottobosco e sentori minerali di grafite. All'assaggio si conferma molto elegante, pieno e articolato nella progressione gustativa. I tannini sono fitti ma ottimamente integrati e il vino denota un grande allungo in progressione con ritorno dai toni fruttati e speziati e finale molto lungo dai sentori di cacao amaro.

Sagrantino di Montefalco Passito 2005: Sagrantino 100%. Rubino cupo e impenetrabile al colore, presenta un naso dai sentori avvolgenti, ricco di frutto scuro maturo, erbe di macchia, poi nota balsamica, cioccolato amaro, china, rabarbaro e grafite. All'assaggio è pieno e di grande avvolgenza con tanta sapidità a bilanciare l'imponente massa fruttata. Tannini bellissimi per precisione e finale lungo in cui ritornano le note fruttate e cioccolatose. Lussuoso!

Commento finale: non è un caso ma qui siamo di fronte ad una delle massime espressioni del Sagrantino, grande eleganza e profondità, per un vino ed un uva che è sicuramente molto difficile da domare. Grandissima versione di Rosso Riserva e Sagrantino Passito ed ovviamente il Colleallodole che si conferma sempre come uno dei Sagrantino di riferimento, la cui eccellenza qualitativa raggiunta nel corso degli anni non fa quasi più notizia.

Antonelli

Importante azienda di Montefalco nata nella fine dell'800 con l'acquisto della Tenuta, che vanta origini risalenti addirittura al periodo medievale, da parte di Francesco Antonelli e successivamente avviata all'attività vitivinicola da Giacomo e Antonio Antonelli. Oggi alla guida della proprietà, che si estende per circa 170 ettari totali di cui 40 a vigneto, troviamo Filippo Antonelli, che è senza dubbio una delle personalità prevalenti del territorio del Sagrantino di Montefalco e già Presidente del Consorzio di Montefalco nel corso degli anni passati.

I vigneti che si trovano tutti intorno alla proprietà, quindi nel comune di Montefalco, sono situati ad altezze variabili tra i 250 e i 400 metri su terreni che variano tra l'argillo calcareo, alle marne arenarie a terreni più ciottolosi. Circa la metà dei vigneti è coltivata a Sagrantino e poi troviamo anche Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Trebbiano Spoletino e Grechetto.

Grande cura è posta per la coltivazione delle vigne con produzioni medie piuttosto basse, non solo per i Sagrantino ma anche per Rosso e Rosso Riserva, mentre le pratiche di cantina sono piuttosto essenziali. I vini rossi importanti dopo la fermentazione che avviene in contenitori di acciaio, hanno periodi di macerazione sulle bucce che variano dai 15 ai 20 giorni, poi svinatura per caduta del mosto, quindi senza utilizzo di pompe per evitare qualsiasi interferenza con il vino e lunghi periodi di affinamento sia in legno che in bottiglia prima della messa in commercio finale.

I vini assaggiati:

Trebbiano Spoletino 2007: Trebbiano Spoletino 100%, vinificato e affinato in botti grandi da 25 hl. per 9 mesi. Giallo luminoso con riflessi oro verde al colore, al naso è piuttosto avvolgente e si apre su note di fiori gialli e frutta tropicale, poi nota balsamica, burro, fieno ed erbe mediterranee. Ingresso pieno e rotondo, subito sferzato





da freschezza e viva mineralità. Buona la persistenza finale con piacevoli ritorni fruttati anche di frutta secca.

Rosso di Montefalco Riserva 2005: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet Sauvignon e Merlot 15%. Il vino affina per circa 18 mesi suddivisi tra tonneau e botte grande. Rosso rubino compatto al colore, all'olfatto regala sensazioni di frutti di bosco ancora croccanti, nota balsamica, poi china, legno di cedro, sottobosco, cuoio e note tostate di caffè. Pieno ed elegante all'assaggio, ha ottima progressione gustativa scandita dalla mineralità e dal tannino ben integrato con il resto del vino. Molto lungo il finale con ritorno di ciò che si è percepito al naso. Ottimo!

Sagrantino di Montefalco 1998: Sagrantino 100%. Il vino affina per circa 18 mesi suddivisi tra tonneau e botte grande. Rubino cupo, presenta un naso dai sentori ampi ed articolati in cui prevalgono le sensazioni scure di terra, sottobosco, frutto scuro maturo, liquirizia, china, noce moscata e mineralità dai tratti ematico-ferrosi e grafite. Al palato è pieno e caldo, con ottima progressione gustativa dettata dalla sapidità e dal tannino dolce perfettamente integrato. Molto lungo in persistenza con ritorno dei



sentori di china e delle note minerali ferrose. Molto Buono.

Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 2003: Sagrantino 100%. Trattasi della prima annata di produzione del nuovo cru aziendale. Il vino affina per circa 20 mesi in parte in tonneau e parte in botte grande a cui seguono ben 24 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Colore rosso rubino cupo. All'olfatto esprime note di tabacco dolce, frutto maturo come prugna e ciliegia scura, speziatura di noce moscata, cannella, poi nota balsamica, liquirizia e terra. All'assaggio è pieno e avvolgente ma stupisce per la freschezza nonostante l'annata calda e per il tannino ben gestito e perfettamente maturo seppur ancora scalpitante. Lungo il finale di bocca su sensazioni fruttate e di cioccolato scuro.

Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 2004: rosso rubino compatto, evidenzia da subito sentori olfattivi più freschi rispetto alla versione precedente e di grande eleganza, con note floreali di viola, frutti di bosco croccanti, prugna, cannella, rabarbaro, china, corteccia e note terrose. Anche all'assaggio è molto articolato ed elegante, ricco di frutta e dalla viva mineralità. Tannino ottimo per estrazione e finezza e lunghissima persistenza finale dai toni di liquirizia e di polvere di cacao. Ha una marcia in più e si sente tutta, ottimo vino!

Sagrantino di Montefalco Passito 2005: Sagrantino 100%. Dopo la vendemmia le uve appassiscono sui graticci dai 2 ai 3 mesi. Il vino affina in botte grande per circa 15 mesi. Rosso rubino molto compatto, al naso esprime sentori avvolgenti ricchi di frutti di bosco in confettura, erbe officinali, cioccolato, china, tabacco, nota balsamica e sentori minerali scuri. All'assaggio si conferma pieno, suadente, ed avvolgente, con tanta frutta e bella scia sapida minerale. Lungo finale in cui tornano le note di erbe aromatiche e cioccolatose.

Commenti finali: che dire, trattasi di un'azienda molto solida e affidabile e che negli ultimi anni ha compiuto un ulteriore balzo in avanti verso l'eccellenza assoluta sia con il Rosso Riserva, un vino davvero importante, e soprattutto con il Cru Chiusa di Pannone che pone il Sagrantino a vertici qualitativi ancora più elevati, caratterizzato da una beva di eccezionale eleganza e confesso di essere già impaziente di riprovarlo con un periodo di affinamento di almeno un

decennio perché sono convinto che potrà regalare davvero una bella emozione.

Il pensiero di Ian: Antonelli, ovverosia, la classe in vigna e in pubblico, e anche come domare efficacemente un vitigno scontroso, dando agli appassionati un vino di ottima beva e che non sia solo potenza-tannino, e quindi imbevibile, buono solo per i gonzi di tante inutili degustazioni alla cieca.

Adanti

La storia della cantina Adanti, che si trova nel comune di Bevagna, ha inizio negli anni '70 con l'acquisto da parte di Domenico Adanti, dell'attuale proprietà situata nella zona di Arquata, il quale una volta prodotto il suo primo vino, lo portò a Parigi per farlo assaggiare al suo caro amico Alvaro Palini, che si occupava di sartoria, ma beveva da sempre ottimi vini. Con molta sincerità Alvaro disse che il vino non era affatto buono (l'ha buttato nel lavandino.). Da allora nacque una sorta di "sfida" tra Domenico e Alvaro il quale abbandonò il suo lavoro a Parigi per tornare a Bevagna e dedicarsi anima e corpo alle vigne e alla cantina del suo amico Domenico, ottenendo grandi risultati e fu tra i primi insieme alla Cantina Cooperativa di Foligno ad imbottigliare un Sagrantino DOC nel 1979, che allora si chiamava Sagrantino Passito Abboccato, ed in seguito un Sagrantino in versione Secco, così come lo conosciamo ai giorni nostri. Oggi la proprietà è in mano ai figli di Domenico Adanti ma tutta l'attività è gestita da Daniele Palini, sempre con la supervisione attenta di papà Alvaro e comprende circa 30 ettari di vigna che si trovano in località diverse tutte intorno al comune di Bevagna, aventi pertanto altezze variabili tra i 250 e i 350 metri sul livello del mare e composizioni di terreno diverse. Colcimino, in cui si trova la vigna più vecchia, con un terreno a maggior predominanza di scheletro e calcare, e da cui si effettuano le selezioni dei migliori cloni di Sagrantino, Arquata a maggior componente argillosa e Campo Letame aventi terreni più sciolti e sabbiosi. In cantina si procede secondo tradizione con lavorazioni molto semplici, vinificazione in acciaio con circa 3-4 settimane di macerazione sulle bucce per il Sagrantino e il Sangiovese destinato al Rosso e lunghi periodi di affinamento che avvengono parte in tonneau francesi e parte in botte e lunghi periodi di affinamento in bottiglia tanto che il Sagrantino esce in commercio circa un anno dopo rispetto a quanto previsto dal disciplinare.

I vini assaggiati:

Colli Martani Grechetto 2008: Grechetto 100%, vinificato interamente in acciaio, affina sur lies per circa 6 mesi. Giallo paglierino con riflessi oro verde, esprime profumi di buona intensità di fiori gialli, pesca, susina, accenni agrumati e sentori minerali. Gusto fresco e sapido con bel frutto a bilanciare e un filo tannico. Chiude minerale e pulito.

Montefalco Rosso 2006: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, altre uve 15%. Il vino affina per 12 mesi in botte. Rubino compatto, rivela un naso austero ed elegante da cui emergono note di frutti di bosco, prugna, china, rabarbaro, timo, legno di cedro e toni balsamici. Al palato denota buon equilibrio e freschezza con bella progressione gustativa e tannini integrati. Finale dai toni di frutti scuri e liquirizia.

Rosso D'Arquata 2004: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Barbera 10%. Il vino affina per 24 mesi tra barrique e tonneau. E il vino introdotto da Alvaro a ricordo dei suoi trascorsi parigini. Colore Rosso Rubino pieno. Naso intrigante e di buona ampiezza olfattiva, tra cui annotiamo, fiori appassiti, piccoli frutti di bosco sia rossi che scuri, cacao, tabacco, cuoio, legno di cedro, rabarbaro ed erbe di macchia. In bocca è compatto e avvolgente seppur ancora un po' duro, con tannino ancora giovanile ma ben integrato e di ottima fattura. In finale denota un bell'allungo sapido minerale e dai toni di liquirizia. Molto Buono.

Sagrantino di Montefalco 2005: Sagrantino 100%, il vino affina per 26 mesi tra botte grande e tonneau. Rosso rubino, denota grande eleganza al naso, ricco di fiori di viola, mirtillo, mora, ciliegia scura, noce moscata, cuoio, rabarbaro, erbe aromatiche e sentori minerali. In bocca è compatto, profondo ed elegante e ben articolato, scandito dalla freschezza, dalla sapidità viva e dai tannini ben gestiti seppur ancora giovani. Molto lungo il finale con piacevole ritorno fruttato e minerale. Ottimo!

Sagrantino di Montefalco 1998: Rosso rubino cupo e compatto, rivela sentori olfattivi profondi e complessi di terra, sottobosco, china, pellame, scatola di sigari, frutto scuro maturo, erbe aromatiche e mineralità





dai sentori di grafite. All'assaggio è ancora giovane e un po' duro nel tannino, fresco e di ottima dinamicità gustativa, con ricco ritorno fruttato-speziato e lungo finale dai toni di polvere di cacao e grafite. Bel vino!

Sagrantino di Montefalco Passito 2005: dopo la vendemmia le uve vengono lasciate appassire su cassette all'aria per circa due mesi. Affinamento in botte per 24 mesi. Rubino impenetrabile con accenni porpora, rivela profumi accattivanti di frutti di bosco maturi, accenni di viola, spezie orientali, erbe officinali, legno di cedro, nota balsamica e spunti terrosi. Al palato è suadente e avvolgente, con piacevole trama sapido-tannica che bilanciano perfettamente la beva. Finale lunghissimo con ritorni fruttati e cioccolatosi. Davvero un vino lussuoso e di grande classe.

Commento finale: vini molto schietti e sinceri che bisogna saper aspettare ma sanno ripagare ampiamente dell'attesa. Tutti i vini assaggiati, anche quelli di annate meno felici e non riportati per motivi di spazio, hanno un alto livello qualitativo, con il Passito che dimostra di essere assolutamente un vino di classe superiore.

Il pensiero di Ian: di recente, i vini sono seguiti da Maurizio Castelli, uno dei migliori enologi Italiani e che contribuirà senz'altro a migliorare ulteriormente la produzione, che era già di valore. Buonissimo il Sagrantino 1998, davvero un capolavoro.

Tabarrini

Tra i nomi più recenti, che hanno dato prova di sapersi distinguere a Montefalco, in assoluto Giampaolo Tabarrini ne è da qualche anno il migliore esempio. Ci troviamo a Montefalco in località Turruta dove la famiglia Tabarrini da produce vino da ben quattro generazioni, e la quinta è già arrivata, ma la nascita ufficiale dell'azienda come produttrice e imbottigliatrice di vino avviene solo del 2001 per merito di Giampaolo, energico ed esuberante è dir poco, deciso a fare di questo mestiere la sua ragione di vita.

Ad oggi la proprietà si sviluppa su ventidue ettari vitati, tutti in zona Montefalco, in appezzamenti diversi, tra cui si distinguono la vigna del Colle Grimaldesco, in cui si trova anche la cantina, posta a 360 metri di altitudine con maggior prevalenza di argilla e limo e che ha permesso a Giampaolo di farsi conoscere ed apprezzare in Italia e nel

mondo. Buone anche la vigna di Colle alle Macchie, posta a 380 metri di altitudine a prevalenza argillosa e ciottolosa, la vigna di Campo alla Cerqua, posta a 360 metri di altitudine con presenza di argilla e limo ed infine la vigna dello Ziesu (vigna dello Zio) in cui sono presenti delle viti a piede franco di Trebbiano Spoletino.

Per quanto riguarda la filosofia aziendale in vigna è quella di produzioni molto basse, specie per il Sagrantino e maturazioni perfette, fondamentali per poter garantire la produzione di vini di qualità. In cantina si effettuano fermentazioni in acciaio e periodi di macerazione sulle bucce anche di oltre un mese sia per il Rosso che per il Sagrantino (anche il Passito), e affinamento in legno francese di 12 mesi circa per il Rosso e 24 mesi per il Sagrantino.

I vini assaggiati:

Adarmando 2007: Trebbiano Spoletino 100%, vinificato interamente in acciaio. E' il vino dedicato al nonno materno e da cui per l'appunto prende il nome. Colore paglierino con riflessi oro verde, al naso, di buona intensità, troviamo sia frutti di agrumi che pesca e note di frutta esotica, camomilla, accenni di miele, muschio, erbe aromatiche e spiccata mineralità. Assaggio cremoso, fresco con piacevolissimo ritorno fruttato e finale minerale. Molto Buono.

Montefalco Rosso Colle Grimaldesco 2007: Sangiovese 65%, Sagrantino 15%, altre uve 20%. Rosso rubino pieno. Olfatto elegante di fiori appassiti, frutti di bosco maturi, cuoio, china, nota balsamica ed erbe aromatiche. All'assaggio è pieno, con molto frutto, buona acidità e tannino ancora fitto ma integrato. Lunga scia finale dai sentori di liquirizia.

Montefalco Rosso Colle Grimaldesco 2004: già con qualche anno in più di affinamento denota un sentori più ampi e articolati, ricco di piccoli frutti rossi ancora freschi, rabarbaro, tabacco, china, sottobosco ed accenni mentolati.



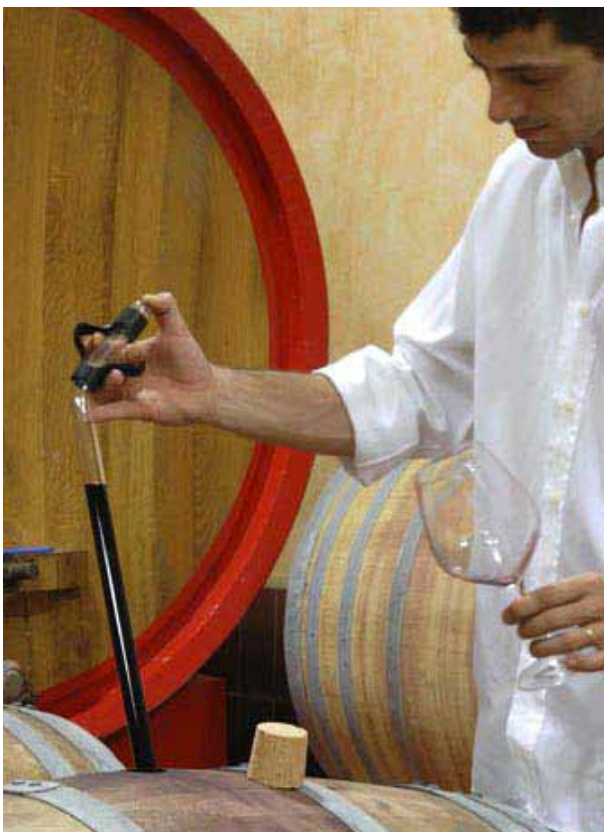


In bocca è piuttosto giovane, con bella acidità e tannino ancora vivo ma elegante, e lunga progressione sapida minerale in cui tornano le note di liquirizia e china.

Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco 2005: Sagrantino 100%. Rosso rubino compatto, evidenzia sentori di buona intensità di frutto scuro maturo come la mora e la prugna, liquirizia, fumo, terra, grafite, e nota mentolata. In bocca denota buona eleganza ed avvolgenza seppur con un tannino ancora scalpitante, ma comunque ha già un buon allungo e progressione gustativa che non potrà altro che migliorare con maggior affinamento in bottiglia.

Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco 2004: Sagrantino 100%. Rosso rubino cupo al colore, evidenzia sentori olfattivi molto eleganti e profondi, da subito mentolato, poi frutti di bosco scuri, viola appassita, tabacco, accenni un po' selvatici e di sottobosco e note minerali ematiche e di grafite. All'assaggio rivela grande struttura ed avvolgenza con tannini molto fitti ma ben risolti e bella accelerazione sapido minerale dai sentori di grafite e caffè che ne caratterizza il finale. Ottimo.

Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie 2004:



Sagrantino 100%. Rubino impenetrabile al colore, esprime sentori olfattivi ampi e profondi, inizialmente molto sul frutto scuro e poi su note di macchia mediterranea, alloro, caffè, tabacco, china e grafite. All'assaggio è caratterizzato da maggior avvolgenza, con tannini rotondi e ben mature e la sapidità gustativa a donare vivacità al vino. Finale molto lungo con piacevoli ritorni fruttati e di liquirizia.

Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua 2004:

Sagrantino 100%. Colore Rosso rubino compatto, al naso si evidenziano sentori più delicati ed eleganti, con una nettissima nota di viola, piccoli frutti rossi maturi, rabarbaro, alloro, timo e profonde note minerali di grafite e incenso. Al palato è più sottile del precedente, con acidità ben presente e tannino ancora duro ma di qualità. Saporito e con ottima progressione gustativa, chiude lungo con ritorni fruttati e minerali. Molto Buono.

Sagrantino di Montefalco Passito

Colle Grimaldesco 2004: Sagrantino 100%. Rubino scuro impenetrabile. Naso straordinario e accattivante molto ricco di piccoli frutti sia rossi che scuri, poi viola, spezie specie la cannella, erbe officinali, cioccolato, liquirizia e nota balsamica mentolata. Bocca suadente ed elegante, con molto frutto e non eccessivamente dolce ben bilanciato dalla freschezza e dal bellissimo tannino. Ottima la progressione sapida gustativa che lo rendono per nulla stancante e lunghissimo finale con ritorni fruttati e cioccolatosi. Bellissimo peccato sia prodotto in quantità limitate.



Commento finale: che Giampaolo sia bravo ormai non ci sono più dubbi e vi consiglio la visita perché non è che sia simpatico ed esuberante, ma se possibile anche di più. I suoi vini sono molto potenti e concentrati pur rimanendo eleganti, ma per questo da attendere ancora di più nell'affinamento in bottiglia per poterli godere come giustamente meritano. Una menzione particolare va al Trebbiano Spoletino dedicato al nonno, un vino molto interessante e che ricordiamo non ha nulla a che vedere con il Trebbiano Toscano.

Il commento di Ian: il mio problema, semmai, è che questo vino, buonissimo, non ha molto a che vedere nemmeno con altri esempi di Trebbiano Spoletino messi in commercio sull'onda della moda degli autoctoni.

NEW
WINE JOURNAL
UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB

www.newwinejournal.it