

NEW **WINE JOURNAL**

UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB

SPECIALE MERANO WEINFESTIVAL 2010

**Nuovo grande FRANCIACORTA
CA' DEL BOSCO**

Törggelen e Mercatini di Natale

Wine Health

Una serata con i migliori ristoratori d'Italia

I Chianti RUFINA 2007

Anno 2° Numero 5 - Novembre 2010

Curatore e capo della redazione:

Ian D'Agata *ian.dagata@newwinejournal.it*

Massimo Claudio Comparini *massimo.comparini@newwinejournal.it* di Ian D'Agata

Vice-Curatore e vice-capo redazione:

Luca Azzellino *luca.azzellino@newwinejournal.it*

Direttore editoriale:

Barbara Di Fresco *info@newwinejournal.it*

Coordinatore redazionale:

Elena Principato *mail@newwinejournal.it*

Staff redazione :

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:

Massimo Petrella *alekospetrella@gmail.com*

Sommario

Editoriale Novembre 2010

di Ian D'Agata

SPECIALE MERANO

Anche quest'anno grande Merano Weinfestival

Nuova edizione Guida ai migliori vini d'Italia di Ian D'Agata e Massimo Comparini

L'Eccellenza del Vino Italiano al tradizionale appuntamento del Merano WineFestival
di Massimo Claudio Comparini

Fantastici vini toscani a Merano
di John Risserbottom

I grandi vini austriaci
di Ian D'Agata

Degustazioni in libertà
di Roberta Soldano

I Mercatini di Natale
di Luciano Pavesio

L'arte si tinge di rosa: un nuovo grande Franciacorta della Ca' del Bosco
di Ian D'Agata

I Chianti Rufina 2007
di Jake Hammersmith

Wine health: intervista a Ian D'Agata
di Antonio Miclavez

Vino News nel mondo

Editoriale Novembre 2010

di Ian D'Agata

Problemi della ristorazione in Italia....

Sono a Roma, esco con una amica prendere un aperitivo in centro città. Una spremuta d'arancio, un Prosecco (calice microscopico), una insalata Cesare (Caesar salad) e trentatré euro più tardi siamo tornati a casa. Chiedo io: vi sembra un prezzo congruo? Sessantamila lire del vecchio conio?

Purtroppo la musica non cambia quando si mangia in città che non siano Roma. E io mangio fuori casa il più delle volte, perchè ormai visito cantine e produttori più di sei mesi l'anno ogni anno, in Italia e all'estero. Ma dico purtroppo perché mi piace mangiare a casa, del resto avendo seguito corsi di cucina in tante e diverse città del mondo (ebbene sì, perfino a Green Bay nel Wisconsin, la sera dopo uno splendido pomeriggio allo stadio ad ammirare una altra grande partita dei Packers, la squadra locale di football NFL), mi sembra solo logico e piacevole cimentarmi ai fornelli. Comunque, pochissimo tempo fa mi siedo in uno dei massimi templi della ristorazione italiana, sul versante adriatico del paese, in quel che viene classificato tra i cinque migliori luoghi di ristoro che abbiamo oggi in Italia, almeno a leggere le due guide italiane ai ristoranti più note. Tutti gentili e compiti, il che va benissimo. Ma il posto è di un kitsch indescrivibile, l'atmosfera è da monastero ai tempi dell'inquisizione, e più di un piatto è o sbagliato o semplicemente non buono. Si paga molto, si mangia non bene, e ci si annoia. Allora mi domando: vogliamo smetterla con questa aria di spettacolo importante, di momento catartico quando alla fine nella quasi totalità dei cosiddetti grandi ristoranti della penisola si esce delusi? Non è certo una cassettera piena di biscotti e petit fours che viene portata pomposamente in tavola alla fine di un pasto (altra baggianata di un altro ristorante "famoso" due e tre stelle che sia) che ci rende la serata memorabile, anzi. E vi raccomando il sommelier (ripeto, ero in quello che si ritiene essere un grande ristorante): dopo avere bevuto una piacevolissima Malvasia, leggera, deliziosa ed equilibrata, ecco la scelta, sbagliatissima, di un Pecorino di un nuovo produttore che in universo parallelo sarà sicuramente un falegname. Il vino, imbevibile tanto era boisé, spinge il nostro prode cavaliere del bicchiere e dal portacenere d'argento-placcato al collo con un disperante "Eh, questo ha tutta un'altra struttura". Amen.

Tutto quanto detto non toglie che ci siano dei grandissimi ristoratori, chef e ristoranti in Italia oggi. E adoro andarci, e spesso. In questo numero di NWJ potrete leggere di cene e pranzi bellissimi, con veri talenti ai fornelli a sfornare, appunto, momenti memorabili. Ma non tutto è oro quel che luccica nei nostri ristoranti oggi, e credo in molti farebbero bene a rendersi conto che non sono né artisti né inventori; anzi, non sono nemmeno bravi.

Oltre ai resoconti di momenti felici in compagnia di grandi autori ai fornelli, in questo numero di NWJ il nostro SPECIALE Merano Weinfestival, un simpatico resoconto dei mercatini di Natale, una bella visita alla azienda Cinterno Fantino e altro ancora!

SPECIALE MERANO WINEFESTIVAL

NUMERI A TRE ZERI PER L'EDIZIONE 2010.

Lunedì 8 si è chiusa l'edizione 2010 del Merano WineFestival, che ha radunato nella città termale migliaia di winelovers e appassionati gourmand.

Questa 19ª edizione del WineFestival, dopo quattro intense giornate, passa agli archivi con numeri di tutto rispetto. Oltre 4500 i visitatori e più di 330 i giornalisti giunti da tutto il mondo appositamente per degustare i "nettari" proposti dai 664 produttori italiani e stranieri selezionati, e per poter parlare con loro per conoscere e approfondire la storia delle aziende e le caratteristiche dei loro prodotti.

Ottimi i riscontri in termini di pubblico e stampa anche per bio&dynamica, la giornata interamente dedicata ai vini bio, per la Gourmet Arena e per Culinaria, spazio di vere delizie con chicche gastronomiche fra le più ricercate dall'Italia e dal mondo.

Helmuth Köcher, patron del Festival, si dichiara soddisfatto di essere riuscito anche

quest'anno a rispettare gli obiettivi dell'evento fin dal 1992, ovvero proporre agli appassionati solo l'eccellenza, quanto di meglio il panorama italiano e internazionale può offrire.

Ora l'appuntamento è con ROMA VINOEXCELLENCE & MERANO WINEFESTIVAL, l'evento di portata internazionale che dal 5 al 7 febbraio 2011 raccoglierà a convegno alcuni fra i più importanti enologi, giornalisti, wine writer ed esperti che tratteranno dei più grandi vitigni esistenti. Un'occasione unica in Italia per approfondire le proprie conoscenze guidati da esperti di fama mondiale, e per degustare vini eccezionali presentati da 100 aziende di altissimo livello selezionate personalmente da Ian D'Agata ed Helmuth Köcher.

Info su <http://www.meranowinefestival.com>



AL MERANO WINEFESTIVAL LA PRESENTAZIONE DELLA NUOVA GUIDA VINI D'AGATA & COMPARINI

Sarà il Merano WineFestival il degno palcoscenico per la presentazione della nuova versione della prestigiosa guida ai migliori vini d'Italia scritta da Ian D'Agata e Massimo Claudio Comparini, prevista per sabato 6 Novembre nell'elegante Teatro Puccini, a due passi dal Kurhaus.

La cerimonia di premiazione sarà guidata dagli autori D'Agata e Comparini, dall'editore Tommaso Piccone e da Helmut Koecher, General Manager e Presidente dell'International Winefestival di Merano, alla presenza dei produttori invitati e di numerosi appassionati e giornalisti provenienti da tutta Europa.

L'edizione 2011 della guida scritta e curata da D'Agata & Comparini è carica di novità e sorprese: cambiata la veste grafica, le dimensioni (la guida è molto più grande delle precedenti versioni e racconta molti più vini) e nuovo è anche l'editore. La nuova guida, intitolata Guida Vin D'Agata & Comparini - L'eccellenza dei vini italiani 2011, è edita dalla Bietti Editrice di Milano, editore storico, rinomato per le sue pubblicazioni di qualità.

La guida racchiude e racconta il lavoro svolto in un anno da Ian D'Agata e Massimo Comparini con la degustazione di 11.000 vini diversi, fra cui sono stati scelti e selezionati i 233 vini premiati. Frutto quindi di un lungo processo di degustazione e confronto, e di molti riassaggi quando possibile, la scelta di premiare un vino piuttosto che un altro corrisponde in pieno ai criteri di qualità che D'Agata & Comparini esigono per un vino che debba essere davvero considerato fra i migliori d'Italia. In allegato la lista dei vini premiati.

La guida Vini D'Agata & Comparini 2011 sarà presente a Londra, sempre nel mese di Novembre, al Fine Wine Encounter della rivista britannica Decanter, un weekend dedicato ai grandi vini del mondo in cui Ian D'Agata è stato invitato a tenere una Masterclass sul Brunello di Montalcino. Sarà inoltre presente un book signing space, uno spazio dedicato all'autore per presentare e autografare copie della guida a tutti gli appassionati.

L'Ecceellenza del Vino Italiano al tradizionale appuntamento del Merano WineFestival

di Massimo Claudio Comparini

Si è svolto a Merano dal 5 all'8 Novembre scorso il Merano Wine Festival che scandisce da tanti anni, il prossimo saranno 20, l'ecceellenza del vino italiano e la presenza di alcune tra le più prestigiose zone vinicole del mondo, prima su tutti Bordeaux con i suoi *grand cru*. Una quattro giorni che, nella splendida cornice meranese, è divenuto un appuntamento immancabile per il pubblico di appassionati e cultori del vino di qualità, e non solo, nel quale degustare e scoprire i vini di oltre 300 produttori italiani di tutte le regioni e di oltre cento stranieri con l'eccezionale presenza di ben 35 Château dell'Unione dei *Grand Crus* di Bordeaux.

Anche quest'anno una gran bel successo di pubblico con oltre 4500 visitatori e centinaia di giornalisti giunti a Merano per la kermesse divenuta ormai un *must*. Alla manifestazione principale si affiancano in una tradizione consolidata gli eventi complementari come **Bio&Dinamica**,

tradizionale giornata dedicata alle produzioni biologiche e/o biodinamiche certificate, **Culinaria** e la **Gourmet Arena** che danno modo ai tanti visitatori possibilità di entrare in contatto con tanti piccoli produttori di gemme gastronomiche, dagli oli agli affettati, dalla pasta artigianale alle confetture e via dicendo

nonché di assistere a interessanti *show cooking* di grandi chef d'Italia quest'anno dedicati alla Regione Campania e alle sue eccellenze del territorio elaborate dai

Jeunes Restaurateurs d'Europe con una particolare

attenzione alla filosofia del Km0 e del basso impatto ambientale.

La manifestazione ideata e portata all'ampiezza di oggi da Helmut Kocher pur rimanendo ancorata

alla sua filosofia di origine, una attenta selezione per poter dare conoscenza di una elite di eccellenza della produzione vinicola italiana, si è in questi anni sviluppata sostanzialmente per due ordini di motivi.



Il primo è che, in modo inconfutabile, la qualità del vino italiano negli ultimi vent'anni è molto cresciuta e quindi sarebbe stato troppo restrittivo mantenere la manifestazione ad una selezione di non più di un centinaio di aziende sacrificando molti produttori che hanno pieno diritto di essere presenti per lo splendido lavoro fatto in vigna, in cantina ed anche per un nuovo modo, moderno ed adeguato ai tempi, di comunicare quanto ottenuto con investimenti e sacrifici nel difficile percorso verso l'eccellenza. Il secondo motivo altrettanto incontestabile è la professionalità con la quale la manifestazione si è snocciolata negli anni, mantenendo principi rigorosi di selezione, sviluppando sempre più un ricco panorama di presentazioni ed eventi ed attraendo un pubblico qualificato ed appassionato in una splendida *location*.

Tutto ciò si traduce oggi in numeri importanti. Migliaia di visitatori, quasi 5000, nei tre giorni principali della manifestazione, poco

meno di
500
produttori
di vino
presente
tra italiani
e stranieri
e tanta,
tanta
passione.
Forte di
quanto
fatto negli
anni



Helmut Kocher oltre a sviluppare la presenza nei mercati internazionali ha lanciato la nuova avventura del Roma Vino Excellence ove in collaborazione con Ian D'Agata, uno dei più noti giornalisti e *wine writer* italiani, è presente nella capitale con un appuntamento annuale.

Ci dice Kocher in uno dei momenti di presentazione a Merano; "Con questa nuova esperienza il cui "numero 0" è avvenuto lo scorso Febbraio e

che il prossimo anno si terrà a Roma dal 5 al 7 Febbraio, sono voluto tornare alle origini del Merano winefest, pochi produttori selezionati, una location particolare che ricorda il Kurhaus, il Salone delle Fontane all'EUR, e una serie di incontri di approfondimento e seminari scientifici che danno un taglio molto particolare e di respiro internazionale". Certamente il prossimo anno parleremo di una altra bella manifestazione di successo.



IAN D'AGATA & MASSIMO COMPARINI

VIN 2011

GUIDA ALL'ECCELLENZA NEL VINO ITALIANO
A GUIDE TO EXCELLENCE IN ITALIAN WINES

Nell'ambito della manifestazione è stata presentata inoltre la guida alla eccellenza nel Vino italiano di D'Agata-Comparini. Giunta alla sesta edizione la fatica editoriale di quest'anno, selezione di circa 230 vini da più di 11000 vini degustati durante l'anno, ha un nuovo slancio dalla collaborazione con Bietti, storica casa editrice milanese, che ha creduto nello spirito di assoluta indipendenza e rigorosa selezione degli autori. Spirito che ha

conquistato l'attenzione dei produttori e del pubblico colto in questi anni ponendo la loro guida, l'unica bilingue in Italia e in Inglese per comunicare al meglio l'eccellenza di oggi del vino italiano, in pochi anni a un elevato livello di prestigio e riconoscimento

internazionale e che, dopo l'uscita in Italia, sarà presentata in Novembre a Londra e successivamente a Vienna.



FANTASTICI VINI TOSCANI....

di John Risserbottom

Una passeggiata nei saloni del Kurhaus a Merano può essere un inno alla lotta libera, dati i numeri di appassionati che si accalcano agli stand e un comportamento non proprio da educande nel cercare di stanare un ennesimo sorso del nettare preferito. Quindi, da sempre mi scelgo un angolino dove sostare e mi concentro su i vini.

Quest'anno è toccato alla Toscana, e devo dire che mai come quest'anno i vini toscani mi sono tanto piaciuti. Una grandissima selezione di vini, un en plein di bontà. Iniziamo con un giro di Chianti: straordinario il Capannelle Riserva 2007, uno dei più buoni Chianti giovani mai assaggiati, non da meno il Vecchie Terre di Montefili 2007, forse un tantino più leggero. Molto buono anche il Chianti Classico 2007 Fontodi, piuttosto pronto e morbido, e di sconvolgente bontà il Riserva Rancia 2007 Felsina. Ma forse la sorpresa più grande è un nuovo nato, il Chianti Classico Riserva Tolaini, davvero un bel esempio di sangiovese da parte di una azienda che si è distinta finora per vini a base di uve internazionali. Aiuta senz'altro avere le vigne a Castelnuovo Berardenga....

Non da meno i Supertuscan, con un Fontalloro mai così buono o quasi: l'annata 2007 ce al ricorderemo a lungo. Ottimo il Guado al Tasso, che ha perso la sua quota di syrah a favore di petit verdot e altre varietà e nello scambio ha guadagnato non poco. Molto semplicemente, il migliore Guado al Tasso mai assaggiato. Sempre vado l'Ornellaia 2007, forse leggermente inferiore alle attese ma è come cercare difetti alla Gioconda, e splendido il Paleo 2007 di Le Macchiole, che torna ai vertici dopo una annata 2006 leggermente interlocutoria. Molto buono infine anche l'Ardito della Baracchi e il Syrah Migliara della Tenimenti d'Alessandro, due esempi di come Cortona sia oggi un terroir di elezione per i grandi vini. Torniamo al sangiovese: un Monte Vertine 2007 da rotolarsi per terra tanto è buono, ma il Le Pergole Torte è ancora più buono, se possibile. E restando in tema di sangiovese di classe, spettacolare il Cupano 2005 e non da meno la Riserva 2004 di le Macioche.

Fossero tutti così i nostri vini, il mondo del vino italiano non avrebbe concorrenti in terra, e potrebbe dormire sonni tranquilli.

I GRANDI VINI AUSTRIACI, IMPARIAMO A CONOSCERLI

L'Austria, dopo tanti anni spesi a giocare da riserva ai più famosi vini di Germania è ormai da un decennio buona sulla cresta dell'onda. Il grande pubblico e gli esperti del settore hanno imparato a riconoscere ed a apprezzare la grande qualità dei migliori vini d'Austria e oggi i nostri vicini nordici stanno assaporando il dolce sapore di un successo meritato.

E dolce descrive bene i vini austriaci più conosciuti, che spaziano dai dolci beerenauslese ai dolcissimi ausbruch e trockenbeerenauslese, per finire con l'eiswein, vino ottenuto da uve gelate ormai conosciutissimo dai buongustai di tutto il mondo.

Ma forse il progressivo guadagno in termini d'immagine del vino d'Austria si deve cercare anche in una gamma vastissima di vini bianchi secchi e rossi idiosincratici ma comunque interessanti. Tra questi ultimi, interessanti i vari zweigelt e blaufränkisch, esempi di vini rossi leggeri, fruttati ed erbacei, a volte un po' selvatici ma che ben si adattano, molto più di palestrati muscolari come syrah e cabernet sauvignon, ai ritmi e ai pranzi della vita moderna. I vini bianchi secchi sono più interessanti ancora, ma quando si lavora con vitigni nobili quali il gruner veltliner (il vittigno autoctono austriaco più importante in assoluto) e il riesling non potrebbe essere altrimenti. In Austria però troviamo anche ottimi Pinot Bianco e ancora più Pinot Grigio (detto grauburgunder o rulander) come anche samling, chardonnay e bouvier. Ma i primi amori non si scordano mai, e da quasi tutte queste varietà, in Austria si ottengono non solo vini secchi, ma anche dolci. Anzi, è in Austria che troverete anche rari esempi di vini rossi muffati, perché in zone come quelle del lago Neusiedlersee la muffa nobile riesce a scalfire le protezioni pellicolari perfino del cabernet sauvignon. E benché io non sia un grandissimo fan di questa tipologia di vino

(come non lo sono, ad esempio, degli icewine di cabernet franc o merlot in Canada) resta che a molti piacciono e che incontrano un discreto successo commerciale.

Numeri e storia

La viticoltura austriaca ha radici antichissime, anche preromane, dato che furono i Celti i primi a coltivare la vite nel territorio oggi conosciuto come la nazione austriaca. Come dimostrano alcuni vinaccioli pietrificati ritrovati all'interno di anfore di terracotta a Zagersdorf nel Burgenland, la vite in territorio austriaco era almeno conosciuta, se non direttamente coltivata già 700 anni prima di Cristo. Produzione vinicola che raggiunge un apice qualitativo ai tempi dell'antica Roma soprattutto con i vini delle regioni di Noricum e della Pannonia, nel sud-est del paese. Poi, come altrove in Europa, furono i monaci a mantenere viva la viticoltura nei periodi bui del Medio Evo, fondando monasteri ancora oggi legati al vino, per arrivare infine alla legge voluta e promulgata da Maria Teresa e Giuseppe II nel 1784 che permetteva la vendita del vino al pubblico direttamente dalle cantine, donando un non piccolo impulso alla commercializzazione e alle vendite dei vini austriaci.

Oggi la superficie vitata austriaca è di 50.000 ettari circa e comprende diverse regioni e Doc molto qualitative come la Wachau, la Stiria, il Burgenland e la Niederösterreich.

L'incontro con Christian Bauer e i vigneroni austriaci

Christian Bauer è oggi uno dei più apprezzati giornalisti di vino austriaci ed annovera anche, fra le sue varie cariche, anche quella di corrispondente per l'Italia di Wein & Markt, importante periodico del vino in Germania. A differenza di tanti improvvisati esperti di vino che purtroppo operano in tutto il mondo ormai grazie alle facili nefandezze del web, Christian è un professionista vero, un profondo conoscitore dei vini della sua

nazione, e soprattutto non è un pallone gonfiato e nemmeno un commerciante-selezionatore di vino come invece alcuni risibili buffoni che si spacciano per conoscitori di vino tedeschi e austriaci in Italia.

Un piacere dunque parlare, una volta tanto, con un professionista vero, dal quale tutti possono imparare e conoscere a fondo il grande vino austriaco. Grazie a una scelta da lui operata e studiata, l'International Weinfestival di Merano si è potuto avvalere sia della presenza di un nutrito gruppo di produttori austriaci di valore, sia di un esperto di vino austriaco che aggiunge valore alla manifestazione invece di screditarla.

I vini in degustazione:

Franz Hess

Solo nove ettari per questa piccola aziendina familiare gestita oculatamente dalla famiglia Hess, e dove spicca qualitativamente la produzione del vigneto Römerstein, dal terreno argilloso con vene di ghiaia, e ricco di humus. Molto bello poi anche l'agriturismo della azienda, cinque doppie graziose inserite nel contesto bucolico e campagnolo del parco nazionale del lago Neusiedel nel quale si possono ammirare lepri, aironi, caprioli e molti altri animali ancora.

1. Auslese Traminer 2008
Piacevole, tipico, non dolcissimo ma dal buon equilibrio, lo vedrei bene anche con delle omellette al formaggio stagionato o con un tonno allo zenzero. Con circa 11.5% in alcol, acidità totale 6 g/L, residuo zuccherino 85 g/L.
2. Beerenauslese Traminer 2007
Molto più dolce e cremoso del precedente, piacevolissimo e ben bilanciato. I numeri confermano le impressioni de gustative: circa 11.5% d'alcool, acidità totale 6.8 g/L, e residuo zuccherino 147 g/L.
3. Blaufränkisch Trockenbeerenauslese 2006
Vino straordinario, dalla data di vendemmia particolarissima,

addirittura nel febbraio 2007, poiché l'intento era quello di produrre un eiswein ma la gelata necessaria non arrivò mai, spingendo allora a una produzione di TBA. Uno scherzo della natura, potremmo dire, ma averne di scherzi così... dolcissimo, fruttato (tanti piccoli frutti rossi di bosco, soprattutto), bella cremosità ma fresco. Anche se non ha la complessità del grande vino che secondo me questa varietà non può dare, resta un vino piacevolissimo e che vi ricorderete a lungo. Certo, trovarne una sola bottiglietta è un'altra storia.... Con circa 6.5% in alcol, acidità totale 7.8 g/L, residuo zuccherino 345 g/L.

Hans & Christine Nittnaus

L'azienda si situa a Golz, ridente cittadina molto conosciuta dagli appassionati di vino e non lontana da Vienna (una cinquantina di chilometri più a nord) e conta su 26 ettari di sauvignon blanc, pinot bianco, muscat ottonel, chardonnay, zweigelt e altri vitigni ancora. Sono vini che hanno vinto premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

4. Beerenauslese Zweigelt/Pinot Noir 2008
Raro bere un pinot nero dolce, ma in Austria non è poi un evento così strano. Semplice, lineare, equilibrato, ben fatto, tanti piccoli frutti rosso di bosco e una leggera speziatura sul fresco finale. Con circa 10.5% in alcol, acidità totale 6.9 g/L, residuo zuccherino 157.1 g/L.
5. Beerenauslese Riesling 2008
Molto buono, con una bella contrapposizione acido-zucchero e una trama tattile non comune. Quando si dice la grandezza del Riesling: non solo questo vino è di una complessità che gli altri vitigni in degustazione faticano a dimostrare, ma i 9 grammi

litro di acidità totale si sentono tutti ed è una bellezza. Con circa 11.5% in alcol, acidità totale 9 g/L, residuo zuccherino 144.3 g/L.

6. Trockenbeerenauslese Samling 88 2006

Anche noto come sheurebe, un vino molto dolce ma con abbastanza acidità per non risultare noioso o stucchevole. Ottimo esempio di samlingm, dai toni fruttati tropicali e dal miele molto spiccati. Con circa 9.5% in alcol, acidità totale 9 g/L, residuo zuccherino 219.2 g/L.

7. Trockenbeerenauslese Welschriesling 2000

Il tallonme d'achille del riesling italico si evidenzia bene in questo vino che ha meno di 7 grammi litro di acidità; con altri due o tre grammi sarebbe stato un vino semplicemente straordinario, ma già così è "solo" molto buono! Cremoso, molto dolce, creme brulée, fichi, zenzero e papaya al naso e in bocca. Con circa 9% in alcol, acidità totale 6.7 g/L, residuo zuccherino 233 g/L.

Weingut Juris

Di proprietà della famiglia Stiegelmar fin dagli anni '60, la Juris conta su 15 ettari nella zona già menzionata sopra di Golz, con una forte preponderanza di vitigni rossi, quali i soliti noti austriaci ma anche internazionali quali pinot nero e cabernet sauvignon.

8. Muskat Ottonel Selection 2009

Sono un fan di questa varietà che da bei vini deliziosamente fruttati e delicatamente floreali, beverini e simpatici. Questa mi sembra una bella espressione.

9. Pinot noir Reserve 2006

Sempre interessante degustare il Pinot Nero di altri lidi. Qui ne abbiamo una versione più delicata e floreale, ma dalla discreta lunghezza e pulizia.

10. Trockenbeerenauslese Chardonnay 2007

Vino molto sciropposo e grosso, piacerà a molti, dolce, cremoso, lungo, ma lo avrei preferito con maggiore complessità

Weingut Feiler-Artinger

Nome davvero importante e conosciuto dell'enologia austriaca, la famiglia Feiler produce vino a Rust fin dal 1936 da 30 ettari piantati per il 65% a uve rosse. Il loro vino migliore è sempre il Ruster Ausbruch, particolare vino dolce prodotto solo nella zona di Rust.

11. Pinot Blanc Trocken 2009

Sempre buono il Pinot Bianco della azienda, un vino che tra l'altro conferma le caratteristiche dei vini della casa, più freschi e leggeri di tanti altri vini austriaci altrettanto buoni ma più densi. Ben fatto.

12. Beerenauslese Traminer 2008

Bell'equilibrio e una giusta dose di dolcezza per questo traminer davvero interessante e che si può abbinare a formaggi e conserve oltre che a dolci e biscotti.

13. Ruster Ausbruch Pinot Cuvée 2007

Sempre valido l'Ausbruch di questa casa, con una leggera nota erbacea a donare complessità e una vena amarognola a quel che è a tutti gli effetti un vino dolcissimo. Da meditazione, ma non solo.

Weingut Stift Klosterneuburg

Un'abbazia molto bella e che produce vino fin dal 1114, quando fu fondata. Si tratta di uno dei veri grandi nomi del mondo del vino, e non solo austriaco, che con i suoi 900 e passa anni di storia è oggi anche la più antica azienda vitivinicola della nazione. Per tutti gli appassionati, una visita è d'obbligo.

14. Riesling Franzhauser 2009

Tipico, secco, molto ben fatto, dal nerbo viperino tanta è l'acidità ma tutto sommato bilanciata. A ogni assaggio sognavo un piatto di ostriche.

15. Gruner Veltliner Eiswein 2008

Ottimo, davvero una grande rivelazione, e per questo il migliore vino fra tutti quelli degustati. Uno splendore di eleganza, raffinatezza,

acidità, frutto e mineralità . Non mi vergogno di dire che non ritenevo il veltliner capace di dare vini dolci di simili quattro quarti di nobiltà. Bravi.

DEGUSTAZIONI IN LIBERTÀ

Di Roberta Soldano

L'azienda "Conterno Fantino", situata a Monforte d'Alba, di proprietà di Claudio Conterno e Guido Fantino, produce una batteria di vini di Langa di grande qualità. In compagnia di Fabio Fantino ho avuto il piacere di visitare la cantina che, tra l'altro, ospita una spaziosa barriquaia dallo stile architettonico elegante e funzionale, ammirare dall'altura su cui è posta la splendida vista sui vigneti e sulla rocca di Monforte, e seguire un percorso gustativo dei vini, principalmente dell'annata attualmente in distribuzione, che ne ha confermato tipicità, pulizia, frutto croccante e potenzialità di invecchiamento.

Dolcetto d'Alba "Bricco Bastia" 2009

I vigneti posti a 500mt sul Bricco Bastia, dove si trova l'azienda, garantiscono particolare freschezza a questa versione di dolcetto che fa solo acciaio. Rosso rubino con riflessi porpora, limpido. Il naso è pulito, diretto, su toni di amarena, mandorla e note fragranti floreali. Il palato conferma la freschezza, cui si coniuga una piacevole dolcezza di frutto. Bei tannini e chiusura sapida persistente.

Barbera "Vignota" 2009

Davvero buona questa barbera, in bottiglia da luglio dopo una sosta in barrique di secondo passaggio di 10 mesi. Prugna, susina rossa, ricordi di viola e liquirizia al naso e al palato. Morbida, non grassa, mantiene in persistenza un'equilibrata acidità e tannicità.

Langhe Nebbiolo "Ginestrino" 2009

Rosso rubino, trasparente e limpido. Ancora giovane, questo vino ha bisogno di 3/4 mesi per essere pronto sia al naso sia in bocca. Presenta un naso leggermente grafitoso e speziato con note di ciliegia e toni floreali di geranio. Il corpo evidenzia una carica tannica grintosa e un frutto croccante di ciliegia. Ha di fronte almeno 7 anni di invecchiamento.

L'azienda produce 3 cru di barolo: Barolo Vigna del Gris; Barolo Mosconi; Barolo Sorì

Ginestra dallo stile "moderno" con un utilizzo ben dosato del legno, riscontrabile in ogni vino degustato, che non lascia spazio a tannini gallici o a note balsamiche invasive.

Barolo "Vigna del Gris" 2006

Rosso rubino. Troppo giovane per esprimere al naso la giusta ampiezza, rimanda a note varietali tipiche di rosa e ciliegia e a leggere note mentolate e di china. Molto rigido e sapido al palato, con una trama tannica fitta e asciugante e notevole fragranza di frutto. Elegante, di gran persistenza, ma ancora tutto in divenire.

Barolo "Vigna del Gris" 2004

Rosso rubino. L'annata ha lasciato un colore più intenso e una massa più grassa. Il naso è molto fine con richiami alla rosa appassita, alla visciola, alla mora e a note di catrame. Fresco, fruttato, davvero ottimo, di sapidità e persistenza lunghissima con tannini ben in evidenza e integrati con il corpo del vino, che rimanda ai richiami olfattivi, chiudendo su note di radice di liquirizia. Ha ancora tanti anni davanti.

Barolo "Mosconi" 2006

Questo barolo è ottenuto in parte con uve coltivate su nove filari che hanno più di 50 anni, motivo che potrebbe spiegare la maggiore carica di antociani che conferisce al vino un colore più scuro della versione precedente. Il naso è intenso e ampio, di spiccata fragranza floreale sui toni della rosa e con richiami fruttati alla ciliegia, note di liquirizia, nocciola, corteccia e fini speziature. Il vino è molto strutturato, con una trama tannica fine e un corpo fruttato di buona armonia gustativa. Ottima persistenza sapida.

Barolo "Sorì Ginestra" 2006

Sempre splendido questo cru, che anche in quest'annata non delude le aspettative. Rosso rubino limpido. Profumi floreali intensi

che rimandano alla rosa rosa, rosa canina e alla fresia, fruttato e con leggeri ricordi di pepe rosa. Al suo ingresso rivela un'acidità favolosa e gran finezza dei tannini; richiami fruttati di ciliegia e fragola rossa regalano un centro bocca dolce ed elegante. Persistenza sapida lunghissima e speziata.

Barolo "Sorì Ginestra" 2007

Rosso rubino più scuro in confronto all'annata precedente. Il naso è ancora chiuso, con note floreali e fruttate tipiche varietali. Più espressivo da subito al palato rispetto al 2006, mostrandosi perciò più morbido, con frutta più matura e tannini più docili. Il corpo è pieno, saporito e speziato fino al lungo finale.

Novità

di Ian D'Agata

L'ARTE SI TINGE DI ROSA: PRESENTAZIONE DI UN NUOVO GRANDE FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO



Un martedì a pranzo in una giornata uggiosa di inizio novembre a Milano: ma per fortuna, a pensarlo è stato Maurizio Zanella, patron della Ca' del Bosco e Presidente Consorzio della Franciacorta, e allora il tutto si è trasformato in un *happening* per alcuni *lucky few*.

L'arte si tinge di rosa, un bel pomeriggio passato insieme a Maurizio, sua mamma (la mitica Anna Maria Clementi) – nonché, come ammette lo stesso Maurizio, suo prima alleata ai tempi della nascita della azienda- un gruppo scelto di colleghi, e tre delle più grandi chef-patronnes della ristorazione mondiale. Infatti, all'interno dei saloni del

ristorante Acanto dell'albergo Principe di Savoia in Milano, abbiamo avuto modo di desinare in compagnia di tre manicaretti delle nostre tre *trois étoiles* declinate al femminile, Luisa Vallazza (del Sorriso di Soriso), di Nadia Santini (di Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio) e Annie Feolde (Enoteca Pinchiorri a Firenze).

L'occasione? La presentazione del nuovo nato in casa Zanella, il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé Extra Brut 2003, Franciacorta che va a fare pendant all'ormai più che classico Annamaria Clementi Brut, il migliore Metodo Classico che abbiamo in Italia. In effetti non poteva mancare il Rosè di

questo marchio prestigioso: come per il Cristal Rosé, ad esempio, ora abbiamo la versione in rosato di un nostro nome famoso.

Il vino nasce da uve pinot nero, precisamente da due parcelle ai lati della strada situate subito dopo l'entrata dell'azienda, che fin dagli inizi si erano distinte per la produzione di uve pinot nero di qualità eccelsa, particolarmente fragranti e capaci di donare vini di una struttura notevole. E se il particolare microclima della Franciacorta è tale da garantire macerazioni brevi e prese di colore abbastanza immediate (rinunciando all'escamotage transalpino di vinificazioni in rosato e poi tagli di chardonnay per ingentilire il tutto), grazie a queste vigne d'élite si è potuto ricorrere a un dosaggio lieve. Difatti, l'Annamaria Clementi Rosé nasce come Extra Brut, proprio per via di una struttura intrinseca tale da non richiedere zucchero aggiuntivo per ammorbidire o strutturare, caratteristiche che lo stesso clima felice della Franciacorta garantisce già in parte.

All'assaggio, l'Annamaria Clementi Rosé colpisce per una veste davvero cardinalizia o quasi, molto bella, e dei profumi semplicemente inebrianti, molto ma molto intensi di fragolina di bosco e di ciliegia matura al punto giusto. Buona freschezza e complessità in bocca, e un finale interessante, forse non lunghissimo, ma di grande fascino. Io che assaggio ogni anno quasi un centinaio

di vini nuovi nati, provenienti da tutte le parti del mondo, o che mi vengono gentilmente inviati per un primo commento o magari nel corso di piacevoli momenti come questo a Milano, ritengo che si tratta uno dei parti meglio riusciti degli ultimi dieci anni. Davvero un vino non riuscito ma riuscitissimo, e che sarà un vero piacere seguire nella sua evoluzione prossima ventura e nelle nuove annate a venire.

E i piatti, si chiederà qualcuno? Patata all'uovo gratinata al parmigiano con tartufo bianco d'Alba della Valazza, tortelli di zucca della Santini, quaglia farcita di funghi porcini, crema di foglie di sedano, e trombette trifolate della Feolde. Il vincitore? Troppo difficile, tutto buonissimo, ma irresistibili davvero i mitici tortelli di zucca, un piatto che dimenticare è impossibile. A iniziare e chiudere, il benvenuto e il gran buffet di dolci del Principe di Savoia, preparati da Fabrizio Cadei del ristorante Acanto del Principe di Savoia.

Un complimento a tutta la squadra Ca' del Bosco, sempre impeccabile nelle presenze di Anna Caprini, ----e----, e un buon compleanno a Maurizio.

I CHIANTI RUFINA 2007

1. 2007 Chianti Rufina Riserva I Veroni: Rosso rubino con un bordo disco appena accennato. Profumato, mi piace molto. Tipico, viletta ribes, acidulo. Entre nervoso, poi tannico, fresco, tanninivi e leggermente ruvido. Medio lungo, pulito. Molto bello, profumatissimo. Pinoteggia parecchio.
2. 2007 Chianti Rufina Riserva Colognole: Rosso rubino con un bordo disco appena accennato. Inizialmente ridotto, poi sottobosco e erbe, tamarindo e caffè. Nota di alloro e molto sapido, di maggiore corpo, poi asciutto, molto acido, rosmarino e maggiorana. Ha bisogno di tempo.
3. 2007 Chianti Rufina Riserva Travignoli: Rosso rubino con un bordo disco appena accennato. Violetta e china, poi susina. Ancora susina, un po' terroso, viola ma grosso, non elegantissimo. Molto frutto, un che di catrame sul finale. Buono, ma puzzetta e peggiora nel bicchiere.
4. 2007 Chianti Rufina Riserva Marchesi Gondi tenuta Bossi: Rosso rubino con un bordo disco appena accennato. Naso profondo, fruttato-floreale di bella complessità, ancora molto giovane. Poi denso e ricco, lungo, frutto rosso dolce, legni nobili, ciliegia matura e marzapane. Ottimo, anche minerale.
5. 2007 Chianti Rufina Riserva Montesodi Frescobaldi: Rosso rubino piuttosto scuro, anche violetto. Inchiostro, pepe nero e prugna, elegante ma non mi ricorda tanto il sangiovese. Cedro, poi frutti neri, spezie aromatiche, più sangiovese in bocca che al naso. Molto buono, anche elegante e denso.
6. 2007 Chianti Rufina Riserva Le Coste: rosso rubino con unghia. Naso sapido, floreale, fruttato delicato, visciole e ribes rosso. Tabacco, erbe di campo, sottobosco e bella sapidità sul finale. Ottimo, seppur in uno stile più terziario. Potrebbe avere un po' più di concentrazione. Troppo semplice, un po' sfatto.
7. 2007 Chianti Rufina Riserva Fattoria di Basciano: Troppo scuro, violaceo. Tappo- 2nda bott: Anche scuro, violaceo-impenetrabile, sporca le pareti del bicchiere. Chiuso, sa di animale e catrame, sottobosco e frutti neri. Poi molto dolce, pieno, leggermente catramoso e piuttosto pepato il finale. (cabernet?). Chiude leggermente asciutto. Ha davvero un che di animale al naso, astringente.
8. 2007 Chianti Rufina Riserva Gallica e Vettrice: Rosso brillante con unghia. Naso molto maturo, quasi dolce di ciliegia sfatta, quasi in scioppo, da uve stramature. Dolce morbido, di bel primo impatto, corto, non molto complesso, glicerinoso. Un po' sfacciato ma semplice. Corto, ma piacevole.
9. 2007 Chianti Rufina Riserva Grignano: Rosso brillante con unghia. Naso molto bello di sangiovese maturo, ciliegia

- rossa, marzapane, poi ciliegia in liquore, mon cherui quasi, sapido, erbaceo il finale. Un po' di alloro e maggiorana, pieno, elegante. Lovely.
10. 2007 Chianti Rufina Riserva Fratelli Bellini: Rosso rubino, tracce di violetto e poca unghia. Naso quasi aromatico, di incenso, di susina rossa. Poi morbido, elegante, bel frutto puro, susina e minerale, mirtillo!!! Luigo delicato bei tannini. Buono ma atipico.
 11. 2007 Chianti Rufina Riserva Bucerchiale Selvapiana: Rosso rubino con unghia marrone o quasi. Naso molto speziato (camomilla, canfora, alloro, zenzero). Poi molto dolce, piacevole, lungo, bel sangiovese dolce maturo. Lungo maturo, pepe nero e bianco. Semplice ma ben fatto. Melograno!!!
 12. 2007 Chianti Rufina Riserva Lastricato Castello del Trebbio: Rosso rubino medio-profondo con leggera unghia. Profumato, tabacco, sottobosco, minerale. Non lunghissimo, semplice, ma ben fatto, pulito, leggero salato e speziato. Buono un po' salato, forse deficit di complessità.
 13. 2007 Chianti Rufina Riserva Podere il Pozzo: Rosso rubino scuro, violetto. Austero, lungo salsobromiodico, speziato ciliegia rossa e more, poi salino. Non lunghissimo e ultra complesso ma ben fatto
 14. 2007 Chianti Rufina Riserva Casa vinicola Dreolino: Troppo violaceo. Rosso rubino con unghia. Allora, maggiorana, ciliegia rossa, bello. Pulito, fresco, piacevole, lungo equilibrato, frutto dolce tipico, anche molto lungo. Sapido, bella acidità. OK floreale il finale.
 15. 2007 Chianti Rufina Riserva Frascole: Rosso brillante. Naso semplice dolce non complesso tenue. Entra dolce, ciliegia rossa, marzapane, caffè, buono anche se semplice. Un po' caldo il finale. Sembra un po' diluito.
 16. 2007 Chianti Rufina Riserva Fattoria Lavacchio: Troppo violaceo, uniforme. Vino scuro troppo internazionale, asciutto. Fatto molto bene ma non ricorda il sangiovese, almeno a me.

INTERVISTA A IAN D'AGATA

WINEHEALTH - "Vino e Salute" Ottobre 3-6. Cividale, Corno di Rosazzo, Cormons, Italy

Convegno organizzato dal Prof. Fulvio Ursini, Dipartimento di Chimica Biologica, Università di Padova.

Che il vino portasse allegria si sapeva, ma che addirittura portasse salute...

Dimostrarlo è il compito che si è preso il Prof. Ursini dell'Università di Padova, e vi è ottimamente riuscito.

In 4 giorni di fuoco in cui il top dell'Enologia medica si è confrontato all'Abazia di Corno di Rosazzo, abbiamo assistito a dotte esposizioni in cui il Rasveratrolo ed i Polifenoli esibivano le loro note capacità antiossidative, responsabili di salute e longevità. Chi bene più vino vive più a lungo? Non proprio, la dose ideale è di 2 bicchieri al dì, meglio se rosso, come suggerisce il "Paradosso francese", ovvero la dimostrazione statistica avvenuta in Francia 20 anni or sono delle proprietà anti-infarto di un moderato consumo giornaliero di vino.

Abbiamo intervistato il **Dr. Ian D'Agata**, Referente a livello mondiale su argomenti di Enologia, Responsabile Italia e Bordeaux, International Wine Cellar e Decanter Regional co-chair World Wine Awards, che da Medico ospedaliero di fama è diventato referente di un mondo non sempre lodato dai medici: l'enologia.

- dottor D'Agata, cosa centra il vino con la salute?



Ormai esiste una mole di dati scientifici davvero impressionanti che attestano a un ruolo benefico del vino, soprattutto rosso ma anche bianco, per la salute quando consumato in maniera regolare e moderata. Insomma, proprio il consumo caratterizzante lo stile di vita mediterraneo e non quello purtroppo verso il quale le nostre giovani generazioni stanno gravitando, molto più consono ai tempi MTV-Facebook-Twitter,

rapidi, che bruciano tutto e tutti. Nel 1991 si ebbe la prima grande diffusione mediatica, televisiva, di quello che venne soprannominato il French Paradox, cioè che gli uomini francesi che bevono molto più vino di americani di simile età, pur mangiando più grassi, fumando, non svolgendo molto esercizio, avevano una incidenza e una mortalità da malattie cardiache molto più bassa. Da quel momento si sono avuti sempre più dati scientifici a favore di una tale associazione benefica, e benché in molti hanno cercato di demolire questa associazione, sono caduti nel vuoto, ed è ormai chiaro che una qualche tipo di relazione

favorevole ci sia, e questo per molte malattie diverse.

- dottor D'Agata, ci sono state novità al convegno di Corno di Rosazzo?

Moltissime novità, data la grande qualità dei relatori presenti, medici e scienziati che sono arrivati da tutto il mondo (oltre all'Italia, dagli USA, Cile, Australia, Sud Africa, Francia, Svizzera, Germania, Austria...). In breve, molti hanno presentato studi di biologia cellulare e molecolare, indispensabili per poter eseguire degli studi clinici veri e propri per verificare poi i risultati così ottenuti in animali ed essere umani, da dove si evince che i meccanismi attraverso i quali il vino può agire in maniera tale da aiutare l'organismo ad ammalarsi di meno sono molto complessi. Ad esempio mentre fino a qualche anno fa tutti parlavano del resveratrolo come antiossidante principe, oggi sappiamo che non è praticamente un antiossidante, e se lo è, lo è solo in maniera indiretta. Restando più sul generale, abbiamo avuto degli interessanti studi presentati sul comportamento relativo al consumo di vino da appassionati italiani e americani, e anche su come il vino possa agire per aiutare non solo contro le malattie cardiache ma anche quelle neurologiche e quelle metaboliche.

- dottor D'Agata, fra i vini "curativi" friulani annovererebbe qualcuno, e se si quale?

In genere tutti i vini rossi, grazie al loro più alto contenuto in polifenoli, hanno un ruolo benefico maggiore rispetto ai bianchi, e quindi dovrei dire Schioppettino, Pignolo, Refosco e Terrano. Fermo restando però che anche i vini bianchi hanno un effetto salutare, e che tra l'altro si può facilmente aumentare il contenuto in polifenoli anche di

un vino bianco semplicemente producendolo in maniera diversa (ad esempio, un maggiore contatto con le bucce per favorire la fuoriuscita nel mosto delle sostanze antiossidanti che sono soprattutto contenute nella buccia, ma non solo).

Se dovessi indicare un vitigno o vino soltanto direi il Terrano, che da più parti sembra essere stato studiato come vino dai contenuti polifenolici davvero interessanti. Chissà, forse un giorno avremo in farmacia delle pillole di Terrano....può sembrare uno scherzo, ma non bisogna mai dimenticare che una volta il genere umano fosse convinto che la terra fosse piatta, e che per fare accettare l'idea dietro alla vaccinazione, Jenner ne passò di cotte e crude.

Grazie Dottor D'Agata. Ascoltiamo gli altri referenti: Patrizia Restani, Chiara Tarantino, Jean Claude Ruf, Ursula Fradera ed e molti altri: insomma, un convegno ben riuscito, in un contesto spettacolare; il castello di Rocca Bernarda e l'Abazia di Corno di Rosazzo i giorni successivi. Siamo usciti istruiti ed allegri; eh già, gli assaggi delle "Medicine" non sono mancati. Ci auguriamo che questa lodevole iniziativa abbia a ripetersi negli anni, e che il Friuli divenga un punto di riferimento per la Salute in Enologia

Dr. Antonio Miclavez

(Riprodotta per gentile concessione e permesso dall'autore)

DEGUSTAZIONI TEMATICHE DI NWJ

Una serata con i migliori ristoratori d'Italia

di Luciano Pavesio

Si è svolta presso la Città del Gusto di Roma, in concomitanza con la presentazione della guida

Ristoranti d'Italia 2011 del Gambero Rosso, l'assegnazione dell'ambito riconoscimento delle "Tre Forchette" a ventiquattro dei migliori chef della penisola che hanno raggiunto almeno il punteggio di 90/100.

Novità di quest'anno il raddoppio del punteggio assegnato al servizio in sala, che arriva ora a 20/100, al pari della varietà e qualità della cantina, mentre rimane a 60/100 il valore della cucina: un occhio pertanto più attento al lavoro in sala e a tutto ciò che vi ruota attorno, come l'accoglienza, l'attenzione ai clienti, la proposta e spiegazione dei piatti, tutte quelle azioni che contribuiscono a garantire una sosta piacevole all'interno del ristorante.

Sul podio a pari merito con il punteggio di 94/100, le proposte del cuoco di origine tedesca **Heinz Beck** de **La Pergola** dell'**Hotel Rome Cavalieri**, dell'italianissimo **Gennaro Esposito** de **La Torre del Saracino** di Vico Equense e del noto volto di **Gianfranco Vissani** a Baschi, che però perde la posizione di leader solitario della scorsa edizione. Seguono sul secondo gradino del podio, staccati di appena una lunghezza (93/100), il torinese **Combal. Zero** di Rivoli dell'estro creativo di **Davide Scabin**, il **Don Alfonso 1890** della famiglia **Iaccarino** a Sant'Agata sui Due Golfi e **Niko Romito** de **Il Reale** di **Rivisondoli**, giovane chef in costante ascesa di consensi e riconoscimenti. Inseguono a quota 92/100 **Le Calandre** di Rubano, la **Francescana** di Modena, **Laite** di Sappada, **Piazza Duomo** di Alba e **Dal Pescatore Santini** di Canneto sull'Oglio.

Lavora invece al Principe Cerami dell'Hotel San Domenico di Taormina il giovane Massimo Mantarro, **cuoco emergente 2011**.

Premiati con il titolo di **Tre Bottiglie** i migliori wine bar d'Italia, a cui da quest'anno nella guida viene dedicato più spazio con una scheda a pagina intera: il ravennate **La Baita** di Faenza, i romani **Casa Bleve e Roscioli** e il **Del Gatto** di Anzio, il langarolo **Le Case della Saracca** di Monforte d'Alba, la lucchese **Enoteca Marcucci** di Pietrasanta, il trevigiano **Ombre Rosse** di Preganziol, l'umbro **Oste della Mal'ora** di Terni e il siciliano **Picone** di Palermo. Stesso trattamento per le migliori trattorie con specialità a base di pesce, premiate con i **Tre Gamberi** tra cui svetta nel salertano **La Locanda Mariella** di Calestano, il piemontese **Consorzio** di Torino, unica insegna cittadina a raggiungere il massimo punteggio, e il genovese **La Brinca** di Ne.

In serata si è svolta la cena di gala, che ha visto protagonisti alcuni dei migliori cuochi italiani premiati con le tre forchette: **14 chef**, divisi in quattro squadre per una kermesse golosa su due piani che, fra tradizione e innovazione, ha presentato piatti imperdibili e irripetibili, abbinati a una selezione dei migliori vini italiani premiati con i Tre Bicchieri.

Nella sala dove le due formazioni erano dirette da **Pino Cuttaia de La Madia di Licata** e **Salvatore Tassa de Le Colline Ciociare di Acuto**, poco distante da Frosinone, abbiamo sperimentato piatti dal sapore antico ampliamenti rivisitati in chiave moderna, arricchiti in particolare di spume, schiume e creme, senza tuttavia perderne gusto, sapore e tradizione, abbinati a una selezione di grandi vini italiani.

La cena si è aperta con una deliziosa cipolla al forno ripiena di un delicato formaggio, con la quale abbiamo potuto apprezzare un paio di “bollicine”, il *Bellavista Gran Cuvée Pas Opere '04* e il *Ferghettina Franciacorta Extra Brut 02*.

Quindi lo staff di Pino Cuttaia ha proposto una rivisitazione molto coreografica della “Parmigiana”, facendo in pratica una melanzana con una delicata mousse e ricoprendola con una squisita spuma...ovviamente segreti gli ingredienti di cotanta dolcezza e delicatezza, accompagnati dal friulano *Braide Alte '08* di Livon e dal ligure *Colli di Luni Vermentino Lunae Etichetta Nera' 09* di Bosoni.

Spazio all'incredibile e molto persistente gusto del “Sapori di mare Sapori di sale”, in cui era forte l'impressione di masticare in mare aperto le lunghe e delicate strisce di calamari inframmezzate da fettucce di piccole zucchine rivierasche e piccole croccanti vongole sgusciate, il tutto avvolto in una sapida quanto “misteriosa” spuma. In questo caso accompagnavano la sinfonia di sapori marini gli insuperabili *Costa d'Amalfi Fiorduva '08* di Marisa Cuomo e *Gewürztraminer Nussbaumer '09* di Cantina Tramin.

Spazio quindi ai decisi sapori del territorio laziale messi in tavola da Salvatore Tassa, una vita dedicata alla riscoperta e valorizzazione dei prodotti della sua Ciociaria, con la rustica e un po' selvaggia Sfoglia di cipolla bruciata e lepre, una polpetta di carne di lepre marinata circondata da foglie di cipolle arrostiti impreziosita da scaglie di tartufo bianco laziale, affiancata da un piattino di ristretto di lepre addolcito da una bacca di ribes. Ampi consensi dai commensali per l'intrigante sfida negli abbinamenti tra i suadenti tannini piemontesi del *Barbaresco Canova' 06* di Fabrizio Ressa e del *Barbaresco Camp Gros Martinenga '05* della Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy, i ruvidi e decisi sapori del *Montefalco Sagrantino 25 anni '06* di Arnaldo Caprai e la freschezza del *Brunello di Montalcino Poggio alle Mura '04* di Castello Banfi, confronto che ognuno ha deciso unicamente in base ai gusti personali, tanta era la ricchezza e la bontà dei vari connubi.

Misterioso e di difficile risoluzione il dessert conclusivo Terra, nel quale il dolce dei frutti di bosco e del sorbetto al limone incontravano “sassolini” di cioccolato e alcune finissime e fragranti cialde, il tutto ammorbidito ulteriormente dall' *Alto Adige Passito Anthos '07* di Erste&Neue a base di Moscato Giallo, Gewürztraminer e Sauvignon Blanc appassiti sui graticci fino a Natale.

NOVEMBRE 2011

Dall'Alto Adige: straordinario successo come ogni anno dell'International Winefestival di merano, del quale potete leggere molto più approfonditamente all'interno di questo numero di New Wine Journal. Oltre 5000 visitatori, un numero impressionante di grandi esperti del mondo del vino e oltre 600 aziende da tutto il mondo hanno fatto assaggiare vini meravigliosi nella splendida cornice della cittadina montanara.

Dal Trentino: Fino al 12 novembre iscrizioni aperte al corso sulla coltivazione e trasformazione delle erbe officinali: **TUTTO SULLE PIANTE OFFICINALI, APERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO**

Dopo il boom di iscrizioni dello scorso anno (80 a fronte di 25 posti disponibili!) torna a grande richiesta il corso di formazione sulle piante officinali. Organizzato dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con la collaborazione dell'Ufficio produzioni biologiche della Provincia autonoma di Trento, il corso è aperto a tutti, ma in particolare a chi intende fare della coltivazione e trasformazione delle erbe medicinali, aromatiche e da profumo una nuova integrazione di reddito, soprattutto nelle aree marginali.

Settanta ore di lezione, di cui 50 teoriche e 20 tecnico-pratiche, si svolgeranno tra metà gennaio e fine maggio, presso l'unità di ricerca per il monitoraggio e la pianificazione forestale del CRA di Villazzano. Aperto ad un massimo di 25 persone; i contenuti spazieranno da elementi di botanica alla flora

spontanea, dai principi attivi delle piante officinali alle tecniche di coltivazione per arrivare alla preparazione delle tisane. Iscrizioni entro venerdì 12 novembre. Per maggiori informazioni, 0461/615476, 335/7440208

<http://www.iasma.it/formazione>

Dal Piemonte: Il Premio Giornalistico del Roero 2010 ha visto premiare diversi giornalisti in questa sua XXII edizione. Dal 1989 ad oggi il numero dei giornalisti premiati, italiani e stranieri, sale a 118, e quest'anno i vincitori sono stati festeggiati a Castellinaldo, sulla panoramica Piazza Castello, martedì 20 luglio scorso grazie alla organizzazione della Associazione Premio Giornalistico del Roero in collaborazione con il Comune e della Pro Loco di Castellinaldo. Alcuni dei vincitori che ci piace citare: per la sezione "Testate Generaliste", il Premio è stato assegnato a Fabrizio Brignone, che ha realizzato per Il Sole 24 Ore Nord Ovest il servizio intitolato "Langhe? Orgogliosi di essere Roero", pubblicato il 19 maggio 2010. Quattro sono stati i giornalisti premiati nella sezione "Testate Enogastronomiche e turistiche". A Castellinaldo, Maria Cristina Beretta ha ritirato il Premio per il servizio intitolato "Aldilà del Tanaro" e pubblicato su Sapori d'Italia di aprile-maggio 2010. Non ha potuto intervenire, invece, Richard Grosche, vincitore dell'altro premio della sezione. Verrà in Roero nel prossimo ottobre per ritirare il suo riconoscimento, attribuitogli per l'articolo dal titolo "Scoperta gourmet, il Roero", scritto per Weinwelt e pubblicato sul

numero di ottobre - novembre 2009. Per le Testate Locali la Giuria ha deciso di assegnare il Premio a Fiorenzo Cravetto per l'articolo intitolato "Rive gauche del Tanaro: dove il Roero è gran cru", pubblicato il 3 maggio 2010 nella sua rubrica "Lunario" che ogni lunedì compare su La Stampa Edizione di Cuneo. Fiorenzo Cravetto ha ritirato il premio durante la serata "Il Piatto per il Roero Arneis" a seguito della cerimonia di premiazione.

Dal Veneto: Monaco, Francoforte, Zurigo sono solo le prime date di un evento life style itinerante all'insegna dell'eccellenza italiana, rappresentata da **MASI AGRICOLA** e **BOFFI**, due produttori leader nei loro rispettivi settori: vino e cucine di design. "Kitchen-Enology" è un evento che mira ad esaltare il concetto moderno di "stile di vita" italiano, che si esprime attraverso le tendenze, il cibo, il vino e il design; trasformando così gli showroom Boffi d'Europa in luoghi "vivi", punti di incontro per architetti, interior designer, giornalisti, ristoratori, chef e wine lovers in generale. Prima tappa il giorno mercoledì **27 ottobre a Monaco** presso lo showroom Boffi München, dove **Alessandra Boscaini**, Sales Department Director di **MASI AGRICOLA**, ha condiviso con gli ospiti la sua passione e la storia della sua famiglia dedita da sette generazioni alla produzione di un vino unico e storico come l'Amarone, degustando con gli ospiti i vini più rappresentativi dell'azienda: **Masianco**, **Campofiorin** e **Costasera** e i prodotti gastronomici del nobile casato dei **Conti Serego Alghieri**, diretti discendenti del poeta Dante, con cui Masi collabora da quasi 40 anni. Assieme a lei altre donne del vino: Valentina Argiolas - **ARGIOLAS**, Elisabetta Foradori - **FORADORI** and Lorenza Sebasti - **CASTELLO DI AMA**. Seguiranno le tappe di **Francoforte, giovedì 18 novembre** e

Zurigo, giovedì 25 novembre. L'evento poi nel 2011 partirà da Milano per spostarsi a Londra e Amsterdam.

Dal Trentino: 50 studenti dell'indirizzo ambientale-forestale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige nei giorni scorsi, armati di zaino e scarponi, sono saliti assieme ai compagni della scuola agraria di Rotholz sull'imponente Stubai, il più grande ghiacciaio dell'Austria. La visita al ghiacciaio ha avuto una valenza scientifica nell'interpretazione del paesaggio e gli studenti hanno avuto modo di riconoscere le forme geomorfologiche tipiche dell'ambiente glaciale. I ragazzi, accompagnati da Ivano Artuso, Barbara Battistello, Walter Eccli e Gertraud Fuchs, hanno discusso di cambiamenti climatici e dell'arretramento del ghiaccio. Le guide alpine ed i ricercatori dell'Università di Innsbruck hanno mostrato ad insegnanti e studenti le modalità di prevenzione finalizzate a proteggere e mantenere la superficie ghiacciata rallentando il processo di scioglimento.

L'iniziativa rientra nell'ambito dei programmi comuni portati avanti dal trentennale gemellaggio tra le scuole di San Michele e Rotholz.

Dalla Puglia: Prosegue il tour dei vignaioli pugliesi nei Paesi extra UE. La terza tappa del progetto VinidiPuglia, straordinaria iniziativa di valorizzazione ed esportazione del *made in Puglia* ideata e coordinata dall'omonima associazione temporanea composta da 24 imprese produttrici di vino, è arrivata in Svizzera e l'iniziativa ha conseguito un successo clamoroso. A Zurigo, dal lunedì 18 a sabato 23 ottobre le aziende pugliesi sono state protagoniste di un intenso calendario di appuntamenti: un seminario introduttivo,

riservato a esperti del settore fra cui ristoratori, enotecari, buyer, giornalisti, scrittori, sommelier ed educatori del vino, con presentazione dei territori dei vini di Puglia e degustazioni guidate dal giornalista Christian Eder, presso il Renaissance Zürich Hotel (www.renaissancezurich.ch). Gli stessi ospiti hanno partecipato poi al workshop dove ciascun produttore ha presentato la propria azienda e ha fatto degustare i vini più rappresentativi della produzione. Gran finale con un evento aperto al pubblico organizzato in uno dei luoghi più noti e frequentati dagli appassionati di enogastronomia: la degustazione dei vini delle aziende partecipanti nel winebar del grande magazzino Shoppi Tivoli (www.shoppitivoli.ch).

Dal Trentino: La produzione di olive da olio è stimata per il Trentino a circa 14-15 mila quintali: un livello da primato che però da tre anni a questa parte è diventato la normalità grazie al miglioramento della tecnica nella conduzione degli oliveti. Il posizionamento a fine ottobre dell'inizio della raccolta delle olive ne favorisce un generale anticipo ed un complessivo miglioramento della qualità dell'olio. Particolari test eseguiti su campioni di olive dell'Alto Garda avvalorano questa scelta dimostrando che a fine ottobre la sintesi di olio nelle olive ha raggiunto il massimo livello. Sotto il profilo fitosanitario non si riscontrano particolari problemi a carico delle olive, che si presentano perfettamente esenti da danni da mosca olearia.

“Per quanto riguarda la conservazione corretta delle olive -spiega Franco Michelotti del Centro Trasferimento Tecnologico di San Michele - lo stoccaggio delle olive nei sacchi

o sul pavimento sono pratiche da abbandonare: le olive devono essere versate direttamente dalle reti di raccolta nelle casse o cassoni fessurati, eliminando subito le impurità più grossolane”.

In Trentino le aree olivicole sono localizzate principalmente nell'Alto Garda e in particolare nei comuni di Riva, Nago-Torbole, Arco, Tenno e Dro.

Dal Trentino: Valorizzare e salvaguardare la vitivinicoltura di qualità attraverso i vini di origine e la tutela delle denominazioni. Con questo intervento Attilio Scienza, docente di viticoltura presso l'Università di Milano, inaugurerà giovedì 11 novembre, alle ore 14.30, presso l'Aula Magna dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il nuovo master universitario di primo livello “Gestione del sistema vitivinicolo: i vini di origine e la tutela delle denominazioni”.

L'iniziativa formativa è organizzata dall'Istituto Agrario con la collaborazione istituzionale e scientifica della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Si tratta di 550 ore di didattica frontale e 200 ore di stages. Il master, rivolto a laureati, si svolge presso le strutture e i laboratori di San Michele all'Adige, ma sono previsti anche periodi di stage presso aziende del settore.

Törggelen e Mercatini di Natale: in autunno le tradizioni altoatesine vanno a braccetto con l'enogastronomia

di Luciano Paverio



Lungo le valli altoatesine nei dintorni di Bolzano la stagione dei primi freddi si arricchisce del sapore delle castagne e dell'allegria festosità del vino novello. Il **Törggelen** è un'antica tradizione autunnale altoatesina che, nei pressi del capoluogo, si celebra ogni anno nei masi e nei locali tipici dell'area del **Renon** e lungo la **Strada del Vino dell'Alto Adige** fino a metà novembre.

La zona di **Chiusa, Val di Funes, Veltuno, Barbiano, Villandro e Laion** è la terra d'origine di questa antica usanza di degustare il vino nuovo e delle specialità gastronomiche della cucina contadina della Valle Isarco. Oggi anche a **Bolzano**, circondata da

caratteristiche case contadine, si può vivere il rito del Törggelen, consentendo di entrare in contatto con la ricchissima produzione agricola di specialità gastronomiche dei suoi dintorni.

Il nome Törggelen deriva dal latino "**torquere**" ovvero pigiare l'uva dopo la vendemmia. Probabilmente l'usanza proviene dai tempi antichi, quando amici e parenti si recavano ad aiutare il vignaiolo in questo lavoro e ricevevano per ricompensa un buon piatto di canederli, una salsiccia casereccia, un po' di speck accompagnati da un buon bicchiere di vino della casa.

Oggi, sebbene l'uva non si pigi più con i piedi, è rimasta l'usanza di effettuare delle escursioni giornaliere in compagnia di amici e famigliari, risalendo rigorosamente a piedi le pendici degli altipiani del Salto, del Renon e del Colle e della Val Sarentino. Antiche e confortevoli 'Stuben' accoglieranno gourmet e cultori di tradizioni gastronomiche, alla ricerca delle usanze contadine di questi luoghi.



Le bevande tipiche del Törggelen sono il **mosto** (in dialetto altoatesino Sußer) e il **vino nuovo** (in dialetto Nuier), da abbinare a piatti contadini a base di carne affumicata, crauti, vari affettati e salsicce (al sangue o della casa), oltre ai più diffusi canederli, zuppe, pane di segale e formaggi di malga. A fine pasto non devono mai mancare le caldarroste e per i più golosi i deliziosi Krapfen al papavero o al mirtillo rosso e gli "Straubn", una sorta di dolce da mangiare rigorosamente in compagnia senza l'uso di posate.

Meravigliose passeggiate permettono di ammirare gli splendidi panorami dolomitici attorno a Bolzano, sostare sotto secolari castagni e incontrare le migliori produzioni locali. Bellissimo esempio il **sentiero del castagno**, che parte da Castel Roncolo a Bolzano e arriva fino a Varna, nei pressi di Bressanone, passando per l'altipiano del Renon. Questo sentiero, perfettamente segnalato, attraversa boschi di latifoglie colorati, prati dal verde intenso e castagneti secolari. Lungo la via del castagno, a fianco di testimonianze d'arte e di cultura che ricordano una storia secolare, nonché luoghi mistici che raccontano di streghe, maghi e spiriti, diversi

contadini offrono **prodotti regionali in vendita diretta**.

L'ultimo fine settimana di novembre si inaugureranno invece i tradizionali e affollati **Mercatini di Natale**. Un periodo dell'anno in cui l'Alto Adige sprigiona atmosfere da fiaba sicuramente è durante il mese che precede il Natale. Un'occasione incantevole per fare shopping prenatalizio, passando dal centro cittadino di **Bolzano, Merano e Bressanone** decorate a festa, ai tranquilli e suggestivi scorci di **Vipiteno e Brunico**: sono tanti e per tutti i gusti i Mercatini di Natale e i momenti organizzati per vivere l'attesa nel più classico dei contesti. Scegliendo di passare un fine settimana in questi luoghi incantati non c'è che l'imbarazzo della scelta: si può passare dalla vitale e mitteleuropea città di Bolzano, che quest'anno festeggia il suo ventesimo celebre Mercatino, all'altipiano del Renon e alla Val Sarentino nella tranquillità e nel silenzio ovattato delle alture alpine, al calore delle tradizioni che percorrono le stradine dei centri di Appiano, Caldaro, Egna o Termeno, oppure spingersi fino a Merano o risalire la Valle d'Isarco, fino a raggiungere la vescovile Bressanone o le montane Vipiteno e Brunico, ai piedi dello sciistico Plan de Corones.



Il **Mercatino di Bolzano**, uno dei più noti e visitati d'Italia, dal 26 novembre al 23

dicembre si trasforma e si veste dei suoni e dei colori natalizi, accogliendo nel suo cuore storico, la splendida **Piazza Walther**, ben 80 espositori dove trovare le più belle idee regalo e decori delle festività: addobbi in vetro, legno e ceramica, tante idee regalo all'insegna della più genuina tradizione artigianale, nonché specialità gastronomiche e deliziosi dolci natalizi come il famoso 'Zelten' di Bolzano. Numerose le iniziative collaterali, come l'esposizione di opere artigiane nel vicino cortile di **Palais Campofranco nel 'Bosco incantato'** e la facciata dell'edificio Max Valier, che si trasforma in un **calendario d'Avvento a cielo aperto** attraverso le proprie finestre.



Da tre edizioni, **sull'Altipiano del Renon** a 1.200 metri con l'inizio dell'Avvento viene allestito il **"Trenatale"**, il mercatino di Natale messo in scena in graziosi vagoni a sagoma di trenino da cui spuntano prodotti agricoli e tipici dell'artigianato locale. Queste originali bancarelle si trovano nei centri di **Soprabolzano e Collalbo**, due borghi caratteristici collegati tra loro da un trenino storico di montagna, con cui si fa un viaggio

incantevole nel mezzo dell'altipiano innevato. Soprabolzano, il primo dei due centri, può essere raggiunto in pochi minuti senza prendere la macchina, da una spettacolare e rapidissima funivia dal centro di Bolzano

Nello stesso periodo, nei dintorni di Bolzano prendono vita diversi simpatici e raccolti mercatini. Nel centro di **San Michele Appiano** nei fine settimana crescerà un vero e proprio Bosco Natalizio, composto da oltre 150 abeti che renderanno le vie del centro un'incantevole foresta resa magica dalle mille luci e decori e specialità del territorio. A **Caldaro**, in Piazza Principale, un mercatino incantevole e d'altri tempi, con cori e gruppi musicali che daranno vita a programma di manifestazioni dedicato soprattutto alle famiglie e ai bambini, come ad esempio la posta del Gesù Bambino, a cui i bimbi possono indirizzare i propri pensieri e le richieste, certi che ogni letterina riceverà una risposta.

A **San Paolo Appiano** il 27 novembre prenderà vita a la mostra dei presepi più grande dell'Alto Adige. Complessivamente 120 presepi, di grandi e piccole dimensioni, saranno esposti nelle finestre, nelle nicchie, nei portoni ad arco tipici in stile "Überetsch" e nei cortili interni del bellissimo centro storico.

Il 2, 9 e 16 dicembre le tranquille stradine della **Val Sarentino**, durante i primi tre giovedì dell'Avvento saranno animate dalla presenza dei **"Klößler"**, un'usanza classica della valle. Queste antiche figure della tradizione popolare, girano di maso in maso resi irriconoscibili da maschere ed elementi del costume sarentino, accompagnati dal suono di campane e corni.

Numerosi sono le possibilità di soggiorno sia durante il periodo del Törggelen sia in occasione dei mercatini di Natale, anche se in entrambe le circostanze consiglio, compatibilmente con i propri impegni famigliari e di lavoro, di prediligere le

giornate infrasettimanali rispetto ai week-end, sia per la possibilità di usufruire di convenienti pacchetti turistici sia per assaporare con maggior serenità atmosfere e attrazioni, riscontrabili consultando il sito internet www.bolzanodintorni.info



Comodo sia per chi arriva in auto che per chi utilizza il treno, il **Parkhotel Laurin**, nel cuore del centro storico di Bolzano, incoronato nel 2010 come “Hotel storico dell’anno in Alto Adige”, a mio avviso costituisce un ottimo punto di soggiorno da cui partire alla volta delle varie località altoatesine oppure accedere alla zona pedonale di Bolzano.

A pochi passi dall’hotel e dalla centralissima Piazza Walther, un altrettanto consigliabile indirizzo dove provare a pranzo o a cena deliziosi esperienze enogastronomiche senza

dubbio è il **Ristorante Zur Kaiserkron**, dove è consigliabile lasciarsi consigliare da **Robert Wieser**, titolare da circa un anno di questo gustoso luogo ameno in cui ha investito con successo tutta la sua precedente esperienza nello stellato Ciasa Salares, in Alta Badia. Massima priorità a piatti e materie prime altoatesine, qua e là sapientemente affiancate da rivisitazioni o da prodotti d’eccellenza della nostra penisola.

