

NEW WINE JOURNAL

UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB



Viaggio a Napa (parte seconda)

Gaja e la cantina di Ca' Marcanda

Vino News nel Mondo

Vini Canadesi dell'Ontario

Vinorum 1.0 Forum:

Etica-Poetica-Politica nel mondo del vino

Brunello di Montalcino

★★★★★★★★★★

Anno 2° Numero 4 – Ottobre 2010

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 *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 Ottobre 2010

di Ian D'Agata

Degustazioni in libertà

di Ian D'Agata

Viaggio Napa (parte seconda): Cinema, Cocktail e Cabernet

di Livia Belardelli

Vino News nel mondo

Vini Canadesi dell'Ontario

di Ian D'Agata

Vinorum 1.0 – Forum su Etica-Poetica-Politica nel mondo del vino

di Michele Longo

Gaja e la cantina di Ca' Marcanda

di Ian D'Agata con Angelo Gaja

Vinoculti, Il piacere del vino a Tirolo

di Ian D'Agata

Brunello di Montalcino

di Luca Azzellino

Anno 2° Numero 4 – Ottobre 2010

Editoriale Ottobre 2010

di Ian D'Agata

Un mese interessante, l'ottobre che stiamo vivendo, con molte belle degustazioni e convegni di ottimo valore delle quali vi racconteremo nel prossimo numero di NWJ.

Ma non tutte le manifestazioni sono utili o belle, e nemmeno bene organizzate.

Piaccia o no, le nostre aziende dovranno iniziare a centellinare gli investimenti, di tempo e denaro, perché partecipare a tutto il bailamme degustatorio nazionale non è possibile. Sempre i soliti banchi d'assaggio, sempre i soliti esperti che magari di giorno sono anche dei degnissimi impiegati alle poste o altrove, ma alla fine i costi per le nostre aziende restano alti. Tra i campioni e il loro invio, la presenza, il pernottamento e il viaggio, e non ultimo il costo di adesione, data la qualità di molte di queste manifestazioni non si giustifica il costo che le nostre aziende, dalle risorse limitate, debbano affrontare. Che senso ha organizzare un convegno sul marketing se poi in sala ci sono circa venticinque persone? E che senso ha organizzare l'ennesima manifestazione sui vitigni autoctoni della durata di tre giorni solo per avere banchi d'assaggio e mangiate gratis? Dulcis in fundo, questo mese ho anche assistito a una degustazione nella quale si diceva che il vino Bonarda è prodotto con l'uva dello stesso nome (non lo è.) E poi mi chiedono perché non amo partecipare, e non partecipo, a molte manifestazioni: semplice, sono un grandissima perdita di tempo.

Molto interessanti invece, e anche utili, alcuni nuovi studi sugli effetti salutistici del vino che ci danno ulteriori nuove informazioni e conoscenze su un argomento che dovrebbe stare a cuore di tutti. Come ad esempio le possibili funzioni benefiche che il resveratrolo svolge in chiave ossidante, e non antiossidante, una vera rivoluzione per chi segue questi argomenti da tempo. Una sorta di Mitriadizzazione delle sostanze coinvolte, un concetto molto complesso ma da approfondire, e parecchio. Del resto, che il resveratrolo non fosse un antiossidante, come purtroppo scritto ancora oggi da più parti, lo si sapeva da tempo (al massimo è da considerare un antiossidante indiretto) ma certo colpisce, e non poco, realizzare quanto poco ancora ne sappiamo sugli esatti meccanismi alla base di "vino e salute" anche dopo quindici anni circa di studi ininterrotti sull'argomento. Non posso, non possiamo, che auguraci un continuo e sempre più approfondito e proficuo cimentarsi da parte degli studiosi di tutto il mondo alla scoperta delle radici dell'importante ruolo svolto da un consumo regolare e moderato del vino per la buona salute di tutti.

In questo numero di NWJ, una bella degustazione orizzontale di Brunello, come anche una di vini canadesi. Non perdetevi inoltre la seconda parte del viaggio a Napa di Livia, e la descrizione di Vinoculti, una manifestazione di vino che a differenza di altre vale davvero la pena seguire.

Degustazioni in Libertà

di Ian D'Agata

Bel momento di relax passato insieme recentemente ad Antonio Ceccarelli e Denis Gastin, grande esperto australiano dei mercati del Sud-Est asiatico. Una carrellata di vini corta ma di qualità tale da lasciare solchi profondi nella mia memoria. E ho una memoria di un elefante, come sanno bene coloro che mi fanno un torto.

E' davvero raro che io assaggi così tanti buoni vini in una singola sessione di degustazione. Un po' perché ne assaggio sempre tanti (ma mai tutti insieme, preferendo non superare mai i 30 vini in 4 ore di degustazione, almeno in quelle occasioni dove devo attribuire un punteggio) e quindi la "law of averages" rende improbabile l'incontro con tutta una sfilza di vini ottimi o memorabili.

Eppure, raro che sia, proprio questo mi è capitato in questo bello, ma fin troppo corto, pomeriggio a Firenze.

I vini

Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2006: Da uve autoctone quali grecanico, grechetto, drupeggio, verdello e altre ancora, uno degli Orvieto più complessi e grassi in circolazione. Giallo dorato al colore. Aromi di miele, ananas, maracuja e mandarino, entra grasso e avvolgente con sapori simili agli aromi. Solo forse un po' corto il finale. Grande vino, buonissimo ancora oggi il 1990.

Greco di Tufo vigna Cicogna 2009 Benito Ferrara: Il migliore Vigna Cicogna mai prodotto insieme, o un gradino sotto, al 2004. Oro pallido. Naso molto elegante, minerale, ricordi di maggiorana e alloro, anche di

lieviti. Molto citrino in bocca con note minerali e di frutta bianca. Lungo.

Pinot Grigio 2009 Kofererhof: Giallo paglierino carico brillante. Naso di liquore di pera impressionante e orchidea bianca abbastanza atipico (anche per questo stesso produttore.) Poi grasso, pepato, finisce salino e con una buona acidità rinfrescante. Un pinot grigio molto più carico e grasso del solito.

Kerner 2009 Kofererhof: Il migliore Kerner mai assaggiato da Gunther Kershbaumer, e ne ha fatti di buoni. Giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Naso intensissimo di albicocca, limone, con un che di floreale che ricorda il moscato, di grande purezza espressiva e eleganza. Lunghissimo dall'equilibrio mirabile, anche minerale, liquore di maracuja in sottofondo, lunghissimo. Veramente ottimo. E non perdetevi il suo Muller 2009, semplicemente stratosferico.

Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2006 Clerico: Rosso rubino scuro. Naso spettacolare di ciliegia rosa sfatta, quasi in sciroppo, leggere note di lampone e fiori freschi. In bocca quasi dolce grazie alla tanta frutta rossa matura presente ma anche note di catrame sul lungo finale e ricordi di marzapane. Meno legnoso di tanti vini di Clerico, che con il 2004 ha iniziato a diminuire la quantità di legno usato. Ricordo ancora quando in cantina da lui una sera di tanti anni fa mi parlò per la prima volta di questa sua intenzione "...ma non voglio ancora raccontarlo in giro, almeno fino a quando non sono davvero sicuro di fare così...". Questo vino è rimasto 26 mesi in barrique (per il 65% circa nuove), è un vino

meno marcato dal legno anche se ci sono note di menta liquirizia e pistacchio, le prime due tipiche del cru Ginestra, l'ultima del legno.

Barolo Bric Ronchi Riserva 2004 Albino Rocca: Un vino impressionante tanto è buono, ma anche per quanto è scuro. Rubino profondo, quasi troppo per essere davvero un bel colore. Aromi di amarena e mora, profondi e puliti. In bocca buccia di pesca e maraschino poi idrocarburi e catrame. Più austero e meno immediato del Ciabot Mentin Ginestra, molto pulito e bello e lunghissimo. Tannini ancora giovani ma nobili e in via di risoluzione.

Brunello di Montalcino Riserva 2004 Uccelliera: Rubino profondo. Davvero molto scuro. Inizialmente ridotto poi al naso, bello e espansivo, si percepiscono aromi di amarena, sciroppo di mora, tabacco e terra, con sapori simili e tannini masticabili sul lungo finale.

Moto buono. Lungo con discreta acidità, di nobile stoffa. Grande vino.

Taurasi Vigna Cinque Querce Riserva 2004 Salvatore Molettieri: Rubino profondo. Naso molto elegante con note di visciola, tabacco, susina e amarena, poi rotondo morbido e molto lungo in bocca. Chiude con grande potenza tannica e bella lunghezza. Davvero un grande vino

Etna Rosso Guardiola 2008 Tenuta delle Terre Nere: Rosso rubino brillante. Naso fruttato, intenso, di ciliegia rossa e minerali, leggere note di erbe di campo e mirtillo, complesso. Molto lungo, nervoso, puro, meno opulento del pur buonissimo Etna Rosso Santo Spirito della stessa azienda, più elegante perfino dello stratosferico Etna Rosso Prefilloserico. Ma qui ormai siamo ai vertici della produzione enologica siciliana e italiana.

Viaggio a Napa (parte seconda): Cinema, Cocktail e Cabernet

di Livia Belardelli

È di nuovo tempo di mettersi in viaggio. Bisogna abbandonare le incontaminate atmosfere montane per tornare tra le luci al neon di Napa e Sonoma.

Quinta tappa

La meta è l'azienda di colui che non solo è un grande regista ma anche un geniale uomo di marketing, Francis Ford **Coppola**. Per la verità le aziende sono due, la prima nel cuore di Napa, a Rutherford, e la seconda nella Sonoma County, a Geyserville. Coppola e la sua storia vinicola meriterebbero un film. Il regista c'è, per il titolo si potrebbe azzardare un *Clone 29* – che non è che il clone di Cabernet utilizzato per il suo vino di punta, il *Rubicon* – e le location, tra distese di vigne e impressionanti aziende hollywoodiane, sono di sicuro impatto. In Italia avrebbe successo, com'è stato per *Sideways* e come, forse, sarebbe potuto essere per il film indipendente *Bottle shock*, presentato al Sundance Film Festival nel 2008 ma non distribuito nel nostro paese (destino analogo anche per il libro, mai tradotto). Il film racconta una celebre degustazione parigina del 1976 in cui uno Chardonnay californiano vince, in un blind tasting, contro grandi chateaux francesi. È l'inizio del successo dei vini di Napa. Ma torniamo a Coppola che, forse, avrà dedicato un brindisi al successo della figlia Sofia a Venezia (Leone d'oro per *Somewhere*) stappando diverse bottiglie dei suoi apprezzabili – e meno apprezzabili – vini (in Italia sono distribuiti in esclusiva da

Meregalli). D'altronde i vini di Coppola sono una dedica continua. Alla nonna, solita pronunciare “votre santé” ad ogni brindisi, alla figlia e, immancabilmente, efficace mossa di marketing, al cinema.

Votre santé Pinot Noir 2008

Rosso molto scarico, medio corpo. Naso fruttatissimo, tanta fragola fresca, mirtili e rosa. Una quasi impercettibile nota di cannella e sottobosco. In bocca c'è grande acidità per un vino ancora non equilibrato e molto giovane.

Reserve Pinot Noir 2008

L'etichetta di questo vino è disegnata dal production designer Dean Tavoularis con cui, fin dai tempi de *Il Padrino*, Coppola ha stretto un forte sodalizio artistico. È stato lui a creare esterni e interni della Francis Coppola Winery, la fontana di Rubicon Estate e le scenografie di tanti suoi film. Il vino si presenta rosso scarico, di corpo, con una bella acidità e un buon equilibrio. Al naso presenta un fruttato più maturo, fragole, mirtili, lamponi, ciliegie. Poi nota speziata di vaniglia, cannella e cioccolato.

Zinfandel Director's cut 2008

97% Zinfandel, 7% Petit Syrah

In gergo cinematografico *director's cut* sta ad indicare la versione che più si avvicina alla visione del regista. Questo rimando cinematografico non è però l'unico per questa serie di bottiglie caratterizzate da un packaging particolare che fa riferimento allo

zootropio, invenzione in grado di creare immagini in movimento attraverso a una striscia di immagini montate all'interno di un tamburo in movimento. Il vino, il nostro primitivo, si presenta di un bel rubino concentrato con note di confettura di frutti di bosco, ciliegie mature. Nota speziata di pepe e cioccolato.

Archimedes 2006

76% Cabernet Sauvignon, 24% Cabernet Franc

Colore molto concentrato. Naso complesso, fruttato di prugna, ribes, amarena, cassis. Note speziate, tabacco, cioccolato, leggera nota vegetale di peperone, morbido e con una fine trama tannica in equilibrio con l'acidità.

Sesta tappa

Lasciata Sonoma si torna nella valle di Napa per scendere verso sud alla volta di Rutherford – a due passi dalle blasonate Opus One e Mondavi – dove ci aspettano da **Beaulieu** per assaggiare alcuni Cabernet Sauvignon.

Cabernet Sauvignon 2007 Rutherford

Proviene dai vigneti situati nella zona di Rutherford. Muscoloso e fruttato con un naso di more, prugne e amarene, forse un po' troppo "marmellatoso". Ha fatto la malolattica. Strutturato e scattante, con un tannino ancora un po' ruvido, da aspettare in cantina.

Reserve Maestro Collection Cabernet Sauvignon, BV Ranch No 1, Rutherford 2006
80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Rosso rubino profondo per un vino ricco e sfaccettato. Profuma di frutti neri, spezie dolci, tostatura di cioccolato e tabacco. Poi leggera nota vegetale che non disturba ma movimentata naso e gusto. Al palato parte

cremoso e corposo, con un tannino morbido e un finale avvolgente che riprende la nota tostata del naso. Ottima persistenza.

Reserve Maestro Collection Cabernet Sauvignon, BV Ranch No 2, Rutherford 2005
Bel rubino profondo. Naso complesso e profumato di frutta matura, cassis e ciliegia, pepe nero, tabacco, cuoio. Nota vegetale di peperone esuberante e lieve balsamico. Concentrato e pieno, tannino setoso che si compenetra perfettamente con la freschezza.

Reserve Maestro Collection Cabernet Sauvignon, BV Ranch No 2, Rutherford 2006
Rubino intenso. Olfatto fruttato di more, prugne e amarene, nota tostata di tabacco dolce. Alla gustativa è deciso e morbido. Si chiude pulito ed elegante.

Settima tappa

Dopo l'infilata di Cabernet si cammina tra le vigne rilassanti del pomeriggio, per imboccare una strada sterrata che porta in un angolo nascosto di paradiso.

Lì, su un tavolaccio in legno all'ombra di un fitto pergolato, assaporiamo un unico cabernet, insieme ad un'atmosfera antica, silenziosa e rilassante che tanto contrasta con i passati luoghi di degustazione. Siamo da **Caymus**.

Caymus Cabernet Sauvignon 2008

Alla vista si presenta di un rubino impenetrabile, scuro. Il naso è seducente, denso e fruttato con riconoscimenti di more mature, amarena, ribes nero. Leggera nota tostata di caffè, cioccolato amaro, pepe. In bocca è concentrato, con un tannino fine e rimandi di frutta e spezie per un lungo finale.

Temporeggio sotto il pergolato dove potrei stare ore, magari con un libro e un bicchiere di vino aspettando una cena da consumare

rigorosamente in quell'angolo di Napa nascosto dalla vegetazione.

Ottava tappa

Poi si va a ballare... Perché **Chandon**, nel bene e nel male, è l'emblema del Luna Park di Napa. È spettacolo e rumore, fiumi di gente, vetrate e atmosfere "cool" da locale newyorkese. Può piacere o non piacere, di certo diverte. Qui ci accoglie il sorridente e istrionico Engracio, per un tour in cantina tra pupitres, botti e autoclavi per poi chiudere con una degustazione interattiva e divertente. Non si beve infatti solo vino, ma cocktail che, davanti a un apparecchiato tavolo da barman con tanto di ogni oggetto del mestiere – pinze, cannuce, erbe, sciroppi – , saremo noi stessi a confezionare. La base sono gli spumanti dell'azienda.

Cocktail 1

Reserve Pinot Noir brut

Giallo paglierino, bollicina media, fruttato e floreale, rosa, melacotogna, nocciola tostata, crosta di pane evidente.

Per il cocktail: zolletta di zucchero, gocce di angostura e spumante.

Cocktail 2

Blanc de noirs

Color pesca bianca, bollicina media. Leggermente pungente, fresco e minerale, note di mandorla tostata.

Per il cocktail: una prugna cinese (più ornamentale che altro), essenza di rosa e spumante.

Cocktail 3

Brut classic

Semplice, beverino, bollicina media, note di mela e limone.

Per il cocktail: menta, un goccio di rum, zucchero di canna, ginger e spumante.

Abbandonati gli esperimenti da piccolo chimico con i cocktail si passa ai tre spumanti di punta della linea Etoile.

Etoile Brut

54% Chardonnay, 46% Pinot Noir

Perlage fine ed elegante, dorato tenue. Sentori di miele, mandorla tostata, limone, mela. Bella freschezza e grande mineralità.

Etoile Rosé

Perlage medio-fine, bel color salmone. Naso più floreale, nota speziata di noce moscata, caramello, cocco e ginger. Buona sapidità e freschezza.

Etoile Tête de Cuvée 2000

67% Chardonnay, 33% Pinot Noir

Perlage fine ed elegante. Bella tostatura, noce moscata, cardamomo, mela cotta alla cannella, fico secco e miele. Fresco ed equilibrato, cremoso e ricco con una grande persistenza nel finale.

Nona (e ultima) tappa

Siamo alla fine del viaggio. Scendiamo ancora più a sud verso Oak Knoll per raggiungere Trefethen. Qui ci accoglie William Dale in un grande salone che fa un po' "emporio kitsch" e, con delicata riservatezza, ci racconta i vini dell'azienda. Ricordate il blind tasting del 1976? Ecco, lo Chardonnay di Trefethen superò molti chardonnay francesi mettendo i primi mattoni di questo mito – reale o presunto? – dei vini californiani di Napa. Nel 1979 quello stesso Chardonnay fu premiato come "Best Chardonnay in the World" al Gault Millau World Wine Olympics in Francia. Complice di questa fortuna è la posizione del vigneto di Oak Knoll che poggia su un suolo ben drenato, di origine argillosa influenzato dal clima marino.

Chardonnay 2007

Oro chiaro. Fa parziale malolattica. Al naso è fruttato e pieno con sentori di mela renetta, crema di limone, pera, leggera tostatura che torna nel retolfatto. Fresco e abbastanza sapido, equilibrato e persistente.

Chardonnay 2007 Harmony

Inconfondibile Chardonnay californiano. Color oro brillante. Al naso è opulento e presenta sentori di mandorla tostata, di limone, *crème brûlée*, *vaniglia e caramello*. Svolge completamente la malolattica e al palato si rivela meno croccante e più rotondo e cremoso.

Cabernet Sauvignon 2006

Rubino carico. Fruttato di mora, prugna e amarena sotto spirito. Leggera speziatura, nota vegetale e un buon tannino.

Cabernet 2002 vintage

Rubino scuro per un naso complesso di amarene, ciliegie sotto spirito, cassi, ribes

nero. Tabacco dolce, cuoio e una spolverata di cioccolato. Morbido e ricco al palato.

Decima tappa

Verso casa. Abbandono Napa, Sonoma e il grande lunapark del vino californiano. Le luci restano accese, i botteghini continuano a mietere biglietti e a erogare bicchieri di vino. Ogni tanto, sulla via del ritorno, compare qualche mastodontica azienda illuminata. Ma anche qui, a riequilibrare il tutto, c'è comunque la vigna, geometrica e arcaica, che pennella di fascino un panorama a volte urlato, contaminato da colorati edifici a cui mancano soltanto le insegne al neon. Ma questa è l'America. E non tradisce se stessa. A ognuno il suo stile, i suoi vini, la propria storia. Riprendendo (e trasformando) le parole del grande Angelo Gaja ci sono vini John Wayne e vini Mastroianni. Gusti diversi che percorrono binari differenti, che affasciano oppure no ma che raccontano un paese e una terra.

VINO NEWS NEL MONDO

Le ultimissime notizie dal mondo del vino in Italia e all'estero.



OTTOBRE 2010

Il notiziario di NWJ, con notizie, eventi e fatti del giorno riportati da tutto il mondo e di grande interesse per tutti coloro che adorano il cibo e il vino di qualità.

- **Dal Veneto:** Il 25 settembre scorso, la Fondazione Masi ha premiato al Teatro Filarmonico di Verona personaggi eccellenti, confermando la sua missione di valorizzare la cultura internazionale e il talento espresso nei più diversi campi dalla civiltà delle Venezie. Il **Premio per la Civiltà Veneta** è stato assegnato a tre personaggi che, pur rimanendo profondamente ancorati alla loro terra d'origine, hanno assunto con la loro attività una rilevanza internazionale: **Francesco Tullio Altan**, trevigiano residente ad Aquileia, è uno dei maggiori vignettisti e cartoonist italiani; **Diana Bracco De Silva**, la cui famiglia è originaria dell'Istria che ha dovuto abbandonare, è Presidente e Amministratore

Delegato del Gruppo Bracco, un colosso con circa 2.800 dipendenti e un miliardo di euro di fatturato, che esporta i suoi prodotti nei principali Paesi del mondo. Vicepresidente di Confindustria con delega per Ricerca e Innovazione e per l'Expo 2015, è impegnata inoltre in iniziative all'insegna delle opere sociali e delle cultura soprattutto attraverso la Fondazione Bracco. **Mario Brunello**, uno dei maggiori violoncellisti viventi, ha suonato in tutto il mondo con i più grandi direttori d'orchestra, e continua a vivere a Castelfranco Veneto dove è nato, e ad esibirsi sulle sue amate montagne, le Dolomiti. Il **Premio Internazionale Masi Grosso d'Oro Veneziano** è stato conferito

allo scrittore ungherese **Peter Esterhazy**: autore di numerosi romanzi che proseguono la grande tradizione della letteratura mitteleuropea, è stato più volte premiato per l'opera "Armonia Caelestis", che narra le vicende della sua nobile famiglia, sopravvissuta, dopo i fasti dell'Impero austro-ungarico, ai duri anni di regime comunista. Il **Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino**, conferito in passato a personaggi del Gotha dell'enologia, viene assegnato al **Metropolita Sergi** dell'Eparchia (diocesi) di Nekresi, nella regione di Kakheti, centro della viticoltura georgiana. Con l'embargo imposto dalla Russia, per decenni principale mercato della Georgia, è sceso in campo in prima persona per far acquisire ai produttori georgiani la coscienza della propria tradizione, un approccio tecnologico moderno e un'apertura al mercato globale. **La Fondazione Masi** - ed il Premio Masi a cui si ispira - nasce per volere della **Masi Agricola**, azienda vitivinicola storica della Valpolicella, che da sette generazioni appartiene alla famiglia Boscaini. Il suo principale obiettivo, valorizzare e portare nel mondo il rinnovarsi delle eccellenze delle Venezie, viene perseguito prima di tutto con l'assegnazione, ogni anno dal 1981, del **Premio Masi per la Civiltà Veneta** a veneti che si sono distinti nei diversi campi delle attività dell'uomo. L'ambito premio non poteva che essere un'intera botte di prezioso Amarone Masi, uno dei prodotti più espressivi e peculiari della terra veneta.

- **Da Bordeaux:** Molto buone le vendite dei grandi vini del 2009, millesimo del secolo, pur

ammettendo che in USA le cose non sono andate per il meglio, ma questa flessione è stata controbilanciata da notevoli acquisti da parte del mercato britannico e quello asiatico. Il vino di Mouton Rothschild, ad esempio è uscito a un costo di £550 a bottiglia per gli enotecari (immaginate allora il costo di una bottiglia, fra due anni, per il grande pubblico...) Non sono proprio bruscolini: beato chi può!

- **Dalla Toscana:** Alla **Settimana Mondiale dell'Acqua** (Stoccolma, 5-11 settembre) il rapporto della Fao intitolato "**La ricchezza dei rifiuti: l'economia dell'utilizzo delle acque reflue in agricoltura**" trova echi importanti nella vita di tutti i giorni di molte nostre aziende. Secondo il rapporto, a riciclare l'acqua reflua urbana ed utilizzarla in agricoltura sono solo circa 50 paesi, per una superficie complessiva pari a circa il 10% di tutte le terre irrigate. Un esempio di costruzione ecointelligente ci viene dato dalla Poggio Rosso, bella azienda maremmana, sono già tre anni che è in funzione un lago artificiale per l'irrigazione della Tenuta che evita di usare l'acqua della falda acquifera. Il progetto prevedeva la creazione di sei ettari di vigneto e altrettanti di pineta, un uliveto di due ettari, un parco privato e un bosco di macchia mediterranea e il tutto avrebbe richiesto moltissima acqua. Rincorrendo l'autosufficienza per evitare sprechi fu un percorso logico e così arrivarono a depurare della carica batterica le acque reflue del bacino della vicina frazione di Populonia e utilizzarle per l'irrigazione della Tenuta, evitandone in parte la dispersione nel mare. Fu costruito un lago artificiale di circa 2300 metri cubi nel quale raccogliere l'acqua e grazie ad esso l'azienda non ha bisogno di prelevare

acque dalla falda e inoltre l'acqua depurata è ancora molto ricca di minerali, data al terreno integra e riduce l'utilizzo di concimi necessari alla vegetazione. Per questo progetto di sostenibilità ambientale nel 2008 l'azienda ha ricevuto un riconoscimento dalla Provincia di Livorno”.

- **Dal Friuli Venezia Giulia:** Successo stratosferico per Friulidoc. Grande manifestazione in tutte le strade e piazze di Udine di metà settembre che ha visto pienoni indescrivibili anche a dispetto di un tempo non proprio clemente con tanta pioggia. Ma anche tanti appassionati contenti che hanno potuto degustare alcuni dei migliori vini e cibi artigianali del FVG, fra cui l'olio extra vergine di oliva, la trota d'allevamento, il Montasio, il prosciutto di San Daniele e molto altro ancora. Tantissimi i vini in degustazione, molti dei quali di piccole aziende anche poco conosciute o solo da pochi anni alla ribalta, e grande successo per lo stand dell'ERSA ideato ed organizzato bene da Mirco Bellini, direttore generale dell'Ersa e tutto il suo staff. Molto seguite le tre degustazioni giornaliere di Friulano, come anche le tre tematiche dedicate al Picolit e al Verduzzo, allo Schioppettino, Refosco, e Pignolo, e al Pinot Bianco e Pinot Grigio. Grande riscontro di pubblico e critica anche per la giovane chef Roberta Clapiz del ristorante Al Gan, che ha preparato alcune leccornie della carnia, davvero riuscitissime e molto applaudite.
- **Da Bruxelles:** ennesima figuraccia della cosiddetta Europa “unita” che spesso sembra volere dare l'idea di servire più a dare lavoro a politici trombati in patria che a fare del bene

“vero”. E' stata bocciata recentemente la proposta di creare una categoria di vino “organico” ben disciplinata, e questo benché sia evidente a tutti che esiste un bisogno urgente di mettere dei paletti alla categoria di questi vini. La bozza proposta, che prevedeva limiti più tosti sulla quantità di solfiti come anche nel numero e le tipologie di additivi che si possono usare, come anche il divieto di usare lo *spinning cone* (che serve a rimuovere alcool dal vino) è stato bocciato a giugno perché i membri votanti non sono riusciti a mettersi d'accordo su dei limiti comuni ed accettabili da parte di tutti. Si pensa di riproporlo in una nuova veste, speriamo non troppo edulcorata, quanto prima. La speranza è l'ultima a morire.....

- **Dal Trentino:** A Cavalese in gara 36 malghe e nove caseifici il sabato 11 e domenica 12 settembre, presso il Palacongressi di Cavalese, nell'ambito della manifestazione “La Desmontegada de le caore”, l'undicesima edizione della mostra-concorso provinciale dei formaggi di malga, realizzata dall'APT Val di Fiemme, con il supporto tecnico e organizzativo dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e la collaborazione di Trentino Spa. Grande successo dunque per questa edizione, che ha visto ben 55 formaggi di vacca e sette di capra in gara, 62 formaggi controllati e marchiati dai tecnici del Centro per il Trasferimento Tecnologico dell'Istituto Agrario che hanno fatto visita, durante l'alpeggio, a tutte le malghe e caseifici iscritti al concorso. Le categorie presentate quest'anno erano sette: nostrano di malga, nostrano di caseificio, nostrano crosta lavata di caseificio, caprino di malga, caprino di

caseificio, stagionato di malga, stagionato di caseificio.

- **Dal Canada:** Grande successo per il road show WinesofPuglia che ha visto i vini di Puglia protagonisti di una bella presentazione a Ottawa, capitale del Canada, con una dozzina di produttori presenti e più di settanta fra giornalisti e ristoratori alla presentazione power point e video sui vini, il cibo e il territorio di Puglia. La manifestazione settembrina è continuata poi a Toronto con delle serate in alcuni ristoranti scelti dove i produttori, divisi per ristoranti diversi, hanno potuto presentare i loro vini in abbinamento ai manicaretti di luoghi di ristoro molto noti della città canadese, quali Terroni e Grano. Il tour Wineofpuglia è poi continuato a New York, nella sede del prestigioso e “very trendy” Hudson Hotel.
- **Dalla Toscana:** Non bastava essere il luogo magico che si vede nel bel film “Letters to Juliet”, del quale NWJ ha scritto nel Vinonews del mese precedente, ma adesso Borgo Scopeto Relais, spettacolare albergo tra le colline di Vagliagli si è aggiudicato il Best Of d’Oro 2011 nella categoria “ricettività”. Il premio è stato ideato dalla rete internazionale Great Wine Capitals, della quale fanno parte nove città del mondo in rappresentanza di altrettanti paesi a forte vocazione vitivinicola: Firenze, Bordeaux, Bilbao, Christchurch, Città del Capo, Mainz, Mendoza, Porto e San Francisco – Napa Valley. Il premio Best Of è stato creato per incrementare sempre più l’offerta turistica all’interno di questi territori del vino, e per qualificare

a livello internazionale i rispettivi circuiti. Borgo Scopeto si è dunque aggiudicato il Best Of d’Oro nazionale come albergo collegato all’omonima cantina in Chianti Classico, premio per il quale vanno i complimenti di tutta la redazione di NWJ.

- **Dal Trentino:** Importante opportunità per tutti coloro che desiderano imparare e diventare imprenditori agricoli, potendo contare sugli insegnamenti di una delle migliori scuole del mondo. E’ ora possibile conseguire il brevetto professionale di imprenditore agricolo del periodo 2010/2012 attraverso il corso di formazione delle 600 ore promosso dall’Istituto Agrario di San Michele all’Adige. Il percorso formativo è finalizzato al conseguimento del brevetto professionale di imprenditore agricolo, un requisito necessario a chi non è in possesso di un titolo di studio in ambito agricolo e intende però accedere ai finanziamenti previsti dal Piano di Sviluppo Rurale della Provincia Autonoma di Trento per l’insediamento dei giovani in agricoltura. L’intervento formativo avrà inizio verso la metà del prossimo di novembre e coinvolgerà circa 60 giovani in un periodo di due anni. Il corso è indirizzato in particolare ai giovani con età compresa tra i 18 e i 40 anni, residenti in provincia di Trento o comunque operanti in aziende agricole trentine. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi al referente per l’organizzazione del corso: Paolo Dalla Valle (tel. 0461/615294 o 335/7867497 o paolo.dallavalle@iasma.it).

IL PARERE DEGLI ALTRI



Angelo Gaja scrive di.....

di Ian D'Agata

Ho avuto il piacere di incontrare Angelo Gaja in cantina da lui, a Barbaresco, l'agosto scorso. Si trattava del mio sesto viaggio in Langhe quest'anno (purtroppo sono al di sotto della mia media abituale causa più viaggi del solito nei vigneti di Francia, Germania, Spagna e Canada, oltre a tutte le viste italiane) ma sono finalmente riuscito a fare un salto anche da lui. Tra le tante visite in cantina, appunto, anche quella di luglio a Ca' Marcanda, nella zona di Bolgheri e Castagneto Carducci. Ci sono andato con un grande personaggio del mondo del vino di Francia, per avere le sue impressioni su quella che è a tutti gli effetti, una struttura non solo bella, ma funzionale e molto ben pensata. Non una cattedrale del vino, come lo stesso Angelo precisa ripetutamente, ma uno spazio

dove si possa lavorare e bene. E più importante ancora, a mio modo di vedere, non la solita cantina super-gettonata (da altri) del super-architetto con vini nati da vigne di quattro anni, francamente così-così ma già carissimi alla prima annata.

Non solo la struttura, ma anche i vini sono interessanti, chi più chi meno e a seconda delle annate. Ho già degustato le nuove annate e altre più recenti, con le recensioni visibili in inglese su www.internationalwinecellar.com. Mi sono poi ulteriormente divertito come mio solito a cambiare temperature di servizio, a degustare a 3 minuti, 15 minuti, 60 minuti, tre ore, sei ore e 24 ore dopo l'apertura delle bottiglie, e con bicchieri da degustazione (le prove sono state svolte con le serie riedel 4700/00 e 4400/15 Sommellier Riedel, e

anche con la 4900101 Adina Prestige Red wine e la 4710035 Bordeaux Grandissimo della Spiegelau).

Ma i resoconti di queste degustazione sono tutta un'altra storia. Magari ve la racconto in prossimo numero di NWJ, chissà.

Intanto pubblico volentieri una corta presentazione di Angelo a proposito della

che non cerca di stupire, che rifiuta la stravaganza, l'esibizione, l'ostentazione.

Durante il decennio ottanta visitai con lui diverse cantine in Francia, California, Italia.

Quando nel 1996 acquistai a Bolgheri i terreni di Ca' Marcanda pensai subito di affidargli il progetto architettonico della nuova cantina dandogli carta bianca, accordandogli la



cantina di Ca' Marcanda. Buon divertimento.

Relazione di Angelo Gaja sulla cantina Ca' Marcanda

Iniziai a lavorare con l'architetto Giovanni Bo, di Asti, nel 1982 ed ebbi subito modo di apprezzarne l'architettura sobria, essenziale,

facoltà di progettare come meglio riteneva opportuno. Ancorché io appartenga ad una famiglia che da quattro generazioni opera nel modo del vino, non misi lingua nel progetto e cercai tenacemente di mantenere fede a questo impegno tanto da potere oggi affermare che il merito del progetto architettonico appartiene esclusivamente all'architetto Giovanni Bo.

E' stata premiata la praticità e la funzionalità, non si sono cercati gli effetti speciali, si sono tenuti i costi sotto controllo.

Ca' Marcanda è stato il primo esempio in Italia di cantina in pianura pressoché completamente interrata; solo il corpo degli uffici e della sala di degustazione sono fuori terra.

L'impatto è moderato e ne ha giovato straordinariamente l'integrazione con l'ambiente circostante.

L'architetto Bo ha saputo interpretare al meglio il mio desiderio di un approccio discreto con il mondo del vino di Bolgheri, laddove esistono produttori storici insediati da tempo e largamente affermati. Mi avrebbe messo a disagio un arrivo fragoroso

annunciato da squilli di tromba, non avrei gradito una cantina che si imponesse al territorio, che sarebbe stato difficile non vedere.

Ho tolto la cantina dal percorso delle strade dei vini; ho cercato di evitare articoli da parte di giornali locali; ci è sembrato normale perseguire una strategia di comunicazione di basso profilo.

Ca' Marcanda non è aperta al pubblico (non è un obbligo che le cantine siano aperte al pubblico; sono innanzitutto luoghi di lavoro). E' aperta invece ai professionisti: bastano loro a restarne meravigliati ed a parlarne.

Angelo Gaja



DEGUSTAZIONI TEMATICHE DI NWJ

VINI CANADESI DELL'ONTARIO

di Ian D'Agata

Mentre molti esperti in Italia ne parlano e scrivono solo per sentito dire, o assaggiando quelle pochissime bottiglie che arrivano in Italia, ho visitato per le ventesime volte negli ultimi venticinque anni il Canada durante la vendemmia. Ricordo ancora molto bene quando nel 1984 l'allora direttore del LCBO canadese mi fece assaggiare quello che lui reputava fosse il primo vero grande vino, di livello mondiale, canadese: un icewine della Inniskillin, che all'epoca era davvero una azienda fantastica ma che oggi vivacchia in una mediocrità dorata accettata in silenzio un po' da tutti. Peccato, ma sono fasi che colpiscono tante aziende in tutto il mondo e speriamo che il ciclo ascendente riprenderà quanto prima.

In questa visita mi sono concentrato sulla zona del Niagara, ma non solo, prima di tornare di nuovo a dicembre e gennaio per visitare invece il versante Pacific, della Columbia Britannica. Molti ottimi vini degustati in dieci giorni di presenza fissa in cantina, tra botti e barrique, con alcune belle sorprese e alcune delusioni. In effetti, molti vini del Niagara sono ancora troppo semplici e a volte anche venati da note rustiche poco interessanti. Soprattutto, mentre riescono molto bene con il riesling, lo chardonnay e il pinot nero, non hanno lo stesso successo con pinot bianco e pinot grigio, e cheché ne dicano, per i rossi tipo i merlot e cabernet fa ancora davvero troppo freddo. Fa eccezione forse il cabernet franc, che qui sta iniziando a dare segni interessanti di qualità non comune,

ma i produttori davvero capaci con questa varietà sono ancora troppo pochi.

I vini a seguire sono tutti vini di media fascia, quindi non i più semplici e scarsi in assoluto, ma nemmeno i più cari. In questo contesto, devo dire allora di essere rimasto deluso, l'Ontario può fare meglio, almeno di molti di questi vini. Tenete presente che vini di media fascia significa pagare in Canada dai \$13-30 circa, quindi non si tratta di vini proprio regalati. E io li ho comprati da un apio di negozi diversi, anche più esempi delle stesse bottiglie, per verificare tenuta e stoccaggio (nulla di diverso riscontrato da negozio a negozio.)

Alcuni vini in degustazione

1. **Calamus Riesling Reserve 2007:** il nome dell'azienda viene dall'antico latino, significa punta di freccia grazie a dei resti preistorici fossili trovati nei terreni della proprietà. Giallo dorato. Kerosene e miele al naso, in uno stile abbastanza semplice e diretto, ma non spiacevole. In bocca è equilibrato, con note di mela Golden, pera e cera d'api, con un leggero zucchero residuo sul finale. Un po' rustico forse e manca di finezza, ma tutto sommato un vino ben fatto e da bere senza pensarci su magari con un bel filetto di salmone.
2. **13th street Riesling June's Vineyard '08 Creek Shores:** Da un terreno

- argilloso-siltoso con del calcare giallo a donare potenza e finezza, un vino molto interessante e che denota un vero potenziale per I vini di questa tipologia dell'azienda. Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Naso di torta di mele al forno e pesca, un leggero diesel a donare completezza, in bocca poi è semplice ma molto fresco, lungo e citrino. Chiude pulito con un ritorno delle note di pesca e mela verde. Buono; da vigne piantate solo nel 2001 con il solo clone 49 alsaziano, il che a un degustatore attento o comunque esperto dice già molto.
3. **Black Prince Riesling '08 Prince Edward County:** Bella azienda che si cimenta per la prima volta con il Riesling. Dunque, questa bottiglia rappresenta la prima annata di questo vino mai prodotta, e si tratta, ancora una volta, si una mi a "prima", la prima volta cioè che recensisco un vino per l'Italia prima di altri. Giallo paglierino brillante. Naso con diesel marcato, molta mela e anche fiori bianchi. Davvero carino. Poi una nota di ardesia molto evidente al palato, quasi strana, mela e erba limoncella in bocca. Finisce molto lungo e pulito, ma l'acidità totale è davvero incredibilmente alta e darà fastidio ad alcuni.
 4. **Pinot Noir 08 Rosewood Estate Twenty Mile Bench:** Una azienda famosa anche epr vini da frutti vari. Rosso pallido leggero, ma dove il frutto, delicato, soccombe al legno, pur di ottima qualità e non eccessivamente tostato, con idee di chiodi di garofano, pepe nero e cannella. Poi ancora più vivi i tannini in bocca, con un frutto delicato rosso sul lungo finale un po' troppo asciugante. Non il massimo, sinceramente.
 5. **Featherstone '09 Riesling Black Sheep vineyard Niagara Peninsula:** Giallo verdolino carico. Naso floreale, arricchito di note di pesca, ardesia, e mela Golden. Poi minerale e pulito, fresco e lungo, con sentori di albicocca candita e mela matura su un finale gradevole ma non particolarmente complesso.
 6. **Pinot Bianco Strewn 08 Niagara-on-the-lake:** Giallo paglierino dorato. Naso ce ricorda I lieviti e il cartone, poi mela Golden, miele, cera d'api, e delle spezie secche. Entra grasso ma finisce un tantinello corto, con un centrobocca leggermente diluito nei sapori di pesca, pera e mela Golden. Non mi è piaciuto molto, ma è migliorato un po' decantandolo.
 7. **2007 Pinot Noir Reserve Henry of Pelham:** Rosso assai scuro, peccato: sempre di pinot nero si tratta, dopo tutto, o sbaglio? Molto giovane ancora al naso, con note intense di spezie dolci derivanti dal legno (cannella, pepe nero, noce moscata) ma anche tanta frutta rossa (ciliegia, susina), ancora molto giovane e di notevole avvenire. Poi molto equilibrato in bocca, dai sapori nobili, con una buona dose di legno anche qui ma sempre con abbastanza frutto da non sembrare legnoso e basta. Lungo, dalla speziatura incantevole e dal complesso finale. Davvero molto ben fatto, tocca aspettare che le viti invecchino ancora un pò, ma la strada intrapresa è valida.

TERRA E TRADIZIONE



Vinorum 1.0 – Forum su Etica-Poetica-Politica nel mondo del Vino

di Michele Longo

Non aspettare il momento opportuno: crealo!
George Bernard Shaw

Immaginate cosa sarebbe successo se per una sera, Clara Schumann, Mahler, Brahms, Schubert, Mozart, Beethoven e Haydn avessero potuto incontrarsi e parlare di musica. Immaginate le appassionate e veementi discussioni sulla possibilità di coniugare etica e poetica; sul futuro della musica e sul suo ruolo all'interno della società; sulla necessità di rompere con gli schemi del passato o di proiettare il passato e la tradizione con un linguaggio nuovo.

Dibattiti accesi e animati, arricchiti dall'incontro e dallo "scontro" costruttivo e creativo di questi personaggi dalle vite e dalle personalità uniche e complesse.

Avremmo potuto ascoltare Brahms discutere animatamente con Mahler sull'interpretazione e l'autenticità del suono nella musica.

Beethoven argomentare con Schubert sulla necessità di affidare alla musica un'alta missione sociale e morale o, piuttosto, un percorso personale di emancipazione e svincolo dalla realtà mal sopportata. Clara Schumann, Haydn e Mozart convenire su quanto fosse fondamentale un coinvolgimento totale tra mondo dell'arte e vita quotidiana, per restituire, attraverso la musica, il desiderio di esprimere la gioia di vivere e l'affermazione dei valori della vita.

Un osservatore distratto magari avrebbero potuto sembrare in disaccordo, ma, in realtà, così non sarebbe stato. Al di là delle divergenze sui metodi e sui percorsi da intraprendere, tutti loro condividevano la stessa identica passione e lo stesso obiettivo: la musica e la sua affermazione come forma

di arte. Libera da ogni dipendenza servile alle logiche di potere. Tutti sicuramente accomunati da una ricerca autentica, rigorosa ed esigente del Vero, del Bello e dell'Autentico, per trasmettere all'ascoltatore, attraverso la loro musica, quei sentimenti di gioia, di profondità, di piacere, che ogni forma di arte può dare, se tutelata dalla mediocrità.

Immaginate ora di ritrovarli, qualche secolo dopo, in un caldo pomeriggio di luglio, attorno ad un tavolo all'interno di un cascinale dell'alto Monferrato (la Cantina di Fabrizio Iuli n.d.r.) a parlare, anziché di Musica, di Vino. Per la precisione: di etica, di poetica e di politica nel mondo del Vino.

Con questa scusa li ho riuniti (... si sono fatti riunire), e ad ognuno ho chiesto di portare il Suo Vino: Clara con il Roche d'Ampsej 2006, Mahler con il Lessona 2005, Schubert con il Boca 2006, Mozart con il suo Barabba 2005, Beethoven con il suo Sol 2001, Brahms con il suo Costa del Vento 2007 e Haydn con il suo Bricco delle Viole 2005.

Pensate che aver cambiato il tema della dialettica possa aver attenuato la dialettica? Macchè!



Discussioni altrettanto veementi e appassionate su quale futuro possa avere il vino, chi lo produce e chi lo consuma. Dibattiti accesi su quanto l'odierna società dei consumi e della globalizzazione stia cambiando le logiche del mercato e di come queste potranno intaccare velocemente non

solo la percezione di ciò che è buono, ma anche la qualità del prodotto. Preoccupazioni condivise su come questo nuovo modo di comunicare il vino - che spesso privilegia la velocità all'accuratezza - stia spingendo verso il basso il prezzo della produzione, portando a confondere convenienza e qualità e rendendo, volutamente, sempre più difficile la reale valutazione della qualità del lavoro che porta al prodotto finale.

È difficile riportare il clima della serata e l'evoluzione dei ragionamenti, sicuramente impossibile il piacere di quelle discussioni assaporando i loro grandissimi vini. Qui di seguito, pertanto, vi riporto solo alcuni passaggi estratti, qua e là, dalle animate conversazioni:

“Mentre i grandi industriali del vino continuano a prosperare, noi continuiamo a vivere con la formula di Vasco Rossi (L'equilibrio sopra la follia) e non è tanto bello, perché troppo labile ...”

“Il problema non è artigianale o no! ... porre troppa enfasi su questo concetto ci porta ad accettare nel nome dell'artigianalità, anche delle autentiche schifezze. Il vino deve essere Buono, e il Buono, come il Bello, sono valori assoluti! ...”

“Noi Vignaioli, dobbiamo entrare nel Palazzo ... altrimenti non possiamo lamentarci se poi il piano dei controlli diventa un problema più grosso dello oidio; se la scritta di un millimetro in più o in meno in etichetta risulta un problema maggiore della peronospora. ... Dobbiamo essere forti nel Palazzo, diversamente rischiamo di essere nessuno, di non contare niente e di risultare dei deboli. Di questo passo non riusciremo a dare alla società quello che ci chiede”

“Dobbiamo essere presenti nelle riunioni in cui si decidono i destini del nostro mondo, sentire e replicare alle cazzate (beh, forse Brahms non avrebbe proprio usato questo termine, però rende l'idea n.d.r.) che vengono dette e proposte, per non rischiare domani di fare la stessa fine che sta facendo il mondo dell'olio, dove basta che sia imbottigliato in Italia per essere Italiano.”

“Il mondo del vino è già così! ... C'è un enologo agli arresti domiciliari e ce ne è un

altro noto inquisito, ma entrambi continuano ad esercitare. Il problema è che di questo nessuno ne parla, nessuno dice niente, e quindi il mercato e il mondo dei consumatori non sanno niente ...”

“Il nostro mondo è pieno di gente che dice che fa il contadino e poi fa un milione di bottiglie ... il punto è cercare e premiare la coerenza tra quello che uno va in giro a dire di fare e quello che poi fa veramente. È questa la reale differenza tra i produttori “a posto” e gli “altri”. Il problema non è chi fa il Solaia, ma chi va a raccontare che il Solaia lo fa pestando l’uva con i piedi. Dobbiamo presidiare e valorizzare la coerenza tra le parole e i fatti.”

“... noi, per restare sul mercato, non possiamo pensare di portare le nostre aziende in Romania ...”

“Per questo sostengo che nel Palazzo dobbiamo esserci, per non farci prendere in giro. La FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), vuole essere una forma di associazione che risulti un autentico sindacato a tutela del nostro lavoro, in alternativa ad un mondo sindacale che non si cura dei nostri problemi reali, ma cerca solo di preservare le condizioni che giustificano la loro ragione di esistenza. La FIVI deve perseguire la centralità del vino, preservandolo dai sofisticatori in cantina ed in comunicazione”

“Sì, ma allora dobbiamo fare una attenta selezione su chi far entrare, e verificare bene chi dentro c’è già. Diversamente, non solo non risulteremo credibili, ma rischieremo di dare verginità e sdoganare gente che con il nostro mondo non ha nulla a che vedere, e ha tutto l’interesse ad essere identificato come “vignaiolo”, anche se ha 1.800 ettari di vigne, sparsi per il mondo!”

“La FIVI è l’unica cosa a cui possiamo attaccarci. Con il sistema attualmente vigente, (favorito e appoggiato dai grandi industriali), le nostre sono tutte aziende a rischio. O per un motivo fiscale, o di comunicazione o per qualche altro cavillo burocratico, se domani vogliono, ci fanno chiudere tutti ... vogliamo continuare a fare questa vita?!” ...



“Il nostro mondo è un mondo individualista ... le rivoluzioni, poi, non si fanno da dentro il palazzo, ma da fuori: l’esempio di Gaia insegna. ... Credo che sia molto più utile il lavoro che ognuno di noi fa, mettendoci la sua faccia, e la sua firma, a salvaguardare la qualità del nostro lavoro”

“Sì, ma così facciamo il gioco di chi sta dall’altra parte; più siamo divisi, meno siamo forti e rappresentativi”

“Divisi, però, siamo meno condizionabili dalle logiche di potere!”

“Io credo molto di più nella capacità di ogni singolo individuo di reagire e far valere le sue ragioni. Non dobbiamo subire passivamente leggi che non hanno un senso. Dovremmo avere la capacità ribellarci a certe costrizioni e al livello di burocrazia a cui ci stanno obbligando. Dobbiamo iniziare ad opporci a certe leggi incomprensibili e inutili per la qualità del prodotto. In altri paesi certe cose non succedrebbero, ... andrebbero direttamente a protestare davanti al Palazzo dove queste leggi vengono fatte! Mi spiace che non riusciamo a trovare tutti insieme la determinazione per dire ‘Basta! Così è troppo, questo non lo possiamo più accettare!’, per questo credo poco all’utilità di stare nel Palazzo, quanto piuttosto avere una maggiore coscienza del nostro ruolo, e della nostra forza!”

“In Italia siamo mal messi. Siamo in un paese in cui non c’è sviluppo del lavoro, non ci sono le condizioni per attirare investimenti dall’estero, abbiamo un livello di burocrazia che è disincentivante per chiunque decida di avviare un’attività. Nel nostro mondo, poi,

uno come noi è equiparato ed ha gli stessi obblighi burocratici di una grande industria alimentare. Quale futuro potrà esserci, se continuiamo così?"

Anche su questo tema la passione e la dialettica viva nascevano dalla condivisione della stessa passione, degli stessi problemi quotidiani e dalla preoccupazione per il futuro del mondo del vino. Il comune obiettivo di tutelare il valore dell'autenticità del vino - il rispetto della cultura, delle tradizioni e del territorio ad esso legato - era più importante e sentito delle differenti vedute su quale potesse essere la strategia più adeguata per conseguirlo.

Il vino è un prodotto profondamente umano. Non esistono altre bevande con cui l'uomo abbia avuto un legame ed un'identità così forte. Nessun'altra bevanda ha avuto altrettanta influenza, sapendo creare attorno a se fascino, attrazione e mistero. No, non è il suo potere inebriante, altre sostanze/bevande (a cui in realtà dovrebbero rivolgersi le attenzioni dei nostri legislatori n.d.r.) ne hanno avuto, e ne hanno, senz'altro di più.

È stata piuttosto la sua capacità unica di ispirare e creare poesia, musica, pittura e di accompagnare l'uomo lungo tutta la sua storia e la sua evoluzione, tanto da diventare tratto distintivo di cultura e da essere usata come fattore discriminante tra mondo "civile" e mondo "barbaro". Il Vino è il riflesso dell'Uomo e di quell'unico e irripetibile connubio con il suo territorio e le sue tradizioni. Non è moda, è qualcosa di più profondo, legato alle passioni, ai sogni, alle fantasie, agli amori e alle malinconie degli animi che abitano un dato posto in un dato momento. Questo è il Vino. Questo è il prodotto che dobbiamo tutelare.

Ora le domande su cui riflettere sono: vogliamo davvero ridurre il Vino ad un mero fattore industriale e commerciale, per cui, in nome della Globalizzazione e delle Leggi di Mercato, tutto è possibile? Siamo davvero convinti che il Barolo sfuso a 2 Euro sia una conquista? Pensiamo realmente che produrre Brunello o Prosecco con uve e mosti provenienti da tutte le parti del mondo -

tranne che da Montalcino e dalle colline Trevigiane - e di fargli ottenere la DOP solo perché prodotti in Italia, sia la miglior risposta alla concorrenza dei "paesi emergenti"? Siamo sicuri che abbia un senso mettere sullo stesso piano burocratico-amministrativo il lavoro agricolo con l'industria alimentare? Siamo certi che queste logiche non finiscano per premiare e tutelare le aziende che investono le loro risorse nella ricerca del "costo-più-basso-ad-ogni-costò", piuttosto che quelle che puntano all'avanzamento qualitativo e alla tutela dell'autenticità e della territorialità dei loro prodotti?

Per me è troppo semplice rispondere: non voglio correre il rischio di un nuovo "imbarbarimento"!

Se accetteremo la logica del "Barolo per Tutti" & "Brunello pur che sia!" avremo immolato, in nome di presunte logiche di mercato dell'era della globalizzazione totale, una delle poche caratteristiche di un vino che non si possono clonare, copiare, riprodurre o reimpiantare: l'impronta unica e inimitabile che un territorio, la sua storia, e i suoi uomini - che quei territori "calpestando e lavorando" quotidianamente - sanno dare ai Loro Vini.

Per ovviare a questo pericolo, è fondamentale cercare di far percepire al consumatore la differenza tra un prodotto di origine, ottenuto dalla passione del singolo, nel quale il prezzo della bottiglia è la remunerazione del lavoro e la possibilità di investire e continuare a migliorare, o l'industria nella quale il prezzo, in gran parte, paga il marketing e la struttura. Dobbiamo tutelare e valorizzare chi si prefigge di coniugare metodo (il vino deve essere comunque Buono!), etica e filosofia. Curare in proprio dalla vigna alla cantina, artigianalmente, tutti gli stadi che conducono al vino, richiede mestiere, serenità interiore, tempo e operosità. A chi giova obbligare un Vignaiolo a sprecare le sue risorse e le sue energie per accontentar la burocrazia (e non mi sto riferendo ai controlli per tutelare il consumatore), obbligandolo a seguire le stesse logiche commerciali dei "grandi"?

Poiché il vino è autentico e fedele specchio del suo vignaiolo, personalmente voglio poter scegliere di vedere riflesso nel mio bicchiere,

di volta in volta, lo sguardo arguto e ironico di Beppe Rinaldi, o la schiettezza e la serietà di Roberto Ferrando e di suo papà Luigi (*non hanno potuto partecipare, ma erano presenti con lo spirito e non solo n.d.r.*), piuttosto che il look impomatato di un direttore commerciale o di qualche “industriale del vino”, che dei 1.800 ettari delle sue “Tenute di Famiglia” sparse in tutto il mondo, dubito ne abbia “vissuti&camminati” molti. Voglio poter continuare a bere un vino che sia riflesso del gusto e della passione di Ornella, di Christoph, di Luca, di Fabrizio, di Ezio, di Walter, di Aldo e di tutti quelli come loro ... e non solo vino, il cui gusto è frutto di attenti studi di mercato e di costosi consulenti enologi, ma di umano, di autentico e di territorio avrà sempre meno!

PS

Spero che nessuno di questi grandi musicisti del passato possa risentirsi degli accostamenti con questi vignaioli, o viceversa. Gli

“abbinamenti” li ho costruiti cercando le affinità tra i tratti caratteristici del vignaiolo, del suo vino e delle musiche di questi compositori, avvalendomi anche della consulenza di un esperto in entrambe le materie, che ha avuto la pazienza di accompagnarmi in questo gioco. Così sono venuti fuori: Clara Schumann con *Ornella Correggia*, Mahler con *Luca De Marchi*, Schubert con *Christoph Kunzli*, Mozart con *Fabrizio Iuli*, Beethoven con *Ezio Cerruti*, Brahms con *Walter Massa*, Haydn con *Aldo Vaira*. Chopin (*Roberto Ferrando*) e Gershwin (*Beppe Rinaldi*) per motivi personali non hanno potuto essere presenti. Questi sono i miei personali abbinamenti, e come tali vanno presi. Invito comunque ognuno di voi a provare, lasciandosi trasportare più dalla pancia e dal cuore, che dal cervello, perché il vino è - e sarà sempre - un'esperienza sensoriale ed emozionale.

I RACCONTI DEL VINO

VINOCULTI, VIVERE IL VINO A TIROLO

di Ian D'Agata

Davvero una bella e lunga manifestazione, Vinoculti: tutta dedicata al vino, si snoda per più settimane agli inizi di ottobre (l'edizione di quest'anno si svolge dal 14 ottobre al 4 novembre 2010) con molti appuntamenti da non perdere. Nata da una idea di Helmut Koecher, Presidente del Merano International Weinfestival, e organizzata ottimamente dall'Associazione Turistica Tirolo con l'aiuto dell'Assessorato del turismo e della agricoltura, Vinoculti prevede una serie di appuntamenti diversi e interessanti.

Si parte alla grande con la premiazione dei migliori Pinot Bianco dell'Alto Adige, con tre vini vincitori su una cinquantina di concorrenti. Abbinata alla presentazione anche la degustazione dei vini in concorso, il tutto presso la Casa della Cultura Tirolo. Non si tratta dell'unica grande degustazione di Vinoculti, perché la manifestazione chiude con un altro bel momento di assaggi, Dolcissimo, la quinta edizione della degustazione dedicata ai vini dolci dell'Alto Adige. Nei giorni che uniscono queste due belle degustazioni, una serie di incontri e momenti di intrattenimento culturale di valore, come ad esempio Letteratura Di-Vina (curiosità e stranezze del mondo enoculturale ma non solo), Sulle tracce delle locande di Tirolo (percorsi enogastronomici), e la Festa della via del castello e del vino (festa di strada d'autunno con musica e specialità culinarie).

Da non dimenticare anche la serata di cultura vitivinicola meranese (uno spaccato del mondo vitivinicolo meranese) e Altissimo, un "walking dinner" contadino con degustazione di vini sulla Muta. Insomma, una gran bella manifestazione all'insegna dell'aria pulita, la buona cucina e gli ottimi vini, e i paesaggi splendidi e incontaminati dell'Alto Adige.

Nel prossimo numero di NWJ avrò modo di raccontarvi la bella gara fra tanti ottimi Pinot Bianco che ha portato alla scelta finale di tre vini vincitori. Dopo una preselezione operata su una cinquantina di concorrenti, sono stato coinvolto in qualità di giudice per la fase finale, nella quale si assegnavano i tre premi. In genere non partecipo mai a premiazioni con commissioni o panel, ma data la richiesta dell'amico Helmut e gli altri due validissimi degustatori in giuria (oltre a Helmut Koecher, anche Florian Spogler proprietario del bell'albergo Villa Patrizia a Tirolo, e Doris Moser, Pensione Maraischer a Lagundo, frazione di Merano, proprietaria di ma anche collaboratrice del Merano Winefestival e non solo) ho accettato volentieri. Tra i 21 finalisti, molti ottimi vini, e soprattutto tutti vini o quasi che ricordavano davvero il pinot bianco, e non lo chardonnay, come spesso avviene in Italia, e se per quello nemmeno altri vitigni, anche aromatici. Al mese prossimo per la descrizione dei vincitori e di tutti i vini in finale.

LE DEGUSTAZIONI TEMATICHE DI NWJ

BRUNELLO DI MONTALCINO

di Luca Azzellino



Lo scorso Martedì 28 Settembre si è tenuta a Roma un'interessante degustazione di Brunello di Montalcino in cui protagonista è stata la vendemmia 2004, sia in versione annata che riserva, interessante specie per me che ho avuto l'occasione di riassaggiare dopo qualche tempo parecchi vini e valutarne il loro grado di evoluzione in bottiglia.

Brevemente ricordo che l'annata è stata valutata dal Consorzio del Brunello con le 5 stelle, il massimo possibile, ritenuta pertanto un'annata eccezionale e la conferma di tale

valutazione si avuta lo scorso Febbraio al Benvenuto Brunello con la presentazione di moltissime versioni Riserva, circa un centinaio. Per quanto possa contare, ritengo la vendemmia 2004 sicuramente come importante dal punto di vista dell'andamento stagionale, per quanto mi è stato detto da tutti

i produttori da me visitati, e meno per quanto riguarda il prodotto finale, questo perchè in primo luogo mi sembra un pò approssimativo generalizzare soprattutto in considerazione che dei circa 250 produttori presenti nel vasto,

se non vastissimo, areale ilcinese mi risulta difficile comprendere che tutte le vigne iscritte a Brunello si trovino nelle posizioni più favorevoli tali da ottenere un prodotto di eccellenza assoluta come mi aspetterei da un vino del genere. Aggiungo poi che la vendemmia 2004 è stata eccezionalmente produttiva e venendo da due annate problematiche per ragioni opposte, come 2002 e 2003, in alcuni casi si è cercato di recuperare qualcosa in termini commerciali, tradotto vuol dire scarse riduzioni in vigna con evidente influenza negativa sul prodotto finale. Non ultimo, voglio poi ricordare lo “scandalo del Brunello” che ha danneggiato l’immagine del Brunello ma che ha anche aiutato molti produttori a rimbocarsi le maniche ed avere fiducia nel loro grande sangiovese, tanto che nell’ultima Anteprema ho potuto assaggiare tanti ottimi brunello di colore non troppo carico e dai profumi delicati e deliziosi. Detto questo non vorrei sembrare troppo negativo, anzi, ci sono molti produttori che per fortuna lavorano in modo scrupoloso e ben rappresentano e tengono alto il nome del Brunello di Montalcino pur nella diversità delle loro interpretazioni e zone di provenienza.

Ma veniamo alla degustazione, tenendo a sottolineare che i vini saranno elencati in ordine alfabetico.

Canalicchio Franco Pacenti - Riserva 2004: prodotto solo nelle annate più favorevoli con le uve della vigna più vecchia di Franco, il vino affina per 48 mesi in botti grandi di Slavonia. Presenta un bel tono rubino luminoso e trasparente. Al naso è piuttosto classico ed espressivo, goloso nei toni di frutti rossi croccanti, a cui si affiancano note più austere e profonde dai toni speziati e minerali. Bocca piacevolissima,

elegante, dinamica e profonda, caratterizzata da acidità viva e grande allungo minerale, con dei tannini di qualità assoluta a farne da contorno. Ci tengo a sottolineare come i vini di Franco siano sempre una rivelazione per le persone che ancora non lo conoscono.

Costanti - Riserva 2004: produttore tra i più storici, situato nella zona di Colle al Matricese a circa 400 metri sul livello del mare. La versione Riserva prevede la stessa durata di sosta in legno del Brunello annata, quindi 18 mesi di legno grande di Slavonia e 18 in tonneaux francese ma il periodo di affinamento in vetro è di circa 24 mesi. Rubino luminoso e compatto, presenta un naso tipicamente austero nel pieno stile di Andrea, leggermente in fase di chiusura, con bel frutto rosso maturo e sentori terrosi in evidenza. Assaggio pieno, ricco, piacevolmente fruttato e speziato, presenta già un buon equilibrio ed integrazione nelle sue componenti, seppur molto tannico e leggermente contratto. Sicuramente di grande fattura ed eleganza, come tutti i vini di Andrea ma merita una paziente attesa in cantina.

Il Poggione 2004: importante azienda di Sant’Angelo in Colle, il vino in questione affina circa 36 mesi in botti grandi di rovere francese. Rubino compatto al colore, inizialmente su toni di ciliegia sottospirito, a cui seguono ampi sentori terrosi e minerali dai ricordi iodati. Beva come sempre facile e golosa, con acidità piacevolmente viva e solita lunga progressione sapida con tannino fitto ma di qualità e già ben integrato. Davvero un riferimento per la zona in considerazione degli alti numeri prodotti e l’altissima qualità proposta in bottiglia.

Lisini 2004: azienda storica situata tra Sant' Angelo in Colle e Castelnuovo Berardenga. Vino di chiaro stampo tradizionale che affina per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. Rosso compatto al colore, al naso è in fase di leggera chiusura rispetto ad assaggi precedenti in cui, comunque, si evidenziano delicate note di viola, frutto rosso maturo e profonde sensazioni di terra e sottobosco. Bocca piena, rotonda, elegante, ben scandita da acidità e dal bel tannino rotondo e saporito. Molto lungo in persistenza in cui tornano le note di sottobosco.

Mastrojanni - Vigna Schiena D'Asino 2004: trattasi del vino più blasonato di questa importante azienda di Castelnuovo dell'Abate e prodotto solo nelle annate più favorevoli. Il vino matura per 36 mesi in botti di Allier di 15 Hl. Colore rubino compatto, propone un naso dai sentori profondi ed austeri, specie di spezie orientali, china e humus, a cui si affiancano delicate note floreali e di piccoli frutti rossi. Bocca imponente, piena e carnosa, ancora molto tannica, con adeguata acidità e ottima progressione gustativa. Molto lungo in persistenza. Grande vino ma sicuramente da attendere.

Podere San Lorenzo – Bramante 2004: Luciano Ciolfi è un giovane e interessante produttore la cui proprietà si trova nella zona Sud Ovest di Montalcino. Il vino affina per 36 mesi in botti grandi di Slavonia. Di colore rubino luminoso, presenta un naso elegante e goloso, dai sentori tipici di viola, piccoli frutti rossi ed erbe di macchia mediterranea, a cui seguono sentori minerali e di terra. Al palato si caratterizza per un beva di grande facilità, dinamica e articolata, ben scandita da acidità e

sapidità e da tannini di pregevole fattura. Lunga la persistenza finale.

Poggio di Sotto 2004: che altro dire di Piero Palmucci e della sua azienda in Castelnuovo dell' Abate se non che l'assaggio del suo Brunello regala sempre dei momenti di grande emozione. Il vino affina per 48 mesi in botti grandi di Slavonia. Rosso rubino luminoso al colore, regala sentori olfattivi di grande eleganza e tipicità in cui vi è un susseguirsi di sensazioni floreali, di piccoli frutti rossi, spezie orientali, sottobosco e mineralità. In bocca è pieno, ricco e ampio, ma sempre in un contesto di grande eleganza, leggerezza e dinamicità. Tannini magistrali e molto lunga la persistenza finale.

Salicutti – Piaggione 2004: l'azienda di Francesco Leanza si trova in località Podernovi sulla strada che da Montalcino porta a Castelnuovo dell'Abate. Ormai un riferimento per la zona e interprete da sempre dei dettami biologici, il suo vino affina per 36 mesi suddivisi tra tonneaux di Allier e botti grandi di Slavonia. Colore rubino compatto, propone un naso di grande materia, in cui si evidenzia una piacevole nota di viola, ricche sensazioni fruttate e di spezie in genere, che lasciano spazio a note di pellame e sottobosco. Assaggio pieno, bilanciato e di grande ampiezza, finalmente in fase di maggior distensione rispetto ad assaggi precedenti, che mostra tutto il potenziale di cui il vino dispone. Tannini fitti ma ben integrati e persistenza molto lunga.

Siro Pacenti – PS 2004: trattasi del nuovo vino del bravissimo Giancarlo Pacenti prodotto esclusivamente dalle uve provenienti

da una vigna vecchia situata intorno alla proprietà di Pelagrilli, nella zona nord di Montalcino. Il vino affina per 36 mesi in barriques francesi per la maggior parte nuove. Rosso rubino compatto al colore, al naso è sicuramente in fase di chiusura rispetto ai precedenti assaggi da me effettuati in primavera. Dopo qualche tempo distinguiamo delicate sensazioni di viola, poi tanto frutto rosso maturo, nota affumicata, cioccolato fondente e tabacco. Bocca potente, ricca, giustamente acida e articolata nella sua progressione gustativa. Vino indubbiamente molto giovane che rivela in ogni caso di avere una materia di grandissima qualità ma che necessita di tanta bottiglia specialmente per una maggiore integrazione delle note del rovere. Da attendere.