

Vini *plus* di Lombardia

➤ **MIGLIOR SOMMELIER
DELLA LOMBARDIA 2019**
L'INTERVISTA A FABIO SCAGLIONE



➤ **MONDO VINO**
GLI STATI UNITI
E LA CULTURA
DEL CAMBIAMENTO

➤ **VITICOLTURA**
VITIGNI PIWI
IN LOMBARDIA



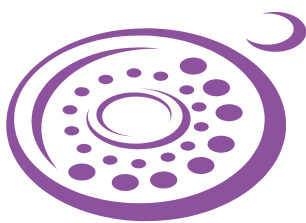
TENUTA FERTUNA

maremma toscana

Rispetto del territorio e selezione rigorosa delle uve danno vita a questi vini emblematici, morbidi ed eleganti, anima e cuore della Maremma, terra di selvaggia natura tra le colline ed il mare

Tenuta Fertuna
SP Aurelia Antica | Località Grilli
Gavorrano - ITALY
info@fertuna.it
www.fertuna.it





A piccoli passi, verso grandi risultati

Cari soci,

a distanza di un anno dall'insediamento del nuovo Consiglio, ritengo doveroso rendervi partecipi dei risultati raggiunti grazie al lavoro di una squadra che non posso che definire meravigliosa. Consiglieri, Delegati, Responsabili di settore, tutti hanno lavorato con determinazione per garantire alti standard qualitativi in tutte le attività associative.

Prima di elencarvi le principali iniziative che abbiamo intrapreso quest'anno, vorrei partire da una novità che riguarda la rivista che avete tra le mani in questo momento. Come avrete notato sono cambiati il formato e la carta. Il motivo? La nostra Associazione è sempre stata molto attenta alla tutela dell'ambiente e, non a caso, la nostra guida premia anche coloro che dimostrano particolare rispetto nei confronti della natura.

Ci è sembrata, quindi, una logica conseguenza sposare questa filosofia anche nelle nostre pubblicazioni. A partire da questo numero, la nostra rivista regionale verrà stampata su carta ecologica certificata FSC – compresa la Guida Vinipius – e avrà un formato ridotto in larghezza, che la renderà più maneggevole, ma soprattutto consentirà un risparmio dello scarto di carta sia in fase di produzione che di taglio. È il nostro piccolo, ma pensiamo significativo, contributo al tema della sostenibilità, sia ambientale che economica, che spero apprezzerete.

Quest'anno abbiamo rivolto una particolare attenzione ai corsi, fiore all'occhiello della nostra Associazione. La centralizzazione della loro organizzazione, infatti, ha permesso la rotazione dei relatori in tutte le delegazioni lombarde e l'inserimento di volti nuovi ha contribuito ad arricchire la nostra didattica.

Non sono mancati momenti di aggiornamento e di confronto per il gruppo dei servizi, i direttori di corso e i relatori. Per i corsi in partenza il prossimo autunno è finalmente pronta una nuova carta dei vini, che consentirà di toccare tutte le filosofie produttive, dalla convenzionale alla biodinamica.

La programmazione degli eventi si fa sempre più ricca di serate a tema, master, uscite didattiche e banchi di degustazione gratuiti per assicurare a tutti Voi una formazione continua.

Investire sui giovani è garanzia di un futuro migliore, fatto da ragazzi formati correttamente che saranno appassionati ambasciatori dell'enogastronomia italiana in tutto il mondo. Per questo AIS Lombardia ha rafforzato la propria collaborazione con gli Istituti Alberghieri.

Il gruppo dei degustatori è in continua crescita e vorrei cogliere l'occasione per ringraziare tutto il gruppo per il lavoro svolto per le guide Vitae e Vinipius.

La comunicazione è il mezzo che permette di raccontare tutto quello che riusciamo a fare, ecco perché stiamo costruendo un gruppo di lavoro che potrà divulgare tutte le attività svolte nelle delegazioni.

Concludo con un ringraziamento speciale a tutte le delegazioni che si impegnano per aiutare a realizzare progetti socialmente utili dando una mano a chi ne ha più bisogno.

Hosam Eldin Abou Eleyoun | Presidente AIS Lombardia

1	Editoriale di Hosam Eldin Abou Eleyoun	48	Territori italiani Carema di Anita Croci
3	Il senso delle cose Fuggire dalla mediocrazia di Alberto P. Schieppati	52	Vita da Winemaker Stefano Chioccioli di Paolo Valente
4	Le nostre firme	56	Il piatto lombardo Tortello di zucca di Andrea Grignaffini
6	Concorso Miglior Sommelier della Lombardia di Sara Missaglia	58	La Lombardia e suoi artigiani del gusto Sergio Motta di Marco Gatti
8	Targa AIS di Sofia Landoni	60	Prodotti DOP e IGP della Lombardia Salame d'Oca di Mortara IGP di Gabriele Merlo
10	Galleria Fotografica	63	Birre L'universo artigianale di Maurizio Maestrelli
12	AIS Lombardia & Istituti Alberghieri di Sofia Landoni	66	Formaggi Nostrano Valtrompia Dop di Beppe Casolo
14	AIS Lombardia News Riorganizzazione Corsi di Anna Basile	68	Olio Il ruolo dei sommelier di Luigi Caricato
16	La nuova carta dei vini dei corsi di Anita Croci	70	L'Abbinamento Il vino, lo chef, il patto di Paolo Valente
18	I nuovi delegati si presentano AIS Monza: Paolo Valente di Alessandro Franceschini	73	Il viaggio negli spiriti Rum, Ron, Rhum di Fiorenzo Detti
20	AIS Pavia: Benedetto Gareri di Marco Agnelli	76	Vino & Social Il vino su Facebook di Barbara Sgarzi
21	AIS Lecco: Rossella Ronzoni di Matteo Redaelli	81	Sommelier al lavoro a cura di Anna Basile e Anita Croci
22	AIS Milano: Francesca Provenzi di Susi Bonomi	86	Bloc Notes a cura di Céline Dissard Laroche
23	AIS Como: Paolo Vismara di Marco Misitano	92	Complimenti ai Nuovi Sommelier
24	La Verticale Marino Colleoni e il Brunello di Montalcino Podere S. Maria di Armando Castagno		
30	Approfondimento Francia Vin d'Alsace Pinot noir di Samuel Cogliati		
36	Mondo Vino Stati Uniti di Ilaria Ranucci		
40	Lombardia Le vigne centenarie in Valtellina di Sara Missaglia		
44	Viticultura in Lombardia I vitigni PIWI di Davide Gilioli		

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE
ITALIANA SOMMELIER DELLA
REGIONE LOMBARDIA

Hosam Eldin Abou Eleyoun
PRESIDENTE

Alessandro Franceschini
DIRETTORE RESPONSABILE

Prof. Leonardo Valenti
CONSULENTE SCIENTIFICO

Hanno collaborato a questo numero:

Marco Agnelli, Anna Basile, Nicola Bonera,
Susi Bonomi, Beppe Casolo,
Armando Castagno, Luigi Caricato,
Samuel Cogliati, Anita Croci, Fiorenzo Detti,
Marco Gatti, Davide Gilioli, Andrea Grignaffini,
Sofia Landoni, Céline Dissard Laroche,
Maurizio Maestrelli, Gabriele Merlo,
Marco Misitano, Sara Missaglia, Luisito Perazzo,
Ilaria Ranucci, Matteo Redaelli,
Alberto P. Schieppati,
Barbara Sgarzi, Paolo Valente.

Immagine di copertina:
Barbara Viganò

Fotografie:
Maurizio Camagna, Fotolia, Federica Lissoni,
Sonia Santagostino (Onstage Studio),
Lorenzo Rui

Progetto grafico ed impaginazione:
Barbara Viganò
www.babavigano.com

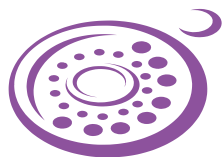
Editore:
Associazione Italiana Sommelier
Regione Lombardia
Via Panfilo Castaldi, 4 - 20124 Milano
tel. 02.29010107
sede@aislombardia.it
www.aislombardia.it

Stampa:
Ancora Arti Grafiche
Via Benigno Crespi, 30
20159 Milano MI

LA POSTA E LE COMUNICAZIONI INERENTI
AL CAMBIO D'INDIRIZZO DEVONO ESSERE
INVIATE A:
Associazione Italiana Sommelier
Regione Lombardia
via Panfilo Castaldi, 4 - 20124 Milano
sede@aislombardia.it

Chiuso in redazione il giorno 3 Settembre 2019
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010





Fuggire dalla mediocrazia

Cercare di fare sempre meglio è diventato un obbligo, in tutti i campi. I livelli di concorrenza e di competitività raggiunti dal mercato impongono di essere sempre più preparati alle sfide, a ogni tipo di sfida. Ma non deve essere, quella della ricerca della qualità, soltanto una necessità imposta dai tempi, bensì una scelta maturata in ognuno di noi, sedimentata nelle nostre coscienze: un fatto di stile, oltre che di cultura, di etica e di rispetto. Perché per farsi rispettare, bisogna innanzitutto rispettare. Purtroppo però, negli ultimi tempi, con la complicità di una sottocultura fatalistica, si è affermata anche una mentalità “perdente”, della serie “Ma chi te lo fa fare?” o “Non ne vale la pena” o “Tanto le cose vanno come devono andare”. No, ragazzi (e ragazze), non è così. Questo atteggiamento remissivo non è “il segreto per vivere bene” ma, semmai, per complicarsi l’esistenza e restare al palo, sorpassati da chi è più bravo e preparato e sa cogliere meglio le opportunità. La cosiddetta “crisi” deve essere uno stimolo, non un alibi per restare immobili, in perenne attesa. Sono consapevole che, forse, non tutti aderiranno a questo mio messaggio, magari ritenendolo troppo rigido o pretenzioso, o semplicistico, o addirittura anacronistico. Vi dico subito che i tempi, per quanto difficili, non vanno subiti supinamente, ma osservati, metabolizzati e, in un certo senso, cavalcati intelligentemente. Credetemi: non ha alcun senso restare al palo se si ha una possibilità, anche apparentemente minima, di afferma-

re il proprio valore. Senza mezzucci, senza le solite raccomandazioni, senza millanterie, ma con la forza del proprio coraggio, con una conoscenza e un’esperienza fatte sul campo, e con la chiarezza sulle migliori mosse da fare. È l’unico modo per non essere bloccati e penalizzati. Quella che io chiamo *mediocrazia* (ovvero essere felici di “restare nel proprio guscio” e avere paura di risultare “fenomeni”) tende a uniformare un po’ tutti, cerca di omologare verso il basso ogni performance individuale, azzerando le migliori virtù, spesso nascoste o represses, di ognuno di noi.

Intendiamoci: non voglio esaltare qui certi atteggiamenti, caratterizzati da presunzione e senso di protagonismo assoluto, ma semplicemente intendo sottolineare che ognuno deve fare il possibile per migliorarsi, per vincere la timidezza. Innanzitutto per se stessi, poi per far crescere la società che, come spesso dimentichiamo, è la risultante dei comportamenti individuali, sommati l’uno all’altro.

Società civile, economia, mercati, ma anche linguaggio della comunicazione e marketing crescono e si migliorano con l’apporto di tutti, non con le fughe individuali verso soluzioni-scorciatoia. Perciò agli amici produttori vinicoli dico: producite vini sempre più buoni (già molti lo fanno, per carità), che rispondano alle caratteristiche che meglio sanno esprimere vigneti e vitigni, ma che soprattutto siano lo specchio fedele di territori unici. Non limitatevi a fare vini mediamente buoni e/o accettabili, nell’illusione di venderli più facilmente sul mercato: semmai, fate vini all’altezza della vostra immagine, che sappiano conquistare in virtù del loro valore, e non della loro apparente “banalità”. Se ci fate caso, il segmento “alto” dell’offerta, quello connotato da produzioni eccellenti e da ristoranti di livello, con tanto di sommelier o di restaurant manager altamente preparati, colti e sensibili, è quello che cresce di più e performa meglio. Ma, anche se vi trovate ad operare in una trattoria normale, o in un piccolo albergo, o in una pizzeria, è la vostra professionalità a fare la differenza, insieme all’autenticità dell’offerta. Non dimenticate mai che “l’asticella” va sempre alzata, lavorando per capire fino a che punto può arrivare il vostro potenziale di crescita. A questo proposito, cito una frase – come ha recentemente ricordato l’amico Fabio Piccoli, grande giornalista di vino – che recita così: non importa che lavoro fate nella vita, da quello più “semplice” a quello più “difficile”, quello che conta è che lo facciate sempre in maniera eccellente.

Alberto P. Schieppati Giornalista

MARCO AGNELLI

A Pavia da un anno a questa parte una nuova sede per corsi ed eventi e tanto spirito di squadra. Il sommelier Marco Agnelli illustra strategie e programmi del nuovo delegato, Benedetto Gareri.

> PAGINA 20

ANNA BASILE

Sono tante le novità che stanno caratterizzando la nuova programmazione dei corsi in tutta la Lombardia. La sommelier Anna Basile ha intervistato il coordinatore del progetto, Alessandro Caccia.

> PAGINA 14

NICOLA BONERA

Nel suo angolo dedicato all'abbinamento con un piatto lombardo, questa volta l'esperto Nicola si cimenta con le tante varianti del tortello di zucca.

> PAGINA 57

SUSI BONOMI

A Milano, la delegazione più numero se della Lombardia, il cambio di guardia ha portato al timone Francesca Provenzi. Nella sua intervista, la sommelier Susi Bonomi ci racconta un anno di lavoro del nuovo delegato.

> PAGINA 22

LUIGI CARICATO

Anche la sala ha un ruolo fondamentale per la diffusione della conoscenza dell'olio di qualità. Le considerazioni dell'esperto di fama nazionale Luigi Caricato.

> PAGINA 68



BEPPE CASOLO

Un formaggio umile dal gusto indimenticabile. Beppe Casolo, vice presidente dell'Onaf, ci racconta il Nostrano Val-trompia Dop.

> PAGINA 66

ARMANDO CASTAGNO

Da Bergamo a Montalcino. Questa volta la verticale e il racconto dei lombardi di successo fuori dalla terra natia di Armando Castagno va a trovare Marino Colleoni.

> PAGINA 24

SAMUEL COGLIATI

L'abito rosso dell'Alsazia ha un nome importante: pinot nero. Il nuovo viaggio in terra francese di Samuel Cogliati, giornalista ed editore italo-francese

> PAGINA 30

ANITA CROCI

A Carema, terra di nebbiolo, c'è una giovane generazione che sta dando nuova linfa ad un grande vino del Nord Piemonte.

> PAGINA 48

FIorenzo DETTI

Il "Viaggio negli Spiriti" di Fiorenzo Detti, grande esperto di distillati e bere miscelato, attraversa questa volta le terre del Rum, Ron, Rhum.

> PAGINA 73

MARCO GATTI

Il giornalista e gourmet Marco Gatti inizia il suo tour tra i grandi artigiani del gusto lombardi con la macelleria di Sergio Motta.

> PAGINA 58

DAVIDE GILIOLI

I vitigni PIWI: moda o nuova frontiera all'insegna della sostenibilità? Il sommelier Davide Gilioli ci dona un affresco della loro presenza in Lombardia.

> PAGINA 44

ANDREA GRIGNAFFINI

Tante versioni, tra tradizione e nuove visioni. Ecco i tortelli di zucca, un grande classico della cucina lombarda.

> PAGINA 56

SOFIA LANDONI

Il premio Targa AIS e il progetto con gli Istituti Alberghieri prosegue con grande determinazione grazie alla nuova gestione di Esmeralda Oggioni, intervistata dalla sommelier Sofia Landoni.

> PAGINA 12

CÉLINE DISSARD LAROCHÉ

La centralità della sala nella ristorazione, raccontata da Giuseppe Palmieri (Osteria Franceseana) e una guida alle birre artigianali della Sardegna. I consigli da leggere della Sommelier Céline Dissard Laroche.

> PAGINA 86

MAURIZIO MAESTRELLI

Birre artigianali? C'è ancora tanto da fare, nonostante sia stata definita dal legislatore e non sia più un prodotto di nicchia. Le considerazioni del nostro esperto Maurizio Maestrelli.

> PAGINA 63

GABRIELE MERLO

Simbolo della Lomellina con origini medievali. Il sommelier Gabriele Merlo nell'approfondimento dei prodotti DOP e IGP ci parla del Salame d'Oca di Mortara.

> PAGINA 60

MARCO MISITANO

A Como una sempre più dinamica e attiva Delegazione è condotta da un anno da Paolo Vismara. Ce ne parla il sommelier Marco Misitano

> PAGINA 23

SARA MISSAGLIA

Il nuovo miglior sommelier della Lombardia è un ingegnere aerospaziale con la passione del vino e una grande determinazione. L'intervista di Sara Missaglia.

> PAGINA 6

LUISITO PERAZZO

Quali vini scegliere per raggiungere il giusto equilibrio con un formaggio di carattere e persistenza come il Nostrano della Valtrompia DOP? I consigli del sommelier Luisito Perazzo.

> PAGINA 67

ILARIA RANUCCI

Sono il quarto produttore e il primo consumatore al mondo. Il vino negli Stati Uniti si rinnova costantemente. Ce lo racconta la sommelier Iliara Ranucci.

> PAGINA 36

MATTEO REDAELLI

Grande umiltà, un team sempre più affiatato e tanti nuovi progetti. Il ritratto della nuova Delegata Rossella Ronzoni del sommelier Matteo Redaelli.

> PAGINA 21

ALBERTO P. SCHIEPPATI

«Non dimenticate mai che "l'asticella" va sempre alzata». Fuggire dalla mediocrazia: l'editoriale del giornalista Alberto P. Schieppati.

> PAGINA 3

BARBARA SGARZI

Vino & Social. L'esperta Barbara Sgarzi - giornalista e sommelier - inizia il suo ciclo di approfondimenti con la più famosa delle piattaforme social: Facebook.

> PAGINA 76

PAOLO VALENTE

Un vino passito con un piatto salato? La sfida di Matteo Fonduti raccolta e raccontata dal sommelier e giornalista Paolo Valente.

> PAGINA 70



CINQUE SECOLI DI STORIA
E DI GRANDI SUCCESSI.
CHI ALTRO?

5

GRAPPOLI BIBENDA

93

PUNTI
LUCA MARONI

92

PUNTI
JAMES SUCKLING

92

PUNTI
CERNILLI
DOCTORWINE

91

PUNTI
FALSTAFF

CERTIFICATO DI ECCELLENZA
MERANO WINE AWARD



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA

www.contizecca.it

Distribuito da **Gruppo Meregalli**
Via Visconti, 43 - Monza - T. 039 2301980
www.meregalli.it

IN CIMA AL PODIO

Questo giro volo alto

Fabio Scaglione di AIS Milano
è il Miglior Sommelier
di Lombardia 2019:
va' dove ti porta il vino,
to infinity and beyond

👁️ SARA MISSAGLIA

Quando eri piccino e nell'incarto delle caramelle trovavi le parole "Ritenta, sarai più fortunato", rimanevi sempre deluso. Un mix di amarezza e di fatalità, che non ti impediva tuttavia di tornare alla cassa ed investire nuovamente le poche lire che ti erano rimaste dalla mancia della settimana. C'è invece chi ha fatto del "ritentare" la metrica per arrivare in vetta. E spiccare il volo. Fabio Scaglione nel maggio di quest'anno è stato incoronato a Villa Calchi di Lecco Miglior Sommelier di Lombardia 2019. Una competizione non semplice, ricca di colpi di scena e di amici/avversari con i quali condividere le diverse prove.

Ciò che stupisce di Fabio è la perseveranza: l'espressione tanto cara a Steve Jobs sembra perfetta per questo giovane professionista che non ha dimenticato cosa voglia dire lasciare Aciri, un piccolo centro della provincia di Cosenza, e trovare la propria strada a Milano. Investire in se stessi, forse il segreto è tutto lì: studiare, accrescere le proprie competenze, mettersi in gioco. Con umiltà: sì, perché dietro quel sorriso

così delicato c'è sempre il coraggio di imparare e ascoltare, accettando, se necessario, anche la sconfitta, come accaduto nelle edizioni passate del concorso. E se è vero che ogni tentativo sbagliato è un altro passo in avanti, come scriveva Thomas Edison, di strada ne ha fatta tanta Fabio. Con metodo, rigore e disciplina: gli studi di ingegneria hanno sicuramente lasciato più di una traccia. Ma anche qualche sogno, non solo nel cassetto, ma nel cuore. Le metafore aeronautiche sono più che adeguate: Fabio è laureato in ingegneria aerospaziale, ma la fluidodinamica non si declina nell'aria bensì nel calice. È accaduto nell'ultimo periodo dell'università: «ero incuriosito, degustavo vini un po' a caso, fino a quando un amico nipote di un produttore piemontese mi regalò alcune bottiglie delle Langhe». Poche le affinità tra vino e aerospace: «cercavo qualcosa di diverso per la vita, ed è stata la passione a guidarmi lontano da un percorso molto tecnico e settoriale. Mi è rimasto il metodo: l'abitudine allo studio ha fatto la differenza».

Si avvicina al vino con interesse e curiosità, ne rimane affascinato e





Classe 1987,
calabrese di Acri,
in provincia di
Cosenza, una
laurea in ingegneria
aerospaziale,
Fabio Scaglione
è Sommelier AIS
dal 2015

di due commensali molto simile ad un'ambientazione da ristorante: le mani tremano sulla bottiglia di vino rosso tra stappatura, decantazione, cestello e candela. Ma la voce no: Fabio è più concentrato che mai, e gioca la partita fino in fondo con quello che sarà il secondo classificato, Stefano Berzi di AIS Bergamo, altrettanto competente e preparato. La proclamazione di Fabio viene accolta dagli amici e dai colleghi in sala con un vero boato: e la stima e l'amicizia sono nei giorni successivi celebrate attraverso interviste e sui social. «Dedico questa vittoria al gruppo di AIS Milano: mi ha dato la possibilità di crescere, e mi ha aiutato a

nel giro di poco da Sommelier diventa Degustatore AIS e poi Direttore di Corso. Oggi siede nel Consiglio di AIS Milano e si occupa della logistica dei vini dei corsi di AIS Lombardia. Quello che Fabio definisce "studio sul campo" è stata la vera ossessione per arrivare alla competizione in perfette condizioni: «approfondimento del territorio, visita alle cantine, conoscenza diretta dei produttori da un lato, e dall'altro, la ricerca di informazioni, notizie, documenti legati al mondo del vino: praticamente leggevo qualunque cosa parlasse di vino. Importanti il master di AIS Milano Sommelier al lavoro e il Master Concorsi con Luisito Perazzo e Nicola Bonera, fondamentali per la mia preparazione».

Tra le figure nei confronti delle quali nutre un senso di stima e di riconoscenza c'è sicuramente il Presidente di AIS Lombardia Hosam Eldyn Abou Eleyoun: «è stato tra i primi a credere in me, mi ha dato la possibilità di mettermi in gioco, di crescere nel mondo del vino». Studio, tanto, anche la notte prima degli esami: «la sera prima della gara sono stato fino a tardi a ripassare, ho dormito molto poco. Questo mi aiuta a concentrarmi, a sentire la giusta tensione adrenalinica a ridosso della competizione». La giornata a Villa Calchi è stata lunga, tra scritto e orale, con la prova di fronte a una platea numerosissima: due vini alla cieca, gli abbinamenti con il cibo anche con tè, birre e sakè. La prova di servizio al tavolo

canalizzare passione ed energia verso questo traguardo. Con tutti loro ho condiviso molto più di un pezzo di strada. In AIS Milano ho trovato anche l'amore, Arianna, cosa volere di più?».

Rispetto e ammirazione: sono questi i sentimenti comuni e condivisi. E Fabio non è cambiato per nulla: continua il suo lavoro con metodo, costanza e precisione, tra divisa di servizio e divisa di rappresentanza. Ed è con quel sorriso di sempre che Fabio sta cercando il suo posto nella vita. «Non so da qui a cinque anni cosa accadrà del mio percorso professionale: non ho ancora chiaro se tra i miei desideri ci sia quello di diventare relatore oppure se invece continuerò a seguire gli eventi. Ciò che mi appassiona di più è comunicare quello che sta dietro ad un vino, sempre con grande rispetto per il territorio e il produttore: come nasce, la fatica che non si vede, la mano del produttore e la sua filosofia. Credo siano queste le cose importanti da far conoscere al grande pubblico».

E nonostante lo spazio, l'ingegneria e il volo, Fabio si dimostra davvero un giovane uomo con i piedi ben piantati per terra: «sono una persona che cerca di fare le cose al meglio, mettendomi sempre in gioco». C'è qualcosa di speciale ad essere normale: lo sappiamo Fabio, stai tranquillo, abbiamo le prove. ■

Targa AIS 2019, la settima edizione è un successo

SO FIA LANDONI

Non un punto di arrivo, ma un traguardo raggiunto con impegno e passione, l'inizio di un percorso che si farà via via sempre più interessante. Questo è stato il concorso Targa AIS per gli studenti che, quest'anno, hanno deciso di mettersi in gioco con una serie di prove scritte e orali - sia teoriche che pratiche - per eleggere il miglior aspirante Sommelier della Lombardia. Sabato 11 maggio, infatti, AIS Lombardia ha indetto l'annuale concorso rivolto ai ragazzi degli Istituti Alberghieri che hanno frequentato i corsi organizzati in collaborazione con la nostra Associazione. Una collaborazione che procede ormai da molti anni e che sta riscontrando sempre più consensi fra gli istituti e fra i partecipanti. Sono ragazzi giovani e intraprendenti, ma, soprattutto, sono ragazzi curiosi. Hanno un approccio del tutto nuovo al vino, alla vigna e al "magico" mondo della sommellerie, grazie a una spontaneità che, spesso erroneamente, si dà per smarrita fra le nuove generazioni.

Federico Berni, vincitore del premio Targa AIS 2019, riservato agli studenti degli Istituti Alberghieri lombardi



Si sono sfidati a lealissimi colpi di calice, ma anche di nozioni di cultura eno-geografica e viticola, spaziando dalle bolle franciacortine fino ai terrazzamenti della Valtellina. Un gruppo di ragazzi che ci rende particolarmente orgogliosi, come sommelier e come appassionati di vino, felicissimi di riscontrare tanto entusiasmo e tanta competenza in giovani palati curiosi. La timidezza e la tensione erano palpabili, durante la competizione, eppure questo non è stato un ostacolo alla riuscita di un concorso dinamico,

dove i caratteri dei quattro finalisti che hanno avuto accesso alla prova orale sono emersi in un personale approccio al vino. Non solo tecnica della degustazione, quindi, ma dei talenti in erba che si introducono con il proprio gusto nell'affascinante mondo del vino. Con grandissima probabilità li rincontreremo tutti fra poco, con alle spalle un bel pezzo di strada e numerose bottiglie degustate. E, chissà, magari ancora qui, a mettersi in gioco di nuovo. Ma, questa volta, nella categoria dei senior. ■

Federico Berni, animo da esploratore del vino

Federico Berni è il vincitore dell'edizione 2019 del Concorso Targa AIS. Frequenta il quinto anno nell'Istituto De Filippi di Varese, dove è scoccata la scintilla che ha acceso l'amore per il vino. «È una passione nata quasi per caso - ci racconta Federico - quando a scuola hanno proposto di partecipare a un corso tenuto dai Sommelier AIS». Federico ha aderito all'iniziativa, senza sapere bene cosa lo spettasse. «Mi sono appassionato sempre di più e ho deciso di continuare; oggi sono al secondo livello e, più passa il tempo, più questo mondo mi appassiona». Pur nella giovane età, si intravede il profilo di un animo capace di rompere gli equilibri e cambiare direzione, rimettendo in discussione gli obiettivi pre-

figurati in partenza. «Questo corso mi ha messo un po' in crisi - dice - perché ero convinto che avrei proseguito gli studi in cucina e, invece, con questa nuova passione per il vino mi sto chiedendo cosa scegliere. Sicuramente, però, il vino mi accompagnerà, sia a livello professionale che personale». A Federico piace il tratto di varietà e variabilità che connota il mondo vitivinicolo e, ancora di più, il fatto che «con il vino non si finisce mai di imparare». Un grandissimo applauso a questo ragazzo, per il bellissimo traguardo raggiunto e per questa anima da esploratore che, di certo, lo scorterà lungo tutto il suo percorso, qualunque sceglierà.

S.L.

PALMARES

I vincitori del titolo di *Miglior Sommelier di Lombardia* e del *Concorso Targa AIS*

Miglior Sommelier di Lombardia

1992
Giuseppe **Cataldi**
e Amalia **Tarantola**

1993
Camillo **Rota**

1994
non disputato

1995
non disputato

1996
Enrico **Bernardo**

1997
Fabio **Scarpitti**

1998
Sergio **Lovrinovich**

1999
Luca **Ravagnati**

2000
Katia **Soardi**

2001
Ivano **Antonini**

2002
Nicola **Bonera**

2003
Savino **Angioletti**

2004
Luigi **Perazzo**

2005
Ivan **Corocher**

2006
Sabrina **Rosola**

2007
Marco **Grassi**

2008
non disputato

2009
Manoel **Pola**

2010
non disputato

2011
Emanuele **Riva**

2012
Gianluca **Goatelli**

2013
non disputato

2014
Filippo **Gastaldi**

2015
Calandrino **Telemaco**

2016
Andrea **Montini**

2017
Artur **Vaso**

2018
Sara **Lazzeri**

2019
Fabio **Scaglione**

Concorso Targa AIS

2013
Elena **Ribolzi**

2014
Silvia **Premoli**

2015
Mattia **Manganaro**

2016
Katia **Zoccarato**

2017
Jacopo **Zanetti**

2018
Andrea **Rocco**

2019
Federico **Berni**





PASSIONE E ORGANIZZAZIONE

Il nuovo corso del progetto con gli Istituti Alberghieri

Esmeralda Oggioni: «Si è creato un legame fortissimo con gli studenti. Con i nostri corsi hanno capito di essere un po' speciali»

☞ SOFIA LANDONI

Esmeralda Oggioni, battezzata sommelier nel 2014, oggi è la responsabile del progetto formativo organizzato da AIS Lombardia e rivolto agli istituti alberghieri della nostra regione. Un progetto che propone agli studenti un approfondimento legato al vino e alla sommelierie, così che possano completare e integrare il loro percorso nel settore ristorativo.

Prendere le redini di un progetto tanto complesso, con l'obiettivo di svolgerlo nel migliore dei modi, non era cosa da tutti. Ma, osservando l'elevato numero di adesioni da parte degli istituti registrato quest'anno, c'è innanzitutto da congratularsi con lei e con chi, insieme a lei, ha composto una squadra solida e poliedrica.

Perché sei diventata sommelier?

Per caso. Avevo un'attività legata alla cucina e alla ristorazione e ho pensato di completare la mia cultura con un corso sul vino. E poi è andata a finire che, qui, ci sono rimasta. Ho iniziato a prestare servizio ai corsi e alle serate AIS e ho capito che solo vivendo l'Associazione dall'interno avrei potuto cogliere il suo valore più grande, che è quello di costituire una forma di aggregazione, oltre ad essere un vero luogo di cultura del vino.

Come hai mosso i primi passi in questo nuovo incarico?

Questa proposta mi ha colto un po' di sorpresa. Ho iniziato a socializzare con scuole e docenti, cercando di instaurare

con loro un rapporto innanzitutto di fiducia e di collaborazione, ma successivamente anche di amicizia e di costruttivo scambio di opinioni circa gli aspetti didattici, le esigenze dei ragazzi e la vita dei giovani oggi. Ho presenziato sempre a tutte le lezioni, in modo da potermi rendere conto in prima persona delle eventuali problematiche e dei punti di forza, ma anche per farmi conoscere sia dai docenti che dagli studenti. È importante avere un contatto diretto.

Si è verificato qualcosa, in questo percorso, che non ti aspettavi?

Non mi aspettavo che si sarebbe creato un così forte legame. Pensavo di essere fondamentalmente un'organizzatrice e che il mio ruolo sarebbe stato apprezzato soprattutto dai docenti, ma non mi immaginavo che i ragazzi stessi si sarebbero affidati così tanto a me, specialmente per la preparazione al concorso Targa AIS.

Come vivere il rapporto con dei ragazzi in età liceale attraverso il vino?

Il vino, in questo caso, è la possibilità per loro di fare un salto di qualità. Il corso da Sommelier credo che sia una chance data a loro per aspirare a qualcosa di veramente importante, se condotto con grande serietà. E questo è quello che io cerco di trasmettere sempre. Loro sanno che io sono un'alleata ma non un'amica; sono una persona su cui possono contare per dei consigli, per sviluppare una formazione che sia, innanzitutto, un'opportunità di crescita.



Da sinistra: Luisito Perazzo, Esmeralda Oggioni, Martina Vercellin (Istituto Statale Vanoni) e Hosam Eldin Abou Eleyoun

Hai visto qualcuno degli studenti cambiare durante questo percorso?

Alcuni ragazzi, grazie al corso per sommelier, hanno scoperto di valere qualcosa. E questo perché da parte di tutto il gruppo AIS - dal primo all'ultimo relatore - c'è stata la capacità di sottolineare, evidenziare e valorizzare le loro intuizioni. Erano bravi! Non li abbiamo mai avvicinati in senso severo e punitivo: era un approccio autorevole ma mai autoritario. Scoprirsi capaci di degustare un vino, di rintracciarne e percepirne le sensazioni, li ha fatti rendere conto di essere un po' speciali. Per me e per tutti i relatori, questa è davvero una grande soddisfazione.

Quest'anno ci sono state numerose nuove adesioni da parte degli istituti: come mai?

Sì, quest'anno abbiamo avviato molte nuove collaborazioni. In tanti sono rimasti entusiasti della proposta e io sono molto riconoscente sia ai docenti che al personale tecnico degli istituti, che ha partecipato attivamente alle lezioni coinvolgendosi quanto i ragazzi. C'era quasi, una sorta di "gara" per interagire con i relatori, per rispondere alle domande, per imparare di più. Il rapporto fra docenti e studenti, in quel frangente, è stato molto bello e divertente.

Come hai visto l'interazione personale fra studenti e relatori?

I relatori sono tutte persone straordinarie, che hanno dimostrato una grandissima voglia di coinvolgere i ragazzi. Al-

cuni relatori sono genitori, mentre altri sono molto giovani. Ognuno di essi ha avuto il proprio modo di relazionarsi con i ragazzi: chi come genitore, chi come nonno, chi come fratello maggiore. Io che ho assistito a tutte le lezioni, ho potuto ammirare questa eterogeneità di approcci e di modalità di insegnamento ed è qualcosa di meraviglioso!

Al concorso Targa AIS, dedicato proprio agli studenti degli Istituti Alberghieri, ti sei sentita un po' come una mamma orgogliosa?

Mi sono anche commossa! Sono un po' emotiva, si sa, però è stata davvero un'emozione forte. Li abbiamo preparati in modo che arrivassero al momento del concorso con più sicurezza e consapevolezza possibili, ma soprattutto certi che lì non avrebbero fatto una brutta figura. È stata richiesta loro una disponibilità maggiore di tempo e impegno - qualcuno di loro era anche sotto maturità - per partecipare a queste ulteriori esercitazioni propedeutiche. Le adesioni sono state tante, come tanto è stato il loro riconoscimento e la loro gratitudine. Si sono presentati tesissimi e timorosi - come ovvio che sia - al concorso, e hanno fatto delle degustazioni pubbliche veramente invidiabili. Tutti erano ammirati dalla capacità di questi ragazzi di mettersi in gioco.

Qual è stata, per te, la soddisfazione più grande in questo percorso?

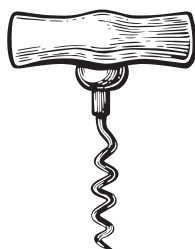
Sentirsi dire dai ragazzi: "Ci vediamo l'anno prossimo!" ■

UNIFORMITÀ E QUALITÀ

La riorganizzazione dei corsi di AIS Lombardia

I corsi per diventare Sommelier rappresentano l'epicentro dell'offerta formativa di AIS Lombardia. Da un anno sono al centro di un progetto di razionalizzazione che interessa tutte le delegazioni, coordinato dal vicepresidente Alessandro Caccia

CA ANNA BASILE



Correva l'anno 2002 quando Alessandro Caccia riceveva la sua prima tessera AIS, da quel momento la sua vita associativa è stata costellata da tappe importanti: sommelier, degustatore, relatore per le lezioni di figura e funzioni del sommelier nel 2008 e responsabile dei servizi nel 2010, delegato di AIS Brescia, e oggi vicepresidente AIS Lombardia. «Senza impegno e senza una dedizione seria e puntuale non si può essere davvero efficienti e dare il meglio di sé per l'associazione», ci dice Alessandro che dal 2014 è al timone della delegazione bresciana, dove ha raggiunto risultati sorprendenti. «Quando sono diventato delegato, Brescia contava 459 soci, in cinque anni di lavoro siamo arrivati a 1130, una crescita resa possibile solo grazie al costante lavoro mio e dei componenti della squadra di Brescia che si è impegnata al mio fianco sostenendomi con passione. Per i nostri soci abbiamo organizzato una media di 80 eventi ogni anno, in Lombardia siamo stati la prima delegazione ad aver attivato corsi il sabato mattina e siamo anche stati i primi ad avere una sede solo nostra, dove organizzare

corsi, degustazioni, eventi, approfondimenti sul mondo del vino, senza doverci avvalere di strutture esterne quali hotel o ristoranti, che, seppure accoglienti, non hanno il fascino di farci sentire a casa».

Dopo le elezioni 2018, la riorganizzazione delle attività di AIS Lombardia ha visto coinvolto Alessandro in prima persona, al fianco del Presidente e dei consiglieri. Le novità sono tante, ma soprattutto AIS Lombardia sta lavorando all'assetto del momento formativo più importante per l'Associazione: i corsi. «Le delegazioni della Lombardia sono realtà molto diverse tra loro, per il Consiglio è diventata una prerogativa fondamentale avere uniformità nella qualità dei corsi. L'AIS è un'Associazione in continua crescita, dobbiamo quindi crescere anche noi nella proposta didattica e nella sua comunicazione, rendendola omogenea per i corsisti in modo che tutti, in qualsiasi delegazione, possano ricevere un messaggio didattico il più uniforme possibile. Facciamo sì che i nostri relatori durante le lezioni parlino un'unica lingua, senza ambiguità o libere interpretazioni dei concetti, trasmettendo con



chiarezza e coerenza le nozioni fondamentali».

Ogni relatore ha il proprio modo di comunicare, la propria esperienza: tutti dovranno quindi rinunciare alla propria identità?

«Non ho detto che l'AIS vuole omologare i relatori, il nostro intento è di rendere omogenea la comunicazione durante le lezioni: i corsisti che decidono di seguire i tre livelli del nostro percorso didattico devono avere la possibilità di apprendere le basi della degustazione in maniera univoca, almeno nelle parti più significative. Per questo vorremmo che le fasi nevralgiche fossero comunicate nello stesso modo a tutti i corsisti della regione, con chiarezza e secondo le disposizioni didattiche nazionali. L'AIS è un'Associazione che condivide valori, una comunicazione chiara e il più possibile uniforme renderà altrettanto chiaro il messaggio che ognuno di noi porterà nell'ambito della sua vita di sommelier professionista o appassionato. Saper descrivere un vino seguendo criteri comuni, questo l'obiettivo».

Come riuscirete a mettere in pratica questo progetto? E quando si vedranno i primi cambiamenti?

«Già da quest'anno, ci siamo subito messi al lavoro! Certo l'uniformità della qualità didattica e della comunicazione dei relatori è un processo importante che richiederà del tempo, ma alcuni punti chiave sono già in fase di attuazione: le slide di supporto alle lezioni – una comunicazione omogenea passa anche da slide organiche – strutturate secondo precise linee guida; l'equa distribuzione dei relatori in tutte le delegazioni lombarde; la centralizzazione dei corsi sia dal punto di vista organizzativo che didattico da parte di AIS Lombardia. Insomma, ci stiamo dando da fare. Ogni delegazione è coinvolta, cercheremo tutti di contribuire per rendere questo progetto una realtà che speriamo migliori il nostro modo di comunicare il vino, per crescere insieme e formare una squadra di sommelier e degustatori capaci di condividere i criteri di giudizio, i valori e le idee che sono la base della nostra Associazione».

PIÙ VINI, PIÙ LOMBARDIA,
PIÙ PRODUTTORI ARTIGIANALI

Ecco la nuova carta dei vini dei corsi

*Tra le tante novità più spazio
ai vini stranieri e a quelli
non convenzionali.*

*Un'anteprima delle novità
che già da questo autunno
coinvolgeranno tutti i livelli
del corso per Sommelier*

👁️ ANITA CROCI



Il vento nuovo che dallo scorso anno anima la didattica AIS in Lombardia ha il sorriso e l'energia di una coppia di campioni quali Luisito Perazzo e Nicola Bonera. Diciamolo subito, ci saranno novità anche a livello nazionale, perché nel vino, è il caso di dirlo, c'è fermento e l'approccio didattico non può esimersi dal recepirne le novità. Ma ciò che riguarda più strettamente i corsisti lombardi è la carta dei vini relativa ai tre livelli del corso per Sommelier, rivista e implementata per offrire un'esperienza di degustazione il più possibile completa, formativa e attuale.

«In Lombardia la produzione vinicola è importante per qualità e variegata per tipologie, per questo abbiamo aumentato la presenza dei vini lombardi, che al primo livello occuperanno interamente le prime quattro lezioni con le denominazioni che non vengono coinvolte nelle successive tematiche del corso», spiega Luisito Perazzo, referente per la didattica e i concorsi nella nostra regione. «Nelle lezioni dedicate alla tecnica della degustazione abbiamo introdotto un quarto vino - un bianco velato per l'esame visivo e un biodinamico per quello olfattivo - e un Orange Wine del Friuli Venezia Giulia al secondo livello, per dare spazio alle filoso-

fie produttive "artigianali" che prevedono imbottigliamenti sur lie, ossidazioni e riduzioni, da valutare e gestire secondo la tipicità e non necessariamente come difetti a prescindere».

Il numero dei campioni degustati sale a quattro anche per molte altre lezioni: le birre e i distillati, i vini del mondo e quelli di numerose regioni italiane, selezionati per territorialità e rappresentatività. Il terzo livello del corso è invece più legato alle linee guida nazionali ma, rassicura invece Nicola Bonera «permette comunque margini di manovra all'interno dei quali abbiamo scelto nuovi vini in funzione di una maggiore varietà ed efficacia degli abbinamenti».

Un rinnovamento globale dunque, attuato non senza difficoltà. «A livello pratico si tratta di un investimento economico ingente - prosegue Nicola - mentre in ambito progettuale è stato difficile operare una selezione dei prodotti verso una sintesi il più possibile rappresentativa dei relativi argomenti. Il risultato ci soddisfa perché abbiamo ottenuto un miglioramento complessivo in termini di diversificazione e di ampliamento del profilo sensoriale». ■



La Carta dei Vini di AIS Lombardia sarà presente solo on line. È frutto del lavoro di due grandi professionisti e campioni della sommellerie italiana: **Nicola Bonera** e **Luisito Perazzo**



UN ANNO DI LAVORO, EVENTI, CORSI, INCONTRI E IMPORTANTI CAMBIAMENTI. TRA QUESTI, ALL'INTERNO DI AIS LOMBARDIA, L'INIZIO DEL MANDATO A COMO, MILANO, MONZA, LECCO E PAVIA PER CINQUE NUOVI DELEGATI. UN PIENO DI IDEE, IL DESIDERIO DI PARTECIPAZIONE DI STORICI E NUOVI COLLABORATORI, INSIEME A UN PIZZICO DI EMOZIONE, CHE NON GUASTA MAI

AIS MONZA

PAOLO VALENTE:
«Un nuovo inizio, una nuova sede e tanta partecipazione»

 **ALESSANDRO FRANCESCHINI**

C'è probabilmente un prima e un dopo giovedì 16 maggio 2019 per la Delegazione AIS di Monza e Brianza. E il bello, sicuramente, deve ancora arrivare. Ne è assolutamente convinto Paolo Valente, storico sommelier, degustatore e direttore di corso in forza ad AIS Lombardia - oltre che giornalista e redattore di questa rivista - al timone della delegazione locale da un anno e che quel giorno ha inaugurato ufficialmente la prima "casa" dei sommelier brianzoli.

«La ricerca non è stata semplice, ma con il senno di poi posso dire che è stata la migliore sede che potessimo trovare». Si tratta di uno spazio di 330 metri quadrati, dotato di due sale; una, la principale, che può accogliere fino a 90 persone, un'altra più piccola, ideale per eventi più raccolti può ospitare un massimo di 15 soci, infine dei locali tecnici e di servizio per il team che lavora nella Delegazione.

«Siamo molto contenti, sono sempre stato profondamente convinto che avere una sede a completa disposizione della delegazione fosse un aspetto cruciale per l'Associazione». Le ragioni, secondo Paolo, sono più d'una e non riguardano solo l'ottimizzazione dei costi, ora possibile. «I soci ora si sentono più legati all'Associazione, ce ne siamo accorti immediatamente con il primo corso che abbiamo organizzato qui, oltre che con gli eventi. Prima, negli hotel, i soci usufruivano di un servizio e poi, sostanzialmente, se ne an-



AIS MONZA E BRIANZA

Via Gerolamo Borgazzi 83
(ingresso da via Gorizia)
20900 Monza (MB)

Numero Soci

485

(Dato aggiornato
al 27 agosto 2019)

www.aismonza.it

f @aisdelegazione.

monzabrianza

ais_monza

Delegato

Paolo Valente

Consiglieri

Stefano Balconi,
responsabile eventi

Cinzia Casati

consigliere

Anita Croci

consigliere

Adriano Dalla Villa

responsabile servizi

Antonio Erba consigliere

regionale

di delegazione

Flavio Urbani

consigliere

davano. Ora rimangono anche dopo la fine di un evento e si informano. Iniziano a sentirsi parte di qualcosa che è anche loro, a vivere maggiormente l'Associazione. È un approccio che ci rende molto fiduciosi per il futuro».

E a proposito di futuro, oltre alla partenza dei corsi - un primo livello per la prima volta con una sessione anche pomeridiana per andare incontro alle esigenze degli operatori di settore, ed un terzo livello - il calendario di appuntamenti sarà ancora più ricco del passato. «Ci aspetta un autunno molto intenso, praticamente fino a Natale quasi tutti i giorni ci sarà qualche appuntamento in sede». Qual è la filosofia che anima gli eventi della Delegazione? «Vogliamo organizzare eventi dalla formula innovativa; non ci piace replicare quello che succede nelle Delegazioni limitrofe. Abbiamo ideato dei nuovi format alcuni dei quali già sperimentati nella stagione precedente». Il primo si chiama «A tu per tu con il produttore», un'intervista «amichevole e rilassata», mentre contemporaneamente si degustano i vini dell'azienda. «C'è poi l'«Aperitivo enoletterario» nel quale presentiamo un libro in compagnia del suo autore: un'ora di intervista e poi spazio ad un aperitivo a tema coerente con gli argomenti del libro. Chiunque si può confrontare con lo scrittore ospite, fare domande e, perché no, farsi autografare la copia del libro». Partiranno anche dei momenti didattici supplementari pensati per chi vuole

esercitarsi con la scheda tecnica di valutazione del vino: «Si chiamano WineLab: ne abbiamo già programmati sei e sono approfondimenti dedicati, in particolare, ai corsisti, anche se ovviamente aperti a tutti. La formula prevede la degustazione di sei vini alla cieca insieme ad un relatore del terzo livello o con degustatori AIS di grande esperienza: massimo 15 partecipanti». Per i grandi appassionati non mancheranno importanti verticali e approfondite orizzontali. «Si chiamano Top15, sempre per 15 partecipanti. Ci metteremo alla prova, e diventeremo, con vini di grandissimo livello».

A questo bisogna aggiungere seminari in più puntate, uscite didattiche, banchi di assaggio - «non sono mai stati organizzati con continuità in questa Delegazione» - e tanto altro che il gruppo di lavoro sta studiando con cura. «Abbiamo tante idee e c'è grande partecipazione sia del gruppo di lavoro che dei soci in generale, sia quelli storici che i nuovi. Il territorio di questa provincia è molto composto ed eterogeneo geograficamente: lo stiamo imparando a conoscere piano piano. Una cosa, però, l'abbiamo capita sin dal primo giorno: avevamo bisogno di avere a disposizione molti più momenti di approfondimento rispetto al passato. La risposta, sino ad ora, è stata entusiasta e questo ci infonde ancor più voglia e determinazione».

AIS PAVIA

BENEDETTO GARERI: «Umiltà, entusiasmo e valorizzazione del territorio»

👤 MARCO AGNELLI

Umiltà, lavoro, dedizione e gioco di squadra. Benedetto Gareri, Delegato di Pavia dal 2018, è uno dei volti nuovi del Consiglio AIS Lombardia.

Folgorato sulla via di Damasco dalla passione per il vino trasmessagli da un collega nel suo precedente lavoro, Benedetto entra in AIS nel 2011, diplomandosi sommelier e rimanendo poi per diversi anni nel gruppo di servizi della Delegazione di Milano. Lo scorso anno il grande salto che lo porta a capo di AIS Pavia. «Ho trovato una delegazione entusiasta, con la voglia di crescere e insieme di far crescere la presenza dell'Associazione sul territorio». Il bilancio di questo primo anno della rinnovata Delegazione è senz'altro positivo. Sono stati avviati due corsi di primo livello e uno di secondo, ottenendo ottimi risultati in termine di numero di iscritti. Questo anche grazie alla nuova spaziosa e accogliente sede scelta per tutte le attività sociali, dai corsi agli eventi, il Polo Tecnologico di Pavia. L'obiettivo della presenza sul territorio rimane al centro del progetto di Gareri e dei suoi collaboratori.



AIS PAVIA

c/o Polo Tecnologico
di Pavia
via Fratelli Cuzio 42

Numero Soci

286

(Dato aggiornato
al 27 agosto 2019)

www.pavia.it

f @aispavia

📷 ais_pavia

Delegato

Benedetto Gareri

Consiglieri

Marco Agnelli

responsabile

comunicazione

Federico Cottone

responsabile eventi

Dimitri Domenichella

responsabile servizi

Ezio Gallesi

redazione

Gabriella Grassullo

redazione

Dora Ieraci

social media manager

Gabriella Vottero Fin

responsabile rapporti

con le aziende

«Siamo partiti da Pavia, con i corsi e gli eventi al Polo Tecnologico. La risposta è stata ottima, incoraggiante e stimolante. Questo ci conferma che stiamo lavorando bene, ma non ci possiamo fermare, l'asticella va alzata sempre di più. Consolidata la presenza nel capoluogo, da qui ai prossimi mesi dobbiamo fare in modo di essere in tutta la provincia». Abbiamo la fortuna di trovarci in un grande territorio di vino, ed è indispensabile che AIS diventi il punto di riferimento per i produttori dell'Oltrepò», prosegue Gareri. La fortunata rassegna "Le cantine dell'Oltrepò si raccontano" ha portato nel corso del 2018 alcune delle realtà vitivinicole oltrepadane al Polo Tecnologico. Gli incontri continueranno anche nelle stagioni a venire, a sottolineare una partnership continua tra Associazione e produttori. «Vogliamo poi approfondire ulteriormente la conoscenza del territorio, formando anche tavoli di discussione in cui coinvolgere i consorzi e le istituzioni, in modo da porci come referenti immediati nei confronti dell'Oltrepò vitivinicolo e delle sue esigenze».

Lavoro, dedizione e serietà sono temi particolarmente cari al Delegato di Pavia. «AIS ha tradizione, prestigio, storia, professionalità, e chi si accinge a intraprendere un percorso di formazione per diventare sommelier non può non vederci come la scelta naturale verso cui indirizzarsi, nonostante la presenza anche di altre sigle associative in provincia».

Per chiudere, un pensiero per i futuri sommelier. In autunno partirà un corso di terzo livello, con il quale si porterà a compimento il percorso didattico di numerosi corsisti. AIS Pavia avrà dunque tra le sue fila un gruppo di nuovi sommelier. «Sarà importante fare sì che il diploma non sia semplicemente un attestato da appendere al muro o da dimenticare in un cassetto, bensì un punto di partenza per approfondire la passione per il mondo del vino. È fondamentale trasmettere il senso di appartenenza ad AIS». ■

ROSSELLA RONZONI: «Impegno, passione e spirito di sacrificio»

👁️ **MATTEO REDAELLI**

Se è vero che “fare squadra rende unici”, AIS Lecco è sicuramente la dimostrazione della bontà di quello che non era solo uno slogan elettorale, ma una filosofia intorno alla quale far ruotare tutte le attività della Delegazione.

«Anche se sono giovane all'interno della famiglia AIS, ho subito abbracciato la filosofia del presidente Hosam» ci spiega Rossella Ronzoni. Se nella vita di tutti i giorni è una commercialista di lunga esperienza, la passione per il vino l'ha spinta a percorrere i tre classici livelli e diventare sommelier nel 2016. Nello stesso anno entra a far parte del gruppo Servizi di AIS Milano e l'anno successivo supera anche l'esame di degustatori AIS Lombardia. Infine, nel 2018, prende il timone della delegazione di Lecco.

«Portare avanti il concetto di squadra; questa è la mia idea. Siamo consapevoli delle potenzialità della Delegazione, ma solo un reale lavoro di gruppo permette di raggiungere grandi risultati», ci spiega Rossella dopo un anno di lavoro. «Quando ho ereditato la Delegazione ho trovato un gruppo già formato. All'inizio non è stato facile, ma ora siamo arrivati a conoscerci e ad apprezzarci, consapevoli di avere lo stesso obiettivo. Il lavoro è enorme, perché occorre impegno, passione e spirito di sacrificio. Nella vita dobbiamo far coincidere lavoro, famiglia e impegni personali con AIS. Non sempre è facile».

Una Delegazione che punta a valorizzare un territorio dove le persone che si avvicinano al mondo wine & food crescono sempre più. «Ovviamente - sottolinea Rossella - serve professionalità. Le persone coinvolte nelle attività sul territorio devono percepire AIS come sinonimo di qualità. Proponiamo corsi di livello elevato perché oggi diventare sommelier non è più solo un hobby, ma uno sbocco lavorativo, soprattutto per i giovani. La ristorazione ha bisogno di questa figura, sia in Italia che all'estero, e i nostri sommelier sono sempre più richiesti».

AIS LECCO

c/o Quality hotel
San Martino - via
Europa 4 – Garbagnate
Monastero (LC)

Numero Soci

235

(Dato aggiornato
al 27 agosto 2019)

www.aislecco.it

f @LeccoAIS

📷 ais_lecco

Delegato

Rossella Ronzoni

Consiglieri

Corrado Crippa

vice delegato

Marco Gatti

direttore di corso

Alessandro Milesi

responsabile servizi

responsabili di settore

Matteo Redaelli

comunicazione, web

e social

Anna Marella

Eventi

Diego Marchioro

direttore di corso



Rossella è anche membro del Comitato Esecutivo di AIS Lombardia. «Stiamo lavorando per migliorare ulteriormente la didattica e uniformarci a livello regionale, senza voler togliere a nessuno la propria “originalità”. Non dobbiamo, però, dimenticarci che molti dei soci vogliono solo vivere l'Associazione. Dobbiamo cercare di offrire momenti di aggregazione attraverso eventi in grado di trasmettere emozioni. Ho voluto, quindi, alzare sin da subito l'asticella proponendo, grazie all'aiuto di AIS Lombardia, eventi con grandi vini e relatori di fama, ma anche storie di produttori che sappiano trasmettere la passione per il loro mestiere. I soci hanno risposto partecipando attivamente; sono convinta che sia la strada giusta».

Qualche anticipazione sulla nuova stagione dopo la pausa estiva? «I progetti sul tavolo sono tanti: per citarne uno, mi piacerebbe introdurre una “palestra di degustazione” dove chi termina il nostro percorso e diventa sommelier (ma non solo), possa continuare ad approfondire. Il diploma, infatti, è solo un punto di partenza». ■

AIS MILANO

FRANCESCA PROVENZI: *«Una grande responsabilità ricca di emozioni e convivialità»*

 **SUSI BONOMI**

Guida la Delegazione AIS più numerosa d'Italia e probabilmente tra le più seguite, anche sui social, punto di riferimento per numero di corsi, serate a tema e master organizzati negli ultimi dieci anni.

È Francesca Provenzi, nell'Associazione Italiana Sommelier dal 2006 e da un anno delegato di AIS Milano dopo che Hosam Eldin Abou Eleyoun, oggi Presidente regionale, ha guidato la compagine milanese per otto anni. Un'eredità pesante anche perché «fare il delegato di Milano era lontano dai miei pensieri, non solo per l'impegno che richiedeva, ma soprattutto perché, per il mio carattere e per il mio modo d'essere, mi spaventava molto - confessa Francesca. Milano è una grande realtà e arrivando dopo Hosam non è stato semplice affrontare questa avventura: lui aveva, e ha tuttora, una visione ed è sempre stato presente all'interno della Delegazione. Io, avendo un altro lavoro, non avevo, e non ho, questa possibilità».

Da un anno a questa parte, però, sono cambiate un po' di cose, a partire dall'organizzazione interna alle delegazioni, aspetto non secondario nella gestione delle tante attività che si svolgono a Milano. «Sì, ora c'è un Consiglio di Delegazione formato da sei soci, ognuno con un compito specifico, e questo mi ha agevolato perché, in questo modo, ho un supporto alle mie spalle, nel mio caso di grande valore, una vera e propria squadra». Stare insieme, condividere le difficoltà e trovare le soluzioni migliori, l'emozione e l'orgoglio di presentare un socio diventato relatore alla sua prima lezione, sono alcuni dei momenti che secondo Francesca rendono appagante questo ruolo. «Ma anche riordinare la sala, asciugare i bicchieri con i sommelier che hanno fatto servizio, mangiare qualcosa insieme e accorgersi che sono già le due di notte e che l'indomani mattina la sveglia

AIS MILANO
via Panfilo Castaldi, 4
Milano

Numero Soci

2214

(Dato aggiornato
al 27 agosto 2019)

www.aismilano.it

f @aismilanolombardia

 ais_milano

 @AISMilano

Delegato

Francesca Provenzi

Consiglieri

Amalia Della Gatta
responsabile eventi,
vice-delegata

Valeria Provenzano
responsabile
gruppo servizi

Sebastiano Balduin
responsabile degustatori

Sergio Gulino
responsabile

prenotazioni eventi

Roberto Fusè
responsabile sede
distaccata di Magenta
(MI)

Ilaria Ranucci,
responsabile viaggi

Fabio Scaglione
responsabile logistica



suona alle 6.30».

«È stato un anno impegnativo - continua Francesca -, che però mi sta dando molte soddisfazioni. Ogni tanto ci sono piccole difficoltà, ma c'è anche tanta allegria e convivialità. E non si tratta solo di un rapporto fra colleghi, perché all'interno della Delegazione si creano forti legami d'amicizia e di affetto sincero». Qui la voce di Francesca s'incrina e un paio di lacrime le rigano il volto. «Ogni mattina, quando esco di casa, mi chiedo: chi me l'ha fatto fare? Ma poi, quando sei qui, tra le sale del Westin Palace e tra i tanti Soci che ci seguono giornalmente, mi passano tutti i dubbi». ■

PAOLO VISMARA: *«Un anno positivo. Il segreto? Lo spirito di squadra»*

 **MARCO MISITANO**

«**M**i sono avvicinato all'AIS nel 2000 per curiosità e passione. Quando la scorsa estate sono stato nominato Delegato di Como non ho potuto fare a meno di ripercorrere i tantissimi momenti vissuti in una Delegazione in continua evoluzione». È il primo pensiero che viene in mente a Paolo Vismara, Delegato di AIS Como, quando gli chiediamo di raccontarci il suo primo anno al timone di una delegazione composta da più di 600 soci e con un gruppo servizi di oltre 50 sommelier. Paolo sa di aver preso le redini di una delegazione storica, importante per numeri e iniziative, che attira molti appassionati anche dalla vicinissima Svizzera italiana.

«Il mio obiettivo principale era e resta quello di mantenere la Delegazione al livello attuale e riuscire ad incrementare le iniziative sul territorio. Per farlo ho nominato un Consiglio di Delegazione con competenze differenziate e, a distanza di un anno, il bilancio è positivo».

Si è stabilizzata l'offerta di corsi, eventi e de-



AIS COMO
 c/o Sheraton Lake
 Como
 Via per Cernobbio 41/A

Numero Soci

547

(Dato aggiornato
 al 27 agosto 2019)

www.aiscomo.it

f @aiscomo

@ ais.com

@ AISComo

Delegato

Paolo Vismara

Consiglieri

Andrea Campanari
 eventi, direttore corso

Francesca Consonni
 eventi

Gianluca Fantinato
 vice responsabile servizi

Pierluigi Ferrario
 consigliere

Marco Galli
 Responsabile Servizi

Marco Misitano
 direttore corso,
 comunicazione, web

Barbara Roda
 Eventi

Mirko Rosa
 direttore corso, web

Luca Terzi
 direttore corso,
 comunicazione, web

gustazioni con una pianificazione a lungo termine coinvolgendo, grazie al supporto regionale, anche relatori di grande prestigio. «Circa una volta al mese e durante tutto l'anno offriamo eventi e degustazioni, diversificati e sempre di qualità».

Una importante novità introdotta è la valutazione del gradimento: «a valle di ogni evento inviamo ai partecipanti un brevissimo questionario che si compila in un minuto, anche da cellulare». Il Consiglio di Delegazione esamina le risposte per capire se si sta facendo bene, quali siano le aree di miglioramento, i desideri e i suggerimenti del pubblico.

Le procedure di iscrizione a corsi ed eventi sono state semplificate e completamente informatizzate: «ora ci si può iscrivere in pochi secondi anche da dispositivi mobili e ricevere una conferma istantanea via email». Rispetto alle procedure manuali del passato, si offre un servizio più efficace e preciso, minimizzando gli errori.

«A Como gestiamo i corsi in modo interamente informatizzato» grazie a una soluzione sviluppata appositamente da uno dei Consiglieri. Presenze, pagamenti e anagrafiche, tutto è digitale e quindi sotto controllo in tempo reale. C'è comunque una grande attenzione al rapporto umano: «il Direttore di Corso che gestisce un primo livello "accompagna" i partecipanti dalle prime lezioni fino al diploma, restando il referente durante tutto il percorso in modo da stabilire un rapporto personale fra direttore e corsisti».

«Crediamo nel chilometro zero per valorizzare le risorse di Delegazione, con talenti consolidati o promettenti, e ci sentiamo parte di una squadra più ampia, regionale e nazionale, con la quale la collaborazione funziona bene».

Il segreto del successo della delegazione di Como? «Lo spirito di gruppo e il lavoro di squadra. Una squadra che sono orgogliosi di coordinare», conclude il Delegato. ■

Ho imparato dalla vigna a dire ciò che penso

«Nel 1993 mollammo tutto. O quasi». Da Bergamo a Montalcino, la storia e la filosofia, di vita e di vigna, di Marino Colleoni e Podere Santa Maria

 ARMANDO CASTAGNO

C'è un versante del comune di Montalcino, quello che scende a valle sul lato nord del colle dove è arroccata la città, che pare nascondersi, sfuggire, eludere le ricerche. Ci si arriva per varie strade, nessuna comoda; d'estate si è accolti di solito da una brezza che spira regolare, e da un clima più clemente, meno caldo che altrove nella zona. Tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, spesso, rivolgendo lo sguardo a settentrione, verso Buonconvento e poi Siena, alle volte pare di sostare sulle sponde di un lago. Ma è un lago di nuvole, di nebbia che ristagna, riflettendo appena il celeste del cielo proprio come fosse acqua, acqua morbida, rigonfia. Ci sono casette e pievi sul versante, chiesette piccole e sparpagliate, praticamente tutte chiuse alla visita; terrazze di vigneti, orti, campi, sentieri ripidi, qualcuno lastricato, passaggi segreti e scorciatoie note solo ai locali che dal fondovalle evitano di dover girare attorno al colle di Montalcino.

Delle diverse aziende, quasi tutte di piccole dimensioni, che hanno qui vigneti e cantina, una è il frutto, ormai perfettamente maturo, di un progetto tanto trasognato quanto pervicace, portato avanti via via con maggiore convinzione da un bergamasco, Marino Colleoni. Non è un caso isolato, anzi:



vignaioli lombardi a Montalcino ne abbiamo incontrati, e tutti erano o sono personaggi fuori dall'ordinario. Alcuni sono stati autentici pionieri pur essendo "foresti", e li abbiamo purtroppo già dovuti salutare: Sergio Rossi, anche lui bergamasco, a La Gerla dal 1976, o Gianfranco Soldera, a Case Basse dal 1972. Di qualcun altro, molto più giovane, annotiamo e ammiriamo invece la coscienza e la coerenza produttiva in risultati magnifici (le gemelle milanesi Francesca e Margherita Padovani, a Fonterenza).

Marino ha la faccia e la barba bianca da filosofo greco: scruta da dietro i suoi due occhi blu e sembra ruminare le risposte prima di offrirle. Obbedendo a una specie di istinto, e pur seguendone storia e cammino da molti anni, gli abbiamo chiesto, accendendo il registratore, "chi sei?". La risposta, che abbiamo avuto piacere di riascoltare più volte, è una sintesi di quel che c'è di buono da trovare nel contesto, nell'uomo e nel vino riuscendo ad arrivare al suo nido ottimamente nascosto, il Podere Santa Maria. Intelligenza pura, cioè, e riflessività; idiosincrasia per il banale, umiltà, talento e visione d'insieme. E un senso di meraviglia, come tutto quel che asseconda la natura, i suoi cicli regolari e imprevedibili a un tempo.

«Mi chiedi chi sono. È una bellissima domanda. Oggi nes-

Podere Santa Maria si trova a pochi minuti dal centro abitato di Montalcino. L'azienda possiede, in totale, 3 ettari di vigna



suno chiede più “chi sei?”, ti chiedono “cosa fai?” o “di che ti occupi?”. È una questione-chiave: il chi e il cosa. Io penso sia più importante il chi. Sono nato il 2 agosto del 1951, a Bergamo. Ho sempre in qualche modo apprezzato il vino in famiglia, ma come fonte di giovialità, di convivialità, magari forse esagerando talvolta, da giovane, come quasi tutti. I miei erano genitori normali, la tipica gente della mia terra, un po’ bigotti, grandi lavoratori. Mio padre è stato un contadino finché non è entrato a lavorare alla Dalmine, quella dei tubi

d’acciaio; mia madre era una delle tante sorelle di una tipica famiglia contadina. L’amore per il vino mi è venuto quasi come conseguenza di questa estrazione, se penso a un pasto della mia infanzia non posso immaginarlo senza vino. Come del resto ora. Io fumo come un turco» - e sbuffa fumo mentre lo dice - «ma ti assicuro: dovessi tenermi una delle due cose, terrei il vino».

Perché?

«Perché mi ha insegnato tanto. Il vino è una droga felicissima,



LORENZO RUI

Marino Colleoni, classe 1951, è uno degli storici soci dell'associazione VinNatur

non fa tanto male se consumato con moderazione, e toglie via quelle preoccupazioni fasulle, quelle rigidità che oggi ossessionano tanta gente. Fare il vignaiolo, lavorare per ottenere il vino, ha conseguenze ulteriori: a me la vigna ha insegnato a dire quel che penso».

Come, prego?

«Guardala» - e mi indica il vigneto. «Dice quel che è. Quel che

è, filtra; lo vedi, non c'è diaframma tra la verità e ciò che appare fuori. Se c'è un punto forte, se c'è salute, lo vedi, è verità, tale e quale; se c'è malattia, stanchezza, la necessità di una pausa, lo vedi, ugualmente. La vigna dice quello che pensa, e quello che sente, non imbrogli. Io voglio essere così».

Come sei arrivato qui, però, non me l'hai ancora detto.

«Io e Luisa, mia moglie, avevamo un'idea piuttosto rustica, direi burbera, del vino: ci basavamo su quel che usavamo bere dalle parti nostre, cioè le Bonarde, i nebbioli delle nostre terre, della Valcalepio, dell'Oltrepò, di un certo Piemonte. A Montalcino venimmo perché avevamo scoperto in modo fortuito una diversa fisionomia del vino rosso, bevendo, credo fosse il Natale del 1974, una bottiglia del famoso Brunello Biondi-Santi vecchia al punto giusto, poteva essere forse il millesimo 1959, assaggiato quindi a 15 anni di età. Fu un'epifania. La morbidezza, la classe, il senso dell'eleganza; per noi cose nuovissime. E allora operammo una sortita a Montalcino durante una vacanza all'Isola del Giglio nel 1975, e qui mettemmo a fuoco prima di tutto... Montalcino stessa, questo Paradiso, queste colline soffici, questa strada che saliva ondulata. Ricordo la sensazione di salire, appunto, morbidamente, tutto l'ambiente era una specie

LA DEGUSTAZIONE

Brunello di Montalcino Poggio Sant'Arna 2013

Prima annata prodotta con questo nome, dalle uve di un singolo cru prima utilizzate in "blend" nel Brunello aziendale; ed è un rosso prodigioso. Il soffio di volatile che lo inaugura non fa che enfatizzare la nota "alta" che questo Brunello esprime, tra rimandi di agrumi, fiori, calcare e alghe marine. La bocca è succosa, lo sviluppo scattante, la beva irresistibile, il finale un furibondo tourbillon salato che risuona per minuti. «Ho diviso le uve dei miei due appezzamenti per la prima volta, in quest'annata. Non per una particolare qualità del millesimo, bensì perché ho sentito che le uve erano in grado di sprigionare una propria personalità nel vino». Vigna di soli 0,3 ettari piantata nel 2000, su terreni erosi ricchi di sabbia, nella parte meridionale del comune. Meno di 600 bottiglie prodotte. Caccia aperta.

Brunello di Montalcino Santa Maria 2013

Pari annata e procedura identica, ma vigna diversa; ed è un pianeta distante. Qui

la profondità e la maturità del frutto compongono un quadro dal chiaroscuro più convinto. Profuma di spezie, ciliegia, violetta e humus, e ha un percorso gustativo sereno, sicuro, vellutato, al cui epilogo si spalanca una sensazione di "respirabilità" e ampiezza che chi scrive faticherà a dimenticare. Veramente una cattedrale di vino, completo e carismatico, adatto all'invecchiamento e anzi, con ogni probabilità, in assestamento ancora per qualche anno; la pazienza verrà premiata. Viene dai vigneti terrazzati attorno alla cantina (1,2 ettari in totale), piantati nel 1998 su terreni piuttosto fertili e con sesto d'impianto "largo", esposti quasi per intero a nord o a ovest.

Brunello di Montalcino 2012

Da questo millesimo, procedendo all'indietro nel resoconto, i Brunello di Marino Colleoni derivano dall'assemblaggio delle uve dei due corpi di vigna citati. Il 2012, in cui un'estate rovente venne interrotta da un autunno precoce, piovoso e con poca luce, ha un contegno che sorprende. È un rosso monacale, di pensosa ritrosia ai profumi, marcati da note terrose e speziate

quasi piccanti, con suggestioni di carruba, corteccia, miele grezzo. Al sorso, invece, sembra distendersi meglio e più volentieri, entra morbido, porta poi con classe la traccia alcolica dell'annata senza perdere granché in termini di precisione, e sfuma infine sulle citazioni boschive. Non è un Brunello "potente", contrariamente alle attese; difficile possa più rivelare qualcosa di nuovo, ma ha la tempra per reggere nello stato attuale almeno per un altro lustro.

Brunello di Montalcino 2011

«L'estate non è arrivata fino al 20 di agosto», ricorda Marino, «le uve erano immature, non eravamo ottimisti. Poi, tutto cambiò, mise libeccio e toccammo i 43 gradi di temperatura nei vigneti. La parte esposta al sole, nelle settimane che seguirono, si bruciò quasi ovunque, nel comune». Questo è un Brunello nato, dunque, dagli eccessi: "fa" oltre 14,5 gradi di alcol pur provenendo per gran parte da viti esposte a nord a oltre 500 metri di altitudine (!). Il lascito del meteo del 2011 si coglie immediatamente: è una traccia olfattiva surmatura, tra la frutta nera, il catrame caldo e un tono foxy. Al sorso il vino è denso,

di metafora. E qui scoprimmo l'impensabile: cioè i Brunello delle famiglie contadine, gli ex mezzadri, gli ex coloni, che avevano messo su piccole cantine e producevano qualcosa in proprio. Non potevamo non notare la forte dissonanza tra la maestosa bellezza del grande Brunello che avevamo conosciuto come archetipico e la rurale verità, densa di significato e di umore, di questi altri, di queste ipotesi di minoranza. Ricordo che restammo folgorati dal contrasto che c'era tra l'austerità dei profumi di goudron, che lasciavano presagire solo durezza, e la morbidezza meravigliosa del sapore. Questo fu il nostro impatto col Brunello di Montalcino».

E qui al Podere quando siete arrivati? Subito a seguire?

«No. Ci siamo arrivati 14 anni dopo, nel 1989, comprammo questo podere, che era tutto da ristrutturare, con i due soldini che avevamo da parte. Luisa e io eravamo sposati dal 1978; lei aveva due piccoli laboratori di pasta fresca con alcune amiche, io un'azienda di informatica, erano i primordi, si facevano i soldi piuttosto facilmente. Eravamo abbastanza radicati nella nostra zona, ma piano piano si fece strada in noi l'idea di andarci a vivere. Però occorreva mollare tutto. Nel 1993 mollammo tutto. O quasi: ho fatto avanti e indietro per un po' di tempo. Scendevo per il weekend. Luisa aveva trasformato il Podere in un piccolo agriturismo. Dove vedi oggi la vigna c'erano solo ginestre, peraltro bellissime. Poi un giorno del 1994, passeggiando, vedemmo dall'alto una cosa di cui in cinque anni non ci eravamo mai accorti: in cima a uno degli alberi in basso nel podere, c'erano grappoli d'uva. L'anno dopo, ripulendo con degli amici quella parte del podere, trovammo 900 ceppi di vite, una piccola vigna. Riuscimmo a iscrivere questi 0,08 ettari, cioè un fazzoletto di 800 metri quadrati, a Brunello; del resto era una vigna specializzata, come si dice, aveva almeno

70 anni, secondo me, forse di più».

Tutto è iniziato qui.

«Sì, l'avventura della vigna è partita qui, ma quella del vino è iniziata dopo, grazie soprattutto a un ulteriore colpo di fortuna. Accadde che la provincia di Siena decise di aprire l'albo del Brunello; fu nel 1997. Il provvedimento concedeva a tutti coloro che non arrivavano a un ettaro e mezzo di vigneto di poter piantare Sangiovese da Brunello fino, appunto, a un ettaro e mezzo. E io ci stavo dentro: avevo le mie poche piante, ma qualcosa avevo, ed era iscritto. Ovviamente, non attesi per farlo, terrazzai il versante nel modo più rispettoso possibile, arrivai a un ettaro e mezzo e l'ho tuttora. Ho piantato nel 1998 e nel 2000 facemmo la prima vendemmia e ottenemmo il nostro primo Brunello».

Di quali scelte operate nel vigneto sei più orgoglioso?

«La prima e più importante che mi viene in mente l'ho realizzata quest'anno dopo tanto tempo che ci pensavo: non entrare più in vigna col trattore. Entriamo a piedi, con canne lunghe se c'è da dare qualche trattamento, ed è un grande risultato, perché il trattore compatta, *fa costipazione*, e i microrganismi in un ambiente compatto lavorano poco, e alla lunga l'ambiente si sterilizza. La vigna, la terra, deve essere molto aerata. È faticoso, ma è necessario, perché permette alla vigna di costituire una *convivialità* con le altre piante. Non c'è gerarchia: le piante e gli alberi si dividono il luogo. Seconda scelta: non avere paura di avere l'erba. Oggi si muore di caldo, ma se vai in vigna e tocchi il terreno, lo trovi fresco. Quando arriva troppa pioggia tutta insieme, e accade spesso in questi anni di clima quasi tropicale, l'erba la ferma, la drena, la beve in parte. E l'erba aiuta alla costruzione di quella simbiosi con la microfauna del vigneto che si chiama *domazia*: ci si aiuta a vicenda, per la

materico, tannico, di cospicuo estratto e persistenza "bucciosa", al sapore di mora e di ribes nero in confettura; manca l'allungo salino. Un monolite, arduo da prevedere nei successivi sviluppi, ma che probabilmente non sarà mai più concessivo di com'è ora.

Brunello di Montalcino 2010

Annata già leggendaria del Brunello, oggetto di incetta e speculazione in taluni contesti. Fermo restando che l'esaltazione "in toto" di millesimi interi in territori complessi come Montalcino sia sempre da guardare con cautela, qui tuttavia lo splendore del vino chiude all'angolo l'assaggiatore diffidente. A un naso serio, classico e ancora con un che di varietale nelle note di viola, sementi, mandorla, prugna fresca e alloro, segue una bocca di portentosa continuità, bilanciata in tutto, e in particolare nel rapporto tra un estratto rilevante e una piacevole scorrevolezza, propria dei veri, grandi vini. Finisce riecheggiando i rimandi floreali e fruttati colti nel bouquet, a dire di una resistenza non comune al lavoro del tempo. Saremmo tentati di consigliarne ricerca, acquisto e custodia, se non fosse un vino

ormai da tempo irreperibile. Tra i migliori esiti della verticale, in ogni caso.

Brunello di Montalcino 2009

Altro gran Brunello, la cui fama è stata probabilmente in parte oscurata proprio dal tambureggiante "hype" sull'annata arrivata dopo. Ha un profumo per cui spendere l'aggettivo "coeso": difficile andare per descrittori precisi, tanto il senso di saldezza generale e unità aromatica. Procede tra umori terrosi, tocchi di spezie balsamiche, note di agrumi e accenni "estivi" di paglia e saggina e un frutto maturo e forse generico, ma ancora vitale e succoso. Notevole anche il sorso, di bella calibratura e dal tannino minutissimo, nel quale la corrente acida è meno energica che in altre annate, ma la cui lunga persistenza ripaga e compensa; la sensazione è di un vino riuscito in tutto, e potenzialmente molto, molto longevo.

Brunello di Montalcino 2008

Una nota sul colore, tra i più vividi e giovanili del lotto. Si tratta di un rosso originale, in assoluto e nel quadro della verticale, fondato sui valori che hanno reso il millesimo uno

dei preferiti dagli appassionati del Brunello. Qui, la nota balsamica di menta e corteccia di eucalipto staglia su tutto, incorniciando un "fruttino" di bosco limpido, persino asprigno nella suggestione aromatica; con l'aerazione emergono note più complesse e profonde, la cola e i fiori appena fané, il cuoio e il timo. L'assaggio comunica un'idea di spazialità e ampio respiro, il tannino incide senza stringere, la struttura è ferma ma slanciata, e all'epilogo dilaga la freschezza. Tipico esito di una vendemmia accolta senza clamori ma formidabile, ancora in traiettoria ascendente. Da cercare.

Brunello di Montalcino 2007

Assaggio quanto mai didattico. Da un'annata ideale dal punto di vista meteorologico e sanitario («Si poteva star seduti a guardare: il sole era brillante, le temperature perfette», rammenta Marino), un Brunello compiaciuto, dalle proporzioni impeccabili ma senza quella incisività che ne caratterizza le riuscite migliori. Il bouquet è da definirsi "classico", tra la violetta, l'arancia rossa, il terriccio e il rosmarino, e il gusto è morbido e ordinato, relativamente poco tannico, con un passaggio

sopravvivenza dell'ecosistema. Io lascio che tutto ciò che vive nella mia vigna la consideri la migliore casa possibile. So che potremmo fare degli errori in questa conduzione, ad esempio squilibrare il rapporto tra prede e predatori a livello di insetti; bisogna stare attenti, osservare. La natura è un ottimo partner, non è una cosa da governare. Al suo interno ci sono tutte le soluzioni per i problemi che una cosa non "naturale" come l'agricoltura può causare. Il controllo biologico del ragnetto giallo e del ragnetto rosso, che possono essere deleteri per la vigna, l'ho condotto inserendo fisicamente nel sistema il suo antagonista naturale, un acaro che si chiama *Kampimodromus Aberrans*. Io ambisco a essere un *raccoglitore*, in sostanza, non un *produttore* di uva, nel senso comune del termine, e non voglio produrre poi il vino, ma *ottenerlo*».

Come ottieni, allora, il tuo Brunello?

«In modo semplice. Fondamentalmente non facciamo altro che creare le condizioni perché l'uva fermenti. Scegliamo l'epoca di vendemmia valutando elementi dell'acino: come si stacca dal raspo, quanto è maturo il vinacciolo. E poi ovviamente deve avere secondo disciplinare 12,5 gradi di alcol potenziale, e quel parametro lo misuro col mostimetro. A seguire, diraspiamo integralmente perché non ho mai avuto una lignificazione soddisfacente del raspo; aspetto che parta la fermentazione in *pied de cuve* e inoculo nelle vasche; macero ancora per un paio di settimane dopo la fermentazione, il che significa un contatto con le bucce dai 20 ai 25 giorni; e poi svino. So che la cosa non funziona ovunque così, ma nella mia cantina, in questo particolare luogo, alla fine della fermentazione tumultuosa io mi ritrovo sempre a zero di acido malico, segno che è avvenuta e si è completata anche la fermentazione malolattica».

In effetti non è così frequente.

«Ho anche cercato di capire bene perché, e nel 2016, seguito



LORENZO RUI

a vuoto lungo lo sviluppo, e una inequivoca diluizione di fondo. Tre punti forti: la grazia generale, la fedeltà varietale al Sangiovese, la facilità di beva. Tre punti deboli: manca di tempra per conservarsi a lungo, di dinamismo per coinvolgere, e di persistenza per farsi ricordare. Forse, è stata un'annata sin *troppo* perfetta; e in generale, un'annata perfetta *non* significa una vendemmia perfetta, e *non* si risolve in vini perfetti; non sempre, almeno.

Brunello di Montalcino 2006

Primo vino della serie a presentare un nitido indizio evolutivo, più nel senso della "terziarizzazione" che in quello della "ossidazione" in verità. Da un certo punto di vista, questa apertura di spiraglio è un bene: dai nostri ricordi, e dalla testimonianza del produttore, il 2006 di Colleoni è stato un vino di scontrosità eccezionale per anni. «Era così severo», dice Marino, «da sembrare una pietra». Oggi, i frutti rossi dolci in confettura, una nota di miele e polline, le sensazioni terziarie di metallo fuso e idrocarburo, testimoniano - se non proprio un ingentilimento - almeno una piccola concessione espressiva. Anche la bocca è

più distesa di qualche anno fa; non manca di vigore nel rigido impianto tannico, ma nell'articolato finale regala suggestioni di frutta e sali minerali, e allunga con sicurezza.

Brunello di Montalcino 2005

Vino meraviglioso, inatteso, pieno di suggestioni: Colleoni ha interpretato il difficile millesimo, ci viene da dire, "facendosi amico", anche nelle sue apparenti debolezze. È tutto succo, come da letteratura: ha ancora il suo fruttino asprigno - ricorda il mandarino, o forse il kumquat, anche per via del soffio di acido volatile -, richiama poi la terra battuta e la felce, e con l'aria anche il fungo porcino, via via più netto; dipana quindi al sorso una struttura spedita e longilinea, un passo da maratona, che fila via senza peso grazie alla sua costituzione leggera. Solo 600 bottiglie prodotte come Brunello; il resto (2.000 bottiglie) venne declassato a Toscana Igt col nome di "Anteo", ma è lo stesso irresistibile rosso che, se ci si passa l'espressione, definiremmo "soldieriano". Intende essere un complimento, oltre che un doveroso ricordo per un altro lombardo, Gianfranco Soldera, che ha trovato - anzi, ha tracciato - una strada

tra le colline di Montalcino.

Brunello di Montalcino 2004

Fu millesimo particolarmente generoso per quantità, e per i primi anni i vini si sono fatti onore. Oggi, la quantità di Brunello un po' provati è sensibilmente superiore a quanto ci saremmo aspettati, e questo del Podere Santa Maria non fa eccezione. In bottiglia, si è andato delineando un profilo fosco e terziario, piuttosto insistito sui toni sanguigni, rugginosi, cupi, quasi "da fonderia". Anche il colore ha riflessi bruniti, e all'assaggio è abbastanza stanco, rinserrato in una densità non virtuosa la cui trama appare un po' lasca e arrendevole, con toni dolci in emersione all'epilogo. Più assaggi coerenti negli ultimi due anni. Sono bottiglie - avendole - da aprire a breve termine, a nostro parere, che daranno quasi sempre la sensazione di aver già dato il meglio.

Brunello di Montalcino 2003 (campione per le analisi)

Vino esaurito da tempo: questa bottiglia, di forma non ortodossa e tappata "a corona" era servita per le analisi di rito. Annata, come noto, estrema: a luglio e ad agosto fece un



L'autore durante la degustazione delle 15 annate di Brunello di Montalcino presso l'azienda Santa Maria

da una équipe di ricercatori, ho condotto un esperimento, solfitando su loro indicazione una parte delle uve alla raccolta, e un'altra no. Mi avevano detto: «vedrai che sul vino fatto dall'uva coi solfiti la malolattica non ti parte». Alla fine delle fermentazioni abbiamo misurato il malico. Nella parte che avevo vinificato come sempre e senza i solfiti, la malolattica era completa. Nella parte coi solfiti, pure» - e sorride.

E la volatile?

«Ci devo stare attento perché tende a salire, io non finisco mai una fermentazione sotto lo 0,60 di volatile, però non sono mai andato in bottiglia con valori eccessivi, penso sia molto importante per tutelare il vino nel suo percorso che il valore non sia eccessivo. Mi faccio guidare molto dal mio naso, sto

imparando a usarlo, piano piano: cerco da lui indicazioni che tutto stia andando per il meglio, che non ci siano eccessi di acido acetico o di etilfenoli, ad esempio. Uso poca solforosa, solo quel che credo possa far bene al vino proteggendolo: il mio Brunello 2015 ha 23 di solforosa totale, e i tenori son questi: non usando più lo zolfo da anni in vigna, ho valori di solforosa «spontanea» veramente prossimi allo zero, il Brunello 2018 ha 7 di solforosa e l'ha fatta tutta lui».

Quanto costa il tuo Brunello nelle botti?

«Tutto il tempo che necessita, a seconda dell'annata, di solito dai 36 ai 45 mesi. Poi va in bottiglia, ci resta almeno un anno e quindi inizio a venderlo. Faccio poco vino, 3.500 bottiglie da un ettaro e mezzo, non uscirà più il Rosso, imbottiglio un quantitativo che neanche ti dico di Ansonica per i miei amici, da una vignetta in Maremma. E va bene così».

Posso farti un'ultima domanda che non c'entra niente?

«Certo».

Cosa ti è rimasto addosso di lombardo, Marino?

«Il senso del dovere. Il senso delle promesse. Il senso dell'ospitalità sincera, non quella melliflua. Qui ho appreso cose basilari, per carità, una su tutte la precisione linguistica. Si vive meglio sapendo dare il valore giusto alle parole, esprimere i concetti con precisione, è una matematica adattata al linguaggio. Di lombardo, riconducibile beninteso al mio retaggio personale e locale, ho però anche cose di cui mi libererei volentieri: il senso della colpa, dell'inadeguatezza, tutti i residui dell'educazione cattolica così come ce la impartivano. È una mano di pittura che non puoi scrostare».

caldo infernale, con picchi mai registrati in precedenza in Toscana centrale. «Il sole non brillava, non c'era una bella luce. Era afoso, umido, si stava male anche all'ombra» ricorda Marino. Eppure i vini hanno una grinta incredibile; persino questo, nonostante l'avventurosa della conservazione. Non c'è nulla di geniale, intendiamoci, ma il profilo olfattivo è fresco, fine; vi sopravvive una nota di frutta rossa acidula, con interessanti nuance di tabacco biondo e liquirizia, complessità terziarie di tuber e fumo, altro che abbiamo trovato difficile da esprimere. Bocca non colossale per struttura, ma ben congegnata, nitida, ben coordinata. Una vera sorpresa.

Brunello di Montalcino 2002

L'alieno della degustazione: in sostanza, non somiglia a nessun altro; in realtà, nemmeno l'annata 2002 somigliava a nessun'altra del recente passato. Dopo 17 anni, ha profumi e odori stranissimi. Nello scompaginato bouquet, qualcosa di medicinale incrocia note di cacao, acqua piovana, iodio, colla e datteri; vi convivono aspetti umidi e aspetti appiccicosi, ma la sensazione che dà è di non riuscire a tenersi insieme, a trovare coesione.

Il tannino tenero e sfuggente, la plateale diluizione, la timida dolcezza del sapore e l'imprecisione dei ritorni, confusi in una sorta di vapore, testimoniano di una stagione che ha infuso nei vini una fragilità evidente. Qui, tuttavia, non troverete un giudizio; solo l'avvertenza di una costituzione molto gracile, e di una prospettiva futura che può deludere chi cerchi un Brunello per trovare robustezza.

Brunello di Montalcino 2001

Annata disgraziata in estese zone di Montalcino, specie al nord, e nata sotto la cattiva stella della gelata del 25 aprile (-3°C) che vanificò tutto quanto fatto dalle piante fino a quel punto. Le viti providero a «gettare» nuovamente dalle gemme di corona, ma l'equilibrio del frutto ne risultò sovente falsato e la produzione fu minima: al Podere Santa Maria, meno della metà del solito. E il vino? Lo abbiamo approcciato senza grandi speranze, francamente. E invece ci siamo imbattuti in una bottiglia straordinaria, al compimento della sua maggiore età: un acquarello aromatico di magnifica varietà, dove cogliere similitudini con i profumi delle rose, del kirsch, del cuoio, della ciliegia rossa,

e ancora preziosismi speziati, affumicati e persino marini. Bocca altrettanto complessa, tutt'altro che debole per struttura estrattiva e tannica, capace infine di un allungo mozzafiato per il debordare della sapidità che ne chiude l'indimenticabile, e inattesa, esibizione.

Brunello di Montalcino 2000

Vino da noi avvicinato con la cautela e l'indulgenza con cui si approccia un esperimento, essendo stato ottenuto da viti-bambine, appena alla terza foglia (vigna del 1998). Non abbiamo trovato però nulla da giustificare: che verve, che meravigliosa integrità ha invece ancora oggi, vivo ed espressivo al profumo (miele grezzo, confettura di lamponi, timo-limone, mandorla, rosa canina) e tenace al sorso, ritmato da un tannino arcigno ma altresì innervato da una gran freschezza acida che lo accompagna in crescendo fino all'epilogo. Ossidazione, nemmeno a parlarne. «Probabilmente è stata la fortuna dell'apprendista» si schermisce Marino. E intanto ne prende una nuova sorsata, e noi con lui. Per essere un *esperimento*, non c'è male.

Alsazia in abito rosso *Vin d'Alsace Pinot noir*

Non solo bianco. Esiste un'anima rossista in Alsazia che sa donare vini di carattere e talento.

Un consiglio? Inutile, e senza senso, il paragone con i cugini della Côte de Beaune o della Côte de Nuits

 SAMUEL COGLIATI



Vigneti nel comune
di Niedermorschwihr



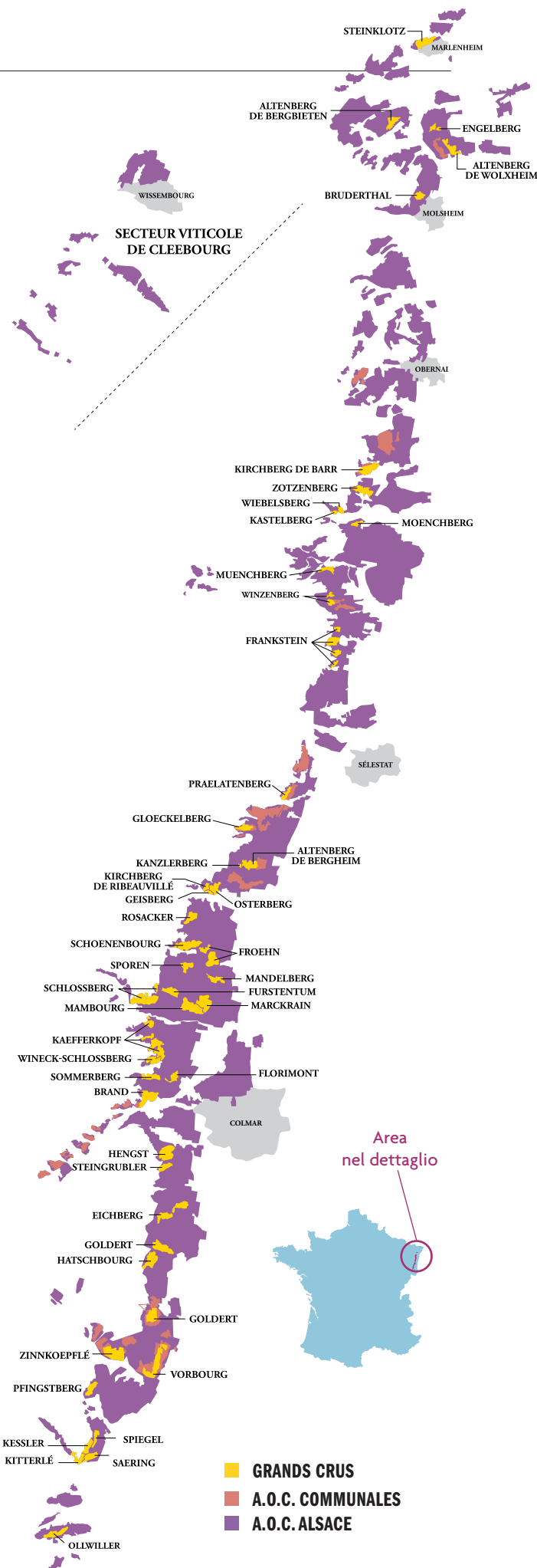
Da tempo immemore l'Alsazia ha prediletto i vitigni a bacca chiara e i vini bianchi. Questa regione di confine franco-tedesco è nota per le sue numerose e originali declinazioni enoiche, che variano dal secco al passito, dal vinoso al botrytizzato, dal neutro all'aromatico; troppo di rado però si evoca la sua reale vocazione rossista, che la Storia ha adombrato da oltre cent'anni. Eppure tale potenziale è concreto e dimostra di esprimere una risorsa che, se valorizzata, supera di gran lunga gli esiti che immaginano i più.

STORIA DI UNA REGIONE IN BIANCO

Già tra Medioevo e Rinascimento le testimonianze dell'indissolubile matrimonio tra Alsazia e vino bianco emersero in modo chiaro, ricorrente ed esplicito. Nel Quattro e Cinquecento gli annali citavano a più riprese l'amore che i renani riservano al riesling, al moscato o al gewurztramier. Una dedizione che durerà per secoli e che continua tutt'oggi, frutto di un legame con la cultura germanica e con le naturali predisposizioni del terroir alsaziano. La fondatezza di tale vincolo è innegabile, visti i risultati superlativi che le uve chiare riescono a offrire. Assai meno noto è il rapporto che Colmar e Strasburgo hanno avuto con le uve rosse, in particolare in certi periodi storici: su tutti l'Ottocento, durante il quale le guerre e le relative scorribande militari trans-renane impongono all'Alsazia una produzione di massa e di modesto profilo, incentrata su rossi dozzinali destinati all'implacabile sete degli eserciti. Eppure fu proprio questa opzione per una produzione di basso rango a condannare la viticoltura locale: nel volgere di qualche decennio la facilità dei trasporti e l'espansione del commercio imposero anche qui i prodotti del Midi e del Mediterraneo, disponibili a prezzi più contenuti con pari qualità, se non migliore. Fu così che, oltre un secolo fa, l'Alsazia sposò definitivamente il partito dei vini bianchi.

E IL ROSSO?

La nostra regione può ambire a molto più che a una produzione di vini rossi ordinari. Prova ne sia il fatto che il pinot noir è stato accolto per lungo tempo nel novero dei vitigni cosiddetti "nobili", ovvero la crème dell'ampelografia regionale (e non solo). Fu estromesso da questo "olimpico" solo nel 1975, con il varo dell'appellation Alsace Grand Cru, che lo esclude, peraltro in modo piuttosto inatteso e per motivi discutibili. In quel periodo il grande vitigno borgognone era già rimasto l'unica cultivar scura ammessa ufficialmente. Da anni, decenni o secoli a seconda dei casi, il pinot meunier, il gamay, il bajonner o il portugais bleu – solo alcune delle numerose varietà a bacca rossa a lungo utilizzate in passato –, erano ormai scomparsi dal panorama renano. Peraltro il pinot sopravviveva come una sorta di reliquia di un trascorso superato: nel 1966 con i suoi 92 ettari rappresentava appena l'1% della superficie vitata complessiva. Ma la sua disgrazia durò poco: proprio a partire dai tardi anni Sessanta andò gradualmente riacquistando credito e iniziò a risalire la china sia in termini di diffusione sia nella considerazione generale. Nel



IL TERRITORIO E LE APPELLATIONS

L'Alsazia è una delle regioni vitivinicole più settentrionali del mondo. Il vigneto è raccolto lungo i pendii compresi tra i contrafforti dei monti Vosgi a ovest e la pianura che segue il fiume Reno a est, ampio corso d'acqua che traccia anche la frontiera tra Francia e Germania. Il clima è semi-continentale, sorprendentemente mite (se non caldo, talora!) d'estate, e invece rigido d'inverno. La piovosità provvidenzialmente contenuta. Il pinot noir - più presente nei

settori centro-settentrionali di Barr e di Molsheim - può essere utilizzato per due delle tre appellations d'origine contrôlée regionali: Alsace (o Vin d'Alsace) e Crémant d'Alsace. Nel 2018 le uve erano abbastanza equilibratamente suddivise tra queste due Aoc, cui sono state destinate rispettivamente l'equivalente di circa 9,6 e 7,2 milioni di bottiglie. In sede di spumantizzazione il pinot nero può rientrare in un assemblaggio con altre

uve bianche o essere usato da solo per il crémant; è inoltre l'unica uva autorizzata per la produzione del metodo classico rosé. Quanto alla Aoc Alsace, riservata ai vini fermi, il pinot può essere vinificato in bianco (ed eventualmente assemblato - denominazione Pinot o Klevner) o in rosa (denominazione Clairet o Schillerwein). Infine - e soprattutto! - può essere destinato a una vinificazione in rosso. Quest'ultima implica

solitamente macerazioni abbastanza brevi (una decina di giorni) e affinamenti in vasca o in botte grande; alcune aziende preferiscono invece l'élevage in barrique, che di solito imprime al vino una stilistica più "borgognona". L'Alsace Pinot noir può anche eventualmente essere accompagnato dall'indicazione in etichetta di una menzione geografica aggiuntiva (nome di un comune, un comprensorio o di un lieu-dit).

1973 aveva raggiunto 313 ettari, nel 2008 se ne contavano ben 1.509 e l'anno scorso la superficie coltivata era aumentata fino a 1.703 ettari (il 10,9% della superficie vitata regionale)! Attenzione a un piccolo dettaglio, tuttavia: di 100 chili di pinot noir oggi raccolti in Alsazia, ben 43 sono destinati alla produzione dello spumante metodo classico, il crémant bianco o rosato! È proprio questa tipologia, del resto vero motore dell'economia vitivinicola locale da decenni, a concorrere in modo determinante al successo dell'uva della Côte d'Or.

... MA ALLORA, IL ROSSO?

La produzione odierna di vini rossi alsaziani, esclusivamente frutto di pinot noir, non è contabilizzata con precisione, ma dovrebbe attestarsi attorno a 5 o 6 milioni di bottiglie l'anno. A fronte dei 150 milioni di bottiglie prodotte lungo la sponda francese del Reno può sembrare poca cosa. In effetti lo è. Siamo dunque al cospetto di una produzione marginale o velleitaria? Niente affatto. I migliori Alsace Pinot noir si configurano come vini di carattere e talento, a

"L'Alsace... quel beau jardin",
esclamò Luigi XIV quando la
visitò per la prima volta



I PRODUTTORI



Lungi dal volersi esaustiva, questa succinta selezione recensisce alcuni *domaines* che da anni onorano regolarmente, nella loro gamma produttiva, anche il pinot nero.

Beck-Hartweg

67650 Dambach-la-Ville
t. +33(0)3.88.92.40.20
www.beckhartweg.fr

(importato da Velier, Genova)

Mathilde e Florian Beck-Hartweg sono l'ultima generazione di una tradizione viticola che affonda le proprie radici nel remoto Cinquecento! A Dambach-la-Ville coltivano 6 ettari con un approccio viticolo meticoloso e rigoroso. Le vinificazioni sono esenti da additivi enologici, ad eccezione della SO₂. Tra i loro pinot noir, la versione "village" è vinosa, asciutta e lineare, ma la cuvée "F" (prodotta dal Grand cru Frankstein, nel *lieu-dit* Pflanzler) è più profonda, terragna e materica.

Domaine Binner

68770 Ammerschwihr
t. +33(0)3.89.78.23.20
www.alsace-binner.com

(importato da Velier, Genova)

Sono una decina gli ettari vitati che Christian Binner cura come fossero un giardino nel suo *domaine* vicino a Colmar. In vigna niente prodotti chimici, in cantina niente additivi enologici, ma in entrambi i casi una solida competenza vignaiola. Risultato: Christian cesella alcuni dei vini più entusiasmanti d'Alsazia. Tutti i suoi rossi sono eleganti, succosi, precisi, profondamente minerali: una delizia.

Da segnalare anche i pinot noir dei vignaioli amici, con cui Binner ha da qualche tempo avviato una collaborazione sotto il marchio "Vins Pirouettes": la cuvée "Gloulou" e "Le Pinot noir de Stéphane".

Domaine Pierre Frick

68520 Pfaffenheim
t. +33(0)3.89.49.62.99
www.pierrefrick.com

(importato da Stefano Sarfati*, Milano)

Jean-Pierre Frick con la moglie Chantal e il figlio Thomas sono da tempo un punto fermo degli appassionati di vini naturali alsaziani (e non solo). Il massimo rigore viticolo e il minimo interventismo vinicolo danno luogo a bottiglie di eccezionale levatura espressiva, talora singolari ed estreme, ma di carattere gagliardo. Tra le versioni di pinot noir sia il **Rot Murlé** sia lo **Stein** sia lo **Strangenberg** sono di elevata caratura: il primo più immediato, carnoso e "spettinato", i due seguenti di espressione più fine e penetrante, per quanto sempre aerea come si addice a un pinot renano.

Domaine Albert Mann

68920 Wettolsheim
t. +33(0)3.89.80.62.00
www.albertmann.com

(importato da Tre Archi, Oleggio - NO)

I fratelli Maurice e Jacky Barthelmé mettono in luce il talento del nobile terroir di Wettolsheim, poco a sud-ovest di Colmar. In casa Mann il pinot noir ha un posto di tutto rilievo, occupando un ottavo del vigneto complessivo (23 ettari). È così che nascono ben quattro etichette di rosso, tutte a declinazione territoriale. Due di esse sono frutto di vigne piantate sui Grand cru Pfersigberg e Hengst (che da disciplinare non possono però essere rivendicati in etichetta, e dunque chiamate "Grand P" e "Grand H"). Lo stile di queste bottiglie è denso e setoso, teso e di suggestione borgognona.

Domaine Ostertag

67680 Epfig | +33(0)3.88.85.51.34
info@domaine-ostertag.fr

(importato da GMF - Giulio Menegatti, Padova)

André Ostertag è noto per essere una sorta di "giardiniere" delle vigne. Non molto lontano da Strasburgo, nella parte centro-settentrionale della regione viticola, si dedica a quasi cento appezzamenti diversi, dalla dimensione media di 0,17 ettari ciascuno. Rigore quasi maniacale sia in campagna sia in cantina, con l'obiettivo di ottenere vini di fattura definita, chiara, a loro modo classica pur nella spontaneità espressiva. Il pinot noir **Fronholz 2017** è maschio, profondo e vinoso, dotato di una mineralità cristallina e di un vigore gustativo che ha il sopravvento sulla vaga ispirazione borgognona. Intensità e materia in un rosso di affermato carattere.



* Trasparenza sul conflitto d'interessi: l'autore desidera segnalare che svolge attività di consulenza professionale per Stefano Sarfati.



Tramonto sui vigneti della Strada dei Vini in Alsazia

riprova dell'adeguatezza del terroir alla produzione di rossi ben più che onorevoli. Sussiste tuttavia un problema tutt'altro che trascurabile. Il pinot nero è considerato, in Alsazia come ovunque nel mondo, una varietà eminentemente borgognona; il confronto con i rossi della Côte de Beaune o della Côte de Nuits è dunque inevitabile. Come accogliere e valutare questo parallelismo? Di certo negativamente, non in termini qualitativi né di sudditanza, ma in termini di non sense. Il pinot noir è infatti una grande uva di terroir: risente e riflette cioè con forza e in modo probante le caratteristiche del territorio in cui è coltivato. La discriminante è l'idoneità o meno del vitigno al luogo - il che col pinot è una faccenda tutt'altro che scontata -; tuttavia una volta archiviato positivamente il dilemma, raffrontare aree geografiche diverse, sulla base della sola comunanza ampelografica, ha poco significato. In altri termini, un alsace pinot noir va valutato in quanto tale, ma non paragonato a uno chambolle-musigny o a un pommard.

Eppure è proprio questa deferenza nei confronti dei lontani cugini di successo che molti produttori renani patiscono da decenni, perlopiù inficiando così le qualità rossiste del loro territorio. Quando invece l'Alsazia punta su pinot noir magari meno muscolari ma dritti, fini e sapidi, la scommessa è spesso vinta e il confronto con la Borgogna smette di tiranneggiare sia loro sia i degustatori. Lasciando gli uni e gli altri liberi di godersi le eccellenti qualità del calice.

Quale risultato, in ultima analisi? Ovviamente l'esito è molto legato alla qualità del terroir e della viticoltura, nonché alla sensibilità del vinificatore. Tuttavia i migliori alsace pinot noir sono rossi di classe, raffinati e tesi, dotati di un tannino sottile ma tenace, che si fonde alla trama minerale e alla succulenta acidità. Rossi in genere non di densità e potenza, ma di stimolante personalità e di vigore espressivo, capaci anche di invecchiare alcuni anni con profitto. Da non perdere né tanto meno sottovalutare. ■

IL VITIGNO

È l'unico vitigno a bacca rossa oggi ammesso in regione e copre circa un decimo della superficie vitata. Borgognone per origine, il pinot noir fu la prima cultivar a vedersi ufficialmente citata nei registri degli Hospices de Beaune nel lontano 1375. Attestato da quasi mezzo millennio anche in Alsazia, tra Cinque e Ottocento era classificato tra i vitigni cosiddetti "nobili". Poi pressoché scomparso

dal panorama ampelografico regionale, è tornato a crescere regolarmente negli ultimi decenni.

Germoglia abbastanza presto, offrendo dunque il fianco alle gelate primaverili, ed è molto sensibile alle fitopatologie (oidio e peronospora), così come al marciume grigio. Produce grappoli piccoli, serrati, e acini leggermente bluastri. Per dare risultati

soddisfacenti - tra cui piena espressione delle sue peculiari ricchezza e personalità aromatiche - esige tuttavia una maturazione compiuta, favorita anche da rese contenute (anche se purtroppo il disciplinare consente fino a 60 ettolitri/ettaro, derogabili a 66; alcol naturale minimo 11,5%). Predilige i terroir calcarei, limoso-silicei di fondovalle, e quelli limoso-sabbioso-argillosi del Quaternario.



Gli **STATI UNITI** del vino: la cultura del cambiamento

*Quarto produttore di vino
al mondo, primo consumatore.
Il vino a stelle e strisce,
un universo in ferment,
tutto da scoprire*

 **ILARIA RANUCCI**

Il 24 maggio del 1976 rappresenta una data importante per lo “storytelling” del vino americano come lo conosciamo noi che lo vediamo da lontano. È la data di nascita del mito del vino californiano. È la data del cosiddetto “Giudizio di Parigi”.

Nella capitale francese, per festeggiare i 200 anni dell'indipendenza degli Stati Uniti, il proprietario inglese di una nota enoteca e wine school, Steven Spurrier, insieme alla sua socia americana Patricia Gallagher, decide di organizzare una degustazione alla cieca con vini californiani e francesi, tra i quali miti di Bordeaux e Borgogna. Bottiglie coperte e in giuria celebri chef, produttori di vino e giornalisti. In più, forse con l'obiettivo di raccontare una divertente storia di colore, forse per curiosità, anche un giornalista del Time.



Succede l'impensabile. Il più votato tra i vini rossi è il cabernet 1973 di Stag's Leap Wine Cellars, azienda di Warren Winiarski nata da appena 3 anni. A vincere tra i bianchi ancora un vino americano, lo chardonnay Chateau Montelena 1973. Ci sono tutti gli elementi per uno scoop giornalistico importante, perché gli sconfitti si chiamano Château Haut-Brion, Château Mouton Rothschild e Meursault Charmes.

L'evento, come immaginabile, ha un'eco di livello planetario e segna l'ingresso ufficiale dei vini a stelle e strisce nel gotha dei più importanti a livello mondiale. Finisce la sudditanza psicologica nei confronti dei grandi produttori europei vino. Pochi anni dopo le carte si rovesciano: Robert Parker prevede, contro la maggior parte della critica, il successo dei sontuosi vini di Bordeaux del 1982 e nasce l'era dei vini “par-

L'iconica e più famosa regione del vino in USA: Napa Valley



kerizzati”.

★ UNA STORIA RICCA DI PERSONAGGI INTERESSANTI

Anche prima del “Giudizio di Parigi”, il mondo del vino americano ha avuto vicende interessanti, con personaggi spesso indimenticabili. A partire dal primo Segretario di Stato e terzo Presidente Thomas Jefferson, che tentò inutilmente di impiantare viti europee, sconfitto dalla fillossera. Nelle missioni del sud della California del primo Ottocento fino all'epoca della corsa all'oro del 1848, vennero create le prime aziende vitivinicole per foraggiare proprio i cercatori d'oro.

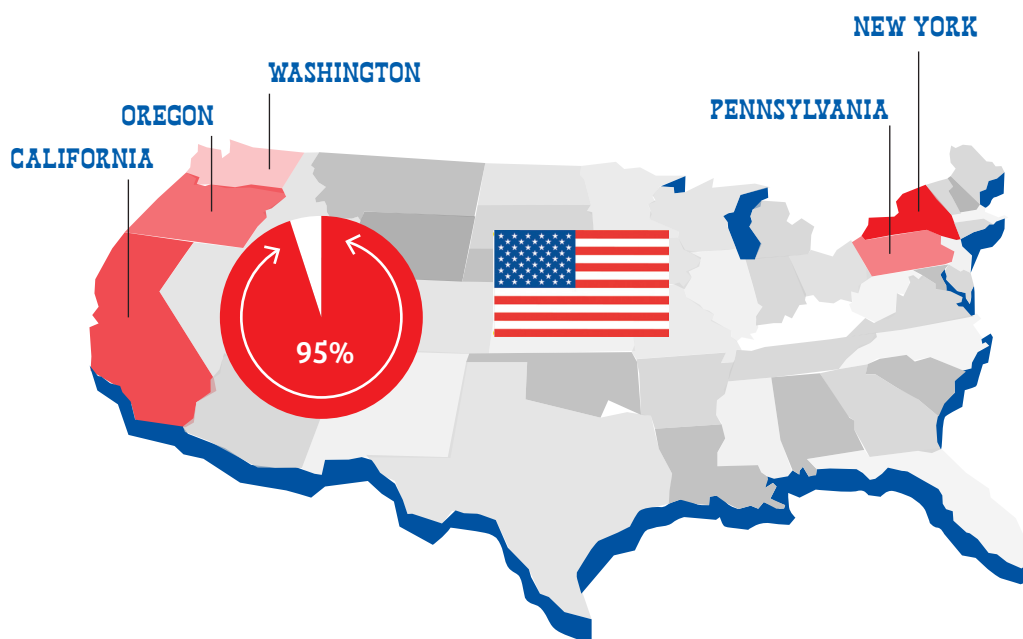
Ma ci sono anche personaggi, come Agoston Haraszthy, immigrato ungherese che vantava origini nobiliari e che, per conto del Governatore della California, tornò in Europa e riportò negli Stati Uniti, nel 1861, le barbatelle di circa 350

vitigni europei. Poi sparì, dopo una vita avventurosa, in Nicaragua, si dice mangiato dai coccodrilli.

Si potrebbe continuare per un libro intero, poiché lo spirito imprenditoriale e avventuroso è sempre stato uno dei punti fondamentali per capire la storia del vino negli Stati Uniti. Una storia, quest'ultima, che nasce davvero come viticoltura di qualità solo alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso. Prima di allora crisi continue, con il proibizionismo che dal 1919 al 1933 di fatto impedì di rialzare la testa tra le due guerre mondiali, in un paese il cui consumo interno di vino è stato per molto tempo confinato agli immigranti provenienti da paesi produttori, e quindi in primis italiani.

E non a caso i volti del vino californiano – oggetto sia di status e lifestyle che anche di quotidianità accessibile – , apparten-

I 5 stati che coprono quasi il 95% dell'intera produzione degli Usa



36,2
milioni di ettolitri
Gli Usa sono il primo
consumatore mondiale
di vino



**139 AVAs delle 242 totali,
sono in California**

gono a tre grandi personaggi di origine italiana.

Robert Mondavi, dopo aver giocato un ruolo fondamentale per trasformare il negozio di uve del padre in un produttore di vino "premium", crea addirittura una partnership con il Barone Phillippe de Rothschild, il padrone di Mouton Rothschild. Nel 1982 arriva sul mercato un certo Opus One. Ed è soprattutto grazie al suo impegno che nasce il grande turismo del vino della Napa Valley.

Molto meno glamour, ma impressionante, l'opera dei due fratelli Ernest e Julio Gallo, che nel 1933 fondano la E&J Gallo Winery a Modesto, nella Central Valley. Oggi la più grande azienda di vino a proprietà familiare al mondo, con 6500 dipendenti e prodotti distribuiti in 110 paesi.

Un contrasto importante, che aiuta a ricordare che il vino americano non è fatto solo delle etichette di culto californiane, che appaiono su tutte le riviste internazionali e raggiungono prezzi di centinaia o anche migliaia di dollari a bottiglia. È una realtà molto più complessa. E anche nel segmento dei vini di qualità, oggi molto meno omogenea di quanto molti credano.

**★ QUARTO PRODUTTORE
E PRIMO CONSUMATORE AL MONDO**

Un aiuto per capire il quadro di insieme, e soprattutto quanto è complicato e in mutamento, ci viene dai numeri.

I dati preliminari 2018 su produzione e consumo di vino, rilasciati dall'OIV, confermano gli Stati Uniti il quarto produttore di vino al mondo con 23,9 milioni di ettolitri. La superficie vitata (dati del 2017), è pari a circa i due terzi di quella italiana.

Gli USA sono, con ampio margine, il primo consumatore globale di vino, con 32,6 milioni di ettolitri consumati nel 2018. Al contrario dell'Italia sono un importatore netto, poiché la produzione non è in grado di coprire la domanda.

Secondo il TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau), il Dipartimento pubblico che regola il settore, nel 2017

la California rappresentava l'80% della produzione di vino imbottigliato degli Stati Uniti, in discesa di circa dieci punti percentuali rispetto agli anni Novanta. Cinque Stati – California, Washington, New York, Pennsylvania e Oregon – coprono quasi il 95% della produzione.

La bella storia è che oggi ci sono produttori di vino in tutti i 50 Stati, Hawaii ed Alaska compresi. Realtà adesso sempre più interessanti, dove è in crescita costante il lavoro per adattarsi alle condizioni climatiche e alle caratteristiche geologiche. Sono realtà in media molto giovani, che sperimentano e talvolta anche ripropongono, oltre alle varietà di viti europee più conosciute, quelle minori e le native americane. Oltre undicimila aziende, di cui meno della metà in California. Nel 1970, l'anno di minimo dal secondo dopoguerra, erano 441. Nel 2000, all'inizio del nuovo millennio, 2.894.

Le denominazioni, le American Viticultural Areas o AVAs, sono ormai 242. Di queste 139 nella sola California. E sul sito del TTB c'è sempre la lista di quelle proposte e non ancora approvate. La legge che istituisce le denominazioni è solo del 1980.

In sostanza, gli Stati Uniti del vino sono un paese in continuo fermento e, per chi è curioso, tutto da scoprire.

★ REGOLE ED ECCEZIONI

Negli Stati Uniti la regolamentazione del settore vino passa per un Dipartimento, il TTB, che si occupa sostanzialmente di registrare i volumi a fini fiscali. Una situazione completamente diversa rispetto all'Italia. La regolamentazione, per quanto riguarda la vendita nei vari stati degli USA, è tradizionalmente molto complessa. Il retaggio del proibizionismo è stato lungo, come conseguenza anche del fatto che il ventunesimo emendamento lascia ai singoli stati la decisione sulla regolamentazione degli alcolici. Storicamente con proibizioni anche abbastanza curiose che stanno progressivamente svanendo.

Vigneti e sede di Opus One



Ad esempio nell'Indiana vige tuttora il divieto di happy hour, intesa come vendita a costo ridotto di alcol in una certa ora del giorno. I milanesi in trasferta sono avvertiti...

In merito a etichette e disciplinari, la legge è invece apparentemente semplice, ma solo per chi è abituato ad avere a che fare con tanti numeri. Per indicare in etichetta un vitigno occorre che questo rappresenti almeno il 75% dell'uvaggio. L'etichetta può riportare una AVA solo se almeno l'85% delle uve proviene dal relativo areale. Nel caso di un vino con indicazione di singola proprietà, *estate*, è richiesto il 100%. Ma solo il 95% quando in etichetta c'è l'indicazione di vigneto. Stesso limite per l'indicazione in etichetta dell'annata.

E ci sono comunque alcune eccezioni, dovute al fatto che la legislazione statale può modificare i parametri. Ad esempio, in Oregon il limite per poter indicare il vitigno è stato innalzato al 95%, ma non per il cabernet sauvignon, per cui il limite è rimasto il 75%. Il motivo è presumibilmente commerciale dato che si tratta di un vitigno con molto mercato di cui c'è relativa scarsità nello stato.

A parte le regole di cui sopra, i disciplinari delle AVAs non seguono lo schema europeo, e cioè non impongono regole su vitigni da impiantare, pratiche di viticoltura ed enologiche. Si limitano a delimitare l'area, spesso senza considerazione della omogeneità di clima e territorio, poiché la decisione è frutto della presentazione di dossier che, come in altri paesi, sono un compromesso che tiene conto di diritti pregressi e rapporti di forza.

★ VITIGNI INTERNAZIONALI, MA NON SOLO

Le statistiche relative ai diversi vitigni sono molto complesse da ricostruire, dato che non sono tracciate dal TTB. Se ci affidiamo alla ricostruzione che ne fa la rivista Forbes a giugno 2018, quattro vitigni internazionali da soli coprono il 40% della superficie nazionale dedicate all'uva da vino: nell'ordine, char-

donnay, cabernet sauvignon, pinot nero e merlot.

Lo chardonnay è il vitigno più coltivato, ma con leggero decremento negli ultimi dieci anni. Forte la crescita del pinot nero, che rappresenta il 60% dei vigneti in Oregon. In crescita il syrah, che è la sesta varietà. Stabile al quinto posto il vitigno considerato dai californiani come il loro autoctono, lo zinfandel.

Tra le varietà in forte crescita troviamo petit verdot, cabernet franc e mourvèdre. Si discute molto della maggiore attenzione alla scelta delle varietà più adatte a ciascun clima e terreno, ed il fatto che i primi dieci vitigni rappresentino meno del 60% del totale conferma la presenza di una

buona varietà, soprattutto se confrontata con quella presente in altri paesi considerati appartenenti al "Nuovo Mondo".

Varietà indigene ed ibridi, spesso capaci di tollerare l'umidità meglio delle varietà europee, si trovano in diversi stati anche se talvolta con produzioni minoritarie: nomi storici e spesso affascinanti come concord, niagara, scuppernong, catawba e brianna.

★ I TREND EMERGENTI: CONSERVAZIONE AMBIENTALE E AVVICINAMENTO CON L'EUROPA

L'attenzione all'ambiente, soprattutto in California, è crescente, un trend interessante che accomuna gli Stati Uniti ad altri paesi. L'opinione pubblica, d'altronde, è molto più attenta rispetto al passato e fortemente critica nei confronti dello sfruttamento delle risorse idriche. Inoltre, la disponibilità di acqua è sempre più limitata a causa dei cambiamenti climatici in atto. Il California Wine Institute ha colto la sfida con il rilascio, a partire dal 2017, di un certificato di sostenibilità, che permette ai produttori che rispettano certi parametri l'utilizzo del logo "certified sustainable" in etichetta. Si tratta di un'iniziativa recente anche se molto promossa e pubblicizzata: in questa fase è difficile prevedere gli impatti, sia ambientali che di marketing.

Anche gli Stati Uniti, come altri paesi, sono in fase di allontanamento dal concetto parkeriano di vino sontuoso e fruttato, e alla ricerca di uno stile più europeo. Questo si accompagna anche ad una crescente attenzione alla valorizzazione delle peculiarità dei singoli terroir e delle annate e a una presa di distanza dal concetto, comunque meno diffuso anche in passato di quanto alcuni pensino, che tecnologia ed imprenditoria siano in grado di piegare la natura. Quest'ultima tendenza rappresenta probabilmente, come spesso è accaduto in passato qui come in molti altri paesi, un'idea del marketing che, considerando il grandissimo potenziale degli Stati Uniti del vino sia in termini di varietà che di risorse, sarà certamente molto interessante seguire nei futuri e inevitabili sviluppi e cambiamenti. ■

C'era una volta... e c'è ancora. **Le vigne centenarie in Valtellina**

*Si adatta alle avversità, è super
resistente e molto longeva.
Un nuovo studio rivela
le caratteristiche uniche
della chiavennasca*

👁️ SARA MISSAGLIA

La Valtellina conta numerosi vigneti di nebbiolo che hanno più di un secolo di età: un patrimonio che non solo è testimonianza della viticoltura di inizio '900, ma che dal punto di vista genetico rappresenta un unicum, in quanto le vigne vecchie si rivelano più resistenti ai parassiti e alle avversità atmosferiche, peraltro in presenza di una produzione qualitativamente elevata. Vigneti esattamente come una volta. Più vivi e produttivi che mai.

Se fosse un libro sarebbe "Il ritratto di Dorian Grey", e se fosse un film sarebbe sicuramente "Highlander, l'ultimo immortale": senza scomodare capolavori letterari o cinematografici, in una sorta di trasposizione enologica potremmo immaginare le vigne centenarie di nebbiolo in Valtellina come un patrimonio da scoprire, salvaguardare e studiare. Da qualche anno infatti in questa valle asimmetrica al confine con la Svizzera e sospesa tra Alpi Retiche e Orobiche, dedalo di muretti e terrazzamenti, si è iniziato a parlare di alcune viti con oltre un secolo di età.

Un manipolo di viticoltori ha mantenuto vive le viti centenarie, passate di mano in mano tra le diverse generazioni: quasi un segno di rispetto, che oggi è fattore di ricchezza. Vigneti di rara bellezza, ma anche di straordinaria vigoria: nessun intervento di chirurgia estetica, non c'è lifting che tenga. Le viti di oltre 100 anni ne dimostrano in realtà 20, per le caratteristiche di gioventù e produttività. Il dottor Nello Bongiolatti, tecnico agronomo

della Fondazione Fojanini di Sondrio, è considerato il maggior esperto sulle varietà viticole valtellinesi: il suo ultimo lavoro, "Valtellina, terra di vite e di vino" che raccoglie anni di studi, è in corso di pubblicazione. A lui è affidato un progetto di ricerca per il controllo e la mappatura dei vigneti in valle, attraverso il censimento delle piante a partire dal periodo antecedente la Prima Guerra Mondiale. L'obiettivo è l'individuazione dei cloni che presentano una maggiore resistenza agli attacchi fungini, con possibilità in futuro di introdurre non ceppi vecchi ma nuovi cloni che abbiano caratteristiche simili per qualità e capacità di resistere alle avversità.

«Il nebbiolo valtellinese, denominato chiavennasca, ha caratteristiche sia morfologiche che fisiologiche uniche», ci spiega Nello Bongiolatti. «Anche se i vitigni hanno caratteristiche che li accomunano, la chiavennasca è quello che sa esprimersi al meglio in questo ambiente. Terreni poveri, sommatorie termiche adeguate, escursioni termiche tra il giorno e la notte fanno la differenza: in questa valle ci sono tutte le condizioni ideali per la piena espressione della qualità e della vigoria del vitigno». Sembra infatti che il termine chiavennasca abbia origine dall'espressione dialettale "chiù vinascha", ovvero più vinosa, che ha più vena, più vigoria, più forza: un riconoscimento quindi della bontà del vitigno, "migliore" per vitalità, longevità e aspetto produttivo. A differenza degli altri vitigni che hanno distinta la fase vegetativa e la



fase di agostamento e di maturazione del legno e dell'uva, nella chiavennasca la fase vegetativa non ha termine durante l'annata, e il vitigno continua a vegetare sino alla vendemmia. «La chiavennasca è un vitigno molto longevo – prosegue Bongiolatti – che arriva senza alcun problema anche oltre i 90 anni non con una produzione in riduzione, ma con una vecchiaia molto attiva: la vite ha un perfetto equilibrio vegeto-produttivo anche in età avanzata, e mantiene una produzione adeguata e di qualità».

Vigoroso e longevo: se trattato nel modo giusto dà risultati molto sorprendenti. Non un vecchietto arzilla, ma un uomo maturo dalla grande forza: «abbiamo realizzato un campo mettendo a confronto con la chiavennasca una trentina di vitigni italiani ed una ventina di vitigni di interesse regionale, raccogliendo i dati vegeto-produttivi: abbiamo rilevato che ben pochi hanno le caratteristiche della chiavennasca. Simile alla vite selvatica, ha caratteristiche ancestrali, molto selvatiche: tollera sovente anche il maltrattamento, con una notevole capacità di reagire e di adattarsi alle avversità».

La straordinarietà del vitigno è che, in presenza di capacità di adattamento e resistenza, è caratterizzato da un elevato livello qualitativo, non frequente in condizioni analoghe: «l'energia va nel frutto e non nel legno, con una maturazione molto lenta e lunga: l'andamento climatico di settembre e ottobre è importantissimo per la sanità delle

uve, soprattutto in presenza di sbalzi termici».

Quante sono le vigne centenarie in Valtellina? «La stragrande maggioranza dei nostri vigneti contiene una parte di viti storiche: il rinnovo totale del vigneto è iniziato solamente negli anni Ottanta, ma qui non è mai totale: si rinnovano annualmente solo le viti che deperiscono. Alla fine si ha un'età media del vigneto che supera la vita dell'uomo. Le viti centenarie sono ancora perfettamente produttive, allevate con il sistema tradizionale, a doppio archetto valtellinese, con un sesto di impianto adeguato di circa 1,60 metri tra una vite e l'altra». In questo modo, ci spiega Bongiolatti, «la pianta arriva ad avere un fusto del tutto sviluppato, che farà da riserva, da serbatoio, quando la pianta avrà necessità di acqua: con queste caratteristiche la pianta evita qualunque forma di stress e raggiunge l'equilibrio vegeto-produttivo. In perfette condizioni di allevamento il nebbiolo tende ad allungarsi: appartiene infatti alla famiglia delle lianacee, con più fusti naturali che possono raggiungere oltre 10 metri in sviluppo orizzontale, tanto quanto è lungo il filare. Questo sistema di allevamento in forma espansa tipico della viticoltura passata, fornisce alle piante le migliori condizioni per portare a maturazione l'uva e per sopportare problematiche di siccità o avversità climatiche. La Valtellina è infatti caratterizzata da terreni poco profondi, sabbiosi, sciolti, drenanti con pendenze che possono arrivare al 70-80% con un'esposizione a Sud, con un irraggiamento forte per



Alcuni esempi di vigne centenarie di chiavennasca in Valtellina



effetto del pendio: la chiavennasca deve convivere con un clima siccitoso, e le condizioni di allevamento delle vigne centenarie hanno consentito alle piante di vivere per così lungo tempo».

Walter Menegola, titolare dell'omonima Cantina nel pieno cuore della Sassella, così parla delle vigne di 108 anni da cui nasce la sua Riserva: «è il vigneto che mi dà meno problemi. Sembra vivere di vita autonoma, totalmente in grado di provvedere a se stesso e di dotarsi di ciò di cui ha più bisogno». Parlare di vigne centenarie con i produttori ci riporta immediatamente all'immagine di custodi della terra: nella loro attività c'è davvero il senso del preservare, del conservare per chi verrà dopo di noi. In Valtellina l'area Doc/Docg è di circa 800 ettari, di cui circa 700 conservano ancora sesti d'impianto più ampi e con il doppio archetto valtelinese: non esattamente come doveva essere nel Settecento o nell'Ottocento, ma la pianta ha ancora oggi una struttura che ricorda la modalità di

allevamento del passato. «In Valtellina abbiamo ancora viti allevate come nel 1500 e nel 1600 – prosegue Bongiolatti –, con la vite che si sviluppava per la lunghezza dell'intero filare, in forma molto espansa: sono dei vigneti reliquia, in particolare nella Sassella e nel Grumello. Sono tutte vigne innestate: prima della fillossera, l'oidio è arrivato nel 1840 e ha portato alla devastazione totale dei nostri vigneti tra il 1850 e il 1860, che all'epoca sfioravano circa 6000 ettari come superficie vitata».

Osservando una vite centenaria si fa quasi fatica a individuare il punto d'innesto tra la chiavennasca e la vite americana: i due individui hanno una notevole affinità, e presentano il medesimo comportamento nello sviluppo dell'accrescimento in lunghezza e non in larghezza, tanto è vero che il diametro del fusto non è enorme. La chiavennasca ha necessità di un sostegno: il fusto non sostiene la sua chioma. La vigoria così accentuata la porta a svilupparsi in lunghezza: è un'esigenza antica, quando nel bosco la vite selvatica si faceva strada arrampicandosi sugli alberi alla ricerca della luce del sole. Dominanza apicale: il nebbiolo concentra energia nella parte alta della pianta, più lontana dall'apparato radicale: si tratta di una caratteristica fisiologica del vitigno che registra lo sviluppo delle gemme in punta. Più la pianta si allunga e più si evidenzia questo fenomeno: per questo motivo il nebbiolo è un vitigno che impegna molto nel lavoro, e necessità di una cura notevolissima. In queste condizioni il grappolo si sviluppa con una corretta circolazione di aria, ed è meno suscettibile al marciume, alla botrite: uve quindi più sane. La chiavennasca si distende non solo lungo il terrazzamento ma anche in profondità, con l'obiettivo di trovare acqua: «le radici arrivano anche a 5-6 metri sotto la superficie - continua Bongiolatti -, lo vediamo quando rifacciamo un muretto: troviamo radici molto sottili e allungate, con un diametro nelle parti più profonde pari a quello dei capelli». Radici che, tra gli strati rocciosi e un terreno che per l'80% è sabbia silicatica, devono trovare la via verso l'acqua per sopravvivere: mineralità e sapidità che vengono trasferite all'uva e al vino. Fare quindi un vino da vite centenarie è qualcosa di diverso. Se ne è ancora accorto anche il Ministero per le Politiche Agricole, con una proposta di legge in corso di approvazione per lo stanziamento di fondi a tutela dei vigneti storici. A questo punto non possiamo che regalare nuovo tempo a queste vigne, perché resti loro ancora tanto da vivere: Gianni Brera, grande amante di vini, sosteneva con ironia che «la vecchiaia è bella, ma dura poco». Più un problema per i comuni mortali che per chi ha il passaporto per l'eternità. ■



**Apri le porte
dell'Associazione Italiana Sommelier
a una persona a te cara
regalando la tessera o un corso
per *sommelier AIS*!**

Per informazioni contatta AIS Lombardia
sede@aislombardia.it
tel. 02 29010107

I vitigni PIWI: rivoluzione, moda o semplice “progresso scientifico”?

*Qualità e salubrità, insieme. La sfida “sostenibile”
dei vitigni resistenti alle malattie*

 **DAVIDE GILIOLI**



Se porgendovi un calice di vino vi sussurrassi “Pil-zwiderstandsfähige Rebsorten...”, probabilmente restereste molto perplessi. O magari mi rispondereste sbottando: “parla come mangi!”. O, in questo caso, sarebbe meglio dire: “parla come bevi!”.

Confesso di non riuscire a pronunciare correttamente queste parole, ma se iniziassimo a chiamarli con il loro acronimo internazionalmente utilizzato - PIWI - i più curiosi di voi si sentirebbero rincuorati all’idea di averne quantomeno sentito parlare.

COME NASCONO E COSA SONO

Letteralmente la traduzione dal tedesco ci porta a definirli come “vitigni resistenti ai funghi”, in particolare oidio, peronospora, botrite (nota anche come “muffa grigia”).

Grazie a questa loro capacità, permettono di eliminare totalmente (o quasi) l’impiego di trattamenti fitosanitari con anti-crittogramici, riducendo di fatto l’impatto ambientale derivante dall’utilizzo di prodotti come rame e zolfo che - pur

ammessi anche all’interno dei disciplinari legati all’agricoltura biologica o dalle pratiche di chi applica la biodinamica - non sono privi di controindicazioni.

I PIWI sono, pertanto, stati ribattezzati anche come “super-bio”, con iperboli e mistificazioni che li hanno addirittura accostati - in maniera assolutamente erronea e fuorviante - alle famose coltivazioni OGM.

In realtà la loro genesi, avvenuta in Germania, consiste nella creazione di vitigni ibridi mediante impollinazione: geneticamente sono quindi degli incroci tra la vite europea e la vite americana (o asiatica), al fine di conservare le caratteristiche organolettiche della prima, ma beneficiando delle doti di resistenza delle seconde.

La soluzione però non è così semplice come può sembrare. Per poter ottenere risultati qualitativamente interessanti, è necessario effettuare ibridazioni successive: la prima generazione è ottenuta incrociando tra loro le sole specie americane; questa, incrociata con vite europea, produce una seconda generazione che, nuovamente incrociata con viti europee, genera gli ibridi di terza generazione e così via. Solo a partire dalla quarta generazione in poi - ad oggi si è arrivati fino alla

Il sommelier Nicola Bonera durante un evento di approfondimento dedicato ai vitigni PIWI insieme ad Alessandro Sala (vedi anche foto a pagina 46), produttore lombardo e presidente dell'Associazione che in Lombardia ne promuove lo studio e la conoscenza. A destra barbatelle di Johanniter.



settimana, dove oltre il 99% del patrimonio genetico è riconducibile alla vite europea - si sono ottenuti vini privi di odori sgradevoli (c.d. foxy) e con valori accettabili di alcol metilico, naturalmente prodotto in fase di fermentazione, anche se si è persa la resistenza alla fillossera tipica della vite americana.

DOVE SI POSSONO TROVARE (E COLTIVARE) IN ITALIA?

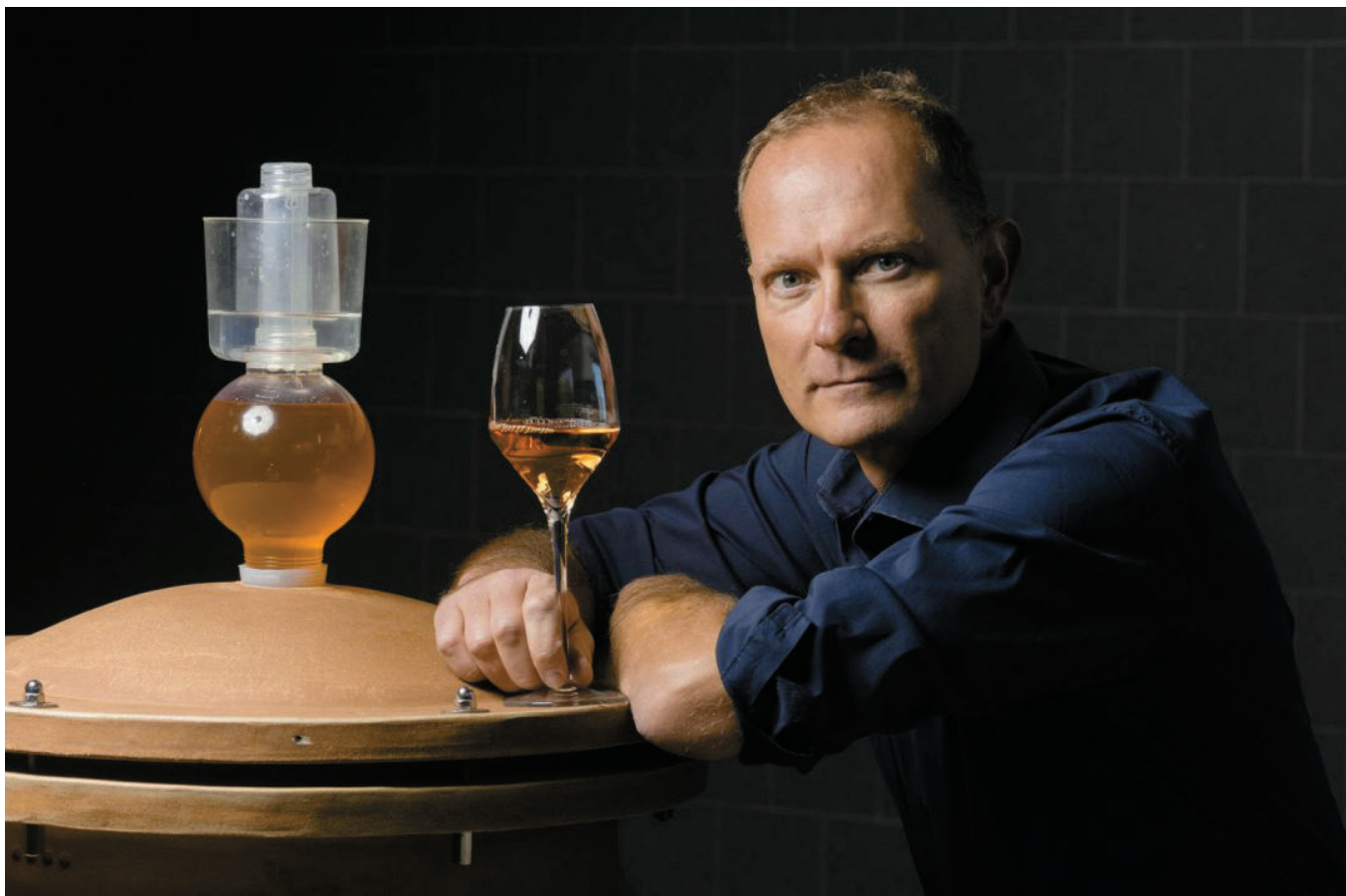
Nascono in Germania intorno al 1880 come tentativo (purtroppo fallito) di arginare la piaga della fillossera, ma vengono riscoperti nella prima metà del Novecento per la loro resistenza alle criticità climatiche e ambientali. Solo a partire dagli anni Settanta si sono però ottenute varietà idonee a produrre vini di qualità apprezzabile: da qui è partita la diffusione in tutta l'Europa centrale.

In Italia arrivano alla fine degli anni Novanta, sviluppati per primi in Alto-Adige e in Trentino: grazie alla collaborazione e alla ricerca promossa da numerosi viticoltori locali e da diversi enti di settore - quali ad esempio la Fondazione Edmund

Mach di San Michele all'Adige - si è potuto toccare con mano il grande vantaggio di poter allevare la vite ad altitudini e pendenze normalmente irraggiungibili con mezzi meccanici, risparmiando centinaia di ore di lavoro manuale per svolgere i "consueti" trattamenti fitosanitari.

Attualmente in Italia i vitigni PIWI possono essere utilizzati solamente in Alto Adige, Trentino, Veneto, Lombardia e Friuli-Venezia Giulia (esiste una lista specifica con le varietà espressamente ammesse in ciascuna regione), ma in nessuna di queste è possibile inserirli - nemmeno in piccole percentuali - nella produzione di vini DOC e DOCG e, di conseguenza, per motivi legislativi non è possibile menzionarli in etichetta. A livello di comunicazione commerciale questo è certamente un grande ostacolo alla loro divulgazione, che si va ad aggiungere ai costi iniziali dell'impianto - non ultima la difficoltà di reperire le barbatelle - e all'assenza di conoscenze storiche sulle interazioni tra terreni, vitigno e portainnesto, così come mancano sulla parte di vinificazione, che è per molti versi ancora in fase sperimentale.

Su queste basi, negli ultimi anni si sono quindi formate associazioni di produttori che utilizzano questi vitigni, fra cui



l'Associazione PIWI Lombardia, costituita nel novembre 2017 a Cenate Sopra (BG) presso la cantina di Alessandro Sala, che svolge le funzioni di Presidente e portavoce del gruppo, insieme ad una decina di piccoli produttori dislocati in territori lombardi "difficili" nelle province di Sondrio, Bergamo e Brescia, dalla Val Chiavenna alla Val Camonica passando per Valtellina e Val Seriana.

La qualità delle produzioni non è messa minimamente in discussione: «Riteniamo che oggi non abbia più senso parlare di qualità a prescindere dalla salubrità. I vitigni PIWI consentono di produrre vini di qualità con un bassissimo impatto ambientale e il mancato utilizzo di qualsiasi supporto chimico, in vigna come in cantina, ci permette di esprimere in maniera autentica il territorio», ha dichiarato lo stesso Presidente Sala, che ha presenziato attivamente a diverse iniziative organizzate da AIS Lombardia, tra cui un banco di assaggio dedicato ai PIWI nell'ultima edizione di "Enozioni a Milano" a gennaio e una degustazione condotta a quattro mani con il relatore Nicola Bonera presso la Delegazione AIS di Bergamo nel giugno scorso.

GLI IBRIDI PIÙ COLTIVATI IN ITALIA E LE LORO CARATTERISTICHE SENSORIALI

I loro nomi sono spesso affascinanti, ma quando ci si inizia ad avventurare sui progenitori emergono parentele che spesso,

Avvicinarsi alla degustazione dei vini da vitigni PIWI in modo libero e curioso è il miglior approccio possibile

a livello di riconoscibilità, lasciano spiazzato il degustatore classico. Molto meglio quindi evitare paragoni e approcciarsi a questi assaggi in maniera libera e curiosa.

Al momento in Italia sono presenti circa una ventina di vitigni PIWI certificati, di cui solo 7 autorizzati in Lombardia e una decina in fase di studio presso l'Università di Udine, che potrebbero ricevere il nulla osta nei prossimi anni, ma a livello di incroci le sperimentazioni possono potenzialmente portare a centinaia di esemplari diversi.

Anche sulla base della risposta proveniente dal mercato, vi è una maggior diffusione di vitigni bianchi (fra questi, i più noti sono Bronner, Johanniter, Solaris, Souvigner Gris, Aromera) rispetto ai rossi (Merlot Kantus, Merlot Khorus, Cabernet Cortis, Cabernet Volus). La capacità espressiva di questi ibridi - che i detrattori accusano di avere profili aromatici neutri e meno riconoscibili dei "cugini" provenienti da



L'interesse verso i vitigni PIWI cresce sempre di più tra gli appassionati che frequentano gli eventi delle Delegazioni di AIS Lombardia. Durante l'ultima edizione di "Enozioni a Milano" il banco di degustazione con la formula "vis-à-vin" è stata un successo e in tutta la regione si susseguono eventi dedicati a queste nuove varietà



vitis vinifera - viene infatti spesso esaltata da lunghe macerazioni sulle bucce, vendemmie tardive o affinamenti in anfora che li rendono visivamente e gustativamente più riconoscibili specialmente nelle versioni in bianco, mentre i rossi hanno talvolta evidenziato importanti acidità, note vegetali e presenza tannica che richiedono lunghi affinamenti anche in bottiglia prima di trovare la piena armonia.

QUALE FUTURO IN ITALIA?

L'interrogativo è certamente affascinante, ma altrettanto complesso. Negli ultimi 10 anni il mercato del vino prodotto secondo i criteri dell'agricoltura biologica, biodinamica e, ancora, quella ampia fascia di produttori che per convenzione vengono ormai chiamati "naturali" (scatenando infinite discussioni sull'utilizzo di questo termine), ha segnato tassi di crescita impressionanti e, al netto degli scontri ideologici, ha portato ad una maggiore attenzione e consapevolezza nel consumatore verso la sostenibilità ambientale delle aziende vitivinicole.

Molti produttori PIWI sostengono che questa filosofia produttiva, per essere realmente coerente, dovrà nel medio periodo tendere verso un sempre maggiore ricorso a varietà resistenti, perché anche l'utilizzo di rame e zolfo non possono essere accettati da chi professa l'assoluta "naturalità" dei propri prodotti.

«Abbiamo un potenziale enorme, con un mercato pronto ad accoglierci, ma manca ancora l'esperienza, da parte di noi vignaioli, per far rendere al meglio questi vitigni - spiega in modo trasparente Alessandro Sala -. Per questo dobbiamo mettere le nostre conoscenze a fattor comune: per crescere più velocemente e creare una solida base per l'affermazione, anche commerciale, di questi vini».

Va certamente sottolineato come la soluzione di introdurre vitigni PIWI in alternativa alla viticoltura tradizionale possa essere positiva per tutte le zone svantaggiate da un punto di vista ambientale o per le vigne che crescono in punti sensibili per la collettività (in prossimità di centri abitati, parchi, piste ciclabili).

Tuttavia, senza cedere ad alcun sentimento "tradizionalista" o anti-progressista, ciò non deve far dimenticare l'eccezionale biodiversità di vitigni autoctoni presenti in Italia, che rischierebbe di andare perduta qualora ci si spostasse in toto verso le varietà resistenti.

Insomma, a quanto pare la "rivoluzione PIWI" ci porterà tante novità nel calice e una nuova esperienza gustativa, ma, qualora arrivasse questo auspicato boom commerciale, sarà davvero un progresso solo se sapremo evitare di rincorrere acriticamente le richieste del mercato: al netto delle mode (passeggiare per antonomasia) la reale valorizzazione del tesoro vitivinicolo autoctono italiano è ancora lontana dal compiersi. E qui, in assenza di buon senso e reale rispetto del territorio, non ci saranno ricerche scientifiche a fornire soluzioni. ■

Carema, *ritorno al futuro*

“Era sempre lui. Appena appena aspro, appena appena allappante, appena appena amaro: forte e simpatico come un gusto di sole e di roccia”: il Carema di Soldati, monopolio pressoché bipartito per cinquant’anni tra una cooperativa e una cantina privata che ne hanno fatto la storia, oggi accoglie la sfida di alcuni produttori di prima generazione, con un legame per il territorio più forte di quel che si può ricevere in eredità e sogni più grandi della fatica, non soltanto fisica, che serve per inseguirli.

 ANITA CROCI

IL TERRITORIO

Ultimo comune del Piemonte al confine con la Val d’Aosta, Carema rappresenta, insieme a Caluso, l’anima vinicola del Canavese, regione storico-geografica dominata dall’anfiteatro morenico di Ivrea e dal massiccio del Gran Paradiso. Per tutti gli appassionati di vino e specie per i “malati” di quel magnifico narratore di terroir che è il **nebbiolo**, Carema è un’icona, con la sua sferzante identità minerale che la distingue dalle mirabili consorelle alpine di Piemonte, Lombardia e Valle d’Aosta, con la cui denominazione di Donnas peraltro confina e molto condivide. E dove - le rivalità tra vicini non si smen-



tiscono mai - si dice che il vino di Carema, proprio per la sua caratteristica tensione, “faccia venir nervosi”!

Da sempre luogo di confine: oggi regionale, nel Medioevo tra il Regno d’Italia e quello di Borgogna e prima ancora, in epoca romana, tra l’Italia e la Gallia. Alcuni ne fanno risalire l’etimologia proprio al latino *cameram*, “dogana”, ma più probabile che, come molte altre località della zona, il toponimo sia dovuto alla presenza della pietra miliare che ne definiva la distanza da Aosta: quaranta miglia romane.

Le prime testimonianze della viticoltura a Carema le offrono i contemporanei di Giulio Cesare; alla fine del Rinascimento



Nell'Ottocento prefillosserico a Carema si contavano più di 350 ettari vitati. Oggi, sono appena 17

La pergola, a Carema, è detta *topia*, caratterizzata da un'intelaiatura in legno sostenuta da colonne di pietra chiamate *pilùn*

è Andrea Bacci, medico marchigiano autore del *De naturali vinorum historia*, ad annoverarlo tra i migliori vini del tempo. Probabilmente il periodo più florido fu l'Ottocento prefillosserico, quando a Carema si contavano oltre 350 ettari di superficie coltivata; già al conferimento della Doc nel '67 erano drasticamente ridotti a 35, oggi appena 17.

Il borgo si trova sulla sinistra orografica della Dora Baltea, a circa 350 m s.l.m. sulle pendici del monte Maletto, esposto a sud e contornato da un paesaggio verticale di funamboliche terrazze faticose persino allo sguardo, che si spingono fino a 700 metri e compongono uno dei più spettacolari e ingegnosi

esempi di viticoltura, che qui esige l'aggettivo eroica.

L'opera dei terrazzamenti iniziò già nel Basso Medioevo, spinta, nella moda del tempo, da ragioni di sussistenza. Per chi abitava queste montagne terrazzare significava realizzare superfici pianeggianti da massimizzare con l'agricoltura sfruttando l'esposizione favorevole; inoltre, modificando le geometrie dei versanti, si poteva limitarne l'erosione a vantaggio dell'irrigazione.

La forma di allevamento destinata all'uva, che permetteva la coltivazione di ortaggi a terra, era la pergola. A Carema è detta *topia*, caratterizzata dall'intelaiatura in legno sostenuta

dalle tipiche colonne in pietra di forma tronco-conica, chiamate *pilùn* che, come gli alti muri a secco, fungevano anche da accumulatori di calore, da rilasciare durante la notte. Ne possiamo ammirare ancora molti, per quanto i nuovi impianti oggi vengano realizzati in legno e cemento, mentre ove possibile si preferiscono forme a spalliera, più agili da lavorare rispetto alla pergola.

Il suolo è di riporto, un misto di materiale alluvionale dei conoidi e sostanze organiche, composto da abbondante scheletro a prevalenza di sabbia, di natura sub-acida e caratterizzato dalla nutrita presenza di miche, frammenti granitici lucenti derivati dallo sgretolamento dei massicci cristallini alpini. Qui l'aria umida della pianura incontra la barriera orografica delle Alpi, condensa e scarica abbondanti piogge, velocemente drenate da terreni così permeabili.

I PRODUTTORI

La viticoltura è un mestiere tanto difficile quanto radicato negli abitanti di Carema. Ognuna delle vecchie case in pietra ospita



I nuovi impianti di pergola vengono realizzati in legno e cemento

una cantina, dove ogni famiglia faceva il vino per sé e, ai suoi esordi, ne conferiva parte alla Cooperativa. Fondata nel 1960, la **Cantina dei Produttori di Carema** è stata indispensabile alla sopravvivenza della viticoltura nel territorio, messa a rischio dall'enorme dispersione fondiaria. Nello stesso periodo anche una storica azienda vinicola di Ivrea inizia a dedicarsi al Carema, legando in modo inscindibile il proprio nome a questa denominazione: la famiglia **Ferrando**, oggi alla quinta generazione, i cui vini cristallini e folgoranti continuano a lasciare il segno nel cuore di molti e certamente hanno ispirato i giovani ardimentosi che con ammirevole caparbia stanno portando nuova linfa al territorio, dove le proprietà vitate più piccole e impervie hanno già conosciuto l'abbandono.

I Carema Boys non sono investitori venuti da chissà dove



AREALE DI PRODUZIONE: IL COMUNE DI CAREMA

► VITIGNI

Nebbiolo 85-100% nelle varietà locali picutener (soprattutto) e prugnet; per il saldo sono ammesse uve provenienti nell'ambito aziendale da vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Piemonte, principalmente neyret o ner d'ala.

► GIACITURA E ALTITUDINE

Coste rocciose, con esclusione dei terreni di fondovalle, pianeggianti e non adeguatamente esposti, nelle quote comprese tra i 300 e i 600 metri s.l.m.

► TIPOLOGIE

"Carema" e "Carema Riserva"

► INVECCHIAMENTO MINIMO

24 mesi a decorrere dal 1° novembre, 36 per la Riserva; per entrambe, almeno 12 mesi in legno di rovere o castagno.

IL TERRITORIO CANAVESE

Nel periodo pliocenico il mare occupava l'intera pianura Padana fino alla Val d'Aosta, mentre nel Pleistocene la diminuzione delle temperature e l'aumento delle precipitazioni sull'arco alpino portarono all'accumulo e alla progressione di enormi ghiacciai tra cui quello balteo, che si distese dalla Val d'Aosta nella pianura canavesana antistante. Gli effetti della glaciazione e della sua regressione furono molteplici e determinarono la conformazione del territorio; in particolare l'erosione e il deposito di sedimenti, la modifica dei bacini fluviali e la creazione di moltissimi laghi, alcuni oggi divenuti torbiere, alimentati dalla Dora - da cui il nome Baltea - e dai suoi affluenti.

per cavalcare l'onda dei vini di roccia e delle immagini da cartolina che Carema offre a piene mani. Sono giovani, per lo più canavesi, che il destino ha voluto portare qui quasi contemporaneamente. Curano tutto personalmente, dalla vigna alla cantina, e condividono entusiasmo, genuinità, intraprendenza e voglia di crescere nel confronto.

Monte Maletto è l'azienda agricola di Gian Marco Viano. Sommelier con esperienze di alto livello, non ha resistito alle sirene di quel paesaggio che lo chiamavano a ogni sguardo quotidiano dall'autostrada. Ha dedicato tutto sé stesso ad imparare il lavoro in vigna e quello in cantina, facendo studi, ricerche e collaborando con diverse cantine del Piemonte. Oggi lavora in un'azienda vinicola di Cuceglio e appena possibile si dedica alle proprie vigne: un frammento di ettaro a Parella coltivato a Erbaluce e mezzo a Carema, diviso in 7 parcelle. Il suo primo Carema è uscito l'anno scorso, annata 2016, 1.000 bottiglie; con la 2017 incrementerà di un quarto, mentre con la 2018 dovrebbe raggiungere quota 2.000, cosa che gli permetterà di imbottigliare a parte il bellissimo cru La Costa, che sta vinificando singolarmente. Nessun inoculo né filtrazioni, nemmeno per i bianchi. Il Carema, ottenuto da nebbiolo al 95% con un saldo di uve autoctone, prevede macerazioni di circa 45 giorni con il 30% di raspi – che passano al 100% nel cru, pigiato con i piedi – e maturazione in barrique di rovere di II e III passaggio, custodite in una pittoresca cantina del borgo cittadino.

Vittorio Garda è un giovane enologo molto preparato e di un entusiasmo travolgente, che lavora per una cantina a Piverone. Con la compagna Martina, architetto, affitta la prima vigna a Carema nel 2012 e insieme fondano la società agricola **Sorpasso**, mutuando il principio della favola di Esopo, per cui non sia la velocità a dare i risultati, ma la costanza dell'impegno nel tempo. Oggi possiedono quasi mezzo ettaro ancora da impiantare e vinificano un ettaro in gestione. Anche le loro prime 1.000 bottiglie di Carema hanno visto la luce nel 2016, grazie alla nuova casa-cantina nella frazione di Airale (le prime due annate erano state vinificate fuori dall'areale della DOC), qualche bottiglia in più per il 2017, mentre il 2018 dovrebbe toccare le 2.000. Nebbiolo al 90% con un saldo di neretto e ner d'ala, utilizzano inoculo solo per il pied de cuve; dopo la fermentazione il vino resta sulle fecce fini circa novanta giorni e matura parte in barrique e parte in tonneau usati, per non imprimere al vino altro che la cessione di ossigeno. Oltre al Carema usciranno quest'anno con un vino rosso da tavola, mentre ancora riposa nelle pupitre un metodo classico rosato che vedrà la luce tra qualche anno.

Chiussima - dal nome del torrente che attraversa la frazione di Airale, dove sono ubicate le vigne - è la cantina di Rudy Rovano, Alessandra Perona e Matteo Ravera Chion; anche loro si dividono in altre attività e Matteo ha una sua cantina a Viverone. Appassionati di scalata e di vino, non potevano riunire le due cose meglio che su questi pendii rocciosi, impervi e magnifici, dove stanno ripristinando le vigne e gli alti muri a secco, là dove il bosco aveva inglobato tutto. Una fatica



Il Carema deve invecchiare almeno 12 mesi in legno di rovere o castagno

enorme e non solo fisica, considerato che per meno di 3 ha di terreno hanno dovuto riunire 15 proprietari. I nuovi impianti saranno in parte a pergola e in parte a spalliera, a seconda della posizione, privilegiando il picotendro, del quale progettano in futuro una selezione massale. Anche il loro esordio sul mercato del Carema è avvenuto quest'anno con le 1.000 bottiglie dell'annata 2016, dove il nebbiolo ospitava una parte di neretto proveniente dalle vigne in gestione, al quale hanno deciso di rinunciare, preferendo dalla 2017 il vitigno in purezza. Per la vinificazione, che oggi avviene in una cantina in affitto in attesa di poterne acquistare una, procedono separatamente per ogni vigna e prediligono lieviti selezionati e macerazioni di due settimane; il vino poi matura in tonneau di III e IV passaggio. Preziosa la consulenza dell'amico Luca Faccenda, giovane e pluripremiato enologo del Roero.

La difficoltà di trovare una cantina dove vinificare nel territorio di Carema è il motivo per cui **Muraje** - plurale di muro in dialetto caremese - non è ancora uscita con un vino DOC. Il sogno di Deborah e Federico Santini inizia nel 2012, lei agronoma di Torino specializzata in enologia, lui toscano con un debole per il nord Piemonte; fanno assaggiare questa vendemmia niente meno che a Christoph Künzli, che se ne innamora e per gli anni 2015-2016 ospita e cura il loro progetto nella sua cantina di Boca, fino a quando i due non riescono a ristrutturare una propria nel 2017, che potrà quindi diventare la prima annata del loro Carema ufficiale. Oggi vinificano circa un ettaro tra proprietà e affitto, frammentato in 40 parcelle, tutte vigne vecchie coltivate a pergola, parte nella zona storicamente più celebrata di Carema: la conca di Laurey. In cantina, niente inoculo né filtrazioni, fermentazioni in cemento e diversi mesi di macerazione; tonneau e barrique esauste per la maturazione. Previste 1.500 bottiglie per l'annata 2017, più che raddoppiate per la 2018, che ha permesso di affiancare al futuro Carema un vino rosso d'annata, a prevalenza nebbiolo con diverse varietà di uve autoctone e locali. ■

L'enologo? È una persona di buon senso

Cambiamenti climatici, antiche
pratiche oggi diventate utili
e attuali. E poi il biologico,
la biodinamica e il terroir.
Il nostro incontro
con Stefano Chioccioli
e la sua filosofia in vigna e cantina

 **PAOLO VALENTE**

STEFANO, RACCONTACI BREVEMENTE IL TUO PERCORSO PROFESSIONALE

Nel corso degli studi di Scienze Agrarie ho sentito subito una particolare attrazione per la vite e il vino tanto che ho inserito nel mio piano di studi tutte le discipline ad essi legati. Dopo la laurea vengo assunto da Ruffino dove rimango per sette intensissimi anni. Nel 1992 decido di diventare libero professionista e inizio a lavorare con tante aziende italiane, una per tutte Livio Felluga con cui collaboro ancora. Ho avuto modo confrontarmi con quasi tutte le regioni d'Italia e con tantissime varietà autoctone creandomi un'esperienza piuttosto complessa e ricca.

CHI È STATO IL TUO GRANDE MAESTRO?

Uscendo da Ruffino iniziai i primi anni del mio lavoro da consulente con Vittorio Fiore; è lui che considero il mio maestro. A quell'epoca avevo studiato molto, mi sentivo ricco di idee e Vittorio mi ha fatto capire come gestire la professione, mi ha fatto capire la direzione che dovevo prendere. È stato lui che mi ha fatto capire alcune cose sui vini rossi che conoscevo di meno rispetto ai bianchi con i quali avevo già grande esperienza.

COSA SIGNIFICA PER TE RISPETTO DEL TERRITORIO, APPROCCIO BIOLOGICO E BIODINAMICO?

Noi della mia generazione, ho 61 anni, siamo stati i figli della scienza; per primi siamo andati, con la conoscenza, sul territorio a fare qualcosa di importante. Prima c'era una viticoltura non di qualità, una meccanizzazione esasperata, veniva considerato solo il ciclo economico del vigneto e non quello biologico. Noi abbiamo fatto un primo passo ripristinando il concetto di ciclo biologico. D'altra parte, è vero che il nostro approccio iniziale è stato, negli anni 90, quello di essere molto presenti nei processi biologici e di conduzione della vigna. Poi è arrivata, ed è giusto che arrivasse, la fase di attenzione al biologico. È come se noi prima avessimo costruito un muro di





Stefano Chioccioli, toscano di nascita, si laurea in Agraria all'università di Firenze nel 1984. Fin dai

primi anni di studio è attratto dal mondo del vino tanto che nel 1992 consegue il titolo di Enologo. Collabora per sette anni con Ruffino, prima presso lo stabilimento di Pontassieve e poi in campagna nelle varie tenute. Dal 1992 inizia a lavorare in proprio come consulente agronomico ed enologico. Si affidano a lui grandi e piccole realtà italiane. Dal 2000 collabora con un'azienda francese e dal 2009 con un importante gruppo ungherese.

mattoni e cemento; il muro ci dava garanzia. Poi, levando qualche mattone, abbiamo tutti capito che c'era qualcosa oltre il muro e che avremmo dovuto andare oltre. Quindi questo movimento, che reputo un po' romantico a differenza di quello pragmatico in cui siamo nati noi, ci è servito a darci una scossa, a farci capire che potevamo fare qualcosa di nuovo e importante.

TI SENTI QUINDI UN "CONVERTITO"?

No, non mi sento un "convertito", ma un "ispirato". Ti spiego il perché.

C'è una frangia di integralismo dei processi naturali che comporta, secondo me, nella grande maggioranza dei casi, di avere vini con degli errori o, forse meglio, dei vini omologati. La natura è più omologante dell'uomo. Ha un obiettivo diverso dal nostro: noi cerchiamo di fare vini che possano durare nel tempo, più o meno piacevoli, con uno stile. I processi di omologazione che la

natura compie, quelli ossidativi o determinati da *brettanomyces* ad esempio, portano a vini tutti uguali, da Bordeaux fino alla Toscana.

L'ispirazione a fare qualcosa di nuovo è venuta da questo movimento a cui sarò sempre grato.

Applicare nuovi sistemi di vinificazione, non usare i lieviti secchi, essere un passo indietro rispetto ai processi naturali, ma sempre molto attenti, ha permesso di fare dei vini con una maggiore identità territoriale, dei vini "vivanti" alla francese, "viventi" ma senza i problemi che molte volte sono presenti nei vini biologici o biodinamici.

MA ANCHE TU REALIZZI VINI BIODINAMICI?

Io faccio vini biodinamici e ci credo molto. In sintesi, cosa la biodinamica ha riscoperto? In agronomia si studiava il concetto di "caloria" o "forza vecchia", descritto già da Columella nel *De Re Rustica* e da Virgilio nelle *Georgiche*. Dare



Io, la vigna, non la chiamo più vigneto, ma ecosistema. Non più viti e terreni lavorati senza un filo d'erba.

caloria o forza vecchia significa implementare la sostanza organica e non mineralizzare il terreno, aumentare gli acidi umici, gli acidi fulvici, questo alla fine è il biodinamismo. Mantenere i prati, tagliarli, mettere i mulch, implementare i microrganismi quindi la vita del suolo, tutto questo è la caloria o forza vecchia che già i Romani conoscevano. Quindi la biodinamica non ha scoperto qualcosa di nuovo, ha solo messo in luce una cultura che avevamo un po' messo da parte.

Un mix tra biodinamica, rispetto del territorio, ecosostenibilità, interpretazione del territorio, controllo dei processi omologanti, secondo me è la nuova tendenza che dobbiamo avere a ridosso del 2020. Sempre però senza odori e sapori sgradevoli nei vini.

COME IL GLOBAL WARMING STA CONDIZIONANDO LA VOSTRA ATTIVITÀ DI ENOLOGI?

Il cambiamento climatico sta producendo dei

Il prato, secondo Stefano Chioccioli, è parte integrante del vigneto

forti cambiamenti nei vigneti. L'aumento di temperatura nel suolo aumenta i processi ossidativi; la temperatura è un co-fattore per la degradazione e la mineralizzazione della sostanza organica. Posso controbilanciare costruendo un sistema più complesso. Io, la vigna, non la chiamo più vigneto ma ecosistema perché considero il mio vigneto un ecosistema: non più viti e terreni lavorati senza un filo d'erba. Voglio vedere la mia vigna come un prato dentro al quale ci sono le viti e questo prato deve interagire con il vigneto creando un ecosistema complesso che deve dare la possibilità di vivere agli insetti, agli antagonisti di alcuni funghi. Per questo in vigna occorre aumentare la pacciamatura e la semina di alcune essenze, privilegiando leguminose o graminacee a seconda dei casi. Un ecosistema complesso reagisce meglio a tutti gli stress sia biotici che abiotici e permette di creare un sistema difensivo maggiore.

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO PORTA DUNQUE A



QUELLE PRATICHE AGRONOMICHE TIPICHE DEI REGIMI BIOLOGICI O BIODINAMICI?

Sì, porta a questo. L'innalzamento delle temperature crea una riduzione di biomassa del suolo. La differenza tra un terreno desertico e un terreno fertile è la presenza di sostanza organica. Quindi gli inerbimenti, gli sfalci dei prati, favoriscono la resistenza alla desertificazione. Occorre potare più lungo, abbandonare i cordoni speronati, mantenere strati fogliari maggiori, orientare i filari est-ovest in modo che il sole cammini sulla testa della pianta; tutti modi per resistere ai distruttivi picchi di temperatura. E forse anche l'irrigazione di soccorso. L'acqua, in futuro, farà la differenza in vigna.

Il deserto si sta spostando dal nord Africa alla Sicilia. Quando ero ragazzo l'anticiclone veniva dalle Azzorre, era di origine atlantica; oggi gli anticloni sono africani. Questo è lo spartiacque, il perché le temperature sono aumentate.

COSA È CAMBIATO NELLE UVE?

Le uve del centro Italia stanno diventando sempre più complesse da vinificare perché i mosti naturalmente sono sempre meno fermentescibili da parte dei lieviti e sempre più da parte dei batteri. Le acidità si stanno abbassando, lo zucchero e il pH si stanno alzando e le sostanze azotate stanno diminuendo.

I lieviti sono degli organismi che non vivono solo di zucchero ma hanno bisogno anche di azoto, di amminoacidi - e se ne trovano pochi - cessano la loro azione lasciando spazio ai batteri. Quindi dobbiamo operare con temperature basse: uve raffreddate prima della pigiatura, basse temperature di fermentazione, in questo modo la cinetica fermentativa si allunga naturalmente, riducendo lo stress ai lieviti. Occorre anche cambiare la quantità di ossigeno in fermentazione, selezionare i lieviti dalle uve stesse perché probabilmente sono più adatti a lavorare in quel determinato territorio (lieviti autoctoni).

L'ENOLOGO È PIÙ ARTISTA O SCIENZIATO?

L'enologo è una persona di buon senso che ha la conoscenza e il dono di essere un grande assaggiatore. L'enologo lavora con la sua conoscenza gestendo un processo di trasformazione dove gli attori sono miliardi di microrganismi e processi ossidoriduttivi, ma lavora anche con arte, perché alla fine il vino è anche arte oltre che natura. L'enologo deve anche sapere interpretare il cambiamento climatico attraverso le tecniche di vinificazione, sperimentando e interpretando le nuove caratteristiche dei mosti.

DUNQUE, ANCHE UNA DOSE DI CREATIVITÀ?

Se noi prendiamo tre enologi e diamo loro la stessa uva dello stesso vigneto otteniamo tre diversi vini. Questo fa parte del concetto di terroir, ovvero la somma tra la qualità di origine e la

qualità acquisita: la mano dell'uomo che opera sul territorio. Il vino è un'interpretazione: quale diraspatrice utilizzo, uso lieviti indigeni, quanta solforosa, quanto tempo di macerazione, dove fermento - acciaio, cemento, legno, anfora - dove elevo il mio vino - acciaio anfora, barrique, tonneaux - che tipo di legno uso, rovere francese, di Slavonia, ungherese... Sono tutti moltiplicatori.

COSA AMI DI PIÙ DEL TUO LAVORO?

Dal punto di vista umano, amo la possibilità di esplorare nuovi orizzonti, di avere nuove sfide, di passare la giornata con persone sempre diverse. Questo dà un sapore particolare alla vita che apprezzo. Credo sia energizzante per la mia testa essere sempre in movimento, sempre curiosa, pensare ai vini dei prossimi 10 anni. Non hai una routine, hai un cambiamento continuo di sensazioni, di obiettivi, di cose belle e meno belle. Ma richiede un prezzo alto: solitudine, ore in macchina, aerei, dormire negli alberghi, aver visto poco i figli crescere. Dal punto di vista professionale poi c'è la soddisfazione di aver ottenuto risultati estremamente importanti.

QUAL È IL VITIGNO CHE PREFERISCI?

Nei vini bianchi uno dei vitigni che amo di più è il sauvignon perché è una delle varietà più difficili da vinificare e su cui mi accanisco tutti gli anni con qualche migliaio di ettolitri. Quando si esprime al meglio è un vino che ha una complessità aromatica, olfattiva ed un gusto unico che come consumatore mi affascina anche nella fase evolutiva con i sentori tipici di pietra focaia.

Nei rossi sono sempre un po' dibattuto tra tre vitigni, che tra l'altro sono simili a livello di carattere: il sangiovese, l'aglianico e il nebbiolo. Sono tre varietà che reputo tra le migliori d'Italia, che godono dell'altitudine, delle lunghe maturazioni, non hanno polifenoli invasivi, sono dotati di grande freschezza e sanno esprimersi con note floreali e fruttate molto complesse.

E IL TERRITORIO CHE PREFERISCI?

Amo i territori dove i terreni sono complessi. Camminando nei vigneti i nostri occhi vedono le foglie, i grappoli, i tralci ma la vita vera della pianta è sottoterra. Quando trovi un terreno di grande complessità hai sempre un ottimo terroir.

In assoluto, il migliore è il terreno che deriva dalla roccia vulcanica. Dove ci sono stati i vulcani, sia recenti che di milioni di anni fa, abbiamo territori di grandissima complessità.

Poi ci sono i terreni dove c'è il calcare. La vite è una pianta che ha bisogno di calcio, se levi il calcio la vite si ammala, stenta. Dove ci sono i carbonati di calcio si ottengono vini di grande finezza, profondi, complessi, croccanti.

Quindi è il terreno che preferisco più che il posto, guardo la terra e mi innamoro. ■



Il tortello di zucca: un'esegesi

Le basi sono, più o meno, le stesse per tutti, poi tradizioni e creatività creano un caleidoscopio di sapori e interpretazioni differenti

 **ANDREA GRIGNAFFINI**

A sinistra i tortelli di zucca con salsa di zucca dell'Ambasciata di Quistello, a destra quelli con il pistume de Lo Scalco Grasso Osteria

Un profilo panciuto, pingue ancorché solo apparentemente grasso è quello che contraddistingue, con poche varianti ma anche una certa generosità di interpretazioni, il tortello di zucca nelle sue varianti regionali, che sono poi varianti ducali, tanto che si trova non solo nel mantovano ma anche nelle province di Parma, Reggio nell'Emilia, Ferrara e Cremona.

Il qual tortello ospita, come molte se non tutte le paste ripiene dello Stivale, una singolar tenzone che si consuma soprattutto nella dialettica tra detrattori del ripieno o del condimento: la stessa che vede fronteggiarsi le due scuole, rappresentanti ciascuna di una metà dello scibile umano, scindibile appunto tra amanti dei cani o dei gatti; di Kant o Hegel; di Parigi o Londra; ripieno o condimento del tortello, appunto. Ciò premesso, il canovaccio è, a grandi linee, uguale per tutti, ed è rappresentato dalla tela del ritaglio, quadrato o rettangolare, della pasta fresca all'uovo, più o meno pallida, imbottita di un composto che sarà sì generoso nella dolcezza, ma auspicabilmente anche armonioso.

E benché sul tortello di zucca aleggi perfino una certa reticenza, tanto che difficilmente la sua esegesi vien dichiarata per intero, pare che Nadia Santini (Dal Pescatore) e Romano Tamani (Ambasciata di Quistello) cuociano preventivamente la zucca in acqua e zucchero mentre nel ferrarese - dove si chiamano cappellacci e dove sono

perpetuati, dal Rinascimento, nella stessa maniera attestata sin nel 1584 da Giovan Battista Rossetti che, scalco presso la corte estense, durante il regno del duca Alfonso II d'Este li inserì nel suo ricettario - la zucca viene invece sempre prima cotta al forno e poi passata al passaverdure.

Ma il ventaglio delle variabili diventa un vero e proprio florilegio se si pensa, per esempio, alla qualità della zucca stessa: sempre nel ferrarese, più che alla Violina di Ferrara dalla polpa soda e dolce, per i tortelli si preferisce la Marina di Chioggia, sferica, con i poli appena schiacciati; più a ovest non è infrequente invece l'uso della bitorzoluta e costoluta Piacentina o della Berretta di Mantova, tonda, soda, carnosa e sapida. E se anche nella scelta della tipologia alberghi una certa reticenza, a Canneto sull'Oglio sempre **Dal Pescatore** arriva lo scoop del forestierismo, quello della zucca americana, utilizzata quando non disponibile la Delica che a Quistello e nel parmense chiamano invece cappello del prete.

Quanto alla sua ricetta, Giovanni Santini dichiara come detto di dedicarle una cottura in acqua zuccherata e salata, per poi impastarla con gli amaretti (un tempo si usavano i semi di pesca, o di albicocca, conservati dall'estate - specifica), mostarda di frutta senapata, Parmigiano Reggiano, pepe, sale, noce moscata, chiodi di garofano e cannella.

Simile sensibilità intorno alla cottura, in acqua e zucchero, e attorno alle cosiddette "mandorle di pesca" nel ripieno alberga anche all'**Ambasciata di Quistello** dove Romano Tamani dopo aver lessato la zucca locale in acqua e zucchero la impasta con la mostarda, la confettura di albicocca, la scorza di limone, gli amaretti, il pepe e il Parmigiano Reggiano. Chiaramente, cotanto impasto non può che esser rifinito, in padella, con del burro e, visto che siamo nella dimora della ridondanza, con un cucchiaino di crema di zucca, acqua di cottura e una spolverata generosa di Parmigiano-Reggiano.

A Milano si registra forse la versione più contemporanea realizzata da **Claudio Sadler** che, dalla sua, preferisce distribuire sul condimento il suo estro. Nella fattispecie, se dentro troviamo, oltre alla zucca, gli amaretti, il Grana Padano e la noce moscata, nel condimento il burro fresco e il Grana Padano si impreziosiscono di timo e mandorle tostate.

Allo **Scalco Grasso**, in quel di Mantova, Vanni Righi firma forse una delle versioni del tortello di zucca più opulente e, allo stesso tempo, più aggraziate: per il ripieno ci vogliono secondo lui una zucca delicata, gli amaretti, la mostarda mantovana piccante, il Grana Padano, il pane grattugiato, sale, pepe, noce moscata e limone. Il condimento, invece, è realizzato col pistume mantovano, ovvero col celebre pesto di maiale distribuito sopra ai tortelli fumanti adagiati su una base di pomodoro cotto in un soffritto di cipolle, burro e rosmarino. Similmente accade, del resto, nella vicina Guidizzolo, dove la ricetta di paese contempla proprio un sugo rosso di pomodoro, cotto su cipolla rosolata nel burro, con pesto di salamella.

Nel parmigiano, poi, il tortello ha acquisito un valore quasi totemico da quando a realizzarlo c'è soprattutto il ristorante **Ai Due Platani**, che il cuoco dichiara di aver mutuato dalla "scuola" dell'Ambasciata: fatti al momento della comanda, sono pluripremiati per via della pasta sottile, un velo quasi plissettato, a custodire l'abbondante farcia di zucca dolce. Insomma, anche Parma diventa un po' lombarda in questo frangente. ■



L'ABBINAMENTO DI...
Nicola Bonera

L'opulenza incontra la fragranza

Piatto all'apparenza semplice, poiché lo si trova frequentemente in tutte le case e in diverse province, eppure la preparazione e l'abbinamento sono alquanto complessi.

La zucca è un alimento che potrebbe saziare precocemente, ecco perché nelle ricette della tradizione si ricorre a donarle equilibrio con mostarda, amaretti, spezie e altri ingredienti segreti. In seconda battuta a spostare il baricentro è il condimento: c'è chi usa solo burro e salvia, chi condisce con pomodoro, chi con altri ingredienti ancor più ricchi.

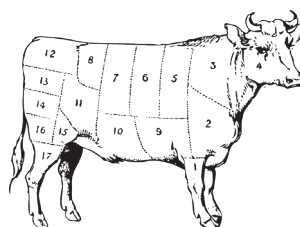
Ad un cibo opulento e ricco di tendenza dolce sarebbe opportuno contrapporre freschezza, fragranza, grande capacità di pulire il palato, mitigando i caratteri potenzialmente sazianti, esaltando gli aromi.

In quest'ottica l'effervescenza è sicuramente un alleato importantissimo, così come freschezza e ottima salinità. La Lombardia sud-orientale propone diverse eccellenze che rispondono a queste caratteristiche, in particolare sul confine tra le province di Brescia e Mantova. Sia i tradizionali vini prodotti con le uve Lambrusco, sia la piccola perla di San Martino della Battaglia ed il suo tuchì (o tocai friulano) permettono di attingere alla tradizione, mentre utilizzando uve internazionali il riesling renano risponde alle caratteristiche di freschezza e salinità che valorizzano i tortelli di zucca.

❶ **Lambrusco Mantovano DOC Rays** Cantine Virgili Luigi, realizzato con Metodo Charmat, uve lambrusco Ruberti 100%.

❷ **San Martino della Battaglia DOC Monte Olivi 2017** Cobue, con uva tuchì 100% (tocai friulano), vinificato in acciaio.

❸ **Garda DOC Riesling Paroni 2017** La Prendina, con uva riesling renano 100% e vinificazione in acciaio.



Macellaio, ristoratore e... *contadino*

La macelleria di Sergio Motta
è ormai un luogo di culto
e a breve inizierà anche
una nuova avventura:
un allevamento tutto suo

👁️ MARCO GATTI



L'attività di selezione e macellazione è iniziata a Inzago, in provincia di Milano, nei primi anni Sessanta con Giuseppe Motta, papà di Sergio

Il macellaio numero uno? Sergio Motta. Il re del bollito misto? Sergio Motta. Quando si parla di carne, in Lombardia, il pensiero corre senza esitazioni a lui, a Sergio Motta, titolare di una macelleria in quel di Inzago e del Ristorante Macelleria Motta nella vicina Bellinzago Lombardo.

Innanzitutto, una notizia, anzi, vista la caratura del personaggio di cui stiamo parlando, “la” notizia. Sergio Motta, personaggio carismatico, macellaio sommo e da qualche anno, come dicevamo, anche “oste” di razza, seguendo la sua indole vera, ossia di imprenditore del gusto, è al lavoro per realizzare “Il” sogno della sua vita: “Fare il contadino”. Con la “sana follia” di chi non è fatto per stare a cullarsi sugli allori, allo scopo di realizzare quello che da sempre è il suo progetto, negli scorsi mesi ha acquistato un campo non lontano dalla sua macelleria e dal suo ristorante, e lì si prepara a creare un luogo di gusto e cultura dove oltre alle sue attività di oggi, macelleria e ristorante, ci saranno anche allevamento di bestiame e attività agricola. Una svolta, che si prospetta come il compimento di uno straordinario cammino, iniziato oltre mezzo secolo fa.

Erano i primi anni Sessanta quando papà Giuseppe acquistava da Mario Comelli per 2.750.000 lire le mura del negozio attuale, l'abitazione soprastante e un macello attiguo, a Inzago, iniziando così a vendere carni piemontesi scelte e selezionate da lui, direttamente sul posto, presso alcune aziende agricole del Piemonte, e provvedendo alla



macellazione. Un'attività poi costellata di riconoscimenti, con i successi ottenuti in numerose fiere del bestiame, dove ha vinto anche primi premi di rilievo (medaglie d'oro), culminata nel riconoscimento dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana, attribuitagli il 10 marzo 2015.

Nel frattempo, da anni il timone è passato nelle mani sapienti di Sergio, che sin da bambino ha lavorato al suo fianco, dimostrando di avere passione e talento fuori dal comune per tutto ciò che ruota attorno a questo mondo, e per relazioni e affari. Illustra bene il percorso, e dice di quali risultati sia riuscito a raggiungere, diventando uno dei macellai più stimati d'Italia, il fatto che Sergio Motta, la carne, non solo la ha, e di valore senza eguali, ma è pure uno di quei grandi dietro al cui nome qualche ristoratore mediocre cerca di farsi scudo, dicendo di acquistare da lui, senza avere magari neppure mai fatto la spesa una volta. Comunque sia, per una grande esperienza di gusto, la meta non può non essere il Ristorante Macelleria Motta. Il locale è ospitato all'interno di una antica dimora con corte lombarda. Appena entrati, sulla destra, una parete intera con l'immensa vetrata che offre lo spettacolo della suggestiva esposizione di carni e salumi, e

*Dal monumentale
bollito al costato
di bue piemontese
cotto alla brace.
Alcune specialità
del Ristorante
Macelleria Motta*

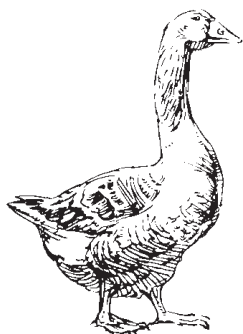
proprio di fronte, un grande camino con un banco dietro al quale Sergio prepara e lavora i tagli di carni per chi voglia portarsi via qualche boccone prelibato di "ciccìa". Se siete "carnivori", una volta preso posto ai tavoli ben apparecchiati delle belle salette, crederete di essere in Paradiso quando, davanti a voi, vedrete circolare il carrello, da cui vi verrà servito un monumentale bollito, con lingua, testina, coda, cappello del prete, biancostato, cappone e cotechino, accompagnati da salsa verde, senape, salsa cren, mostarda di frutta e giardiniera di verdure. Altra leccornia che vale il viaggio, il costato di bue piemontese cotto alla brace.

Il vostro percorso goloso, peraltro, con i vini suggeriti in modo competente dal sommelier Fabio Zucchelli, potrà anche godere di altre specialità come la finissima tartare di bue piemontese battuta a mano ai tre sapori (naturale, con olio e sale e con crema di acciughe capperi e tuorlo d'uovo intero), il risotto mantecato allo zenzero e miele con ragù di fegatini, quella frittura reale di frattaglie che è ghiottoneria da leccarsi i baffi, e ancora, fiorentina o costata di bue piemontese alla brace, che lo chef Daniele Colombi vi preparerà con mano felice. "Diffidare delle imitazioni", il pensiero che vi accompagnerà uscendo, perché carni e salumi di Sergio Motta sono unici! ■

Salame d'Oca di Mortara IGP

*Simbolo della Lomellina,
vanta origini medievali
e oggi è uno dei salumi più
particolari della tradizione
norcina lombarda*

 GABRIELE MERLO



La Lomellina è quella parte di provincia pavese che s'insinua tra i vicini confini piemontesi e vede la cittadina di Mortara come sua "capitale gastronomica". Un territorio prettamente agricolo, da secoli dedito alla coltivazione del riso e dei cereali, ma che ha visto anche lo sviluppo di diverse forme di allevamento e, tra queste, quello dell'oca.

Documenti storici dimostrano come già nel XIII secolo Mortara fosse famosa per le sue oche e per il salame che da esse derivava. In questa parte di Pianura Padana abbondano, infatti, acquitrini, marcite e vaste distese di terreno incolto: le oche venivano allevate allo stato brado e portate al pascolo per cibarsi di sterpaglie, foraggi verdi, granaglie e abbeverarsi.

Ulteriore impulso all'allevamento di questo palmipede lo diede l'editto di Ludovico Sforza che autorizzava l'insediamento di nuclei ebraici in Lomellina: la carne e il salame di oca sono infatti alimenti tradizionali giudaici, conformi

ai precetti della casherut, le regole alimentari dettate dalla religione ebraica.

Ma la sola carne di oca non bastava a soddisfare il gusto e la crescente richiesta di salame della maggior parte della popolazione non ebraica della zona; per questa ragione, probabilmente, alcuni maestri salumieri decisero di abbinarla alla carne suina, "inventando" così il salame d'oca come lo conosciamo adesso.

Un salame reso celebre ed elogiato dal famoso Pellegrino Artusi che, nel trattato di arte culinaria "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" del 1891, testimonia la preparazione di un insaccato simile in Lomellina.

Tutte queste antiche e radicate tradizioni, per lo più sconosciute al di fuori dei confini pavesi, vennero portate alla ribalta nel 1967, anno in cui venne indetta la prima **Sagra del Salame d'Oca**. La manifestazione, nata con lo scopo di valorizzare il salame, l'oca e le tradizioni gastronomiche locali, da più di cinquant'anni si svolge a Mortara l'ultima





Il Salame d'Oca di Mortara IGP in numeri



«Intorno agli anni Settanta e Ottanta la vendita della carne d'oca e del salame era calata notevolmente - ci spiega Gioachino Palestro -. Dagli anni Novanta si sta assistendo a un crescente aumento delle vendite e l'oca sta ritornando sulle tavole». Oggi la produzione di Salame d'Oca di Mortara IGP è di circa 1,8 tonnellate annue, in calo rispetto alle 3 tonnellate di dieci anni fa. Una lenta diminuzione causata non tanto dalla minor domanda, quanto piuttosto dettata dalla minore offerta di prodotto, dovuta principalmente al minor numero di produttori di questo pregiato salume.

disciplinare e dare spazio non solo al salame ma anche alla carne di oca, una tra le più magre, e a tutti i suoi derivati, il prosciutto, il salame ecumenico, il petto, i ciccioli, il grasso, il fegato e ai piatti tradizionali come il Ragó d'oca, uno stufato di carne d'oca e verze».

La produzione del Salame d'Oca di Mortara IGP segue un ciclo pressoché annuale, la schiusa delle uova avviene in primavera e le oche sono allevate nelle aziende agricole sino all'autunno. Le oche, nei tre mesi antecedenti la macellazione, devono nutrirsi esclusivamente di foraggi verdi e granaglie e raggiungere un peso non inferiore ai 4 chilogrammi. Dai primi di settembre a dicembre ha inizio la macellazione delle oche e la lavorazione e vendita del salame.

L'insaccato è prodotto, da disciplinare, con il 30-35% di parti magre d'oca, il 30-35% di parti magre di suino come coppa o spalla, il 30-35% di parti grasse di suino come pancetta o guanciale.

Le oche destinate alla produzione del salame possono provenire da gran parte delle regioni del Nord Italia, tuttavia, chi vuole realizzare un prodotto di qualità superiore, preferisce utilizzare le oche locali. «L'oca di Lomellina è completamente diversa dalle altre come sapore e qualità della carne - ci spiega il presidente del Consorzio - come razza è allevata la Bianca Romagnola e poi l'erba, il mais, l'acqua dei fontanili, la tipologia di allevamento rendono l'oca di questo territorio superiore alle altre. Anche le oche risentono del terroir, come la vite».

I tagli di carne suina devono invece provenire esclusivamente da suini allevati nel Nord e Centro Italia, in confor-

domenica di settembre, e attrae ogni anno oltre trentamila persone. La sagra diede vita, nel novembre dello stesso anno, al primo **“Consorzio produttori salame d'oca di Mortara”**, costituito inizialmente da un gruppo di dodici salumieri.

Un Consorzio che si è battuto per l'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta, conseguita nel 2004, e alla cui guida è tornato da pochi mesi il carismatico e vulcanico **Gioachino Palestro**, storico salumiere e gastronomo mortarese, titolare de “La Corte dell'Oca”. È proprio a lui che chiediamo quale sia il presente e gli obiettivi futuri del Consorzio. «Oggi purtroppo il numero dei produttori e allevatori aderenti è diminuito drasticamente a otto, tuttavia si sta assistendo a un cambio generazionale e la presenza di alcuni giovani fa ben sperare per il futuro. Il nostro obiettivo è quello di far conoscere sempre più il nostro prodotto, affrontare i cambiamenti del

Marbrè con Salame d'Oca di Mortara IGP

Ricetta di La Cucina Italiana
tratta da www.lacucinaitaliana.it



INGREDIENTI

- 1 L di brodo vegetale
- 800 g carne suina (lingua salmistrata e polpa di spalla)
- 250 g Salame d'oca di Mortara Igp
- 50 g pistacchi scottati e pelati
- 30 g gelatina in fogli ammorbidita
- 2 bicchieri di vino Marsala
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto di timo
- 2 chiodi di garofano
- 3 bacche di ginepro
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

- 1 Tagliare a cubetti la lingua e la polpa di maiale riunendole in una ciotola assieme ad alloro, timo, ginepro, chiodi di garofano sale e pepe e bagnando il tutto con il Marsala.
- 2 Lasciare a marinare il tutto in frigorifero per 2-3 ore.
- 3 Scaldare il brodo, unendo la carne, gli aromi e il vino della marinata; cuocere dolcemente per 2 ore.
- 4 Sgocciolare la carne, schiumare e filtrare il brodo e rimetterlo nella

pentola, poi sciogliervi la gelatina.

5 Tagliare a cubetti il salame, spezzettare i pistacchi e mescolarli alla carne suina.

6 Versare in una terrina (26 x 9 cm) due dita di brodo, farlo raffreddare e unire una parte di cubetti, alternando in questo modo gli ingredienti fino alla fine.

7 Raffreddare in frigo per una notte. Servire freddo, a fette.

ABBINAMENTO

In questa ricetta tradizionale di Mortara le sensazioni gustative maggiormente percepite sono l'aromaticità data dalle diverse componenti della preparazione: carne, erbe aromatiche, frutta secca, Marsala che si fondono per creare il sapore del Marbrè. Anche la tendenza dolce e la grassezza dei diversi tagli di carne e del salame devono essere considerate nell'abbinamento. Un vino

fresco, dalla delicata effervescenza ma dotato di piacevole persistenza aromatica può essere un esempio armonico. La percezione di succulenza indotta dal Marbrè necessita di un vino caldo e dal tannino appena percettibile. Da non dimenticare la sapidità insita nella preparazione, che richiama, per contrapposizione, un vino morbido. L'abbinamento perfetto è quello territoriale con la Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Cresta del Ghiffi dei Fratelli Agnes, un vino gastronomico che riassume, in degustazione, tutte le caratteristiche necessarie per esaltare perfettamente il Marbrè: freschezza, struttura, tannino e morbidezza. Prodotto da uva croatina coltivata da vigne di sessant'anni nel territorio vocato di Rovescala, fermenta e matura per 6 mesi in acciaio. Un vino che rappresenta storia e presente dell'enologia pavese di qualità.



mità a quanto stabilito dai Disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma DOP e di San Daniele DOP.

Nella lavorazione del salame le tre diverse carni vengono impastate con sale marino, pepe, nitrati e nitriti e aromi naturali. La pasta di salame deve derivare dall'utilizzo di un tritacarne con stampo avente fori da 8 a 10 millimetri. L'impasto è quindi insaccato nella pelle dell'oca, opportunamente salata, rifilata e cucita con spago di cotone. La forma dei salami può variare a seconda della pelle utilizzata: collo, dorso o ventre. L'insaccato viene quindi forellato, legato e lasciato ad asciugare in locali areati a una temperatura variabile tra i 14 e i 18 gradi per 1-3 giorni. Dopo questa fase, il salame è sottoposto a una breve cottura in acqua calda di circa 80 gradi e successivamente raffreddato.

Al taglio, l'involucro deve rimanere ben aderente all'im-

pasto, la fetta deve essere compatta e omogenea e non sbriciolarsi. Il sapore del Salame d'Oca di Mortara IGP è dolce e delicato, non eccessivamente sapido e caratteristico della carne d'oca; il profumo è fine e contraddistinto dalla presenza delle spezie.

Prodotto di grande pregio, il Salame d'Oca di Mortara IGP è oggi simbolo e rappresentante delle antiche tradizioni contadine della Pianura Padana, che vedevano nell'allevamento dell'oca la possibilità di nutrirsi di carne pregiata facilmente reperibile e a basso costo, dalla Lombardia al Veneto passando per l'Emilia Romagna. Tradizioni descritte e narrate nei versi del Canto LXXVIII de "La Secchia Rapita", il poema eroicomico scritto all'inizio del XVII secolo da Alessandro Tassoni e ambientato tra le province di Modena e Bologna: "Così finir le guerre e le tenzoni; E 'l giorno d'Ognissanti, al di nascente, Ognun partì dalla campagna rasa, E tornò lieto a mangiar l'oca a casa". ■



Perché non basta sia “artigianale”

La birra artigianale in Italia, a distanza di poco più di vent'anni dai primi pionieristici esempi, è ormai sdoganata al di fuori della cerchia di appassionati. Non solo: nel nostro Paese la birra artigianale è stata recentemente definita dal legislatore per evitare confusioni. Sembrerebbe tutto a posto dunque, se non fosse invece che c'è ancora molto da fare per una reale conoscenza del prodotto

🔗 MAURIZIO MAESTRELLI

Prima scena: in un'enoteca a Bologna un gruppo di amici decide incautamente che, visto l'orario e l'umore, è meglio optare per una birra. Interrogato in merito il titolare, la risposta sono due marchi commerciali di lager e una birra artigianale. Quando gli viene chiesto di che tipo di birra si tratta, la risposta è semplice: “artigianale”!

Seconda scena: in un brewpub giovanile e vagamente hipster le birre sono tutte artigianali e autoprodotte.

Si chiede una witbier che si presenta giustamente velata all'aspetto ma, all'assaggio, non si coglie nemmeno alla lontana nessuna nota speziata tipica dello stile. Interrogato, il giovanotto ribadisce che si tratta proprio di una witbier ma che non si sono neppure sognati di aggiungere spezie o qualsiasi altra cosa e che il frumento è certamente maltato. Ovvero come in una weizen bavarese.

Gli esempi potrebbero anche continuare, ma ci fermiamo qui. Il fatto è che, dalla metà degli Anni Novanta



Il termine artigianale di per sé non definisce la qualità della birra ma solo dimensioni e tecnica di chi la produce

ovvero da quando sono spuntati i primi birrifici artigianali in Italia, il percorso della birra prodotta da piccole aziende senza ricorrere alla pastorizzazione, tratto distintivo dell'industria, è stato lungo e ricco di successi. Da prodotto di nicchia per appassionati, la birra artigianale è diventata una realtà nota anche a chi, con la birra, ci lavora poco ma ha compreso benissimo la tendenza in atto. Di più, l'Italia è l'unico Paese al mondo a essersi dotato di una legge in merito che stabilisce come artigianale solo la birra prodotta da microbirrifici, con una produzione massima di 200 mila ettolitri l'anno, che siano indipendenti da altri birrifici, e che, per l'appunto, non pastorizzino. Di converso c'è che, dalla decina supbergiù di pionieri che si sono lanciati nell'avventura un ventennio fa, si è passati alle centinaia di aziende sparse in tutta la Penisola con il risultato che per avere oggi nella propria cantina o nella propria carta

una o più birre artigianali basta semplicemente percorrere qualche kilometro e magari fare una telefonata. È facile anche capire come, in qualsiasi fenomeno di successo, al fianco di veri e propri talenti ci siano oggi nel settore degli improvvisati, degli scommettitori o degli investitori che, avendo "annusato" le potenzialità di mercato, spesso sopravvalutandole a dire il vero, della birra artigianale, ci si siano buttati a capofitto. Magari spacciando per witbier quella che è e resta una weizen.

La conseguenza finale è spesso questa, soprattutto al di fuori del circuito dedito in esclusiva alla birra artigianale da anni: tutti o quasi hanno una birra artigianale pronta da offrire al cliente. Pochi percepiscono che il termine artigianale di per sé non definisce la qualità della birra ma solo dimensioni e tecnica di chi la produce. Pochissimi conoscono il mondo della birra per ciò che è, ossia una molteplicità di stili e ingredienti, di metodi di produzione e caratteristiche organolettiche, e di infinite o quasi possibilità di abbinamento. Tutto ciò infatti richiede tempo e dedizione, curiosità e impegno, ma sono requisiti necessari se si vuole superare definitivamente la risposta del signore di Bologna che, con la parola "artigianale" riteneva di aver dissipato qualsiasi curiosità.

È assolutamente necessario oggi fare un passo in avanti non solo se si vuole radicare con maggiore efficacia la conoscenza della birra artigianale tra i consumatori, ma pure se si vuole ricavarne un maggior ritorno economico per chi è, a vario titolo, un operatore del settore. Non solo

lo richiede un prodotto che, artigianale o meno, è declinato in mille modi diversi, ma lo richiede ormai anche il mercato che è sempre più composto da, se non appassionati, conoscitori. Al di là dunque di conoscere i principali stili e le loro peculiarità organolettiche, è bene conoscere il maggior numero possibile di birrifici per capirne qualità, spessore e costanza nel tempo. Infine è opportuno assaggiare con una certa costanza e, nel caso dei ristoranti, farlo con lo chef per capire potenzialità e possibilità di abbinamento alla cucina. Le birre, come i vini del resto, hanno spettacolari possibilità di completare anche il piatto più elaborato di cucina creativa o la ricetta più classica tramandata dalle nonne, ma hanno pure le capacità, sempre come i vini, di disintegrare senza appello un piatto qualunque.

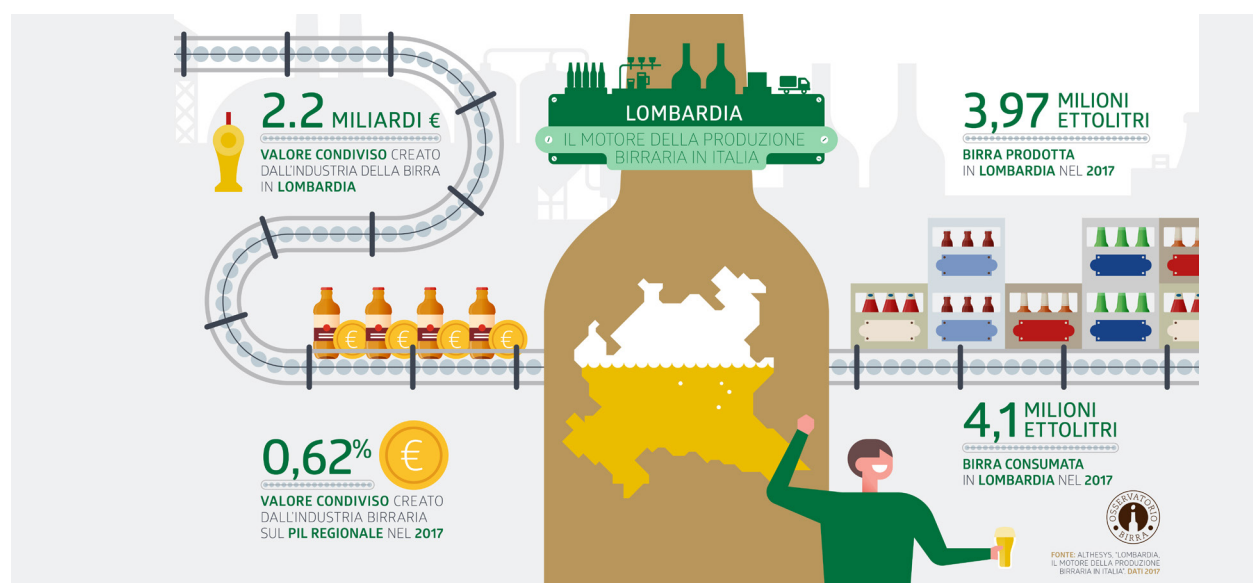
Le possibilità di migliorare la propria, chiamiamola così, consapevolezza birraria, sono oggi fortunatamente numerose: nelle librerie la sezione birra si è ritagliata il suo spazio con pubblicazioni adatte sia a chi sta muovendo i primi passi sia a chi ne sa di più; i corsi promossi da varie associazioni costituiscono un'opportunità di prima infarinatura sull'argomento e di stimolo a proseguire per proprio conto, l'esperienza sul campo, ovvero le visite in birrificio, gli assaggi e le fiere di settore, sono poi occasioni preziose per comprendere come la birra, e quindi pure la birra artigianale, non sia un'unica tipologia di bevanda alcolica a base di orzo, quello sì sempre maltato, luppolo, acqua e lievito. Quale sommelier racconterebbe il vino genericamente come il frutto della spremitura dell'uva? Certo, non siamo davvero all'anno zero della cultura birraria e i tempi in cui nelle carte dei ristoranti la birra non appariva nemmeno per errore o al massimo si annidava nello stesso frigo dove si tenevano i succhi di frutta per i bambini sono un ricordo sempre più lontano. Ma il difficile arriva adesso, quando dopo aver nuotato per un po' nel mare della birra e averci preso confidenza giunge il momento nel quale ci si deve immergere. I veri "tesori" stanno sul fondo. Quindi prendere fiato, e darsi una bella spinta.

LA LOMBARDIA È IL MOTORE DEL COMPARTO BIRRA

È la Lombardia la regione leader nel comparto birra. Il dato è emerso da una ricerca realizzata da Althesys per conto della Fondazione Birra Moretti.

La nostra regione "pesa" per il 25,5% del totale del valore condiviso in Italia pari a 2.2 miliardi di euro e il comparto regionale della birra vale lo 0,62% del Pil regionale.

La Lombardia è storicamente una delle aree più importanti per la presenza di stabilimenti industriali come quello di Heineken a Comun Nuovo (Bergamo) e di Birra Piretti, gruppo Carlsberg, a Induno Olona (Varese), ma anche dal punto di vista della produzione di birra artigianale con circa 105 microbirrifici e trentadue brewpub in attività. Nel territorio lombardo sono spuntate le prime realtà artigianali già nel 1996 con il Birrificio Italiano di Lugano (Como) e il Birrificio Lambrate a Milano e oggi vanta numerose eccellenze sparse in tutte le provincie. Nel 2017 quasi quattro milioni di ettolitri "parlavano" lombardo e ben il 26,6% degli addetti lavora in Lombardia.



Un nome quasi banale per un formaggio speciale

Il giovane consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia Dop sta lavorando nella giusta direzione per valorizzare un prodotto dalle caratteristiche eccezionali anche al di fuori del territorio bresciano

 **BEPPE CASOLO**

Solcata dal fiume Mella, la Valtrompia si estende a nord di Brescia per 38.000 ettari, dei quali oltre 14 sono occupati da prati e pascoli di alta montagna, che rappresentano le aree più impervie e marginali. Le principali e rinomate fonti di reddito sono rappresentate dalla lavorazione del metallo, con la produzione del tondino, delle posate e delle armi, che rappresentano l'evoluzione e la conseguenza dell'attività di estrazione dei metalli, che trovava nel "bucare le montagne" alla ricerca di materiali ferrosi, una delle poche fonti di reddito del passato.

L'alpicoltura è improntata alla produzione del foraggio per gli animali, allevati per il latte, destinato alla caseificazione. Il prato viene concimato d'inverno con lo stallatico, il cotico erboso pulito in primavera e sfalcato in estate per produrre fieno e il pascolo autunnale. Oggi, come in passato, gli animali più allevati sono i bovini di razza bruna, a cui si affiancano capre e cavalli, attualmente impiegati per il turismo equestre e un tempo utili, insieme agli asini, per il lavoro agricolo e il trasporto dei materiali in montagna.

Nella bassa valle la produzione casearia è rappresentata da formaggi molli, freschi, o con breve stagionatura, prodotti anche nei periodi nei quali la disponibilità del latte è minore, come ad esempio nei periodi precedenti l'asciutta delle bovine.

In alta valle, e soprattutto in alpeggio, la produzione è pre-



valentemente indirizzata alla produzione del Nostrano Valtrompia Dop, prodotto destinato ad una lunga stagionatura.

Il nome ci racconta di un formaggio tradizionale di una zona montana, che ci riporta solo alla tipicità e alla tradizionale lavorazione, che continua a rappresentare un elemento importante dell'alimentazione dei valtrumplini, i discendenti di antiche popolazioni retiche.

A dispetto dell'umile denominazione, si tratta di un formaggio prodotto per diventare un'eccellenza: un cilindro con un peso che va dagli 8 sino ad un massimo di 18 Kg, con una stagionatura minima di 12 mesi, ma che spesso supera i due anni.

È realizzato con latte parzialmente scremato per affioramento naturale, che viene scaldato con fuoco a legna, a gas, o anche con più agevoli caldaie a vapore. Raggiunta la temperatura di 36-37°C viene aggiunta una piccolissima quantità di zafferano che oltre a conferire al formaggio una colorazione più intensa, a maturazione regala lievi note aromatiche tipiche; normalmente viene aggiunta anche una quota di sieroinnesto per far sviluppare una flora lattica autoctona, utile alla lavorazione. La cagliata ottenuta con caglio di vitellone in circa mezz'ora, viene rotta lentamente e finemente sino ad arrivare alla dimensione di chicco di riso, quindi riscaldata tra i 47 e 52°C, a discrezione del casaro, a seconda del latte di partenza e delle condizioni am-

LE CARATTERISTICHE

Si tratta di un formaggio a pasta dura, di colore giallo paglierino da medio a carico, che può presentare un'occhiatura medio-fine, di norma ben distribuita. Nel prodotto evoluto la pasta è mediamente granulosa e scagliabile. Le sensazioni olfattive e aromatiche presentano una intensità elevata con note lattiche di burro sciolto, note vegetali di fieno maturo, ma, soprattutto per il prodotto d'alpeggio, risultano evidenti le sensazioni animali, floreali (di miele), di erbe aromatiche e di frutta secca, tra le quali spiccano la noce, ma soprattutto la castagna. Nei prodotti più stagionati si possono sentire sensazioni speziate e talvolta una leggera piccantezza. L'equilibrio gustativo è spostato sul dolce, con media sapidità, acidità ridotta e assenza di amaro. La struttura in bocca è assai piacevole: mediamente friabile e granulosa, con una buona solubilità e una lunga persistenza gusto-olfattiva.

delle caratteristiche da parte del personale inviato dal Consorzio di Tutela, avviene la marchiatura di qualità attraverso l'apposizione di un marchio a fuoco sullo scalzo.

Il periodo di stagionatura in locali adeguati è fondamentale per l'ottenimento delle caratteristiche tipiche del Nostrano Valtrompia. È un'attività molto onerosa sia relativamente agli aspetti economici, che a quelli del lavoro impiegato: si pensi, ad esempio, al fatto che il capitale viene immobilizzato per uno, due, o più anni e che in questo periodo deve essere gestito con perizia e dedizione.

Oltre alla stagionatura nelle cantine tradizionali con limitata escursione termica e umidità quasi costante, o in ambienti condizionati (celle frigorifere), oggi le forme vengono fatte maturare in un ambiente diverso e assolutamente straordinario: la miniera!

Da poco tempo, infatti, dopo l'opportuno adeguamento di una delle antiche miniere situata a Graticelle di Bovegno e a seguito delle positive prove sperimentali effettuate in collaborazione con l'Università di Parma, è iniziata la stagionatura in questo luogo che si è verificato avere le caratteristiche adeguate allo scopo.

La miniera ha rappresentato un interessante elemento sinergico nello sviluppo di una filiera in crescita, che ha visto l'utilizzo di strutture esistenti senza alcuna modifica del paesaggio, con risparmio di suolo ed energia, con il solo uso di deumidificatori per il controllo dell'umidità relativa, normalmente troppo elevata per questo formaggio a crosta dura e senza morchia. ■

bientali. Una volta depositata sul fondo, la cagliata viene estratta con l'aiuto di un telo di juta e posta nella fascera, all'interno della quale viene posto uno stampo che imprimerà sullo scalzo il logo del Nostrano Valtrompia. Il formaggio viene lasciato per almeno 12 ore sul tavolo spersoio con periodici rivoltamenti, per consentire l'eliminazione dell'eccesso di umidità e poter iniziare la salatura manuale con sale grosso, ancora con il formaggio nella fascera.

Ha inizio, quindi, la stagionatura della forma che, estratta dalla fascera, viene posta sulle assi del locale che la ospiterà per lungo tempo. Durante questo periodo il formaggio non sarà dimenticato, ma al contrario curato e accudito: verrà, controllato e periodicamente ripulito in superficie, rivoltato e oliato con olio di lino al fine di evitare la screpolatura della crosta. Solo dopo un anno e la verifica



L'ABBINAMENTO DI...
Luisito Perazzo

Struttura e ricchezza aromatica

Un vino rosso di ottima struttura, con una trama colorante fitta e un corredo aromatico ricco e di carattere. Sono queste le caratteristiche che bisogna prendere in considerazione nella scelta di un vino che possa sposarsi felicemente con un formaggio come il Nostrano Valtrompia Dop. La tipicità varietale del latte di alpeggio dona profumi e sapori mai uguali a se stessi e che potremmo definire particolarmente "autentici". L'aggiunta di zafferano, poi, contribuisce a rafforzare ulteriormente l'articolazione aromatica.

Cercando un connubio territoriale, potremmo optare per un **Botticino Doc**, in particolare il **Gobbio 2015** di **Noventa**, vino biologico ottenuto da un blend di uve barbera, sangiovese, marzemino e schiava gentile. La ricchezza fruttata ben si sposa alle note lattiche di burro fuso, mentre i rintocchi di vaniglia e cannella si accordano con i tratti evolutivi del formaggio, soprattutto le note tostate di caffè e cacao nel finale consentono di armonizzare l'aroma "terroso" del sotto-crosta. Cambiando zona e vitigni, un'altra scelta che ben si unisce al nostro formaggio è il **Fratagrande Riserva 2013** dell'azienda trentina **Pravis**, classico bordolese tra cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc.



BOTTICINO DOC
GOBBIO 2015
NOVENTA

I sommelier e l'olio al ristorante

La sala ha un ruolo fondamentale nella diffusione della cultura e del consumo dell'olio da oliva di qualità

 **LUIGI CARICATO**



I ruoli sono fondamentali e decisivi. Lo si è compreso sin da subito a Milano lo scorso 27 maggio nell'ambito della seconda edizione del **Forum Olio & Ristorazione**. Finché si svolgono iniziative simili, è segno che qualcosa non va, è evidente. Si affrontano ogni volta temi che necessitano di continui confronti dialettici perché non tutto procede come dovrebbe. Soffermarsi sul tema olio e ristorazione vuol dire che quest'ultima non privilegia gli oli di qualità nelle proprie cucine. L'allarme c'è, è reale: i consumi "fuori casa" crescono, e con essi si incrementa anche la quota del *food delivery*; la conseguenza del nuovo scenario è che l'Italia sta di fatto perdendo quote di consumo, relativamente agli oli da olive. Non è una questione di natura prettamente commerciale. Non si tratta di denunciare un'erosione dei fatturati per le aziende olearie, ma è, semmai, qualcosa che è giusto evidenziare perché con i nuovi atteggiamenti in atto si stanno destabilizzando scelte alimentari e culturali che un tempo erano radicate e che invece potranno ben presto influire sulle abitudini sociali di un popolo. Così, mentre in altri Paesi in cui nemmeno si conosceva l'olio ricavato dalle olive gli orientamenti dei consumi vanno verso scelte qualificate, in Italia si sta arretrando, ripiegando o su altri grassi o su oli di minore qualità. Calano di fatto i consumi di oli da olive e questo deve far riflettere sui criteri di scelta che si effettuano nei ristoranti. Non è tuttavia su questo aspetto critico che ci si vuol qui soffermare, ma su un altro che è molto più importante: il ruolo del sommelier nel (o al) ristorante. Occorre premettere che non tutti i locali che effettuano tale servizio dispongono di sommelier, ma in quelli in cui esiste la figura del maître e/o del sommelier, i riscontri sono positivi. La sala

è fondamentale quanto e più della cucina, a volte. Ecco allora che ci si deve muovere in questa direzione. Non è stato un caso che ad ogni incontro organizzato da Olio Officina, di cui sono direttore, vi sia sempre l'AIS a testimoniare la propria presenza, vicinanza, oltre che il proprio ruolo di primo piano, così come è avvenuto in passato per il vino. In questo articolo non vorrei fare un sunto di quanto è stato detto al Forum, ma mi limito a mettere in luce alcuni spunti utili. Parto per esempio da quello fornito da Claudio Truzzi, manager e responsabile della qualità per Metro Italia, il quale ha sostenuto un concetto importante: «Non esiste, nell'ambito della ristorazione, una discriminazione tra l'olio destinato per la cucina e quello (o meglio: quelli) per la sala. In cucina l'olio è ingrediente, ed è necessaria la massima resa possibile; in sala, invece, l'olio extra vergine di oliva è alimento e, pertanto, non va sminuito. Per ottenere buoni risultati, non occorre lavorare solo con l'Horeca, ma anche con il fruitore finale, il quale deve essere a sua volta sempre più esigente e richiedere un olio di qualità». Sta qui il punto. Come è divenuta ormai una regola con il vino, che si rifiuta qualora presentasse anomalie (il sentore di tappo, per esempio), lo stesso atteggiamento andrebbe assunto nei confronti degli extra vergini: il fruitore di un locale deve farsi sentire e imporre la propria contrarietà nel caso in cui vi è qualcosa che non va con l'olio. Riporto un altro concetto importante, sempre sostenuto da Truzzi: «Occorre pensare oggi al take away: una volta utilizzato l'olio, si porta a casa quel che rimane in bottiglia. Occorre pertanto rivedere le proprie abitudini e cambiarle. Perché avere un extra vergine di qualità richiede una adesione culturale. Comprendere tale concetto di fondo, significa concepire l'olio non più come un

costo, ma come un valore aggiunto che gratifica. La svolta, di conseguenza, può avvenire solo se si entra in quest'ordine di idee». Sono pensieri che tutto il pubblico presente al Forum Olio & Ristorazione ha condiviso. Quel che è stato proposto nella seconda edizione, è stato in particolare il concetto di "olio di intrattenimento", che io in prima persona mi sono fatto carico di promuovere a livello internazionale.

Ma cosa si intende per "olio di intrattenimento"? Significa, per l'esattezza, proporre l'assaggio dell'olio sul pane, quale saluto di benvenuto: è in sostanza un atto di cortesia, oltre che una scelta di marketing che può dare buoni frutti se ben organizzata. Non si tratta di presentare un cestino pieno di pane, non ha alcun senso, ma solo un piatto, possibilmente elegante, piccolo, con una minuscola fetta di pane, magari tagliata a tocchetti, e magari corredata da una serie di oli differenti per origine o per cultivar. È un modo saggio di intrattenere l'avventore di un locale durante l'attesa che intercorre tra il momento dell'accoglienza in sala, l'accettazione dell'ordine, la sua trasmissione in cucina e l'attesa che la pietanza venga servita.

Tale proposta, che a mia volta ho scritto, proponendo su diversi giornali di settore, anche esteri, è stata accolta da tempo in Spagna. Per rendere fattibile la proposta dell'olio di intrattenimento, è necessario l'impegno di tutti. Il sommelier diventa fondamentale nel farsi promotore attivo, spiegandone il senso e presentando gli oli proposti; ma a giocare un ruolo molto importante e significativo sono soprattutto le proprietà dei ristoranti, le quali non devono pensare all'olio extra vergine di oliva come a un costo da sopportare, ma come a un benefit che torna senz'altro utile allo stesso locale. Occorre però crederci, dando seguito all'iniziativa in maniera programmata, attraverso una gestione ben strutturata.

In questa logica assume un ruolo importante il sommelier, o comunque il maître, o, in generale, il personale di sala. Antonello Maietta, in qualità di presidente nazionale AIS, Associazione Italiana Sommelier, è intervenuto al riguardo, approvando l'idea, e impegnandosi a mobilitare su tale fronte i 40 mila soci dell'organizzazione. «Il mondo dell'olio - ha detto - ha bisogno di una comunicazione diretta, da effettuare sul campo. L'olio di intrattenimento è la strada giusta per valorizzare tale risorsa: attraverso un gesto di cultura si vince su più fronti. Si vince - ha proseguito Maietta - attraverso un messaggio culturale e insieme salutistico».

L'invito a questa mobilitazione non riguarda solo i sommelier che operano sul campo, in un ristorante, ma anche coloro che avendo frequentato i corsi decidono di stimolare e sollecitare i ristoratori in tal senso. Se infatti sono in tanti a richiedere e reclamare extra vergini di qualità, nessun ristoratore potrà mai sottrarsi a richieste che partono dai clienti. Chi paga il conto può esigere un servizio e una qualità.

L'AIS si sta impegnando a fondo nel sensibilizzare i propri associati anche in merito agli oli da olive. A breve verrà pubblicato anche un libro, a firma dell'AIS; si svolgeranno corsi strutturati, come già è avvenuto finora in varie sedi in via speri-

IL CARRELLO DEGLI OLI

TURRI

Cavaion Veronese

Dop Garda Orientale "Villa"

Da olive perlopiù Casaliva (60%), note fruttate erbacee medio leggere, ottima fluidità e pulizia, morbidezza, amaro e piccante lievi e armonici, gusto di carciofo, sentori di mandorla verde e lieve punta piccante in chiusura.



FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA

Imperia

"Cru da Mare"

Solo olive Taggiasca, da oliveti vicini al mare: freschezza olfattiva, fruttato leggero mandorlato, richiami vegetali di carciofo, gusto delicato, dolce, sentori di pinolo, mela, erbe di campo, lieve piccante in chiusura.



PALAZZO DI VARIGNANA

Castel San Pietro (Bo)

"Claterna"

Monocultivar Ghiacciaia: fruttato verde, erbaceo, di media intensità; sapido, dal gusto vegetale, morbido in bocca, con piccante netto e persistente, amaro ben calibrato e armonico, sentori di cardo ed erba in chiusura.



BONOLIO

Sciaccia

Dop Val di Mazara

Da olive Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice, un fruttato medio erbaceo, con buona fluidità e avvolgenza al palato, gusto vegetale di carciofo, rotondo, amaro e piccante ben dosati, chiude con mandorla verde, pomodoro e punta piccante.



mentale con successo. Perché ciò che è accaduto con il vino lo si può replicare, con modelli adattati alla diversa materia prima, anche all'olio extra vergine di oliva. È l'unica strada possibile se non si vorrà disperdere un patrimonio culturale che fa parte dell'Italia e che da tempo ci sta sfuggendo di mano. Non dimentichiamo il fatto che molti oliveti sono in stato di abbandono e non c'è una tendenza a piantarne di nuovi. L'Italia importa olio dall'estero perché non è autosufficiente. Per ribaltare questa tendenza negativa l'unica strada è l'approccio culturale e la sensibilizzazione di tutto il mondo della ristorazione. I sommelier hanno un compito per nulla secondario, sia diretto che indiretto. Occorre però muoversi e fare la propria parte. ■



MAURIZIO CAMAGNA

Matteo Fronduti,
42 anni, chef del
ristorante Manna a
Milano

Passito e...

Può un vino passito essere abbinato ad un piatto salato? Noi crediamo di sì e abbiamo sfidato lo chef **Matteo Fronduti** che non si è lasciato sfuggire l'occasione e ha raccolto la provocazione.

👁️ **PAOLO VALENTE**

In questo numero, il nostro percorso di abbinamento continua all'insegna di un vino passito realizzato con un'uva aromatica della tradizione vinificata in un'area non particolarmente conosciuta per la produzione di questa tipologia.

L'estro e la creatività di uno chef fuori dal comune, ha portato alla creazione di un piatto che gioca sugli estremi, sui picchi di consistenza e di gusto e sulla complessità aromatica andando contro una delle regole più discusse dell'abbinamento: l'impossibilità di abbinare un vino ad un gelato.

IL VINO

Collina del Milanese IGT Passito 2016 Aureum - Banino

Da tre generazioni la famiglia Panigada coltiva la vite e produce vino a San Colombano sotto l'insegna "Banino", il cui nome probabilmente deriva da quello degli abitanti della città, i banini. La conduzione dei vigneti è rispettosa dell'ambiente e sono dunque banditi l'utilizzo di diserbanti o concimi chimici. La vendemmia è rigorosamente manuale in piccole cassette. Il Passito Aureum, 100% malvasia aromatica di Candia, è prodotto in sole 1430 bottiglie da 0,375 ml con uve appassite in cassette di legno per 3 mesi e maturazione in legno per 24 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

La vista è colpita dai riflessi ambrati che si stagliano sul giallo dorato, di rara brillantezza, che riporta alla memoria il sole di cui è carico; buona la consistenza. L'olfatto, intenso e avvolgente, si carica di profumi dolci, al tempo stesso esuberanti: apre con note di uva passa e albicocche disidratate, cui seguono quelle di miele e mandorle; chiude con un finale limone candito e una sferzata di sentori eterei. In bocca svela un equilibrio perfetto, senza alcuna deviazione. Morbido e rotondo, elegante, preciso e fresco, accompagnato da una nota sapida che ne sostiene la beva, termina con una sottile vena quasi citrina.

LO CHEF

Il piatto ideato da
Matteo Fronduti in
abbinamento al vino
passito Aureum



Matteo Fronduti, 42 anni di cui oltre venti passati dietro ai fornelli. Subito dopo la maturità scientifica inizia a lavorare in diverse realtà. Tutto quello che conosce lo ha imparato sul campo. Non ha fatto nessuna scuola di cucina, solo tanto lavoro e tanta dedizione. Nel 2008 apre il suo ristorante a Milano, il Manna, in un'area che oggi sta vivendo un nuovo fermento: NoLo, a nord di piazzale Loreto. Nel 2016 sale alla ribalta mediatica vincendo la prima edizione di Top Chef, il format televisivo condotto da Annie Féolde,

Mauro Colagrecò, Moreno Cedroni e Giuliano Baldessari. «Sono uno fuori dagli schemi, non allineato – spiega –. Mi sono fatto il mio posto fuori dai circuiti, fuori dalle cricche, dall'associazionismo, porto avanti le mie idee per mantenere la mia libertà. Voglio avere il controllo della mia vita e delle mie scelte, così ne pago le conseguenze e ne riscuoto onori». Burbero all'apparenza, replica con arguzia, simpatia e scanzonatezza a chi commenta il suo ristorante e la sua cucina sui social media.

IL PIATTO

Matteo Fronduti ha immaginato questa preparazione come un "piatto di mezzo", che in una cena importante possa ripulire la bocca da una precedente portata ricca di materia grassa riportandola alla situazione ottimale per poter proseguire e apprezzare il resto del pasto. Potrebbe essere considerato una reinterpretazione del classico sorbetto al limone che tanto era di moda quale decina di anni fa. La spiccata e quasi graffiante acidità del limone, la sapidità delle uova di salmone, l'amaro della fava di cioccolato e l'aromaticità del pepe di Sichuan si amalgamano e controbilanciano la dolcezza del vino che deve essere servito ben freddo. ■

Sorbetto di limone bruciato, uova di salmone, pepe di Sichuan e fave di cacao

INGREDIENTI (per 4 persone)

Succo di limone bruciato

12 limoni

Sorbetto

500g di succo di limone bruciato
50g di zucchero
Scorza di 12 limoni

Finitura

15g di pepe di Sichuan
200g di uova di salmone
20g di fave di cacao
8 foglie di erba ostrica
4 foglie di acetosella

Preparazione

PER IL SUCCO DI LIMONE BRUCIATO

Grattugiare la scorza dai limoni, conservarla al freddo.

Tagliare i limoni a metà e appoggiarli, dalla parte del taglio, in una padella calda. Lasciar bruciare fino a quando la superficie di contatto non sia molto scura. Spremere i limoni bruciati e filtrarne il succo.

PER IL SORBETTO

In una capace casseruola, caramellare lo zucchero fino a che non sia bruno.

Unire il succo di limone e cuocere lo strettissimo necessario per far fondere il caramello.

Filtrare e raffreddare. Affumicare a freddo per 20 minuti il succo di limone con legno di limone.

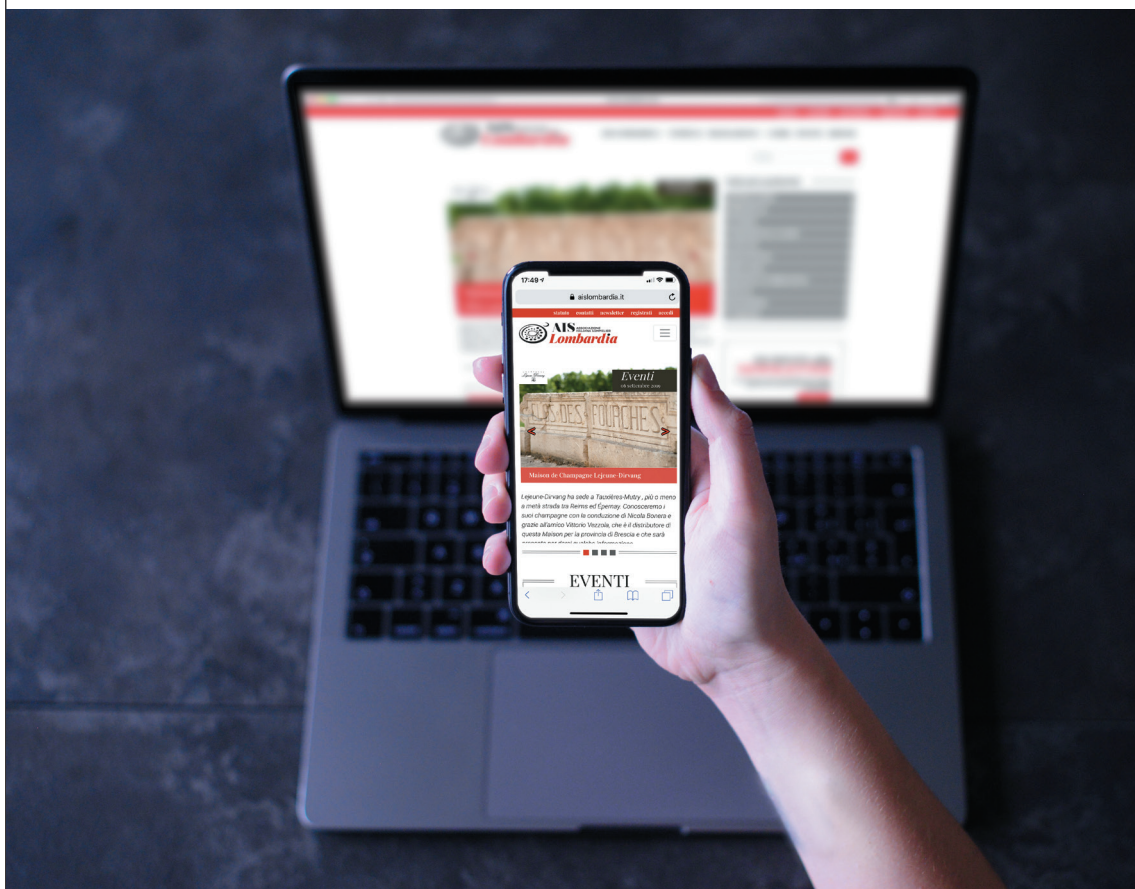
Unire le scorze, riporre in un vaso del Pacojet. Congelare e pacossare.

PER LA FINITURA

Tostare in forno le fave di cacao e il pepe di Sichuan.
Pestare il tutto al mortaio.

MONTAGGIO DEL PIATTO

Disporre una quenelle di sorbetto in un piatto da servizio, aggiungere le uova di salmone, il mix di pepe e fave e le foglie di erbe aromatiche.



www.aislombardia.it **Iscriviti alla newsletter e rimani** **sempre aggiornato**



Una veste grafica completamente rinnovata, tanti contenuti sempre aggiornati e un sito responsive, che si adatta automaticamente al dispositivo che utilizzi. È la nuova versione del sito regionale. All'interno tutte le informazioni sui corsi di qualificazione professionale per diventare Sommelier, gli eventi organizzati dalle 11 Delegazioni, le notizie sulla vita associativa, i racconti dalle Delegazioni e tutti gli approfondimenti nella sezione **Viniplus di Lombardia**.

Il viaggio negli spiriti



Rum, Ron, Rhum.

Da “torcibudella” a distillato nobile, oggi ai vertici dei consumi mondiali

Stili, storia e tecniche di produzione di uno dei distillati più amati al mondo.

Utilizzato soprattutto nella sua versione bianca o gold nella mixology, diventa ricco di tonalità aromatiche nelle versioni invecchiate in botte

🔗 FIORENZO DETTI

Se la zona maggiormente conosciuta per la produzione del rum è sicuramente l'area caraibica del Centro America, questo meraviglioso distillato che si ottiene dalla fermentazione e successiva distillazione del succo della canna da zucchero deve la sua nascita all'altra parte dell'emisfero. La pianta dal nome botanico “*Saccharum officinarum*”, chiamata comunemente canna da zucchero, è, infatti, originaria della Papua Nuova Guinea e già nel 4.000 a.C. veniva coltivata in tutta l'area indonesiana.

La canna da zucchero appartiene alla famiglia delle graminacee, cresce nelle regioni equatoriali e tropicali, si riproduce per talea e ha bisogno di 12-14 mesi di maturazione. Il fusto può raggiungere anche 3 metri d'altezza e contiene sino al 15-16% di saccarosio e altre sostanze come sali minerali e vitamine.

Nei Caraibi la canna da zucchero fu portata da Cristoforo Colombo durante il suo secondo viaggio nel 1494: la flotta aveva a bordo dei coltivatori di canna da zucchero provenienti dalle Canarie che impiantarono i primi ceppi nell'isola Hispaniola. Il risultato fu subito strepitoso e negli anni seguenti, con la colonizzazione delle

altre isole, la coltivazione si allargò sempre di più coinvolgendo anche molti paesi del Centro e Sud America, tanto che nel 1625 il Brasile era diventato il maggior fornitore di zucchero per l'Europa.

Sempre intorno a quel periodo iniziò la fermentazione e distillazione della melassa, parte residua della lavorazione dello zucchero, utilizzando i primi distillatori discontinui di rame, che arrivavano dalla Spagna, dall'Inghilterra e dalla Francia. I primi rum prodotti furono molto forti e sgradevoli: ci vollero molti anni prima che questo distillato, ingentilito nel gusto, si affermasse sempre di più diventando di moda.

Per molti anni il processo di distillazione avvenne utilizzando solo alambicchi di rame discontinui composti da

una caldaia e un serpentino di rame che terminava in un contenitore colmo d'acqua fredda che aveva il compito di ricondensare i vapori. A partire dal 1850 si iniziò a distillare un po' ovunque anche con alambicchi continui, le classiche colonne a piatti



Botti di rum, Havana, Cuba.

I TRE STILI PRINCIPALI DEL RUM

Nel mondo, sono essenzialmente tre gli stili di produzione: francese, inglese e spagnolo. I rum di cultura inglese o spagnola, con rare eccezioni, si ottengono per oltre il 90% dalla melassa, ricavata dalla lavorazione della canna nei vari zuccherifici.

LO STILE SPAGNOLO

Le zone più importanti del Centro America per la produzione di "Ron" sono le ex-colonie di cultura spagnola come **Cuba, Santo Domingo, Venezuela, Colombia, Perù, Guatemala, Nicaragua, Panama, Costa Rica, Messico, Honduras e Porto Rico**, che fu colonia spagnola sino alla guerra ispano-americana del 1898, poi passato agli U.S.A. Si produce rum anche in **Brasile** ed **Ecuador**. Sono ottenuti per la maggior parte con alambicchi a colonna e spesso con un invecchiamento "solera", tipico della cultura spagnola.

LO STILE FRANCESE

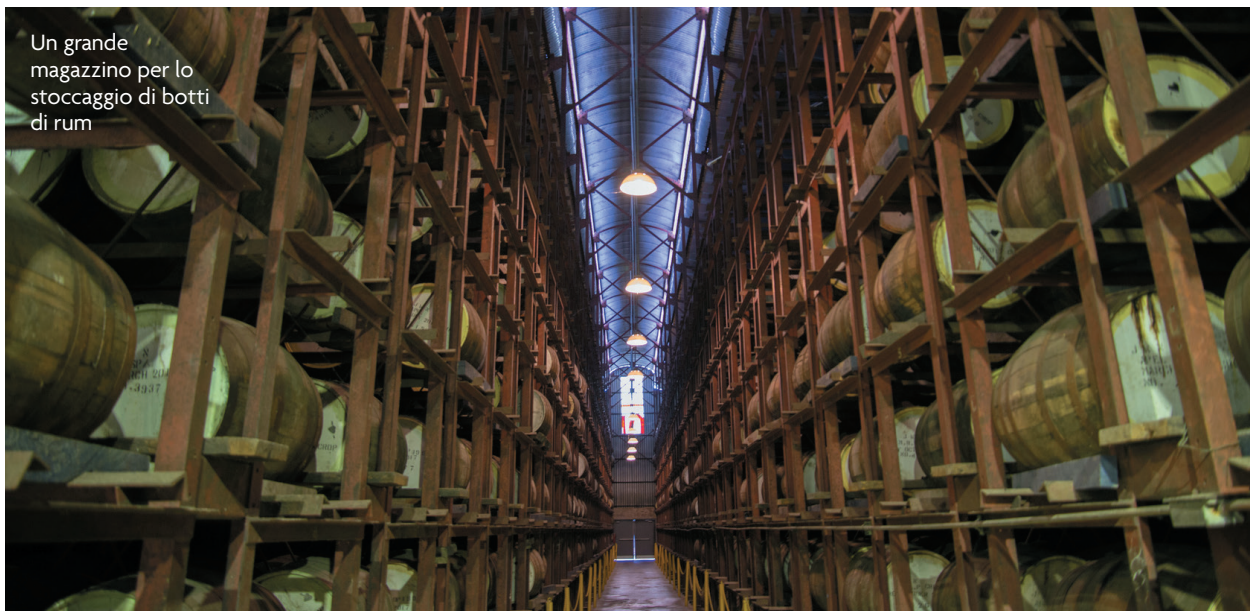
Solo meno del 10% di rum si ottiene dalla spremitura e fermentazione del succo della canna da zucchero e, in questo caso, in alcuni paesi prende il nome di "Rhum Agricol", come ad esempio nei dipartimenti francesi di **Martinica, Guadalupe, Marie-Galante** nel Caribe e l'**Isola della Riunione** nell'Oceano Indiano. Questi rhum di cultura francese iniziarono ad essere prodotti nel periodo napoleonico. Tuttora si distilla spesso con alambicchi discontinui di tipo "charantese", gli stessi utilizzati in Francia per il Cognac, anche se si utilizzano sempre di più anche gli alambicchi a colonna. La particolarità è proprio l'utilizzo di tutto il succo della canna da zucchero.

LO STILE INGLESE

Le realtà produttive più importanti sono sicuramente la **Giamaica** e la **Guyana britannica**, poi abbiamo il Belize che ebbe l'indipendenza dal Regno Unito solo nel 1981, **Trinidad e Tobago** indipendente dal 31 agosto del 1962, che oggi è al centro della "Caroni mania". La Caroni, distilleria governativa smantellata nel 2000, ha sempre prodotto rum molto ricercati, venduti prevalentemente sfusi: con la sua chiusura il prodotto in commercio è diventato sempre più raro. Anche **Barbados, Antigua e Bermuda, Santa Lucia** e le **Isole Vergini** producono rum con lo stile inglese.



Un grande magazzino per lo stoccaggio di botti di rum



che invece non hanno bisogno di essere riempiti. L'alambicco caratterizza molto il prodotto finale in funzione di alcune variabili legate al tipo di distillatore utilizzato e alla concentrazione dell'alcol finale. Il distillatore a colonna concentra molto di più l'alcol rispetto al discontinuo, quindi al naso i profumi sono molto più sfumati e leggeri.

Irum, come gli altri distillati del mondo, escono dall'alambicco bianchi, incolori e trasparenti. I rum che invecchiano in botte si arricchiranno di altri profumi, chiamati terziari, ottenuti dal contatto con il legno e dagli scambi con l'ambiente esterno attraverso la porosità delle doghe. Sono processi chiamati di ossidazione, esterificazione, acetalizzazione, che contribuiranno al colore finale e alla complessità aromatica.

Un rum invecchiato nel Caribe, perde con l'evaporazione in botte circa il 6-7% ogni anno: questa parte, composta da acqua e alcol che vapora attraverso la porosità del legno è chiamata "la parte degli angeli". Speriamo che gli angeli non siano astemi!

In tutto il mondo vengono commercializzati rum bianchi oppure gold, molto utilizzati ad esempio nella mixology per la produzione di cocktail e long drink, ma è in costante crescita il consumo di quelli invecchiati, anche a lungo, in botte di rovere che assumono tonalità ambrate e profumi molto complessi. ■



Come degustare il Rum

Il bicchiere consigliato per un rum "liscio" rimane il **tulipano** oppure il classico **"ballon"** non eccessivamente grande per non disperdere i profumi al naso. La temperatura consigliata varia tra i 16-18 gradi. Un bicchiere di acqua naturale fredda preparerà come sempre la bocca all'assaggio. Quando il rum richiede il ghiaccio il bicchiere consigliato è sempre un tumbler basso.

I rum giovani molto spesso rientrano nella preparazione dei cocktail: i "classici" che hanno fatto la storia rimangono il *Cuba Libre*, il *Daiquiri* e il *Mojito*.

Curiosità

➔ L'associazione tra il Rum e la Marina Reale Britannica ha inizio nel 1655 quando la flotta Britannica invade la Giamaica. Con la disponibilità di Rum prodotto internamente, gli inglesi cambiarono la razione quotidiana destinata ai loro marinai sostituendo il brandy francese con il Rum. La Marina Reale continuò a somministrare ai suoi marinai la razione quotidiana di Rum, conosciuta come un "TOT" (1/2 pinta inglese) finché la pratica venne abolita dopo il

31 luglio del 1970.

➔ La più antica distilleria di Rum in funzione nei Caraibi è la Mount Gay Rum Distilleries di Barbados, ufficialmente attiva dal 1703 nella parte settentrionale dell'isola.

➔ Una delle figure più importanti per lo sviluppo del Rum fu Don Facundo Bacardi Masso, che si trasferì dalla Spagna a Santiago di Cuba nel 1843 fondando la Bacardi nel 1862. Nel 1960, quando l'industria cubana del Rum fu nazio-

nalizzata da Fidel Castro, Bacardi emigrò tra Bahamas, Barbados e Costa Rica.

➔ Il long drink Cuba Libre è nato nel 1900 a l'Avana durante la Guerra ispano-americana per la conquista dell'indipendenza di Cuba dalla Spagna con l'aiuto degli Stati Uniti, unendo alla Cola portata dagli statunitensi sull'isola una parte di rum locale, alzando il bicchiere al grido di "Por Cuba Libre".

Il vino su Facebook

La piattaforma di Zuckerberg è entrata così profondamente nelle nostre vite da essere quasi data per scontata. Invece, per una strategia di comunicazione che funzioni davvero, occorre riflettere su come (e se) aprire una pagina. E poi gestirla al meglio.

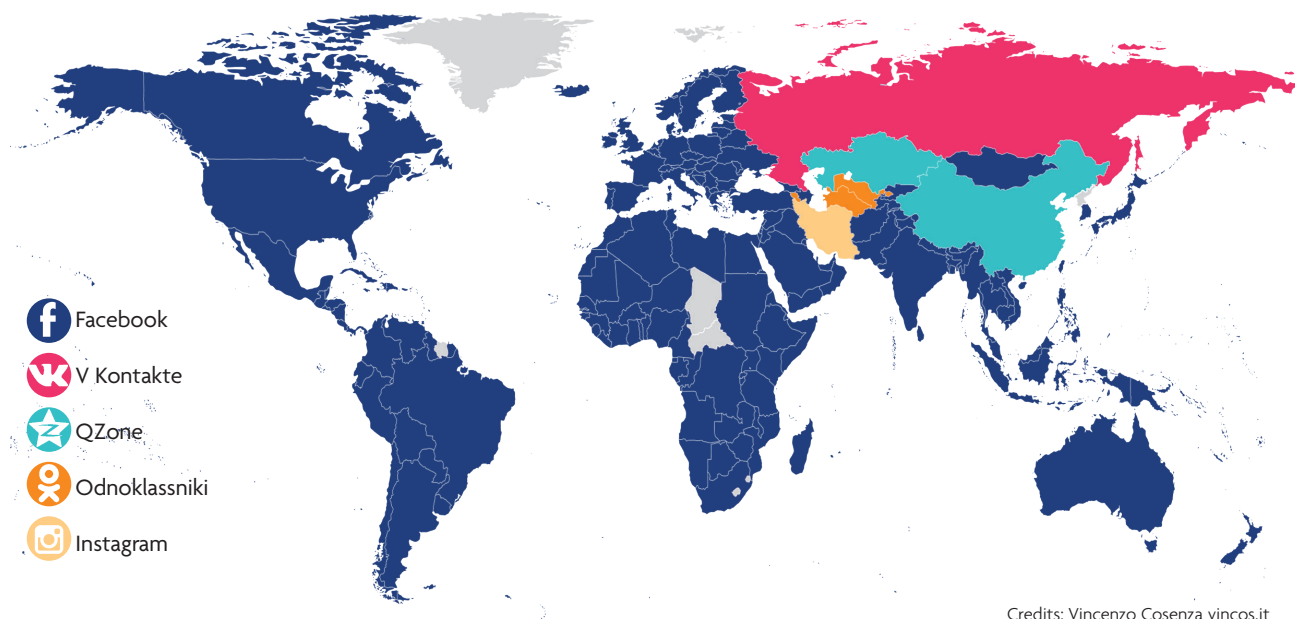
👁️ BARBARA SGARZI

Tentacolare, diffuso a tutti i livelli, ormai così parte delle nostre giornate da non sapere nemmeno più quante volte, magari distrattamente, lo controlliamo. Semplicemente, come dicono gli americani, “too big too ignore”, troppo grande per essere ignorato. Nonostante le polemiche, le situazioni poco chiare, le reiterate fughe di dati personali, Facebook in una strategia di comunicazione resta l’elefante nella stanza; puoi evitarlo quanto vuoi, in qualche modo si riproporrà e sarà impossibile distogliere lo sguardo. Dall’anno del lancio, 2004, ha superato abbondantemente i due miliardi di utenti registrati. Secondo i dati AGCom, nel dicembre 2018 in Italia si sono collegati a internet 42,5 milioni di utenti medi giornalieri, per un totale di 75 ore di navigazione mensile a persona; nello stesso periodo, Facebook registrava quasi 35 milioni di utenti unici, confermandosi come il social maggiormente frequentato, seguito da Instagram e LinkedIn.



MAPPA MONDIALE DEI SOCIAL NETWORK

GENNAIO 2019



Nonostante ciclicamente vengano lanciati gridi d'allarme sui rallentamenti nella sua crescita, il colosso si è ormai imposto come canale generalista dove condividere contenuti e informazioni. Facendo un paragone con la Tv di stato, potremmo definirlo la RaiUno dei social media. Anche perché la soglia tecnologica per usarlo è bassa; tutti sono in grado di aprire e gestire una pagina, cosa che non è così immediata con Twitter, ad esempio. Servono contenuti di buona qualità, certo, ma non c'è la corsa all'estetica perfetta imposta dalle

foto per Instagram. E anche se la crescita degli utenti non è così tumultuosa come nei primi anni, la massa già raggiunta è molto più ampia rispetto alle altre piattaforme. E ben targettizzata: i gruppi più presenti, al momento, sono quelli over 50, per cui su Facebook non si fa magari promozione tra giovani



e giovanissimi, ma si ha comunque a disposizione un target molto interessante per il vino.

I numeri del vino social

Una delle poche ricerche italiane che analizza l'uso dei social media da parte delle cantine italiane è Il Gusto digitale del vino italiano, di FleishmanHillard (si trova in dettaglio sul sito fleishmanhillard.it). Si tratta di una classifica che prende in esame le prime 25 cantine in Italia per fatturato (secondo l'Indagine sul settore vinicolo, a cura dell'Area Studi Mediobanca, 12 aprile 2018).

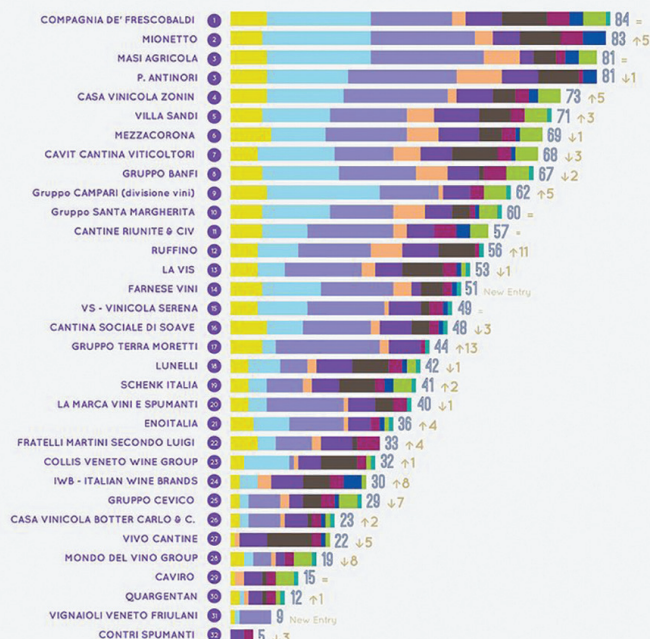
L'ultima edizione, lo scorso anno, metteva a confronto i cinque anni tra il 2014 e il 2018 per evidenziare come, in un lustro, le principali cantine italiane abbiano compreso appieno l'importanza della promozione sui social media. Anche se l'e-commerce è al palo – solo 3 tra i primi 25 produttori hanno oggi un sistema di vendita online proprietario, mentre gli altri si affidano a rivenditori terzi – i numeri delle condivisioni sono esplosi.

I follower totali per le 25 cantine su Facebook ammontano oggi in aggregato a 3.333.627, ossia +657% rispetto al 2014. Anche se non raggiunge le percentuali stellari di Instagram (+8,354%), la curva di crescita di Facebook è sempre ottima, quindi. Le aziende vinicole aggiornano anche di più le loro pagine: il 72% delle cantine propone contenuti almeno su base settimanale, rispetto al 65% del 2014. E, come è normale, sono cambiati gli argomenti dei quali si discute, seguendo i mutati interessi di produttori e clienti e perché no, anche le mode. Secondo lo studio, oggi sui social media le cantine parlano molto più spesso di vitigni autoctoni (il 64% delle aziende contro il 19% nel 2014) e il 40% suggerisce enoteche, percorsi e degustazioni (erano il 15% nel 2014). Un altro argomento molto caldo, da tenere d'occhio sia sul sito che sui social, è quello della sostenibilità: il 76% delle prime 25 cantine italiane per fatturato dedica una sezione del sito ad agricoltura sostenibile, efficienza energetica, certificazioni e gestione delle risorse naturali. Compatibilmente con la strategia di comunicazione di ogni azienda e dei materiali a disposizione, quindi, questa ricerca fornisce già delle linee guida interessanti sugli argomenti da cavalcare per un buon piano editoriale su Facebook. Ma vediamo nel dettaglio qualche suggerimento pratico per avere una pagina che funzioni davvero.

Creare e gestire una pagina Facebook che funzioni

Prima di elaborare una strategia di comunicazione, digitale o meno, conviene sempre fermarsi e farsi delle domande. La prima ovviamente è: ma a un'azienda vinicola, serve una pagina Facebook? L'ho chiesto a Enrico Marchetto, uno dei maggiori esperti in Italia di strategie e campagne pubblicitarie Facebook per le aziende (lo trovate su Noiza.com). «Una pagina serve se abbiamo due pre-requisiti: il tempo, il modo e le risorse di

PRESENZA ONLINE DELLE PRIME 33 AZIENDE VINICOLE ITALIANE PER FATTURATO



creare contenuti editoriali originali, ad hoc per la piattaforma, e un minimo di budget da investire nella promozione di alcuni post. Perché, meglio dirlo subito: ormai, con i soli contenuti organici, cioè non sponsorizzati, si va poco lontano. Soddisfatte queste condizioni, bisogna pensare agli obiettivi che ci si pone con la pagina: in generale, possono essere il contatto con i clienti già esistenti, la ricerca di nuovi clienti e l'incremento della brand awareness, ossia la conoscenza del marchio. Ovviamente, possono essere perseguiti anche tutti insieme».

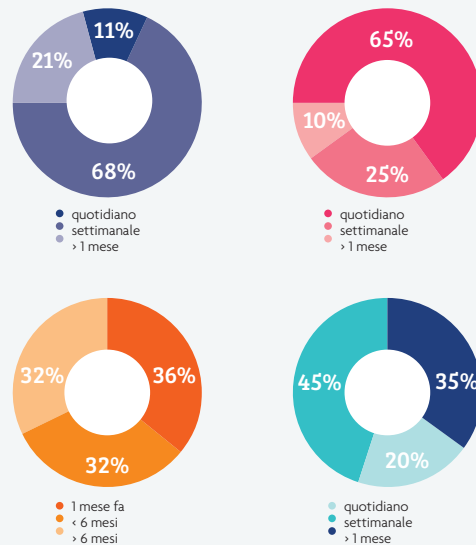
Nella pratica quotidiana, questo si traduce nella creazione di un piano editoriale chiaro e programmato con largo anticipo, per non trovarsi mai senza contenuti di valore da postare. Oggi l'algoritmo favorisce il "meno è meglio", per cui non bisogna postare molto, anzi; meglio un post in meno, ma curato, scritto bene e con una bella immagine, che tanti interventi sciatti e irrilevanti. Per quanto riguarda il formato dei contenuti più apprezzati, con i video non si sbaglia mai. Che siano prodotti in precedenza oppure live (le "dirette" Facebook, da girare in tempo reale con il cellulare), funzionano sempre benissimo. Basta che siano "nativi", però, ossia creati per Facebook e caricati sulla pagina, non linkati da YouTube o da altre piattaforme video. In generale, l'algoritmo mostra di apprezzare molto lo sforzo editoriale, ossia tutto ciò che è costruito appositamente per la pagina (e non linkato dall'esterno o, peggio, condiviso da un'altra pagina). Inoltre, nel piano editoriale conviene alternare spesso i tipi di post (foto, grafie, link, album fotografici e appunto video). Ecco perché

PRESENZA ONLINE

I punti colorati indicano quanti, tra i brand campionati, utilizzano una data piattaforma



FREQUENZA DELL'AGGIORNAMENTO



Credits: FleishmanHillard - Omnicom PR Group Italia

serve una robusta attività di programmazione, fatta con buon anticipo; così si ha il tempo di creare il contenuto e inserirlo, settimana dopo settimana, creando un buon equilibrio. Infine, a chi non serve una pagina Facebook? A chi vuole comunicare solo ed esclusivamente con un target giovane (e allora sceglie Instagram). A chi preferisce una strategia di nicchia, alta, elitaria, che privilegia numeri più piccoli e preferisce evitare strumenti di massa. A chi, infine, è certo di non avere tempo o interesse per l'interazione sui social media. O di non averne bisogno. Per fare un esempio tra i più eclatanti, Gaja non ha alcun account social.

Qualche caso virtuoso

Nella già citata indagine FleishmanHillard, ai primi posti per presenza social globale, considerando quindi tutte le piattaforme e non solo Facebook, si collocano Frescobaldi (più di 150 mila fan a luglio 2019), Masi (su Facebook come Masi Wine Experience, più di 106 mila fan) Mionetto (più di 408 mila fan) e Antinori (più di 33 mila fan). In comune hanno pagine Facebook molto curate, dove non mancano i tre elementi fondamentali: l'immagine di copertina (in alcuni casi sostituita da un video), il logo ben riconoscibile e non tagliato e le informazioni di contatto. Le immagini che illustrano i post sono coerenti e costruiscono l'estetica del marchio. Nessuna fotografia stona, sono chiaramente tutte pensate per dare l'idea di un'immagine precisa. In media, i post sono uno ogni due-tre giorni, un intervallo perfetto per mantenere la pagina aggiornata senza soffocarla (cosa che, data la sovrabbondanza di contenuti online e la sempre più scarsa attenzione di lettori e utenti, sarebbe controproducente). Molte pagine aprono in

automatico una finestra di chat per chiedere informazioni; ottimo, a patto che si risponda con rapidità ed efficienza; altrimenti è un autogol. Il tono di voce è leggero, amichevole, colloquiale, come deve essere su una piattaforma che non ospita super esperti di vino, ma prevalentemente persone che amano stappare una bottiglia in compagnia.

Ei piccoli produttori? Forse possono approfittare ancora di più di una buona strategia Facebook, dati i costi contenuti della gestione e della promozione pubblicitaria. Marilena Barbera, viticoltrice di Menfi, in Sicilia, pioniera dei social media, è fra le poche italiane presente nella classifica degli esperti di vino più social Socialvignerons.com e tra gli influencer internazionali segnalati da Sommelier Choice Awards. Online è presente sia con i profili della cantina che con i suoi personali, e nota: "I social media mi hanno permesso di uscire dai confini, farmi conoscere in Italia e all'estero e arrivare a esportare negli Stati Uniti. Non avrei mai avuto il budget per costose campagne pubblicitarie e non avrei mai raggiunto questi risultati; oggi per me l'e-commerce vale il 40% del fatturato, era il 26% prima di iniziare a lavorare bene sui social". Vale la pena provare, quindi.

E per chiudere con un'ultima domanda che spesso ricorre quando si parla di Facebook: se si apre una pagina, conviene avere anche il sito? Certamente sì: la pagina Facebook è una vetrina utile, ma appartiene a qualcun altro, e i termini di servizio possono cambiare in qualunque momento. Il sito è casa nostra, se ben indicizzato è fondamentale per farci trovare, è la base di ogni strategia digitale e resterà per sempre l'archivio di ogni contenuto pubblicato online. ■

Wines and spirits specialist since 1856




MEREGALLI
Wines


MEREGALLI
Spirits


MEREGALLI
FRANCE


MEREGALLI
SUISSE


MEREGALLI
MONACO

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

meregalli.com

Viniplus
marzo 2019

Sommelier

al lavoro



a cura di
Anna Basile e Anita Croci

Céline Dissard Laroche



ALTASFERA CASH & CARRY SEGRATE

Via Lambretta, 20090 Segrate MI
Tel +39 030 7723869 (enoteca)
www.altasferacash.it
altasfera.segrate@lalco.it

ORARI DI APERTURA: Lunedì/Sabato
07:00-19:00, Domenica 08:00-14:00

Un'ampia esposizione di prodotti locali e tradizionali in 9.000 mq, con oltre 27.000 referenze all'attivo; il comparto vino propone oltre 1.500 etichette nazionali ed estere.

Da quattro anni sommelier per Altasfera, gruppo lombardo della grande distribuzione specializzato nel settore alimentare e dedicato ai professionisti, Céline si occupa dell'enoteca interna al Cash&Carry di Segrate.

«Il gruppo ha otto punti vendita in Lombardia e ciascuno ospita un'enoteca dove opera un sommelier professionista; credo sia un grande valore aggiunto che qualifica il livello di servizio offerto alla clientela. La proprietà ha radici in Franciacorta e anni fa ha avuto la lungimiranza di riservare al vino un'attenzione particolare affiancando alle proposte presenti in corsia l'area specifica dell'enoteca, che insieme alla consulenza offre anche servizi di progettazione e realizzazione della carta dei vini».

Una laurea in storia e una in scienze politiche a la Sorbonne, ha lavorato a lungo nella cooperazione internazionale per lo sviluppo di progetti sulla sicurezza alimentare legati alla sostenibilità ambientale e rurale. Una carriera alla quale, appena possibile, affiancava collaborazioni relative a due passioni ereditate in famiglia: il vino e l'ambito commerciale. «La mia è una famiglia di artisti e commercianti, mi è sempre piaciuto il contatto con il cliente». E il vino? «Mio padre è un grande appassionato, non un tecnico o uno specialista ma un vero intenditore. A casa nostra il vino non si beveva tutti i giorni ma solo in occasioni ed erano sempre assaggi sorprendenti».

Non si può dire lo stesso del primo impatto con il vino italiano: «Non lo conoscevo, non sapevo

come orientarmi e spesso non mi piaceva. Mi dicevo "è impossibile, devo capire perché" e mi sono iscritta a un corso di degustazione del Comune di Milano, tenuto da due bravissimi sommelier AIS».

Una folgorazione. Sommelier AIS dal 2007, Céline collabora attivamente con l'Associazione: dalla rubrica Bloc Notes di questa rivista, che analizza le recenti uscite editoriali sul vino, alla collaborazione per le gite didattiche dedicate alla Francia, oltre alla grande esperienza nel gruppo dei servizi «una squadra dove ho imparato la professionalità di alto livello».

Una professione spesa anche sul campo: «Dopo la nascita dei miei figli ho scelto di dare spazio al mio interesse per il vino, lavorando dapprima come sommelier in enoteche e ristoranti, preferendo poi un impiego più regolare maggiormente compatibile con gli impegni famigliari».

Cambiamenti a volte difficili, ma non privi di soddisfazioni: «Penso che il sommelier abbia una grande responsabilità educativa. Non solo per i fruitori di bottiglie di elevata qualità, abituati al consumo del pezzo singolo, ma anche e soprattutto sull'acquisto dei consumatori meno esperti di vino, che raggiungono numeri più grandi e segmenti di mercato meno consapevoli. Vendere vino buono mi piace. Venderne tanto ancora di più. Con buona pace di quelli che pensano che se una bottiglia non è ricercata e costosa non vale nulla. Il meglio non è assoluto, è relativo: è questo l'aspetto affascinante».

Anita Croci

Maria Chiara Dal Cero

Neosommelier AIS ma con un voluminoso bagaglio di titoli già accumulato attorno al beverage e non solo: barman, degustatrice di tè e di birra, due livelli di WSET ultimati, un master sul management delle aziende vinicole e tanto altro in programma; Maria Chiara è un vulcano di idee e di energia. Quarta generazione della famiglia Dal Cero, che ha fondato e guida la storica azienda Ca' dei Frati, da un anno è ufficialmente parte dell'organico aziendale in qualità di responsabile eventi, marketing e comunicazione.

Una laurea in lettere antiche e una seconda in storia dell'arte alle porte «Con gli studi ho voluto approfondire i miei interessi, ma sapevo che l'ambito professionale lo avrei sviluppato attorno alle attività di famiglia. Quello tra vino, storia e cultura è un legame forte, che mi ha permesso di unire le mie passioni in una figura professionale che nella nostra azienda, per quanto grande, ancora mancava».

Ca' dei Frati è infatti la realtà più grande del Lugana. Nasce su un insediamento dei frati Carmelitani Scalzi, divenuto nel tempo cascina agricola e acquistata nel 1939 da Felice Dal Cero che, arrivato dal veronese con l'idea di coltivare tabacco, impiantò invece il primo ettaro di turbiana; il figlio Pietro diede poi pieno sviluppo all'attività vinicola e nel '69 fu tra i fondatori della DOC. «Amava la campagna e finché ha potuto era sempre in vigna. Il mio ricordo di lui è proprio lì, sul campo».

Ad occuparsi dell'azienda, che conta anche attività di ristorazione e ospitalità, sono oggi i figli Igino,

Gian Franco e Anna Maria, coadiuvati dalle rispettive famiglie «Credo il nostro punto di forza sia proprio questo, il fatto che nonostante le dimensioni raggiunte il nucleo sia rimasto la famiglia».

Per celebrare gli ottant'anni dell'azienda, Maria Chiara ha organizzato numerosi eventi dove il vino è protagonista di binomi alternativi: serate legate alla filosofia, alla musica e il ciclo estivo dello yoga in vigna. «Concluderemo in novembre con una grande verticale guidata da Armando Castagno».

Incontri su prenotazione ma gratuiti, come le visite e le degustazioni in cantina. «Mio papà ha sempre detto "un sorso di vino non si deve rifiutare a nessuno" e anche se l'organizzazione richiede uno sforzo notevole in termini di risorse, vogliamo portare avanti questa filosofia che ci permette di mantenere il contatto diretto con tanti clienti». Un aspetto caro a Maria Chiara «perché da noi vengono persone di tutto il mondo, si incontrano culture diverse, ma anche perché sono orgogliosa di parlare della mia famiglia, di mostrare in modo trasparente tutto quello che facciamo, dalla vigna alla bottiglia».

E nel tempo libero? Viaggi, sport e letture, accompagnate da un buon calice «Da luganese DOC, il mio vino preferito è il nostro Lugana I Frati, dove ritrovo l'essenza di un vitigno elegante e versatile, che nel tempo accresce la complessità del suo carattere minerale senza mai perdere in freschezza». Quando si dice che il vino è lo specchio dell'anima.

Anita Croci



AZ. AGR. CÀ DEI FRATI

Via Frati, 22
25019 Lugana di Sirmione (BS)
Tel 030.919468
Fax 030.9197072
www.cadeifrati.it
info@cadeifrati.it

ORARI DI APERTURA:
dalle 08:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle
18:30, esclusi la domenica e i festivi

Storica azienda di Lugana, da sempre una realtà di riferimento per la denominazione.

Accanto alle due etichette dedicate alla DOC principale, propone altre tipologie di vini del territorio da assemblaggio di uve locali e internazionali, oltre a un Amarone dal vigneto in Valpolicella e due grappe.

Daniele Falcone



RISTORANTE IDENTITÀ GOLOSE MILANO

Via Romagnosi, 3
20121 - Milano

ORARI DI APERTURA:

A pranzo da lunedì a venerdì, dalle 12:30
alle 14:30. La sera da lunedì a sabato dalle
19:30 alle 22:30

Identità Golose Milano - Il Primo Hub
Internazionale della Gastronomia
immaginato per ospitare molteplici
iniziative dedicate alla ristorazione e ai
suoi maggiori interpreti, è stato inaugurato
giovedì 20 settembre 2018

“**N**on sono un giocatore d'azzardo, ma un uomo curioso”, diceva Camilleri, mettendo in evidenza una delle doti più importanti per un uomo, la curiosità, una forza che impedisce di girare le spalle alla vita, che costringe a guardare avanti, immaginare nuovi scenari. È la curiosità che ci spinge a seguire strade nuove, come quelle del vino, ed è stata proprio la curiosità che ha portato Daniele Falcone sui sentieri dell'AIS.

«Volevo che la mia passione per il vino trovasse un nuovo modo di esprimersi, legato alla conoscenza dei territori, del lavoro in vigna, del ruolo del sommelier, ero curioso di saperne di più ed è per questo che mi sono iscritto al corso AIS.» Campano di origine – valvese per l'esattezza – milanese di adozione, sommelier da gennaio 2019, Daniele continua il suo lavoro nel food con una marcia in più: «Sono panificatore-pizzaiolo al ristorante Identità Golose di Milano, un locale che seleziona con attenzione la materia prima per offrire una proposta culinaria originale e varia ogni settimana. Conoscere il mondo del vino ti permette di imparare tanto: la degustazione, la capacità di abbinare il cibo al vino, arte che mi ha sempre affascinato ma che richiede esperienza e una conoscenza profonda non solo delle materie prime ma anche dei vini... insomma, sento di aver cominciato un percorso meraviglioso ma so che sarà ancora (piacevolmente) lungo.» Daniele ha ben chiaro il concetto: il diploma da sommelier è solo l'inizio di un viaggio in cui lo studio e la passione non possono essere mai appesi al chiodo: «l'amore per il mondo della

ristorazione mi ha conquistato sin da piccolo, gli studi in ragioneria hanno potuto ben poco per limitare la mia vera vocazione che richiede impegno e aggiornamenti costanti: adesso per esempio, sarò ad Ascoli Piceno per un approfondimento sulle tecniche della panificazione. Sarò impegnato da un collega che sperimenta moltissimo e preparerà un impasto con grani rari prodotti dalla sua azienda agricola. Il risultato? Chissà!» Al ristorante Daniele prepara la pizza seguendo la ricetta del mitico Franco Pepe, mentre per il pane, fatto con lievito madre, sceglie un'accurata selezione di segale e grani antichi. Ma come resistere alla tentazione di chiedere qual è il vino che meglio si abbina alla pizza?

«**D**ipende dalla pizza. Per me l'abbinamento deve essere semplice, godibile, lieve. La margherita, per esempio, con il pomodoro san Marzano per l'apporto acido, la dolcezza del fior di latte e l'aromaticità del basilico, mi piace con il Piediroso Campi Flegrei DOC, Contrada Salandra. Una focaccia con burrata, culatello di Zibello, gamberi rossi e olio extravergine di oliva invece, più sapida e ricca nel gusto, la preferisco con lo Spumante Brut Nature Cuvée 36 di Casa Caterina. Certo, non amo fossilizzarmi alla ricerca dell'abbinamento tecnicamente perfetto: mi piace capire la materia prima che ho a disposizione, degustare con attenzione e senza pregiudizi, e cerco di godermi in serenità la bella armonia che nasce quando cibo e vino sono in equilibrio. Anche la mente ne giova.»

Anna Basile

Emilio Zavallone Federico Zavanella

Sfatiamo un mito: al supermercato non ci sono solo vini economici e di mediocre qualità, destinati a palati poco raffinati. La ricerca della qualità a un prezzo competitivo, una scelta più ampia di prodotti, personale esperto: ecco gli obiettivi di alcune catene, come **Esselunga** che ha proposto ai responsabili di reparto di seguire i corsi AIS. Federico Zavanella ed Emilio Zavallone, della delegazione di AIS Milano, sommelier da gennaio 2019, raccontano le loro storie.

COM'È LA GIORNATA TIPO DI UN SOMMELIER ALL'ESSELUNGA?

Federico Zavanella: Sono responsabile del reparto vini: mi occupo dei riordini delle etichette, di tanto in tanto organizzo degustazioni, magari in orario di aperitivo, e faccio assaggiare ai clienti qualche vino.

Emilio Zavallone: La corsia dei vini è il mio regno: sono a metà tra un caporeparto e un responsabile di negozio, mi occupo della gestione dei rifornimenti – e non è sempre facile, in una giornata possono arrivare anche 500 colli!

CHE VINI SI POSSONO TROVARE IN UNO SCAFFALE DELL'ESSELUNGA?

Federico Zavanella: È molto importante per noi avere tutte le tipologie, dal bianco giovane al rosso strutturato, dal frizzante abboccato al metodo classico, e ancora più importante è avere disponibili queste tipologie in più fasce di prezzo. Insomma, dal vino in cartone al Sassicaia non ci facciamo mancare niente.

Emilio Zavallone: I clienti dell'Esselunga di Camerlata possono scegliere tra più di 700 etichette, abbiamo tutte le tipologie di vino, dagli spumanti ai passiti per intenderci, e cerchiamo di accontentare le esigenze economiche di tutti garantendo

una scelta di vini a prezzi abbordabili. Poi ci sono le offerte e le promozioni che variano ogni settimana.

CHE TIPO DI CLIENTI HAI E CHE RAPPORTO RIESCI A INSTAURARE CON LORO?

Federico Zavanella: La signora che cerca il vino da conservare per il figlio, il ragazzo che deve organizzare la cena per la morosa: la clientela è davvero varia. Inoltre, qui, a due passi dal lago, ci sono tanti turisti e anche persone che vogliono godersi un vino importante. Io ho un consiglio per tutti, e tutti approfittano della presenza del sommelier, per capire cosa stanno mettendo nel carrello.

Emilio Zavallone: Nella corsia dei vini capita chiunque, e chi non ha le idee chiare può perdersi a scrutare le bottiglie tentando di individuare quella adatta. Io faccio di tutto per intuire gusti ed esigenze e modulare al meglio il mio suggerimento. Ho anche clienti affezionati che tornano per un consiglio, come una coppia di chef a domicilio che mi chiede sempre idee per la prossima cena.

CHE COSA SI POTREBBE MIGLIORARE SECONDO TE?

Federico Zavanella: Sarebbe bello avere una selezione più vasta di vini del nostro territorio. Siamo a Desenzano del Garda, una zona molto vocata, e mi piacerebbe avere tra gli scaffali più vini del territorio per farlo conoscere meglio dal punto di vista enologico.

Emilio Zavallone: Più tempo per le degustazioni! Io cerco di organizzarne una ogni settimana anche perché è molto motivante per chi compra poter assaggiare il prodotto. Durante questi momenti cerco di capire i gusti e “schedare” il cliente che sa che può fidarsi di me.

Anna Basile



Emilio Zavallone



Federico Zavanella

Non solo cucina: la centralità del servizio in sala e della cantina

“Sala e Cantina” è l’opera omnia di Giuseppe Palmieri, Restaurant Manager e Sommelier dell’*Osteria Francescana* di Modena che, forte di una straordinaria esperienza professionale che ha collocato il ristorante al primo posto nella classifica di “The World’s 50 Best Restaurants del 2018”, ci introduce ai segreti del proprio lavoro, portando il lettore a scoprire il dietro le quinte della gestione dell’attività di sala.

Evitando descrizioni tecniche e riduzioni operative per sottolineare invece la dimensione *valoriale* - quell’insieme di fatica, lavoro, competenza, innovazione, amore per la sfida e il rischio -, Palmieri, più che un manuale sulla gestione del servizio, ci offre un manifesto programmatico della ristorazione del prossimo futuro. Un futuro in cui il ristorante diventerà il contesto in cui organizzare per il cliente un’esperienza sensoriale coinvolgente, basata non soltanto sulla qualità della cucina e sulla capacità dello chef ma anche, e forse soprattutto, su una rinnovata attenzione al servizio in sala.

Abbiamo, con “Sala e Cantina”, una consapevole

espressione di una visione di lungo periodo che non è mai autocelebrativa né indulgente o accondiscendente rispetto a sé o agli altri colleghi. I consigli di Palmieri hanno sempre il tono del *team building*, sono sempre entusiastici, motivanti ma allo stesso tempo impegnativi, duri: aprire la mente, accettare il rischio, viaggiare all’estero, sacrificarsi, evitare la convinzione di saperne di più del cliente, ascoltare, preoccuparsi in ogni dettaglio del benessere delle persone ospitate in sala.

Una sala che l’autore immagina alla stregua di un teatro della tradizione classica, spazio della rappresentazione della più intima dedizione, dell’amore per il proprio lavoro, della capacità operativa e dello spirito di servizio che il personale di sala deve mettere a disposizione del cliente.

Una ossessiva, maniacale attenzione per la qualità, per la cura dei particolari giustifica l’espressione “Basso profilo e altissime prestazioni”, lo slogan che Palmieri ripete, fin dal sottotitolo del libro, per raccontare la centralità, operativa e simbolica del servizio di “Sala e Cantina” nella costruzione della qualità complessiva della ristorazione.

Uno slogan tratteggiato con una scelta editoriale coerente, fatto di un *visual storytelling*, di un insieme ragionato di immagini ispiranti e testi evocativi, che raccontano curiosità, aneddoti sulla gestione dei servizi di Sala e Cantina, divagazioni sui vini serviti o sull’attività di cucina che Palmieri si concede come hobby (o meglio, come ulteriore sfida) nelle pause di servizio.

Fedele alla sua visione sul futuro della attività di “Sala e Cantina”, Palmieri rischia, ci mette la faccia per vederla realizzata. Con questo libro, essenziale nei messaggi e coinvolgente nella forma, vuole motivarci, farci partecipare a questa sua sfida che nasce personale ma che diventa collettiva. Una sfida che è insieme il racconto di un sogno, la voglia di raccontarlo, di viverlo insieme ad altri e la consapevolezza che “Basso profilo e altissime prestazioni” prima che un slogan è una scelta di vita, ma anche la rivendicazione di un orgoglio professionale. ■

SALA E CANTINA
BASSO PROFILO E
ALTISSIME PRESTAZIONI
Giuseppe Palmieri

Copyright 2018 by
Artoli 1899 Editore
Edizione bilingue
italiano/inglese
159 pagine
35 euro
ISBN 978-88-7792-
162-8





**GUIDA ALLE BIRRE ARTIGIANALI
DELLA SARDEGNA**
Curato dall'Associazione
Italiana Sommelier
Sardegna

Copyright Isola
Mediterranea Sas
Seconda Edizione 2018
160 pagine
12 euro
ISBN 9788894403701

La guida edita da AIS Sardegna offre un notevole contributo per allargare la conoscenza di un settore in rapida crescita, sia qualitativa che quantitativa, fornendo un quadro molto ampio della produzione artigianale isolana. In 160 pagine complessive di informazioni trovano spazio 35 birrifici, 151 etichette con informazioni di carattere tecnico e descrittivo, classificate con coerenza in 13 differenti stili di produzione, ognuno a sua volta presentato con una completa e chiara descrizione. Con questi numeri la guida si candida ad essere uno strumento agile ma completo di conoscenza della filiera produttiva brassicola in Sardegna.

Sardegna, isola dei mastri birrai

La “Guida alle birre artigianali della Sardegna”, giunta alla sua seconda edizione, racconta con notevole e consapevole tempismo l’evoluzione, o per chiamarla come Lorenzo Dabove nell’introduzione, la “Renaissance” del settore delle birre artigianali “*in tutto analoga, con le dovute proporzioni, a quella americana*”. In un momento di crescita dell’intero comparto nazionale, le birre artigianali della Sardegna ci sono e si fanno notare, posizionandosi tra le migliori d’Italia. Il concorso “Birra dell’anno” organizzato da Unionbirrai, (l’Associazione di categoria dei birrifici artigianali italiani), ha premiato molti produttori sardi presenti nella Guida: medaglia d’oro per la birra **50Nodi** di P3 Brewing Company di Sassari, che si è affermata tra le English IPA; terzo posto la **Nibari** del pluripremiato birrificio Terrantiga di San Sperate (CA), che ha conquistato anche una medaglia d’argento nella categoria delle birre prodotte con cereali speciali grazie alla sua **Istadi**; e bronzo anche per il Birrificio 4Mori di Guspini (SU), con la sua **Pozzo 16**, birra chiara a basso grado alcolico, di ispirazione europea.

Emerge anche dalla Guida l’evidenza che, pur nel solco di un’antica tradizione di produzione e consumo di birra (l’isola mediterranea ha da sempre elevatissimi indici di consumo procapite), i birrifici artigianali hanno saputo differenziare la produzione proponendo un’ampia gamma di nuovi sapori ed aromi. Ricordiamo, uno per tutti “l’invenzione” del primo stile completamente italiano di birra, quell’Italian Grape Ale che deve la sua origine alle fatiche, alla competenza e all’inventiva del birraio sardo Nicola Perra; o ancora, le decennali ricerche di Porte Conte che, a supporto della produzione di birra artigianale regionale, ha qualificato la filiera locale di produzione di materie prime, luppolo in primis, e determinato le condizioni per la creazione di una birra senza glutine.

Una produzione di qualità che viene raccontata dall’AIS Sardegna attraverso un lungo e accurato lavoro di ricerca svolto a fianco dei protagonisti, i produttori e i mastri birrai dei birrifici della Sardegna. “Era importante per noi dimostrare che l’interesse dell’AIS Sardegna per il mondo delle birre non era occasionale, ma voleva rappresentare l’avvio di un lavoro che avrebbe avuto un seguito nel tempo, (...) a prescindere dalle esigenze dell’aggiornamento della Guida” commenta Roberto Dessanti, Presidente AIS Sardegna. Un percorso importante, che denota non solo attenzione, ma capacità di documentare, comunicare e fare cultura su un settore che, non può più essere considerato il figlio di un dio minore rispetto alla più blasonata produzione vitivinicola isolana. ■

Il Presidente e il Comitato esecutivo

PRESIDENTE AIS LOMBARDIA



Hosam Eldin Abou Eleyoun

SEDE AIS LOMBARDIA

Via Panfilo Castaldi, 4
20124 Milano (MI)
tel 02/29010107
fax 02/29012378
sede@aislombardia.it
presidenza@aislombardia.it
hosam.eldin@aislombardia.it
Cell.: 348 29 01 281

VICEPRESIDENTE AIS LOMBARDIA



Alessandro Caccia

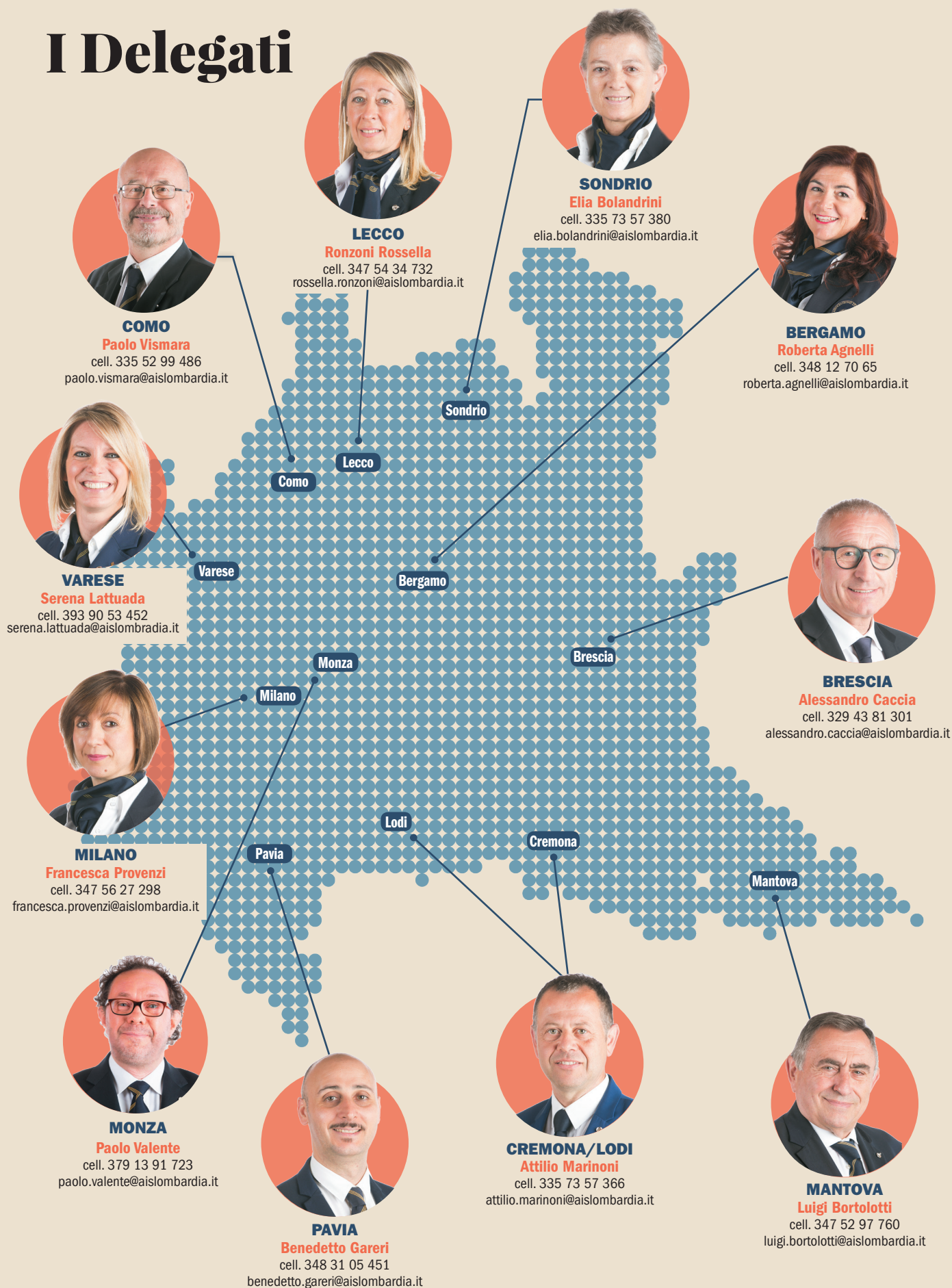


Luigi Bortolotti



Rossella Ronzoni

I Delegati



Consiglieri regionali



Antonio Erba
cell. 335 6286743
antonio.erba@avvocatoerba.it



Luigi Mascheretti
cell. 349 26 76 432
Luigi.mascheretti@aislombardia.it
mascherettiluigi@libero.it



Elisa Cremonesi
cell. 393 90 53 452
elisacremonesi@icloud.com



Simone Penati Ronnie
cell. 335 68 59 519
enotecapenati@gmail.com



Luigi Scaramuzzi
cell. 347 44 42 563
scaramuzzi@tiscali.it

Revisori legali

PRESIDENTE REVISORI



Guido Ascer Guetta

C/o Studio Pirola
Via Vittor Pisani 16/20
20124 Milano MI
Cell. 348/5854440
Tel. 02/669951
guido.guetta@studiopirola.com



Valerio Bergamini

Via Villoresi 88
21019 Somma Lombardo (VA)
tel 0331/25268
cell. 347 26 64 401
valerio@studiobergamini.net



Riccardo Foglio

Studio: Via Vittorio Veneto 2/A,
26025 Pandino (CR)- tel.
0373/284173
fax 0373/228776
r.foglio@consulenzaprofessionale.com



Complimenti

AI NUOVI

Sommelier



CONSEGNA DIPLOMI AIS BRESCIA - 22 FEBBRAIO 2019

Acerbiss Andrea, **Aiolfi** Marco, **Bartolini** Carlo Alberto, **Bello** Stefano, **Biasi** Andrea, **Bicaj** Gledis, **Bozza** Daniele, **Bresciani** Francesco, **Brognoli** Giordano, **Busseni** Girolamo, **Carè** Alessia, **Carrara** Daniele, **Codazzi** Moreno, **Cortinovis** Gabriella, **Cristini** Andrea, **Dal Pozzo** Michele, **Danesi** Enrico, **De Ciuceis** Carolina, **De Filippo** Raffaele, **Domenighini** Luca, **Feretti** Mattia, **Fornasiero** Matteo, **Fornoni** Elisa, **Frassine** Daniele, **Galvagni** Desirè, **Giussani** Chiara, **Lanfranchi** Andrea, **Laveneziana** Antonio, **Lorandi** Serena, **Loro** Michele, **Marineo** Emanuela, **Maroni** Mariaelena, **Maruelli** Elisa, **Moccia** Laura, **Moroni** Mattia, **Nardin** Matteo, **Novali** Nicola, **Palla** Claudia, **Pasotti** Giorgio, **Passerini** Pierre Marie, **Pezzaoli** Elisa, **Podavitte** Davide, **Polver** Alessandro, **Rampini** Andrea, **Rinaldi** Nicola, **Rocco** Ferruccio, **Rossi** Franco, **Rossini** Samuele, **Roversi** Davide, **Tognoli** Valentina, **Tortelli** Elena, **Trolese** Chiara, **Vergine** Viviana, **Zefi** Kastriot, **Zola** Gilberto.



CONSEGNA DIPLOMI AIS SONDRIO - 28 FEBBRAIO 2019

Chiapparini Marco, **Della Moretta** Sebastiano, **Frau** Paolo, **Galli** Lorena, **Lacerenza** Marco, **Lanziani** Nicola, **Masa** Davide, **Mascherone** Elisa, **Moretti** Davide, **Moroni** Chiara, **Olgiati** Dania, **Pedrini** Daniele, **Renna** Maurizio, **Sanduleanu** Magdalena, **Scherini** Chiara, **Tagarelli** Martina, **Tirelli** Francesca.



CONSEGNA DIPLOMI AIS MILANO - 7 MARZO 2019

Albertini Maria Luisa, **Andreasi** Claudia, **Angelone** Mattia, **Attanasio** Stefano, **Bagnaschi** Steffi, **Ballerini** Ambra, **Calcaterra** Fabio, **Calò** Giorgio, **Campoli** Valerio, **Caresana Urio** Cristiano, **Castiglioni** Federico, **Ceccarelli** Martina Claudia, **Cristini** Enrica, **Daveti** Roberto, **Di Stefano** Roberto, **Dumitru** Marius, **Falcone** Daniele, **Fassi** Giancarlo, **Ferrario** Caterina, **Galanti** Filippo, **Galli** Laura, **Gallone** Marco, **Gauna** Beatrice, **Gola** Martino, **Gomarasca** Paolo, **Grassi** Matteo, **Gribova** Olga, **Hrytsay** Tetiana, **Marcante** Andrea, **Michelan** Diego, **Panzin** Caterina, **Pedico** Antonella, **Piana** Miriam, **Picco** Riccarco, **Quaglia** Giorgio, **Raffanini** Tommaso, **Ragazzi** Sabina, **Ranieri** Federico, **Riccobaldi** Paolo, **Rossi** Matteo, **Sanna** Marco, **Sozzi** Andrea, **Stella** Veronica, **Tisi** Matteo, **Valisi** Elena Maria, **Vallè** Simone, **Vitali** Francesca, **Vullo** Carmelo, **Zamarco** Andrea.



CONSEGNA DIPLOMI AIS MILANO - 8 MARZO 2019

D'Ambrosio Giovanni, **Aironi** Giovanni, **Baccani** Filippo, **Bahnar** Emilia Cristina, **Basile** Maria Filomena, **Bastianelli** Oriana, **Belotti** Sergio, **Bevilacqua** Raffaella, **Bizzozero** Davide, **Bordoni** Jessica, **Borghi** Giorgia, **Cagnetta** Marta, **Caldarella** Stefano, **Cossarini** Laura Maria, **Dalla Barba** Alessio, **Di Fiore** Raffaele, **Farina** Francesco, **Finizio** Gianpaolo, **Formenti** Gabriele, **Fraccascia** Valentina, **Giampieri** Emanuele, **Gianni** Laura, **Ingrassia** Simone, **Izzo** Andrea, **Kravchenko** Elena, **Magisano** Andrea Francesco, **Marcolini** Alessandro, **Marinelli** Stefano, **Mastromauro** Gian Luca, **Mazzetti** Alberto, **Mazzucco** Claudio, **Menaggia** Luigi Nazario, **Micali** Rosario, **Miglioli** Cristina, **Mondo** Nicolò, **Moraccini** Valentina, **Morini** Massimo, **Pantuliano** Letizia, **Pavan** Daniela, **Pena** Joao, **Politi** Andrea, **Prenga** Klodiola, **Quattrocchi** Sabrina, **Ragonese** Antonio, **Rossaro** Fabio, **Russo** Beniamino, **Savoia** Roberto, **Scotti** Fossati, **Serio** Giovanni, **Spaggiari** Andrea, **Tai Chiang Ching** Daniela, **Taverna** Cristiano, **Testa** Martina, **Totaro** Stefano, **Ucciardello** Lorenza, **Zavallone** Emilio, **Zavanella** Federico, **Zielinska** Joanna, **Zilli** Alberto.

Ambrosini Fabio, **Ballarè** Amanda, **Beretta** Sebastiano, **Biffi** Alessandro, **Calderola** Marzio, **Candotto** Marcello, **Carminati** Tea, **Dandolo** Alessandra, **De Grazia** Michele, **Facci** Stevens, **Ferraresi** Fulvio, **Fullin** Luna, **Galeno** Matteo, **Gherardi** Manuel, **Gotti** Guido, **Locatelli** Roberto, **Mazzola** Michele, **Melzi** Matteo, **Morghen** Michele, **Morzenti** Jacopo, **Ogliari** Elena, **Pasinetti** Andrea, **Piazzalunga** Mirko, **Previtali** Andrea, **Rota** Emanuele, **Vanzù** Stefano.



CONSEGNA DIPLOMI AIS BERGAMO - 15 MARZO 2019



CONSEGNA DIPLOMI AIS MANTOVA - 28 MARZO 2019

Andreella Nicola, **Arvati** Elisa, **Badiali** Alessandra, **Bellini** Fernanda, **Bernardi** Alessandro, **Bulgarelli** Simona Maria, **Cenzato** Emma, **Dangelo** Vincenzo, **De Bortoli** Silvio, **Donatini** Sara, **Ferrari** Gabriele, **Fontana** Eugenia, **Franciosi** Pietro, **Gelati** Marco, **Gennari** Luca, **Giroldi** Luca, **Grimaldi** Pierluigi, **Occari** Cristiano, **Paganini** Veronica, **Pederneschi** Andrea, **Rossetti** Antonio, **Smiglieri** Riccardo, **Spazzini** Giacomo, **Taddei** Andrea, **Venezia** Rosaria, **Zavanella** Davide.

AIS LECCO

Agostani Pietro, **Anghileri** Mauro, **Appennini** Francesca, **Aronica** Davide, **Bet** Marco, **Clerici** Alessandro, **Colnaghi** Stefano, **Conti** Marco, **Crippa** Alessandro, **D'Adamo** Paolo, **Dell'Oro** Alessandro, **Dell'Orto** Eraldo, **Di Martino** Matteo, **Farina** Germana, **Folin** Anna, **Gaddi** Elisabetta, **Gaddi** Pietro Enrico, **Mainetti** Filippo, **Mauri** Andrea, **Molteni** Alessandro, **Moscaggiuri** Cristian, **Neittamo** Paulina, **Panzeri** Simone, **Pomi** Pierfranco, **Redaelli** Luca, **Rigamonti** Luca, **Sangiorgio** Siro Daniele, **Sola** Matteo, **Sirtori** Pierre, **Tettamanzi** Tiziano, **Valpolini** Cristiano, **Zocchi** Matteo.

AIS CREMONA-LODI

Barbieri Federico, **Corrù** Anna Maria, **Dragoni** Alice, **Gualdoni** Andrea, **Oltolini** Massimo, **Riboni** Davide, **Salvi** Giovanni, **Stoppa** Marco, **Taini** Anna, **Tosetti** Andrea, **Pasini** Massimo.



AIS LECCO E AIS CREMONA-LODI - 29 MARZO 2019



Arienti Massimo, **Bacchiega** Luca Andrea **Barra** Giuseppe, **Basilico** Vittorio, **Bosisio** Giulio, **Brambilla** Davide, **Busnelli** Leonardo, **Castegna** Loris, **Ciaramitaro** Gianluca, **Colzani** Lorenzo, **Comi** Fabio, **Culoma** Marica, **Fernani** Mauro, **Ferrario** Paolo, **Finzi** Marco, **Isaia** Chiara, **La Bella** Simone, **Laurenza** Michele, **Longoni** Emanuele, **Marino** Michele, **Mazzeo** Lorenzo, **Molinas** Caterina, **Motta** Anna, **Perzia** Chiara, **Pozzi** Fabio, **Provinciali** Nicola, **Sciliberto** Gabriele, **Somasundaram** Araplisamy Suresh, **Torge** Romantiana Andrada, **Vertemati** Mattia.



Bernardo Francesco, **Bernasconi** Filippo, **Bettin** Carlo, **Bettoni** Alessandro, **Biagioli** Jader, **Blancato** Sebastiano, **Borra** Federico Alessandro, **Breij** Anneke, **Butti** Alessia, **Cavalli** Norma, **Chiari** Isabella, **Corno** Fabrizio, **Cosola** Franco Antonio, **Giamberardino** Simone, **Gilardi** Pietro, **Giolimetto** Mauro, **Gorla** Patrizia, **Guattini** Gessica, **Incarinato** Gianluca, **Lupano** Valeria, **Maffenini** Luca, **Magistro** Rosalia, **Mauri** Filippo, **Merenda** Luca, **Mingarelli** Mattia, **Miranda** Mario Junior, **Mollerstrom** Anna, **Morello** Fabrizio, **Nebuloni** Nicoletta, **Pigni** Andrea, **Pizzato** Sara, **Rioggi** Stefano, **Selva** Nicole, **Sokolova** Marija, **Sotte** Paolo, **Tanera** Pamela, **Valenti** Giuseppe, **Vanden Bussche** Valerie, **Varesano** Antonio Alfonso, **Verga** Antea.



CONSEGNA DIPLOMI AIS VARESE - 21 MARZO 2019

Angioy Viglio Cristiano, **Badi** Elisa, **Baratelli** Alessandro, **Bortolozzo** Andrea, **Canu** Simone, **Carli** Davide, **Chiorean** Melania, **Collura** Cristian, **Colombo** Antonella, **Cruscuolo** Liza, **Duò** Marco, **Franzoni** Ivan, **Garzonio** Carlo, **Griffani** Federico, **Laudonia** Rossana, **Lucchini** Riccardo, **Macchi** Alberto, **Maineri** Elena, **Massari** Marta, **Mauri** Federico, **Molla** Alberto, **Pagani** Luca Francesco, **Porceddu** Marco, **Porcu** Federica, **Presta** Arianna, **Puglisi** Angela, **Sacchiero** Michael, **Scamoni** Michele, **Serangeli** Silvio, **Sessa** Marco, **Sgarbossa** Anna, **Todesco** Roberta, **Trunfio** Francesco.



CONSEGNA DIPLOMI AIS BERGAMO, CREMONA, LODI - 19 LUGLIO 2019

AIS BERGAMO

Agazzi Fabio, **Alfano** Tiziana, **Alessio** Alessandro, **Bartoli** Matteo, **Bonavolontà** Luisa, **Cattaneo** Roberto, **Chironna** Salvatore, **Dizdari** Nafije, **Domenghini** Mattia, **Gavazzi** Fabio, **Gialanze** Andrea, **Gotti** Gabriele, **Isacchi** Alessandro, **Locatelli** Andrea, **Locatelli** Mauro, **Mauri** Matteo, **Mune** Teresa, **Paganoni** Marcella, **Pasquali** Alessandro, **Pesenti** Luigi, **Pezzotta** Luca, **Preda** Giorgio, **Previtali** Michela, **Poli** Elisa, **Ravasio** Lorenza, **Revello** Francesco D., **Ronchi** Stefania, **Rota** Cristian, **Serrone** Beatrice, **Valsecchi** Marco, **Varrella** Serena, **Vetri** Christian, **Zucchelli** Vanessa.

AIS CREMONA LODI

Barbieri Stefano, **Bertelli** Giorgia, **Chiodelli** Dino, **De Antoni** Filippo, **Ghezzi** Barbara, **Pena** L M Pasquale, **Samarini** Viola, **Squintani** Daniele, **Tirloni** Alessio, **Ursini** Alessandro, **Zagoner** Andrea, **Zangradi** Giulia.

APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!



Amaro Nonino Quintessentia®

ghiaccio / ice

'bollicine' a piacere

sparkling wine at pleasure

fetta di arancia bionda

a slice of blonde orange

BEVI RESPONSABILMENTE
DRINK RESPONSIBLY

www.grappanonino.it

#APERITIVONONINO



COLORANTI
100%
VEGETALI

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897
120 anni
delle Distillerie Nonino



Guido Berlucchi

IL FRANCIACORTA
IN TUTTA LA SUA PUREZZA

berlucchi.it

