

Vini *plus* di Lombardia

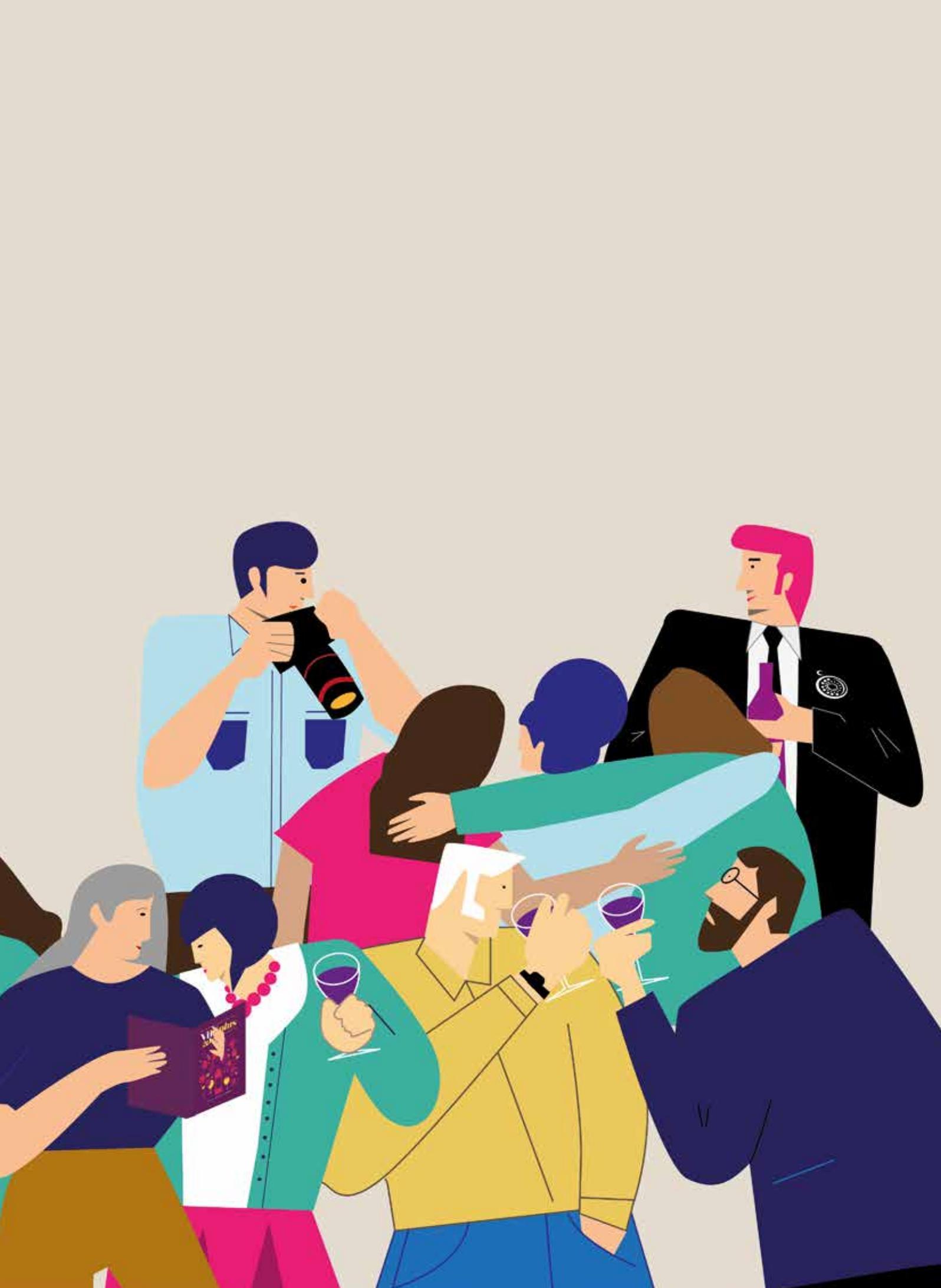
GUIDA VINIPLUS 2020

*La Lombardia
del vino ai raggi X*

► **VERTICALE STORICA**
PIASTRAIA: 2017-1994

► **TERRITORI**
IL VINO SANTO TRENINO







Saper emozionare e comunicare. Il nuovo ruolo del sommelier

La funzione del sommelier sta cambiando molto velocemente. È ormai una professione che sta assumendo sempre più importanza all'interno di differenti ambiti lavorativi che non comprendono più solo la ristorazione, a partire dai servizi di consulenza e di accoglienza ai visitatori all'interno delle aziende vinicole. È la dimostrazione di come il ruolo del sommelier non si esaurisca più nel corretto servizio di un vino o nella scelta del miglior abbinamento possibile a tavola.

L'enografia, materia di studio da sempre imprescindibile per un sommelier, deve completarsi con nozioni che includono la storia di un territorio e le sue tradizioni, entrando nel dettaglio della sua vocazionalità a livello agronomico e delle sperimentazioni in atto.

Il sommelier di domani sarà quello che saprà raccontare la storia che ogni bottiglia custodisce, dal lavoro dei vignaioli fino al piacere dell'assaggio. Proprio per questo il ruolo della nostra Associazione è quello di andare oltre l'insegnamento della corretta degustazione al fine di formare dei professionisti che siano dei veri comunicatori, capaci di coinvolgere il pubblico attraverso momenti che sappiano rimanere ben impressi nella memoria e nel cuore grazie alle emozioni che sono in grado di suscitare.

A questo bisogna aggiungere come, dopo l'Expo del 2015, l'attenzione nei confronti delle materie prime e la loro sostenibilità ambientale siano diventati temi sempre più centrali: una corretta ed efficace comunicazione si inserisce, di conseguenza, all'interno di questo contesto come elemento fon-

damentale e consente ai giovani sommelier di poter cogliere nuove opportunità lavorative.

Il territorio dell'Oltrepò Pavese è stato ferito ancora una volta. La nostra Associazione ha deciso di agire e di donare il suo sostegno. È un obbligo morale, oltre che professionale, dare maggior spazio ai produttori e ai prodotti di questo meraviglioso territorio lombardo. Saremo sempre accanto a coloro che producono nel rispetto dei disciplinari, dell'ambiente e soprattutto dei consumatori.

Nel corso del 2019 AIS Lombardia ha registrato un incremento di tutte le sue attività offrendo più di 400 eventi in tutta la regione, oltre ai banchi di degustazione.

Questi momenti associativi danno la possibilità a tutti i soci di approfondire molteplici argomenti, assaggiare vini di grande prestigio e capire meglio le diversità presenti nei tanti territori del vino. I banchi di degustazione, in particolare, realizzati in collaborazione con consorzi, aziende e distributori, permettono ai soci in regola con la quota associativa di assaggiare gratuitamente tante eccellenze e offrono l'opportunità di confrontarsi con i produttori.

Questo nuovo anno è iniziato all'insegna della formazione di nuovi relatori e dell'aggiornamento per i nostri degustatori. Vorrei ringraziare tutti i colleghi che ci aiutano a portare avanti i nostri progetti fornendo un contributo alla crescita della nostra regione e in particolar modo la Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM con la quale stiamo intensificando la nostra collaborazione.

Hosam Eldin Abou Eleyoun Presidente AIS Lombardia

1	Editoriale di Hosam Eldin Abou Eleyoun	60	Il piatto lombardo La Pecora Gigante Bergamasca di Andrea Grignaffini
3	Il senso delle cose Vino e mercati. Adesso pensiamo a noi di Alberto P. Schieppati	62	La Lombardia e suoi artigiani del gusto Prosciuttificio Marco d'Oggiono di Marco Gatti
4	Le nostre firme	64	Prodotti DOP e IGP della Lombardia Miele Varesino DOP di Acacia di Gabriele Merlo
6	Guida Viniplus 2020	67	Birre Alder Beer Co. di Maurizio Maestrelli
8	Galleria Fotografica	70	Formaggi Valtellina Casera Dop di Beppe Casolo
10	L'Approfondimento	72	Olio Il miglior grasso per friggere di Luigi Caricato
16	Tastevin 2020 di Sofia Landoni	74	L'Abbinamento Il vino, lo chef, il piatto di Paolo Valente
18	Enozioni	76	L'Abbinamento Vino e cioccolato di Susi Bonomi
14	Enozioni a Milano di Anita Croci e Paolo Valente	80	Il viaggio negli spiriti Gin di Fiorenzo Detti
24	Galleria Fotografica	84	Vino & Social Il vino su Instagram di Barbara Sgarzi
27	Premio Rigoletto d'Argento 2019 di Luigi Bortolotti	87	Sommelier al lavoro a cura di Anna Basile e Anita Croci
28	Mondo Vino Argentina di Ilaria Ranucci	92	Bloc Notes a cura di Céline Dissard Laroche
32	Approfondimento Francia Bandol di Samuel Cogliati		
38	Territori Vino Santo Trentino di Anita Croci		
42	La Verticale Il Piastraia di Michele Satta di Armando Castagno		
48	Lombardia Arte & Cantine di Sara Missaglia		
54	Lombardia Weekend gourmet in Valcamonica di Davide Gilioli		
56	Vita da Winemaker Hans Terzer di Paolo Valente		

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

Immagine di copertina:
Barbara Viganò

Fotografie:
Giovanni Antonini, Oskar Da Riz, Fotolia,
Maurizio Gjivovich, Emiliano Grillotti,
Sonia Marin, Guenter Richard,
Sonia Santagostino (Onstage Studio),
Luisella Savorelli, Elena Tonolli

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 28 Febbraio 2020
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010



Vino e mercati. *Adesso pensiamo a noi*

Fra i dazi di Trump alla Cina e l'emergenza mondiale del coronavirus, eventi che seppure su fronti diversi hanno stravolto la libera circolazione delle merci (e delle persone), non c'è molto da stare allegri. A meno che, facendo di necessità virtù, il mondo della produzione vitivinicola italiana non decida finalmente di rivedere le proprie posizioni strategiche verso il mercato interno, ovvero l'Italia. Trascurato negli ultimi anni dalla stragrande maggioranza dei vignaioli e delle aziende del vino, a favore di un export massivo verso mercati importanti (Usa, Cina, Russia in primis) e remunerativi, il Bel Paese è stato un po' "dimenticato" dal mondo produttivo, se non – in alcuni casi – approcciato in modo mirato e selettivo, con un'attenzione particolare a quelle situazioni di mercato in cui la clientela internazionale è la protagonista degli acquisti di vino (al ristorante, in trattoria, nei bar del vino e nelle enoteche, negli hotel ma anche, in minima parte, nel canale privato). Con la scusa della riemergente crisi economica interna (meno consumi, dichiarate difficoltà logistiche e di

pagamenti da parte della clientela, contrazione nelle ordinazioni di vino al ristorante ecc.), i produttori hanno un po' dimenticato il proprio Paese e si sono organizzati, già da una ventina d'anni, per aumentare le proprie performance all'estero. Degustazioni, convegni, serate a tema, promozioni: a New York come a Montréal, a Shanghai, a Francoforte o nell'est europeo. Benissimo: il Made in Italy nel mondo ha e avrà sempre una grande ragione d'essere, si sa. È una voce fondamentale del business del vino.

Ma in Italia? Se non fosse per la lungimiranza di tanti produttori, piccoli e medi, che hanno sempre visto nel nostro Paese una vetrina, un palcoscenico, un asset fondamentale per i propri risultati economici, avremmo avuto qualche difficoltà a sostenere il mercato interno, peraltro in una fase di contrazione. Ne parlavo con il nostro Presidente di AIS Lombardia, Hosam Eldin Abou Eleyoun, durante la scorsa edizione di Enozioni a Milano: "Il ruolo dei sommelier è oggi più che mai fondamentale

per sostenere volumi e immagine della viticoltura italiana di qualità, nel mondo ma soprattutto in Italia". Vero. Per questo credo che il comparto produttivo, anche alla luce di quanto sta accadendo nel mondo, abbia il diritto e il dovere di mantenere e, se possibile, rafforzare il proprio primato di volumi e di immagine anche nel mercato interno. I giornalisti più sensibili e preparati sono a loro disposizione per dare informazioni e suggerimenti in chiave di crescita e di sviluppo, riportando esperienze e aggiungendo informazioni. Inoltre, la passione e la competenza della sommellerie saranno sempre al loro servizio in questa battaglia di riaffermazione culturale della supremazia qualitativa del vino italiano. E della forte connessione fra vino e ristorazione, ovvero vino e cibo, con il concetto di alta qualità trasversale a food e a beverage. Dunque, pensiamo anche a noi e, per un momento, mettiamo da parte l'incubo della globalizzazione forzata. Guardiamo ai nostri confini e ai nostri mercati. Non sono da buttare: tutt'altro! L'Italia è un grande Paese e presto tornerà a dimostrarlo.

Alberto P. Schieppati Giornalista

ANNA BASILE

Come di consueto la sommelier Anna Basile è andata a caccia di storie e curiosità nelle interviste della rubrica "Sommelier al lavoro" che cura insieme a Anita Croci.

> **PAGINA 87**

NICOLA BONERA

I migliori vini da abbinare alle preparazioni con la Pecora Gigante Bergamasca. Questa volta Nicola Bonera si confronta con le carni magre e ricche di sapore di questo animale ancora poco conosciuto.

> **PAGINA 61**

SUSI BONOMI

Vino e cioccolato insieme? Difficile, sfidante, ma possibile. Susi Bonomi, sommelier e esperta di analisi sensoriale dei prodotti che si ricavano dai frutti del Theobroma cacao, ci guida alla scoperta di questo abbinamento.

> **PAGINA 76**

LUIGI BORTOLOTTI

Il premio Rigoletto d'Argento giunge alla 23^a Edizione. Il resoconto della premiazione non può che farlo chi ne è curatore, nonché Delegato di AIS Mantova, Luigi Bortolotti.

> **PAGINE 27**

LUIGI CARICATO

Friggere con l'olio da olive? È la miglior scelta possibile, parola dell'esperto Luigi Caricato. Nella sua consueta rubrica i consigli e un vero e proprio vademecum per la frittura perfetta.

> **PAGINA 72**

BEPPE CASOLO

Un po' oscurato dal Bitto, storico e blasonato formaggio della Valtellina, ha in realtà molte sfumature da mostrare e un'invidiabile versatilità in cucina. Beppe Casolo, vice presidente Onaf, ci parla nella sua rubrica del Casera.

> **PAGINA 70**

ARMANDO CASTAGNO

Una verticale storica di 24 annate, tutte quelle prodotte, di un grande vino bolognese: il Piastraia. Armando Castagno è andato per noi a trovare Michele Satta, un lombardo a Castagneto Carducci.

> **PAGINA 42**

SAMUEL COGLIATI

Per tutti gli appassionati è la patria dei grandi rosati, ma non solo. Nel suo spazio dedicato ai vini francesi, Samuel Cogliati ci descrive un angolo di Provenza da non perdere: Bandol.

> **PAGINA 32**

ANITA CROCI

Dolce, delicato, elegante e non così facile da reperire. La sommelier Anita Croci, nella sua rubrica dedicata ai territori del vino italiano, ci svela i segreti del Vino Santo Trentino.

> **PAGINA 38**



MARCO GATTI

In Lombardia c'è chi ha fatto dei salumi di eccellenza una ragione di vita. Ecco un altro artigiano del gusto da non perdere: il prosciuttificio Marco d'Oggiono.

> **PAGINA 62**

DAVIDE GILIOLI

Un weekend all'insegna del vino e del buon cibo fuori dai classici percorsi? Davide Gilioli ci guida tra cantine e piatti tipici della Val Camonica.

> **PAGINA 52**

ANDREA GRIGNAFFINI

Non è ancora così utilizzata dai grandi chef, ma appena accadrà non ne saremo più stupiti. La raffinata penna gourmet di Andrea Grignaffini ci spiega perché dobbiamo provare la Pecora Gigante Bergamasca.

> **PAGINA 60**



FIorenzo DETTI

È forse il distillato più gettonato e chiacchierato del momento: il Gin. Un grande esperto come Fiorenzo Detti ci dona alcune coordinate fondamentali per orientarci al meglio.

> **PAGINA 82**

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

SOFIA LANDONI

È ormai un punto di riferimento della produzione lombarda: il Cavariola di Bruno Verdi. La sommelier Sofia Landoni ha intervistato Paolo Verdi, vincitore del Tastevin della Guida Vitae 2020.

> PAGINA 16

CÉLINE DISSARD LAROCHE

Un grande classico della letteratura vinicola mondiale e una new entry di qualità. Le recensioni della sommelier Céline Dissard Laroche.

> PAGINA 92

MAURIZIO MAESTRELLI

È unanimemente considerato uno dei migliori birrai d'Italia. Maurizio Maestrelli è andato a Seregno a trovare Maurizio Valeriani.

> PAGINA 67

GABRIELE MERLO

La lente di ingrandimento sui prodotti DOP e IGP del sommelier Gabriele Merlo si è posata sul miele prodotto ai piedi delle Alpi lombarde.

> PAGINA 64

SARA MISSAGLIA

Dove c'è vino, ci sono anche antiche dimore dal fascino incantato. La sommelier Sara Missaglia ci apre le porte di quattro cantine lombarde ricche di arte.

> PAGINA 48



LUISITO PERAZZO

Quali vini abbinare al Casera? Ecco le proposte del sommelier e responsabile della didattica e dei concorsi di AIS Lombardia, Luisito Perazzo.

> PAGINA 71



ILARIA RANUCCI

La sommelier Ilaria Ranucci ci porta in Sud America. Montagne, malbec e un tocco di italianità: ecco l'Argentina e i suoi vini.

> PAGINA 28

ALBERTO P. SCHEPPATI

La globalizzazione del vino al tempo dei dazi e del coronavirus. L'editoriale del giornalista Alberto Paolo Schieppati.

> PAGINA 3

BARBARA SGARZI

Un miliardo di utenti nel mondo, 19 milioni in Italia. Tutti pazzi per Instagram. Ma le aziende del vino sanno come usare questo social network?

> PAGINA 84

PAOLO VALENTE

Il winemaker protagonista è un'icona dell'Alto Adige del vino. L'intervista del sommelier Paolo Valente a Hans Terzer di San Michele Appiano.

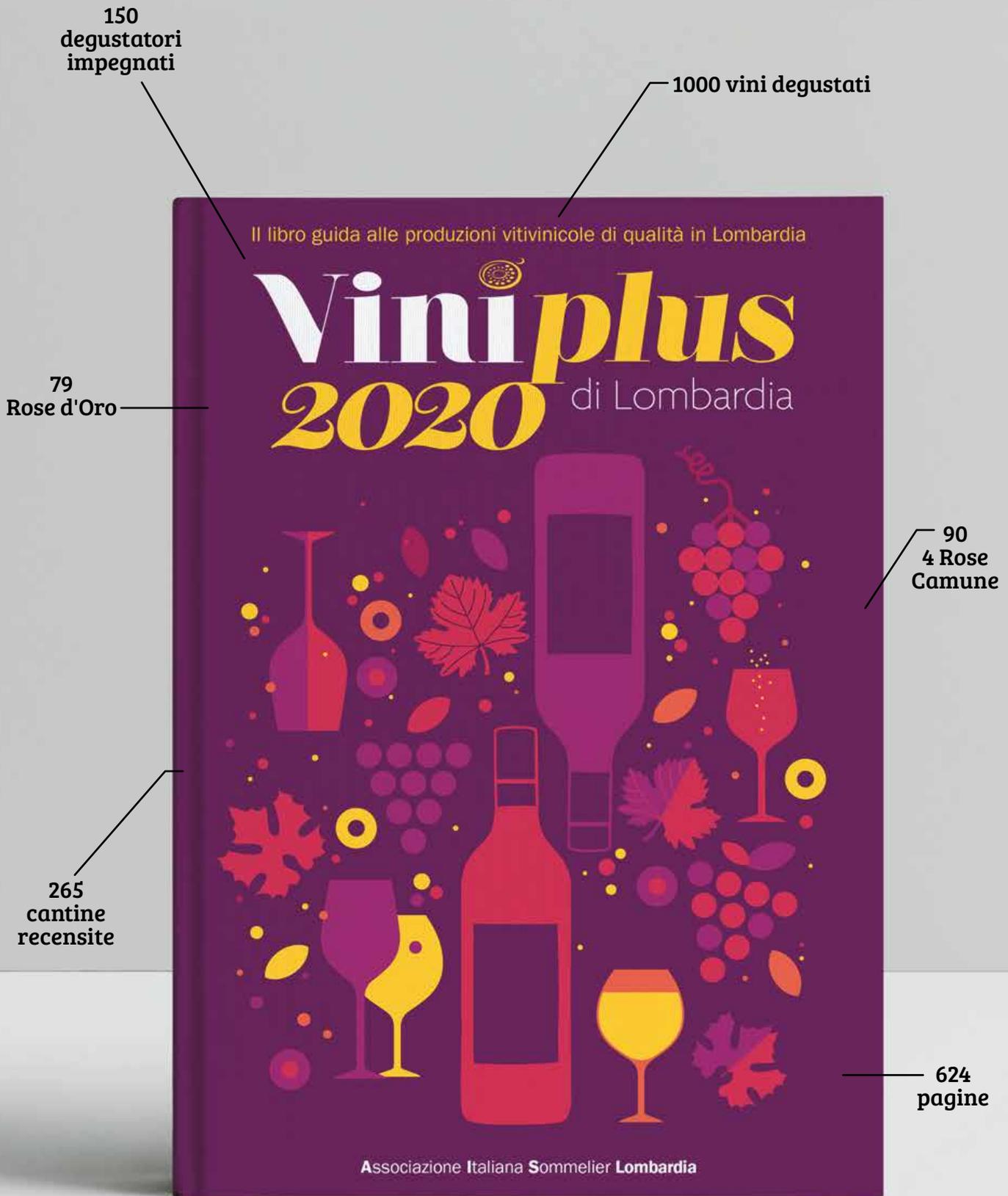
> PAGINA 56



CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA

www.contizecca.it

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



2020

Viniplus, la bussola dei vini lombardi

La 14[^] Edizione della Guida Viniplus ha offerto una fotografia ancora più esaustiva e approfondita della produzione vitivinicola della Lombardia. Merito del lavoro dei degustatori di AIS Lombardia, sempre più numerosi e, soprattutto, preparati, grazie ad un percorso formativo annuale ricco di incontri di approfondimento.



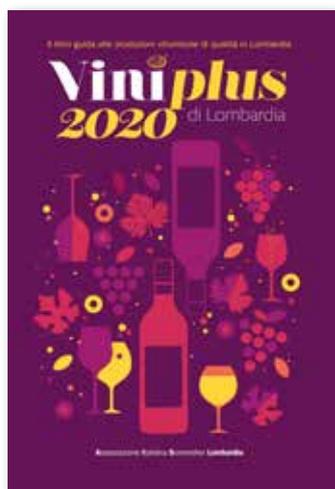
☞ SEBASTIANO BALDINU, ANITA CROCI,
DAVIDE GILIOLI, GABRIELE MERLO,
SARA MISSAGLIA E PAOLO VALENTE

SONIA SANTAGOSTINO



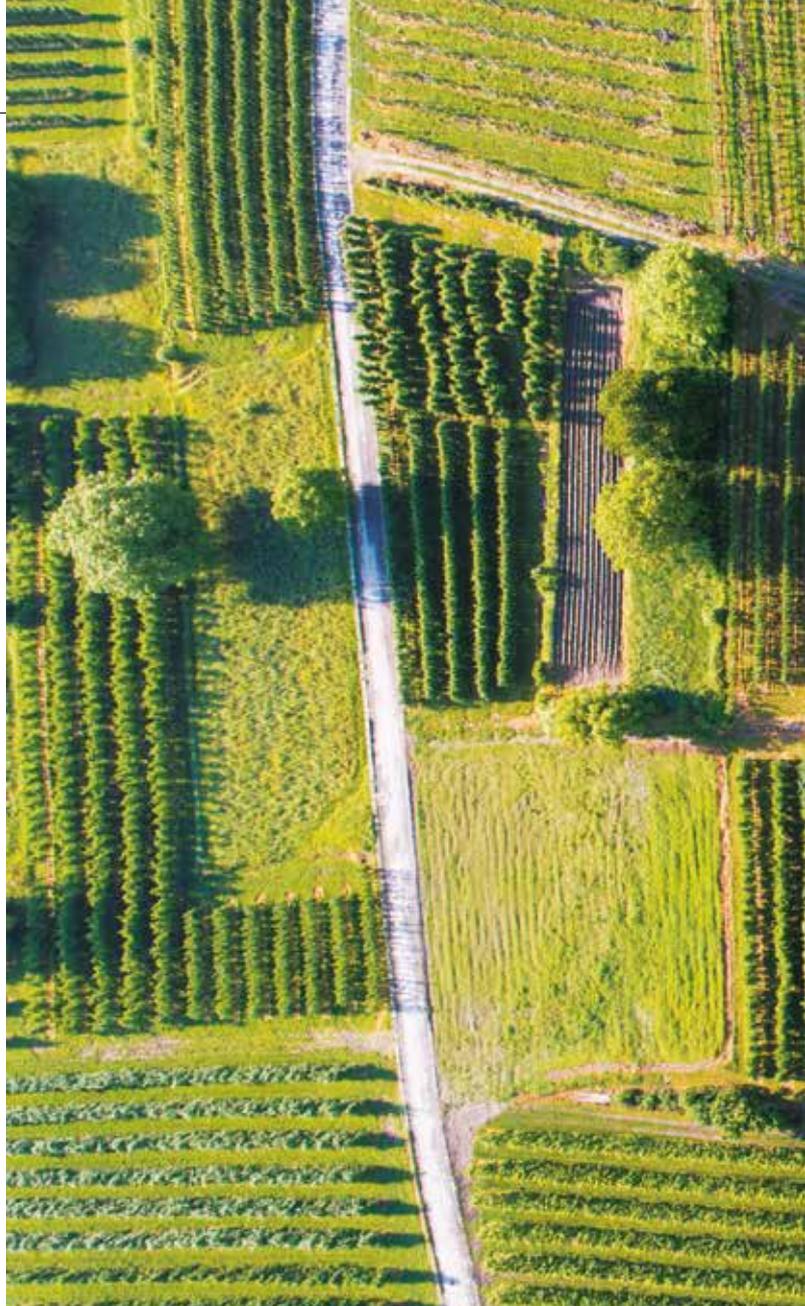
L'annuale presentazione a Milano, con il banco di assaggio dedicato alle eccellenze della guida





La Lombardia del vino ai raggi X

Alcuni territori consolidano la loro posizione, altri emergono con denominazioni un tempo solo di nicchia, magari valorizzando tipologie e vitigni che meritano studio e maggior visibilità. La Lombardia del vino è un contenitore in continua evoluzione, ricchissima di sfaccettature e stimoli. Nel nostro approfondimento ai risultati della Guida Viniplus, la fotografia di una regione in grande fermento.



Bergamo

Si consolidano le denominazioni storiche e cresce la voglia di sperimentare

Prosegue l'ascesa qualitativa della produzione bergamasca, che porta a casa ben otto Rose d'Oro, cinque delle quali provenienti da vini passiti. È, infatti, ormai innegabile l'importanza del Moscato di Scanzo, DOCG che da sola si aggiudica tre dei massimi riconoscimenti, cui si aggiunge un quarto vino premiato – un passito da uve moscato giallo – proveniente dallo stesso comune, caratterizzato da terreni calcareo-marnosi, localmente noti come “Sass de la Luna”.

La quinta Rosa d'Oro è stata invece assegnata a un Passito che



possiamo definire sui generis, prodotto con un blend di vitigni resistenti ormai universalmente noti con l'acronimo PIWI (di cui abbiamo ampiamente parlato su *Viniplus* n°17 di settembre 2019). Un importante segnale della forza di un territorio che ospita anche la sede regionale dell'associazione che riunisce i produttori di questi "nuovi" vitigni e che apre incoraggianti scenari futuri per questo nuovo ramo della viticoltura sostenibile.

Proseguendo nella nostra analisi, non si può prescindere dal menzionare il crescente riscontro positivo ottenuto dalla DOC Valcalepio, che nella versione Rosso Riserva raccoglie 2 Rose d'Oro (cui si aggiunge anche una terza per un IGT Bergamasca Rosso ascrivibile allo stesso areale produttivo), a dimostrazione di come questo territorio si riveli particolarmente vocato per storici vitigni bordolesi come merlot e cabernet sauvignon, ormai ritenuti dei veri e propri autoctoni poiché presenti sul territorio da oltre un secolo. Giova ricordare, infatti, che proprio a Bergamo ha sede un importante concorso internazionale dedicato a questi due vitigni, che in autunno richiama in città numerosi vignaioli e appassionati da tutto il mondo.

Fra i vitigni considerati ormai autoctoni, si riaffaccia in gui-

da il franconia, varietà di origine ancora incerta (probabilmente austriaca) diffusasi nell'Ottocento nelle piane ghiaiose e fluviali del nord-est dell'Italia (Friuli, Veneto) e giunto anche nelle basse valli bergamasche. Molto resistente alle malattie, dona vini generalmente freschi e fruttati, con elevata concentrazione di colore ma ridotta struttura. In questa edizione lo ritroviamo – soprattutto all'interno dell'ampia offerta ampelografica della DOC Terre del Colleoni – sia in versioni "classiche", vinificate in acciaio, sia in versioni più importanti e maturate con passaggio in legno, così come altre interpretazioni nella tipologia Rosato.

Infine, un'ulteriore novità presente quest'anno e che registriamo con piacere e curiosità, è la numerosa presenza in guida di vini spumanti provenienti da questo territorio: su quasi 100 vini recensiti nell'edizione 2020, ben nove sono bollicine, con risultati incoraggianti che talvolta sfiorano l'eccellenza.

Complessivamente, ne esce quindi un quadro variegato ma molto dinamico: un segno che il ricambio generazionale avvenuto negli ultimi anni ha portato nuova linfa e nuova voglia di sperimentare anche fra i viticoltori bergamaschi, spesso con risultati di pregevole fattura.



Non solo Franciacorta. Il dinamismo delle denominazioni più piccole e una sensibilità “green” sempre più trainante

È la provincia trainante presente all'interno della nostra guida, con il maggior numero di aziende recensite, ben 105, con 77 vini premiati con 4 Rose Camune tra le quali spiccano 30 Rose d'Oro, simbolo di eccellenza assoluta. Un palmares degno di una delle più importanti zone vitivinicole italiane e in costante ascesa anche come numero di vini premiati nel corso degli anni.

Un territorio, quello bresciano, racchiuso idealmente tra il Lago d'Iseo e il Lago di Garda, che può contare su 8 Denominazioni di Origine Controllata e una DOCG, la Franciacorta. Tra tutte, è quella franciacortina a guidare la compagine delle aziende bresciane; sono infatti 57 i produttori recensiti in Guida e 26 le Rose d'Oro appartenenti a questo territorio. Una denominazione ormai divenuta il più prestigioso terroir italiano per la produzione di vini spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia. Quali sono stati i trend della Franciacorta in questa edizione della Guida Viniplus 2020? Osservando i numeri, soprattutto tra i vini premiati, si notano due particolarità che possono essere viste come testimonianze di alcune evoluzioni nel gusto e nel mercato di questi vini. Innanzitutto l'exploit dei Franciacorta Rosé, 12 vini premiati con le 4 Rose Camune di cui la metà hanno ottenuto anche l'eccellenza, un risultato mai

raggiunto in precedenza, merito della capacità di saper leggere le potenzialità di un terroir che sta regalando negli anni rosé di suadente eleganza e finezza. Continua inoltre il successo dei vini senza o con bassissimo dosaggio: Pas Dosé, Dosaggio Zero, Nature, sono le tipologie più rappresentate tra i vini premiati, seguiti dai Brut, anche se il risultato più interessante è quello degli Extra Brut: su 11 vini premiati con le 4 Rose, 10 hanno ottenuto quella d'Oro, segno che chi ha voluto produrre e presentare vini con questo dosaggio ha sicuramente stupito il palato dei degustatori lombardi.

Ottime notizie giungono anche dal comprensorio di denominazioni che si affacciano sulle sponde del Lago Di Garda: Lugana, San Martino della Battaglia e Valtènesi ottengono un'eccellenza dorata per ciascuna denominazione. Uno dei territori vitati più estesi di Lombardia che punta non solo sulla quantità di aziende presenti,

sono 37 in questa edizione, ma anche sull'elevata qualità delle sue eccellenze. Un puzzle di terreni, vitigni e vini che vanno dalla fresca mineralità del Lugana, che ha ben figurato quest'anno con 9 vini premiati con le 4 Rose Camune, all'elegante e delicata aromaticità dei vini di San Martino della Battaglia ottenuti da tocai friulano, localmente chiamato tuchì. Senza dimenticare il leggiadro e luminoso Chiaretto della Valtènesi e della Riviera del Garda da uve groppello, marzemino, barbera e sangiovese vinificate rigorosamente in rosato, o i rossi strutturati ottenuti dalle medesime uve. Quest'anno le rive del Lago hanno visto un minor numero di eccellenze premiate, soprattutto a Lugana, e la ragione è da ricercare principalmente nell'annata: nella scorsa edizione della guida la maggior parte dei vini appartenevano infatti all'esuberante e calda annata 2015, quest'anno l'annata 2016 appare meno espressiva in partenza, ma saprà regalare emozioni con il passare degli anni.

Se la Franciacorta e il Lago di Garda rappresentano le “certezze” della provincia bresciana, vi sono territori che hanno regalato sorprese come, ad esempio, Botticino. Una piccola realtà situata a pochi chilometri a est di Brescia, che comprende anche parte della periferia del capoluogo, più famosa per le cave di marmo che per i vini. Eppure da qualche anno, grazie ai vini rossi prodotti con barbera, marzemino, schiava gentile e sangiovese, il livello qualitativo della zona è aumentato a tal punto che una delle due aziende degustate ha ottenuto le 4 Rose Camune con un suo vino.

Analogamente a quanto accaduto a Botticino, buone notizie giungono dal Monte Netto e dalla sua denominazione Capriano del Colle. Un altopiano che si eleva in mezzo alla pianura bresciana a sud della città, dove le vigne di trebbiano, marzemino, sangiovese e merlot sono coltivate su terreni calcareo-argillosi. Le quattro aziende che hanno inviato i campioni per le degustazioni si sono contraddistinte con un livello medio dei vini decisamente elevato per una denominazione poco nota anche nella nostra regione, ma dall'interessante potenziale.

Altrettanto poco conosciuta fino a qualche tempo fa, ma che, anno dopo anno, sta salendo alle luci della ribalta è la Valcamonica. Zona di vini di montagna, protetti da un'Indicazione Geografica Tipica che tutela e valorizza i vini, nella tipologia bianchi e rossi, ottenuti prevalentemente da riesling renano, incrocio manzoni, müller-thurgau, marzemino e merlot. Le vigne, dislocate lungo tutta la vallata, sono circondate da un meraviglioso anfiteatro di boschi e natura ed è forse questo uno dei motivi che ha permesso di ben figurare ai vini selezionati delle 4 aziende che hanno partecipato alla guida.

La provincia di Brescia rappresenta anche il cuore “verde” della Lombardia, più di un terzo delle aziende bresciane presenti in guida sono infatti condotte secondo i dettami dell'agricoltura biologica o biodinamica: un numero destinato a crescere, non solo nella Franciacorta, che da anni porta avanti il progetto di dare vita a un distretto interamente biologico, ma anche nelle denominazioni più piccole.





Como e Lecco

A piccoli passi sulla strada dell'originalità e dell'eleganza

L'escursione termica presente nelle aree che lambiscono la regione lacustre ha positivamente influenzato la viticoltura da oltre 2000 anni: fin dall'epoca romana esistono testimonianze di come i vigneti ricoprirono gran parte di queste vallate. Tuttavia, l'arrivo veemente della filossera all'inizio del 1900, cui si unirono la scarsa produttività e la struttura impervia dei terreni - spesso non meccanizzabili - nel secondo Dopoguerra hanno costituito un ulteriore alibi allo spopolamento di queste zone rurali a favore delle industrie e di posti di lavoro più "stabili" verso le grandi città.

I terreni sono accomunati da una matrice marnoso-calcareo con alcune zone più a nord caratterizzate da rocce metamorfiche di origine vulcanica, su cui nei secoli si sono depositate ghiaie di origine morenica. Climaticamente, l'altitudine dei vigneti e l'esposizione alle correnti fredde che arrivano da nord-est viene mitigata dall'effetto del Lario che consente di limitare il rischio di gelate primaverili e favorisce una maturazione lenta e graduale nel periodo estivo. Ne consegue una maggiore vocazione per i vini bianchi, con le escursioni termiche giorno/notte che arricchiscono i vini di profumi e carattere.

Il recupero della viticoltura è quindi storia piuttosto recente, ascrivibile soprattutto agli investimenti privati correlati al rilancio - soprattutto dal punto di vista turistico, con ristorazione e ospitalità quali segmenti trainanti - di zone incredibilmente affascinanti dal punto di vista paesaggistico e naturalistico, a partire dal parco di Montevicchia.

Si denota l'assenza di DOC e DOCG, tuttavia pienamente comprensibile se si pensa che la IGT Terre Lariane - l'unica presente - ha ottenuto il riconoscimento solo nel 2008.

Anche in questa edizione della guida si registra mediamente un incoraggiante innalzamento qualitativo, ottenendo su quasi tutti i vini presenti in guida l'assegnazione delle 3 Rose Camune.

Una menzione particolare merita il recupero del vitigno autoctono comasco, il verdese, un tempo abbandonato per la maturazione tardiva e la sensibilità all'oidio, spesso utilizzato con discreto successo in blend con altri vitigni coltivati a queste latitudini: riesling renano, pinot bianco, sauvignon blanc e incrocio Manzoni. Si tratta prevalentemente di vini bianchi freschi, dotati di marcata sapidità e profili piacevolmente fruttati, che ben si accompagnano alla cucina del territorio composta da pesci di lago, ma anche formaggi di breve e media stagionatura.

Sul fronte dei vini rossi, è invece ancora incontrastata l'egemonia del merlot, in purezza o come vitigno principale del taglio insieme ad altri vitigni, sia internazionali (cabernet sauvignon)

che nostrani (barbera, croatina, sangiovese), coniugati su versioni che generalmente puntano più sull'eleganza e sull'immediatezza di beva che alla potenza.



Mantova e Cremona



Sempre più Rose Verdi nel mantovano, la prima volta di una cantina del cremonese

La provincia di Mantova si presenta, dal punto di vista enologico, come un'area molto eterogenea e caratterizzata da due areali: la zona nord, che lambisce il lago di Garda e caratterizzata dalla presenza di terreni morenici, e quella sud, dove invece troviamo pianure con terreni alluvionali.

Quest'anno in guida troviamo nel complesso quattordici aziende, una in più rispetto alla scorsa edizione, per un totale di cinquanta vini di cui quattro, il doppio rispetto all'edizione 2019, che raggiungono il massimo riconoscimento della Rosa d'Oro.

È certamente una zona in fermento, che cresce dal punto di vista qualitativo e che presta particolare attenzione agli aspetti dedicati alla salubrità del vino, come certifica il deciso incremento delle Rose Verdi presenti in guida.

Scendendo nel dettaglio delle due zone, la parte settentrionale della provincia, in cui ricade la denominazione Garda Colli Mantovani, risente, dal punto di vista climatico, della presenza del Lago di Garda che funge da regolatore delle escursioni termiche nonché da convettore delle brezze lacustri. L'area subisce il fascino della vicina Valpolicella con l'incremento di vini prodotti da uve che hanno subito un appassimento. Obiettivo? Ottenere maggior struttura e morbidezza.

Sono nove le cantine di quest'area presenti in guida; tre raggiungono, con i loro vini, il vertice qualitativo conquistando la Rosa d'Oro. I vini presentati sono estremamente eterogenei e comprendono sia rossi che rosati e bianchi oltre ad alcuni sporadici spumanti. I vitigni utilizzati spaziano dai bordolesi al pinot nero, dallo chardonnay ai tradizionali autoctoni della Valpolicella.

Passando all'areale meridionale, le cinque cantine che rivendicano la denominazione Lambrusco Mantovano, che può essere prodotto nella versione sia rossa che rosata, hanno ottenuto buoni risultati raggiungendo, in un caso, l'eccellenza della Rosa d'Oro. I vitigni sono quelli classici della zona, caratterizzata dalle tante varietà di lambrusco così come dall'autoctono ancillotta.

Per concludere, da evidenziare quest'anno il debutto in guida anche di un produttore della provincia di Cremona; i suoi vini, realizzati sia con vitigni internazionali che autoctoni, non rientrano in alcuna denominazione e raggiungono discreti livelli qualitativi.

**Milano,
Lodi,
Monza
Brianza**

San Colombano fa rima con versatilità produttiva e qualità in netta ascesa

La sola zona vitata delle tre province si trova a circa quaranta chilometri a sud di Milano e corrisponde a un piccolo rilievo che supera di poco i 100 metri s.l.m. e si estende per sette chilometri. Una tradizione vinicola millenaria, con centro nel comune di San Colombano al Lambro, dal quale prende il nome l'unica DOC, che prevede le tipologie Rosso, Bianco e Frizzante e per la quale i vitigni principali sono croatina, barbera, uva rara, chardonnay e pinot nero, mostrando una sostanziale identità con le province limitrofe di Pavia e Piacenza; l'altra denominazione presente è la IGT Collina del Milanese, nella quale i vini prendono il nome dei vitigni che li compongono per almeno l'85% e nella quale si può trovare la verdea, unico vitigno autoctono di questo territorio, premiato lo scorso anno nella versione passita con le 4 Rose Camune, ma che invece non compare in questa edizione. Nonostante la presenza in guida di sole tre aziende appaia poco rappresentativa a livello numerico, non manca una qualità davvero alta: tutte, infatti, hanno ricevuto per un proprio vino non solo il massimo riconoscimento delle 4 Rose Camune, ma anche la Rosa d'Oro. I campioni più premiati sono molto diversi tra loro: un Rosso Riserva dall'uvaggio tradizionale, un Passito da vitigno aromatico e un Metodo Classico di un'azienda da tempo votata alla spumantistica; fattore che da un lato evidenzia la versatilità della zona e dall'altro consolida una realtà che si distingue nettamente da un bacino di prodotti ordinari destinati al mercato del vino sfuso.

Pavia

Il Metodo Classico si conferma una certezza, cresce la qualità del riesling

L'Oltrepò Pavese, con i suoi 13.500 ettari vitati, è la più grande realtà vitivinicola regionale e produce oltre il 60% del vino lombardo. Un territorio fortemente vocato, prettamente collinare, di altitudini comprese

tra i 200 e i 700 metri s.l.m., che si estende tra il Po e gli Appennini, solcato dalle quattro valli dei suoi torrenti principali. L'estensione e la relativa variabilità geologica, morfologica e microclimatica che lo caratterizzano si riflettono inevitabilmente in una grande varietà di vitigni, tradizioni e tipologie di vini.

La produzione enologica si distingue, a livello di denominazioni, in una DOCG, l'Oltrepò Pavese Metodo Classico – Cruasé è il marchio collettivo consortile ideato per la versione rosé – e in sette DOC: Bonarda dell'Oltrepò Pavese, Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese, Casteggio, Oltrepò Pavese Pinot grigio, Pinot nero dell'Oltrepò Pavese, Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese e Oltrepò Pavese, denominazione originaria del 1970 che un tempo comprendeva le specificità delle precedenti e dove i vini, oggi, come nella IGT Provincia di Pavia, prendono il nome del vitigno corrispondente.

Considerata la varietà del panorama vinicolo pavese e il fatto che su 280 campioni sottoposti alle degustazioni della guida, solo il 60% esce in etichetta con una denominazione di origine, proporre un'analisi per denominazione appare meno significativo rispetto ad affrontare il territorio secondo le sue specificità relative a vitigni e tipologie produttive.

Un primo sguardo ai numeri rileva la prevalenza di vini rossi: quasi il 60%, in parte da monovitigno ma perlopiù in uvaggio, sia fermi che frizzanti, principalmente da uve pinot nero, croatina, barbera e uva rara, mentre è scarsa la presenza di uve rosse internazionali.

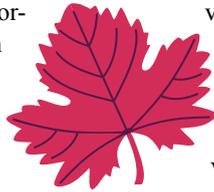
Spumantizzato o vinificato in rosso, il pinot nero è il vitigno a bacca rossa più presente. Compare in oltre il 40% dei vini presentati, soprattutto in purezza. Un dato che non sorprende, considerato che l'Oltrepò è il più vasto areale in Italia per la coltivazione di questo nobile vitigno d'oltralpe, che qui si esprime con eccellenza da secoli, tanto che è difficile percepirlo come alloctono. Di poco inferiore per numero, ma di certo tipico dei vini rossi pavesi e probabilmente autoctono, è la croatina, con una presenza percentuale del 36% ma che, a differenza del precedente, in oltre la metà dei campioni si accosta ad altri vitigni, rendendo omaggio in particolare al tradizionale uvaggio della Bonarda DOC con gli altri capisaldi del territorio, vale a dire barbera e uva rara: una tra le denominazioni più importanti, che si va restringendo alla versione frizzante, mentre i vini fermi a base croatina si spostano verso la IGT Provincia di Pavia. Una classificazione provinciale che, vero, dice poco in sé, ma che ospita diverse eccellenze da monovitigno e dove in questa edizione ricadono ben dieci 4 Rose Camune di cui quattro Rose d'Oro, tutte da monovitigno.

Sempre significativa la presenza in guida degli spumanti Metodo Classico: superano il 25% dei campioni, per oltre il 60% in DOCG e con una netta prevalenza della vinificazione in bianco rispetto ai rosati, che rappresentano comunque un quarto dei prodotti. Una tipologia che si impone per numero, ma soprattutto per qualità: 21 vini sui 49 premiati con il massimo

punteggio delle 4 Rose Camune, 9 dei quali ulteriormente premiati con la Rosa d'Oro, che tradotto in termini percentuali evidenzia per i Metodo Classico oltre il 40% dell'eccellenza emersa dagli assaggi; segno che l'importante tradizione spumantistica dell'Oltrepò Pavese è in ottime mani.

Emergono anche le eccellenti prestazioni di un altro vitigno non autoctono ma che, come il pinot nero, ha messo da tempo solide radici in Oltrepò: il riesling, in prevalenza renano: 25 vini, tutti ottimamente classificati e tra essi ben 3 Rose d'Oro.

Un ultimo rilievo riguarda i vini a basso contenuto di anidride solforosa: un trend in crescita costante, che quest'anno ha superato il 50% del totale con ben 145 vini: una "cornice verde" che caratterizza in modo ancor più positivo il risultato di alto livello raggiunto dal bacino pavese.



vinascha", ovvero "più vinoso": perché quando il nebbiolo, vitigno capriccioso e difficile, trova le condizioni ideali, è uno tra i migliori vitigni al mondo per vitalità, longevità e aspetto produttivo.

La media dei dati 2011-2018 della produzione di uva in Valtellina (Fonte Annual Report 2018 di Valoritalia, l'organismo che si occupa dell'attività di certificazione per la conformità ai disciplinari DOC e DOCG) è di 37mila quintali, con un numero di bottiglie prodotte sempre nel periodo di riferimento di 8 anni di circa 3,4 milioni in totale, di cui 350.000 Sforzato di Valtellina, 450.000 IGT, e 2,6 milioni Valtellina Superiore. Negli ultimi 25 anni, dopo anni bui di abbandono dell'attività intorno agli anni '80, le aziende produttrici sono aumentate del 12%.

La Valtellina si conferma anche nella nostra guida terra di grandi rossi, con 25 cantine selezionate, dato costante nel raffronto con le ultime edizioni. Tutte le cinque sottozone sono correttamente rappresentate e registrano un dato interessante, a conferma della validità nella produzione: su 81 vini presentati in guida sia per l'edizione 2019 che per la 2020, a 34 sono state assegnate nel 2020 le 4 Rose Camune (+25% rispetto al 2019). A parità di vini aumentano quindi le rose camune, e in guida non è presente alcun vino valtellinese con sole due rose. Incremento per le Rose d'Oro, con 13 vini premiati rispetto ai 10 del 2019. Aumentano anche le Rose Verdi (10 nel 2019, 13 nel 2020), a testimonianza dell'adozione di pratiche sempre più sostenibili nella viticoltura. Tra le cantine premiate per la prima volta con la Rosa Verde si affacciano anche cantine storiche, a conferma di un vento nuovo sempre più green anche in valle. Il Rosso di Valtellina, unica denominazione a non prevedere l'obbligo del passaggio in legno, si afferma con interesse e alto indice di gradimento: il suo carattere fresco e schietto, diretto e immediato, la piacevolezza di beva, le sensazioni dissetanti e rinfrescanti lo rendono un vino di primo approccio con il territorio. Un ingresso meno strutturato rispetto alle altre denominazioni per avvicinarsi alla Valtellina, con un appeal importante anche nel rapporto prezzo/qualità. Peraltro il vino è molto richiesto dai mercati esteri. Il Rosso di Valtellina vede crescere il numero degli operatori che utilizzano la denominazione: Valoritalia nel raffronto tra il 2017 e il 2018 sulla base degli ultimi dati disponibili (Annual Report 2018) ha rilevato un incremento della produzione espressa in ettolitri dell'87%. Cresce (+32%) anche il Valtellina Superiore DOCG, con 447 viticoltori che utilizzano la denominazione.

Lo Sforzato di Valtellina, rispetto a produzioni del passato, è oggi caratterizzato da una maggiore bevibilità, con una leggera riduzione del periodo di appassimento: continua a piacere e piace sempre di più anche come vino a tutto pasto: Valoritalia ha rilevato nel raffronto 2017-2018 un incremento della produzione del 10% in più, con un aumento percentuale nella variazione year-on-year del + 21% dell'imbottigliato. Ancora limitate le produzioni di Metodo Classico (solo due produttori in guida), con qualche spunto sui rosati (work in progress, ancora non in guida) e sugli orange wine, a conferma dei tentativi di ampliare l'offerta e sperimentare vie innovative. ■



Crescono le eccellenze in guida, così come l'interesse per il Rosso di Valtellina

Valtellina, così vicina e, talvolta, così lontana: di grande rilevanza per la produzione regionale, forse per la particolarità di trovarsi al confine con il territorio elvetico, può a tratti essere percepita e vissuta come poco percorribile o raggiungibile, quasi come le sue vette alpine. Nulla di meno rispondente al vero: un territorio che da Colico è percorso dal fiume Adda, che con i suoi 313 km è il quarto fiume italiano per lunghezza. Una valle asimmetrica, con due versanti tra loro molto diversi: in un contesto alpino - con vette che superano i 3.500 metri di quota - impervio e inadatto alla viticoltura, si snodano 42 chilometri di costa soleggiata del versante retico, dove il disciplinare ha individuato 5, ormai famose, Menzioni Geografiche Aggiuntive (o sottozone, come continuiamo a chiamarle): Maroggia, Sassella, Inferno, Grumello e Valgella. Cru in grado di tradurre con coerenza i benefici di un ambiente pedoclimatico straordinario: correnti ventilate, escursioni termiche elevate tra giorno e notte, un numero di ore di sole annue pari a quelle registrate a Pantelleria, un clima siccitoso e fresco si traducono infatti in benefici importanti per la sanità e la qualità delle uve. Un paesaggio completamente ridisegnato da terrazzamenti e muretti, "Patrimonio Immateriale Unesco" dal novembre 2018, artificio strutturale per la creazione dei vigneti lungo pendenze che arrivano fino al 60% e toccasana per il microclima favorito dalle pietre come accumulatori di calore. Un vitigno principe, quel nebbiolo delle Alpi che ancora continuiamo a chiamare "chiavennasca", dall'espressione dialettale "chiù



Ecco come si custodisce la bellezza dell'Oltrepò Pavese

Nell'ultima edizione della Guida Vitae, il Tastevin per la Lombardia è stato assegnato a un vino ormai storico del panorama italiano: il Cavariola dell'azienda Bruno Verdi

👁️ SOFIA LANDONI

📷 GIOVANNI ANTONINI ed EMILIANO GRILLOTTI



Bisogna essere come dei fotografi. Bisogna osservare e scegliere l'inquadratura migliore, calibrare le luci ed esaltare i colori affinché ogni dettaglio sia mostrato nella sua bellezza. Bisogna essere così, per saper valorizzare un territorio. Se, inoltre, il territorio in questione è anche casa propria, allora bisogna essere senza ombra di dubbio innamorati.

Paolo Verdi è oggi il titolare dell'azienda Bruno Verdi, sita a Canneto Pavese e con il suo Oltrepò Pavese Rosso Cavariola Riserva 2015 ha vinto il premio Tastevin AIS per la Lombardia nell'edizione 2020 della Guida Vitae. Un riconoscimento destinato a tutti i produttori d'Italia – uno per regione – che si sono distinti non solo per la qualità del loro vino premiato con il punteggio massimo delle Quattro Viti, ma anche per aver contribuito a dare una svolta produttiva al proprio territorio d'origine, rappresentando oggi un riferimento per gli altri viticoltori della zona.

«Quando avevo 23 anni, mi chiedevo per quale motivo alcune zone iniziassero a emergere con certi vini e noi invece no – ci spiga Paolo Verdi –. Allora ho capito che volevo valorizzare le uve presenti qui in Oltrepò, utilizzate quotidianamente negli ultimi cent'anni. E sono proprio queste le uve che compongono la vigna Cavariola. Nel valorizzare le “nostre uve”, quelle autoctone, ho voluto vinificare una singola vigna. Ho voluto fare un cru.»

La prima annata di Cavariola risale al 1985. Paolo Verdi era in azienda con entrambi i piedi già da quattro anni, tempo in cui assimilò tutto e mise a tema idee e creatività. La vigna Cavariola ospita viti di croatina, barbera, ughetta di Canneto e uva rara, distribuite su una superficie di un ettaro e mezzo esposta a sud-ovest. Con la sua disposizione dei filari a girapoggio e la pendenza del 35%, la vigna prende sole dalle 10 del mattino fino a sera. La fortunata carezza del sole impreziosisce gli acini rossi e succosi di un carattere intenso e solare, regalando alla pianta la serenità per completare appieno tutti gli stadi fenologici che si susseguono nell'anno produttivo. Fin da subito il Cavariola rientrò nella denominazione Oltrepò Pavese Rosso Riserva e, come ricorda Paolo, «molto presto siamo diventati una delle aziende leader per questa tipologia di vino, ossia un rosso fermo, importante, di territorio».

Il territorio viene posto al centro di una strada produttiva, quindi. Parrebbe un'equazione scontata, eppure per talune zone, questo binomio non è affatto banale. Come tutte le personalità ricche di talenti e sovrabbondanti di attitudini, è infatti difficile identificare una linea di espressione univoca. Concentrarsi su un aspetto significa adombrarne, inevitabilmente, altri, legando la bellezza della variabilità alla problematica della scelta. Croce e delizia dei produttori d'Oltrepò, la vivacità viticola della zona rappresenta la difficoltà superiore e, al contempo, il pregio ineguagliabile di queste verdi colline, che paiono quasi divertirsi nel presentare ad ogni metro qualcosa di diverso e di nuovo. «Dobbiamo crearci un po' la nostra identità – continua Paolo Verdi –. L'impostazione sul Metodo Classico è forse la più caratterizzante della zona. L'Oltrepò Pavese è una delle zone produttrici di pinot nero più importanti d'Italia, nonché la terza al mondo. Il Metodo Classico nacque proprio qui, in Oltrepò, verso gli anni '70, mentre il vino rosso di questa zona è fatto soprattutto con la croatina. Per quanto riguarda il pinot nero



Da sinistra: Massimo Zanichelli, Paolo Verdi, Sebastiano Baldinu e Hosam Eldin Abou Eleyoun

vinificato in rosso c'è ancora tanto da fare: magari fra due generazioni saremo a livelli molto alti».

La poliedricità del vigneto pavese non delude e non fa sconti. Saperla accogliere e valorizzare è una capacità di pochi e richiede un requisito fondamentale: «Noi vogliamo il massimo. Vogliamo il massimo da un vino base come vogliamo il massimo dal Cavariola. In tutti i vini, a tutti i prezzi, vogliamo il top. Non ci sono scorciatoie». Oggi, secondo Paolo, le cose stanno cambiando in Oltrepò. «Serve che le aziende emergano e, oggi, ce ne sono alcune che stanno davvero investendo nella qualità». Questa è la tenacia di chi si dedica al proprio territorio con la passione del vignaiolo verace e con la visione imprenditoriale delle nuove generazioni, senza mai cancellare la tempra contadina che contraddistingue ogni azienda.

Una tempra, invero, molto preziosa, poiché ha consentito di custodire e difendere la territorialità delle proprie uve, preservandosi dalla diffusione massiccia delle varietà internazionali con l'eccezione del pinot nero che, però, si è adattato in modo del tutto particolare alla zona. Alle colline pavese si deve l'ammirazione per aver portato avanti la propria



**Oltrepò Pavese
Rosso Cavariola
Riserva**

Matura 22 mesi in
barrique, blend di
croatina, barbera,
uva rara e ughetta
di Canneto

tradizione viticola, esistente in questi luoghi da moltissimi anni. L'Oltrepò vive oggi di una pluralità che ha bisogno di essere assimilata, guardata e compresa. Ma è una vitalità che deriva dal primitivo desiderio di esaltare la propria terra e di custodirla nella sua espressione viticola, senza abdicare mai all'una o all'altra bacca poiché ognuna delle sue sfumature meritava di essere raccontata e tramandata, nei suoi piccoli segreti, di padre in figlio. Vini come il Cavariola colorano il ritratto di questa tradizione basata sulla profonda territorialità, riassumendo in un sorso l'alfabeto viticolo pavese.

Con l'annata 2015 l'Oltrepò Pavese Rosso Cavariola Riserva festeggia trent'anni. Per omaggiare questo traguardo è stata rinnovata l'etichetta e sono stati imbottigliati diversi formati, che ci daranno la possibilità di scrutare e scoprire ancora di più le capacità evolutive delle bacche rosse pavese. A quattro anni dalla sua vendemmia il Cavariola 2015 si presenta con un naso scuro e carnoso, di grande eleganza. Le note di mora di gelso e confettura di mirtillo strizzano l'occhio a una trama speziata, da cui fuoriescono tinte di cioccolato, liquirizia e tabacco. La bocca è riempita da un ottimo corpo, che ospita il tannino levigato e la freschezza, protraendosi lungamente in persistenza. ■



e *nozioni* a





***Le enozioni
sono di casa
con
AIS Lombardia***

Più di 2000 presenze e il tutto esaurito con molti giorni di anticipo dal via ufficiale. La terza edizione di Enozioni a Milano ha confermato la bontà di un format che di anno in anno è sempre più amato da soci, appassionati e critica. Tre giorni di cultura del vino, iniziati con la cena di gala e la consegna dei premi, proseguiti con degustazioni imperdibili e banchi di assaggio di grande fascino.

Appuntamento al 2021!

📷 SONIA SANTAGOSTINO



L'ormai classica
foto di gruppo
alla fine della cena
di gala che apre
Enozioni a Milano



Enozioni a Milano 2020. Un intenso lavoro di squadra

Mesi di studio e ricerca, una pianificazione che inizia con largo anticipo per cercare di offrire un grande momento di approfondimento e di condivisione

 **PAOLO VALENTE**

Dal 24 al 26 gennaio 2020 ha preso forma la terza edizione di *Enozioni a Milano*, l'ormai consolidata manifestazione organizzata da AIS Lombardia con l'obiettivo di far vivere ai partecipanti un momento di alto profilo emozionale con la possibilità di accedere a momenti culturali e di tasting esclusivi.

Anche quest'anno la kermesse enoica ha registrato un grande successo tra il pubblico dei soci e degli appassionati che hanno riempito le sale del The Westin Palace Hotel durante tutti gli eventi; numerosissimi i produttori che hanno voluto essere presenti e far degustare i loro vini.

Ma vi è un lato per lo più sconosciuto che riguarda *Enozioni*: quello che sta dietro *Enozioni*. Una macchina complessa che coinvolge tante persone e che richiede numerosi mesi di lavoro.

La fase preparatoria di *Enozioni 2020* ha preso il via subito a ridosso della fine dell'edizione precedente, in primavera 2019. Una serie di riunioni prima per analizzare nel dettaglio i punti di forza e gli ambiti di miglioramento, poi il gruppo organizzativo, coordinato in prima persona dal Presidente di AIS Lombardia, si è focalizzato sulla scelta del filo conduttore della nuova edizione. Un momento decisivo è stato la scelta delle tre personalità da premiare nel corso della cena di gala; il lavoro è continuato poi

Tra i punti di forza di Enozioni a Milano i due banchi di assaggio del sabato e della domenica, sempre molto affollati

con la definizione dei dettagli: dalla scelta dei temi delle masterclass ai relativi titoli, dalla selezione dei vini all'individuazione delle immagini per la campagna social.

Finalmente, dopo gli ultimi dettagli, la manifestazione prende il via con *Mise en Place*, la cena di gala durante la quale sono stati consegnati i premi Enozioni a Milano 2020 a Elisabetta Foradori, Charlie Arturaola e Luciano Ferraro.

Qui nulla è lasciato al caso; parecchi mesi prima è stato scelto il menu che poi si è concretizzato in una cena di prova

durante la quale sono stati assaggiati i piatti e apportate, laddove necessario, lievi modifiche affinché le preparazioni risultassero equilibrate e perfette nell'abbinamento con i vini. A questo è seguita la scelta del tovagliato e delle decorazioni floreali e, per finire, la definizione della composizione dei tavoli.

Punto di forza di *Enozioni a Milano* sono i banchi di degustazione: quello di sabato *Calice nel Paese delle Meraviglie* ha visto la partecipazione di 57 aziende da tutto il territorio nazionale con oltre 150 vini in degustazione. Il banco di degustazione di domenica è stato realizzato in collaborazione con l'Associazione Vi. Te Vignicoli e Territori. Le 47 aziende presenti hanno incontrato il pubblico con l'ormai collaudata formula *vis-à-vin*. *Naturalmente insieme*, questo il nome del banco domenicale, ha suscitato gran-



La quantità di bottiglie da gestire in questi casi è davvero imponente e ha bisogno della professionalità di molti sommelier

de interesse tra gli appassionati e ha giustamente valorizzato le produzioni naturali che sempre di più stanno attirando l'interesse degli enofili.

Tutto ciò ha richiesto la mobilitazione di oltre cinquanta sommelier che si sono occupati sia dell'accoglienza di soci e ospiti nelle fasi di accredito che della gestione della sala. Anche la movimentazione delle diverse centinaia di bottiglie utilizzate nei due banchi di degustazione ha richiesto un notevole sforzo organizzativo.

Nelle giornate della manifestazione sono stati proposti dieci seminari: grande spazio è stato dedicato alla Francia dalla Champagne alla Loira, dal Rodano allo Jura senza dimenticare Borgogna e Bordeaux. Napa Valley, Tokaji e Barolo hanno completato l'offerta. Un tuffo nel meglio dell'enologia mondiale che ha messo in campo le competenze di sei relatori e di una ventina di sommelier per il servizio e l'allestimento e la gestione delle sale.

Sabato sera la degustazione più emozionante: *Tenori. Le grandi voci del vino*. L'appuntamento, atteso da tanti soci, ha coinvolto Nicola Bonera, Armando Castagno, Samuel Cogliati e Luisito Perazzo nella degustazione e nel commento di otto vini, otto eccellenze dell'enologia mondiale. Un format ormai collaudato, un alternarsi di voci e di competenze, di capacità analitiche e narrative. Una serata che ha richiesto mesi per la selezione dei vini al fine di portare il meglio nei calici di *Enozioni a Milano 2020*. ■



Poco meno di un centinaio di sommelier sono impegnati durante i tre giorni nelle sale del Westin Palace di Milano

Passione, ecletticità e racconto. I tre volti del premio Enozioni 2020

ANITA CROCI

ELISABETTA FORADORI

Che nel vino ci sia qualcosa di mistico è forse un retaggio del legame con i riti sacri, ma quando si incontrano prodotti la cui essenza rivela forte e chiara la mano e il sentire di chi li ha voluti e plasmati, si può provare il brivido della transustanziazione. Non è poi così strano, se dimentichiamo la serialità dell'industria e apprezziamo il vino nella sua forma artigianale e artistica. Quando Elisabetta Foradori prende in mano da sola l'azienda di famiglia, una cantina di vini semplici e generosi, ha solo diciannove anni ma tutta la forza e la sensibilità di chi della vita ha conosciuto già la bellezza e il dolore. Il forte legame con una terra in cui è cresciuta e che il padre le ha lasciato prematuramente, la porta a muoversi in controtendenza rispetto alla moda di allora, quegli anni Ottanta di vitigni internazionali e gusti omologati. Della Piana Rotaliana cerca e trova l'essenza nel suo vitigno simbolo, il Teroldego, e lo porta a una purezza espressiva senza precedenti. Il Granato, vino emblematico non solo per Foradori ma per l'intero territorio, nasce nel 1986 e il successo internazionale non tarda ad arrivare. L'etica che contraddistingue la sua persona rende impossibile separare il cammino professionale da quello umano, e quando a fine anni Novanta arriva un momento di crisi, Elisabetta trova nel pensiero di Goethe sull'agricoltura i principi per una ripartenza. Essere coscienti non basta più, serve tornare alla

terra in modo assoluto, senza compromessi. Inizia così un cammino rigoroso a tutela dell'ambiente e delle biodiversità, con scelte agronomiche e di cantina volte a preservare sempre di più nel vino il soffio vitale della Natura. «Io vorrei dedicare questo premio a tutte le donne, non solo vignaiole, e ai tanti giovani che stanno ripopolando le campagne con un ideale. Fanno orti, fanno formaggi, perché la terra e l'agricoltura sono anche questo e noi del vino siamo dei privilegiati. Sto imparando molte cose dai miei figli e sono molto, molto grata di aver potuto fare questo percorso che dal vino, attraverso il vino, mi ha fatto tornare una contadina a trecentosessanta gradi».

CHARLIE ARTUROAOLA

Eclettico e passionale, competente e rigoroso, una carriera costellata di successi che lo hanno portato ad essere uno dei dieci palati più influenti nella storia del vino americano; impossibile raccontare Charlie Arturoaola in poche righe. Nato in Uruguay da una famiglia basca, s'innamora presto del vino, quello quotidiano; la sua esperienza matura nel campo della hôtellerie e della ristorazione statunitense di alto livello e lo porta a vivere in ogni Paese "vinicolo" del mondo. In Uruguay ha conseguito un diploma di giornalismo e comunicazione radiofonica, in Spagna ha maturato studi di storia europea, insegna alla Lynn University in Florida e numerose sono le cariche che ricopre nel mondo del vino, tra cui la nomina a Chevalier dell'Ordre des Coteaux de Champagne, oltre ai tanti premi, tra i quali il Wine & Spirit Competition Communicator Award nel 2012, massimo riconoscimento internazionale del settore. Personaggio molto mediatico, protagonista di wine show in Canada e in America e di due film dove interpreta sé stesso, uno dei quali presentato fuori concorso alla Mostra di Venezia. Con questo bagaglio, la sua umiltà è quasi spiazzante, eppure autentica, come la sua passione; in un mondo come quello della sommellerie dove spesso spuntano fenomeni di anemici tecnicismi, è forse questo il segreto che lo ha portato a raggiungere risultati tanto straordinari, non perdendo mai la curiosità e il rispetto per la storia e la tradizione, eterno motivo di viaggio e confronto. «Sono venticinque anni che vengo in Italia, ho imparato a conoscere tanto bene i vostri vitigni e sono sempre contentissimo di incontrare la sommellerie italiana. Vedo qui tanti amici, il professor Valenti, con il quale abbiamo condiviso tante serate, il professor Cotarella, un grande dell'enologia in Italia: questo premio strepitoso non è solo per me, ma è per tutti voi che condividete questa passione, perché voi qui



Elisabetta Foradori, Charlie Arturoaola e Luciano Ferraro con i premi realizzati dall'artista toscano Sandro Granucci

avete la passione e io è da voi che l'ho imparata. Io sono un contadino che ha imparato a parlare benino cinque lingue e in America mi dicono che sono mezzo italiano e ne sono felice, perché ho la passione del vino italiano».



LUCIANO FERRARO

Critico enologico e caporedattore centrale del Corriere della Sera, Luciano Ferraro si occupa di vino dagli anni Ottanta, attraversando praticamente tutta la storia moderna del vino italiano. L'esordio è del 1984 con un libro sulle enoteche del Veneto, la sua regione, con prefazione di Luigi Veronelli, seguita da una guida sulle Enotecche d'Italia. Dal Maestro impara che dietro ogni vignaiolo c'è una storia da raccontare, e non perde la passione per il vino anche quando la sua carriera è più improntata al lavoro di cronaca: prima corrispondente per L'Occhio di Maurizio Costanzo, poi redattore e capo servizio per i giornali veneti del Gruppo Espresso, corrispondente dal Veneto per alcune testate nazionali, corrispondente e poi capo servizio nella redazione cronache del Corrie-

re della Sera. È proprio al Corriere che riprende l'attività di giornalista enogastronomico, ideando e realizzando nel 2002 *Vie del Gusto*, una rubrica itinerante che descrive le località focalizzandone le peculiarità culinarie, enologiche e alberghiere, prima del settore per un quotidiano italiano. Autore del blog *Divini*, che tratta "notizie, dettagli, percorsi, successi e scivoloni del vino (soprattutto italiano) e di chi lo produce", con il Corriere pubblica ogni settimana una pagina dedicata ai vignaioli e, annualmente, insieme a Luca Gardini, la Guida ai migliori vignaioli e ai migliori vini d'Italia. Tra i molti premi ricevuti, è stato Migliore Giornalista Italiano secondo il Comitato Grandi Cru d'Italia e Targa d'Oro dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. «Qui, in mezzo ai sommelier di Milano, mi sento sempre a casa. Poi con Riccardo [Cotarella] mi sento ormai una coppia di fatto, giriamo il mondo per fare cose belle insieme, per presentare le cantine e per valorizzare il lavoro dei sommelier e degli enologi. Vorrei dedicare questo premio alle vignaiole e ai vignaioli di cui ho scritto in questi anni, perché è grazie al loro lavoro e alla loro passione che noi ricaviamo le energie che ci permettono di avere voglia ogni settimana di scrivere, condividere e stare insieme, come stiamo bene questa sera». ■



L'edizione 2020 di *Enozioni* a Milano ha visto avvicinarsi durante tre giorni 14 eventi, tra cui due grandi banchi di assaggio





Da tre a quattro tenori. Dopo il successo dell'edizione 2019, Samuel Cogliati si è aggiunto al dream team delle passate edizioni





Regala un sogno a un amico

**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

Premio Rigoletto 2019 al Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga

Giunto alla sua 23° Edizione, lo storico premio di AIS Lombardia, ideato da AIS Mantova nel 1997, è stato assegnato al Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, titolare della Tenuta San Leonardo di Avio in Trentino

👉 LUIGI BORTOLOTTI



Mariano Francesconi, Luigi Bortolotti, Carlo Guerrieri Gonzaga con il figlio Anselmo, Hosam Eldin Abou Eleyoun

La cerimonia di consegna del Premio Rigoletto d'Argento 2019 si è svolta presso il Ristorante "Il Tesoro" Living Resort di Rodigo, a Mantova, durante la giornata degli auguri di Natale dei degustatori di AIS Lombardia.

Insieme al Presidente Hosam Eldin Abou Eleyoun erano presenti tanti sommelier degustatori di tutte le province lombarde, Rossella Ronzoni, Delegato AIS di Lecco e membro del Comitato Esecutivo e i Delegati provinciali. Presenti anche Mariano Francesconi, Presidente di AIS Trentino, Andrea Faustini, enologo dell'azienda Cavit e Marcello Lunelli, patron della Ferrari di Trento.

Il premio rappresenta un riconoscimento per gratificare chi lavora con coerenza e impegno nei diversi settori della cultura alimentare ed è riservato agli operatori che nella loro attività hanno saputo coniugare la propria professione con la valorizzazione dell'enogastronomia italiana privilegiando la comunicazione, la divulgazione formativa, la tutela della tradizione e la sperimentazione innovativa.

Al momento della premiazione il Marchese Carlo, accompagnato dal figlio Anselmo, dalla nuora e dalla nipote, si è detto particolar-

mente commosso e grato a Mantova e ai sommelier lombardi per questo riconoscimento. Ha spiegato che, per vicende famigliari non completamente dipese dalla sua volontà, il giovane Carlo, dopo aver studiato enologia, si è trovato a far esperienze in Svizzera, a Bolgheri a fianco del Marchese Incisa della Rocchetta e nella Francia dei vini bordolesi. E qui, grazie al suo intuito, alla sua sensibilità e alla sua intelligenza professionale comincia a ideare il ritorno a casa per creare un grande rosso con personalità italiana pur se ispirato alle esperienze bordolesi. L'apertura della Tenuta San Leonardo alle idee di ecosostenibilità e del rispetto del territorio insieme alla collaborazione con famosissimi enologi come Giacomo Tachis e Carlo Ferrini, hanno completato il quadro.

Anche in questo caso le idee per un grandissimo vino nascono dalle diverse esperienze personali, coniugate con le intuizioni e la passione dei veri innovatori. E ancora oggi il Marchese serenamente afferma: «Se c'è la passione si fa tutto e l'unica cosa che veramente serve nella vita è la grande passione per riuscire» Con un sorriso accattivante e sincero ha poi aggiunto: «Anche un poco di fortuna non guasta». ■



IL VINO ARGENTINO: figlio dell'Italia e delle montagne

A fine Ottocento l'immigrazione italiana svolse un ruolo determinante per la crescita della viticoltura in Argentina. Oggi aumentano gli investimenti, le strutture e la presenza estera

 ILARIA RANUCCI



CLIMA CONTINENTALE, INFLUENZATO DALLE ANDE

Se il vino della California, del quale abbiamo parlato nell'ultimo numero di questa rivista (Viniplus N 17 - settembre 2019), si può definire figlio dell'Oceano, perché fortemente influenzato dalla vicinanza del Pacifico, quello argentino è più di ogni cosa figlio delle montagne.

Le Ande, infatti, giocano un ruolo fondamentale, prima di tutto perché bloccano l'irruente influenza del Pacifico, che invece marca, oltre alla California, il vicino Cile. Non a caso il paesaggio di Mendoza, di gran lunga la principale area vitivinicola dell'Argentina, è caratterizzato dai meravigliosi profili del monte Aconcagua e delle vette vicine, di altitudine superiore a 6.000 metri.

Il primo effetto delle montagne è fermare i venti freddi oceanici, che non riescono a influenzare le vigne con il loro impatto moderatore sulla temperatura. Soprattutto anche l'umidità si ferma sul versante occidentale delle Ande e l'irrigazione è indispensabile per la coltivazione della vite. Per fortuna di chi produce vino, la catena andina blocca le piogge ma fornisce acqua sia dai fiumi che ne hanno origine che dallo scioglimento delle nevi.

I primi canali per convogliare l'acqua ad uso agricolo sono stati costruiti dagli indigeni Hualpa tra il 1536 e il 1560. Per lungo tempo l'irrigazione è avvenuta per allagamento mentre oggi, soprattutto da quando l'acqua è diventata ancora più preziosa, si utilizza quella a goccia. Senza di essa, considerata la bassa piovosità sul versante orientale delle montagne (in media appena 220 mm. per anno a Mendoza, per fortuna concentrati durante il ciclo vegetativo della vite), persino una pianta parsimoniosa

come la vite non riuscirebbe a sopravvivere.

La scarsità di acqua ha comunque almeno un beneficio: riduce il rischio di malattie fungine e quindi crea condizioni propizie per la viticoltura organica. Il vero rischio meteorologico per la viticoltura argentina, sempre determinato dall'influenza delle montagne, è la grandine, al punto che capita frequentemente di vedere reti anti-grandine nelle vigne.

L'effetto delle montagne arriva anche alla terra stessa, perché molti dei suoli vitati sono nati dall'erosione di rocce del Quaternario, ad opera di fiumi e ghiacciai. Infatti, i suoli dei vigneti più vicini alle catene montuose sono tipicamente a grana più grossa, mentre quelli più lontani sono a grana più fine. Sono suoli spesso leggeri e profondi, poveri di materia organica e quindi adatti a contenere l'esuberanza delle viti.

L'ultimo debito della viticoltura argentina con le montagne è il più evidente: per contrastare il clima caldo la maggior parte delle vigne, ad eccezione di quelle nelle zone più a sud, sono in altura. Anche sopra 3.000 metri. Ad esempio la parte prevalente delle vigne di Mendoza si trova tra 450 metri e 800 metri sul livello del mare, con punte di 1600 metri nella Valle de Uco. Per fortuna di chi deve lavorarci, la maggior parte dei vigneti non supera il 2% di pendenza, il che è fondamentale per la competitività del vino argentino sui mercati internazionali per contenere i costi di produzione con la meccanizzazione.

Molti dei suoli vitati in Argentina derivano dall'erosione di rocce del Quaternario ad opera di fiumi e ghiacciai



Il malbec occupa il 20% della superficie vitata in Argentina

Se si considera che ogni 100 metri di altitudine equivalgono a circa 0,7° di temperatura media in meno, si comprende come l'effetto dell'altitudine sia estremamente rilevante nel determinare le caratteristiche di un vino e sia un fattore fondamentale nel determinare la scelta dei vitigni da impiantare o il loro successo. Consideriamo che Mendoza, che rappresentava nel 2018 circa il 75% del vigneto argentino, è tra 32° 43' e 34° 58' latitudine sud, e non beneficia dell'effetto rinfrescante dell'Oceano. In pratica solo l'altitudine ha consentito all'Argentina di essere il quinto produttore mondiale di vino con, secondo il "2019 Statistical Report on World Viticulture" dell'OIV, 14,5 milioni di ettolitri prodotti nel 2018.

UNA STORIA DI IMMIGRAZIONE, PREVALENTEMENTE ITALIANA

Anche guardando all'aspetto storico e socio-economico, il vino argentino ha un fattore determinante: l'immigrazione, soprattutto dall'Italia.

Come in molti paesi del nuovo mondo, i primi tentativi di produzione di vino sono avvenuti subito dopo la prima colonizzazione, nel 1551, con fortune alterne e lunghi periodi di decadenza, sino alla seconda metà dell'Ottocento, quando l'arrivo della ferrovia, nel 1885, ha facilitato il trasporto e quindi la vendita del vino.

Ma nello stesso periodo il vero drammatico cambiamento è stata l'immigrazione, soprattutto dall'Italia: secondo stime del World Population Review, ancora oggi (dati 2019) il 55% degli argentini vanta origini italiane. Si tratta di un'immigrazione italiana con effetti molto diversi rispetto a quella verso gli Stati Uniti, poiché in questo caso il Paese era meno evoluto dal punto di vista dell'industrializzazione, meno popolato e gli italiani sono arrivati con la prima ondata di immigrazione. In Argentina gli immigrati dall'Italia hanno da subito trovato un ruolo importante nella società, influenzandone i consumi e raggiungendo posizioni prestigiose. Portavano con sé competenze di viticoltura che tuttora sono riflesse nel tessuto produttivo del settore vino.

Per gli italiani di Argentina il vino era componente indispensabile dei pasti. Ancora nel 1970 il consumo pro capite annuo di vino era di 92 litri e quindi la maggior parte della produzione era destinata al consumo domestico, senza pretesa di raggiunge-



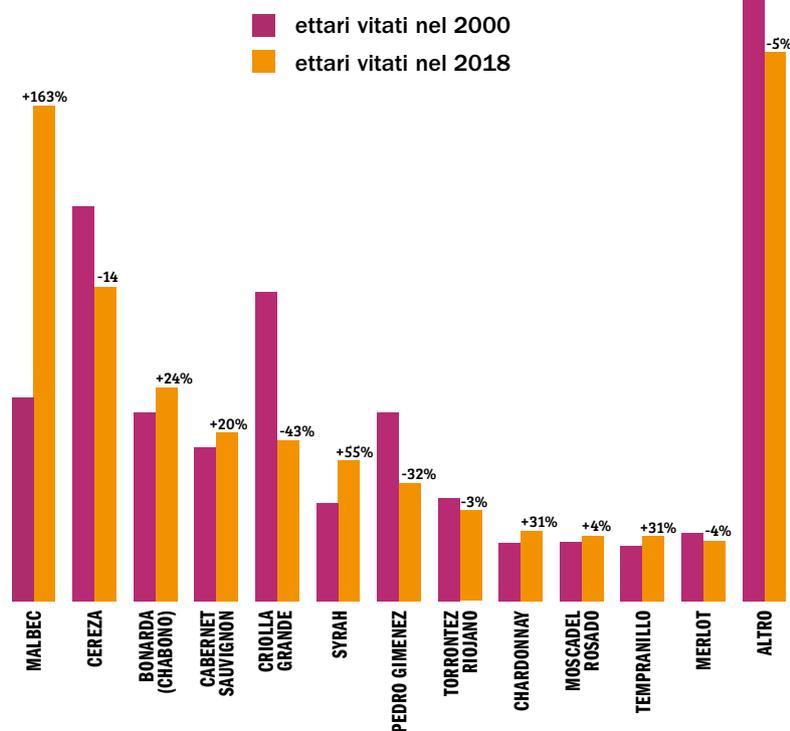
re la qualità necessaria a competere sulla scena internazionale. Raccontano questa storia i dati diffusi da "Wines of Argentina": nel 1993 veniva esportato solo il 2% della produzione; nel 1998 le esportazioni hanno raggiunto il 25%, dopo un percorso molto sofferto di ripresa del settore. Tra crisi economiche e mutamenti di abitudine, il consumo pro capite è precipitato a 19 litri nel 2018, e questa trasformazione è stato uno dei "carburanti" del miglioramento della viticoltura argentina, costretta a cambiare palcoscenico. Arrivandoci in pieno, di fatto, solo nel XXI secolo.

Tra gli altri fenomeni che hanno contribuito al rilancio tardivo del vino argentino, certamente il quadro politico, con la fine dei governi militari e l'apertura del Paese alle relazioni internazionali solo dagli anni '80 del Novecento. In questo periodo diversi produttori argentini hanno iniziato a viaggiare e imparare, iniziando a porre le basi per una maggiore qualità in vigna e in cantina. Uno su tutti, il più famoso, l'economista Nicolás Catena.

Non è stato un rilancio facile. Il cambio forzato peso-dollaro, rendeva l'export molto difficoltoso, per la scarsa competitività della valuta. Nel 2001 il dramma: il collasso economico del Paese e la svalutazione del peso. L'investimento straniero in Argentina diventa improvvisamente molto conveniente e il gotha del vino internazionale investe nel Paese, con aziende interamente controllate o in joint venture con gli argentini. Anche Mendoza ha il suo Mondavi: la famiglia Catena Zapata crea una partnership con i Rothschild, CA-RO. Ma anche Antinori, Michel Rolland, Donald Hess, Château Cheval Blanc, Pierre Lurton e molti altri tra cui diversi italiani. E i giganti che dominano molti mercati: Pernod Ricard, Constellation Brands, Diageo, Allied Domecq.

Il quadro attuale, a seguito della rivoluzione dell'ultimo ventennio, è di un Paese all'avanguardia in termini di investimenti e

ANDAMENTO SUPERFICIE VITATA PER VITIGNO



capacità produttive, fortemente aperto alle novità e con pesante presenza estera.

La storia dei vitigni prevalenti riflette quella del Paese, con molte varietà portate dagli emigranti, prevalentemente usate per il vino da tavola degli argentini. Tuttora ci sono oltre 100 varietà ammesse, di più degli altri Paesi del cosiddetto Nuovo Mondo. Del totale di 218,233 ettari vitati nel 2018, il 73,2% era dedicato alle 10 principali varietà. Quando negli anni '80 è iniziato il rinnovamento, molti, sull'esempio statunitense, guardavano soprattutto al cabernet sauvignon e alle principali varietà internazionali. Molte vecchie vigne piantate a malbec sono state purtroppo espianate. Un peccato, considerando come poi, complice anche la ricerca di qualcosa di distintivo da proporre sui mercati internazionali, il malbec sia diventato il vitigno bandiera del paese.

Basta guardare le statistiche tra il 2000 e il 2018. Il malbec è più che raddoppiato, dal 8% al 20% della superficie vitata. Le varietà tradizionalmente usate per il consumo locale – cereza, pedro ximenez e criolla grande – hanno registrato una marcata contrazione. Tra i vitigni internazionali c'è stata una selezione "naturale" guidata dai mercati e dalla crescente conoscenza dei vigneti: in crescita cabernet sauvignon, syrah e chardonnay. In flessione il merlot, meno di moda, mentre è ancora minoritario, per quanto se ne parli, il pinot nero, presente in appena 2.000 ettari, di cui meno di 500 nelle zone più fredde del sud.

IL VINO ARGENTINO OGGI: NON SOLO MENDOZA E UNA IDENTITÀ IN CERCA DI AFFERMAZIONE

Molte delle zone vitivinicole argentine più interessanti sono "millennials", o quasi, e solo nel 1999 è stato introdotto il sistema delle denominazioni. Prevede per il vino di qualità due livelli di

denominazione: IG, che definisce solo l'areale e DO che definisce anche lo stile del vino e conta ad oggi appena un centinaio di aree a denominazione.

Ancora nel 2018 il 95% degli ettari vitati si trovava nella regione di Cuyo che è, oltre a Mendoza, il famoso regno del malbec, diviso in cinque sottozone, comprende La Rioja, il cui primo vitigno è il bianco torrонтés riojano, e San Juan, in cui la syrah strappa al malbec il titolo di primo vitigno rosso.

Le altre regioni, seppur in crescita, hanno un peso decisamente minore, anche se tanto potenziale. Con i suoi circa 6.000 ettari il Nord rappresenta appena il 3% della superficie vitata. È la regione con le vigne a maggiore altitudine, a partire da 750 metri sino al vigneto più alto del Paese, nella regione di Jujuy a 3.329 metri. I nomi cominciano ad essere ben conosciuti: Salta, Jujuy, Catamarca, Tucumán. Tra i vitigni prevalenti, oltre al malbec, cabernet sauvignon e syrah tra i rossi

e, tra i bianchi, il torrонтés riojano. L'aspetto più affascinante della regione è senz'altro la forte irradiazione solare per effetto dell'altitudine, di cui si indaga l'effetto sulla concentrazione dei polifenoli delle bucce.

Conta, invece, meno del 2% della superficie vitata, neanche 4.000 ettari divisi tra 5 province, l'immensa regione Patagonia e Atlantico. Le zone più a Sud – Chubut è oltre 45° latitudine sud – sono fresche e dal clima oceanico, raro nel paese in cui domina il clima continentale. Come raro è il fatto che molte vigne siano poco sopra il livello del mare.

Un quadro in costante mutamento e molto più variegato di quanto non sembri, anche perché in Argentina, come in molti altri paesi produttori del Nuovo Mondo, è in corso una riflessione sul terroir e il suo ruolo chiave. Ne è la prova l'attenzione crescente ai cru, vini con il nome di un singolo vigneto, come anche alle vigne più vecchie. E, come in altri Paesi, è in corso anche una riflessione sui vitigni e parzialmente la riscoperta di quelli minori o di quelli, tipo il torrонтés riojano, in grado di donare espressioni interessanti se ben prodotti.

Riflessioni non dissimili da quelle in atto in altri Paesi e che dimostrano come l'Argentina sia ormai a tutti gli effetti presente sui mercati internazionali. La sfida in atto è il collocamento su una fascia di prezzo premium e il rischio, per la verità maggiore per il vicino Cile, è di essere percepiti come produttore di vini buoni ma non di particolare interesse. Al momento l'Argentina è posizionata meglio del vicino per farcela, anche grazie al fascino turistico del Paese: il mercato interno in Argentina è molto più grande e, sullo scenario internazionale, il prezzo medio dei vini argentini esportati è significativamente maggiore di quelli cileni. Segnali forti, anche se la strada da percorrere è ancora lunga. ■



APPROFONDIMENTO FRANCIA

Bandol: *Signore di Provenza*

*Un luogo privilegiato, con due millenni e mezzo di storia
alle spalle e patria di vini ad alta vocazione gastronomica*

👁️ SAMUEL COGLIATI

Vigneti a Bandol

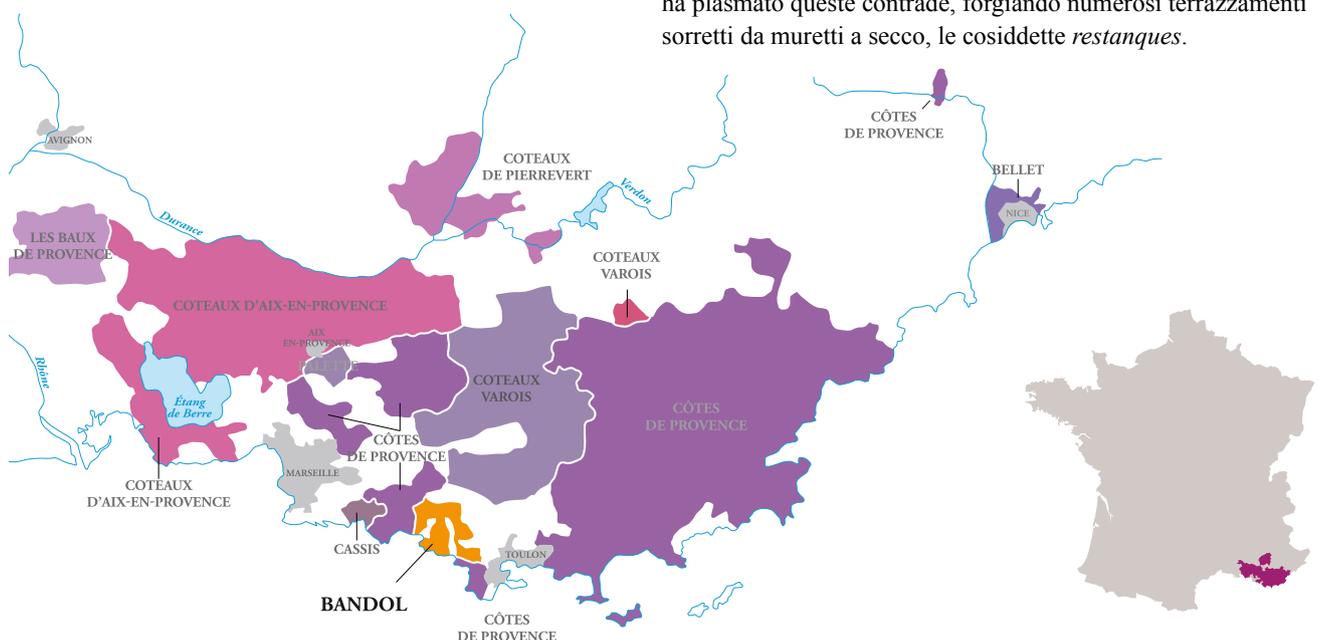


Bandol è anche una questione estetica e, come spesso accade nel mondo del vino, estetica e qualità si muovono di concerto, quasi fossero elementi di una trascendente, inscindibile realtà.

Bandol è Provenza, e della Provenza è espressione piena, a iniziare dalla solarità mediterranea di paesaggi che giostrano con il rilievo montuoso, con una vegetazione caratteristica e puntiforme, raramente fitta ma sparsa quasi fosse stata disposta qua e là da una mano artistica e sapiente: querce, cipressi, olivi, pini, tigli, lecci, palme sul lungomare e ovviamente viti. Non ovunque però: non vi è alcuna monocoltura intensiva né estensiva a Bandol, bensì una frammentazione del vigneto disseminato a occupare i versanti migliori, le giaciture più felici, le terre più propizie. Del resto quanto a terroir, inteso nella sua accezione più polisemica e completa, questa denominazione può vantare una situazione privilegiata, quasi che tutti i fattori di qualità avessero voluto addensarsi attorno alla viticoltura. Ma non sono i fattori qualitativi ad aver scelto la vite, bensì quest'ultima ad aver eletto quest'angolo di Provenza, che ne ha caldeggiato l'insediamento da tempi remoti e il successivo radicamento.

LA TERRA ELETTA

Un luogo privilegiato, dunque. Privilegiato dal clima mediterraneo e da un mesoclima particolarmente fausto: in media 3.000 ore di sole l'anno, che ne fanno una delle aree più solatie di Francia; una piovosità moderata ma non trascurabile, pari a quella della Champagne o dell'Alsazia, ad esempio, per quanto più irregolare; una moderata e benefica umidità marina che rinfresca le notti; una ventilazione apprezzabile, senza gli eccessi di altre zone provenzali, sferzate dal soffio violento del mistral, freddo vento del nord. A proteggere Bandol ci pensano gli alti colli della Sainte-Baume a settentrione, che fungono da barriera, ma non sono l'unico ostacolo alle perturbazioni, visto che l'Aoc è difesa su tutti i lati della sua conca naturale, risparmiata dalla maggior parte degli eventi meteo estremi, come le gelate primaverili o le rovinose grandinate. L'entità e la pendenza dei rilievi interni a questo spettacolare anfiteatro non sono estranee alla sua vocazione: essenzialmente calcarei, arenari, silicei o marnosi, i pendii si addicono alla perfezione alla vite, che vi trova terre povere e ottimamente drenanti, incapaci dunque di alimentare eccessi produttivi (le rese sono contenute per legge sotto i 40 hl/ha, ma nei fatti spesso ancora più basse). La mano degli uomini ha plasmato queste contrade, forgiando numerosi terrazzamenti sorretti da muretti a secco, le cosiddette *restanques*.



I VITIGNI



È presto detto: il mourvèdre è il vitigno sovrano del territorio. Di origine incerta, si ritiene tuttavia probabile che provenga dalla Spagna, del cui monastrell sarebbe una variante; è attestato a Bandol da oltre 200 anni. Tannico, ricco, speziato, riduttore in vinificazione, è capriccioso in vigna, dove va seguito passo dopo passo e mostra comportamenti talora imprevedibili. Uno dei suoi pregi è la capacità di adattarsi agli eccessi di calore, il che in tempi di surriscaldamento climatico non è una qualità secondaria. Nel rosso è sempre maggioritario (almeno 50% per disciplinare), ed è il motivo principe della capacità dei bandol di evolversi nel tempo con grande profitto. Nei rosati è in genere significativamente spallaggiato da cinsault e grenache, talora anche da uve bianche. Tra queste ultime primeggia la clairette, talentuosa cultivar del sud francese, capace di regalare vini sapidi e di classe sopraffina, cui si può aggiungere burboulenc, ugni blanc, marsanne, vermentino, sémillon e sauvignon blanc.

DUE MILLENNI E MEZZO DI STORIA

Un simile contesto geografico era destinato ad attirare l'attenzione dei vignaioli venuti da altrove. A partire dal VI secolo a.C., prima i Greci poi i Romani colonizzarono il territorio, fondandovi i propri centri agricoli e commerciali, dedicati tra l'altro appunto alla vitivinicoltura. La nomea del vino resterà salda nel Medioevo e nei secoli successivi, tanto che a metà Ottocento Bandol ha fama di terra di rossi di prima classe, venduti sia nel resto della Francia sia all'estero, ed è sede di una fiorente manifattura di barrique (fino a 80.000 pezzi l'anno ai tempi di Napoleone III!), talora marchiate a fuoco dalla lettera "B".

Ma tali condizioni naturali non bastano a preservare il comprensorio dai cataclismi del XIX secolo: l'oidio, la peronospora e soprattutto la fillossera lo devastano a un livello tale da annientare la viticoltura. Il reimpianto ha un ritmo lentissimo e l'economia locale è colpita duramente. Occorrerà attendere il 1941 affinché un tenace gruppo di viticoltori riesca a spuntare il riconoscimento di una appellation contrôlée meritatissima. Tuttavia nel Secondo dopoguerra Bandol si confronta gradualmente con una nuova e diversa minaccia, figlia del suo successo: l'espansione urbanistica e la speculazione edilizia, legate soprattutto allo sviluppo della villeggiatura turistica. Un ettaro di vigna vale 100-150 mila euro; lo stesso terreno edificabile fino a dieci volte tanto. È così che, erosi da un'economia assai più redditizia, immediata e agevole, scompaiono dalla mappa interi vigneti, trascinando nel dimenticatoio aziende e tenute storiche, mentre altre, come il prestigioso Château Pradeaux, rimangono accerchiate da ville e piscine. Nondimeno la reputazione del vino è finora riuscita a tutelare le posizioni viticole migliori (anche perché spesso meno facilmente edificabili e in alcuni casi escluse dal disciplinare) e oggi l'Aoc conta per fortuna ancora circa 1.500 ettari in produzione.



I PRODUTTORI



Le aziende qui repertorate sono lungi dal presentare un quadro completo dell'*appellation*. Sono selezionate sulla base delle mie esperienze e sensibilità personali. Ringrazio l'importatore Ceretto Terroirs per avermi consentito di degustare le ultime annate dello Château Pibarnon

Domaine de la Bégué

83330 Le Plan du Castellet
www.domainedelabegude.fr

Circa 60 appezzamenti diversi, per quasi una trentina di ettari complessivi, che sovrastano la baia della Ciotat dai contrafforti della Sainte-Baume. È qui che Guillaume Tari, forte della sua esperienza bordolese a Margaux, prende il timone dell'azienda nel 1996, mettendo subito al bando le sostanze di sintesi in vigna. I vini sono un'espressione precisa e didattica di Bandol in chiave moderna, ma senza esibizionismi né facili concessioni.

Château Pibarnon

83740 La Cadière-d'Azur
www.pibarnon.com

Lo Château de Pibarnon è al contempo un classico, un faro e un modello di ammodernamento misurato dei vini di Bandol. Azienda di origine relativamente recente: è nel 1978 che il conte Henri de Saint-Victor e sua moglie Catherine rilevano Pibarnon dalla famiglia italiana Ramognino. Da allora il domaine ha fatto strada, tenendo ferma la barra dell'identità territoriale ma senza rinnegare le possibilità di riattualizzare gli strumenti di vinificazione. Oggi Éric, erede di Henri, guida Pibarnon con visione e carattere, non senza giovare della competenza di Marie Laroze, capo cantiniere che porta la sua sensibilità femminile. I vini restano ineccepibili. Il Bandol rosso 2016 è generoso, verace ma misurato, gli basta un po' di tempo in decanter per sventagliare la sua ricchezza con puntuale eleganza; il rosé 2018 è goloso ma ancora un poco contratto dalla giovinezza (da stappare non prima del 2021), mentre

la cuvée rosata "Nuances" 2017 (100% mourvèdre e un affinamento di quasi un anno in botte e in giara di terracotta, poi altri 9 mesi in bottiglia) è anche in quest'annata un rosato poderoso, quasi viscerale e già pronto, un modello esemplare per la tipologia. Da dedicare alle triglie.

Château Sainte-Anne

83330 Sainte-Anne d'Évenos
chateausteanne@free.fr

Françoise Dutheil de la Rochère è l'autorevole padrona di casa di questo domaine fondato dai suoi antenati nel lontano 1840! La signora è a capo di una quindicina di ettari vitati nel settore orientale della denominazione, poggiati su un terroir peculiare, ricco di sabbia. A Sainte-Anne prendono forma tre etichette, una per colore, che si confermano anno dopo anno tra le migliori e più autentiche dell'Aoc. Se il rosato è sapido e serio, il rosso energico ed equilibrato, ho un debole per il bianco, di rara e irresistibile finezza, nonché di ragguardevole potenziale evolutivo.

Domaine Tempier

83330 Le Plan du Castellet
www.domainetempier.com

Il domaine Tempier è storia di Bandol. Già esistente nel Settecento, vive un vero rilancio novecentesco a opera di Lucie Tempier e di suo marito Lucien Peyraud. Oggi a capo dell'azienda rimane l'ultima generazione di Peyraud, ma la direzione è da tempo affidata al savoir-faire di Daniel Ravier, savoiardo emigrato in Provenza. L'azienda vanta la singolarità di produrre, oltre ai tre Bandol "base", altrettante cuvée rosse da singolo cru: La Tourtine, Cabassaou



e La Migoua, testimonianze vive ed encomiabili della grandezza di questi terroir del Castellet e del Beausset. Vinificazioni meticolose che generano vini capaci di invecchiare per decenni, ma anche di concedersi con gratificante prontezza.

Domaine de la Tour du Bon

83330 Le Brulat du Castellet
www.tourdubon.com

Il domaine prende il nome da un'antica torre di avvistamento, ma è nel 1955 che questa nomenclatura viene rivendicata per la prima volta in etichetta. Negli anni Novanta Agnès Henry-Hocquard prende le redini dell'azienda di famiglia e la guida verso nuove prospettive: una traiettoria che verte verso il biologico e la biodinamica, con fermentazioni affidate a un pied de cuve da lieviti indigeni oppure biologici selezionati. I vini sono freschi, minerali, anche quando l'annata elargisce il suo carattere solare al profilo gusto-olfattivo.

Qualche altra azienda consigliabile:

**Domaines Bunan, Château Pradeaux,
Château Salettes,
Domaine de Terrebrune.**

REGOLE DI PRODUZIONE



Il bandol vanta uno dei disciplinari di produzione più rigorosi di Francia. Le rese non devono superare 40 hl/ha. Le uve devono essere vendemmiate a mano. I rossi sono frutto di viti giunte almeno al settimo anno di età. I chips di legno sono vietati in affinamento, che per i rossi deve durare 18 mesi o più in botte. Nella vinificazione in rosa i carboni enologici sono autorizzati per non più del 10% dei volumi. Tutti i vini devono essere rigorosamente secchi (max 4 g/l di zuccheri residui).

La parcella Prométhée del Domaine de la Bégude



UN DOPPIO PARADOSSO

Bandol vive un duplice paradosso: il suo stesso nome e il colore dei suoi vini.

Il caso della sua denominazione non differisce molto da altri illustri esempi. Come Porto, Marsala o Bordeaux, il centro urbano eponimo ha donato il proprio nome al vino prodotto solo in piccola parte (o affatto) sul territorio comunale, ma soprattutto in quello circostante. La fortuna di queste città o paesi è dovuta alla sua vocazione portuale, che per secoli ha consentito l'imbarco e lo smercio di migliaia o milioni di botti frutto delle vigne dell'entroterra. Oggi l'Aoc Bandol si estende su otto comuni: Bandol, Le Beausset, La Cadière d'Azur, Le Castellet, Ollioules, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Anne d'Évenos, Sanary.

In secondo luogo, nonostante queste contrade abbiano costruito nei secoli il loro blasone essenzialmente attorno al vino rosso, loro vero cavallo di battaglia, Bandol è ormai nota soprattutto per i vini rosati, che coprono addirittura i tre quarti dell'intera produzione. Il trionfo contemporaneo del rosé provenzale ha travolto ogni resistenza, antepoendo le considerazioni commerciali a qualunque altra riflessione. Il "vantaggio" indiretto di questo fenomeno, se così si può dire, è che in molti casi i produttori hanno scelto di riservare ai grandi rossi le vigne e le uve migliori, concorrendo a elevarne la qualità.

IL CARATTERE DEL VINO

Sarebbe più corretto parlare del carattere dei vini di Bandol, al plurale. Come molte altre denominazioni d'origine francesi anche questa è infatti tricolore. Tuttavia se il rosato spadroneggia senza

rivali e il rosso può contare sulla statura di una nomea plurisecolare, il bianco rimane quantitativamente marginale, quasi episodico. Quantitativamente ma non qualitativamente, visto che i bandol bianchi dimostrano di saper innalzarsi a livelli degni dell'olimpico d'Oltralpe. Sapidi, eleganti, pieni, grassi ma freschi sin nella loro maturità, uno o due decenni dopo la vendemmia, questi maestosi bianchi provenzali meriterebbero ben altra attenzione e fortuna. La loro strepitosa capacità di invecchiare con profitto è una qualità che li accomuna con le altre tipologie. Il rosato ha quanto meno una duplice declinazione: vi sono bandol relativamente pimpanti e leggeri, destinati a un consumo nei loro primi anni di carriera, ma anche autentici rosati "gastronomici": vinosi, generosi e rigorosi, figli di un entusiasmante incontro tra golosità e serietà che li colloca tra i più nobili esempi mondiali della categoria. Infine i rossi, per i quali può senz'altro essere rivendicata la stessa dicotomia: pronta godibilità quando il grenache o altri vitigni assecondano il mourvèdre nell'assemblaggio, e quando la maturazione dell'uva è cosa facile, mentre i più aristocratici campioni si configurano come rossi di struttura, robusti, tannici, gagliardamente speziati per quanto piuttosto chiusi in gioventù; il passare del tempo non li spaventa certo. Questi Bandol dominati dal mourvèdre sono saldi, asciutti, pieni di fermezza, eredi di una tradizione fatta di possenti estrazioni e di lunghi invecchiamenti in botti medio-grandi. La competenza delle vinificazioni più recenti e l'ammodernamento degli strumenti enologici, a iniziare dal parco botti, ha concorso a smussare le maggiori asprezze di vini che in passato occorreva talora attendere anni, consegnando oggi al bevitore bottiglie di più semplice fruizione ma di autorevole statura. ■

I BANDOL A TAVOLA



I vini di Bandol godono di una costitutiva vocazione gastronomica. I rossi sono bottiglie invernali, che si accoccolano accanto al camino,

su una tavola imbandita di carni rosse opulente e speziate: civet, brasati, stracotti di fibre intense, quale la selvaggina da pelo, faranno loro festa. I rosati amano l'estate e i suoi profumi mediterranei: la pizza e le acciughe, un'insalata fredda di

ceci e sgombro, oltre ai pesci più intensi semplicemente grigliati. Anche i bianchi sono inclini al mare, ma da maturi spaziano su una miriade di portate raffinate d'alta cucina, in cui le erbe aromatiche incontrino salse basate sul burro

o sulla panna, ma anche verdure come le zucchine trombetta, gli asparagi bianchi, i piselli freschi. Senza dimenticare, naturalmente, i formaggi vaccini e caprini di media incisività, magari usati per farcire una crespella.

Vino Santo Trentino, il valore del tempo

Quando ci si avvicina
al **Vino Santo Trentino**,
il termine attesa assume
un significato importante.

L'attesa della pigiatura,
dopo un appassimento naturale
tra i più lunghi al mondo;
l'attesa della fermentazione,
che dura anni;
e quello della maturazione,
che talvolta sembra infinito

ANITA CROCI



ELENA TONOLLI

Nel 2013 il Vino Santo Trentino è stato riconosciuto presidio Slow Food, associazione che attraverso il cibo tutela ambiente e tradizioni locali nel mondo. Nella foto, i vini dei produttori aderenti all'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino, al cui lavoro si deve questo prezioso riconoscimento.

LA STORIA

Non si può dire di preciso quando sia nato il Vino Santo Trentino. La tradizione dei vini passiti sbarcò in Italia probabilmente nel Medioevo, quando i mercanti veneziani importarono il vino dolce di Santorini – l'isola vulcanica di *Thera* alla quale avevano cambiato nome in onore di Sant'Irene – secondo Attilio Scienza il primo Vin Santo della storia, che si diffuse poi nella nostra penisola con diverse identità. A questo proposito occorre da subito precisare la differenza tra il Vino Santo Trentino e i Vin Santo diffusi nel Centro Italia, in particolare la Toscana, che in comune hanno solo la similitudine del nome e l'utilizzo di uve sottoposte ad appassimento; questi ultimi infatti prevedono, oltre a vitigni diversi, anche la fermentazione in caratelli scolmi e l'uso della "madre", il deposito feccioso finale residuo dell'ultimo travaso, contenente ceppi di lieviti particolarmente robusti per innescare la fermentazione; tutti fattori che determinano vini dalle caratteristiche organolettiche assai diverse dal Vino Santo Trentino.

Anche l'origine del nome è incerta, forse legata proprio all'isola di provenienza, forse al termine

greco *xantòs* ovvero giallo, per il colore dorato del vino, oppure alla consuetudine di pigiare le uve nella Settimana Santa o ancora di usare il vino per la messa. Le prime testimonianze storiche di vini bianchi dolci nella zona risalgono al Cinquecento; se ne parla in un documento del 1508 riferito ai beni che il capitano di Castel Toblino doveva pagare annualmente al vescovo di Trento e li cita il Mariani, storico del Concilio, parlando di un banchetto del 1546. Le prime bottiglie di Vino Santo a essere commercializzate furono quelle della cantina Angelini Giannotti a inizio Ottocento, seguita dai Conti Wolkenstein, allora proprietari di Castel Toblino. Fu proprio il cantiniere del castello, Giacomo Sommadossi, a presentare ai concorsi internazionali il Vino Santo, che nel 1880 ricevette a Melbourne un attestato di merito per il Vino Santo "Puro" del 1825. La vicinanza degli Asburgo aveva creato un mercato fiorente per questa tipologia di vino, tramontato però nel corso dei due conflitti mondiali a causa della caduta dell'Impero e il conseguente allontanamento della nobiltà austriaca, le devastazioni belliche e l'istaurarsi di un mercato parallelo di vini dolci prodotti industrialmente. A inizio Novecento si contavano una ventina di produttori, nel Secondo dopoguerra solo la tradizione di produrlo in famiglia ha permesso di preservare questo vino, il cui valore trascende dalla qualità del prodotto in sé, e si afferma soprattutto come un patrimonio di identità e di storia tramandato con passione da generazioni di vignaioli.

Il Vino Santo Trentino si costituisce di tre componenti chiave: una di carattere materiale, il vitigno; una di carattere ambientale, il territorio; la terza di carattere culturale, la vinificazione.

IL VITIGNO

La nosiola è l'unico vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino. Viene descritta già all'epoca del Concilio di Trento, ma le prime citazioni ufficiali compaiono solo a inizio Ottocento negli annali di Filippo Re e, poco più tardi, nel repertorio delle viti italiane compilato da Giuseppe Acerbi. Le sue origini sono incerte, anche se pare discendere dal Rèze, antico vitigno vallese progenitore di altre varietà tra il Piemonte e il Trentino, erede a sua volta, almeno a livello storico, della *vitis raetica* romana: l'uva coltivata nella Rezia, un'ampia regione dell'Impero compresa tra Tirolo, Svizzera, Austria occidentale e Lombardia orientale; da escludere invece l'ipotesi che derivi da un adattamento della Durella vicentina, con la quale è stata spesso confusa. Il regno della

Il Vino Santo è più di un eccellente passito: è un simbolo di identità territoriale, un patrimonio storico di orgoglio contadino tramandato da generazioni di vignaioli

nosiola è la Valle dei Laghi, ma è diffusa anche a Lavis e in Vallagarina, con espressioni assai diverse legate soprattutto alle differenze del microclima, più mite nella prima e più rigido al di là della valle; un rigore che incide anche sulla declinazione di genere del vitigno, curiosamente determinato da una parte al femminile e dall'altra al maschile. L'etimo del nome riporta facilmente alla nocciola, sia per il colore degli acini maturi, sia per i sentori di nocciola che sviluppa nel vino. Nonostante il radicamento secolare, la sua presenza nella regione è assai limitata: meno di cento ettari, ovvero attorno all'1% del vigneto trentino, dei quali solo due ettari rivendicati nel 2018 per la produzione di Vino Santo, del quale costituisce la materia prima: il disciplinare ne vincola la presenza ad un minimo



LUISELLA SAVORELLI



ELENA TONOLLI

1. Stefano Pisoni, Azienda Agricola F.lli Pisoni; 2. Graziano Poli, Azienda Agricola Giovanni Poli; 3. Giuseppe Pedrotti, Azienda Agricola Gino Pedrotti; 4. Marco Pisoni, Azienda Agricola F.lli Pisoni; 5. Enzo Poli, Azienda Agricola Maxentia; 6. Mario Zambarda, Azienda Agricola Pravis; 7. Alessandro Poli, Azienda Agricola Francesco Poli.

del 85% ammettendo un saldo di uve bianche non aromatiche, tra le quali principalmente chardonnay, manzoni bianco, moscato giallo, müller thurgau, pinot bianco, pinot grigio, riesling e sauvignon.

La maturazione tardiva e le sue caratteristiche genetiche la rendono infatti ideale all'appassimento per via della buccia spessa e della marcata acidità, mentre la vigoria tipica del vitigno viene calmierata dalla corretta gestione del vigneto, a pergoletta trentina o a spalliera, ubicato in media collina, con esposizioni soleggiate e ventilate, su suoli siccitosi ricchi di ghiaie, dove le piante fruttificano con più fatica; considerato che la produzione di Vino Santo necessita di grappoli piccoli e spargoli (localmente chiamati nosiola spinarola) per affrontare il lunghissimo appassimento, per la sua produzione si prediligono impianti di vigne vecchie, la cui fruttificazione è già limitata a causa dell'età stessa e il vigneto viene gestito ad hoc con specifiche legature e potature, arrivando persino in certi casi a lavorare i singoli grappoli subito dopo l'allegagione per diradarli dei futuri acini in eccesso.

IL TERRITORIO

Il cuore della denominazione sono i comuni di Valle Laghi, Madruzzo e Cavedine, tutti in provincia di

Trento. La Valle dei Laghi è un neotoponimo creato nel Novecento per indicare la bassa Valle del Sarca, caratterizzata dai numerosi piccoli laghi di Lamar, Terlago, Santa Massenza, Toblino, Lagolo, Cavedine e altri minori. Si tratta di una valle glaciale disposta in direzione NNE-SSW tra il lago di Garda e la città di Trento, antico alveo del fiume Adige, che separa i massicci calcarei dei monti Bondone e Paganella. Un territorio che morfologicamente alterna tratti pianeggianti a lievi balzi collinari, ma dove l'aspetto più importante per la produzione del Vino Santo è il clima. Fondamentale per l'appassimento infatti è una ventilazione costante, garantita dal vicino lago di Garda, vasto bacino montano orientato verso la pianura padana, i cui due venti principali sono determinati dalle differenti condizioni di temperatura tra monte e valle. Continuativo e regolare nei mesi estivi, il Pelèr è il vento del bel tempo; spira da Nord, inizia a soffiare fra la mezzanotte e le tre e può durare fino al primo pomeriggio, anche se è solito spegnersi verso le undici. L'Orà, il vento del Sud, è il più famoso tra i venti del Garda e il più importante per l'appassimento delle uve; inizia solitamente dopo la fine del Pelèr e in normali condizioni meteorologiche dura fino al tramonto. La sua intensità cresce proprio nella

zona a nord, dove aumenta per l'effetto Venturi causato dallo stringersi delle due catene montuose che fiancheggiano il lago. Inoltre, i numerosi specchi lacustri favoriscono un microclima temperato, con temperatura e umidità ideali per la Botrytis cinerea, un fungo potenzialmente dannoso ma che in determinate condizioni, che qui si verificano proprio per azione dei venti, sviluppa all'interno dell'acino una "muffa nobile" che ne provoca la disidratazione e ne arricchisce il profilo sensoriale.

LA VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta ben matura tra la fine di settembre e la metà ottobre e posta negli appassitoi, dove i grappoli vengono adagiati sulle *arèle*, i graticci, un tempo con fondo in canne e oggi con rete metallica. Qui, grazie alla sinergia tra l'Ora e la Botrytis cinerea, prende avvio il processo di appassimento naturale che alla fine determina nell'acino una perdita di peso di circa il 30-40%, concentrando gli zuccheri e le caratteristiche aromatiche. La tradizione vuole che la pigiatura avvenga nella Settimana Santa, ma il disciplinare ne precisa i termini: dal 1° febbraio successivo alla raccolta per il "Trentino Vino Santo", dal 1° marzo per il "Trentino Superiore Vino Santo". Si procede di norma lasciando i raspi, utili sia per lavorare una massa così disidratata e quin-

L'Ora del Garda è l'elemento climatico determinante per l'appassimento naturale delle uve, insieme all'azione di un fungo: la Botrytis Cinerea

di molto compatta, sia perché la lieve cessione di tannino protegge dall'ossidazione; il poco mosto ottenuto, di gradazione tra i 30° e i 35° gradi Babo, viene quindi posto in inox per la prima e la seconda fermentazione. L'elevata concentrazione di zuccheri contrasta il lavoro dei lieviti; la fermentazione è quindi molto lenta -si parla di alcuni anni- e si interrompe naturalmente prima che tutto lo zucchero sia stato trasformato in alcol. Il lungo processo di maturazione che ne segue avviene in piccole botti di rovere o acacia e porta anche ad un naturale illimpidimento. Per l'imbottigliamento, il disciplinare sancisce un minimo di quattro anni dal 1° maggio successivo alla vendemmia, ma la maggior parte dei produttori aspetta anche dieci e più anni.

I PRODUTTORI

Praticamente scomparso dal catalogo dei vini trentini (la prima bottiglia del Dopoguerra è la 1965 della Cantina Toblino) la sua produzione riprende vita negli anni Settanta, incentivata dal Comitato Valle dei Laghi guidato dal botanico Giuseppe Morelli, che per decenni si è prodigato nel recupero delle identità territoriali. Oggi si contano nove produttori di Vino Santo Trentino: Cantina Toblino, Cavit e Salveta; Fratelli Pisoni, Giovanni Poli, Francesco Poli, Gino Pedrotti, Pravis e Maxentia, quest'ultimi riuniti nell'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino, fondata nel 1977, che si propone di promuovere, tutelare e trasmettere i valori legati alla produzione del Vino Santo, inteso come sintesi di storia, tradizione, eccellenza e territorio. Grazie a loro, nel 2013 il Vino Santo Trentino è stato riconosciuto presidio Slow Food, che tutela le piccole produzioni artigianali di qualità. E mentre la questione DOCG resta un tema controverso in discussione da anni, l'associazione ha da tempo definito con un proprio statuto interno un disciplinare di produzione più restrittivo rispetto alla DOC e l'utilizzo di una specifica bottiglia: di tipo renana in vetro marrone del formato da 37,5 cl, riporta impressa sulla circonferenza della spalla la scritta "Vignaioli Vino Santo"; sulla capsula, il logo che riproduce la Dea della Fortuna, iconografia tratta dal rosone duecentesco della Cattedrale di San Vigilio a Trento, contornata dalla medesima scritta; uno stile che rende omaggio all'artigianalità del prodotto e aiuta il consumatore a distinguerlo immediatamente dai Vin Santo liquorosi legalmente venduti in zona, ma che nulla hanno a che vedere con il Trentino Vino Santo DOC.

A febbraio 2020, nel comune di Padergnone, nella struttura che fu un vecchio appassitoio del quale si sono conservate le cantine, è stata inaugurata la Casa Caveau Vino Santo, un luogo esperienziale e suggestivo dove attraverso un percorso multisensoriale il visitatore può scoprire o approfondire questo straordinario prodotto. ■



ELENA TONOLLI



CASA CAVEAU VINO SANTO

Piazzetta del Mercato
38070 Padergnone TN

casacaveauvinosanto@gmail.com
info@ecomuseovalledeilaghi.it
info@discovervalledeilaghi.it
(+39) 333 360188

Per prenotazioni visite 0461 21600,
APT Trento-Monte Bondone-Valle dei Laghi

MICHELE SATTA

Il destino, il talento e il rispetto

Da Sant'Ambrogio Olona, alle porte di Varese, a Castagneto Carducci. L'intervista a Michele Satta, uno dei grandi protagonisti del vigneto bolgherese, e la verticale storica di tutte le annate del Piastraia

ARMANDO CASTAGNO

MAURIZIO GIYOVICH



Forse per capire Bolgheri, e per avere in mente cosa chiedere ai suoi vini e cosa no, è più utile venire d'inverno che d'estate. Alla luce di questo posto, d'estate non si fa caso: tutto ne è intriso, come ovunque nelle campagne vicine al mare, specie se osservate da un'altura. A gennaio e a febbraio, il vento e l'ombra dell'inverno di città sono qui sostituiti dallo scintillio di una luce lancinante, pulviscolare, tutta riverberi e barbagli, meno violenta, altrettanto intensa. Se è nuvoloso, il contesto guadagna in vastità: suggerisce il concentrarsi e l'inse-

guirsi di energie inindagabili, magneticamente cariche.

Poteva capitare a chiunque di finire vittima dell'incantesimo di questo luogo, che più che i cipressi carducciani ci ha sempre destato la memoria del "Meriggio" dannunziano, tra contemplazioni di bonacce marine e mostruose metamorfosi silvane. È un tratto di costa in cui la natura davvero non sussurra; vibra invece come una presenza numinosa, ineludibile. Se è sereno, la si avverte vibrare senza interloquire, pur "nella dolce immobilità cilestrina e nelle fughe di cielo" (Elio Vittorini, *Gli inverni marini*, 1929).

Da sinistra: Giacomo Satta, agronomo, insieme al padre Michele Satta nella barricaia a Castagneto Carducci (LI)



Questo è lo scenario in cui si è dipanata, da un dato punto in poi, la vicenda umana e lavorativa di Michele Satta, varesino di nascita e di educazione. Qui Michele ha seguito un destino davvero imprevedibile, che lo ha portato oggi a essere riconosciuto a Bolgheri come un patriarca o un totem, un punto di riferimento morale, consultivo o persuasivo per tanti giovani all'avvio della loro avventura da agricoltori. Eravamo sempre arrivati in visita da Michele in primavera o in estate, spesso in una di quelle giornate tra giugno e luglio dove in qualunque ora del giorno è difficile

scattare una foto decente, tanta la "bruciatura" dei particolari; stavolta, invece, siamo saliti a Castagneto Carducci a fine gennaio.

QUANDO SEI ARRIVATO A BOLGHERI?

«Nel 1974, a 19 anni»

ALLORA PARLIAMO DEI PRIMI 19, PER COMINCIARE, SE TI VA.

«Di sangue sardo, sono nato nel 1955, quindi ancora in quella fase in cui l'Italia viveva una rinascita sociale e intellettuale; ma

sono nato in una tradizione paesana, alle porte di Varese, a Sant’Ambrogio Olona. Un contesto dove ci si conosceva tutti, e infatti se ripenso alla mia infanzia mi vengono in mente ricordi domestici, e la memoria di una certa autonomia di noi bimbi di allora. Devo avere maturato in quegli anni la visione della natura come di un mondo aperto a me come una cosa bella».

COME E QUANDO SI PRESENTA, NELLA TUA VITA, BOLGHERI?

«Dopo aver frequentato la seconda media, con i miei genitori – papà ingegnere, mamma insegnante – facemmo una vacanza in Sardegna, diciamo in cerca delle nostre origini. Mentre loro la giravano in lungo e in largo, mi lasciarono per una settimana dai miei zii di Nulvi, Baingio (Gavino, ndr) ed Evelina, in un podere chiamato “Funtana ‘e Sa Nughe” (“Fontana della Nuvola”). Avevano le pecore, i cavalli, mi svegliavo presto per fare il mio in campagna; in una settimana, mi innamorai di quel contesto. Anni dopo, quando alla fine del liceo si trattò di decidere cosa fare all’Università, scelsi agraria. Ripensandoci, credo di avere avuto una specie di attaccamento fisico per il lavoro della terra, un’affezione partita forse proprio intorno agli 11-12 anni».

SE TI DICO “NATURA” E TI CHIEDO DI PENSARE AI TUOI PRIMI VENT’ANNI, CHE IMMAGINE “VEDI”?

«Vedo la natura del mio paese, Sant’Ambrogio, e sento l’ebbrezza dei suoi profumi, delle foglie, della fioritura del mio giardino,



MAURIZIO GJIVOVICH

e il toccare la terra quando mio padre mi faceva seminare il prezzemolo».

SCUSA SE SONO INDISCRETO, MA CHE RAPPORTO TROVI CI SIA TRA QUESTO TUO MODO DI VEDERE LA NATURA E LA MATURAZIONE DELLA TUA FORTE COSCIENZA RELIGIOSA?

«Strettissimo. È la stessa cosa, anzi. Identica. Di entrambe le cose, l’origine è lo *stupore*, che è il motore della dinamica umana. Quando sono venuto qui a Bolgheri, il ricordo più inscalfibile che ho è legato alla prima semina del grano. Guidavo questa macchinetta, aprendo e chiudendo una sorta di rubinetto per far cadere i semi, e ricordo queste zollone di argilla smossa con questo semino che cadeva, e ci spariva dentro. Quando un mese

PIASTRAIA

Michele Satta

VERTICALE STORICA 2017-1994



►► 2017

Valutazione complicata dalla gioventù del vino, che ha ancora qualche lascito fermentativo in toni un po’ lattici e in una sorta di “nebulosità” aromatica. Però promette bene: l’avremmo immaginato meno fresco, vista l’annata precoce e calda, invece ha un frutto succoso e una trama gagliarda, solida. Un Piastraia tra i più estroversi mai prodotti, in senso anche positivo.

►► 2016

Ecco invece un profilo nitido, a tinte sfolgoranti, dalla definizione al laser; il classico timbro del millesimo in Toscana. Un tocco delizioso di agrume su fondo “minerale” di grafite e con qualche cenno erbaceo fresco prelude a un assaggio di misura classica, pieno di sapore. Lo chiude un’uscita appena amara, densa ed energetica, in crescendo di potenza. Vino di grande razza e di ottime prospettive.

►► 2015

Annata solare, timbrata dalla forza

di un grande sangiovese, leggibile nel contributo aromatico (sottobosco estivo, ginepro, humus, violetta); un lieve ricordo boisé addolcisce il profilo. La bocca è ampia, completa, impetuosa e più seria; l’alcol si fa sentire ma l’insieme non ha squilibrio, e l’accelerazione sapida del finale lo qualifica come uno dei nostri preferiti nella verticale.

►► 2014

Versione interlocutoria: il profumo, pur con sfumature floreali di una certa delicatezza, ha per il resto toni scuri di terra, caffè in polvere e cacao, e un che di leguminoso; il gusto, dal canto suo, conosce una specie di “pausa” lungo lo sviluppo, e dà un’idea di diluizione, stemperandosi infine in una morbidezza impensabile. Tra i Piastraia degli ultimi anni pare quello da bere prima, secondo noi entro 4 o 5 anni, prima che perda altro mordente.

►► 2013

Un’edizione riuscita e assai originale,

dalle note balsamiche in evidenza (anice, genziana, menta) e con una bella distribuzione del sapore, avvolgente e caldo, ritmato da tannino piuttosto incisivo; dilaga infine la sensazione della sapidità. È un’altra annata con un sangiovese imperioso, il che ne rende il contegno quasi severo. Pare avere grandi margini di miglioramento, e può essere ancora conservato in cantina per diversi anni.

►► 2012

Dedicato agli amanti delle percezioni dolci: quasi soave al naso tra mirto e rosolio, frutta nera e resina, e risolutamente morbido al sorso, scorrevole, rassicurante, proporzionato, un po’ sbrigativo in fondo. Manca la personalità delle annate migliori, e del resto il millesimo a Bolgheri è stato caratterizzato da un’estate arroventata, che causò raccolta precocissima di uve dal talento relativo. In beva.

►► 2011

Come da letteratura sull’annata, inca-

dopo ho visto la terra completamente coperta di germogli mi sono quasi messo a piangere dalla commozione».

SI SBAGLIA A DIRE CHE IL TUO MOTORE INTERNO SIA DA SEMPRE IL TUO RAPPORTO CON LA VITA, IL TUO RISPETTO PER ESSA?

«No, non si sbaglia: è questo che mi è accaduto. È proprio una questione di *rispetto*, una bellissima parola che non riassume una forma di educazione imposta dall'etichetta, ma che viene invece da *respicere*, in latino "guardare indietro". Il rispetto è il guardare ciò che c'è dietro. Perché ciò che chiamiamo vita è l'imporre di un reale che viene dal passato, da ciò che è stato, da ciò che è stato fatto. La vita non è frutto di un calcolo matematico, è qualcosa che c'è».

E IL VINO QUANDO SUBENTRA NELLA TUA VITA, E COME?

«Come ti dicevo, era il 1974. Eravamo in campeggio qui a Castagneto con i miei, accompagnai mia madre a comprare i pomodori e incontrammo un vecchio compagno di studi di mio padre, ingegnere anche lui, che aveva una fattoria qui. Quando ha saputo che stavo per iniziare agraria, mi fece una proposta. Come usava allora, me la fece a Varese alla presenza dei miei. Io avevo 19 anni, e volevo sposare Lucia, cosa che avrei poi fatto a 23, e nella proposta di lavoro che questo ingegnere mi stava facendo era compresa anche *la casa*. Così accettai con entusiasmo e feci quattro anni di Università da studente lavoratore, prima da ragazzo di fatica, poi come fattore sostituendo il vecchio Antonio Pantani, ex mezzadro detto "il Moro", che andava in pensione. Era una figura pittoresca, credo con la terza elementare, che aveva una cultura agricola spaventosa, completa. La vigna era l'ultimo raccolto dell'anno e serviva per fare il vino sfuso, o quello per il consumo del padrone. Era importante, ma nel novero di molte altre produzioni».

A CHE ANNO SIAMO ARRIVATI?

«Al 1978, e fino al 1983 non successe nulla di interessante. Ma io fui tra i testimoni di un'agricoltura che andava cambiando a velocità incredibile. Mi resi conto ben presto che il modello stesso della fattoria di un tempo, che aveva sempre funzionato, con il suo frazionamento in tante colture, era in fuorigioco e andava ripensato. Non aveva più alcuna possibilità di essere competitiva un'azienda come quella dove lavoravo, che coltivava, su 70 ettari a disposizione, 10 ettari di pesche, 2 di fragole "in tunnel", mezzo di carciofi, uno di baccelli, 2 di grano, 7 di vigna, e così via».

PERCHÉ?

«Perché nel 1983 eravamo già fuori dal mercato senza rendercene conto, si andava sviluppando l'agricoltura di altre zone, con altri costi di produzione, più bassi, superfici ampie, sfruttate all'osso. Essendo a 22 anni responsabile anche della parte economica dell'azienda, anziché consegnare le pesche al grossista che le ritirava da noi andavo personalmente sul mercato di Livorno per fare qualche soldo in più. Prendevo il camioncino prima che albeggiasse e partivo. Una mattina avevo, ricordo anche il prezzo, ottime pesche a 1.200 lire il chilo. Alle 7 di mattina il prezzo era già sceso a 1.000. Alle 10 di mattina arriva un camion da Fondi e le vende a 500 lire al chilo. Io sono tornato a casa e metà del mio camion l'ho buttato via. Dopo qualche mese, ho deciso di andarmene: era tempo. Lo spiegai al proprietario, che mi comprese».

COME HAI FATTO DA LÌ IN POI, DICO PROPRIO MATERIALMENTE, ECONOMICAMENTE?

«Stavo per entrare in banca».

COSA?

«Il MedioCredito Centrale a Roma. Avevo un contatto. Il direttore della sede romana mi ricevette e gli piacqui; stavano per varare

sella punti di forza e fragilità in variegato miscuglio. È un vino vistoso: offre con generosità note di rosmarino, terracotta, confetture e spezie tostate, ed ha intensità gustativa contundente. È però anche un rosso indefinito, in debito di dettaglio, in qualche modo incompleto. Le settimane centrali di agosto a 40°C sotto la sferzata del maestrale hanno costretto alla vinificazione di uve in parte appassite, ricche in valori analitici ma non di ispirazione e complessità potenziale.

►► **2010**

Ha di davvero notevole una cosa in particolare: l'integrità del frutto: la nota (amarena, susina rossa) è prepotente e nitida come forse in nessuna altra annata salvo la 2016. Con l'aria, ecco poi sfumature di fiori secchi, tabacco, liquirizia, e forse un presagio di goudron, ma il coacervo resta piuttosto vivido e succulento. Bocca di segno opposto, tannica e virile, dinamica nella frazione acida, e dalla chiusura lunga e salata, di sor-

prendente severità viste le premesse del profumo. Grande edizione, probabilmente per i meriti di un merlot mai distinto così nettamente dal "concerto" di uve del Piastraia.

►► **2009**

Due bottiglie aperte, nel dubbio: l'impressione su entrambe è quella di una evoluzione più veloce del previsto per un'edizione da annata calda. Si è trasformato quasi completamente in una decina d'anni: profuma oggi di rosmarino e castagna, ginepro e dattero, e in bocca rivela una dolcezza tannica inusuale, un leggero deficit di acidità, un contegno generale poco preciso. Chiude senza sbracare e senza distendersi, nei ritorni delle note un po' dolciastre percepite al naso. Sarà bene affrettarne la stappatura.

►► **2008**

Uno stupendo profumo in pieno stile "rive droite", voluttuoso e sensuale, può essere descritto scomodando

descrittori come la ciliegia rossa, la rosa selvatica, il legno di cedro, l'acciuga, la mineralità più scura (grafite, cenere). In bocca non è tenacissimo, ma brilla invece per eleganza e raffinatezza, anche tattile, considerando la grana minuta del tannino; il contesto quasi sembra frusciare, rispetto ad altri millesimi. Un Piastraia tout en finesse, da godere oggi o aspettare ancora, perché riteniamo possa rimanere su questa linea espressiva a lungo grazie alla sua spontanea leggiadria.

►► **2007**

Piccola annata, col senno di poi: non manca certamente di grazia, anche perché la struttura estrattiva è a dir poco agile, ma anche dei limiti ben precisi di complessità: non va insomma molto oltre una declinazione "naftalinosa" delle componenti balsamiche, e il frutto appare velato da questa coltre di odori da erboristeria. Senza essere ossidato, in bocca rivela che il suo tempo migliore è passa-

to da qualche anno: gli difettano la presa, un carattere originale, l'auto-revolenza.

►► **2006**

Di impressionante prestantza sin dal colore, conferma la fama del suo millesimo di aver frequentemente partorito, in regione, degli autentici colossi. Questo "sa" di ciliegia nera e more in confettura, carbone e brace, humus e ratafia; come in un Caravaggio maturo, rischiarano il cupo profilo lampi fulminei di freschezza, pennellate floreali, un ricordo di agrumi. Bocca di solennità monumentale ma statica, marziale, distaccata, come quella di tanti coetanei toscani. Commiato nel segno di una densità "masticabile": un soliloquio di impeccabile coerenza, ma un soliloquio.

►► **2005**

È un'annata da rivalutare, nella Toscana centrale e in quella costiera; i vini, che parevano inizialmente eleganti ma sommessi, si sono invece dimo-

un concorso, mi fece capire che sarei entrato. Avevo risolto».

MA...?

«Ma proprio quando ormai ero destinato a chiudermi in un ufficio, due settimane prima del concorso mi richiamò il famoso ingegnere amico di papà e mi disse chiaro e tondo: “Michele, non ce la faccio a gestire la vigna, te la darei in affitto, compresa la cantina. Mi paghi solo il vino che c’è dentro”. Erano la bellezza di 1000 ettolitri, fatti da me l’anno prima. Io mi sono gasato: potevo pagare il vino, se lo vendevo subito. E da lì in poi potevo essere autonomo. Chiesi di poter usare tutti gli attrezzi dell’azienda dall’alba fino all’ora d’arrivo degli operai, cioè dalle 5 di mattina alle 7, e dopo che erano andati via fino a sera. Si strinse nelle spalle e accettò. Tesi la mano. Era il 1983».

E QUAL ERA LA VIGNA CHE TI STAVANO AFFITTANDO?

«Quella laggiù» - e indica una collina in direzione del mare, stупenda, dormiente, irrorata di luce. «Si chiama Vigna al Cavaliere. Iniziai insieme a un amico friulano puntando molto su quelle che chiamavamo “cubigiane”, cioè i bag-in-box da 10 litri, a 1.800 lire il litro; il venerdì caricavamo il camioncino, il sabato eravamo a Milano a fare la *porta a porta* dalle famiglie nostre clienti e tornavamo con i soldi (*sorride, ndr*)».

E LA PRODUZIONE IN BOTTIGLIA? COME SEI PASSATO DA QUELLA SITUAZIONE ALL’ATTUALE?

«Diciamo che lungo la strada l’innamoramento per la dinamica della produzione agricola ha lasciato strada all’innamoramento per il vino. Mi sono reso conto che fare vino *tout court* era una cosa, farlo con cura un’altra. Io nel 1985 non avevo mai bevuto una bottiglia *veramente* buona. Il momento fondamentale coincide con tre esperienze in breve tempo: un corso di analisi sensoriale che frequentai a San Michele all’Adige, progettato bene, con nozioni di chimica e di biochimica; l’incontro con Attilio Pagli, enologo con il quale collaboriamo ancora oggi con mia grande

felicità; e l’incontro con Ornellaia, nel 1993».

RACCONTA.

«Sentii dire che alla Tenuta dell’Ornellaia era arrivato, da qualche tempo, un enologo ungherese che aveva 4 anni meno di me. Si chiamava Tibor Gál. Mi sembrò quasi doveroso chiamarlo, presentarmi, e lo invitai a giocare a pallone con i miei amici nella nostra partitella del sabato. Nacque un’amicizia autentica, e lui disse a Ludovico Antinori che sarebbe stato il caso che Ornellaia si avvallesse di un agronomo, perché incredibilmente non ne avevano uno.

Mi chiamò Ludovico e mi offrì il posto. Fu una grazia divina per me: i rapporti con persone importanti, gli orizzonti che si spalancavano, ad esempio sulla logica dell’esportazione, e l’approccio diretto ai veri, grandi vini del mondo, finalmente, come quelli di Guigal, della Romanée-Conti, dei maggiori produttori alsaziani. Rimasi all’Ornellaia tre anni, fino al 1995, da agronomo. Tibor purtroppo è morto nel 2005, a 46 anni, in un assurdo incidente stradale in Sudafrica, ma chi lo ha conosciuto non lo può dimenticare».

INTANTO AVEVI INIZIATO ANCHE LA TUA PRODUZIONE.

«Nel 1990. Quello è l’anno del mio primo Sangiovese in purezza, prodotto in quattro barrique di numero; lo battezzai col nome della Vigna al Cavaliere, della quale avevo cambiato diversi aspetti

*Lungo la strada
l’innamoramento
per la dinamica
della produzione
agricola ha
lasciato strada
all’innamoramento
per il vino. Mi sono
reso conto che fare
vino tout court era
una cosa, farlo con
cura un’altra.*

strati in possesso di doti di resistenza insospettabili. Ed ecco un Piastraia in versione fine e minuziosa, delicato ma non debole: fiori, pepe, alghe e felce a profusione nel bouquet, grazia e bellezza al sorso, nobile e fresco, rinvivato da echi di sapore che rammentano l’arancia amara e le spezie balsamiche (chiodo di garofano). Bel finale lindo e di controllata estensione; pare di cogliere la eco di un bel syrah. Ha probabilmente ancora margini di evoluzione, ma goderlo in questi mesi pare un’ottima idea... a trovarlo.

►► **2004**

Annata tecnicamente difficile a Bolgheri: serviva la mano leggera per tirar fuori il meglio dalle uve del 2004. Qui, compito riuscito a metà: qualche nota sovrasmatura c’è – persino qualche cenno “animale” e di pellame conciato – a inficiare un profilo per il resto forte e sanguigno, di apprezzabile continuità se non proprio dina-

mico al gusto. Finale gustoso, ma maturo e non così suggestivo nel dolce ritorno fruttato e in quello speziato di cacao amaro.

►► **2003**

Un rosso di eccezionale splendore: completo in tutto, il 2003 è il prodotto di un millesimo che appare ingestibile per eccesso di calore, e che invece ha talvolta stimolato nelle viti la loro portentosa reattività naturale. Ha una silhouette olfattiva di gran classe, integra dopo 16 anni, tra gelsi freschi, tabacco, fieno e liquirizia, e con un cenno ferroso. Vigorosa la bocca, in cui sorprendono la presenza acida e la magnifica grana del tannino. Chiude lungo ed espressivo ribadendo il suo lato migliore: la capacità di coinvolgere.

►► **2002**

In ottima forma dopo un bel po’ di tempo e soprattutto dopo che l’an-

nata ha mostrato in innumerevoli circostanze e salvo eccezioni la sua scarsa propensione all’invecchiamento. Qui, c’è di contro una vitalità brillante: il profumo evoca gli agrumi, il mare, la lavanda, la frutta esotica; un tocco di legno ancora leggibile ricorda la gracile costituzione del vino, che non lo ha “digerito” mai – in annate come la 2002, piovose e di poca luce, accade sovente. In bocca peraltro “c’è” ancora tutto, pur declinato in una fisicità minuta e nervosa; la chiusura ha citazioni di erbe aromatiche e un tocco di clorofilla. Tratto, originalità, integrità: la vera sorpresa della verticale.

►► **2001**

Atout principali: lo stato evolutivo - lusinghiero, tanto da farne un vino magnetico e attraente – e la compostezza generale. Punto debole: è sempre rimasto un rosso monolitico, inscalfibile o quasi dal tempo, e quindi

relativamente poco eloquente e dal quale filtrano ancora oggi quasi solo elementi “tattili”: la dovizia di estratti, il calore alcolico, la vena acida, la sapidità del finale. La sua tenacia è comunque un dato qualificante: su una zuppa di legumi alla toscana funzionerà ancora a meraviglia, persino più di quanto avrebbe fatto dieci anni fa.

►► **2000**

Per una volta, è il naso a risultare ritroso ed enigmatico (si colgono flebili accenni di more e fumo, zucchero filato e mirto), e la bocca a farsi invece rivelatrice di un temperamento. Che in questo caso è di gran vigore e inattesa forza dinamica, quasi mai patrimonio di questo millesimo italiano caldo e precoce, celebratissimo (e sopravvalutato) oltreoceano. Pregio anche l’armonia e la coesione del vino, in beva ora e per almeno altri cinque anni.

MAURIZIO GIJOVICH



agronomici, primo tra tutti la potatura, ma anche le rese. Da lì in avanti trovo che il percorso della mia azienda sia stato meno impetuoso, più coerente, meditativo. Più consapevole, ecco. E vedo il compimento della mia visione del vino, e non solo del vino, in quella di mio figlio e delle mie cinque figlie».

OGGI CHE AZIENDA È LA TUA, O MEGLIO, LA VOSTRA?

«Abbiamo 23 ettari tra proprietà e affitti. Il nostro vino viene solo da queste vigne, e ogni anno produciamo 8 etichette delle quali 5 portano il nome di Bolgheri come denominazione di origine. Gli otto vini sono: il bianco Costa di Giulia, un Bolgheri Rosso, un Viognier a nome Giovin Re (che è l'anagramma del vitigno, ndr), un Syrah, il Cavaliere, che è il Sangiovese ex-Vigna del Cavaliere da cui sono partito, e le selezioni Marianova, taglio di Syrah e Sangiovese, e infine I Castagni e il Piastraia».

CHE STORIA HA IL PIASTRAIA, IL ROSSO CHE ABBIAMO

SCELTO PER LA VERTICALE?

«È un taglio paritario di cabernet sauvignon, merlot, syrah e sangiovese, nato con la vendemmia 1994. Il nome è un autentico toponimo bolgherese, sta per “luogo di estrazione di pietre piatte”, le “piastre”, appunto; fu scelto però per ragioni fonetiche legate ai grandissimi Bolgheri che ci avevano preceduto, che finivano quasi tutti per -aia; così ci chiesero i nostri distributori più importanti, e all'inizio del resto erano poche centinaia di bottiglie. Le uve arrivano da cinque vigneti: Campastrello, I Castagni, Torre, Vignanova e Poderini. Facciamo vendemmia e vinificazioni separate per varietà in tini di legno da 30 hl; la prima uva vendemmiata è il merlot, l'ultima il cabernet sauvignon. Maceriamo tra le tre e le quattro settimane, a seconda dell'annata e dell'uva, senza dogmi; il vino matura poi in barrique per un quinto nuove, per 18 mesi. Non abbiamo mai saltato un millesimo, quindi dal 1994 al 2017 sono state prodotte 24

annate su 24, e le assaggeremo tutte. Dal 2002 il vino è infine una vera selezione, in quanto da quell'anno produciamo il Bolgheri con le uve che ci sembrano meno adatte per un rosso da lungo invecchiamento, quale invece il Piastraia è, o dovrebbe essere».

UN'ULTIMA COSA. COSA TI È RIMASTO, SE QUALCOSA TI È RIMASTO, DELLA TUA EDUCAZIONE LOMBARDA?

«Anzitutto il senso e il valore del “fare”, è qualcosa che nobilita, io lo sento questo valore. E poi alcuni lati caratteriali che ho visto riflessi nella mia vicenda professionale, più che sentirli parte di me: il rischio dell'autonomia corso senza troppi tentennamenti, per esempio; il dovere di dire a se stessi “io devo capire”, e soffrire per capire, studiando, osservando; il saper prendere decisioni rapide; la missione di essere precisi nel lavoro; il rispetto».

DI NUOVO LUI.

«Di nuovo lui. Il rispetto».

►► **1999**

Era un esito magnifico ai suoi esordi; lo abbiamo ritrovato memore della sua bellezza passata, nonostante l'impietoso lavoro del tempo. Il profilo che offre oggi ha un tono mellito, ma anche sfumature di salvia, viola, sottobosco e tabacco biondo, e un'idea amarostica di rabarbaro. Al sorso si è trasformato in modo strano: una sferzata acida lo fa trasalire dall'interno; il tannino è rude e asciutto; la sapidità straripa nel finale, estendendolo. Segue nel bene e nel male i destini del sangiovese che vi contribuisce.

►► **1998**

Colore e profilo olfattivo crepuscolari e vien da dire malinconici; sa di fogliame e di radici, erbe da amaro, frutta ammaccata, forse tabacco scuro; la bocca è pacificata nel tannino e bonaria nello sviluppo, ma è ancora in grado di lasciar scoccare una scintilla salina in fondo, testimone delle

sfumature “minerali” che ha sempre avuto. Ha platealmente già dato il suo meglio, eppure un ascolto paziente può ancora rivelarne qualche aspetto interessante.

►► **1997**

Bouquet interamente terziario, non ossidato: c'è inoltre una lieve impronta del “brett” a velare un poco gli odori di metallo fuso, fungo, carruba, camirino, rosa appassita: un insieme fosco la sua parte, ma non privo di un fascino “gotico”. Peccato però che il sapore sia assai più logoro: un'acidità aliena al corpo del vino non fa che alimentare la sensazione di sconnesione tra le parti. Finisce su ritorni confusi, senza allungare. Annata controversa, apprezzata all'epoca; alla prova dei fatti però sono pochi i 1997 ancora saldi “sulle gambe”, a Bolgheri come nel resto della regione e del paese.

►► **1996**

Se c'è un elemento comune ai 1996 europei, quello è l'acidità veemente. Bolgheri, pur nella mediterranea luminosità dell'ambiente, non fa eccezione, e difatti questa versione del Piastraia vive proprio della signorile eleganza di tocco assicurata dall'acidità, che prende in carico il compito di “sollevare” il peso del vino. Note balsamiche e di agrumi, di tè e fiori secchi al naso, una bella struttura all'assaggio, un epilogo di piena soddisfazione. A quasi un quarto di secolo dalla vendemmia, un'esibizione stupenda: il migliore dei vecchi Piastraia a mani basse.

►► **1995**

Filtra ancora qualche vaga suggestione speziata e qualche nota empirica dallo spettro olfattivo, ma il vino è più o meno ossidato ed esausto. Anche in bocca si nota l'ormai prossimo cedimento della struttura, non adeguatamente sostenuta dagli

estratti e dai fenoli, come svuotata al centro dello sviluppo e di scarso significato nei ritorni aromatici.

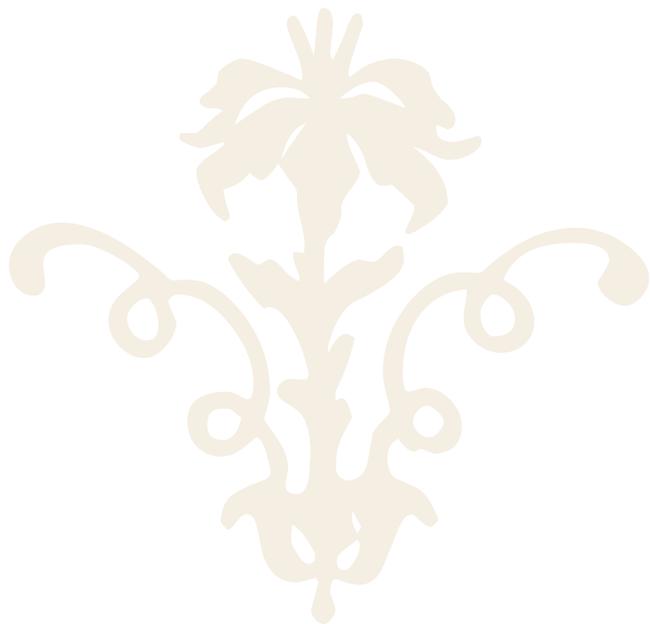
►► **1994**

Spoglio, essenziale, ma riconoscibile come vino da uve almeno in parte bordolesi, la cui presenza si trova riflessa nelle note di mentolo, cedro, concia, bacche mature, peperoncino; l'ossigenazione ne fa emergere in una mezz'ora la componente erbacea meno nobile (tisana, saggina, ortica). Bocca di medio peso, con un buon calore in fondo, senza slanci particolari. Un vino che ha “tenuto”, ma che non ha saputo trasformarsi virtuosamente come altre annate dello stesso periodo. Nota bene: la 1994 è un'annata da definirsi sperimentale. Ne furono prodotte, e certo non con i mezzi odierni, solo 500 bottiglie. È il raro, lontano testimone dell'avvio della vicenda che sin qui abbiamo raccontato.

Vini a palazzo, vini al castello: l'eleganza è di casa

Le cantine lombarde possono essere luoghi di bellezza aristocratica, ricche di tradizione e dalle radici antiche. Andiamo a scoprirne alcune delle più affascinanti

👁️ SARA MISSAGLIA



Dove c'è cantina c'è casa. E se la casa è un palazzo (o un castello), ancora meglio. Eleganza, classe, fasto, signorilità, storia: una matrice a tante entrate per un'equazione facile da risolvere. Palazzo (o castello) uguale epoca, e mai come in questo momento si ha desiderio di bellezza, soprattutto se antica. Una bellezza che ha origini lontane, e che non si ferma quindi ad un mero canone estetico: comunica invece radici, tradizioni, storia. Muri di cinta, saloni

delle feste, lampadari sontuosi, tappeti, arazzi e ritratti di antichi avi alle pareti: come non sentirsi immediatamente principi e principesse? Attraversare saloni ricchi di storia, riscaldarsi al fuoco di un camino centenario, perdersi tra affreschi e stemmi araldici, accoccolarsi su una dormeuse Impero: chiudere gli occhi e per un istante fermare il tempo, portando le lancette indietro di qualche secolo. Scendere in cantina, percorrere ripide scale sovrastate da pietre, immaginare quei percorsi centinaia di



La sfavillante Sala del Caminadù, il grande camino in marmo di Botticino a Palazzo Lana Berlucchi (Borgonato di Corte Franca - Brescia)

anni fa da vignaioli e produttori, respirare la loro stessa umidità, vedere con la luce di candele e lanterne. Avvertire inconsciamente presenze insolite, forse spiriti o fantasmi che ancora abitano le antiche dimore. Luoghi che hanno un'anima, e che continuano a raccontare vita vissuta. Charme, fascino ed eleganza esercitano un'indiscutibile suggestione, e spesso gli occhi vedono ciò che i luoghi comunicano: il passato ha un profumo tutto suo. Degustare il vino in ambienti così unici è magia e valore: e se gli occhi

sono di uno straniero, non ancora assuefatti alle innumerevoli bellezze artistiche del nostro Paese, l'effetto e le sensazioni sono amplificate. La Lombardia molto ha da raccontare tra dimore e cantine storiche, castelli e roccaforti, palazzi e ville: un patrimonio «enoimmobiliare» di tutto rispetto e considerevole pregio. Nel nostro viaggio immaginario abbiamo scelto un percorso che ci porterà in quattro distretti importanti per la viticoltura regionale. Siete pronti a partire? In sella a un destriero, su un cocchio dorato,



Una delle magnifiche sale del Castello di Grumello (Grumello del Monte - Bergamo), a destra una veduta del Castello di Stefanago (Borgo Priolo - Pavia)

tra le ali di un dragone: l'immaginazione, come nelle fiabe, non ha limiti. E la realtà, in questi casi, supera di molto la fantasia.

Castello di Grumello **Grumello del Monte (Bergamo)**

Tra Bergamo e il Lago d'Iseo, nel distretto vitivinicolo che prende il nome di Valcalepio, il Castello di Grumello sorge nel borgo di Grumello del Monte, tra antichi filari. La prima costruzione risale all'anno Mille: grazie alla sua posizione strategica, fu eretta come fortezza militare, importante presidio di avvistamento, e per tutto il Medioevo – sotto la proprietà dei Consoli del borgo – fu destinata ad assolvere funzioni di avvistamento e di difesa. Ancora oggi la Tenuta conserva il salone del corpo di guardia, la torre dotata di una bellissima merlatura guelfa, le prigioni e le cantine, dove affinano i vini della Tenuta. Tra il 1300 e il 1400 il Castello subì una serie di passaggi di mano, conteso da guelfi e ghibellini del Lago d'Iseo, piuttosto che dal Ducato di Milano

Degustare il vino in ambienti così unici è magia e valore

(assegnato a Pandolfo Malatesta su disposizione del Duca di Milano Gian Galeazzo Visconti) e dalla Repubblica di Venezia, a cui fu ceduto nel 1442. Nel 1700 diventò dimora patrizia, e fu residenza di diversi casati, dai conti Suardo ai marchesi Del Carretto, sino ai principi Gonzaga di Vescovado. Il 1953 segna l'ingresso nella proprietà della Famiglia Reschigna Kettlitz di Milano, che ha avviato una valorizzazione del territorio e dato grande impulso alla viticoltura della zona. Le cantine fanno parte, insieme alla torre, delle antiche strutture del Castello di Grumello: il suo valore lo ha reso un luogo di cultura per degustazioni ed eventi aperti al pubblico, in particolare per incontri letterari o concerti da camera, data la perfetta acustica di quella che ancora oggi viene chiamata Sala Biliardo. Oggi gli ettari vi-

tati sono 37, di cui 18 a vigneto specializzato, per una produzione di circa 100.000 bottiglie annue: i filari si trovano sul Colle del Calvario, una collina che guarda al Castello, sulla cui sommità fu eretta nel '600 una piccola cappella dedicata alla Santa Croce. Alla guida della cantina Cristina Kettlitz, che rappresenta la terza generazione della Famiglia Reschigna: il legame tra presente e passato è ben sottolineato dal recupero, avvenuto a partire dagli anni '90 per iniziativa di Carlo Zadra, padre di Paolo, l'attuale enologo, di alcune varietà storiche bergamasche, tra cui è stato individuato un vitigno autoctono praticamente scomparso, la merera. Da uve merera è nato nel 2015 un vino, il Brolo dei Guelfi, scommessa e ponte tra passato e futuro.

Castello di Stefanago **Borgo Priolo (Pavia)**

Siamo sulle colline dolci dell'Oltrepò Pavese, tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare: 20 ettari di vigneto e 135 ettari tra boschi, prati e frutteti e terreni seminativi. Il cuore della tenuta è il Castello, datato intorno al 1000-1300, dove hanno sede le cantine per la produzione e l'affinamento dei vini. Una conduzione in regime biologico ad opera di Antonio e Giacomo Baruffaldi, certificata dal 1998, con una produzione di bottiglie dalle 50.000 alle 60.000 a seconda delle annate. Il Castello di Stefanago domina un piccolo borgo agricolo e si erge tra le valli dei fiumi Coppa e Schizzola. Antiche leggende circondano la sua storia: quella che narra che per effetto di un misterioso incantesimo o sortilegio i grandi massi che oggi sono alla base del Castello furono lì trasportati in sole tre notti. Oppure la credenza che racconta che intorno al Castello per secoli e secoli si udirono urla e rumor d'armi delle battaglie tra i casati di Nebbiolo e di Stefanago, in lotta tra loro per il rapimento di una pulzella. Nel 1400 l'intero complesso fu sottoposto a restauro, e grandi signori del tempo (gli Sforza, i Dal Verme e i Malaspina) ne fecero dimora. Le antiche cantine hanno muri in pietra e volte in cotto, sovrastate da giardini all'italiana: nella porzione del Castello



Vista esterna di Palazzo Lana Berlucchi (Borgonato di Corte Franca - Brescia), a destra una vista del vigneto Vertemate davanti all'omonimo palazzo (Piuro - Sondrio)



di epoca quattrocentesca sono state messe a punto suite per il soggiorno alberghiero, con arredi non sontuosi ma evocativi dei fasti di un passato importante.

Palazzo Vertemate Franchi

Piuro (Sondrio)

Si tratta di una delle più suggestive residenze del '500 lombardo, non lontano dal borgo di Piuro in Valchiavenna. Era la residenza estiva della famiglia Vertemate, e si trova a pochi chilometri dalla storica Cantina Mamete Prevostini di Mese. Le mura del Palazzo cingono il vigneto Vertemate, che la cantina ha preso in gestione dal Comune dagli anni Duemila e dove alleva riesling e traminer aromatico per la produzione del noto passito che porta il nome della storica residenza, sul modello dei vini prodotti negli châteaux francesi. Si tratta di un raro esempio di clos lombardo: i muri in pietra sono ampi e solidi, concepiti per consentire alla pietra di scaldarsi al sole e accumulare calore da trasferire al vigneto, agli orti e alle piante da frutto. Sul finire dell'Ottocento, quando la famiglia Vertemate si estinse, il Palazzo fu acquistato da un antiquario milanese, tale Napoleone Brianzi: nel tempo era stato lentamente abbandonato, e l'arredo trafugato e disperso. Brianzi lo fece in parte restaurare, riarredando le stanze con nuovi pezzi d'epoca. Dopo il 1937 passò nelle mani di altri proprietari, e dal 1988 la dimora è Casa Museo del Comune di Chiavenna, che ha fatto fronte al restauro delle opere lignee interne e dei quadri, e ha catalogato arredi e oggetti presenti. Dal 1995 a tutte le aree verdi del Palazzo è stato esteso il carattere museale, conservando i caratteri storici del vigneto, degli orti, del castagneto e del giardino. Il Palazzo all'esterno è caratterizzato da linee sobrie e poco sfarzose: superando il portale bugnato, con le incisioni dei nomi dei due fratelli che lo fecero costruire e con il loro stemma sulla chiave dell'arco, si scopre una realtà raffinata e ricca di decorazioni e di arredi. Le pareti e i soffitti a volta sono dipinti a fresco, con immagini che si ispirano alle "Metamorfosi" di Ovidio, come le sale degli amorini, delle arti

o degli amori, dello zodiaco, la stanza del vescovo e quella del Carducci. E ancora sale con le pareti rivestite in legno con intarsi di pregio. Sono ignoti i nomi degli architetti che progettaron il Palazzo, così come gli artisti che realizzarono i preziosi soffitti in legno. Una bellissima e raffinata residenza estiva, una seconda casa, come diremmo oggi, progettata e arredata senza badare a spese.

Palazzo Lana Berlucchi

Borgonato di Corte Franca (Brescia)

Il Palazzo adiacente alle cantine storiche risale al Cinquecento, quando fu costruito su una preesistente struttura medioevale dalla famiglia nobile di origine bergamasca Lana de' Terzi, da cui discendeva Guido Berlucchi. Nel secolo successivo raggiunse la struttura attuale, un vero ensemble di stili architettonici perfettamente integrati e coerenti con le epoche passate. Fu meta di visite di ospiti illustri, come attesta il ritratto del 1495 nella elegante sala del camino di Caterina Cornaro, regina di Cipro e mecenate delle arti. Il primo piano del Palazzo è un rigoglio di dipinti a tema equestre, che hanno ispirato il famoso salone dei cavalli. Il Palazzo, ed in particolare la Sala del Caminadù dal grande camino in marmo di Botticino, sono stati testimoni di quello straordinario connubio tra Franco Ziliani e Guido Berlucchi per la produzione in Franciacorta di un vino spumante sullo stile francese. Nei sotterranei del Palazzo si trova la cantina storica, ad una decina di metri di profondità: un percorso che si snoda tra grandi volte e gallerie, mura antiche, e distese di pupitre per la spumantizzazione, dominate dalla nicchia privata dove si conserva la prima bottiglia dell'annata 1961. A Palazzo Lana Berlucchi ha vissuto Guido Berlucchi sino alla sua scomparsa: l'intero complesso è oggi gioiello prezioso custodito gelosamente dalla famiglia. È inoltre sede dell'Accademia Berlucchi - Il Circolo Virtuoso del Sapere, un progetto di valorizzazione e sostenibilità del territorio tra Agricoltura, Territorio ed Alimentazione, Educazione, Arte e Bellezza. ■



Un weekend *gourmet* in Valcamonica

Si avvicina la primavera e cresce in molti di noi la voglia di ricominciare con i weekend e le gite “fuori porta”. Ma se siete appassionati anche di enogastronomia, ecco alcuni suggerimenti per andare alla scoperta delle meraviglie lombarde, partendo proprio dalle zone meno conosciute

 **DAVIDE GILIOLI**



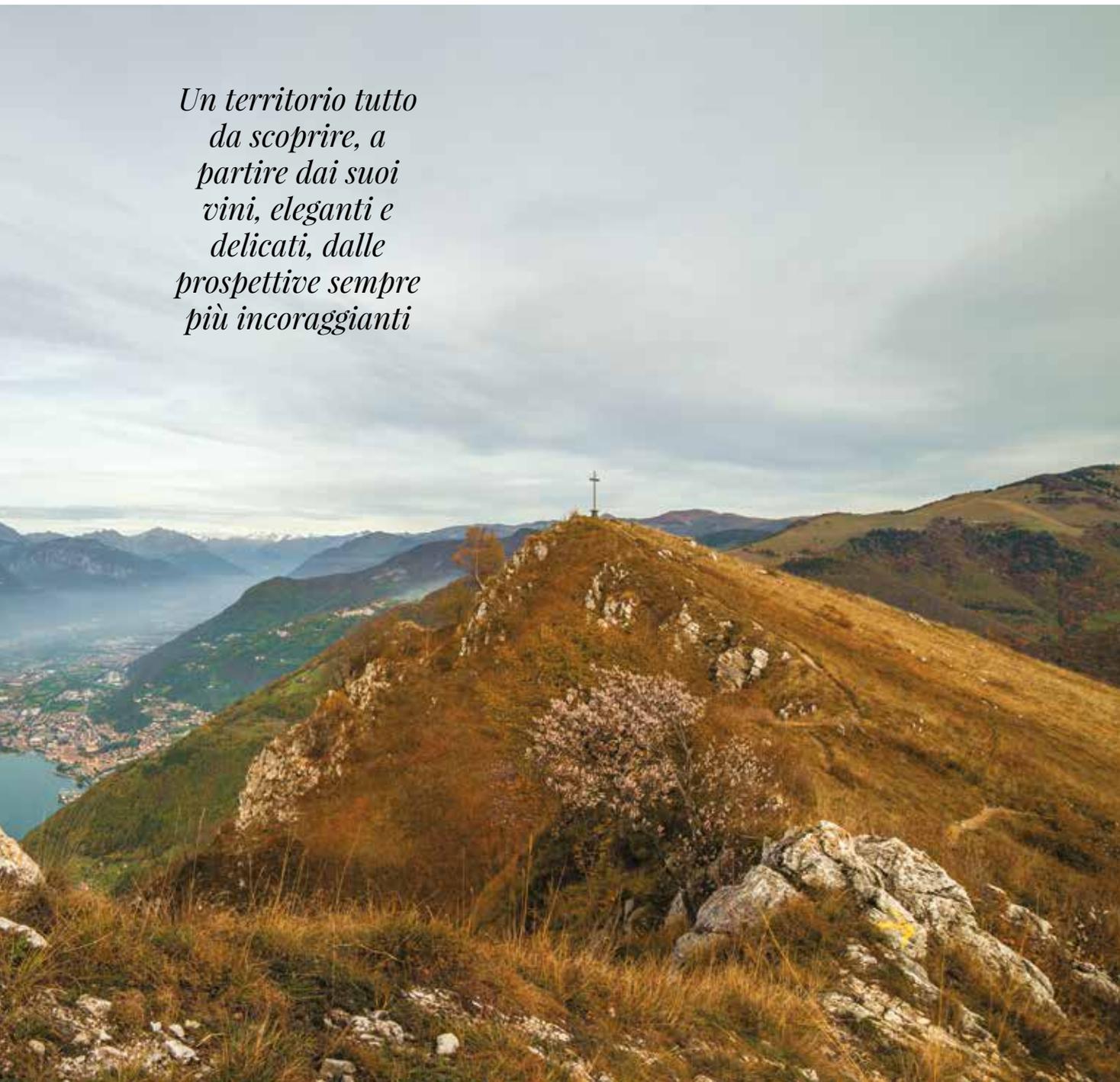
In questo numero vi parleremo di un'area facilmente raggiungibile dalle principali città lombarde – circa un'ora e mezza di auto da Milano, un'ora da Bergamo e ancora meno da Brescia –, ma che spesso non viene adeguatamente considerata come meta per un piacevole fine settimana: la Valcamonica. Si tratta di un'ampia valle formata dal fiume Oglio e situata a nord del Lago d'Iseo (conosciuto anche con il nome di Sebino), che si estende per circa 90 km tra le provincie di Brescia e Bergamo, incuneandosi nel cuore delle Alpi

centrali, fino a raggiungere Ponte di Legno, ultimo centro abitato prima del Passo del Tonale che segna il confine tra Lombardia e Trentino, incastonato tra due meravigliosi parchi naturali: il Parco Nazionale dello Stelvio a nord-ovest e il Parco dell'Adamello a sud-est.

IL (NOSTRO) PRIMO FATTORE DI INTERESSE: LA VITICOLTURA

Alle varie fiere e manifestazioni sul vino, l'offerta di bottiglie provenienti dalla Valcamonica sta

*Un territorio tutto
da scoprire, a
partire dai suoi
vini, eleganti e
delicati, dalle
prospettive sempre
più incoraggianti*



lentamente crescendo sia in termini quantitativi che qualitativi, con risultati interessanti fatti registrare anche nelle ultime edizioni della nostra guida Vinipus di Lombardia.

Nasce quindi da una serie di assaggi fortuiti – tra cui un contributo significativo quello di alcuni vini prodotti con varietà resistenti (“PIWI”) e altri da vitigni autoctoni quasi scomparsi – e dalla curiosità, la scelta di recarmi in questa zona.

A livello legislativo, va premesso che in Valcamonica è presente esclusivamente l’omonima IGT,

Lago d’Iseo

La Valcamonica è lunga quasi 100 km e inizia, dal confine meridionale, dal Lago d’Iseo.

creata nel 2003 e totalmente collocata in provincia di Brescia, che prevede sia la tipologia bianco sia rosso.

Tradizionalmente, però, questa è sempre stata considerata una zona da vini rossi, anche perché in passato è stata spesso influenzata dalle regioni vitivinicole circostanti: da est (Trentino) è arrivato il marzemino, da ovest (Valtellina) il nebbiolo, da sud (Franciacorta) merlot, cabernet sauvignon, oltre alla più recente introduzione di pinot nero e cabernet franc. Si trovano inoltre varietà piuttosto

inusuali, ma ormai considerate autoctone in quanto presenti in Valle da prima dell'avvento della fillossera, come l'*erbanno* (un biotipo di lambrusco Maestri sviluppatosi localmente, che prende il nome dall'omonima località vicina a Darfo Boario Terme), il *ciàss negher* (geneticamente riconducibile alla famiglia della schiava) e il cilieggiolo, nonché alcune varietà ancora in attesa di essere studiate, riconosciute e registrate che al momento trovano sbocco solamente sotto la generica denominazione di "Vino Rosso".

Si tratta però di vini fortemente condizionati dalle particolari caratteristiche pedoclimatiche della Valle: le forti pendenze, le temperature piuttosto rigide (mitigate solamente dall'influsso del lago nella parte più basse), la scelta di vitigni relativamente tardivi nonostante il limitato irraggiamento solare li rende, generalmente, dei rossi dal profilo sottile, dotati di buona beva ma che faticano ad imporsi in termini di struttura e persistenza. In passato si è spesso cercato di ovviare a questi limiti ricercando surmaturazione in pianta ed estrazioni importanti in fase fermentativa, con il risultato di perdere qualcosa per strada in termini di tipicità e personalità.



Incambiamenti delle tendenze di mercato – che oggi chiede vini più improntati sull'eleganza che sulla potenza e che premia più l'idea di vitigno autoctono rispetto a un blend internazionale – congiuntamente al ricambio generazionale e a una sempre più numerosa presenza in Valle di giovani vignaioli, hanno quindi portato gradualmente a rivalutare le vinificazioni in bianco, inclusi tentativi (tutt'altro che maldestri) di spumantizzazione.

Ecco quindi comparire vini bianchi a base di riesling, incrocio Manzoni, müller-thurgau, chardonnay, in grado di esaltare al meglio quelle doti di freschezza e sapidità, coniugando – soprattutto

per i primi due vitigni menzionati – la ricchezza olfattiva e un buon equilibrio gustativo.

Non mancano inoltre coraggiose sperimentazioni: in primis quella sugli spumanti Metodo Classico, che statisticamente vengono per la maggior parte ottenuti da chardonnay, seguono da pinot nero e pinot bianco, ottenendo uno stile che – anche per le caratteristiche dei terreni e delle altimetrie – richiama molto di più quello trentino rispetto a quello dei "cugini" franciacortini.

Presenti all'appello anche alcune versioni rifermentate in bottiglia, ottenute da vitigni resistenti, come il *solaris*, che danno origine a espressioni agrumate particolarmente riconoscibili, o alcune vendemmie tardive (da riesling in particolare) che strizzano l'occhio allo stile alsaziano e si rivelano perfette per l'abbinamento con alcuni formaggi locali.

Il quadro prospettico è perciò molto interessante, considerate le potenzialità dell'area. Tuttavia, giova ricordare che la viticoltura di montagna, tipica di queste zone, si realizza in condizioni estreme e a costi elevatissimi per i vignaioli, considerando la frequente impossibilità di ricorrere alla meccanizzazione per le lavorazioni in vigna, alle pendenze elevate e alle difficoltà legate agli aspetti logistici. Di questo il consumatore medio dovrà tenere conto, per far sì che (a partire da chi avrà il compito di divulgare e promuovere la Valcamonica vitivinicola nei prossimi anni) l'offerta produttiva venga stimolata da un'adeguata remunerazione e si possano quindi attrarre nuovi investimenti per rafforzare l'immagine di questa viticoltura "emergente".

(ENO)GASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI

Se per la viticoltura si parla in molti casi di sperimentazione e di ricerca di una propria identità, lo stesso non si può dire per la grandissima tradizione gastronomica camuna, che regala piatti dai sapori che affondano le proprie radici nel tempo.

Il piatto "principe" (e probabilmente più noto anche al di fuori del territorio, grazie a numerosi punti di contatto con le tradizioni delle province limitrofe) è il **casoncello**: un raviolo di pasta fresca che incontra ricette per il ripieno (generalmente di carne, condito con abbondante burro e salvia) anche molto diverse fra loro, spostandosi da un paese all'altro.

L'abbinamento con il vino potrebbe essere proprio quello di un Valcamonica IGT Bianco, magari a base manzoni bianco, che può esaltarsi anche con un altro piatto tipico: le *piode* (pietre tradizionalmente utilizzate per la copertura dei tetti) di Monno, ovvero gnocchi di patate crude serviti anch'essi con burro e salvia.

Cambiamo invece registro con le *migole* (dal dialetto locale, "briciole"), una sorta di polenta –

Casoncelli

Su *Viniplus* n°15-
settembre 2018
l'articolo "La magia
della pasta ripiena"
è dedicato a questo
famoso piatto della
Valcamonica



piuttosto grumosa – impastata con farina di castagne e di grano saraceno alla quale si aggiunge burro o panna in cottura e che viene servita con salame cotto e formaggio d'alpeggio: qui sembra il momento di rispolverare un rosso con buona acidità (come un erbanno) o tannino (nebbiolo) in grado di arginare la sensazione di untuosità data dal ricco condimento.

Rossi che accompagnano molto bene anche i salumi tipici: come la *berna*, una particolare versione ovina di “carne salada” che viene fatta essiccare al sole e aromatizzata con una salamoia di sale, erbe aromatiche e spezie, oppure la *salsiccia di castrato* o ancora il raro e pregiatissimo **violino di capra**, un prosciutto tipico presente anche nella vicina Valtellina.

Violino di capra
Raro da trovare, si utilizza la spalla della capra e viene stagionato con vino rosso, sale e spezie



Una menzione speciale meritano poi i formaggi camuni, che vedono nel Silter DOP la loro punta di diamante. Il nome deriva dalle particolari camere di stagionatura presenti nelle malghe d'alpeggio (chiamate appunto *silter*), dove viene posto questo formaggio semigrasso a pasta dura e cotta. La stagionatura minima è di 100 giorni, con la quale si ottiene un prodotto di colore ancora piuttosto bianco e morbido, dal sapore che ricorda il burro e le erbe di montagna. Con il protrarsi dei tempi di stagionatura la pasta assume colore giallastro sempre più intenso e una grana più dura (che al taglio può arrivare fino a vere e proprie scaglie), con profumi di frutta secca e un sapore via via più piccante e sapido.

Altri prodotti degni di nota sono il *fatuli* (un caprino a latte crudo, prodotto esclusivamente con il latte delle *capre bionde dell'Adamello*, e affumicato con rami e bacche di ginepro) e il *casulet* (formaggio vaccino a latte crudo).

Chiudiamo quindi il pasto con il dolce tipico camuno per eccellenza: la *spongada*, uno zuccotto dalla consistenza spugnosa, preparato con farina, burro, zucchero, lievito di birra, uova e latte.

**NON SOLO VINO E CIBO:
COME ARRICCHIRE IL VOSTRO WEEKEND TRA
CULTURA E SPORT**

Che siate cittadini lombardi (guardate la vostra tessera sanitaria!) o meno, se avete consultato al-

meno una volta la nostra Guida Viniplus avrete sicuramente sentito parlare della “rosa camuna”.

Si tratta di un simbolo antichissimo, forse il più noto fra le numerosissime incisioni rupestri che dal 1979 sono entrate a far parte del Patrimonio Mondiale tutelato dall'UNESCO, mentre dal 2018 l'intera Valcamonica è stata designata come “riserva della biosfera”.

Pur essendo disseminate in diverse zone, la maggiore concentrazione si ha nella parte centrale della Valle, fra il monte Concarena e il pizzo Badile Camuno: nei pressi di Capo di Ponte sono presenti ben tre diversi parchi archeologici, che celano iscrizioni realizzate dal 6000 a.C. fino all'età romana, con resti di villaggi che risalgono alla tarda Età del Bronzo e all'Età del Ferro.

Qui, fra animali selvatici, scene di culto e di caccia, la rosa camuna ritorna come elemento ricorrente: il suo significato rimane ancora ad oggi un mistero, anche se la teoria più accreditata la indica come simbolo dell'irraggiamento solare o un'indicazione dei punti cardinali, una sorta di equivalente preistorico della “rosa dei venti”. Come omaggio gastronomico, viene prodotto anche un formaggio tipico che porta questa particolare forma quadrilobata.

Ma se oltre alla storia antica e al misticismo, volete anche praticare un po' di sano sport, non dimenticate che l'alta Valcamonica è un vero e proprio paradiso per gli amanti della neve, grazie ai numerosi impianti sciistici che vanno da Montecampione fino a Ponte di Legno e al Passo del Tonale, dove sul ghiacciaio Presena è possibile sciare anche nei mesi estivi. Non mancano inoltre piste da sci di fondo, da pattinaggio sul ghiaccio e ampie vallate da attraversare con le ciaspole ai piedi, che d'estate si trasformano in rilassanti passeggiate nel verde, fino a escursioni più impegnative percorribili con l'ausilio delle guide alpine. Le pareti, piuttosto ripide, presenti su alcuni versanti rendono queste zone ideali anche per le arrampicate. I numerosi laghi e corsi d'acqua rendono praticabile anche il nuoto e la pesca sportiva.

Non va dimenticato, infine, che una delle località più famose – Darfo Boario Terme – racchiude già nel proprio nome un'altra attrazione di grande richiamo.

E dopo quest'esperienza appassionante, non ci resta che invitarvi a visitare personalmente questo meraviglioso angolo di Lombardia, secondo un personalissimo mantra, che potrebbe suonare più o meno così: “*Meno vini comuni, più vini camuni!*”. ■



Simbolo della Regione Lombardia – adottata anche dalla nostra Guida Viniplus – la **rosa camuna** si trova in un centinaio di incisioni rupestri della Valcamonica, particolarmente studiata dagli archeologi

Hans Terzer, icona dell'Alto Adige del vino

Dalle prime esperienze ai massimi riconoscimenti. Una storia di ricerca e dedizione, di scelte coraggiose e di qualità. Una vita dedicata a una cantina sociale diventata sinonimo di eccellenza

👁️ PAOLO VALENTE

Hans Terzer nasce a Bolzano nel 1956. Si diploma alla scuola di Laimburg e inizia la sua carriera alla guida della cantina della medesima scuola. Dopo il servizio militare, nel 1977, viene assunto dalla Cantina Sociale di San Michele Appiano dove ancora oggi è impiegato con il ruolo di Enologo e Direttore. Nel 2017 la prestigiosa rivista tedesca "Der FEINSCHMECKER" gli attribuisce l'Award alla carriera. Nella motivazione si legge, tra l'altro: "Con la sua selezione premium «Appius», Hans Terzer ha dimostrato che anche dopo 40 anni trascorsi a fare il winemaker è ancora spinto da nuove idee e dalla sua ricerca della massima qualità".



► COME TI SEI AVVICINATO AL MONDO DEL VINO?

Sono figlio di contadini e mi sono avvicinato al vino per puro caso, era una cosa che non avrebbe dovuto succedere. Dopo le medie avrei voluto proseguire gli studi in tutt'altro campo ma abbiamo avuto dei problemi in famiglia e sono dovuto rimanere a casa per seguire i lavori al maso. Nel tempo libero, però, ho iniziato a lavorare in una cantina di Niclara-Cortaccia, il mio paese. Qui mi sono innamorato di questo lavoro. Il proprietario Herbert Tiefenbrunner mi ha incoraggiato a lasciare le altre attività per dedicarmi al vino. Ho seguito i suoi consigli e ho frequentato la scuola vitivinicola di Laimburg. Poco dopo, ad appena 19 anni, mi hanno offerto un posto di capo-cantiniere nella stessa scuola. Si trattava effettivamente di una piccola cantina ma si facevano molta sperimentazione e ricerca. Ho fatto un po' di gavetta per due anni. Dopo il servizio militare, il presidente della cantina sociale di San Michele Appiano mi ha cercato e ha voluto che andassi a lavorare da loro: avevo 21 anni.

► UNA GRANDE OPPORTUNITÀ, QUINDI

La situazione era tutt'altro che rosea. A volte penso che mi abbiano offerto quel posto perché non avevano trovato nessun altro che accettasse. La cantina era ai minimi livelli, sia come immagine che come qualità. Con un po' di ironia, dico sempre che non avrei mai potuto sbagliare perché fare peggio sarebbe stato difficile! In quel periodo, alla fine degli anni Settanta, il concetto di qualità era molto diverso da oggi: qualità voleva dire solamente fare un vino senza difetti. Il significato odierno di qualità era sconosciuto. Si facevano grandi produzioni e grandi rese, i vini erano mediocri e dovevano costare pochi soldi. Un altro problema, a quel tempo, era l'85% della superficie vitata con il vitigno schiava, anche in posti dove l'uva non riusciva a maturare. In generale, le rese erano troppo alte; si credeva che il modo migliore per guadagnare fosse facendo rese importanti.

► E TU COSA HAI FATTO?

Ho cercato di cambiare questo sistema e per questo ho dovuto combattere molto, anche contro il presidente stesso che mi aveva assunto. Nel 1981, però, le cose sono cambiate: un nuovo presidente e un nuovo consiglio mi hanno consentito di lavorare come intendevo. Ho fatto estirpare la schiava dalle zone non vocate e piantare soprattutto uve a bacca bianca, tra cui anche qualche vitigno "nuovo" per la zona. In quegli anni c'erano soprattutto pinot bianco, un po' di pinot grigio e pochissimo gewürztraminer.

Ho capito subito che la nostra carta vincente sarebbero stati i bianchi; il problema era che dovevo convincere i conferitori senza poter far leva sul fattore economico: non potevo pagare di più le uve perché non avevamo i soldi necessari per farlo. Poi, con il tempo, siamo riusciti ad avere sempre più vigneti a bacca bianca e soprattutto sono riuscito a cambiare la forma di allevamento, dalla pergola al guyot. Questo sistema favorisce



una resa inferiore e contemporaneamente maggiore qualità; comporta inoltre meno problemi di marciume, perché le piante risultano più ventilate dopo la pioggia e le uve sono esposte alla luce.

► COSA SIGNIFICA LAVORARE CON TANTI VITICOLTORI?

All'inizio è complicato, ma poi direi che si ha un asso nella manica. Sono aziende familiari, piccole e flessibili, e quindi sono in grado di rispondere agevolmente anche a richieste urgenti come, ad esempio, in caso di anticipi di vendemmia. Inoltre, queste piccole aziende oggi hanno imparato a fare una grandissima selezione in vigna tanto che non è più necessario fare la cernita sul tavolo prima della vinificazione perché è già stata fatta in campo. Uve che hanno difetti non vengono neanche raccolte, le imperfezioni vengono tolte meticolosamente a mano dai nostri soci. Questo lavoro ci garantisce uve sane e mature.

► COSA VUOL DIRE LAVORARE IN UNA CANTINA COOPERATIVA?

Non è stato facile. I primi tempi addirittura mi vergognavo a presentarmi come direttore di una cantina sociale. Abbiamo fatto un lungo percorso, a partire dal cambiamento del nome: da "Cantina Sociale" a "Cantina Produttori", che suona un po' meglio. Oggi però le cantine cooperative dell'Alto Adige sono riconosciute, insieme a poche altre, come quelle che lavorano meglio. Noi tutti, in regione, dobbiamo puntare sulla qualità. Anzi, siamo condannati a produrre qualità, non c'è altro modo se vogliamo sopravvivere ed avere una viticoltura che resista anche in futuro e ricompensi gli sforzi dei nostri vignaioli. Ormai siamo arrivati a un buon livello ma non ancora dove vorrei... C'è ancora da fare.



GUENTER RICHARD

Il Wine Time della Cantina San Michele Appiano è una moderna enoteca che accoglie i visitatori alla scoperta dei vini dell'azienda

► COSA MANCA?

Non è tutto oro quello che luccica. Noi dobbiamo gestire circa 400 ettari e non sono tutti "grand cru"; ci sono delle aree meno vocate da dove comunque nasce un vino corretto. Dobbiamo avere il coraggio di accettare che in una determinata zona nascono grandi vini mentre in un'altra ricaviamo un vino comune, di base, ma comunque di buona qualità.

Su questo è necessario essere più drastici. Occorre pianificare meglio. Siamo fortunatamente sulla buona strada. Dobbiamo ancora capire appieno perché in certe zone non riusciamo ad ottenere la qualità che vogliamo: ad esempio, il gewürztraminer in zone troppo alte non matura alla perfezione. Abbiamo sbagliato anche noi in passato. Ad ogni vitigno la sua zona. Un terreno da vini bianchi non va bene comunque per tutte le varietà bianche.



La cantina, ristrutturata qualche tempo fa, è dotata di nuove grandi botti di rovere, fondamentali nella maturazione dei vini a San Michele Appiano

► QUALE È STATO IL TUO SUCCESSO PIÙ GRANDE?

È stato, senza dubbio, quello di essere riuscito a portare San Michele Appiano a vincere, nel 2000, il Premio Cantina dell'Anno del Gambero Rosso. Questo mi ha fatto conoscere tanti altri colleghi, ha fatto sì che le indicazioni che davo ai miei conferitori divenissero, in un certo senso, legittimate, riconosciute anche da una guida. Importanti sono stati anche i riconoscimenti di altre guide, come quella di AIS e la Veronelli, che hanno contribuito a far conoscere l'azienda. Poi altri premi come l'Award 2017 assegnatomi dalla rivista tedesca "Der FEIN-SCHMECKER" o il Premio di Eccellenza 2016 di AIS per "Appius 2011". Ma, indubbiamente, il riconoscimento più importante è stato quello del Gambero Rosso, anche perché a quell'epoca i premi contavano molto più di oggi.

► E, AL CONTRARIO, QUALE È STATO UN TUO INSUCCESSO?

Ho prodotto per qualche anno dello spumante. La qualità era buona, ma non lo erano altrettanto le vendite. Negli anni '90 i nostri clienti erano concentrati soprattutto in Alto Adige e all'estero e quelli non erano mercati ideali per le bollicine. Oggi, con un po' di rammarico, mi dico che se fossi andato avanti con la produzione forse non avrei fatto così male. Non ho voglia però di ricominciare. Siamo una cantina con tanti grandi bianchi, perché dobbiamo fare anche gli spumanti?

► QUAL È IL TUO VITIGNO PREFERITO?

Essendo in Alto Adige, preferisco i vini bianchi; il pinot nero, invece, è il rosso che mi affascina di più. Mi piacciono sia il sauvignon che il pinot bianco; quest'ultimo è – di fatto – il nostro vitigno classico, ma è stato trascurato negli ultimi anni, perché proporre lo chardonnay, il sauvignon o gli altri internazionali è sicuramente più facile. Il pinot bianco è il vino di casa, quello locale, ma non riesce mai a competere con gli altri. Con i colleghi mi sto battendo per la sua diffusione perché lo ritengo un grandissimo vitigno.

► SEI FAVOREVOLE O NO AL BIOLOGICO?

Non sono contrario al biologico, ma noi – con una cantina con così tanti soci – non riusciamo a farlo. Cerchiamo di lavorare in modo da ottenere un'uva sana e genuina, ma dobbiamo anche considerare che in molti casi troviamo delle condizioni difficili che non consentono di lavorare in biologico se si punta all'eccellenza.

► COME SI È MODIFICATO IL GUSTO DEL CONSUMATORE NEGLI ULTIMI DECENNI?

La prima cosa che è cambiata è che la gente è più preparata, talvolta crede anche di esserlo troppo... Poi i gusti si sono spostati verso i vini bianchi. Questo anche perché il bianco si sposa molto bene con la cucina italiana, la cucina mediterranea. Il pubblico cerca soprattutto vini profumati, anche se non



troppo, e soprattutto vini piacevoli. La piacevolezza è il fattore principale. Non vini "marmellata" o vini che sanno di legno. Un vino piacevole può sembrare banale, ma in realtà non è così. Io sono stato uno dei primi a lavorare in Alto Adige utilizzando la fermentazione malolattica sui vini bianchi, perché a volte erano troppo acidi; con questa tecnica sono diventati vini di grande beva, più morbidi e piacevoli. È inutile che io mi metta davanti a un bicchiere e ne discuta ma, alla fine, non riesca a berlo. Il vino deve essere bevuto.

► QUALI SONO I TUOI PROSSIMI PROGETTI?

Ufficialmente sono già in pensione, ma continuo a collaborare con l'azienda. Non prevedo, in futuro, di fare grandissime cose. Vorrei soprattutto aumentare la qualità lavorando molto bene in vigna e poi in cantina. Abbiamo appena costruito una nuova cantina di vinificazione e ciò mi aiuterà notevolmente. Vorrei, inoltre, riuscire a far crescere soprattutto i numeri di Appius e della linea Wine Collection: fare solo tremila bottiglie di un grande vino è già un bel risultato, ma forse farne qualche migliaio in più sarebbe meglio. In sintesi, aumentare non solo la qualità, ma anche i volumi dei grandi vini di fascia altissima.

► IN OGNI CASO, LA LINEA SANCT VALENTIN VI STA DANDO GRANDI SODDISFAZIONI E NUMERI IMPORTANTI

Con questa linea facciamo quasi mezzo milione di bottiglie. Era la nostra linea top e lo è ancora, perché quando parliamo di Appius o di Wine Collection parliamo di briciole, che oltretutto non sono prodotte ogni anno. In totale sono 10.000 bottiglie di altissima qualità su due milioni e mezzo di bottiglie totali. ■

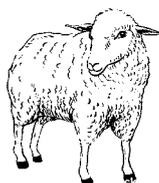


Sono molteplici gli utilizzi in cucina della carne della Pecora Gigante Bergamasca



La Pecora Gigante Bergamasca

Chi la conosce scomoda aggettivi come “straordinaria”, “delicata”, “deliziosa”, “gustosissima”.
Chi non la conosce, invece, sarà incuriosito da quell’attributo che, già nel nome, rimanda a qualcosa di mitologico, di sovrannaturale



 **ANDREA GRIGNAFFINI**

La Pecora Gigante Bergamasca ha, in sé, qualcosa di straordinario che non si limita ai suoi comunque peculiarissimi connotati anatomici. Per ricostruirlo dobbiamo servirci di un paragone e di un antefatto di natura zoologica che riguarda la pecora comune. Per chi non lo sapesse la pecora comune è l’esito di un paziente lavoro di selezione della razza operato dall’uomo che, nella sua stessa evoluzione, ha voluto ricavarne un animale che fosse utile per almeno tre scopi: quello del latte, quello della carne e quello della lana, o della pelle. Per la Pecora Gigante Bergamasca la storia, tuttavia, è andata diversamente. Essa appartiene a una razza che non s’è piegata alla selezione: il suo allevatore infatti l’ha selezionato lei stessa persuadendolo, nel tempo, a mantenerla pura. Per quale ragione? Perché foriera di una tra le carni più nobili del mondo animale da un punto di vista organolettico e, come spesso accade,

anche da un punto di vista gusto-olfattivo. Non sarà dunque un caso che, del mondo ovino, essa non solo si possa ma anzi si debba apprezzare soprattutto da cruda. Ma cominciamo dall’inizio.

La Pecora Gigante Bergamasca ha la sua casa nell’Altipiano di Clusone, tutt’intorno al lago di Ranzanico e nella Valle Seriana, nel comprensorio delle valli bergamasche. Da qui s’è però facilmente diffusa anche in altre regioni dell’Italia settentrionale e centrale, come razza incrociante. La sua carne, magra e delicatissima, è stata un incentivo per l’allevatore della Pecora Gigante Bergamasca che, per contro, e al netto di una produzione assai generosa, produce una lana poco adatta alla filatura ed è totalmente gelosa del suo latte che serve, bene lo sanno gli allevatori, a un’unica causa di forza maggiore: il sostentamento del suo agnellino. Sarà dunque anche per questi fattori, ovvero perché sottoposta a minor stress rispetto al tipo comune, che la Pecora

Gigante Bergamasca ha sviluppato la sua peculiarissima forza associata a un'ossatura massiccia e a un corpo tanto imponente da averle valso l'attributo di "gigante" da cui ha mutuato tanto sia la sua storia che la sua leggenda. Nonché una forza peculiare dal momento che le sue ragioni genetiche si son dimostrate più forti delle ragioni speculative dell'uomo e che, del resto, sono rappresentate da un'etologia molto coerente con la sua anatomia: si tratta infatti di un esemplare sempre in movimento (e pertanto magro) che si nutre esclusivamente di erbe spontanee contribuendo a mantenere puliti i terreni e a ingrassarli dove transuma, in un territorio che, a guardarci bene, si trova soltanto a pochi chilometri in linea d'aria dalla città di Milano.

Pensando, dunque, alla sua ubicazione e all'urbanità della sua carne e dei suoi molteplici utilizzi in cucina, pare assai strano ch'essa non sia ancora affermata nei ristoranti milanesi né sia diventata popolare nei salotti mondani, ma forse è meglio così; meglio lasciare a quei pochi che la conoscono, che la manipolano e che la rispettano i privilegi della sua carne profumata, dolce e magra e tanto magnificamente votata alla cucina da diventare protagonista dei piatti più disparati: come detto, dal crudo alle cotture lentissime a seconda del taglio. Non stupitevi dunque di trovarla cotta sulle pietre ardenti con foglie di fragola e bacche di sambuco da Michelle Vallotti a **La Madia** di Brione,



La caratteristica cottura su pietre ardenti

all'**Osteria Al Gigianca** di Bergamo. È in carta da un Maestro grigliatore come Luca Brasi di Osio di Sotto che insieme a Ivano Gelsomino della **trattoria Gastronomica Selva** di Clusone hanno partorito un quattro mani per valorizzarla così: sushi di pecora gigante alla soia e senape dolce, una salsiccia di pecora grigliata

in crosta di mais rostrato di Rovetta, salsa bbq e maionese affumicata, un tortello ripieno di pecora e crema alle erbe con salsa al tartufo nero, costine cotte otto ore al bbq. Proprio Gelsomino si dimostra entusiasta di questo ovino autoctono: "è un animale fantastico, nel senso che essendo un animale da carne ha le stesse caratteristiche degli ungulati, carni pregiate, poco grasse, perché è sempre in movimento e soprattutto ha un'alimentazione sana. Con queste caratteristiche, se allevata con tutti i crismi del buon allevatore, otterremo una carne dalle qualità organolettiche sorprendenti: ha un gusto ovino delicato ma persistente, non è mai troppo forte, anzi al palato è – se si passa il termine – dolce.

Per quanto riguarda la parte culinaria, non ci sono limiti: è a tutti gli effetti una carne dalle ottime rese, con una duttilità straordinaria visto che si può passare dalla tartare al brasato, dal roastbeef alle preparazioni alla brace. Personalmente amo cuocerla in confit con olio di oliva aromatizzato con i profumi mediterranei". Ma non dimentichiamo nemmeno la carne essiccata che è prodotta secondo un'antica tradizione: dalla coscia tenera stagionata e tagliata al coltello "suonando il violino" passando per il salame dal caratteristico aroma di nocciola fino alla salsiccia, alle bresaole e alle slinzeghe. Tutto questo, e molto altro, è la Pecora Gigante Bergamasca. ■



L'ABBINAMENTO DI...
Nicola Bonera

Intensità e digeribilità

Le carni di questo animale sono particolarmente magre, ma ricche di aroma e sapore; si prestano quindi a mille interpretazioni, dove in alcuni casi sono assolute protagoniste del piatto, oppure riccamente accompagnate.

Partendo dalle tartare o dall'utilizzo a crudo, un vino bianco semi aromatico può essere un valido compagno: ad esempio un Manzoni Bianco, non troppo potente ma godibilissimo e rinfrancante. Se invece le carni crude vengono lavorate per salumi e insaccati, pur mantenendosi dolci, cercheranno un vino bianco di maggior impatto e forza alcolica superiore, magari grazie all'ausilio del legno oppure ad una breve macerazione a contatto con le bucce.

Se utilizzata come farcitura di una ricca pasta ripiena potrebbe godere della freschezza di un vino rosso vivace oppure dell'effervescenza di qualità di un metodo classico con buona evoluzione sui lieviti, magari rosé se in presenza di un sugo o una salsa a condire il primo piatto.

Tra i secondi piatti ci si può sbizzarrire non solo nelle ricette, ma anche negli accostamenti; per le cotture alla brace serve l'avvolgenza di un rosso maturo, magari proveniente da uve surmature o appassite; per le lunghe cotture è ideale un vino con tannicità più sostenuta, tipica dei vitigni bordolesi della DOC Valcalepio.

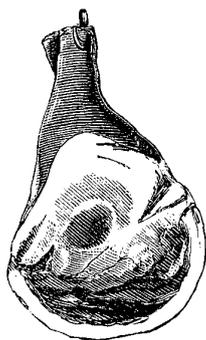


- 1 **Terre del Colleoni Manzoni bianco 2017 Vite Natural Durante**, da uve Incrocio Manzoni (riesling renano x pinot bianco).
- 2 **Terre del Colleoni Spumante Metodo Classico Brut Petra Aeterna 2011 La Rocchetta** - Podere Castel Merlo, da uve chardonnay.
- 3 **Bergamasca IGT Kalos 2015 Il Calepino**, da uve cabernet sauvignon.

Il prosciutto d'autore parla lombardo e compie 75 anni

*Un'avventura, quella del prosciuttificio
Marco d'Oggiono che, sin dagli esordi,
è stata sinonimo di eccellenza lombarda e italiana*

➤ MARCO GATTI



Era il 1945, all'indomani della conclusione della Seconda Guerra Mondiale, quando i coniugi Luigi e Angela Spreafico decidevano di dedicarsi alla macellazione e lavorazione di insaccati, impegnandosi a produrre e stagionare il prosciutto crudo. Era nato il prosciutto crudo d'Oggiono. Oggi, a proseguire quell'attività, sempre nel segno dell'artigianalità e della qualità, ci sono Dionigi, Agnese e Giulia, i tre figli, che in questi anni hanno contribuito a fare ancora più grande l'azienda, portandola ad essere un punto di riferimento per chi ama i salumi d'eccellenza. I segreti del prosciuttificio? Realtà tuttora a conduzione familiare, innanzitutto deve il successo alle condizioni geoclimatiche ottimali. Lo stabilimento di produzione è situato sotto una collina che, grazie a una vegetazione lussureggiante composta da castagni e robinie, assicura un polmone d'aria pura, di cui i prosciutti godono nel periodo di stagionatura, quando sostano negli "stanzoni" dalle grandi finestre che consentono di sfruttare la ventilazione.

Il secondo fattore di successo è nel valore degli animali, assicurato da allevamenti selezionati, e nella cura scrupolosa della lavorazione delle carni, dalla macellazione al disosso finale. Il prodotto principe è certo il prosciutto crudo, privo di conservanti, lavorato a secco e con poco sale marino, dal colore rosa

tenuo, dolcissimo, e dal retrogusto fragrante e persistente, di eccellente digeribilità. Negli anni altri salumi si sono aggiunti e oggi a comporre la gamma ci sono anche il prosciutto cotto, l'eccellente salame di solo coscia, con altre tipologie di salami compresi quelli da cuocere, bresaola di Chianina, pancetta, coppa e mortadella. L'ultima perla degli Spreafico, la "linea celtica", salumi – carpaccio, lardo e collinetta (pancetta cotta arrotolata) – caratterizzati da leggera affumicatura, che restituiscono sapori dimenticati.

Nel 1999 il prosciutto Marco d'Oggiono è stato riconosciuto come prodotto tradizionale lombardo. Mentre gli Spreafico in questi anni hanno ottenuto riconoscimenti importanti come il Premio R-Innovatori della terra di Expo, l'inserimento tra le Eccellenze lombarde da parte di Regione Lombardia e il Premio Golosario dal club di Papillon come eccellenza italiana. A vedere la vitalità con cui i tre fratelli operano una cosa è certa. Qui non si vive sugli allori. E visto che la generazione nuova inizia ad affacciarsi tra le sale di lavorazione, i golosi possono stare tranquilli. 75 è solo un magnifico traguardo, una tappa di una corsa che procede felice. Auguri Marco d'Oggiono! ■



Agnese, Giulia e Dionigi Spreafico hanno portato l'azienda ad essere un punto di riferimento assoluto per chi ama i salumi d'eccellenza





Miele Varesino DOP di Acacia

*Api, fiori e natura danno vita a questa rara e preziosa
eccellenza dorata ai piedi delle Alpi lombarde*

 GABRIELE MERLO

“**L**’arnia è una stella casta, pozzo d’ambra che alimenta il ritmo delle api. Seno delle campagne vibranti d’aromi e di ronzii. Il miele è l’epopea dell’amore, la materialità dell’infinito. Anima e sangue dolente dei fiori condensata attraverso un altro spirito.” Questi brevi passi tratti da “Il canto del miele” di Federico García Lorca rappresentano una perfetta introduzione al racconto del Miele Varesino DOP di Acacia, tra le più raffinate e preziose denominazioni presenti in Lombardia.

Il miele ha dolcemente accompagnato l’uomo lungo tutta la sua storia: le prime arnie, ricoveri costruiti dall’uomo dove vivono le colonie di api, risalgono infatti al VI millennio a.C. e per secoli è stato l’unico alimento zuccherino dolcificante.

“Cibo degli Dei” per gli antichi Greci, il miele è oggi consumato anche per le sue proprietà terapeutiche antinfiammatorie, sedative e disintossicanti.

Il Miele Varesino DOP di Acacia è un miele monofloreale ottenuto dal nettare raccolto, o come si dice tecnicamente “bottinato”, dalle api sui fiori di *Robinia pseudoacacia* ed è caratterizzato dall’elevato grado di purezza di origine del nettare. Caratteristica garantita grazie a importanti fattori territoriali e climatici:

nel varesino la *Robinia pseudoacacia* è largamente distribuita e costituisce in molte aree la specie arborea prevalente nei boschi. Inoltre, nel periodo della fioritura della robinia, non si manifestano altre fioriture di piante nettariifere altrettanto abbondanti. La specie, originaria del Nord America, si diffuse in Italia verso la fine del XVIII secolo come pianta da giardino e trovò nella provincia di Varese un habitat ideale.

Quella varesina è la più recente delle tre Denominazioni di Origine Protetta che coinvolgono il miele italiano. Sebbene però questo riconoscimento risalga solamente al 2014, la storia del prodotto è ben radicata nel territorio, in particolar modo nell’area pedemontana prealpina. La zona geografica

IL PRESENTE
E IL FUTURO
DEL MIELE
VARESIINO



«La produzione del miele di Acacia è fortemente legata alle condizioni climatiche che si verificano tra la fine di aprile e l'inizio del mese di maggio di ogni anno, periodo di fioritura delle piante di acacia» ci spiega **Emilio Ballinari**, presidente del Consorzio Qualità Miele Varesino, evidenziando la fragilità e le difficoltà del settore apistico. «Negli ultimi anni, ad eccezione del 2018, le condizioni climatiche sono state avverse se non addirittura proibitive come nell'ultima annata, caratterizzata da temperature rigide, pioggia e vento, o ancora peggio, nel 2017 quando ad inizio maggio nevicò sul Sacro Monte. Ciò premesso posso confermare che seppur in presenza di annate di produzione altalenanti, dall'ottenimento della DOP sono state certificate dalle aziende aderenti al sistema di controllo e messe in commercio alcune decine di quintali di Miele Varesino DOP di Acacia. Il nostro prodotto ha un potenziale ad oggi realmente inesperto, e confidando in madre natura perché conceda alle nostre api di lavorare al meglio, possiamo e dobbiamo portare il nostro miele al grande pubblico, sicuri della sua bontà e dell'alta qualità che lo contraddistingue».

di produzione, sia per la fase di raccolta in campo che per quella di estrazione e preparazione per il consumo, è costituita dall'intera provincia di Varese. Gli apiari, i luoghi dove vengono posizionate le arnie di api domestiche, devono essere situati in pianura e in collina all'altezza non superiore di 600 m s.l.m. Questo habitat presenta un clima continentale temperato e con leggere escursioni termiche, sia in estate che in inverno, dovute all'azione mitigatrice dei laghi. Tali condizioni favoriscono la fioritura dell'acacia e di altre specie arboree esotiche presenti nei giardini e parchi, di rara bellezza, delle ville varesine sin dal XVII secolo e diffuse oggi anche nel sottobosco locale; non è raro infatti ritrovare il polline della palma nana *Trachycarpus fortunei* nello spettro pollinico di questo miele.

In questo territorio l'apicoltura ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza nell'economia rurale e, agli inizi del 1900, due importanti eventi diedero notevole impulso a questa attività. A seguito della costruzione della rete ferroviaria italiana, la robinia fu utilizzata per consolidare i pendii delle scarpate poiché, grazie alle sue ramificate radici superficiali, assicurava un ottimo consolidamento dei terreni. Contestualmente l'apicoltura ancestrale cosiddetta villica si trasformò in apicoltura razionale, con arnie e favi mobili, che permetteva di ottenere mieli

monofloreali, impossibili da produrre con il sistema villico stanziale. Queste novità indussero gli apicoltori locali a specializzarsi nella produzione del miele di acacia che, per le sue particolari caratteristiche, si distingueva dagli altri mieli prodotti sino ad allora, diventando in breve tempo la tipologia di miele maggiormente prodotta nel territorio.

Nel 1934 fu costituito il Consorzio provinciale Obbligatorio fra Apicoltori convertito nel 1983 in Associazione Produttori Apistici della Provincia di Varese e affiancato nel 1989 dal Consorzio Qualità Miele Varesino. Tradizionalmente l'attività di apicoltore si compone di apiari stanziali e nomadi che vanno dalla pianura alla collina seguendo le varie fasi di fioritura. Abbiamo chiesto a Emilio Ballinari, Presidente del Consorzio dal luglio 2017, quali sono le caratteristiche e gli obiettivi degli apicoltori varesini consorziati. «Il Consorzio Qualità Miele Varesino nasce con lo scopo di valorizzare e promuovere la produzione di miele, non solo di Acacia, infatti il Consorzio riconosce e tutela anche le produzioni di miele di castagno e di miele millefiori. Attualmente fanno parte del Consorzio circa trenta aziende apistiche. Solo una parte di queste aziende ha aderito al sistema di controllo per poter produrre e certificare Miele Varesino DOP di Acacia, ma confido che in futuro anche altre aziende possano aggre-

Budino al Miele Varesino DOP di Acacia

Ricetta tratta da www.salepepe.it



INGREDIENTI

per 6 persone:

- ½ litro di latte intero
- 160 g di Miele Varesino DOP di Acacia
- 200 g di more
- 1 bicchiere di rum
- 4 tuorli d'uovo
- 15 g di gelatina in fogli
- 40 g di nocciole tostate

PROCEDIMENTO

- 1 In una casseruola versare il Miele Varesino DOP di Acacia e scaldarlo a fiamma molto bassa: quando è fluido aggiungere il latte versato a filo e amalgamare entrambi.
- 2 Sbattere in una terrina i tuorli con una frusta. Aggiungerli al latte e continuare a mescolare per 30 secondi con un cucchiaino di legno, poi spegnere il fuoco.
- 3 Versare dell'acqua fredda in una terrina e mettere la gelatina ad ammorbidire: strizzarla e aggiungerla al latte bollente.

- 4 Aggiungere il rum e versare il composto in uno stampo da budino scanalato di 7 decilitri di capienza. Fare attenzione a passarlo con un colino, lasciare raffreddare e mettere in frigorifero per 6 ore.

- 5 Estrarre il budino dal frigorifero e sfornarlo su di un piatto. Lavare le more, poi decorare il budino al miele con le nocciole sgusciate e spezzettate, qualche filo di miele ed infine le more.



ABBINAMENTO

Un dolce delicato, leggero, che vede come sua principale caratteristica una lieve dolcezza che non sfocia mai in stucchevolezza. Miele, latte e uova vanno a costituire la nota dolce di questa preparazione; mentre rum, nocciole, more e lo stesso miele di acacia la sua parte aromatica. Caratteristica dei dolci al cucchiaino è una delicata grassezza data dalla coagulazione del latte assieme alla gelatina. Una preparazione dalla struttura leggera, gentilmente persistente ma gustosa che necessita di un vino, rigorosamente dolce, dal corpo altrettanto delicato ma dalla spiccata personalità. Un vino che abbia anche una leggera effervescenza che possa armonizzarsi al palato alla grassezza del budino. Pensando a un vino della nostra regione con queste caratteristiche, la scelta non può che ricadere sul moscato, in particolare sull'*Oltrepò Pavese Moscato*.



DOC di Tenuta La Costa. Un vino vivace dalle sfumature dorate con spiccati profumi di pesca, albicocca, salvia e fiore di acacia e dall'assaggio fresco e ben equilibrato. Nasce da vigneti di moscato bianco coltivati sul terreno argilloso calcareo di Castana, territorio da sempre dedito alla viticoltura in Oltrepò; dopo una breve macerazione pellicolare delle uve, il vino fermenta e affina per 2 mesi in acciaio, per ottenere un moscato dolce, sottile e fragrante.

garsi. A queste bisogna aggiungere i 400 produttori appartenenti all'Associazione che comprende un gran numero di hobbisti e appassionati, tutti animati da grande passione e rispetto per api e natura».

Per la produzione devono essere utilizzate arnie razionali verticali a favo mobile. I melari, le cassette di legno delle arnie che contengono i favi in cui le api depositano il miele, devono essere vuoti e puliti durante la fase di raccolto. L'estrazione del miele è effettuata esclusivamente da favi privi di covata e condotta con smielatori centrifughi. La

filtrazione del prodotto deve essere eseguita per gravità con filtri permeabili e, al termine della stessa, il miele raccolto è posto a decantare in recipienti provvisti di coperchio. Il prodotto ottenuto può essere conservato, confezionato ed etichettato entro 24 mesi dalla data di estrazione.

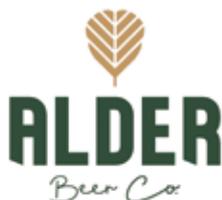
Le caratteristiche sensoriali del Miele Varesino DOP di Acacia sono peculiari,

mostra una consistenza liquida, colore trasparente tendente al giallo paglierino e assenza di cristallizzazione. È un miele dal profumo leggero e delicato, sapore molto dolce e aromi di confetto e vaniglia, ottimo per la colazione e per la preparazione di dolci e prodotti di pasticceria, interessante è anche l'abbinamento con formaggi freschi come robiolo e caprini. Un prodotto di eccellenza ma dalle potenzialità e dal valore ancora non del tutto espressi che il Consorzio, gli operatori del settore e gli stessi apicoltori si stanno impegnando con dedizione a far conoscere ai consumatori. ■

Il nuovo corso di Marco Valeriani

Mettere nome e cognome nel titolo è sintomatico della stima per questo birraio annoverato praticamente all'unanimità tra i migliori d'Italia. Dagli esordi al Birrificio Menaresta all'exploit con Hammer, il quasi quarantenne Valeriani non sembra sbagliare un colpo. Anche ora che è al timone, da armatore e comandante, di Alder Beer Co.

👉 MAURIZIO MAESTRELLI



Alder Beer Co.

ANNO DI FONDAZIONE

2019

BIRRIFICIO

Via Milano, 3
Seregno (Monza Brianza)

ORARI

da martedì a venerdì
dalle 17 alle 20; il sabato
dalle 14 alle 21

CONTATTI

info@alderbeer.com

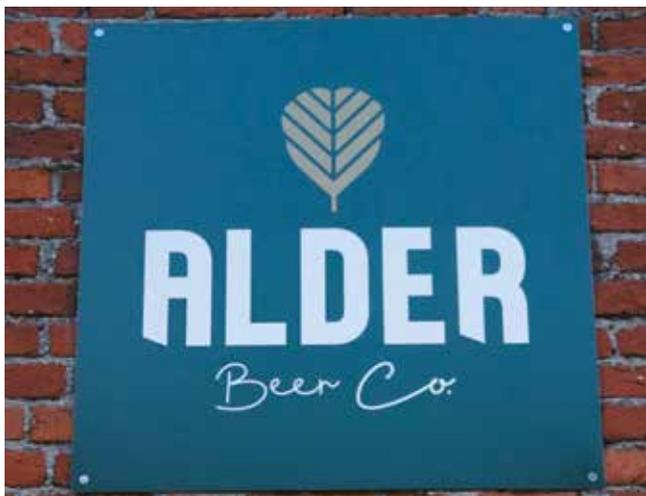


Marco Valeriani, patron di Alder Beer Co.

E pensare che la prima birra a renderlo celebre si chiamava, e si chiama tutt'ora, "22 La Verguenza", ovvero "la vergogna" in spagnolo con quel numero a ricordare la posizione ottenuta in un concorso per homebrewer parecchi anni fa. Riprodotta «paro paro» al Birrificio Menaresta di Carate Brianza dove lavorava, La Verguenza s'impose invece all'attenzione degli appassionati come una delle birre battistrada dell'allora nascente passione per le birre luppolate. Marco Valeriani da allora non ha più sbagliato un colpo e non ha mai deluso le attese. Che non erano poche, quando ad esempio fece decollare l'avventura del Birrificio Hammer di Villa d'Adda nella bergamasca. Due volte vincitore del titolo di Birraio dell'Anno, concorso con giuria di esperti di vario genere, dai degustatori seriali ai publican italiani più noti. Prima di lui non c'era riuscito nessuno. Poi, dopo il secondo alloro, l'annuncio di voler intraprendere un altro percorso. Mollando una nave per salire su una barca. Con la differenza fondamentale che, la barca in questione, è tutta sua.



La tap room di Alder Beer Co. a Seregno (MB), a pochi metri dalla locale stazione e a un quarto d'ora da Milano



«Diciamo innanzitutto che ho compreso che avevo maturato l'esperienza necessaria per mettermi in proprio», ci spiega mentre spilla le sue nuove "creature" al bancone della taproom del suo Alder Beer Co. in quel di Seregno, «il che vuol dire essere responsabile non solo dell'intero processo produttivo ma pure della salute finanziaria dell'azienda. Che sarà pur piccola ma deve stare in piedi. Una preoccupazione che, in Hammer, ovviamente non avevo. Poi ha contribuito anche il fatto che desideravo concentrarmi ancora di più sulla qualità della birra, senza concessioni di alcun tipo all'aspetto commerciale e distributivo perché è inutile prendersi in giro: quando arrivi a produrre cinque, seimila ettolitri devi accettare certi meccanismi distributivi che ti fanno perdere il controllo totale della filiera. Devi pensare a fare filtrazioni e a usare la centrifuga. Cose che io non voglio fare».



Ecco, questo è Marco Valeriani che, pur non frequentandolo assiduamente e non potendo affermare di conoscerlo come le mie tasche, mi ha sempre colpito. Nelle sue affermazioni è concreto e diretto come una lama, non usa gettare quei "fumogeni" che molti produttori, non solo brassicoli, hanno imparato a lanciare davanti al giornalista di turno il quale, se non ha nel suo dna una sana dose di cinismo, li inala a pieni polmoni.

La sua opinione sui festival birrari che sono diventati ormai numerosi come le zanzare in estate? «Non li faccio tranne quelli dove gli organizzatori acquistano la mia birra prima», taglia corto. «Non credo ai festival come volano di diffusione per la cultura birraria artigianale, preferisco il passaparola tra gli appassionati che non vanno confusi con i nerd. Più lento ma più efficace. Chi vuole sa dove trovarmi. Io voglio vendere la mag-



gior parte della mia birra sul posto, quella che gira è venduta direttamente ai locali che conosco e che se la vengono a prendere».

Non c'è alcuna arroganza nelle sue parole, piuttosto il ricordo dello slogan primigenio, a volte quasi dimenticato, dell'american Brewers Association.

Quel "Support your local brewery" che rappresentava la punta di lancia dei piccoli produttori verso le multinazionali del malto e del luppolo. Un modo per differenziarsi certamente, ma anche il paradigma di uno stile diverso nel fare e parlare di birra. Chissà se le cose cambieranno per Alder nel prossimo futuro, qualora il successo abbastanza prevedibile della sua nuova avventura dovesse tentarlo. Al momento, «se quest'anno arriviamo a 1500 ettolitri è un miracolo», la tentazione è lontana. Invece la tentazione di fare un salto a Seregno la si deve accettare come avrebbe fatto Oscar Wilde che, per l'appunto, resisteva a tutto tranne che alle tentazioni. Alder Beer, il nome Alder è la traduzione inglese del nostro ontano, un albero particolarmente presente in zona, è praticamente "casa e bottega" nel senso che solo una porta divide l'impianto dalla taproom per un percorso che definire "due passi" non è una metafora e dove le birre alla spina hanno quei profumi e quella fragranza che si ritrovava nel pane dei fornai di una volta. Se poi non ci si accontenta di bere sul posto, per il mangiare basta organizzarsi e portarselo magari dopo averlo acquistato da esercenti della zona, sono disponibili i growler sotto forma di bottiglie in vetro riutilizzabili e le lattine, oggi da 33 cl ma presto portate a 40 cl, di tutte le birre prodotte o quasi. Come si fa a non uscire con almeno una piccola scorta? Noi non ci siamo riusciti. ■

Le birre da non perdere

Per essere uno dei principali interpreti delle birre luppolate così tanto amate dal pubblico degli appassionati, Valeriani ci prende in contropiede spiegandoci che la birra preferita tra quelle che produce è la **Deltacolt**, una milk stout da 5,9% vol morbida e caffettosa, con un finale lungo che lascia cogliere una nota di cioccolato. Il sorso è confortevole come può esserlo una coperta che ti tiri addosso di notte quando ti svegli per il freddo. Da bere senza nemmeno chiedersi il perché, e soprattutto senza perdere tempo in riflessioni da "patologo birraio", la **Lewis** una birra chiara ispirata ai modelli rurali della Franconia. Rustica, pulita,

goduriosa nella sua presunta semplicità si lascia scorrere in gola con il suo 4,8% vol come una cascatella d'acqua fresca di alta montagna. Poi, essendo a casa Valeriani, ci sono i suoi "giochi di prestigio" più classici: la **Yamada**, un bouquet di profumi da 7% vol composto da Mosaic, Citra e Nelson Sauvin con la quale ti faresti la doccia. A bocca spalancata ovviamente. Incantevole davvero. E ancora la **Gretna**, 5,3% vol, una spina dorsale di malti inglesi e tedeschi e una luppolatura a base di Citra, con solo un leggero tocco di Simcoe, solida e affidabile e la neonata **Rockfield**, una American Ipa da 6,8% vol dalle suggestive atmosfere tropicali e dall'entusiasmante finale.



Il formaggio dei valtellinesi? Il Casera

All'ombra di altri prodotti blasonati (e ingombranti), è il Valtellina Casera Dop a sostenere con forza e versatilità l'economia casearia di questo meraviglioso angolo della Lombardia

👁️ **BEPPE CASOLO**

Prodotto nell'intera provincia di Sondrio, il Valtellina Casera Dop è un formaggio della tradizione locale, da sempre presente anche nei mercati milanesi. L'origine della sua produzione viene fatta risalire al 1500, epoca durante la quale, nell'attuale provincia di Sondrio, iniziarono a diffondersi le latterie turnarie e sociali, dove più allevatori, unendo il latte prodotto dai singoli, effettuavano una lavorazione collettiva. Il nome *Casera* deriva dal termine usato per indicare il locale di produzione e di stagionatura del formaggio.

Il Valtellina Casera è certamente il formaggio più importante della zona, ma soffre un po' del complesso di inferiorità nei

confronti del Bitto, realizzato solo in alpeggio nel periodo estivo e con il quale condivide l'inserimento nel medesimo Consorzio di Tutela. Forse per questo motivo, o per il fatto di essere da sempre presente sulle tavole dei valtellinesi, è un formaggio un po' sottovalutato, che non vede valorizzata la duttilità di utilizzo e le grandi potenzialità legate alla sua evoluzione durante i mesi di stagionatura. Ciononostante, è il Casera, più del Bitto, che contribuisce maggiormente al sostegno dell'economia del territorio, grazie ai volumi importanti prodotti durante tutto l'arco dell'anno presso i rinomati caseifici della valle e alla capillare diffusione, anche all'interno delle cucine di molti importanti ristoranti.

LA LAVORAZIONE

Il tipo di lavorazione è cambiata poco nel corso del tempo. Si tratta di un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte parzialmente scremato, utilizzando caglio di vitello con riscaldamento della cagliata tra i 40 e i 45°C. Successivamente la pasta viene messa in fascera, soggetta ad una leggera pressatura. La salatura, oggi effettuata prevalentemente in salamoia, si realizza anche a secco. Può essere prodotto tutto l'anno sia nei caseifici delle storiche latterie sociali che in quelli delle piccole aziende agricole e commercializzato a partire dai 70 giorni di stagionatura, ma può essere stagionato ben oltre l'anno.

CARATTERISTICHE E TIPOLOGIE

Formaggio di forma cilindrica con peso da 7 a 12 chilogrammi al massimo, ha facce piane e scalzo dritto con impresso il marchio Valtellina Casera. **Il prodotto giovane**, con stagionatura tra i settanta e i cento giorni, presenta una pasta elastica con occhiatura diffusa, di forma per lo più irregolare, di piccola dimensione. Al naso e in bocca regala principalmente sentori lattici di burro e vegetali di fieno, con alcuni accenni di frutta secca. La struttura **semidura**

in bocca risulta grumosa, leggermente adesiva e con una solubilità medio-bassa. La persistenza delle sensazioni è abbastanza ridotta. A questa stagionatura è utilzzatissimo in cucina ed in particolare per tutte le conosciute preparazioni gastronomiche valtellinesi, tra le quali i *Pizzoccheri*, pasta di grano saraceno condita con verdure che possono variare (patate, sempre presenti, e

verze, coste o spinaci), gli *Sciatt*, le frittelline di farina di grano saraceno ripiene di formaggio e i *Taròz*, preparazione a base di verdure di stagione il cui ingrediente principale è rappresentato dal formaggio. **Il prodotto stagionato oltre l'anno** è abbastanza raro da trovare, soprattutto fuori dalla zona di produzione, ma quando lo si incontra difficilmente lo si scorda. Le caratteristiche cambiano molto: la pasta assume un colore più carico, la struttura da grumosa diviene granulosa, leggermente deformabile e friabile, con una buona solubilità. Equilibrato nel sapore con acidità che scompare completamente, rimane mediamente dolce e mai amaro. Cresce di molto l'intensità aromatica, che rivela note di burro cotto, fieno, frutta secca con evidenza della noce, ma anche sentori delicati di brodo di carne, con alcune note tostate. È possibile trovare dei cristalli a testimonianza della stagionatura lunga. La persistenza gusto-olfattiva è duratura e piacevole. Un prodotto che si presta molto ad accompagnare l'aperitivo o a chiudere una cena con eleganza, abbinato ad un vino adeguato, magari dello stesso territorio.

In passato erano particolarmente apprezzate le forme molto parassitate, con la crosta danneggiata dagli acari e la quasi inevitabile foratura della superficie con il frequente ingresso di muffe, all'interno della forma. Oggi quest'evenienza, soprattutto quando molto accentuata, è considerata un difetto che altera le sensazioni descritte e provoca al contrario l'insorgenza di note amare, talvolta pungenti e poco armoniche. ■

CONSORZIO TUTELA

Valtellina Casera e Bitto
Via Piazzì, 23
23100 Sondrio
Tel. 0342 201984
Fax 0342 1590292
info@ctcb.it



L'ABBINAMENTO DI...
Luisito Perazzo

Matrimoni di territorio

Il Casera ha molte attitudini, a partire dalla sua capacità di saper evolvere e maturare nel tempo, nonché quella di saper essere un compagno di grande fascino per il vino. Le versioni più giovani del nostro formaggio prediligono un calice di vino rosso, moderato nella struttura e al contempo dotato di un ricco corredo aromatico in grado di correre dietro a quello del latte vaccino; la fragranza lattica si sposa con la percezione floreale di un vino dal bouquet immediato, mentre l'acidità è essenziale per bilanciare la parziale "adesività" dell'assaggio caseario. In questo caso, il

Valtellina Superiore Sassella Terrazzi Alti 2016 può essere un compagno di viaggio ideale.

Se invece ci dirigiamo verso maturazioni più sostenute del Casera, come quella che arriva a un anno, siamo in presenza di aromaticità più marcate, friabilità, una struttura tattile dotata di maggiori angolazioni e una persistenza speziata con note tostate e tratti di evoluzione vegetale. In questo caso un matrimonio ben riuscito è quello con il **Valtellina Superiore Grumello San Martino 2010**

di **Giorgio Gianatti**: un vino ricco, morbido e speziato, con un sorso energetico e raffinato. La sua sapidità seduce i toni terrosi dell'assaggio e corregge la succulenza lattica.



VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO SAN MARTINO 2010

Friggere fa bene, anche all'umore

*Cose da sapere e quel che va detto
degli oli da olive*

 **LUIGI CARICATO**



La frittura ci rende felici. Non è solo una battuta facile, che possiamo fare tra amici, buona per raccogliere consenso e stimolare curiosità, ma è l'esito di una seria riflessione che ha un supporto scientifico ormai consolidato. Il cibo, si sa, svolge una funzione importante e incide anche sensibilmente sull'umore. Però occorre prestare sempre la massima attenzione, in quanto il cibo può tramutarsi in un serio problema, se gestito male. Il dosaggio è importante, come pure la frequenza, nondimeno il ricorso a materie prime alimentari sane e salubri. Così, quando si ha a che fare con la frittura, per esempio, non si possono certo trascurare i rischi. Ci sono due approcci al riguardo: uno negativo, che incute paura e disorienta, soprattutto per via dei danni che il fritto può arrecare alla nostra salute; l'altro, invece, esprime un approccio positivo, fino a giustificare in maniera

razionale la bontà dei cibi fritti, i quali, sì, fanno male, ma solo se ne abusa o, comunque, se il fritto non viene eseguito a regola d'arte, ricorrendo a liquidi di frittura non idonei o sbagliando le fasi della frittura. Di quest'ultima visione positiva, come è prevedibile, non tutti ne sono a conoscenza, e invece occorre diffondere questa buona notizia, con la raccomandazione di prestare sempre la massima attenzione a non abusare di cibi fritti. Questo deve essere un punto fermo: friggere bene e senza mai abusare nei quantitativi e nella frequenza. Ogni tanto il fritto fa bene.

Quale è allora il miglior grasso per friggere? Senza alcuna ombra di dubbio l'olio extra vergine di oliva, oppure, per chi ama profumi e sapori meno intensi, l'olio di oliva. Nessuno può opporsi a tale affermazione. Ci sono studi scientifici che lo attestano, anche se al riguardo esistono pregiudizi duri a morire. In merito all'im-

Il carrello degli oli

OLIO NOVARO, Imperia: "1860. Monocultivar Taggiasca": note fruttate leggere dai richiami a mandorla ed erbe di campo, dall'impatto dolce, morbido, delicato al palato, gusto vegetale, buona fluidità e armonia, con lieve percezione piccante in chiusura e sentori di pinolo e mandorla.



OLIO PROVENZANI, Palma di Montechiaro (Ag): "Igp Sicilia". Da olive Cerasuola e Nocellara del Belice, note erbacee, richiami a pomodoro e mandorla verde, morbido, avvolgente, impatto dolce, gusto di carciofo, amaro e piccante progressivi ed equilibrati, punta piccante in chiusura.



Vademecum per una frittura perfetta

- ✓ È necessario utilizzare preferibilmente oli da olive, preferibilmente extra vergini, così da garantire una maggiore resistenza alle alte temperature ed evitare alterazioni a carico della materia grassa e del cibo. Si possono impiegare anche altri grassi in frittura, ma evitando quelli strutturalmente poco resistenti alle alte temperature. Tra gli oli di semi il migliore è quello di arachide, oppure un olio di girasole ad alto contenuto oleico.
- ✓ È necessario evitare in modo assoluto il riutilizzo dei liquidi di frittura.
- ✓ La padella ideale è in ferro, perché il riscaldamento dell'olio avviene in maniera più

graduale. In alternativa: le padelle in acciaio.

- ✓ La forma della padella dovrebbe essere larga e non troppo alta, con bordi possibilmente dritti.
- ✓ È importante una corretta gestione della fiamma. Il liquido non deve mai debordare ai lati della padella. Si dovrà mantenere il più possibile costante la temperatura di frittura.
- ✓ La quantità di olio da impiegare dovrà essere abbondante, anche perché il cibo dovrà restare del tutto sommerso.
- ✓ La quantità di cibo da versare non dovrà mai essere eccessiva. Si eviterà in tal modo l'appiccicarsi del cibo alla padella, con il conseguente rapido abbassamento della temperatura dell'olio.
- ✓ Il cibo dovrà trovarsi immerso nel liquido di frittura solo quando l'olio raggiungerà una temperatura adeguata.
- ✓ Il cibo va versato nel liquido di frittura asciutto

e a temperatura ambiente, in modo da evitare l'abbassamento del punto di frittura con la conseguente rottura delle fibre.

- ✓ È importante che i cibi da friggere siano sempre di piccole dimensioni. Si provvederà a tagliarli quando necessario, così da consentire una più rapida formazione della crosta in superficie, impedendo di conseguenza all'olio di penetrare all'interno dell'alimento.
- ✓ Quando si utilizzano vegetali umidi e di buona struttura, è bene che si effettui una frittura lenta e a fuoco moderato, intorno ai 130-145 gradi centigradi. In tal modo, non formandosi subito la crosta esterna isolante, il cibo ha modo di cuocere meglio al suo interno.
- ✓ Con cibi di piccole dimensioni e spessore, come patate a fiammifero e pesciolini, è bene procedere con una frittura veloce, a una temperatura compresa

tra i 175 e i 180 gradi centigradi.

- ✓ È importante evitare il surriscaldamento dell'olio, controllando con un apposito termostato la temperatura. Il prolungato riscaldamento determina un generale decadimento delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche, con il conseguente rischio di formazione di odori sgradevoli, di un aumento della viscosità dell'olio e dell'imbrunimento dell'olio stesso. Occorre evitare la formazione della schiuma, con l'inevitabile rallentamento dei tempi di cottura e il conseguente assorbimento dell'olio da parte del cibo.
- ✓ Il cibo posto in padella dovrà essere rivoltato in continuazione, onde evitare che si attacchi al fondo.
- ✓ Il liquido di frittura dovrà essere sempre nuovo e in nessun caso lo si può riutilizzare per più di due volte o tre, ma solo nel caso specifico degli oli da olive.

Nel caso si decidesse di riutilizzare l'olio, è bene farlo solo dopo una opportuna filtrazione ed eliminazione dei residui di cibo e degli eventuali prodotti di degradazione che si sono formati. È assolutamente da evitare il riutilizzo degli oli da seme. Il nostro consiglio è di evitare in ogni caso il riutilizzo degli oli in frittura.

- ✓ Non occorre mai rinnovare, con aggiunta di olio fresco, il liquido di frittura in corso d'opera.
- ✓ Quando si ritira il cibo dalla padella, qualora non ci fosse l'apposito cestello, è bene avvalersi di un grande mestolo forato, così da togliere il cibo in un tempo breve e tutto assieme.
- ✓ È necessario eliminare l'olio in eccesso, provvedendo allo sgocciolamento del cibo appena fritto, servendosi di una carta assorbente.
- ✓ Solo a frittura ultimata, e ben sgocciolata, si può provvedere a salare il cibo.

piego a caldo degli oli alimentari, e circa il loro corretto utilizzo in cucina, spicca, tra i tanti, uno studio del professor Giovanni Lercker, del Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Bologna, dove si sostiene, con cognizione di causa, che l'olio extra vergine di oliva è in assoluto il grasso alimentare da preferire in tutte le preparazioni che prevedano alte temperature, frittura inclusa. Ciò in quanto gli oli ricavati dalle olive sono di gran lunga più resistenti e ricchi di sostanze antiossidanti. Questa proprietà, peculiare degli oli da olive, resta sempre valida, anche quando l'alimento cucinato non viene consumato subito, ma a distanza di qualche giorno. Lercker conferma che è soprattutto con i lunghi tempi di trattamento termico che la conservazione dei cibi risulta più difficile. Proprio per questa ragione diventa fondamentale scegliere l'olio giusto, non solo per le frittute, anche

per la realizzazione di sughi al pomodoro, ragù o arrostiti. Rispetto alla temperatura ambiente, la velocità di ossidazione degli oli a una temperatura di circa 180 °C è infatti di circa 60 mila volte maggiore. I riscontri effettuati in modo scientificamente controllato in laboratorio sono a totale vantaggio dell'intera gamma degli oli da oliva, soprattutto l'extra vergine. Sostenere una tesi contraria non ha alcuna validità scientifica. Gli oli di semi, per esempio, contengono acidi grassi polinsaturi facili a ossidarsi molto rapidamente, ma generano anche radicali liberi dannosi alla salute. Coloro che ritengono inadatti gli oli da olive, per via del gusto più saporito, oltre che per i più intensi profumi fruttati, sbagliano. Si tratta solo di individuare la tipologia di extra vergine più indicata tra i vari profili sensoriali disponibili sul mercato. Non è difficile friggere. È sufficiente conoscere le buone regole. ■

MUSEO DELLE PASTE ALIMENTARI,
Roma: L'olio del Museo. Da olive Carolea, coltivate in Calabria, in Aspromonte, ha sentori di carciofo, mandorla e pomodoro, buona fluidità, nota vellutata e dolcezza al palato, amaro e piccante ben dosati e morbidi, richiamo a erbe di campo, mela e mandorla.



FATTORIA DEL TORQUATO,
Sant'Omero, Teramo: "Italo". Blend di oli da olive Frantoio, Dritta, Leccino, Moraiolo e Carboncella, si apre al naso erbe di campo, al palato nota morbida e vellutata, mandorla dolce, carciofo. In chiusura lieve e gradevole punta piccante e ritorno della mandorla.



Viviana Varese,
nata a Salerno,
nel suo ristorante VIVA
a Milano

SONIA MARIN

Terre Lariane e...

Abbiamo chiesto alla Chef stellata Viviana Varese di ideare un piatto da abbinare con un vino proveniente dalla provincia di Lecco, che unisce vitigni internazionali e autoctoni

 PAOLO VALENTE

IL VINO

Terre Lariane IGT Bianco 2018 Brigante – La Costa

Dal 2000 la famiglia Crippa produce vini nel Parco Naturale di Montevicchia e della valle del Curone. I vigneti, a pochi chilometri dal lago di Lecco e da Milano, sono ben esposti sul crinale morenico terrazzato ricco di minerali. Il Brigante – 40% chardonnay, 40% Manzoni bianco, 20% verdese – è prodotto da uve coltivate in regime biologico. Matura cinque mesi in acciaio e affina almeno due mesi in bottiglia.

LA DEGUSTAZIONE

Vino bianco dal colore giallo paglierino, luminoso e brillante. Si rivela al naso con profumi freschi e piacevoli che rimandano alla frutta tropicale e che evolvono verso una frutta a polpa bianca fino ad un bouquet di fiori bianchi. Al palato si presenta fresco, persistente e di una bella sapidità che richiama un ulteriore sorso.

LO CHEF

La cucina è per Viviana sinonimo di vita. E richiede passione, impegno, creatività, dedizione, umiltà. Tutte caratteristiche che

la chef stellata – nata nel 1974 a Salerno – dimostra di avere fin da piccola, quando si avvicina ai fornelli grazie alla trattoria di pesce di famiglia.

Lascia la Campania per crescere, imparare e formarsi in diversi locali italiani ed esteri fino ad aprire nel 1999, nel lodigiano, il Girasole, la sua prima insegna. Dall'incontro con Sandra Ciciriello scaturisce l'apertura nel 2007 di Alice Ristorante a Milano che ottiene la Prima Stella della Guida Michelin nel 2011. A maggio 2015 Viviana diventa chef Ambassador di Expo Milano 2015. Nel 2019 Alice, trasferitosi



nel frattempo all'interno di Eataty Smeraldo, diviene ViVa, il suo attuale ristorante. Evoluzione che ha come obiettivo puntare sempre al meglio, senza smettere di sperimentare nella metodologia e tecnica in cucina con costante ricerca di prodotti di grande qualità. I piatti di Viviana Varese guidano alla scoperta dei sapori del mare e della terra, combinando ingredienti di prima qualità per il piacere della vista e del palato.

IL PIATTO

Viviana Varese ha ideato un piatto a base di Black Cod, un pesce particolarmente richiesto nei mercati di tutto il mondo e chiamato anche Carbonaro o Pesce Burro.

Nasce nelle acque profonde dell'Alaska ed è un pesce sostenibile. Ha una polpa chiara, una texture delicata; è considerato il miglior pesce bianco del mondo.

L'accostamento è ideale: una materia prima delicata e con tendenza "dolce" insieme al carattere altrettanto delicato del vino, la cui acidità e sapidità al contempo aiutano a compensare la texture particolare del pesce. La sua "carne" si sfoglia in modo uniforme e allo stesso tempo al palato risulta consistente, equilibrata.

Il Black Cod è accompagnato da una zuppa di pesce, più saporita, dalla texture più piena e persistente. Un bilanciamento di sapori e aromi con il vino,

fruttato ma non eccessivamente, fresco che sgrassa la bocca predisponendola per un nuovo assaggio. La dolcezza e la delicatezza del piatto vengono controbilanciate dalla presenza di un elemento sapido e da uno minerale provenienti dalle uve Manzoni bianco e veronese, presenti nella cuvée del vino.

Note fresche e agrumate vengono aggiunte al piatto tramite la gelatina al prezzemolo e la crema al limone. Note non invasive nel piatto né tanto meno nei confronti del vino. Abbinamento sicuramente insolito, ma divertente è quello di accostare per profumo e gusto, la parte agrumata del Terre Lariane con la crema al limone. ■

Black Cod con zuppa di pesce, Gelatina al prezzemolo e Crema al limone

PER LA GELATINA AL PREZZEMOLO

- 180 gr Prezzemolo
- 220 gr Acqua
- 50 gr Bevanda alla Soia
- 6 gr Gelatina
- 8 gr Agar-agar
- 6 gr Sale

Sbollentare il prezzemolo in acqua salata e raffreddarlo in acqua e ghiaccio. Nel termomix frullare il prezzemolo scolato e l'acqua pesata. Filtrare per eliminare i residui. Riversarlo nel termomix aggiungere la bevanda di soia e l'Agar-agar e portarlo a 100 gradi. Abbassare la temperatura fino a 80 gradi e aggiungere la gelatina. Colare il composto in placchette da 200 grammi l'una.

CREMA AL LIMONE

- 2,5 kg Limoni
 - Scorza grattugiata di 1 limone
 - Succo di 2 limoni
 - 100 ml Olio evo
 - 100 gr Zucchero
 - 10 gr Agar-agar
- Cuocere i limoni a 155 gradi per 95 minuti, estrarre quindi 400 gr di polpa. Aggiungere alla

polpa l'Agar-agar e lo zucchero; versare in un tegame, mescolare bene e portare a ebollizione.

Lasciare quindi raffreddare completamente: il composto si gelificherà. Una volta gelificato aggiungere la scorza grattugiata del limone, il succo di 2 limoni e l'olio, frullare tutto con il frullatore ad immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

FINITURA ED IMPIATTAMENTO

- 4 Filetti di Black Cod con la pelle da 80 gr l'uno

- 1 Litro di Zuppa concentrata di pesce
- Mix di erbe

Cuocere il pesce solo dalla parte della pelle per 3 minuti in padella, successivamente riporlo in forno preriscaldato a 190 gradi per 5 minuti; una volta cotto sfornalo ed eliminare la pelle.

In ogni piatto adagiare 3 cucchiaini di zuppa, al centro disporre il pesce, sopra adagiare un rettangolo della stessa dimensione di gelatina di prezzemolo. Decorare poi con puntini di crema di limone e con fiori eduli e germogli.

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 stretto 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.



Edonismo al quadrato: quando il vino incontra il cioccolato

L'abbinamento tra cioccolato e vino è probabilmente una delle sfide più complesse per un sommelier, ma una volta trovato il giusto compromesso, lo stato di piacere che se ne ricava va ben oltre il semplice connubio tra un cibo e un vino

☞ SUSI BONOMI

L'argomento è tanto piacevole quanto ostico. Non per niente l'abbinamento del vino (o in generale di una bevanda alcolica) con il cioccolato è considerato, anche dagli addetti ai lavori, una delle sfide più difficili che si possano immaginare, anche se non è impossibile trovare l'accordo perfetto. Imprescindibile, comunque, è disporre di prodotti ad alto standard qualitativo, sia per il vino che per il cioccolato. Già, ma questo cosa significa?

Nei corsi per diventare sommelier si apprende come valutare un vino (e marginalmente anche una birra o un distillato) analizzandone le caratteristiche organolettiche e utilizzando una scala di valori differenti per esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo sino a giungere, in estrema sintesi, a definire un punteggio che ne indica la qualità e che consente, anche a chi non ha dimestichezza con il mondo del vino, di orientarsi nelle prime scelte.

Per il cioccolato questa capacità di analisi è ancora appannaggio dei soli addetti ai lavori e di qualche appassionato. Nonostante la valutazione della qualità di entrambi i prodotti sia affidata agli organi di senso, e sia quindi soggettiva, esiste una differenza sostanziale fra i due mondi, un gap che non è ancora stato colmato. Il mondo del cioccolato, infatti, soffre di un notevole ritardo rispetto a quello del vino anche per la semplice definizione di qualità. Di certo un buon cioccolato non può prescindere dall'essere ottenuto da un cacao di buona qualità (sembra paradossale, ma ancora non esiste neppure per questo una definizione universalmente accettata di qualità). Oltre a ciò sono di estrema importanza i processi e le tecniche adottate per giungere al prodotto finito: una sovrastatura, ad esempio, non solo è sgradevole al palato, ma è utilizzata molto spesso per mascherare dei difetti (e la maggior parte del cioccolato in commercio, purtroppo, ne è affetto). Il percorso da intraprendere, in realtà, è ancora lungo e insidioso anche a causa delle criticità presenti nei luoghi di origine e provenienza del cacao, basti pensare che il 70% del cacao mondiale arriva dall'Africa (il maggior produttore è la Costa d'Avorio seguito dal Ghana), ed ha diverse problematiche, le più co-



Le varietà di cacao

Secondo la classificazione tradizionale, i gruppi genetici del cacao sarebbero due:

CRIOLO

varietà al top della piramide qualitativa, aromatico e delicato: l'antico cacao dei Maya

FORASTERO

("straniero", in spagnolo), un cacao forte, amaro, poco aromatico, ma con punte d'eccellenza (il National, presente in Ecuador e Perù)

Esiste poi il:

TRINITARIO

ibrido Criollo x Forastero, organoletticamente più vicino al Criollo

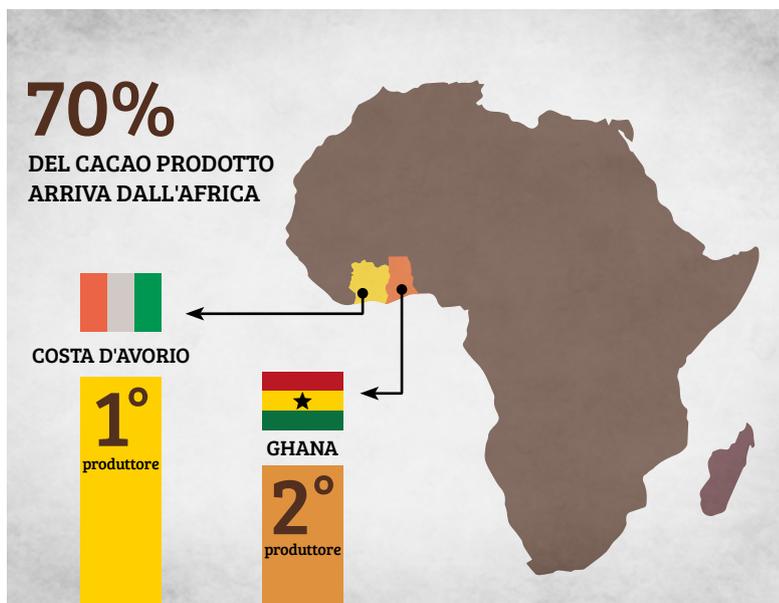
muni delle quali sono le contaminazioni, la muffa e molto altro. Gestire le coltivazioni per ottenere fave di qualità passa poi in secondo piano rispetto alle locali questioni sociali (sfruttamento del lavoro, anche minorile) ed economiche (il cacao è una commodity quotata alle Borse di Londra e New York e, come tale, è offerta sul mercato senza considerare differenze qualitative).

Ritornando a noi, molti ricorderanno che fino a qualche decina d'anni fa, quando si andava al ristorante, al netto di alcune punte di eccellenza, alla richiesta del vino seguiva la classica domanda: «bianco o rosso?». Con il cioccolato, ad oggi, la situazione è quasi identica poiché la distinzione che si fa è al massimo fra cioccolato fondente, al latte, bianco, con nocciole o altre inclusioni. Oltre a questo si disquisisce esclusivamente sulla percentuale di cacao che il cioccolato debba avere e non sulle sue note aromatiche, come se nella scelta di un vino la discriminante fosse solo il titolo alcolometrico volumico.

Proviamo, perciò, a fare un po' d'ordine. Innanzitutto si deve considerare che il cioccolato è ricco di burro di cacao – che foderà il palato –, contiene tannini all'aumentare della percentuale di cacao – che potrebbero sommarsi a quelli presenti in alcune tipologie di vini creando un effetto allappante sgradevole –, e che in caso di estrema dolcezza non c'è abbinamento che tenga se non con il caffè. Generalmente, più la percentuale di cacao è alta, più il vino deve essere strutturato, ricco d'alcol e dalla lunga persistenza aromatica per tener testa all'intensità del cioccolato senza lasciarsi coprire troppo. Inoltre, l'abbinamento da farsi è sempre per concordanza e mai per contrapposizione perché, anche seguendo questa semplice regola, quello che sulla carta sembrerebbe essere un matrimonio felice, potrebbe invece rivelarsi una delusione profonda. Non per nulla, c'è chi teorizza che il miglior abbinamento per un cioccolato, specie se fondente, possa essere solo un buon bicchiere di... acqua frizzante fresca. A prescindere da tutto questo, alcune regole generali, da prendere sempre con beneficio d'inventario, possono essere stilate, ma l'unica vera prova che decreterà il successo sarà quella pratica.

Con un cioccolato fondente è possibile abbinare vini dalle caratteristiche fruttate come un Porto Ruby o un LBV, un Banyuls o un meno conosciuto Maury, entrambi da grenache noir, ma anche Sherry dolci, dall'Oloroso al Pedro Ximenez, stando attenti al residuo zuccherino.

In generale, con questo tipo di cioccolato, si adattano vini dolci ottenuti da vendemmie tardive, uve bottrizzate o disidratate, uve rosse che abbiano una buona vena acida per ripulire il palato dalla



Anghelu Ruju
Prodotto da Sella & Mosca prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute



Barolo Chinato
Il mix di erbe e spezie è segreto, il risultato di rara bontà. Il Barolo chinato di Teobaldo Cappellano è da sempre un punto di riferimento

patina grassa dovuta all'importante presenza del burro di cacao. Per rimanere in Italia ottimo l'accostamento con un Anghelu Ruju, vino fortificato sardo da cannonau i cui grappoli sono appassiti al sole, un Primitivo dolce naturale, del Sagrantino di Montefalco passito, un Aleatico dell'Isola d'Elba o di Puglia. Un discorso a parte merita l'abbinamento con il Marsala nelle versioni non secche. Difficile dire quale: le tipologie sono così tante che l'unico consiglio è munirsi di un numero cospicuo di bottiglie e di altrettanti cioccolati monorigine e divertirsi a trovare la giusta combinazione. Infine, vini aromatizzati come il Barolo Chinato o il Vermouth potrebbero esaltare le sensazioni più speziate di alcune origini meno conosciute, ma anche di tavolette aromatizzate, dal comune denominatore.

Quando si arriva a considerare una massa di cacao, cioè un cioccolato al 100% di cacao, il titolo alcolometrico, nonché la complessità della bevanda alcolica in abbinamento, devono ulteriormente aumentare, facendo propendere verso il mondo dei distillati, morbidi e dall'infinita persistenza, per poter tenere testa alla vera essenza del cacao, dalla genetica più espressiva e raffinata. Qui si spazia dal Rhum al Cognac, dal Calvados a certe tipologie di Whiskies, alle Grappe di casa nostra. E per chi volesse provare

LA NUOVA CLASSIFICAZIONE

A partire dagli anni 2000, gli studi sulla genetica del cacao hanno sconvolto la classificazione precedente grazie alla pubblicazione del 2008 del genetista venezuelano **Juan C. Motamayor**. Mappando le famiglie genetiche del cacao in base alla biodiversità, è stato possibile separare popolazioni altamente differenziate all'interno del gruppo genetico **Forastero**, diventato ormai ridondante. Ad oggi, infatti, sono stati identificati 10 cluster genetici di cacao da cui derivano le seguenti cultivar: **Criollo** (l'antico cacao Maya), **Nacional** (presente in Ecuador, noto come Arriba National, e in Perù), **Amelonado** (varietà non aromatica tipica dell'Africa occidentale), **Marañon**, – che sono i principali –, e ancora **Curaray**, **Iquitos**, **Nanay**, **Contamana**, **Purús** e **Guiana**.

Questa è pertanto la nuova classificazione a cui far riferimento, in attesa di ulteriori aggiornamenti.



PLoS ONE, 1 October 2008 | Volume 3 | Issue 10

Juan C. Motamayor, Philippe Lachenaud, Jay Wallace da Silva e Mota, Rey Loor, David N. Kuhn, J. Steven Brown, Raymond J. Schnell, *Geographic and Genetic Population Differentiation of the Amazonian Chocolate Tree (Theobroma cacao L)*



L'albero di cacao (Theobroma cacao) e i suoi frutti (cabbosse)



Tawny Port
Fonseca è considerata una tra le più importanti e storiche cantine produttrici di varie tipologie di Porto

Moscato
Il Moscato d'Asti e l'Asti spumante possono essere un'ottima soluzione nell'abbinamento con il cioccolato bianco



un'esperienza diversa, perché non tentare con un Amarone o un Cabernet Sauvignon di veneranda età o, addirittura, con una birra stout?

Con il cioccolato al latte le dolcezze si fanno più suadenti e la presenza di tannini esigua, così che un abbinamento armonico può essere ottenuto con vini rossi dolci aromatici quali il Moscato di Scanzo, il Recioto della Valpolicella, il Moscato Rosa, il Moscato Fiori d'arancio Passito, la Malvasia delle Lipari o quella di Bosa Passito o ancora del Vin Santo. Andando all'estero un cioccolato al latte particolarmente equilibrato si abbina magnificamente con il Porto Tawny, lo Sherry dolce e del Madeira Sercial o Bual. Ma, provare per credere, addirittura con uno Champagne Noir de Noirs demi-sec.

Infine, arriviamo al cioccolato bianco, ottenuto da solo burro di cacao: ha dolcezza, grassezza, non troppa complessità ed esige abbinamenti semplici quali un Moscato d'Asti, un Asti spumante o uno spumante demi-sec. Con note aromatiche più decise si può optare per un Porto bianco dolce, dei vini passiti bianchi come l'Albana di Romagna, lo Zibibbo, l'Erbaluce passito.

Insomma, tutti dei buoni consigli teorici, ma nulla che possa sostituire l'applicazione pratica. ■

Il viaggio negli spiriti



Il magico e variegato mondo del Gin

È sempre più amato in ogni paese
e il suo consumo è in costante aumento.
Nato in Olanda è oggi prodotto
ovunque, Italia inclusa



👉 **FIRENZO DETTI**

Il Gin nasce in Olanda agli inizi del XVII secolo per merito di un farmacista di nome Franciscus Sylvius De la Boule, medico, botanico e professore dell'università di Leiden, il quale sperimentò un alcol di grano unito a bacche di ginepro per curare i disturbi di stomaco. Nacque così a scopo terapeutico la prima ricetta del Jenever che più tardi diventerà Gin, abbreviativo di ginepro.

Questa bevanda ebbe un così grande successo in Olanda che ben presto varcò i confini arrivando in Inghilterra. Gli inglesi per alcuni anni lo importarono in grande quantità, successivamente iniziarono a loro volta a produrlo.

Per il Jenever si usava l'olio delle bacche di ginepro in infu-

sione con l'alcol. Il ginepro era l'unico ingrediente, furono gli inglesi che successivamente migliorarono la ricetta mettendo in infusione direttamente le bacche con coriandolo, scorza d'arancia, liquirizia, angelica e diversi altri vegetali per arrotondare il profumo e il sapore.

Nel giro di pochi anni aumentarono a dismisura le importazioni clandestine dall'Olanda, in particolare dalla città di Schiedam, nome con il quale ancor oggi gli inglesi identificano il Gin olandese.

Il Gin in Inghilterra divenne ben presto un distillato molto popolare, tuttavia l'eccessiva crescita dei consumi impose un

{ La classificazione del Gin }

GIN GENERICO

- Prodotto da una base di alcol etilico e botaniche.
 - Non deve essere ri-distillato.
 - Le botaniche possono essere naturali o artificiali.
- Nessuna regola sugli additivi utilizzati nell'addolcimento o nella colorazione.
- Le botaniche possono essere unite al distillato con un procedimento a «freddo».
 - All'imbottigliamento il gin deve avere almeno il 37,5 % di alcol.
 - Non è legale scrivere in etichetta «Distilled» o «London Gin».

DISTILLED GIN

- Deve essere prodotto in alambicco tradizionale, ridistillando l'alcol neutro con le botaniche.
- Dopo la distillazione può essere aggiunto ulteriore distillato purché abbia la stessa composizione.
- Possono essere aggiunti ulteriori aromi e additivi se autorizzati.
 - Può essere colorato solo con additivi approvati.

LONDON DRY GIN

- Non deve provenire necessariamente da Londra, ma deve essere ottenuto attraverso una ridistillazione di alcol etilico e botaniche con alambicco tradizionale.
- L'alcol etilico deve avere una qualità superiore allo standard (alcol neutro).
 - Non sono consentite aggiunte di aromi artificiali e coloranti.
 - Il distillato che esce dall'alambicco deve avere almeno il 70% Vol. di alcol.
- Dopo la distillazione sono ammesse solo piccole quantità di dolcificante e acqua per la riduzione di grado.



Altri tipi di Gin

SLOE GIN

Gin aromatizzato ottenuto dall'infusione di susine selvatiche (frutto del prugnolo) di Devon e della Cornovaglia. Color rosso/amaranto con un contenuto di alcol che varia in genere dal 24 al 40% Vol.

Inizialmente veniva prodotto utilizzando ribes nero, lampone, prugnolo, arancia, zenzero, limone e sedano di montagna (levistico).

OLD TOM GIN

Gin ottenuto con una aggiunta di zucchero per renderlo più morbido e dolce, oggi meno richiesto e quindi più difficile da reperire. Il suo nome ha origine da una insegna raffigurante un gatto che veniva esposta nei luoghi dove si poteva ottenere gin illegale, questo verso il XVIII secolo, il periodo della «Gin madness».



severo controllo nella produzione. Nel 1736 fu introdotta una legge, il «Gin Act», che imponeva una forte tassa sulla produzione di Gin con lo scopo di ridurre i consumi, ma il risultato fu pessimo.

Il «Gin Act» fu abrogato nel 1742, con lo scopo di limitare il contrabbando e la clandestinità, ma coincise con l'inevitabile aumento dei consumi. In quegli anni l'Inghilterra contava poco più di 6 milioni di abitanti e pare che in un anno consumassero l'equivalente di circa 70 milioni di bottiglie di Gin!

Rendendo il Gin «legale» iniziò anche il miglioramento della qualità per i maggiori controlli fiscali sulla produzione, mentre

il progressivo miglioramento della tecnica distillatoria fece il resto, sino ad arrivare ai giorni nostri con prodotti di grande qualità.

Il Gin è un'acquavite ottenuta prevalentemente da un alcol di cereali, ridistillata a contatto con elementi officinali (bacche di ginepro, semi di coriandolo, angelica, cardamomo, liquirizia, petali di rosa, scorze di cetriolo, scorze di agrumi, genziana e anche altro). Ogni azienda ha la propria ricetta. Prodotto ormai in moltissimi paesi del mondo, raramente viene bevuto liscio e si preferisce utilizzarlo, per le sue caratteristiche, nella preparazione dei cocktail dove padroneggia sempre per la sua decisa personalità. ■

Alcuni dei Gin più costosi al mondo



☛ NOLET'S DRY GIN-THE RESERVE

Presentato per la prima volta negli States al Rose Club, presso il Plaza Hotel di New York, è prodotto dalla più antica distilleria di gin olandese. L'aroma intenso di spezie e le essenze botaniche fanno del Dry Gin Riserva una selezione unica. Materie prime d'eccellenza e una tecnica affinata in quarant'anni da Carolus Nolet, attuale patron della distilleria. Realizzato solo su ordinazione e comunque sempre in tiratura limitata, il Dry Gin-The Reserve è contenuto in una speciale confezione da collezione. Costa circa 700 euro a bottiglia.

☛ WATENSHI GIN

Watenshi Gin viene venduto esclusivamente da Selfridges, famosa catena britannica di grandi magazzini. "Watenshi" è il nome di un angelo giapponese. La "Cambridge Distillery" ha sempre prodotto solo distillati straordinari, ma il Watenshi Gin è qualcosa di ancora più esclusivo. Il Gin è venduto in un decanter in vetro soffiato artigianalmente nel Cambridgeshire, creato dai designer Loris & Livia, sul quale si trova una piuma d'argento, che ne decora il collo, realizzata dal gioielliere Antoine Sandoz. Gin entrato nel mercato lo scorso anno, prodotto utilizzando botaniche giapponesi quali le bucce di yuzu, le foglie di shiso, il pepe sansho, semi di sesamo e di cetriolo, oltre naturalmente all'immane ginepro. Un Gin dal gusto sorprendente con anche spiccate note di agrumi e spezie, dal finale incredibilmente lungo. La gradazione alcolica del Watenshi Gin è del 45%. Il costo è di 2.800 euro a bottiglia.



Gin fuori dal coro

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN

Questo importante produttore di Calvados, dal sidro si diverte anche ad ottenere un grande Gin. Ottenuto dal sidro di 30 varietà mele di Normandia, è distillato con tre piccoli alambicchi di rame di forma normanda. Si ottiene grazie all'assemblaggio di 9 botaniche, ciascuna distillata separatamente. Ne vengono prodotte solo 2.850 bottiglie.



GIN GLACIALIS - LEVI

Il Gin Glacialis nasce sulle montagne della Valle d'Aosta ed è realizzato con un infuso di bacche di ginepro che crescono spontaneamente nei boschi di questa regione. La distillazione avviene con alambicco discontinuo a bagnomaria. Al naso si presenta con una piacevole freschezza balsamica, dove naturalmente spicca la nota di ginepro, elegante e avvolgente.





Curiosità



PLYMOUTH GIN

Il Gin ufficiale della "Royal Navy" inglese, prodotto nella sola cittadina di Plymouth, a sud dell'Inghilterra che guarda la Francia attraverso la Manica.

Distillato in "Copper Pot Still" - a tutti gli effetti è un London Dry Gin con una sua denominazione geografica.

Si produce dal 1887 e la legge permetteva di distillare questo gin solo nella città di Plymouth.

La legge specifica fu fatta su richiesta dei produttori Coates & Co. - ancora oggi è l'unica a produrre il Plymouth Gin - Alcol: 41-44 % Vol.

La cavalcata del Gin italiano

La produzione del Gin, in questi ultimi anni, si è confermata anche in Italia come fenomeno decisamente in crescita che coinvolge realtà dislocate su tutto il nostro territorio. Selezione di botaniche spesso locali e personalizzazione con i profumi che la macchia mediterranea ci offre, sono alcune delle caratteristiche che connotano la nostra produzione. Erano circa una decina i Gin italiani presenti sul mercato nel 2003, in poco più di 15 anni siamo arrivati alle oltre 300 etichette di oggi.

Biodiversità, fantasia ed estro sono i valori ai quali i produttori possono attingere per ottenere qualcosa di speciale. Lungo tutto la nostra penisola, dalle montagne del Trentino Alto-Adige sino alla Sicilia, frutti tipici, bacche, erbe e spezie con i migliori ginepri che tutto il mondo ci invidia, sono alcuni dei segreti dei nostri Gin, sempre più richiesti anche all'estero.



INSTAGRAM

il vino per immagini (e stories)

Instagram in Italia ha 19 milioni di utenti, un miliardo nel mondo. Ma come lo utilizzano le aziende del mondo del vino?

👁️ BARBARA SGARZI

Divertente, colorato, ipnotico. Instagram è la piattaforma che chiunque ama scorrere sotto le dita, anche solo per passare qualche minuto che poi si trasforma in un paio d'ore. L'incredibile crescita degli ultimi anni, l'aver creato o sicuramente incrementato il fenomeno degli influencer, l'avvento delle Stories, mutate da Snapchat e letteralmente esplose su Instagram, ma soprattutto l'essere perfetto per un prodotto che, come il vino, vive di immagini, di suggestioni, di gestualità che ne fanno il canale privilegiato per chiunque voglia promuovere le proprie bottiglie in mezzo a un pubblico decisamente più giovane e più interessato al lifestyle di quello di Facebook. Un po' di dati: un miliardo di utenti complessivi, l'80% dei quali fuori dagli USA. La grande internazionalità è infatti uno dei punti di forza della piattaforma che, basandosi sulle immagini, virtualmente non ha barriere linguistiche. Sono 19 milioni gli utenti in Italia (è la terza piattaforma social più utilizzata, dopo YouTube e Facebook) e globalmente nel mondo vengono condivise circa 90 milioni di foto al giorno. Dicevamo dell'età: solo l'1% degli utenti mondiali (sia uomini che donne) dichiarano di avere più di 65 anni. La maggioranza appartiene alle due fasce 18-24 e 25-35.

PER INIZIARE

Ma cosa bisogna fare per trarre vantaggio da questa incredibile massa di persone, potenzialmente interessata ai nostri prodotti? Prima di tutto, aprire un canale Instagram solo quando siamo certi di avere sia il materiale per alimentarlo – foto belle, esteticamente ineccepibili, coerenti con l'immagine dell'azienda – che di aver individuato anche la o le persone che seguiranno costantemente

l'account, interagendo con altri utenti e mantenendolo vivo.

Come sempre quando si apre (o si migliora) un account sui social, bisogna prestare molta attenzione alla scelta dell'immagine profilo. Per un'azienda sarà il logo, che deve essere chiaro, leggibile e coerente con gli altri loghi che si trovano online sul sito o su altre piattaforme; oppure per un sommelier, un wine writer o un professionista della comunicazione, sarà una bella foto in primo piano, riconoscibile, senza occhiali da sole, animali domestici o altre persone nell'inquadratura. Sì, un bicchiere è consentito, anzi consigliato!

Nelle informazioni di profilo potrete inserire un solo link, l'unico consentito da Instagram che, nelle didascalie, non permette l'inserimento di url cliccabili. Sceglietelo con accuratezza: l'indirizzo web del vostro sito è la scelta più utile, di solito, ma ricordate di cambiarlo se ci sono altri contenuti da promuovere in un determinato momento (degustazioni, eventi, wine tour e visite guidate della cantina). Poi, bisogna creare un set di hashtag condiviso tra tutti quelli che useranno l'account per utilizzare il più possibile sempre gli stessi ed essere coerenti. Oltre a quelli comuni, immaginatene alcuni più di nicchia (relativi magari alla vostra zona geografica, ai vitigni, agli argomenti dei quali vi occupate) e possibilmente uno solo vostro, che contenga il nome dell'azienda e identifichi il vostro contenuto. Infine, create un'estetica, come già detto: le foto, pur nella loro diversità, devono comporre un'immagine identitaria, avere lo stesso stile, lo stesso angolo di lettura. Ad esempio, guardate l'account Instagram Veuve Clicquot principale e quello rivolto agli Usa (@veuvecliquot e @veuvecliquotusa). Evidenziano due stili di comunicazione, rivolti a due mercati, legati però dal fil rouge del codice colore.



Marilena Barbera, ovvero metterci la faccia, sempre. I "Like" tornati a essere visibili, nella versione da desktop



Entrambi sono comunque curatissimi e, in quello americano, il ragionamento sul colore è ancora più evidenziato dalla scelta di salvare i contenuti in evidenza raggruppati per nuance.

E se un giorno non avete una foto perfetta, meglio non postare che "sporcare" l'immagine con foto sgranate o inquadrature male. Piuttosto, tacete per un po', mentre produce il contenuto giusto da pubblicare, e nel frattempo usate le Stories.

Avete un account aperto da non molto ma utilizzato poco o male? Tirate una riga, eliminando o archiviando tutte le foto inquadrature male, sfocate, sgranate, che non rientrano nell'immagine che volete dare di voi, e ricominciate con le idee più chiare.

IL PROBLEMA? L'ORIGINALITÀ

Why Do Winery Instagram Feeds Suck So Much? Perché i profili Instagram delle cantine sono così brutti? Se lo chiede, provocatoriamente, la wine blogger Amber LeBeau su Spitbucket (la trovate qui: spitbucket.net/author/amber), in un post che ha generato molti commenti e discussioni. Il problema, sostiene, è la mancanza di originalità: decine di foto simili di vigne al tramonto e grappoli d'uva o, peggio, quello che l'autrice chiama #bottleporn: postare quasi sempre le proprie bottiglie, come in un catalogo, annoiando a morte chi scorre il feed. Il suggerimento, al contrario, è di mantenere l'account vivo mostrando i volti, le persone, il lavoro, i luoghi del vino: metterci la faccia, insomma, in maniera spontanea e trasparente, paga sempre. E l'autrice arriva a ipotizzare un'equazione: per ogni nove foto pubblicate, quattro dovrebbero mostrare le persone che lavorano la terra, quattro i luoghi della produzione del vino e solo una il prodotto finito. Perché Instagram, come le altre piattaforme social, non è una vetrina o una brochure pubblicitaria, ma un luogo di conversazione e interazione. Un esempio? Mirabeau (@mirabeauwine), produttore provenzale che ha avuto un grande successo con divertenti video e foto del fondatore mentre mostra come aprire una bottiglia con oggetti di recupero (da una scarpa da uomo a un

sandalo infradito). O, in Italia, la produttrice siciliana Marilena Barbera (@marilenabarbera) che diventa spesso protagonista in primo piano del suo account.



LIKE E INFLUENCER

A luglio 2019, Instagram ha iniziato a far scomparire i "like" sotto a ogni foto, prima in alcuni paesi pilota, poi in tutto il mondo. In sostanza, non era più visibile il numero totale dei "Mi piace" sotto ai post degli altri utenti. Quindi, prima della modifica, nel caso in cui tra le persone che mettevano "Mi piace" a un post di un'altra persona ci fosse stato qualcuno che si seguiva, si sarebbe visto il nome di questa persona insieme a un più generico "e altri"; cliccando sul link "e altri" si sarebbe aperta la schermata che conteneva l'elenco di tutte le persone che avevano messo "Mi piace". Da luglio 2019, invece, l'elenco contiene solo il nome degli utenti seguiti: così, se nessun utente che si segue ha messo "Mi piace", non compare nulla sotto il post.

A cosa era dovuto questo colpo al cuore all'autostima di influencer e Instagram star? Chiaramente alla volontà di eliminare i confronti tra i like, di ridurne l'importanza come unica metrica tenuta in considerazione e di concentrarsi, invece, sulla qualità contenuti e sull'interazione generata da ogni post. Dichiaravano da Instagram:

"Desideriamo che i tuoi follower si concentrino su ciò che condividi e non su quanti "Mi piace" ottengono i tuoi post. Durante questo test solo tu potrai vedere il numero totale di "Mi piace" dei tuoi post."

Dopo non poche polemiche da parte degli influencer, ma anche delle aziende che sempre più utilizzano la piattaforma come strumento di marketing e comunicazione, a fine ottobre i Like sono ritornati, almeno nella versione da desktop, e probabilmente

torneranno presto anche nell'app sullo smartphone. Vittoria degli influencer? Può essere. Ma se volete ingaggiarne uno per collaborare alle vostre attività di marketing, che i like siano visibili o meno, ricordate di non basarvi solo su quelli e di chiedere di vedere i dati di engagement, ossia le interazioni generate da immagini e Stories, per chiarire l'effettiva capacità di "influenzare" un pubblico. Solo così sarete certi di avere un buon risultato dalla vostra collaborazione.

E a proposito di influencer: studi recenti di InfluencerDB (<https://influencerdb.com>) mostrano come l'engagement dei post organici (ossia, non sponsorizzati) sia in caduta libera per tutte le categorie di influencer a prescindere dal loro settore di appartenenza e che ultimamente i cosiddetti nano-influencer – quelli con un bacino d'utenza piccolo, ossia intorno ai 3.000 follower, ma molto ben profilato – funzionino meglio dei grandi nomi.

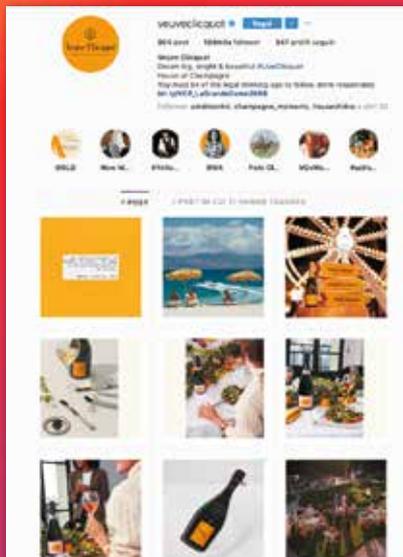
1.240

E LE STORIES ?

Probabilmente ormai le Stories di Instagram sono così note, anche a chi non le utilizza, che una spiegazione è superflua. Comunque, in poche righe, le Stories sono contenuti effimeri, che durano cioè il tempo limitato di 24 ore. Mutuate da Snapchat, il primo social media di successo mondiale che ha lanciato contenuti non permanenti, si creano cliccando sulla foto profilo del nostro account Instagram e possono essere un testo, un'immagine o un video, eventualmente corredati da testo, emoticons e gif, ed è possibile anche aggiungere della musica. Attenzione: dato il formato di visualizzazione, immagini e video delle Stories devono essere verticali!

Le Stories offrono quindi una seconda possibilità di esprimersi su Instagram, lontana dalla perfezione formale del feed: per il loro carattere effimero, alla qualità delle immagini privilegiano infatti l'immediatezza, devono dare l'impressione del qui e ora, del vivere l'evento o la situazione insieme al protagonista, nel momento in cui accade. Per questo i video in soggettiva, con il racconto del momento, funzionano particolarmente bene. E non ci sono i limiti suggeriti dal feed: nelle Stories potete postare quanto volete, anzi, una presenza costante è molto consigliata, perché scomparendo dall'account dopo un giorno, non "sporcano" l'architettura del feed. Ovviamente, le Stories particolarmente articolate o ben riuscite possono essere salvate dall'oblio e inserite nei contenuti in evidenza, sempre in primo piano sul profilo. Si crea così una seconda galleria di immagini, che può avere una cifra estetica anche molto diversa da quella del feed. Non solo: da quando Instagram è diventato proprietà di Facebook, con un click potete condividere istantaneamente la vostra storia anche sulla pagina Facebook.

Veuve Clicquot e Veuve Clicquot Usa: due account diversi per i due mercati, accomunati dal codice colore, un giallo caldo



Secondo i dati del Q4 2018, pubblicati a gennaio, le Stories su Instagram sono usate quotidianamente nel mondo da 500 mila persone surclassando strumenti analoghi come quelli di Facebook, di Snapchat o gli status di Whatsapp.

MISURARE I RISULTATI

Chiunque osservi, da vicino o da lontano, l'evoluzione dei social media, si sarà imbattuto almeno una volta nelle polemiche da follower comprati, da influencer "finti" con listini prezzi stellari e migliaia di fan che, però, risultavano non veri e quindi inutili o comunque non interessati realmente ai contenuti condivisi. Conseguenza delle "vanity metrics", ossia l'aver considerato per anni il solo numero di follower su Instagram o la fan base della pagina Facebook come indice della bontà e del successo di una pagina. Oggi che sappiamo che fan e follower si possono anche comprare, è il numero di interazioni a essere sicuramente più importante per capire il seguito di una persona che magari si vuole coinvolgere in attività promozionali. E senz'altro la sperimentazione iniziata da Instagram nel togliere i like sotto a ogni post andava in questa direzione.

Da qualche tempo, oltre a fare i conti a occhio riportando la quantità di interazioni (ossia like e commenti) su Instagram abbiamo a disposizione uno strumento molto utile per fare la radiografia a un account del quale vogliamo sapere di più. Ninja-litcs.com è un tool gratuito che permette di sapere, digitando un qualsiasi account Instagram, se il tasso di interazione è inferiore o superiore alla media; se l'account fa attività di follow e unfollow, ossia segue decine di account in massa e attende che reciprochino per poi smettere di seguirli immediatamente dopo (attività lecita, ma obiettivamente di scarso fair play) e di seguire la sua curva di crescita nel tempo, per capire se a un certo punto c'è stata una crescita anomala di follower che potrebbe essere sospetta. Insomma, fornisce qualche elemento in più per farsi un'idea su un account. E anche per tenere d'occhio il nostro e capire se stiamo andando nella direzione giusta. ■



Sommelier

al lavoro



a cura di
Anna Basile e Anita Croci

Pietro *Agostani*



OSTERIA IL CAMINO

Via Provinciale, 33
23811 Ballabio LC
Tel 0341 169 0337

APERTURA

Lunedì e martedì solo a pranzo, 11:00-14:00
Da giovedì a domenica sia pranzo
che cena, 11:00-14:30 / 19:00-21:00
Mercoledì chiuso.

SPECIALITÀ: ristorante italiano che
propone piatti della tradizione lecchese e
valtellinese, in ambiente di stile montano.
Possibilità dehors nei mesi estivi.

Poche parole e tanta determinazione: Pietro incarna il carattere delle sue montagne, la solidità della struttura e l'energia adamantina delle vette. Radici ben salde in Valsassina, all'ombra delle Alpi Orobie, inizia presto ad aiutare la famiglia al Rifugio Lecco, all'epoca in gestione al nonno e poi allo zio. Qui, insieme alla passione per la montagna, cresce in lui anche quella per la cucina. Quindi, archiviata l'idea di dedicarsi agli studi di psicologia, inizia a lavorare a tempo pieno al rifugio e in seguito in alcuni ristoranti della valle, dove approfondisce l'esperienza in sala e in cucina e dove, incoraggiato dall'allora titolare, inizia il primo livello del corso di sommelier AIS. «Sulla nostra tavola in famiglia il vino buono c'è sempre stato, perché mio padre ci teneva e mi ha trasmesso questa passione. Affrontarla in modo professionale è stato un naturale completamento del mio rapporto con la cucina».

Asoli ventiquattro anni, nel luglio 2018, apre il proprio ristorante, l'Osteria Il Camino a Ballabio; un ambiente accogliente ed elegante, in perfetto stile montano, riscaldato dall'abbondante uso del legno e dal grande camino che domina la sala. «Non ho frequentato l'istituto alberghiero e la mia è una famiglia di rifugisti, non di ristoratori, ma ho voluto seguire la mia passione, coinvolgendo anche mia mamma in sala e presto anche mio fratello entrerà nello staff». Intraprendenza e dedizione al lavoro, che ripagano con la soddisfazione di essere già diventato un punto di riferimento per la ristorazione della valle.

«La mia è una cucina prettamente locale, di terra e di lago, con un occhio alla Valtellina e qualche libertà nell'interpretazione dei classici, dove il menu si articola secondo la stagionalità della materia prima, che selezioniamo per la maggior parte sul territorio.» E i vini? «Ho attinto in gran parte dalla Valtellina, come denominazione di riferimento più prossima, dando spazio anche a vini locali e alle altre regioni italiane, in particolare quelle di montagna, ma cercando di realizzare un'offerta abbastanza rappresentativa della produzione nazionale». Una selezione operata personalmente, grazie anche al diploma di sommelier che non senza fatica è riuscito a conseguire nonostante l'impegno al ristorante. «Mi accorgo che la passione per il vino mi spinge ad essere curioso, anche nel desiderio di implementare la nostra carta. Cerco di partecipare alle degustazioni e appena ne ho la possibilità vado a visitare le cantine, privilegiando le piccole realtà artigianali che condividano anche un approccio etico verso il territorio e verso il prodotto».

Forte della padronanza del binomio vino-cucina, Pietro organizza anche degustazioni tematiche con la presenza dei produttori, e realizza menù ad hoc in abbinamento. Un esempio? «Ravioli di grano saraceno ripieni al "formai de Mut" DOP e porri su vellutata di zucca, burro alla salvia e porri croccanti, abbinati allo Chardonnay Vigna Maso Reiner di Kettmeir, vino di eccellente struttura con buona mineralità e persistenza».

Anita Croci

Arianna *Biagini*

È nel team di Guido Berlucchi da un anno e mezzo, ma di esperienze nel mondo del vino Arianna ne conta già parecchie. «Da quando ho iniziato a studiare viticoltura ed enologia, ho sempre cercato di cogliere ogni opportunità di lavoro e di formazione». Agli studi universitari affianca quindi quelli per diventare sommelier: «Il corso di laurea toccava solo marginalmente argomenti come l'enografia e la degustazione, troppo importanti a mio avviso per non approfondirli». La laurea triennale conseguita con il massimo punteggio nel 2013 insieme al diploma AIS sono le basi per costruire il futuro: un tirocinio in Piemonte presso due piccole e interessanti realtà di Gattinara, e poi ben più lontano. «Ho trascorso alcuni mesi in Nuova Zelanda, in un'azienda imbottigliatrice che faceva volumi enormi, dove lavoravo nel "quartiere" dei vini bianchi come responsabile del team che seguiva la pressatura sul turno di notte». Un'esperienza impegnativa, considerata la struttura all'aperto e l'autunno neozelandese. «In Australia invece ho trovato impiego come tecnico di laboratorio in una cantina vicino a Sydney; qui, in generale, ci sono aziende con dimensioni più contenute e la qualità è maggiore, ma dopo aver svolto anche altri lavori ho sentito il desiderio di tornare in Italia, dove mi sono iscritta al corso di laurea specialistica in Economia e Politica Agroalimentare, per ampliare gli orizzonti anche verso l'industria alimentare».

Il rapporto con Guido Berlucchi è iniziato nel 2012 con la prima vendemmia da studente, prose-

guito occasionalmente con gli stage universitari in vigna e in laboratorio e consolidatosi nel corso di una sostituzione a tempo determinato nel controllo qualità. «Pochi mesi dopo si è aperta una posizione all'ufficio stampa, dove serviva una figura che si interfacciasse con l'ufficio esterno. Oggi il mio ruolo è vario, da un lato predispongo i contenuti per i comunicati stampa, le schede tecniche dei vini, la selezione del materiale e i rapporti con le guide e i concorsi, dall'altro mi occupo delle visite tecniche e delle degustazioni che l'azienda organizza per i giornalisti e i professionisti del settore».

Solido anche il legame con AIS, maturato soprattutto nel gruppo dei servizi e proiettato verso la didattica, dove, conseguito il diploma di degustatore ufficiale, ha iniziato il percorso per diventare relatore.

Una passione totale, che abbraccia inevitabilmente ogni ambito della vita. «Ho la fortuna di aver accanto una persona che la condivide, e quindi il vino è un argomento attorno al quale ci muoviamo costantemente, dalle degustazioni ai viaggi». Ma senza andare per forza dall'altra parte del mondo. «Mi piacerebbe visitare la Germania e l'Austria per i bianchi freschi e aromatici, ma soprattutto dedicarmi all'Italia, in particolare le zone meno conosciute». E i vini del cuore? «Difficile scegliere, ma se devo dire una tipologia, senza dubbio gli spumanti, anche perché sono molto versatili e a tavola si prestano a realizzare abbinamenti sorprendenti».

Anita Croci



GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

PIAZZA Duranti, 4
25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
Tel 030 984381

APERTURA
Wine shop

Lun – Ven 10:00 - 13:00 / 15:00 - 18:00
Sab 10:30 – 13:00 / 15:00 – 19:00
Dom 10:30 – 13:00 / 15:00 – 18:00

Lorena Oddone



SALUMERIA MAZZONE 1972

Via Roncaglia, 3, 20146 Milano MI
+39 02 2701 4854
www.salumeriamazzone.it
info@salumeriamazzone.it

ORARI DI APERTURA

Lunedì - Venerdì: 12:00 - 14:30 / 18:00 - 22:30
Sabato: 18:00 - 22:30
Domenica: chiuso

Assistente enologo in Australia e responsabile dei servizi in AIS, relattrice ai corsi di primo livello e sommelier in un bistrot milanese: le mille e una vita di Lorena Oddone sembrano non tener conto della sua giovane età. Classe 1986, una laurea in enologia in tasca e tanta passione nel cuore fanno fare passi da gigante a questa giovane donna che ci racconta com'è nata la sua passione per il vino. "Tutto è cominciato con un passito di Pantelleria imbottigliato da mio nonno, un nettare prodigioso agli occhi di un'adolescente che ancora non sapeva che dietro un bicchiere di vino si celano amore e conoscenza." Per un anno studia biologia, ma la materia non è adatta alla sua natura, poi scatta la scintilla: "Quando ho letto il piano di studi di enologia non ho avuto dubbi: ho cambiato facoltà e mi sono iscritta ai corsi AIS." Marisa Moretti nota le sue capacità e la coinvolge prestissimo. Nel 2008 è già sommelier: "Il mio percorso è stato ricco di esperienze: durante l'università ho lavorato a molti eventi AIS e per diverse cantine come Majolini, Ballabio, Frecciarossa". Nel 2014 arriva la svolta. "Per due vendemmie sono stata aiuto enologo nell'azienda Bellvale Wine, in Australia. Tempo prima avevo letto la storia di un giovane enologo che era stato nel Nuovo Mondo e mi son detta: potrei provarci anch'io. L'anno dopo ero a Victoria, in cantina, a fare vino." Poi sei tornata in Italia. "Sì, e sono arrivati due eventi significativi: EXPO 2015 e il Congresso AIS 2015." Un biglietto da visita che le ha aperto la strada nella gestione delle risorse umane in associazione: prima si occupa dei servizi della delegazione di Milano, e poi della

Lombardia: "organizzare il lavoro di centinaia di sommelier è stata una sfida avvincente" e senz'altro importante ma che l'ha allontanata da un elemento fondamentale: raccontare il vino. "Il progetto di Cristina Mazzone mi è subito piaciuto", spiega Lorena, che oggi è la sommelier della Salumeria Mazzone 1972, "affiancare a un'offerta gastronomica di altissima qualità un'eccellente carta dei vini. Quando Cristina mi ha confidato le difficoltà di trovare un sommelier esperto le ho detto: e se fossi io? Così sono tornata alla dimensione più pratica del mondo del vino. Gestire una squadra mi ha dato infinite gioie ma mi ha allontanato da ciò che amo di più: parlare di vino. In Salumeria ho di nuovo questa possibilità." Lorena ha ideato una carta dei vini ispirandosi alle esigenze del curioso pubblico milanese: "per ora abbiamo un centinaio di etichette scelte in base alla proposta gastronomica della chef Giada Lavatelli e alle esigenze di Milano. Che si tratti di esperti o di appassionati, quello che accomuna i nostri clienti è la curiosità, il desiderio di assaggiare qualcosa di insolito, magari vitigni autoctoni o prodotti rari di cui io non vedo l'ora di raccontare le storie. Amo parlare di vino! Sono relattrice alle lezioni di enologia e ho tenuto molte serate in AIS." Che progetti hai per il futuro? "L'unico progetto per il futuro è godermi il presente: dopo anni di cambiamenti sento l'esigenza di vivere appieno questo momento. Certo, il futuro è un'incognita, chi può dire cosa accadrà domani: intanto l'enologia che è in me se ne sta buona, impara cose nuove, e magari il sogno di fare vino si realizzerà".

Anna Basile

Mara *Vicelli*

«**L**a ristorazione è sempre stato il pianeta su cui volevo vivere. Ho studiato all'istituto alberghiero di Stresa e ho subito fatto le prime esperienze in sala, tra fatica e risate sono cresciuta finché dopo alcune stagioni ho avuto la fortuna di lavorare nel ristorante Il Sole in cui Ivano Antonini era sommelier. In quel momento la mia strada si è incrociata con quella del vino.» Un incontro che ha cambiato il destino di Mara: «Ivano si stava preparando per il concorso di Miglior Sommelier d'Italia, era concentrato sullo studio, ogni momento era un'occasione per degustare. A fine serata, mentre ripeteva, mi chiedeva di interrogarlo: io ero così affascinata da quel mondo, mi sentivo sempre più coinvolta. Una sera Ivano mi disse: forse dovresti fare il corso di sommelier. Si era accorto che il vino stava diventando parte di me.» Così Mara si iscrive ai corsi AIS, e dopo due anni diventa sommelier. «Ho avuto maestri eccezionali, sia ai corsi che nella vita: Luca Martini, Luisito Perazzo, Cristiano e Simona Cini.» Il confronto con questi «giganti» della sommellerie è stato significativo per Mara che però non si è mai montata la testa. «Ho cominciato a lavorare al Principe di Savoia con il sommelier Michele Garbuio, e quando hanno cercato qualcuno che prendesse il suo posto, io non ho accettato, non mi sentivo ancora pronta, avevo bisogno di capire bene cosa significa essere sommelier in un grande ristorante.» Così Mara ha atteso continuando a lavorare, rafforzando competenze ed esperienze, affiancata da Alessandra Veronesi, finché il momento giusto è arrivato. «Nel 2016 mi è stato proposto di diventare la maître sommelier

dell'hotel e ho accettato la sfida: da allora gestisco una cantina con 650 etichette e 30 verticali.» Mara seleziona vini di piccoli produttori e grandi maison, «dopo anni di lavoro al Principe di Savoia sono cresciuta, imparando con entusiasmo ogni giorno. È una delle cose che amo di più del mio lavoro: al Principe di Savoia non ci si annoia mai, grazie ai programmi di formazione e ai corsi che Dorchester Collection permette di seguire al personale, garantendo a ognuno la possibilità di migliorare. Qui tutto è dinamico, e la carta dei vini non può essere da meno. Ideata pensando ai gusti di un pubblico esigente, è sempre nuova. Vitigni autoctoni, vini biologici, persino i kosher.» Cosa prediligono i tuoi clienti? «Gli stranieri di tutto il mondo amano i vini italiani. I francesi chiedono solo vini francesi... ma a qualcuno ho fatto cambiare idea. Mi piace scoprire piccole aziende, proporle, raccontare le loro storie. Gli habitués dopo un po' si fidano, tornano e gradiscono un consiglio.» Una carta dei vini apprezzata, che da 15 anni viene premiata da Wine Spectator proprio perché rispetta le esigenze del momento senza perdere di vista i terroir più importanti, «io tengo molto alla rotazione delle etichette e qui, in uno degli hotel storici di Milano, bisogna essere innovativi. La selezione di vini si affianca alla perfezione al menu di Alessandro Buffolino.» Raccontaci uno degli abbinamenti meglio riusciti. «Uno dei miei preferiti? Beh la René Magritte, pera e rose, una mousse di ricotta e pere con cioccolato fondente. È prodigiosa con un calice di Marsala Targa Florio 2004: un'esplosione di gusto.»

Anna Basile



ACANTO, HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

Ristorante

Piazza della Repubblica, 17, 20124 Milano MI

+39 02 6230 2026

ORARI

tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00,
dalle 19.00 alle 23.00

Tutto il mondo del vino

La prima edizione del “The Word Atlas of Wine” di Hugh Johnson e Jancis Robinson risale al 1971. Da allora, continuamente rivisto e aggiornato, l’Atlante, ormai tradotto in 14 lingue, si è guadagnato fama e fortuna, accreditandosi come il “solo libro che merita un posto sullo scaffale di ogni libreria degli amanti del vino” come scrive Victoria Moore nel Telegraph. Con quasi cinque milioni di copie vendute, l’opera del più autorevole duo della letteratura del vino è ormai un grande classico nel panorama della pubblicistica vitivinicola mondiale.

Con l’ottava edizione, pubblicata in inglese ma prevista in italiano per il prossimo autunno, Johnson e Robinson ci offrono ancora una volta una panoramica e dettagliata visione, attraverso i 5 continenti, di vitigni, aree vinicole, cru e produttori; il tutto arricchito con cartine, mappe e riferimenti geografici che guidano a conoscere, riconoscere e valutare i vini secondo le diverse condizioni climatiche, morfologiche, ambientali e culturali.

Nella prima e introduttiva parte del libro, con approccio sintetico ma sempre chiaro ed esplicativo vengono affrontati molteplici aspetti: la storia e l’antropologia del vino e della vinificazione, i vitigni, le caratteristiche ambientali, geologiche e morfologiche dei territori del vino, senza dimenticare, ovviamente le tecniche di vinificazione, le modalità di degustazione e di servizio, le etichette e le denominazioni.

Nella seconda parte, i grandi paesi produttori della vecchia Europa (Francia, Italia, Spagna, Portogallo...), il Nord e il Sud America, i paesi emergenti come Australia, Sud Africa e

Asia vengono presentati in un’analitica descrizione, continente per continente, stato per stato, regione per regione con dettagliate informazioni sulle caratteristiche dei territori, dei principali (o più interessanti) produttori, delle conferme e dei cambiamenti in atto.

La nuova edizione è ulteriormente arricchita e raggiunge le 416 pagine con 230 mappe di cui 22 nuove ed una bella dotazione iconografica e fotografica. L’Atlante conferma, anche in questa edizione una elevata qualità delle mappe presentate, eccezionali per chiarezza e precisione; nonostante l’ambizione e il formato – enciclopedico – la qualità della grafica e delle foto garantiscono elevata leggibilità e maneggevolezza.

La revisione del testo di questa edizione mette altresì in evidenza luci ed ombre del mondo del vino, nonché novità e tendenze degli ultimi sei anni. A colpire è in particolare il documentato rilievo dato agli impatti del cambiamento climatico sulla coltivazione della vite e sulla produzione del vino. Le vendemmie sono generalmente anticipate, mentre la viticoltura e la vinificazione si diffondono a latitudini e territori prima poco praticati o addirittura impensabili, dalla coltivazione e produzione in Inghilterra, Germania e Canada, alla creazione di industrie vinicole e commerciali in Belgio, Paesi Bassi, Danimarca e Svezia.

Tra conferme e nuove tendenze, “The Word Atlas of Wine” risulta essere un libro irrinunciabile per tutti i sommelier, professionisti o appassionati del vino. Una vera “bibbia del vino”, un precipitato di tutta la conoscenza sul sistema di produzione vitivinicola che, una volta ancora, ci stupisce per la completezza dei dati e delle informazioni, la capacità di analisi, la puntuale individuazione e previsione delle tendenze e delle trasformazioni tanto della produzione che del mercato. ■

THE WORLD ATLAS OF WINE - 8TH EDITION

Hugh Johnson & Jancis Robinson
Hachette UK Company

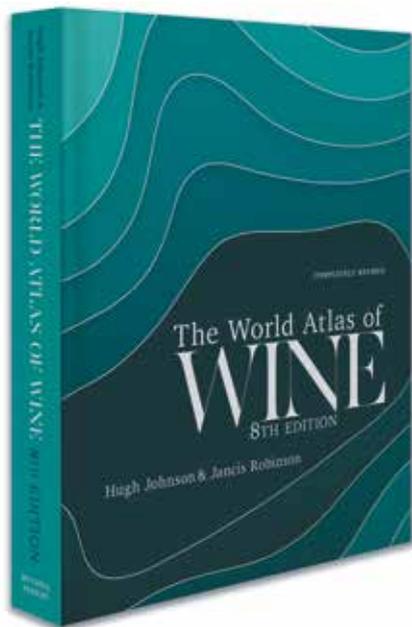
Copyright 2019

Hugh Johnson, Jancis Robinson

416 pagine

69,95 euro

ISBN 978 1 78472 403 0



**IL VINO SINCERISSIMO**

Giampiero Pulcini

Tre Bit edizione

© 2019 Giampiero Pulcini

158 pagine

28 euro

ISBN 978 8 89946 026 6

Attraverso una bottiglia. Sinceramente.

Sul vino, attorno al vino, tanto si dice e ancora di più si scrive: tra riviste e libri, migliaia di pagine e centinaia di autori a costruire un rumore di fondo facilmente dimenticabile e talvolta, diciamolo, francamente inutile. Ma i libri belli, i libri che qualcosa da dire ce l'hanno, sono subito riconoscibili. «Il vino sincerissimo» di Giampiero Pulcini è così, si fa subito riconoscere: un bravo autore e un bel libro. Un bravo autore che apre citando un lucidissimo Luigi Pintor: «un libro serve a chi lo scrive, raramente a chi lo legge, perciò le biblioteche sono piene di libri inutili». «Nel mio caso, questi appunti sono soltanto un espediente per riordinare nella fantasia dei conti che non tornano con la realtà». Per Giampiero Pulcini è il vino ad essere l'espediente con il quale riordinare il complesso rapporto che ciascuno di noi intesse con la vita, la realtà, le relazioni con gli altri. Il vino è il pretesto per raccontare (e raccontarsi) e l'autore sa farlo con l'arte garbata degli artigiani più che con la prosopopea ricercata degli esperti. Dicendo cose importanti mentre ipnotizza con parole leggere, evocative, umilmente enfatiche, «strappate di dosso» come le descrive nella bella «non prefazione» Luca Santini.

Un bel libro, uno di quelli che, quando cominci con le prime pagine, già rimpiangi di non avere

tempo a sufficienza per leggerlo tutto d'un fiato. Ventiquattro racconti numerati uno ad uno che altrimenti ti ci potresti perdere, saltando qua e là, andando avanti per poi tornare indietro, rileggendone qualcuno per trovarlo ancora più bello. Ogni racconto è autonomo e il vino c'è, sempre, in ogni pagina, ma più che protagonista, lo trovi sullo sfondo, pretesto e contesto per integrare, tra di loro persone, cose, relazioni. Non ci sono vertiginose degustazioni, verticali, graduatorie a punteggi atte a certificare il migliore vino al mondo, agiografie di produttori mainstream, fotografie patinate e schede informative dettagliate. Un filo rosso, una chiave di lettura pare tuttavia di scorgersela con chiarezza: più che trasmettere informazioni sul vino, Giampiero Pulcini ci regala una poetica del legame tra vita e vino. Una poetica costruita con la saggezza del narratore che sa condividere più che stupire o convincere, evitando sofismi da grande critico o tecnicismi da enologo ispirato.

Ventiquattro racconti, grafica e lettering sobri e invitanti. La materialità del libro, la sua forma sembrano anche esse ispirate dall'evidente intenzione di liberare, di togliere dai dintorni del vino «barriere e gerarchie, (... per) capire che il vino è una strada da percorrere e non un muro da dietro cui tirar sassi.» come l'autore dice in quello che è tra i più ispirati racconti presenti nel libro, «Il piedistallo». Un racconto in cui, mitigata da un testo profondamente poetico, emerge una urgenza iconoclasta, una voglia di togliere dal piedistallo i vini nobili, i produttori simbolo, il feticcio della purezza, i sofismi tecnici, i lacci, le catene del commercialmente corretto e rimettere il vino e le parole che lo descrivono giù, per terra, liberi di piacere e di creare relazioni, incontri, nuove parole. Libero da quella patina di inaccessibilità e snobismo che l'hanno relegato su un piedistallo per restituirlo alla vita vera, popolare, contraddittoria, sfuocata ma sincera. Anzi sincerissima. ■

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

COMITATO ESECUTIVO



Alessandro Caccia
vicePresidente AIS Lombardia



Luigi Bortolotti



Rossella Ronzoni

CONSIGLIERI REGIONALI

Elisa Cremonesi

cell. 393 90 53 452
elisacremonesi@icloud.com

Antonio Erba

cell. 335 6286743
antonio.erba@avvocatoerba.it

Luigi Mascheretti

cell. 349 26 76 432
luigi.mascheretti@aislombardia.it
mascherettluigj@libero.it

Simone Penati Ronnie

cell. 335 68 59 519
enotecapenati@gmail.com

Luigi Scaramuzzi

cell. 347 44 42 563
scaramuzziluigi@tiscali.it

REVISORI LEGALI

Guido Ascer Guetta

presidente revisori
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

RESPONSABILI DI SETTORE

Sebastiano Baldinu

Curatore Guida Vinipius, referente Vitae
sebastiano.baldinu@gmail.com
cell. 333 90 00 661

Alessandro Franceschini

Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

Luisito Perazzo

Didattica e concorsi
luisitoperazzo@yahoo.it
cell. 347 23 84 529

Luigi Bortolotti

Degustatori
degustatori@aislombardia.it
cell. 347 52 97 760

Benedetto Gareri

Servizi
servizi@aislombardia.it
cell. 348 31 05 451

Ilaria Ranucci

Enoturismo
enoturismo@aislombardia.it
cell. 335 70 29 308

Amalia Della Gatta

Eventi e pubbliche relazioni
amalia.dellagatta@aislombardia.it

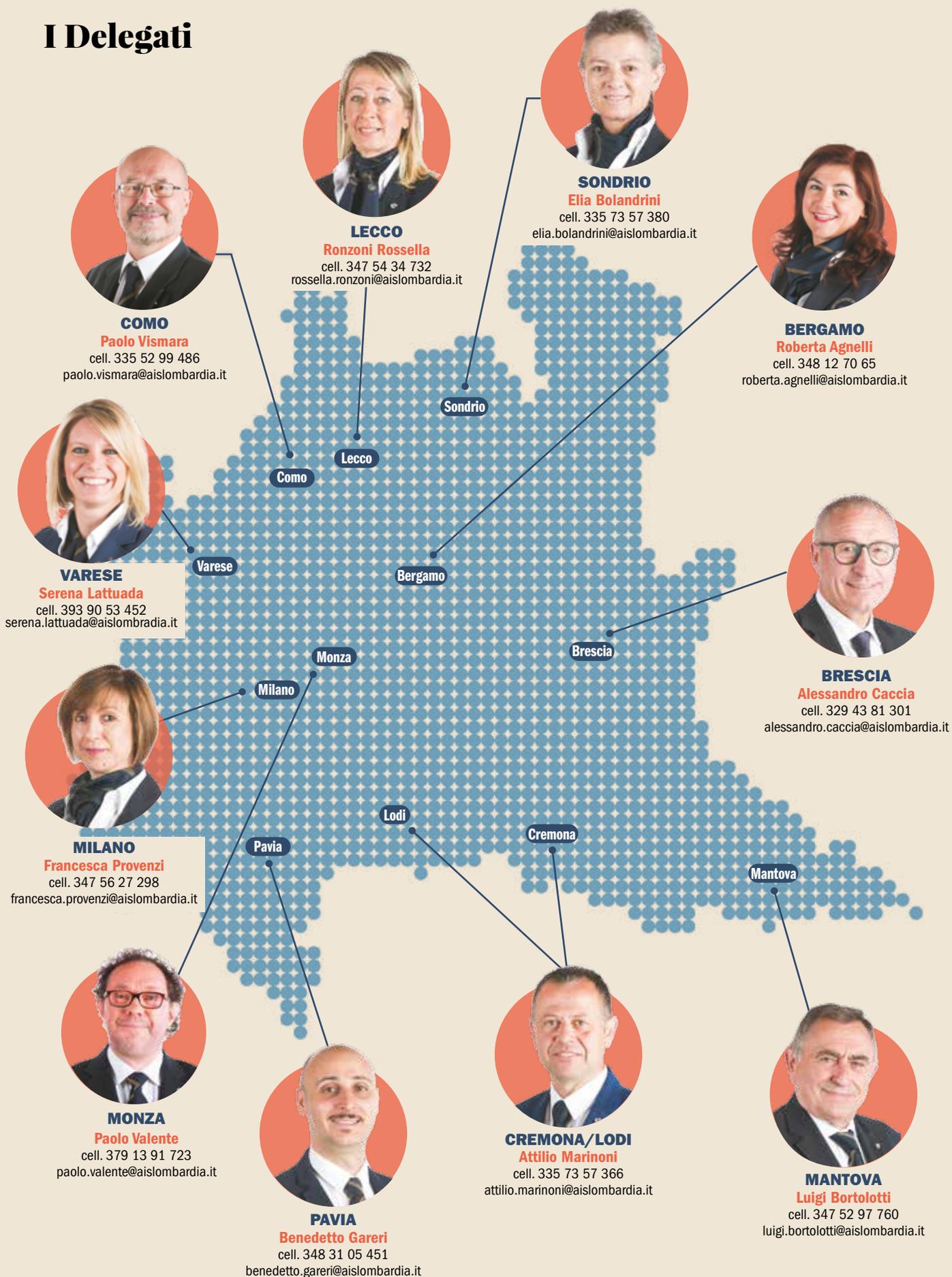
Esmeralda Oggioni

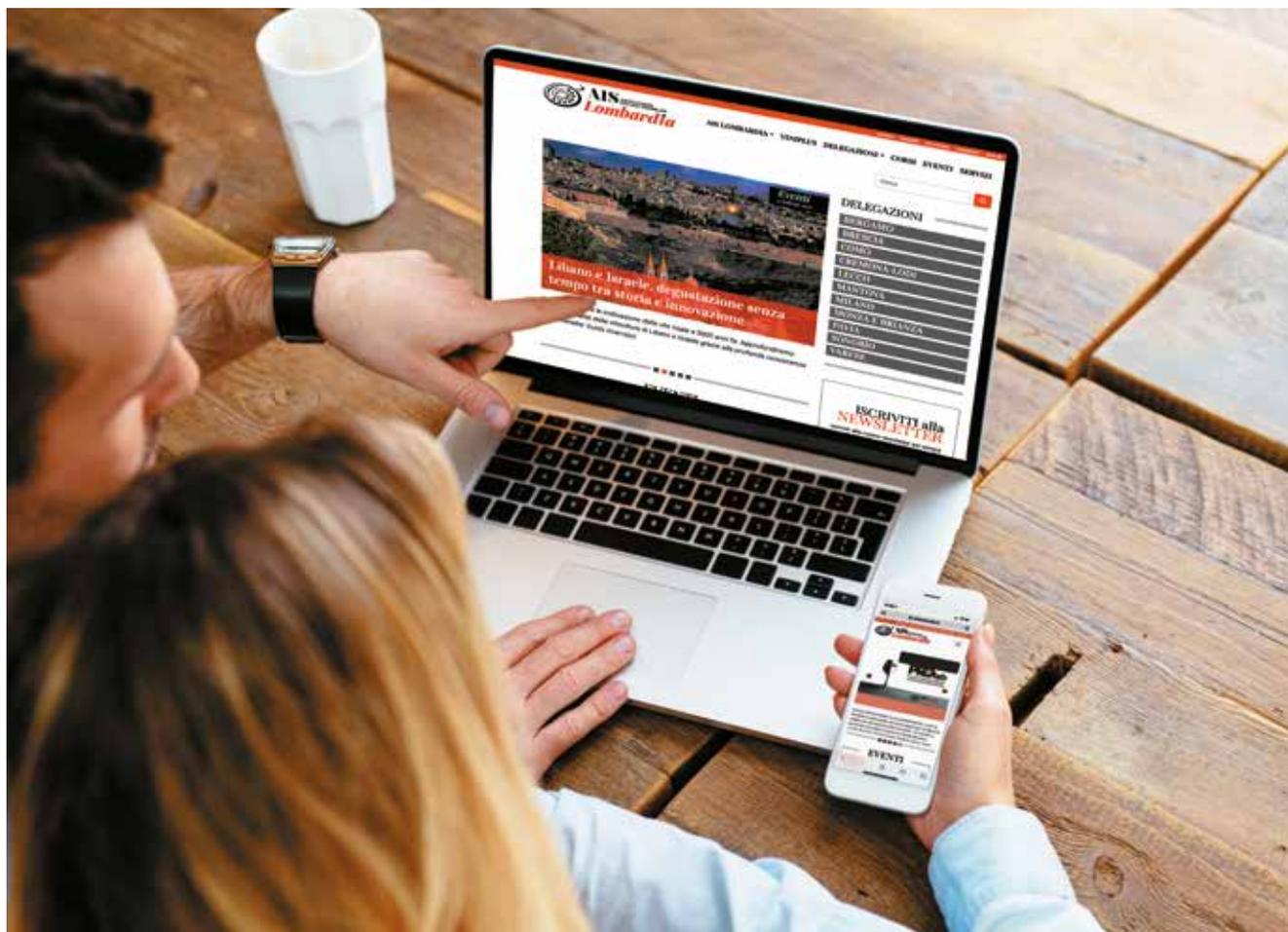
Istituti alberghieri
esmeralda.oggioni@aislombardia.it

Simone Savoia

Video
simosav76@yahoo.it
cell. 360 54 49 93

I Delegati





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 delle Delegazioni e tutti gli approfondimenti nella sezione **Viniplus di Lombardia**.

APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!

COLORANTI
100%
VEGETALI



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



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897
120 anni
delle Distillerie Nonino

www.grappanonino.it

#APERITIVONONINO



Guido Berlucchi

IL FRANCIACORTA
IN TUTTA LA SUA PUREZZA

berlucchi.it

