

Vini ^{plus} di Lombardia

SPECIALE

*Sei grandi
personaggi
del vino
lombardo*

MONDO VINO
NON SOLO ICEWINE.
IL VINO IN CANADA

TERRITORI
IL COLLIO
E IL SUO LATO
ORANGE







In cammino verso la normalità

Cari soci,

rinascita, ripartenza, resilienza, sono le parole che scandiscono il graduale ritorno alla normalità dopo un anno e mezzo di sacrifici. Sono le parole che ci danno la forza di voltare pagina e provare finalmente a guardare oltre la pandemia.

Ognuno di noi ha cercato di dare il massimo per l'Associazione condividendo, seppur a distanza, gioie e paure, speranze e incertezze, svelando talvolta un lato nascosto di sé che ci ha regalato la possibilità di sentirci più vicini.

Le decisioni prese dal consiglio direttivo con la collaborazione dei responsabili di settore, alcune senza dubbio coraggiose a livello economico, hanno consentito di tutelare la salute di soci e collaboratori e, grazie alla tenacia di un gruppo affiatato e all'immenso lavoro svolto con spirito di abnegazione, possiamo ora tornare a incontrarvi e a offrirvi momenti di normalità con i nostri corsi, master ed eventi.

Non ci sono parole per ringraziare tutti Voi che avete rinnovato la tessera e consolidato il legame con l'Associazione, dimostrando un grande senso di appartenenza e di condivisione dei valori associativi.

L'impegno di AIS Lombardia per la realizzazione della guida Viniplus e le pagine della guida Vitae dedicate alla nostra regione non si è fermato. È stato un lavoro intenso ed entusiasmante che ha messo in evidenza la crescita

qualitativa dei vini lombardi, frutto di un attento lavoro dei produttori che non si risparmiano mai per regalarci vini di altissimo livello. L'edizione 2022 di Viniplus sarà disponibile solo on line per soci e appassionati, con l'augurio che possa essere un utile strumento anche per i professionisti del settore per far conoscere le eccellenze del nostro territorio.

Le riaperture hanno dato una spinta alle richieste di sommelier nei ristoranti, enoteche, wine bar e nella grande distribuzione. Un chiaro segnale della consapevolezza di ristoratori e imprenditori dell'importanza di avere personale preparato e capace di comunicare al meglio la cultura enogastronomica. Tanta fiducia nel livello della nostra didattica non può che riempirci d'orgoglio.

Il numero di iscritti ai corsi di qualificazione professionale, il desiderio di chi ha portato a termine il percorso didattico di continuare a crescere e diventare degustatore o relatore, ci fanno guardare al futuro con ottimismo.

È fortissima è l'emozione che proviamo quando condividiamo la nostra esperienza con i giovani colleghi delle scuole alberghiere. Vedere negli occhi di questi ragazzi la curiosità e la voglia di scoprire il mondo del vino ci riempie di gioia e ci dà la certezza che investire sui giovani ci regalerà un futuro migliore.

Hosam Eldin Abou Eleyoun Presidente AIS Lombardia

1	Editoriale di Hosam Eldin Abou Eleyoun	66	Birre Birrificio Doppio Malto di Maurizio Maestrelli
3	Il senso delle cose di Alberto P. Schieppati	70	Formaggi Le formagge della bergamasca di Beppe Casolo
4	Le nostre firme		
5	Editoriale di Alessandro Franceschini	72	Olio L'olio socialmente responsabile di Luigi Caricato
6	Speciale: Sei grandi personaggi del vino lombardo A cura di Alessandro Franceschini, Sofia Landoni e Sara Missaglia	74	L'Abbinamento Il vino, lo chef, il piatto di Paolo Valente
26	Professione Sommelier Il vino e le temperature di Sofia Landoni	76	Il Piatto Lombardo Il risotto alla Certosina di Andrea Grignaffini
30	Mondo Vino Canada di Ilaria Ranucci	78	La Lombardia e suoi artigiani del gusto L'angolo di Vittuone di Marco Gatti
34	Territori Italiani Il Collio e gli Orange Wine di Anita Croci	80	Il viaggio negli spiriti Tequila & Mezcal di Fiorenzo Detti
39	Approfondimento Francia Vin de France di Samuel Cogliati	84	Guida Vitae 2022 Intervista a Nicola Bonera di Alessandro Franceschini
44	La Verticale Il ColFondo Agricolo di Bele Casel di Armando Castagno	87	Sommelier al lavoro A cura di Anna Basile e Anita Croci
50	Ri-Generazioni Marco e Domenico Triacca di Sara Missaglia	92	Bloc Notes a cura di Céline Dissard Laroche
54	Lombardia Itinerari nel Garda bresciano di Davide Gilioli		
58	Vita da Winemaker Lorenzo Landi di Paolo Valente		
63	Prodotti DOP e IGP La Brovada di Gabriele Merlo		

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:
Anna Basile, Nicola Bonera, Beppe Casolo,
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, Paolo Valente

Immagine di copertina:
Barbara Viganò

Fotografie:
Loren Bedeli, Valerio Bergamini,
Bruno Bruchi, Andy Buchanan, Daniele Ciruolo,
Anita Croci, Elia Cuccarolo,
George Hughes, Klara Kulikova - unsplash,
Alessandro Franceschini,
Fabrice Gallina, Nicola Genati,
Mc Person Project, Arcangelo Piai,
Sonia Santagostino (Onstage Studio),
Marco Scarpa, Stock Adobe, Mauro Turchetti,
Massimo Zanichelli

Progetto grafico e 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:
Àncora 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 18 Novembre 2021
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010



Tutto riparte, ma andiamoci cauti

Dopo oltre un anno e mezzo fra pandemia, lockdown, tragedie e problemi, era prevedibile che tutto ripartisse “a razzo”. E per fortuna la ripresa, nonostante mille problemi, sembra proprio essere in atto. Dobbiamo solo augurarci, però, che a passione ed entusiasmo si affianchino anche valori fondamentali, altrettanto importanti, come: rigore, tecnica, ragionevolezza, rispetto, coerenza. Ora, è vero che la creatività, se talentuosa, deve avere il suo spazio, ma anche le regole non vanno dimenticate, in questo turbillon di eccitazione generalizzata, che in certi momenti prende il sopravvento sulla riflessione, sulle strategie, sui programmi a medio termine. Intendo dire che, mai come in questa fase

storica, è necessario ritornare ai “fondamentali”, mettendo un freno all’approssimazione che, anche nel nostro settore, potrebbe avere effetti devastanti. Alludo a quella sorta di “deregulation” un po’ farlocca che, in nome del libero spirito imprenditoriale, sta letteralmente invadendo l’horeca, con parole d’ordine modaiole, estreme e, spesso, irrazionali. Il nostro settore, molto complesso (in cui è la professionalità a fare la differenza), talvolta sembra essere tornato terra di conquista di chi ha più potere economico per investire su operazioni di dubbia serietà e, soprattutto, lontane anni luce dalla trasmissione di un pensiero, di una cultura, di una vera formazione. Qui non si tratta di scegliere fra conservazione e rinnovamento, ma di essere responsabili e di rispettare

il consumatore, senza imporgli tendenze ma -semmai- contribuendo alla sua evoluzione. Consentitemi di rimpiangere (e di auspicarne una solida, rinnovata presenza nelle sale dei nostri ristoranti, enoteche, wine bar ecc., rimasti chiusi per troppo tempo) la figura di quel/quella sommelier, colto e preparato, che conosce a menadito i vini che serve, e anche quelli che non serve, che sa raccontare le caratteristiche di un’etichetta o di un’annata, di una zona vitata o di un vitigno. E la cui sapienza verrà sempre ricordata dai clienti come un mirabile esempio di alta professionalità. Ecco, se ripresa ci deve essere, abbia le caratteristiche della serietà: non troppo “sacerdotale”, siamo d’accordo, ma neanche stile “volemose bene”, in cui è tutto lecito.

Alberto P. Schieppati Giornalista

Anna Basile

La pandemia ha costretto Horeca e aziende vitivinicole a ridefinire alcuni valori della loro offerta. L'indagine, nella rubrica "Sommelier al lavoro".

> PAGINA 88

Nicola Bonera

Cosa abbinare a una storica preparazione lombarda come il risotto alla Certosina? Ecco alcune proposte nel bicchiere, tutte lombarde.

> PAGINA 77

Luigi Caricato

La qualità dell'olio prodotto oggi è la migliore in assoluto, però i produttori lamentano sempre una scarsa considerazione da parte del mercato. Che fare?

> PAGINA 72

Beppe Casolo

Sono prodotte all'ombra della Presolana, espressione tipica della cultura rurale delle Prealpi orobiche. Conosciamo meglio le formaggelle bergamasche.

> PAGINA 70

Armando Castagno

Che cos'è realmente il Prosecco ColFondo e quanto può essere longevo? Un dialogo con Luca Ferraro e una sorprendente degustazione dei suoi vini.

> PAGINA 44

Samuel Cogliati

I Vin de France fanno parte solo della base qualitativa della piramide francese o al loro interno ci sono anche offerte premium? L'analisi di un mercato in crescita.

> PAGINA 39

Anita Croci

Il lato Orange del Collio, da Gravner ai giorni nostri. Una tipologia di grande fascino e tendenza, sempre più amata e ricca di interpreti.

> PAGINA 34

Fiorenzo Detti

Sono cugini, ma differenti. Il grande esperto di spirits Fiorenzo Detti ci parla di due distillati prodotti con l'agave: Tequila e Mezcal.

> PAGINA 80

Marco Gatti

Una pizza di grande qualità, creata con cura dei dettagli da un vero artigiano a due passi da Milano. Si trova a Vittuone, è andato per noi il giornalista Marco Gatti.

> PAGINA 78

Davide Gilioli

La sponda bresciana del Lago di Garda è una meta ambita da molti turisti ed è ricca di tante offerte enogastronomiche. Ecco un itinerario da non perdere.

> PAGINA 54

Andrea Grignaffini

Riso, orto, fiume e bosco. Le origini e la preparazione di un raffinato risotto ideato dagli abati della Certosa di Pavia.

> PAGINA 76

Sofia Landoni

Temperature di servizio e di conservazione, due aspetti fondamentali per tutti i sommelier. Sofia Landoni ne ha parlato con Luisito Perazzo.

> PAGINA 26



Céline Dissard Laroche

Un impegnativo saggio sulla semiotica applicata al vino e un viaggio tra ricette e abbinamenti pensati durante il lockdown. Le due nuove recensioni della rubrica Blocnotes.

> PAGINA 92

Maurizio Maestrelli

Una delle case history di maggior successo del mondo della birra artigianale italiana. La storia e il presente del birrificio Doppio Malto.

> PAGINA 66

Gabriele Merlo

Un prodotto schietto e sorprendente, che ti spiazza e conquista, come la gente del Friuli. Tutto quello che c'è da sapere della Brovada DOP.

> PAGINA 63



Sara Missaglia

Una storia di amore e passione, di famiglia, legami, scelte e vendemmie. Nella rubrica "Ri-Generazioni" le vicende di Marco e Domenico Triacca.

> PAGINA 50

Luisito Perazzo

Tante espressioni sensoriali che ci spingono a ricercare altrettanti calici di vino differenti. Ecco gli abbinamenti con le formaggelle bergamasche.

> PAGINA 71

Ilaria Ranucci

Non solo Icewine. Nel Canada del vino cresce il desiderio di sperimentare differenti tipologie e i risultati qualitativi non mancano.

> PAGINA 30

Alberto P. Schieppati

Tutto è ripartito "a razzo", ma serve non dimenticare mai i fondamentali, soprattutto in questa delicata fase di ripartenza.

> PAGINA 3

Paolo Valente

Un tubo di cioccolato e gelato al caffè si sposa con una malvasia aromatica del Varesotto. Ecco l'inedito abbinamento scelto dallo chef Andrea Berton.

> PAGINA 74



Modelli da studiare e imitare

Quattro lunghe e intense interviste in compagnia di altrettante grandi voci del mondo del vino lombardo. E poi due piccoli omaggi, due ritratti, dedicati a figure che quest'anno hanno compiuto 90 anni e che, per ragioni differenti, hanno rappresentato con il loro agire, e lo fanno tuttora, un modello che non è così usuale incontrare nella quotidianità.

Apri il numero che avete tra le mani lo speciale che abbiamo deciso di dedicare a sei grandi personaggi che il vino lombardo ha la fortuna e il privilegio di ospitare nel suo territorio: Mario Maffi, Lino Maga, Casimiro Maule, Mattia Vezzola, Maurizio Zanella e Franco Ziliani. Hanno costruito la loro storia con gesti e decisioni realmente "straordinarie", le stesse necessarie in questo difficile momento per cercare di vedere con ottimismo la luce in fondo al tunnel. E lo hanno fatto con umiltà e determinazione, decidendo di percorrere vie a volte accidentate, controcorrente, ma sempre con l'obiettivo di riuscire a portare del valore aggiunto a un intero

territorio, spesso facendo concretamente "sistema", termine ampiamente abusato e sbandierato all'interno di moltissimi convegni e incontri, e poi puntualmente disatteso appena terminati.

Un po' tutto il numero, in realtà, è denso di racconti e dialoghi: con Luisito Perazzo, per capire come gestire le temperature di servizio; con Nicola Bonera, per scoprire le novità della guida Vitae; con Luca Ferraro, per comprendere cosa sia realmente il metodo "ColFondo".

Il nostro intento di approfondire, con le nostre rubriche, l'affascinante mondo del vino, del cibo, ma anche delle birre, dei distillati e dell'olio, grazie al consueto contributo di tanti professionisti del giornalismo enogastronomico e di appassionati quanto preparatissimi colleghi sommelier non si è mai fermato, neanche quando, volendo, sarebbe stato logico farlo. Una scelta, quella di AIS Lombardia, che ci ha consentito di tenere un filo diretto con tutti voi non solo con le tante iniziative virtuali che hanno contraddistinto l'attività della prima metà di quest'anno, ma anche con la nostra rivista regionale.

Alessandro Franceschini

Alessandro Franceschini Direttore Responsabile



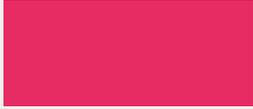
MASSIMO ZANICHELLI



FABRICE GALLINA



DANIELE CIRRAOLO



Da chi ripartire? Sei grandi **PERSONAGGI** del vino lombardo

*Esperti, visionari, umili. Spesso ostinati
e un po' cocciuti, ma sempre tremendamente curiosi.
In parte artisti e insieme pragmatici.
Osservatori, costantemente desiderosi di studiare
dettagli e sfumature da chi è più bravo.
Tutti, profondamente, innamorati del loro territorio*



TESTI DI

Alessandro Franceschini • Sofia Landoni • Sara Missaglia

Mario Maffi

«Solo se ami e conosci il tuo territorio, puoi divulgarlo»

➤ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Ha una memoria fotografica folgorante, ricorda nitidamente non solo tutte le tappe della sua vita professionale, ma anche volti e avvenimenti appartenenti al mondo del vino in generale e dell'Oltrepò Pavese in particolare. Un territorio, quest'ultimo, del quale continua a essere, al netto delle sue contraddizioni, continuamente innamorato senza indugio alcuno.

Nato a Varzi e cresciuto a Retorbido, Mario Maffi è una delle storiche, e sicuramente più affidabili e serie, figure appartenenti a questo triangolo di vigna posto a sud della Lombardia. Uno dei suoi motti, trasmessogli agli inizi della sua carriera, è tuttora: «In azienda sempre i vini dell'azienda, fuori dall'azienda sempre i vini degli altri», esempio pratico e concreto di cosa significhi coltivare costantemente la curiosità, mettendosi sempre in discussione. «Ancora adesso ho questo vizio e i miei 400 vini all'anno, per rimanere sempre allenato, continuo a degustarli». Nato come perito agrario, è diventato velocemente uno degli enologi più sensibili del vigneto oltrepadano.



QUANDO HAI INIZIATO A FARE QUESTO LAVORO?

Inizialmente andai a lavorare per la ditta immobiliare Vittoria, che faceva capo alla Mira Lanza di Genova. Avevano un gruppo di aziende e io mi occupavo di zootecnia, tabacco, riso e ovviamente di viticoltura. Poi, dal giugno del 1974, mi sono occupato solo di viticoltura ed enologia.

LA PRIMA AZIENDA?

Si chiamava Ballestrieri, a Casteggio, poi diventata Ballabio. Avevo 27 anni e mi sono ritrovato a dare del tu a gente come Antonio Piccinardi e Luigi Veronelli, un'esperienza



unica per quell'epoca. Poi sono andato a Rivanazzano, nella Tenuta di Nazzano, e sono cresciuto ulteriormente perché avevo maggiori responsabilità.

IN QUEGLI ANNI HAI ANCHE INIZIATO, GIOVANISSIMO, A FARE IL RELATORE AI CORSI AIS

Sì, ho frequentato i corsi nel 1975 e nel 1978 sono diventato relatore. Un'avventura importante, soprattutto in Lombardia, ma non solo, durata più di 30 anni e partita a Milano quando i corsi si tenevano sulla terrazza Motta.

IL TUO NOME È PERÒ SOPRATTUTTO

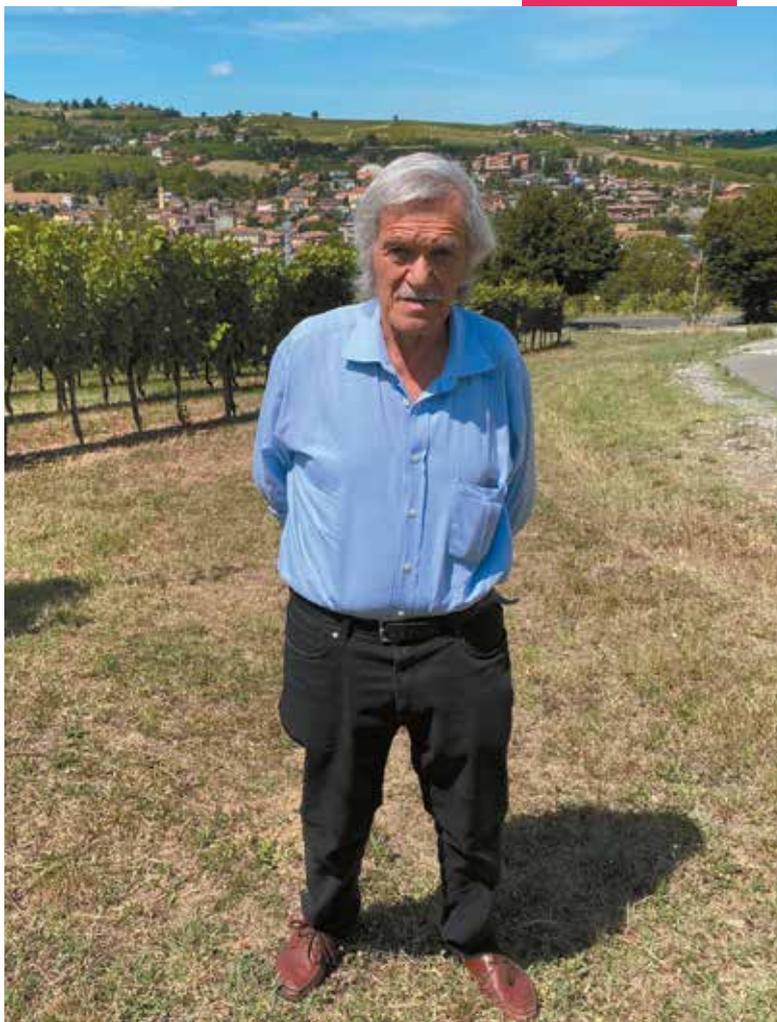
LEGATO AL LAVORO CHE HAI FATTO A CODEVILLA NELL'AZIENDA MONTELIO

Con Montelio mi sono innamorato definitivamente della mia terra, dell'Oltrepò Pavese. Vi entrai nel 1982 ed ebbi subito carta bianca avendo un bellissimo rapporto con la proprietà. Da 90.000 bottiglie, con la mia direzione, siamo passati negli anni a 132.000.

SEI STATO PIÙ UN TRADIZIONALISTA O UN INNOVATORE?

Nella vinificazione in bianco sono stato un innovatore. Riuscivo già alla Ballestrieri e a Rivanazzano a fare vini bianchi di ottimo livello senza l'utilizzo del gruppo frigorifero,

«Abbiamo giovani che hanno studiato, hanno ottime basi e si sono fermati. Bisogna ripartire da loro»



facendo all'antica e con i lieviti naturali. Oggi invece devi avere la tecnologia del freddo e io alla Montelio ho lavorato anche con l'iperossigenazione ottenendo risultati sorprendenti. Con il Müller-Thurgau, invece, facevo criomacerazione. Sui rossi, invece, sono stato un tradizionalista e continuo a esserlo tuttora, tranne che per il pinot nero vinificato in rosso, dove faccio fare un po' di macerazione a freddo i primi giorni. Sono però cambiate due cose oggi.

QUALI?

Il grado e mezzo di alcol in più dovuto al clima, che incide parecchio, e poi le barbatelle, che oggi sono come dei polli di allevamento.

COSA INTENDI?

Il pollo ruspante è in mezzo all'aia con il suo spazio, quello di allevamento è in batteria, ha uno spazio ridotto e si nutre con mangime di pessimo livello. Le viti di una volta vivevano 70 anni, oggi, lavorando bene è già tanto se

arrivi a 30-35 anni. È vero, ci sono più malattie, ma è cambiato qualcosa. C'è stata una sorta di "ingentilimento". L'esplosione della viticoltura a livello mondiale, ad un certo punto, ha portato i vivaisti a non riuscire più a servire il mercato con il materiale che avevano a disposizione e quindi hanno cominciato a raccogliere di tutto e di più. Oggi c'è un dietrofront, ma il danno è stato fatto.

L'OLTREPÒ PAVESE È UN UNIVERSO MOLTO FRASTAGLIATO, DI NON AGEVOLE LETTURA. QUESTA COMPLESSITÀ È CHIARA AD APPASSIONATI E CONSUMATORI?

In Oltrepò si può fare qualsiasi cosa, ma il terreno è come un mosaico. Solo a Montelio, in una singola vigna, avrei dovuto cambiare tre portainnesti in 150 metri. Questo è il vero problema presente in questa terra.

IL FATTO CHE QUI SI POSSANO COLTIVARE TANTE VARIETÀ È UN FATTORE POSITIVO O ERA MEGLIO SPECIALIZZARSI?

Classe 1947, Mario Maffi è uno dei più profondi conoscitori dell'Oltrepò Pavese. Nato a Varzi, cresciuto a Retorbido, è stato uno dei più amati e storici relatori dei corsi di AIS Lombardia. Il suo lavoro di enologo è legato soprattutto a quello dell'azienda Montelio di Codevilla, nella quale ha lavorato per 33 anni sino al 2015. Oggi, continua l'attività di libero professionista.

I numeri parlano chiaro: croatina, pinot nero, barbera e riesling rappresentano l'84% della superficie vitata all'interno della denominazione. Quattro vitigni, che possono essere declinati in otto vini.

DOVREBBE ESSERE QUESTO L'ARCHITRAVE DELL'OLTREPÒ PAVESE?

Sì, questo è l'Oltrepò Pavese. Poi tutto il resto ben venga, dal cortese al sauvignon blanc, se fatto bene. Però non puoi andare in giro con oltre 70 tipologie di DOC e altre 40/50 di IGT. Crei confusione.

LA SPUMANTISTICA IN ITALIA HA AVUTO, E VIVE TUTTORA, UN MOMENTO IMPORTANTE. LA FRANCIACORTA È ORMAI UNA VERA E PROPRIA CASE HISTORY. C'È ANCORA SPAZIO PER L'OLTREPÒ O È UN TRENO ORMAI PERSO?

Come la storia insegna, la spumantistica ha radici antiche qui. Potrebbe essere un traino pazzesco e, secondo me, c'è ancora molto spazio per l'Oltrepò Pavese. Il problema è che quando si parla di Metodo Classico, se vuoi fare quantità, devi avere disponibilità finanziarie, perché per tre anni o quattro anni devi tenerlo lì a riposare in cantina, aspetto simili ai grandi rossi. In Franciacorta sono arrivati imprenditori che arrivavano da altri mondi a investire cifre importanti.

CON DEI ROSSI DA GRANDE INVECCHIAMENTO, CI SI POTREBBE METTERE AL PARI DI ALTRE ZONE CHE HANNO FATTO DI QUESTA TIPOLOGIA IL PORTABANDIERA DEL LORO TERRITORIO?

I grandi rossi nel nostro territorio sono due: uno unisce barbera, croatina, uva rara e vespolina. Ha trovato esplicitazione soprattutto in un angolo di territorio che chiamiamo Buttafuoco. Aggiustando un po' le percentuali nel disciplinare, rendendo questo rosso più omogeneo, sui terreni giusti puoi fare cose meravigliose. Poi abbiamo il pinot nero vinificato in rosso: anche in questo caso ci sono zone e produttori che sono in grado di donare interpretazioni straordinarie. In questo caso il problema è la presenza di un disciplinare unico: in realtà ci sono due pinot nero completamente diversi. Uno coltivato nella prima fascia collinare e poi quello coltivato più in alto. Senti due cose differenti nel bicchiere. È una questione di terroir, ma anche di altitudine.



INSOMMA, DEI CAPISALDI SUI QUALI PUNTARE CI SONO ECCOME. CI SONO ANCHE LE PERSONE?

Sì, oggi ci sono molti giovani che lavorano bene e che hanno una nuova mentalità. Il problema è che se li metti tutti assieme arrivano a fare solo il 15% di tutto il vino prodotto in Oltrepò Pavese.

UN CONSIGLIO DA DARE ALLE NUOVE GENERAZIONI?

Bisogna amare e conoscere il proprio territorio per poterlo divulgare. Non bisogna fare l'errore dei loro padri, cioè quello di conoscere solo il loro paese e considerare quello di fronte un nemico.

Bisogna ampliare l'orizzonte. Devo dire, però, che questa nuova generazione oltrepadana è già più aperta, più disposta al dialogo e al confronto. Abbiamo giovani che si sono fermati, hanno studiato e hanno ottime basi.

Bisogna ripartire da loro. ■



MASSIMO ZANICHELLI



VALERIO BERGAMINI

Lino Maga, 90 anni e 84 vendemmie

✎ ALESSANDRO FRANCESCHINI

“Non scrivere vivace, mosso o frizzante! Sono cose composte e negative. Usa brioso o spumeggiante, al limite effervescente, come la Traviata”. Se dovessimo mettere in fila l’innumerabile serie di frasi e aneddoti, in alcuni casi dei veri e propri aforismi, che Lino Maga ha dispensato, tra una fetta di salame e un bicchiere di Barbacarlo, magari avvolti dalle nuvole di fumo delle sue sigarette, a chiunque sia stato almeno una volta nella sua casa-bottega di Broni in Oltrepò Pavese, potremmo probabilmente riempire più di un copioso volume da conservare gelosamente.

Classe 1931, Lino Maga quest’anno ha non solo tagliato il

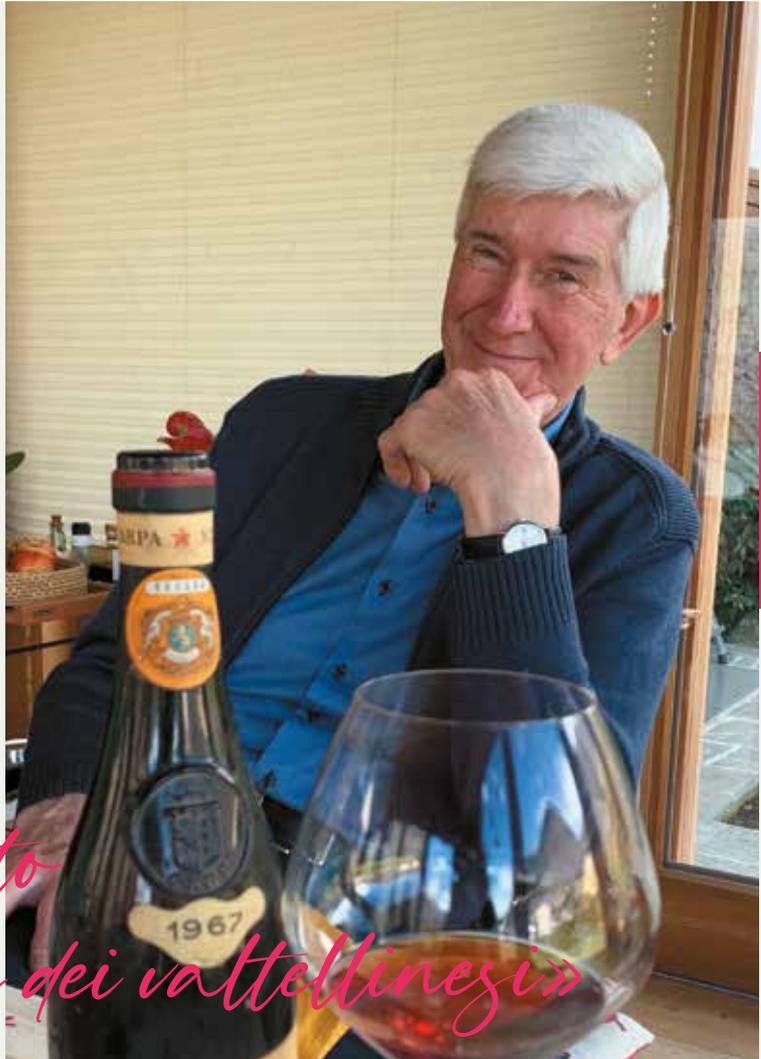
traguardo dei 90 anni, ma anche quello delle 84 vendemmie, viste e vissute di persona, poiché a 6 anni di età era già in vigna a lavorare. Il figlio Giuseppe, che porta avanti questa meravigliosa storia, divenuta patrimonio collettivo di chiunque ami il vino, non da meno finì sulle pagine del Giornale di Pavia del 1969 perché a tre anni era già in mezzo ai grappoli.

È stato detto e scritto tanto sul Barbacarlo e il Montebuono, e sulle tante vicende che ha vissuto il suo creatore. Nel corso degli anni è diventato un emblema di contadinità e autenticità ed è stato anche tirato per la giacchetta per salire sul carro della “naturalità”. Ma Lino Maga è stato, ed è, soprattutto un simbolo di “lotta”. Quella condotta, per più di vent’anni tra ricorsi al TAR e al Consiglio di Stato, contro chi gli aveva rubato il suo nome, o meglio, il nome del suo vigneto, che poi è un po’ la stessa cosa. Quei quattro ettari che guardano a Sud Ovest, difficili da coltivare e con pendenze che serve avere gamba da montanaro per percorrerle, posti a poco più di 300 metri sul livello del mare e dove trovano dimora croatina, uva rara e ughetta, sono diventati un vessillo per chiunque pensi che la parola terroir abbia ancora un significato preciso e che non possa essere svilito e utilizzato a casaccio.

Testardo e cocciuto, quando l’annata 2003 del Barbacarlo, una bomba da oltre 16 gradi di alcol e un importante residuo zuccherino, venne bocciata dalla commissione che assegnava la DOC, la declassò a IGT, sotto l’ala protettiva dell’amico Luigi Veronelli, innamorato di quel millesimo. Non è più tornato indietro. Un Don Chisciotte, fiero e solitario. ■

Casimiro Maule

«Negli anni sono diventato più vattellinese dei vattellinesi»



☞ SARA MISSAGLIA

A ma la cantina, il profumo delle botti e del vino in affinamento, ma non può fare a meno della luce e delle passeggiate sui terrazzamenti vattellinesi. Cammina a lungo, ed è così, racconta, che gli vengono le idee migliori. Appena terminati gli studi di enologia nel 1971 a San Michele all'Adige, fu chiamato da Carlo Negri, il figlio del fondatore della cantina Nino Negri. Il Sciur Carluccio aveva chiesto il miglior studente dell'anno e si narra che, quando gli proposero di trasferirsi in Valtellina, rispose: "Dov'è?".

Da lì di strada ne ha fatta tanta, e con lui la Valtellina: ambasciatore di una cultura da sempre all'avanguardia, ha fatto dell'eccellenza il motore di ogni vino che ha firmato. Essere il "più bravo" è diventato negli anni un fatto normale: innumerevoli i riconoscimenti, tra i quali quello di Enologo dell'Anno 2007 del Gambero Rosso e, ancora prima, la Medaglia d'Oro al Concorso Enologico di Bordeaux nel 1989 per il suo SfurSAT 5 Stelle. Moltissime le copertine dedicate, i viaggi all'estero per conoscere, capire e studiare, tutto documentato in un archivio che custodisce gelosamente e che si compone di libri e articoli sul vino, sempre aggiornati. Testimonianze del fare e dell'amore per il suo lavoro; in passato dichiarava: "ho sposato la Nino Negri", e la moglie Marisa, da sempre al suo fianco, ancora oggi continua a sorridere.

UNA VITA IN VALTELLINA ARRIVANDO DAL TRENTINO DOPO GLI STUDI: TORNANDO INDIETRO NEL TEMPO QUALI SONO STATE LE PRIME IMPRESSIONI?

La prima impressione è stata buona e soddisfacente, finalmente libero da condizionamenti familiari, scolastici e militari. Purtroppo la realtà è stata un po' diversa da quanto immaginavo: tanta uva, tanto vino, poche regole e un buon mercato (Svizzera) sia per quantità sia per fatturato. Tanto lavoro, tanto impegno ma con l'unico obiettivo di aumentare la produzione, in misura forse "esagerata" per una piccola zona di montagna come la Valtellina. Non riuscivo quindi a capire e interpretare questo modo di operare, cresciuto con logiche distanti da margine e profitto. Il pensiero di lasciare questa situazione mi ronzava nella mente, ma l'azienda, la storia, i vigneti e lo

«È importante lavorare tutti insieme promuovendo il territorio con un lavoro congiunto tra produttori e istituzioni»



stesso Carluccio Negri mi hanno fatto rimanere in Valtellina.

HAI AVUTO MODO DI LAVORARE AL FIANCO DI CARLO NEGRI, FIGLIO DEL FONDATORE DELLA NINO NEGRI: QUALI SONO I RICORDI PIÙ INTIMI E PERSONALI E QUAL È L'EREDITÀ CHE HAI RACCOLTO DURANTE QUEGLI ANNI COSÌ IMPORTANTI?

Credo che il Signor Carluccio con il suo carattere autoritario ma affabile mi abbia dato la forza di superare momenti difficili e al medesimo tempo mi abbia formato permettendomi di essere non solo un tecnico ma una persona capace di relazionarsi con i viticoltori, con i clienti, con i fornitori e le istituzioni. Un'esperienza quindi non solo enologica ma umana. È stato un maestro di vita, una persona carismatica con una visione lungimirante, che mi ha lasciato un'eredità insuperabile.

47 ANNI DI VENDEMMIE TRA I TERRAZZAMENTI DEL VERSANTE RETICO: COSA CI PUOI RACCONTARE RIGUARDO ALL'IMPORTANZA DELLA VITICOLTURA IN VALTELLINA?

Si tratta di un versante vitato che ha pochi uguali al mondo per lo straordinario scenario ambientale e per le uve che riesce a produrre: nel corso della sua lunga storia vitivinicola ha tuttavia avuto periodi di successo alternati ad altri di crisi o perdita di identità, ultimo in ordine di tempo quello degli anni '80 del secolo scorso, contraddistinto dal mancato ritiro dei nostri vini da parte della vicina Confederazione Elvetica per oltre 4 milioni di litri di vino, corrispondenti al 70% della produzione totale. Un grave problema che portò alla chiusura di alcune aziende e al ridimensionamento di altre: fu un periodo difficile, ma grazie all'impegno, alla passione e alla dedizione di



alcuni produttori e con il supporto di enti e istituzioni (riconoscimento della DOCG nel 1998 per il Valtellina Superiore) si riuscì a qualificare e a far rinascere un settore che un autorevole esperto aveva allora definito “malato terminale”.

COSA È CAMBIATO NEL MODO DI FARE VINO DA CINQUANT'ANNI A QUESTA PARTE?

Negli anni '70 esisteva una buona viticoltura ma non una buona enologia, a causa di un mercato senza pretese: mancavano regole e leggi, e anche l'enologo era considerato quasi un medico del vino o un mescolatore di vini. A seguito dello scandalo del metanolo nel 1986 c'è stato uno stravolgimento che ha portato ad un rinascimento enologico. Sono nati i Consorzi, le DOCG con regolamenti e disposizioni che hanno portato a un notevole

miglioramento delle uve autoctone e dei relativi vini con la riscoperta dell'unicità del territorio di produzione. Non più solo quantità ma grande attenzione alla qualità in vigna e in cantina per la soddisfazione del consumatore più attento ed esigente.

LA RECENTE PANDEMIA HA SICURAMENTE IMPATTATO ANCHE SUL VINO DI VALTELLINA. COSA ABBIAMO IMPARATO DA QUESTA LEZIONE E COSA È NECESSARIO FARE PER MIGLIORARE ULTERIORMENTE IL LIVELLO QUALITATIVO?

È sempre importante migliorare la qualità dell'uva e fare rete e squadra tra i produttori, lavorando insieme per mantenere contatti con enti e istituzioni e ottenere il giusto corrispettivo per le opere di manutenzione delle vigne terrazzate, i famosi muretti a secco. Fondamentale è ridare dignità al lavoro dei viticoltori

Classe 1949, 47 vendemmie in Valtellina: di origine trentina (è nato ad Aldeno) ha trovato tra le montagne e i terrazzamenti di Valtellina il sentiero professionale e familiare. Il suo nome è legato alla cantina Nino Negri di Chiuro e allo Sfursat di Valtellina Docg 5 Stelle. Dal 2018 ha lasciato la Direzione della cantina valtellinese ma continua a dispensare consigli in Valle (e non solo).



«Negli anni '70 esisteva una buona viticoltura, ma non una buona enologia a causa di un mercato senza pretese»

ri e coinvolgerli sempre nella politica del settore, esigendo uva di qualità e pagandola per il suo vero valore. Occorrono costantemente nuovi investimenti in vigna e in cantina per alimentare la cultura dell'ospitalità non solo nelle case vinicole ma nell'intero territorio.

LA PARTNERSHIP TRA PRODUTTORI E RISTORATORI IN OTTICA DI SOSTENIBILITÀ: COSA CI PUOI DIRE AL RIGUARDO?

Ho sempre cercato di appassionare ristoratori ed enoteche come ambasciatori del patrimonio enogastronomico valtellinese, favorendo la valorizzazione della materia prima locale. Credo che per il Consorzio Vini, il Consorzio Mele e la Fondazione Fojanini sarà di primaria importanza studiare un protocollo di sostenibilità ambientale e sociale rispettato da tutti, arrivando a far percepire al consumatore l'autenticità e la sicurezza alimentare di tutta la Valle, e rendendo il produttore valtellinese orgoglioso di lavorare in un ambiente unico, pulito, giusto, responsabile e sostenibile.

QUAL È IL VINO CHE HAI FIRMATO E CHE AMI DI PIÙ?

Tutti i vini sono nel mio cuore: nel corso

degli anni ricordo bene le prime esperienze con le 'Botti d'oro' (in collaborazione con AIS), a cui è seguita la selezione di alcuni vigneti di eccellenza, come i cru Tense, Mazer, Sassorosso e il Cà Brione, che hanno dato il via a un nuovo modo di fare e operare con il nebbiolo delle Alpi. Il vino che mi ha dato maggiori soddisfazioni è sicuramente lo Sfursat 5 Stelle che dalla vendemmia 1983 ha interpretato e valorizzato la potenzialità, la forza e l'unicità che il vitigno, se ben curato, può dare.

SE DOVESSI RISCRIVERE QUESTO CAMMINO COSA CAMBIERESTI?

Ognuno di noi fa sempre riesami sulla storia passata, ma sono convinto di essere riuscito a cambiare il modo di operare in un territorio di montagna, cercando di dare forza al neonato Consorzio di Tutela e coinvolgendo una buona parte dei viticoltori nella politica di settore e nella produzione di uve di qualità. I risultati ottenuti con la nascita di tante nuove piccole realtà sono prova che il cammino percorso è stato qualificante, vero e autentico. Sono diventato negli anni più valtellinese dei valtellinesi. ■



I due compleanni di Franco Ziliani

➤ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Circa 3000 bottiglie, vendute a 1200 lire l'una, una follia per il 1961. E piacquero subito. Inizia così un'avventura che oggi è conosciuta non solo in Italia, ma in molti Paesi del mondo, e senza la quale non esisterebbe quella che indiscutibilmente è diventata la denominazione di riferimento quando si parla di bollicine Metodo Classico in Italia. E a raccontarla, a 60 anni di distanza e a 90 anni di età, è ancora lui, Franco Ziliani, l'uomo che convinse il conte Berlucci ad abbandonare il suo Bianco del Castello, instabile e opaco, e a iniziare quella folle avventura che oggi prende il nome di Franciacorta.

“Con le prime duecento bottiglie da degorgiare successe il finimondo. Non avevamo le attrezzature adatte e neanche la giusta esperienza” ci disse proprio Franco Ziliani 10 anni fa, quando ci recammo nella stessa meravigliosa “Sala del Caminadù” di Palazzo Lana, dove iniziò tutto, per festeggiare questa felice ricorrenza con un'intervista che aprì il primo numero di questa rivista.

L'incontro con Guido Berlucci, produttore di vini fermi a

base pinot, è datato 1955: mentre suona al pianoforte “Georgia on my mind” davanti a lui si siede un giovane e brillante enologo, diplomato alla Scuola enologica di Alba, nonché consulente di alcune cantine. Inizia un sodalizio che si basò sull'intuizione che il connubio tra terreni morenici ricchi di minerali, l'influsso del vicino lago di Iseo e la possibilità di poter sfruttare delle antiche cantine sotterranee, poteva rappresentare il mix perfetto per tentare la stessa strada che i cugini d'Oltalpe avevano iniziato svariati secoli prima. Dopo quel primo “Pinot di Franciacorta”, decisamente sorprendente per finezza, l'anno seguente venne imbottigliato anche il Max Rosé, ideato per un amico di famiglia, l'antiquario milanese di nome Max Imbert, che divenne il primo spumante rosé d'Italia.

Il resto è una storia che prosegue tuttora, portata avanti dai figli Cristina, Arturo e Paolo e che tutti i sommelier d'Italia posso respirare di persona quando vengono in quel di Borgonato a ritirare il diploma dopo aver frequentato i tre livelli e superato l'esame finale. ■

Mattia Vezzola

*«Da solo? Sei sempre perdente
Dobbiamo promuoverci
insieme sapendo
prendere le misure»*

👁️ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Ha vinto premi a ripetizione per anni e, ne siamo certi, la sua bacheca a Moniga del Garda ha ancora spazio. Quando qualsiasi professionista del mondo del vino o anche semplice appassionato sente pronunciare il suo nome, non può non pensare alle bollicine Metodo Classico, che ha creato in Franciacorta per tanti anni e continua a costruire maniacalmente nella sua azienda in Valtènesi. Eppure se ti parla di rosato e di groppello gentile, si accende un scintilla nello sguardo e, con inguaribile ottimismo, comincia a progettare e pensare al futuro. «Quando aravamo i campi e io ero poco più di un ragazzino, il linguaggio che si usava da queste parti era: “il groppellino, il chiarettino, il vino per il pane e salame”. E io mi mi domandavo: ma come è possibile che una viticoltura di così alta qualità costruita con una logica provenzale e bordolese faccia vini solo di così medio profilo?».



MC PERSON PROJECT

E CHE RISPOSTA RIUSCISTI A DARTI IN QUEL PERIODO?

Noi qui nasciamo con una viticoltura dedicata al rosé, di origine provenzale, piantiamo le vigne per fare rosato, che non è un ripiego. Nel Dopoguerra ci fu però l'abbandono del senso della qualità a scapito dell'economia e si cominciò a produrre di più. Questo vitigno, il groppello gentile, uno dei più nobili d'Italia e molto simile al pinot nero, se aumenti la produzione un po' di più, non matura. Se tenti di fare 100 quintali per ettaro, a fine ottobre o inizio novembre l'uva è ancora mezza verde. Quindi i vini tendono a banalizzarsi.

**QUANDO LO HAI CAPITO?**

A metà degli anni '70. Però a quell'epoca si parlava poco di rosati. Il rosé era un'appendice malata dell'enologia. Non riuscivo a trovare la tecnologia adatta per valorizzare i rosati anche perché venivano fatti con le uve meno preziose. Non avevi remunerazione, dovevi venderlo entro marzo, aprile, quindi era meglio fare i rossi.

E COSA HAI FATTO?

Feci dei viaggi di ricerca. Capii che mettere le mani sulle uve destinate ai rosé è come metterle nel cachemire e sulla seta pura. Tessuti raffi-

nati, ma fragili. Mi si è aperta una finestra e ho capito che dovevo conservare la filosofia che appartiene alla tradizione, ma mettendola al servizio della tecnologia moderna. Dimezzai la quantità in vigna riportando la viticoltura 50 anni indietro: avevo viti vecchie e quindi un patrimonio straordinario. Io non credevo nel goppello da giovane, poi mi resi conto che stavo buttando via dei banchi da seta.

QUALI ALTRI ACCORGIMENTI?

Per avere un'estrazione olfattiva significativa devi avere un mosto a contatto con le bucce e questo lo puoi fare con uve di qualità. Il



problema era estrarre dall'acino tutti i precursori aromatici, gustativi, i sali, ma non il colore. Questo è fondamentale per avere rosé raffinati e un minimo longevi. Volevo produrre un frutto che mi desse un vino con identità e carattere, che potesse competere nel mondo e rappresentasse la Valtènesi perché questo è un luogo posizionato a nord, ma con un clima mediterraneo. Qui la potenza non c'è, ma vigne destinate a fare vini raffinatissimi.

TI AVRANNO DATO DEL MATTO IN UN'EPOCA IN CUI I ROSATI ERANO DEI SEMPLICI VINELLI

Di più! Volevo rompere il pregiudizio che il rosato andasse bevuto entro settembre. Iniziai questo percorso nel 1992 facendo il Molmenti, ma non riuscivo a far fermentare dei rosé in botte e poi a lasciarli un anno di bottiglia. Mi dicevano: "Ma devi venderlo proprio a me questo vino!"

NON POTEVI CONFRONTARTI CON

NESSUNO SUL TERRITORIO?

No, nessuno e neanche in Italia. Il cambio di passo del Molmenti arriva nel 2012 dopo vent'anni, quando ho capito dove mettere le mani. Da lì la svolta.

E DOVE DOVEVI METTERLE?

Sulle temperature di vendemmia e di macerazione: ho dovuto cambiare tutto il mio modo di vedere. E prima è successa un'altra cosa ancora.

COSA?

Vado a mangiare le beccacce da un mio ex compagno di classe a Cornedo Vicentino. La moglie aveva un'enoteca e mi regala un rosé della Rioja Alta di un tale produttore che si chiama Lopez de Heredia. Eravamo nel 2009. Torno a casa, metto nel ghiaccio il vino e mentre stappo la bottiglia mi accorgo dell'annata: 1999! Chiamo il mio amico e gli dico: "Domenico? Grazie, ma mi hai regalato un rosé di 10 anni!" Mi fa. "È appena uscito". E io che

Classe 1951, Mattia Vezzola è considerato uno dei più grandi interpreti del Metodo Classico del nostro Paese. Più volte insignito del titolo di "Miglior Enologo d'Italia", il suo nome è legato a quello della Franciacorta e di Bellavista, nonché all'azienda di famiglia, Costaripa, dove ha portato avanti in modo pionieristico un percorso di avanguardia nella realizzazione di grandi rosati territoriali.



pensavo di fare avanguardia! In quel momento ebbi il coraggio di passare a fare due anni di élevage in botte e due anni di bottiglia, che diventeranno tre il prossimo anno.

QUINDI HAI DEFINITIVAMENTE TROVATO LA FORMULA PER FARE IL GRANDE ROSATO CHE AVEVI IN MENTE?

No.

COSA MANCA ANCORA?

Nella vita, se hai qualcosa da dire e lavori con passione, quando pensi di essere arrivato e di poterti godere quello che hai realizzato, ti capita sempre un'occasione alla quale non puoi rinunciare che ti rimette di nuovo in pista. Incontrai l'enologo di Mouton Rothschild e, parlando di rosé, mi disse che i grandi rosé nascono da cuvée. "Devi gestire la vigna come se facessi un Franciacorta".

TU DOVRESTI SAPERNE QUALCOSA IN EFFETTI

Io ho 35 vigne destinate al rosé e 47 serbatoi di acciaio inossidabile che uso in gran parte per il Metodo Classico per vinificare separatamente chardonnay e pinot nero per ogni vigna, come è nello stile dei grandi Franciacorta, ma mai avrei pensato che per fare un rosé di qualità avrei dovuto applicare la stessa filosofia. Sto creando una nuova cantina dove sposterò tutte le bollicine e ho preso 30 serbatoi di piccole

dimensioni. Quindi con 77 serbatoi ho cominciato a fare la selezione per vigna anche per il rosato.

IL RISULTATO?

Il cambiamento è stato immediato, non solo per la qualità, ma perché riesci a mantenere uno stile aziendale, come nel Metodo Classico.

IL TUO ESEMPIO SUI ROSATI QUI IN VALTÈNESI È STATO SEGUITO?

Sì, indubbiamente. Negli ultimi anni però c'è stato un grande avvicinamento dei produttori verso questo territorio, perché si è trovata la strada per fare un Valtènesi rosé. Chiaretto non mi è mai piaciuto, sminuisce, è un diminutivo.

EPPURE L'INTERESSE PER I ROSATI C'È ORMAI DA ANNI

Sì, ma è un interesse legato alla moda. Il grande problema è nell'informazione. Quando tu parli di rosato devi comunicare al consumatore che ci sono rosé che vengono dall'interpretazione di un enologo che vuole misurarsi con questa tipologia, ma ci sono anche poi dei rosé che nascono da una viticoltura dedicata. Quando metti su uno scaffale un Valtènesi e un rosé che proviene da un'area geografica che non ha vocazione, il consumatore come fa a rendersi conto di questo distinguo?

SE PENSI AL TUO TERRITORIO, QUALE LEZIONE SI PUÒ APPRENDERE DALLA PANDEMIA E DA TUTTO QUELLO CHE È SUCCESSO E STA SUCCEDENDO ANCORA?

L'unico sistema per venire fuori è stare insieme. I territori si devono unire e bisogna studiare delle strategie di valorizzazione dei propri valori, insieme. Da solo sei sempre perdente. Dobbiamo promuoverci insieme, lavorare sulla qualità, non piegare le ginocchia, perché le gaussiane fanno parte della vita. Bisogna saper prendere le misure.

NON È FACILE PERÒ?

No, la cosa più difficile da fare è sempre prendere le misure, vale anche quando compri un paio di scarpe o assumi un collaboratore. Prendere le misure significa non eccedere nelle aspettative, ma cercare di leggere il presente elaborando un modo diverso di guardare il futuro. Ci vuole non solo qualità, ma costanza di qualità e vicino ci deve essere coerenza in quello che si fa e si dice di aver fatto. Solo dopo 100 anni che sei stato coerente, arriva la credibilità. ■

Maurizio Zanella

«Ai giovani consiglio di essere ribelli e non accontentarsi del passato»

☞ SOFIA LANDONI

C'è poco da fare: per realizzare grandi cose ci vuole un desiderio immenso. I grandi uomini e le grandi donne della storia hanno lasciato le loro orme eterne nel corso degli eventi non certo per un obbligo morale o per una decisione calcolata, ma per quell'irrefrenabile bisogno di salire un altro gradino, un altro gradino ancora. Maurizio Zanella è una di quelle persone a cui la Franciacorta deve essere grata, perché ne ha rappresentato in prima persona uno dei più potenti traini. Lui ci credeva, profondamente. Lui la sapeva vedere, la Franciacorta, fin nei suoi più piccoli, apparentemente insignificanti, stupefacenti e promettenti angolini. Lui l'ha spinta verso l'alto, con l'energia che lo contraddistingue. Il suo successo arriva dalla libertà di pensiero e dalla perpetua fame, alimentate da alcuni incontri che gli hanno cambiato la vita. «La mia più grande fortuna è stata quella di iniziare da zero. Non avevo una storia familiare contadina e quindi non subivo i condizionamenti delle tradizioni pregresse, di quelle abitudini – talvolta controproducenti - da cui poteva essere difficile emanciparsi. Il mio percorso, le mie scelte, la mia innovazione: tutto si basava su una libertà di pensiero».



È STATO, ED È, UN GRANDISSIMO PROTAGONISTA DELLA STORIA MODERNA DELLA FRANCIACORTA. HA PARTECIPATO ATTIVAMENTE ALLA SUA ASCESA E ALLA DEFINIZIONE DELLA SUA IDENTITÀ VITIVINICOLA, CON UNA TENACIA INVIDIABILE. COSA EVIDENZIARE DI QUELL'INIZIO?

La Franciacorta proviene da una storia viticola per lo più a bacca rossa. Era una viticoltura promiscua, inserita su terreni che ospitavano sia la vite che i foraggi, come da tradizione contadina. Però, un conto è fare vino, un altro è farlo bere. A Berlucci si deve la primogenitura del Franciacorta, sia in termini produttivi che di immagine commerciale. Loro sono riusciti a rendere



DANIELE CIRAOLO

“di moda” un prodotto nazionale, rompendo quell’egemonia di costume che considerava poco elegante bere uno spumante italiano e che privilegiava il consumo di Champagne. Questo fu l’inizio, poi vi fu lo sviluppo: decidemmo di ottenere la nostra indipendenza tramite la creazione di un Consorzio dedicato, staccato dal Consorzio Vini Bresciani e basato su regole che ci consentissero di andare tutti nella medesima direzione. Dobbiamo precisare, però, che le regole non fanno la qualità, sono solo un acceleratore di cultura. Ci vollero cinque anni per raggiungere questa tanto desiderata indipendenza.

LEI È STATO UNO DEI MAGGIORI PROMOTORI DI QUESTA INDIPENDENZA.

DA COSA DERIVAVA IL SUO FORTE SLANCIO?

Derivava da una maggiore consapevolezza del territorio e da una stretta amicizia con Luigi Veronelli. Lui era un uomo libero, prendeva posizioni nette e coraggiose affermando ciò che pensava, a costo di andare contro tutto e tutti, a costo di crearsi qualche nemico qua e là.

COME VI SIETE CONOSCIUTI?

Accadde negli anni ’80. Noi, come Ca’ del Bosco, stavamo partecipando alla nostra prima fiera, a Genova. Era una manifestazione che racchiudeva diverse e variegate realtà della ristorazione. C’erano i produttori di piatti, di posate, di zerbini, di tovaglie... insomma, un po’ di tutto. Il nostro stand era la riproduzione di una cantina in cartapesta bianca – a

«Ho sempre avuto
l'ardire
di pensare che qui
in Franciacorta
c'erano
potenzialità
straordinarie»



ripensarci ora fa quasi sorridere. Luigi Veronelli venne ad assaggiare il nostro vino. Da lì nacque un'amicizia personale, che andò ben oltre il confronto professionale.

UN'AMICIZIA CHE HA SIGNIFICATO MOLTO PER LEI

Sì, moltissimo. Da lui ho attinto quella parte di conoscenza che non avevo. Si può dire che Veronelli mi abbia formato. E poi c'era la sintonia personale. Io ho sempre avuto l'ardire di pensare che qui, in Franciacorta, c'erano potenzialità straordinarie. Ero animato da uno spirito di "ribellione" e questo piacque molto a Veronelli, che era un po' un Don Chisciotte.

È STATO DIFFICILE PORTARE AVANTI QUESTI OBIETTIVI ALL'INTERNO DELLA FRANCIACORTA?

No.

MA NON SI È MAI SCONTRATO CON UNA MENTALITÀ FRENANTE O COMUNQUE UN PO' ANTICA, NOSTALGICA DELLE TRADIZIONI PASSATE?

Sì, certo. Ma quando uno ha un'idea non si fa condizionare da queste circostanze o dalle difficoltà.

SI RICORDA QUALCHE "BATTAGLIA" IN

PARTICOLARE?

Mah, forse far capire l'importanza di frazionare i mosti: non c'era verso. Oppure mettere l'uva intera nelle presse, nessuno lo faceva e riuscire ad inserirlo nel disciplinare fu un po' faticoso. E così anche altre cose che si scontravano con quelle tradizioni negative che non badavano primariamente alla qualità.

LEI COME ARRIVAVA A QUESTE CONSAPEVOLEZZE COSÌ DIVERSE?

Bastava vedere cosa facevano quelli più bravi di noi.

QUINDI GIRAVA MOLTO?

Sì, molto. Giravo, parlavo, mi confrontavo. Per la maggior parte delle volte viaggiavo in compagnia di Veronelli. Grazie a lui mi sono state aperte porte che, fossi stato da solo, non avrei mai visto. Chi avrebbe mai dato ascolto a un ragazzino di 20 anni?

UN VIAGGIO CHE SI RICORDA PARTICOLARMENTE?

Quello in California, all'inizio degli anni '80, poiché scoprimmo che una realtà culturalmente molto più giovane di noi era in realtà anni luce avanti a noi dal punto di vista vitivinicolo. Perché? Perché seguivano pedissequamente il modello francese, che,



tramite scelte sia agronomiche sia enologiche, puntava alla qualità. In Italia, invece, gli agronomi e gli enologi dicevano: “qui da noi non si può”. Noi eravamo arroccati su tradizioni negative; loro invece, non avendo condizionamenti pregressi di alcun genere, imparavano da zero, osservando i grandi della viticoltura.

DEDICA MOLTO TEMPO A QUESTI VIAGGI DI CONFRONTO ANCORA OGGI?

Sì, continuo spesso a girare per aziende capaci di esprimere il territorio, cercando di capire come innovano.

IL PROSSIMO VIAGGIO IN PROGRAMMA?

Per ora non ne ho. A giugno sono stato a Bordeaux e a maggio in Champagne.

QUAL È SECONDO LEI IL PUNTO DI FORZA DELLA FRANCIACORTA?

La Franciacorta è un territorio magico, che abbiamo la fortuna di avere in dote. Dobbiamo valorizzarlo al meglio, dobbiamo proteggerlo di più di come è stato fatto in passato. Dobbiamo difenderlo, e non solo in termini agronomici, ma anche di suolo, urbanistici, di progettazione, di futuro. Va bene usarlo, ma non sfruttarlo. Siamo stati un po' ingrati verso questo territorio che ci ha dato tanto.

Senza di lui non avremmo potuto fare niente di tutto questo.

COS'È PER LEI LA TRADIZIONE?

La tradizione è la conoscenza del vigneto, della pianta. Certo, in alcune zone la tradizione attinge anche dalle nozioni positive che vengono tramandate di padre in figlio, ma la tradizione è soprattutto qualcosa che deve essere costruita costantemente. Noi, in Italia, abbiamo bisogno di forgiare la nostra tradizione e per fare questo ci vuole tempo. Un tempo usato bene. Dobbiamo ancora costruire il nostro storico, fatto di tentativi, prove e osservazioni. Ci vuole tempo.

QUINDI, PARADOSSALMENTE, L'INNOVAZIONE SERVE A CREARE UNA TRADIZIONE

Sì. Bisogna fare un sapiente mix di esperienze passate e innovazione, per definire quella che sarà la nostra tradizione, ovvero per conoscere sempre di più il nostro vigneto, il nostro territorio.

QUALI CONSIGLI DAREBBE ALLE NUOVE GENERAZIONI?

Di essere ribelli. Di seguire strade nuove, di non accontentarsi del passato ma di rispettare un territorio. E sapere che una denominazione è un bene comune che va realizzato. ■

Millesimo 1956, Maurizio Zanella nasce a Bolzano da mamma valtellinese – la celebre Annamaria Clementi – e papà altoatesino. Trasferitisi ben presto a Milano, gli Zanella si avvicinano alle meravigliose terre franciacortine nel 1964, decidendo di acquistare la nota “casa in mezzo al bosco”. Da lì comincia l'avventura di un uomo, di un territorio e di una cantina che ha fatto la storia: Ca' del Bosco.



© ONSTAGESTUDIO.PHOTO

Temperature e vino: *l'abbinamento più complesso*

È uno degli argomenti più delicati da affrontare per tutti i sommelier e i professionisti del vino.

Le considerazioni e i suggerimenti di Luisito Perazzo

👁️ SOFIA LANDONI

«**P**arlare di temperature? È complesso. Possiamo indicare dei range sulla base delle dinamiche che accadono nel servizio e nella conservazione di un vino, ma per definire delle temperature specifiche e puntuali bisognerebbe pronunciare nome e cognome di un vino, con tanto di annata». Luisito Perazzo è uno dei sommelier professionisti che più conosce profondamente il vino. Se la maggior parte degli esperti avrebbe probabilmente srotolato un elenco statico di numeri, quasi fossimo ad una lotteria, Luisito – non per nulla

Miglior Sommelier d'Italia nel 2005 – è invece partito immediatamente da un elemento fondamentale: il vino è un elemento vivo.

LA TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE...

«Il vino è una materia mutevole, ed è spesso in relazione con il fattore termico» continua Luisito. Tante cose sono influenzate dalla temperatura, forse più di quante ne immaginiamo. E questo è vero già a partire dall'uva, o ancor prima dalla

Il vino è una materia mutevole, ed è spesso in relazione con il fattore termico. La scelta della temperatura di servizio di un vino risulterà cruciale per la beva

pianta. Una volta, poi, che il nettare di Bacco trova il suo posto nel proprio nido di vetro, da qui comincia l'avventura solitaria di ogni bottiglia e, sempre da qui, il vino avrà a che fare con due principali variabili termiche: quella della conservazione e quella del servizio. «A grandi linee possiamo dire che il range termico di conservazione della quasi totalità dei vini è compreso fra i 10°C e i 14°C. Nel caso di bianchi e spumanti potremmo restringere questo intervallo fra i 9°C e i 12°C, mentre per i rossi il range si sposta tra 12°C e 15°C. Per i vini liquorosi potremmo considerare ottimale una temperatura che oscilli fra i 12°C e i 14°C. Anche in questo caso, tuttavia, stiamo parlando di dati parziali, poiché il mondo vitivinicolo ci fornisce grandi esempi che mostrano come alcuni vini possano conservarsi alla perfezione in cantine naturali, magari sotterranee e scavate nella roccia, che si caratterizzano per regime termico di 5 o 6°C; basti pensare alla Champagne».

Sono intervalli termici, quelli che ci fornisce Luisito, dati sulla base di evidenze chimico-fisiche, come il rischio, per i vini rossi, di cristallizzazione dei polifenoli e conseguente precipitazione e sedimentazione di essi in caso di conservazione a temperature troppo basse, oppure la maggiore esposizione dei vini bianchi che, avendo un contenuto polifenolico più scarso, sono più soggetti a danni in conservazione e, in questo senso, una temperatura più bassa garantisce una maggior stabilizzazione.

...E QUELLA DI SERVIZIO

Ma la relazione fra vino e temperatura, non si esaurisce qui. L'abilità del sommelier, infatti, deve fare in modo che il risultato di tutte queste minuziose cure venga preservato anche in fase di servizio, fino al bicchiere del commensale. La scelta della temperatura di servizio di un vino risulterà cruciale per la beva, determinata a sua volta da un buon equilibrio fra durezza e morbidezze percepite, da una piacevolezza generale del sorso e da quella soddisfazione intrinseca ad alcune tipologie di vino che si vestono di ammaliante complessità. Mortificare o esasperare alcune di queste caratteristiche potrebbe compromettere la percezione di un vino, al di là della sua qualità. Per questo motivo, il primo passo per stabilire la temperatura di servizio è la comprensione del vino che si ha davanti, dimostrazione, ancora una volta, di come la competenza del sommelier non sia affatto un elemento accessorio.

«Nel caso degli spumanti secchi potremmo indicare una temperatura che vada dai 4°C agli 8°C, per esaltare le doti di acidità e sapidità. Tuttavia, il mondo degli spumanti secchi è troppo



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

5

GRAPPOLI BIBENDA

93 PUNTI

LUCA MARONI

92 PUNTI

JAMES SUCKLING

92 PUNTI

CERNILLI
DOCTORWINE

91 PUNTI

FALSTAFF

CERTIFICATO DI ECCELLENZA
MERANO WINE AWARD



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA

www.contizecca.it

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



**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

SUGGERIMENTI PER IL SOMMELIER

► Qualora si effettui il servizio in occasione di un abbinamento tra cibo e vino, meglio tenere la temperatura di bianchi e rosati a 1 o 2 gradi in più della norma, per non esasperare nell'abbinamento le caratteristiche di sapidità e acidità.

► Se avete a disposizione un'unica cantinetta per contenere tutte le tipologie di vino, con possibilità di impostare una sola temperatura, si consiglia di impostare il livello termico a 13°C: una temperatura,

questa, stabilita da alcuni studi accademici autorevoli come ottimale per lo stoccaggio dei vini.

► Non conservate per troppo tempo (non più di 3 o 4 mesi) spumanti e bianchi alla loro temperatura di servizio, poiché "si stancano", perdendo le loro finezze e le loro sfumature.

► Gli strumenti imprescindibili di cui dotarsi per gestire al meglio le temperature sono: glacette isoterme, secchielli con acqua e ghiaccio

(talvolta anche con sale per velocizzare il processo di raffreddamento) e i termometri. Di questi ultimi ne esistono tre tipologie: quelli a lettura rapida, che misurano la temperatura direttamente nel calice, quelli a cristalli liquidi, a forma circolare da mettere a contatto con la bottiglia, ed infine a display, anch'esso a contatto con il vetro della bottiglia. Il primo è più lento, ma certamente più preciso poiché immerso nel vino, mentre gli altri garantiscono un riscontro più rapido ma leggermente

meno puntuale.

► Un trucchetto per innalzare la temperatura del vino rapidamente, qualora si rendesse necessario, è quello di avvolgere la bottiglia con un panno inumidito di acqua calda o tiepida.

► Una raccomandazione: mai andare a cuor leggero sopra i 18°C, nelle temperature di servizio. I vini che traggono giovamento da temperature così alte sono davvero pochi.

I termometri sono degli strumenti molto utili per tenere sotto controllo la temperatura del vino durante la delicata fase del servizio



teriore distinzione. I vini che vanno attesi a tavola, aspettando il loro tempo nel calice, è meglio servirli più freschi, in modo che possano ossigenarsi lentamente, gradualmente, con calma, e aprirsi al meglio. Laddove c'è una componente di terziarizzazione, serve ammansire il processo di ossidazione. Quindi, un Barbaresco di vecchia annata, lo serviremo a 14°C o 15°C. Riassumendo, possiamo dire che la temperatura di servizio è più alta quando abbiamo a che fare con un vino tannico senza troppa evoluzione».

MACERATI E ROSATI, UN MONDO DI ECCEZIONI

Il pantone del vino, tuttavia, non si esaurisce solamente in queste tipologie di vini. «Ci sono anche i vini macerati e i rosati. I primi sono spesso dei vini piuttosto impegnativi, caratterizzati da struttura, astringenza e complessità. Sono, pertanto, da servire a temperature che vanno dai 14°C fino ai 16°C, o anche 17°C in caso di vini particolarmente vecchi come potrebbe essere una Ribolla di Oslavia degli anni '90. I rosati, invece, dal punto di vista della sommellerie sono trattati alla stregua dei vini bianchi, ossia valorizzati nella loro chiave di freschezza. Pertanto andranno serviti come questi, seppur con le dovute eccezioni. Un Cerasuolo d'Abruzzo, ad esempio, ha talmente tanta personalità e struttura, a volte, che è bene servirlo a temperature più simili a quelle di un vino rosso».

Un elemento da non dimenticare mai, suggerisce infine Luisito, è la variabile stagionale. «La temperatura di un vino non può prescindere da quella esterna. In funzione della stagione cambiano non solo i piatti proposti alla carta o cucinati a casa, ma anche l'esigenza termica di ognuno. E assecondare questo, è sempre fondamentale».

grande per essere uniformato». Spumante secco, sì. Ma che struttura ha? Che complessità ha dal punto di vista gustativo e aromatico? Quale e quanta evoluzione? E i mesi sui lieviti? Proviene da un'uva a bacca rossa, con quello spessore della traccia polifenolica, oppure da una bacca bianca? «Per spumanti di complessità, di struttura e di carattere è bene innalzare la temperatura di servizio di qualche grado, fino anche ai 12°C – 13°C» spiega Luisito, alzando il velo su un tema che va compreso, ancor più che frammentato in pillole. E prosegue: «I bianchi giovani, di fresca beva, avranno bisogno di temperature più basse, mentre quelli di struttura, che magari hanno ricevuto l'apporto del legno, verranno esaltati con qualche grado in più. E poi, i rossi. I rossi d'annata, con un profilo tannico generalmente più modesto, si aggirano, nel servizio, sui 14 – 15°C. Altri vini, come potrebbe essere un Nebbiolo, dotati di corredo tannico più severo, devono essere serviti dai 16°C in su». Ma poi ammonisce: «Qui però c'è da fare un'ul-

Non solo Icewine. *Il vino canadese alla fine dell' "era glaciale"?*

Cresce la qualità dei vini fermi e degli spumanti, così come le premesse per una produzione che riesca ad andare oltre i famosissimi "vini del ghiaccio".

👁️ ILARIA RANUCCI

Okanagan Valley, nella British Columbia, è famosa non solo per i suoi laghi, ma soprattutto per la produzione di vino



L'immagine del Canada agli occhi degli Europei è tutt'altro che quella di un paese vitivinicolo. Se vogliamo è un aspetto ironico se pensiamo che proprio la costa orientale del Canada, l'estuario del fiume San Lorenzo, potrebbe essere la mitica Vinland, la "terra delle viti", raggiunta da Leif Eriksson più o meno nel lontanissimo anno mille.

Del Canada abbiamo in mente gli inverni freddissimi, le vaste distese inabitate del nord, i boschi di conifere più che le viti. Per i sommelier poi, l'immagine "glaciale" del Paese è rafforzata dal suo prodotto vitivinicolo più celebre, l'icewine, prodotto da uve raccolte congelate, in pieno inverno, quando la temperatura esterna è abbondantemente sotto lo zero (inferiore a -8 gradi centigradi).

Di fatto gli icewine, di cui il Canada è il primo produttore al mondo, sono la tipologia di vino canadese più famosa ed

esportata, intensamente dolce e per lo più prodotta con i vitigni vial e riesling. E se è vero che il paese è vastissimo, la seconda nazione più estesa al mondo dopo la Russia, e che gli inverni sono rigidissimi, è anche vero che, proprio in virtù della distanza tra le coste, quasi 5.000 chilometri, il Canada ha un ampio territorio che si trova tra il 41° e il 51° parallelo di latitudine nord, proprio nel pieno della fascia di riferimento per la coltivazione della vite nell'emisfero settentrionale.

Dall'inizio del XXI secolo, il numero dei produttori di vino, oggi circa 600, si è moltiplicato e la produzione di vini fermi e spumanti di qualità, dopo trascorsi non sempre eccitanti, si sta affermando, complici anche gli investimenti esteri. Non ci dobbiamo stupire se non li abbiamo mai incontrati. Impossibile negare che molto debba ancora essere dimostrato, soprattutto ai livelli più elevati di qualità. Sicuramente ci sono le premesse per capire meglio il Paese e guardare oltre i "vini dal ghiaccio".



LA BREVE MA INTENSA STORIA DEL VINO CANADESE

Anche la viticoltura canadese si è molto evoluta nel corso degli ultimi 50 anni, quelli di fatto della modernizzazione. La sua configurazione deve comunque ancora molto ad alcune peculiari vicende storiche. A partire dal proibizionismo, che ci ha rimandato una struttura di mercato in cui la vendita di vino tra le diverse province subisce ancora oggi limiti e divieti. Talvolta far circolare il vino all'interno del Paese è persino più complesso che importarlo dall'estero. Sempre il proibizionismo ha lasciato il segno sul sistema di distribuzione, all'epoca sottoposto a stretti controlli tramite monopoli provinciali, per lo più ancora esistenti come attori principali in un regime di oligopolio.

È un proibizionismo decisamente "atipico" quello canadese, perché in parte si è convenientemente dimenticato di considerare il vino locale come alcolico da proibire. Di conseguenza, proprio nel pieno della temperanza, proibiti i distillati, le birre e il vino di importazione, la produzione di vino è temporaneamente esplosa, salvo poi crollare dopo la fine del proibizionismo nei vicini Stati Uniti.



Un vigneto con un sistema di irrigazione nel comune di Osoyoos nella Okanagan Valley

Alle origini della viticoltura canadese non c'è la *vitis vinifera*, che invece è un partner molto recente. Come implicito, infatti, nel nome "Vinland", il Canada era ricco di viti autoctone, purtroppo poco vocate alla produzione di vino. Nel tempo sono nati, più o meno spontaneamente, vitigni ibridi che, insieme agli ibridi francesi, hanno dominato a lungo la produzione di vino. Tuttora sono molto presenti, soprattutto nella parte est del Paese, nel Québec e nelle province atlantiche. Un fattore, quest'ultimo, distintivo del Canada, visto che in Europa le varietà ibride hanno avuto relativamente poco successo, nonostante tutta la sperimentazione nata come conseguenza della crisi fillosserica.

Un impiego su più larga scala della *vitis vinifera* è iniziato non sporadicamente solo negli anni '60 del Novecento, grazie alla firma, nel 1988, del CUSFTA, un accordo commerciale per il libero scambio di merci tra Canada e USA. Da allora il vino statunitense è diventato più competitivo in Canada, costringendo a una dura resa dei conti i produttori locali. Proprio come in Europa dopo la creazione della Unione Europea, è iniziato qui un periodo di sussidi pubblici, che ha portato all'espianto di molte varietà di ibridi a favore di quelle di *vitis vinifera*, unica speranza

za di competere sul piano della qualità con i vini californiani.

Un altro evento storico che ha segnato l'attuale configurazione del settore vitivinicolo canadese è stata la disastrosa annata 1972. I produttori dell'Ontario, tuttora la principale provincia per la produzione di vino, hanno ottenuto la possibilità di integrare i vini locali con vini o mosti di importazione, sino a un massimo del 25%. Una misura "temporanea" che permane tuttora con limiti molto vicini a quello originario. Nel periodo degli espanti il vino "straniero" ha toccato punte del 90%, compromettendo anche la percezione di qualità del vino.

Ne consegue che l'attuale disciplina delle denominazioni, diverse da provincia a provincia, ma relativamente simili nelle due principali, Ontario e British Columbia, discrimini per prima cosa in base alla provenienza geografica delle uve. La distinzione, semplice per gli addetti del settore ma non sempre compresa dal consumatore finale, è tra vini pronti e relativamente semplici, il cui costo unitario è tenuto basso da uve di importazione, e vini più ambiziosi e spesso curati quasi artigianalmente, prodotti con uve coltivate localmente. Occorre sempre prestare attenzione: i vini VQA sono quelli a denominazione di origine e prodotti con uve coltivate in Canada; i "100% Canadian Wine" non sono vini a denominazione ma comunque sempre prodotti con uve coltivate nel paese; i blend internazionali sono invece prodotti in Canada, ma contengono anche uve coltivate altrove.

UN "GIGANTE NANO"

Guardando al Canada come Paese produttore, fa quasi sorridere il confronto tra la sua vastità e la superficie vitata: appena 12.309 ettari, secondo i dati del 2019. Lo 0,3% della produzione mondiale, meno della metà della nostra ben più piccola Lombardia. Sono ripartiti prevalentemente all'interno di due province, Ontario e British Columbia, rispettivamente con 6.900 e 4.486 ettari. Entrambe le province hanno un proprio sistema di denominazioni e sottodenominazioni ancora in crescita. Con evidenti similitudini rispetto ad altri Paesi extraeuropei ed emergenti, permane ma è in diminuzione una forte concentrazione su una o due zone. Nuovi vigneti vengono man mano impiantati in altre zone, spesso dopo attento studio.

Anche in Canada, come in altri Paesi di tradizione più recente, i nuovi impianti nascono già evoluti. Certamente non c'è la profonda conoscenza empirica dei territori tipica dei Paesi storici, ma le nuove aziende già possono contare su notevoli competenze scientifiche. Data la stazza di questo "gigante", non è semplice trovare una cifra comune dal punto di vista geologico o climatico. E anche referenti e regole sono diversi, con in comune una forte attenzione alla qualità e alla promozione del territorio, anche facendo leva sul turismo di qualità.

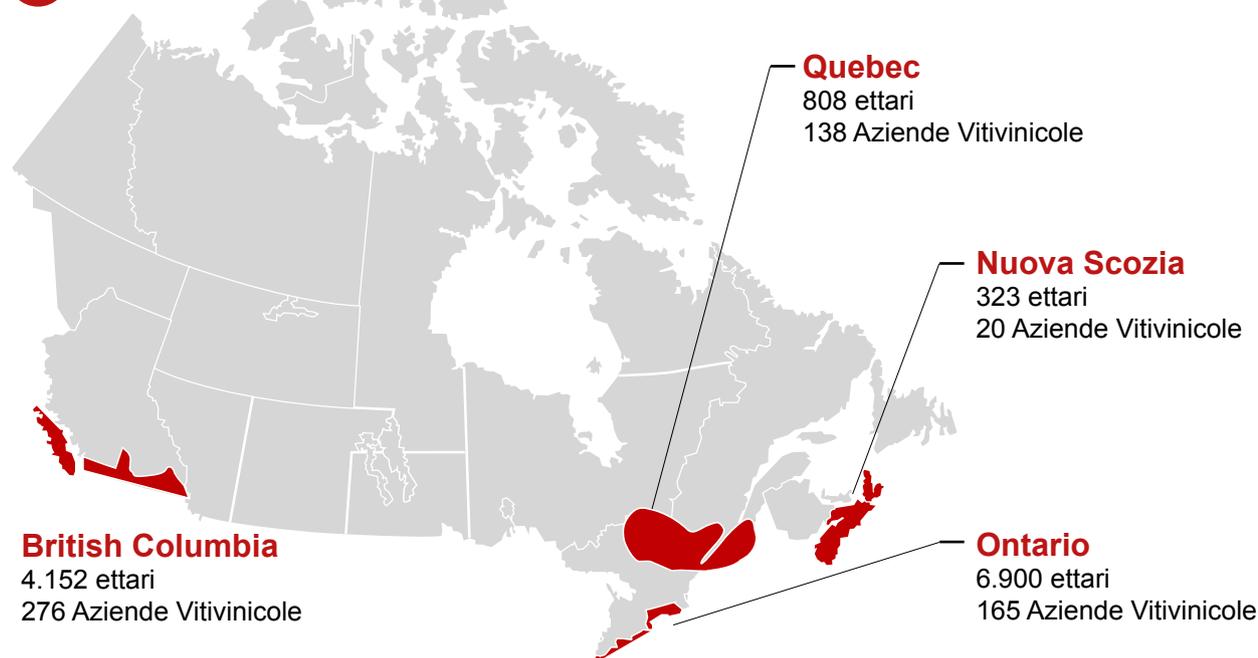
I PRINCIPALI TERRITORI: LA PAROLA CHIAVE È SEMPRE "ACQUA"

Un tratto che il Canada condivide con la maggior parte dei Paesi del vino è l'importanza dell'acqua. Solo che nel in questo caso non si tratta di oceano, mare o fiumi, ma prevalentemente di laghi, in qualche caso anche molto profondi.

La principale provincia produttrice di vino è l'Ontario, che si colloca tra 41° e 44° parallelo latitudine nord. Il suo clima continentale, con inverni freddi ed estati calde è moderato



CANADA: LE PRINCIPALI REGIONI VITIVINICOLE



dall'effetto di tre grandi laghi, Ontario, Erie e Huron, senza i quali la vitis vinifera faticerebbe a sopravvivere. Si articola in tre denominazioni regionali: Niagara Peninsula, Lake Erie North Shore e Prince Edward County.

La principale è senza dubbio la Niagara Peninsula, dove si trova oltre l'80% dei vigneti. Un'area molto articolata, dato che subisce non solo l'influenza del lago Ontario, ma anche quella della imponente scarpata del Niagara. Il combinato disposto delle due influenze disegna diversi climi e profili geologici, sintetizzabili in almeno due zone principali: Niagara Escarpment la zona più fredda, e Niagara-on-the-Lake, più calda.

La British Columbia, nella parte occidentale del Paese, tra il 48° e il 51° parallelo latitudine nord, si articola in 11 denominazioni. Di fatto però oltre il 90% della superficie vitata del 2019 si riconduceva a Okanagan Valley (86,8%) e Similkameen Valley (5,7%). Sono due aree interne, con clima continentale caratterizzato da una "mostruosa" escursione termica: da -20 gradi centigradi in inverno a +40 gradi centigradi in estate. Aride perché protette dalle influenze oceaniche dal Coastal Mountain Range.

I vigneti delle due valli principali, di solito in pendenza, beneficiano di lunghe ore di sole a causa della latitudine molto a nord, indispensabili in presenza di una stagione produttiva breve, ma molto intensa. La Okanagan Valley, orientata da nord a sud, presenta molta difformità tra i vigneti esposti a est, più caldi, e quelli esposti a ovest. La zona sud, verso il confine con gli Stati Uniti, è maggiormente influenzata dall'effetto mitigante del lago Osoyoos. Simile al sud della Okanagan Valley è anche il clima della Similkameen Valley, sebbene presenti una maggiore escursione termica poiché non influenzata dall'effetto del lago, ma solo del più modesto fiume Similkameen.

Quasi tutta la produzione residua si concentra in due province, Québec e Nova Scotia, in cui si registra la prevalenza

di varietà ibride (tra cui baco, noir, vidal, l'acadie, marechal foch, seyval blanc)

VARIETÀ SENZA PREGIUDIZI

In Canada, come in altri Paesi del vino in crescita, c'è molta sperimentazione, soprattutto per quanto riguarda le varietà di vitis vinifera. Il tratto comune è sempre la freschezza, oltre al già citato ottimo livello di competenza tecnica, che porta a vini mediamente corretti, anche se con qualità variabile. Sono presenti numerose tipologie e tecniche, compresa una produzione qualitativa di spumanti, vendemmie tardive e qualche concessione alle tendenze più recenti, come i vini orange e naturali. Mancano ancora, purtroppo, statistiche ben consolidate a livello nazionale, ma nelle province principali rossi e bianchi hanno presenza molto simile. Molto numerosi, a testimonianza di un ampio spazio lasciato all'innovazione, sono i vitigni ammessi. Nel solo Ontario sono ammesse circa 80 varietà di vitis vinifera. La lettura dell'elenco, disponibile ad esempio sul sito della Ontario Wine Appellation Authority, rivela opzioni quanto meno curiose, come la possibilità di produrre un vino da rkatsiteli o anche provare a fare concorrenza alla Valtellina o alle Langhe allevando nebbiolo. La motivazione della presenza di un elenco così ecumenico è che sono varietà globalmente riconosciute come capaci di produrre vino di qualità, e questa è premessa sufficiente per permettere di usarle.

Al momento non è emersa alcuna varietà di vitis vinifera che possa fare da porta bandiera al vino Canadese, un po' come successo con il malbec in Argentina. Il tratto distintivo del Paese rimangono per ora gli ibridi, mentre le varietà di vitis vinifera più coltivate sono quelle classiche francesi: tra i bianchi molto chardonnay, riesling, pinot grigio (sia in stile italiano che alsaziano), sauvignon blanc. Tra le uve rosse, oltre ai tre principali vitigni di Bordeaux, pinot nero e gamay.

Il nebbiolo, per fortuna, ancora non ce lo toglie nessuno! ■

Il Collio e il suo lato *Orange*

È conosciuta come una delle denominazioni più prestigiose per i vini bianchi, ma è anche patria indiscussa dei cosiddetti vini Orange. Oggi sono diffusi un po' ovunque, ma sono nati qui, o meglio, è qui che un manipolo di produttori visionari e coraggiosi ha sfidato l'ordine costituito e portato in occidente una tradizione antica dal sapore nuovo

 ANITA CROCI



Il Collio è un'area geografica collinare situata nella parte più orientale del Friuli, alla quale corrisponde la relativa DOC, nata nel 1968. Siamo in provincia di Gorizia, per quanto la città ne lambisca appena l'areale, determinato a est dal fiume Isonzo e a ovest dal torrente Judrio, che separa Cormons da San Giovanni al Natisone. Le Valli del Natisone, dorsale meridionale delle Alpi Giulie, si trovano infatti al confine nordoccidentale del Collio, che a sud digrada nella pianura isontina. A nord-est, invece, è il confine di stato a delimitarlo.

COLLIO E BRDA

Se appare semplice e logico osservare un territorio all'interno dei suoi confini naturali, è complicato quando questi vengono tracciati a tavolino. Alla fine della Seconda guerra mondiale, infatti, il Collio si trovò improvvisamente diviso tra la Repubblica italiana e la Repubblica Federativa Jugoslava, dando quindi origine al Collio italiano e al Brda nella parte slovena, con molte aziende agricole che si videro collocati fabbricati e terreni in due Stati diversi, con non pochi problemi burocratici che permangono tuttora.

Muovendoci per le strade, oggi che l'UE permette la libera circolazione, nemmeno ci accorgiamo di passare continuamente da uno stato all'altro. Le architetture, le abitudini, la cucina sono gli stessi. Senza contare il multilinguismo del Collio, dove italiano e sloveno sopravvivono reciprocamente con forza accanto ai dialetti locali, segno che un'identità di secolare miscelanea culturale non si può cambiare con la velocità cui si cambiano i colori di una bandiera.

La dolcezza del paesaggio stride infatti con la storia tormentata che ha segnato questo territorio di confine, da sempre crocevia delle principali culture europee -latina, germanica e slava- a lungo conteso tra la Casa d'Austria e la Repubblica di Venezia. Furono gli Asburgo ad avere la meglio e per secoli governarono stabilmente su queste terre, determinandone anche i fasti: il Settecento fu un secolo d'oro per Gorizia. Quando il Veneto passò al Regno d'Italia, l'amministrazione imperiale austriaca avvertì la pressione delle correnti irredentiste italiane che ambivano ad affrancarsi dal dominio asburgico e ini-



DOC Collio



ziò una slavizzazione e germanizzazione del territorio, volta di fatto a disperdere l'etnia italiana. La guerra italo-austriaca fu tra i conflitti principali della Prima guerra mondiale e dopo sanguinose battaglie e avvicinarsi delle dominazioni, vide il territorio in mano all'Italia e a un fascismo che esasperò i rapporti con le popolazioni slave; ma dopo la Seconda guerra mondiale, gli italiani si videro restituite le violenze, le deportazioni e gli esodi inflitti pochi anni prima alla Jugoslavia, cui il Trattato di Pa-

rigi aveva assegnato i territori contesi con l'Italia sconfitta, definendo i confini attuali.

Gorizia si trovò tagliata in due, con il suo muro (più simbolico che di fatto) dismesso solo quando la Slovenia è entrata nell'Unione Europea, nel 2004. Da allora si è potuto riprendere un dialogo a sostegno di quel legame, spezzato solo a livello governativo, provando a formare un polo di sviluppo unico del territorio. Un esempio, la candidatura congiunta del Brda/Collio/Cuei (in friulano) a sito patrimonio

mondiale dell'Unesco, presentata nel 2017 e oggi pronta a entrare nella tentate list, volta a tutelare un patrimonio paesaggistico, agricolo e culturale comune, fortemente identitario, unico e prezioso.

VITICOLTURA E TERRITORIO

Morbide colline scandite da piccoli borghi, dove i castelli e le chiese, le vigne e i boschi dialogano ordinati, punteggiati da ulivi e alberi da frutto. Dove non sorprende il trionfo della biodiversità, per un popolo abituato dalla storia a percepire le differenze come una ricchezza, né il profondo rispetto per la natura, intima conseguenza del legame così sofferto e così radicato con la propria terra, da preservare come parte di sé. La viticoltura è l'elemento determinante di questo paesaggio. Diffusa ben prima dell'epoca romana, prosegue florida sotto i Longobardi e il patriarcato aquileiese, ma si sviluppa soprattutto tra il Settecento e l'Ottocento, con il perfezionamento dei terrazzamenti (i ronchi) e l'introduzione di uve francesi e tedesche. I vini del Collio sono richiesti ovunque, dai Dogi di Venezia allo Zar di Russia ai sovrani dell'Impero austroungarico. Una fortuna minata purtroppo dall'avvento della fillossera e dalla Grande Guerra, quando le battaglie sull'Isonzo distrussero ogni cosa, compresi i terrazzamenti vitati. A Oslavia, oggi famosissima per la viticoltura ma che fu tra le zone più colpite, la vigna più antica è del 1922.

Una tradizione vitivinicola di successo può alimentarsi per millenni solo quando il dna del territorio è davvero vocato e in questo il Collio presenta caratteristiche davvero invidiabili. A partire dalla sua conformazione: una sequenza di colline che si sviluppano quasi ininterrottamente lungo la direttrice est ovest, dando corpo ad ampie superfici felicemente esposte al sole. Dal punto di vista climatico, la cerchia delle Prealpi Giulie ripara dai freddi venti del nord e la prossimità della costa adriatica favorisce la persistenza di un microclima temperato, con il fenomeno della riflessione solare sul vicino mare, che determina anche un aumento dell'insolazione. Le piogge sono ben distribuite nell'arco dell'anno, creando una riserva idrica nelle falde superficiali, mentre la ventilazione

costante contribuisce alla naturale salubrità delle uve. Pedologicamente, i terreni sono di natura flyshoide. Si tratta di marne ed arenarie stratificate di origine eocenica e paleocenica portate in superficie dal sollevamento dei fondali marini, che sotto l'azione degli agenti atmosferici si disgregano facilmente, originando un substrato ideale per la viticoltura: la ponca. La Doc Collio comprende oggi circa 1600 ettari vitati, con una forte prevalenza di uve a bacca bianca. Vini bianchi, quindi, spesso meravigliosamente dorati. Oppure orange.

Affrontare il mercato con qualcosa di radicalmente diverso fu *un azzardo da veri visionari*. Lo stesso Gravner confessò di aver pianto quando i suoi “nuovi” vini furono giudicati incomprensibili

GRAVNER E L'AVVENTO DEGLI ORANGE WINE

Il termine fu coniato nel 2004 dall'importatore inglese David A. Harvey, ma gli Orange Wine nascono alcuni anni prima, quando un produttore di Oslavia, Joško Gravner, incontra la tradizione georgiana e la fa propria. Prima del Gravner che conosciamo ce n'è stato un altro e la sua storia sembra la parabola della viticoltura contemporanea, scossa nei suoi dogmi da esigenze di maggiore etica e autenticità. Il giovane Joško, forte dei propri studi, aveva portato nella cantina paterna tutta la migliore modernità del tempo: serbatoi di acciaio termocondizionati, barrique, additivi, vitigni internazionali. Siamo a cavallo tra gli '80 e i 90' e i suoi vini perfetti per la moda del tempo hanno grande successo. Nel giro di pochi anni però la sua visione cambia radicalmente, dopo l'esperienza in California di vini massificati e costruiti e quella antitetica in Georgia, alle origini della vinificazione. La tremenda grandinata del 1996 che distrugge gran parte del vigneto è il punto da cui ripartire. Dalla Georgia arrivano le prime anfore in

La Georgia e il Qvevri

La Georgia è la regione che ha dato origine alla viticoltura, praticata già nel neolitico. La vinificazione tradizionale è caratterizzata dai qvevri, contenitori ovoidali di capacità molto variabile (dai 100 a migliaia di litri) nel 2013 riconosciuta dall'Unesco Patrimonio Immateriale dell'Umanità per la sua tipicità e il profondo legame con la cultura rurale georgiana, dove è tuttora la pratica comune per il vino fatto in casa.



Costruiti in terracotta e rivestiti all'interno da un sottile strato di cera d'api, un isolante naturale che permette comunque un lievissimo scambio con l'ambiente esterno, vengono avvolti esternamente da uno strato di calce e di norma interrati per mantenere una temperatura costante sia in fermentazione che durante la maturazione del vino. Durante la fermentazione ad opera di lieviti indigeni i qvevri rimangono aperti per far uscire l'anidride carbonica e permettere le follature. A fermentazione conclusa le vinacce si depositano sul fondo e in fase di maturazione restano a contatto con una superficie limitata di vino, data la conformazione del recipiente. Viene posto un coperchio, il quale dopo la fermentazione malolattica viene sigillato con argilla o cera e coperto con uno strato di sabbia. La maturazione prosegue per un tempo molto variabile, in genere alcuni mesi. Il vino viene poi decantato in altri qvevri puliti prima della lunga maturazione, che può arrivare ad alcuni anni.

La percentuale di vinacce lasciate a contatto con il mosto varia a seconda delle zone e determina stili e vini assai diversi. Quello “kakheto” proprio dell'omonima regione nella Georgia orientale, prevede l'utilizzo integrale delle vinacce, complete di bucce, vinaccioli e raspi. Per quanto la vinificazione in anfora non sia una pratica comune per gli Orange Wine, non si può negare che sia stato lo stile kakheto ad ispirare i primi macerati moderni e che oggi molti produttori ne stiano sperimentando più o meno consapevolmente gli effetti.

terracotta e iniziano le prime lunghe macerazioni pellicolari; non cambia solo la vinificazione, ma tutto è un ritorno alle origini e alla natura che l'uomo deve guidare, curare e servire in uno scambio virtuoso.

Qualcuno potrebbe pensare che Gravner in fondo non abbia inventato nulla, perché i vini macerati sono sempre stati i vini dei contadini – che ne traevano alimento – o che abbia semplicemente importato quel che già si praticava in Georgia. Non dimentichiamoci però che i vini degli anni Novanta erano quanto di più lontano possibile dai “vini naturali” cui i nostri moderni palati sono ormai avvezzi: erano vini tecnici, spesso

costruiti, e i bianchi rispondevano a uno stile massivo e codificato, dissetante e senza pensieri. Anche la Georgia vinicola di allora aveva accantonato le anfore, che sopravvivevano solo nelle cantine famigliari, abbracciando i vitigni internazionali e la più spinta modernità, produttiva e quantitativa. Affrontare il mercato con qualcosa di radicalmente diverso fu un azzardo da veri visionari. Lo stesso Gravner confessò di aver pianto quando, all'esordio dei suoi “nuovi” vini giudicati incomprensibili, la critica lo diede per spacciato.

Lo scetticismo iniziale della stampa non poteva comunque arginare la corrente in cui il pensiero di Gravner era maturato: un gruppo di produttori, a lui più vicini per

prossimità e per sentire, uniti dall'esigenza di un rapporto più intimo con la terra e con i suoi frutti, che in questo stile di vinificazione trovavano adesso un interprete comune. Stanko Radikon, Dario Prinčič, Nicolò Bensa di La Castellada, furono i primi a sperimentare con Grävner; e ancora Damijan Podveršič – il discepolo prediletto- Evangelos Paraschos, tutti raccolti in un fazzoletto intorno a Oslavia; ma anche Valter Mlečnik, nel Collio sloveno, fino a raggiungere il Carso per diffondersi nel giro di pochi anni in tutta la penisola e oltre, con risultati spesso entusiasmanti. Non per tutti: molti ne hanno solo cavalcato la moda, un po' con il dolo dell'opportunità commerciale e un po' con la leggerezza di una generica naturalità del processo produttivo, con risultati sgraziati e omologanti; una tendenza per fortuna in regressione.

CHE COSA SONO GLI ORANGE WINE?

Sono vini ottenuti da uve bianche per le quali non si procede a una vinificazione "in bianco" separando subito il mosto dalle vinacce; queste vengono invece lasciate a macerare per un tempo variabile da alcuni giorni a diversi mesi, talvolta anni. La macerazione permette alle bucce di rilasciare pigmenti, tannini e una complessa gamma aromatica, che caratterizzeranno quindi l'aspetto cromatico dei vini e soprattutto il loro profilo sensoriale. Per quanto tutti vini di stile macerativo vengano considerati Orange Wine, un'interpretazione più restrittiva vuole che questi debbano mostrare astringenza e struttura, che possono derivare solo da macerazioni importanti, non adatte a tutte le uve.

Ora occorre più di una precisazione. La prima è che gli Orange non sono necessariamente arancioni. Lo stesso Grävner preferisce definire i propri vini ambrati; l'aspetto dipende da molte variabili, quindi non focalizziamoci sul colore: questi vini devono rappresentare un'esperienza gusto olfattiva più che cromatica. La seconda, che macerato non significa necessariamente ossidato; la macerazione può infatti essere svolta in ambiente riduttivo o ossidativo, e produrrà vini più ambrati nel primo caso, più spiccatamente aran-



Gli Orange Wine non sono necessariamente arancioni e ossidativi. L'anfora? Una possibilità, non una regola

ciati nel secondo. La terza, che l'utilizzo dell'anfora per la vinificazione è una possibilità ma non la regola; al pari del legno, del cemento o dell'acciaio. Da ultimo, che non si tratta necessariamente di vini "naturali", per quanto di norma facciano coppia con una filosofia vitivinicola non interventista, affine ai dettami del biologico e del biodinamico, e accomunati dalla pratica delle fermentazioni spontanee e dell'uso pressoché nullo di solforosa. Questo perché il lavoro dei lieviti indigeni è favorito dalla presenza delle bucce nel mosto, le quali inoltre rilasciano tannini e antociani che sono dei conservanti e antiossidanti naturali, permettendo di ridurre – per qualcuno eliminare – l'addizione di anidride solforosa.

I VITIGNI "ORANGE"

Nel Collio le uve principali sono il pinot grigio, il friulano e la ribolla gialla; per

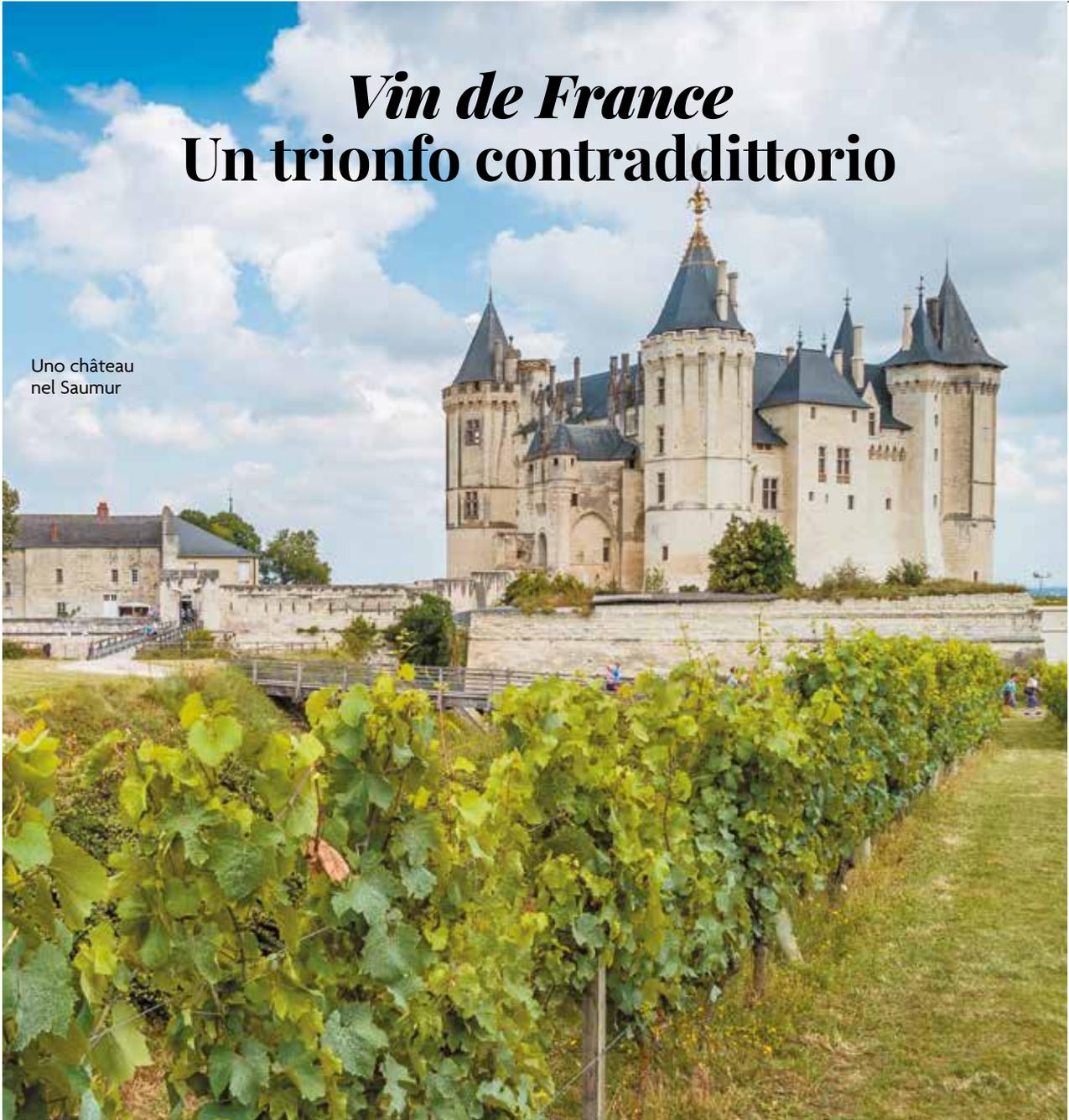
quanto anche sauvignon e chardonnay siano abbastanza diffusi e concorrono nella produzione di vini macerati, principalmente in uvaggio, protagonisti dello stile orange nel Collio sono certamente i primi tre.

La ribolla è un vitigno autoctono fortemente identitario, interprete eccellente delle caratteristiche pedologiche del territorio per profondità e ricchezza minerale, cui abbina ottima freschezza, struttura e un potenziale tannico da vino rosso, quando sottoposta a lunghe macerazioni. Friulano e pinot grigio hanno invece bucce più sottili, non particolarmente ricche di tannini, dove la macerazione apporta un corpo più morbido e un'aromaticità di norma più incline alle declinazioni fruttate.

Vitigni, tempi di macerazione, vinificazioni: le variabili che incontreremo nei vini macerati saranno molte. Di certo si tratta di vini diversi dai bianchi tradizionali e rispetto ai quali si prestano – talvolta esigono – affinamenti medi o lunghi, temperature di servizio più elevate, calici diversi, talvolta la decantazione. A tavola non temono la ricca cucina friulana: la jota, il frico, il musët e brovade, i cjalçons, i deliziosi salumi, le frittate alle erbe, e offrono un validissimo soccorso anche ai più difficili abbinamenti delle cucine orientali. ■

Vin de France Un trionfo contraddittorio

Uno château
nel Saumur



Il 1° agosto del 2009 i Vins de table d'Oltralpe divennero Vins de France, con possibilità di indicare vitigno e annata. Cosa è successo in questi anni?

👁️ SAMUEL COGLIATI

«**D**imentichiamo la piramide», ingiunge platealmente Anivin de France, l'associazione che raggruppa i produttori di Vin de France. Ovvero: dimenticatevi che questa categoria incarna la base della gerarchia qualitativa i cui livelli superiori sarebbero le Indications

géographiques protégées e le Appellations d'origine contrôlée. Al contrario, Anivin dichiara con toni trionfali: «Tutte e tre le denominazioni dell'offerta francese (VdF, Igp, Aop) propongono sia vini abbordabili sia vini *premium*».

Il che è vero, ma richiede anche discernimento. Mettiamo ordine.

Qualche caso di Vin de France “singolare”

Il novero dei produttori che hanno sposato, per scelta o per costrizione, la causa del Vin de France è ampio. Non è mia intenzione fornirne un elenco rappresentativo, ma solo narrare qualche vicenda esemplificativa

Alexandre Bain*, radicale interprete del terroir di Tracy-sur-Loire, ha vissuto una storia tutt'altro che serena. Il suo pouilly-fumé è stato declassato, e Bain si è visto negare la prestigiosa denominazione. Dopo aver condotto un'agguerrita battaglia legale ha avuto ragione dei suoi detrattori ed è tornato a poter indicare in etichetta il nome dell'Aop, della quale i suoi vini non sono certo un'espressione convenzionale ma un vertice qualitativo sì.

Il bianco che **Antoine Arena**, eccelso vignaiolo della Corsica del nord, produce con il vitigno Biancu gentile è Vin de France da molti anni. Un paradosso, dato che la cultivar in oggetto, recentemente salvata dall'estinzione, è quanto di più autoctono si possa immaginare del territorio còrso, ma è esclusa dal disciplinare dell'Aop di riferimento, Patrimonio.

Lo **Château Planquette***, emblematica azienda del bordeaux più verace ma scanzonato, ha oscillato per anni tra le denominazioni Médoc Aop e Vin de France, prima di sposare quest'ultima con un poco di rassegnazione ma senza alcuna ripercussione sulla qualità del vino, perdendo tuttavia il diritto di chiamarsi *château*, vocabolo riservato ai vini con denominazione

d'origine.

Un grande chardonnay in Alsazia? Certo, su un grande terroir calcareo e per mano di un interprete di statura, Olivier Humbrecht. Solo che il vitigno principe dei borgogna bianchi non è autorizzato dall'Aop Alsace, dunque **Zind-Humbrecht** ha dovuto ripiegare sulla dicitura Vin de France per il suo “Zind” frutto del grandissimo Clos Windsbuhl, di cui ovviamente non può indicare il nome.

Da normativa vigente il gaillac mousseux è autorizzato solo in versione aromatica e unicamente da vitigno mauzac. Damien Bonnet del **Domaine de Brin*** ne produce una versione non aromatica, connotata da un 30% di

ondenc, rara varietà locale. Inevitabile che la cuvée finisca etichettata come Vin de France.

Nonostante l'*appellation* Touraine blanc si basi proprio sul sauvignon, **Frantz Saumon** ha deciso da tempo di non rivendicarla per la sua cuvée di *négoce* (ossia da uve acquistate) “Un Saumon dans la Loire”, che distingue anche così dai vini prodotti con uve di proprietà.

Persino in Borgogna può succedere di uscire dalle sontuose denominazioni locali. Il **Domaine Derain** di Saint-Aubin realizza uno spumante metodo classico con uve aligoté, chiamato “Chut... Derain”. Poiché il Crémant de Bourgogne non può essere aligoté 100%, quest'etichetta finisce come Vin mousseux, dato che il vitigno non può essere rivendicato come Vin de France.

Dai vigneti Glapigny Boncourt, Les Glapigny e Glapigny Poncet di Vosne-Romanée, afferenti alla denominazione Coteaux bourguignons, il celebrato **Domaine Prieuré Roch** ottiene un chardonnay che vinifica con una curiosa macerazione sulle bucce. Ne deriva un bianco assai eterodosso, che etichetta come Vin de France “Appellation d'origine contrôlée”!

Infine qualche esempio

di tutt'altra risma: **Gérard Bertrand**, colosso del Midi impegnato sul *green* (bio, biodinamico, bee friendly, vegan, senza solfiti), propone ad esempio la cuvée bio “Autrement” in bag-in-box da 3 litri. Ma sono ormai numerosi anche i piccoli *vignerons* dell'universo “verde” a offrire Vin de France in formato BIB: Domaine Orbière, Dominik Benz, Domaine de Malaïgue, Christophe Bosque, Clos Roca...



* Trasparenza sul conflitto d'interessi: l'autore ritiene doveroso segnalare che le aziende contrassegnate dall'asterisco sono importate da Stefano Sarfati, di cui è consulente.

LE ORIGINI DEL VIN DE FRANCE

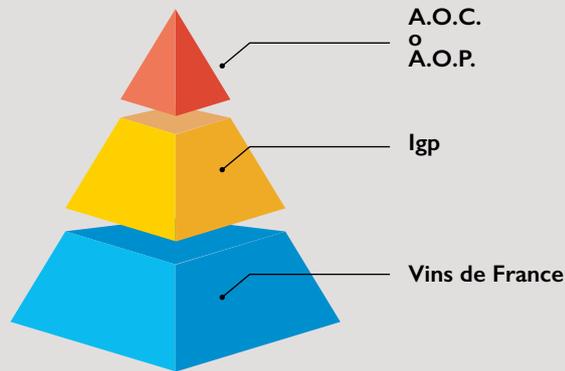
Negli anni Duemila si inizia a parlare fattivamente di una grande riforma delle *appellations d'origine contrôlée* che, non senza negoziati e resistenze, vede la luce nel 2009, nell'ambito della riforma del mercato comune europeo del vino. L'obiettivo di fondo è integrare meglio il settore viticolo al resto dell'agricoltura, dando più discrezionalità agli Stati ma omogeneizzando le norme europee sulla base di un'impostazione più flessibile, pensata per adeguarsi all'espansione del liberismo economico.

Il 1° agosto di quell'anno entra in vigore la nuova normativa, che tuttavia sarà applicata gradualmente. Oltre a permettere di modificare i singoli disciplinari di produzione, la ristrutturazione incide appunto sulla cosiddetta "piramide" qualitativa: al vertice le Aoc sono ribattezzate (facoltativamente) Aop, sotto le quali scompare la categoria dei Vins délimités de qualité supérieure (Vdqs); un gradino sotto ancora i Vins de Pays si tramutano in Igp. Si tratta di una ristrutturazione analoga a quella che in Italia consente alle Doc di divenire Dop e alle Igt di diventare Igp. La grande differenza consta nel fatto che, alla base della piramide, in Italia i Vini da tavola cambiano il loro nome semplicemente in Vino rosso, Vino bianco o Vino rosato, mentre i Vins de table d'Oltralpe divengono Vins de France. E la differenza, non me ne voglia l'italico legislatore, è rilevante!

OBIETTIVO CENTRATO

Il primo grande obiettivo raggiunto dall'operazione francese è introdurre un'origine geografica laddove non c'era. Con un colpo di bacchetta magica i vituperati *vins de table*, screditati quanto i *vini da tavola* italiani, si appropriano di una provenienza, e non delle più insulse! Si può certo obiettare che "Francia", come denominazione d'origine, è assai vago e poco significativo, ma per un certo segmento del mercato risulta senz'altro più efficace e intuitivo di tante prestigiose *appellations* dai nomi carichi di storia ma ignoti ai non esperti: per il compratore X di Berlino, Shanghai o Chicago toponimi quali Pauillac, Vouvray, Côte-Rôtie o Chambolle-Musigny sono più oscuri di un'esplicita provenienza con basco in testa e baguette sotto il braccio. In Italia non sbandieriamo forse da decenni, a ragione, l'importanza cruciale del "Made in Italy"? Difficile comprendere perché ciò non debba valere anche per il vino. I francesi l'hanno capito. E applicato.

CLASSIFICAZIONE DEL VINO FRANCESE



Con un colpo di bacchetta magica i vituperati *vins de table*, screditati quanto i vini da tavola italiani, **si appropriano di una provenienza, e non delle più insulse!**

Così, quasi per incanto, un'intera categoria merceologica di infimo valore, in caduta libera da anni, si è trasformata in un asso nella manica della comunicazione, senza quasi cambiare sostanza ma mutando solo pelle e abito.

AGGIUSTAMENTI E PERFEZIONAMENTI

I cugini d'Oltralpe non si sono però limitati a creare un vino che porti il nome del Paese più visitato al mondo (86,9 milioni di turisti nel 2017, secondo la World Tourism Organization – UNWTO), hanno anche scelto di spianare la strada alla possibilità di indicare in etichetta due elementi di notevole rilevanza, nella percezione comune della qualità: il vitigno e l'annata. Senza tuttavia rendere questa possibilità obbligatoria, in modo da lasciare il massimo della discrezionalità ai produttori. Il Vin de France è così divenuto la casa dei *vins de cépage*, ovvero di quei vini che basano la loro riconoscibilità commerciale sul nome del vitigno: Anivin evidenzia i ben 335 vitigni che possono essere utilizzati per produrre un VdF. «Il Vin de France è portatore di un messaggio semplice – rivendica l'associazione –. Consentendo ai produttori di assemblare le loro migliori uve di diverse regioni di Francia, si focalizza l'attenzione sul/i vitigno/i, quindi sul gusto [sic!]. Siano essi il frutto di artigiani o di *wine designers* [sic!], i Vins de France sono innanzi tutto vini "creativi", che difendono un altro modello di vino, sincero e abbordabile». Et voilà! Un doppio messaggio efficace: semplicità e libertà. Semplicità della proposta commerciale e semplicità di lettura da parte del compratore. Libertà di azione da parte del produttore, che non ha praticamente altro vincolo se non di attenersi alle normali leggi vigenti (perlopiù europee) per un vino senza indicazione

geografica, di rivendicare in etichetta (se lo desidera) solo alcuni vitigni e l'annata di produzione delle uve (a patto che sia il vitigno sia l'annata costituiscono almeno l'85% del contenuto). Dall'elenco dei vitigni rivendicabili sono esclusi in particolare quelli il cui nome costituisce una parte di una denominazione d'origine europea, ad esempio Clairette de Die, Alsace Gewurztraminer, Barbera d'Asti o Vermentino di Gallura.

Per il resto, nessuna resa massima specifica, nessun calendario vincolante per le operazioni di cantina, miscela di uve o mosti di colori diversi autorizzata (anche per produrre rosato), una gradazione alcolica minima risibile (8,5-9%), dealcolizzazione consentita, ecc.

LIBERTÉ, QUALITÉ, CRÉATIVITÉ

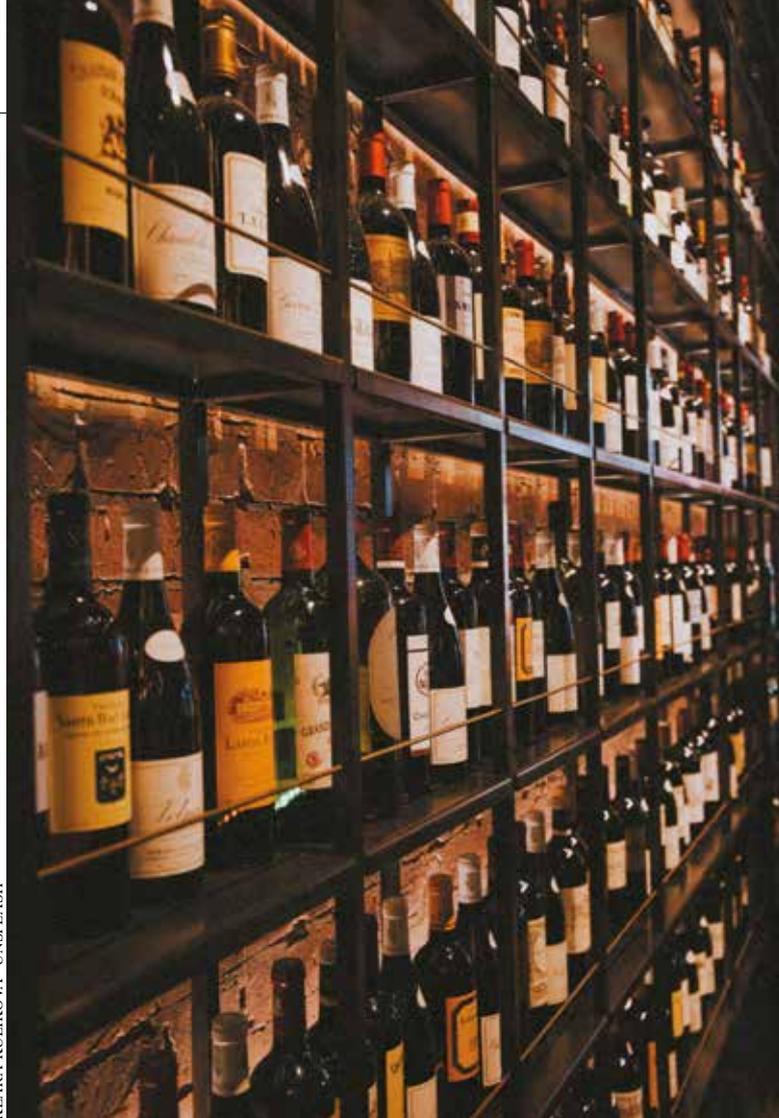
...ma anche Diversité e Accessibilité. Parafrasando – o svendendo? – il motto rivoluzionario del 1789, Anivin mette l'accento sulla vocazione *trendy*, moderna e disinibita del Vin de France. Uno strumento agile, perfetto per cercare di posizionarsi sul mercato globale e rintuzzare le quote di mercato perse negli ultimi decenni a favore del cosiddetto Nuovo Mondo, che ragiona appunto innanzi tutto in termini di *grape variety*. Ecco la modalità giusta per coniugare senza rinnegarla l'idea – se non la sostanza – dell'origine geografica, di cui la Francia è pioniere e campione nel mondo, assieme alla flessibilità che il liberismo contemporaneo, aggressivo e disinibito, richiede per restare al passo con i tempi e non arretrare troppo commercialmente. Funziona? A guardare i numeri che la stessa Anivin dichiara (vedi box) si direbbe di sì.

Ma fino a che livello di *liberté*? Se giudichiamo dalla comunicazione dell'associazione, molta! Non solo vino, infatti: per liberare tutto il potenziale di vendita della tipologia, Anivin si è decisa a promuovere i "Vin de France Cocktail", che incitano a miscelare il vino con altre bevande, per creare gustose e simpatiche ricette: Chardo Mule, Rosé Mule, Sauv' Fizz e via dicendo.

SOLO UN ABILE STRUMENTO DI MARKETING?

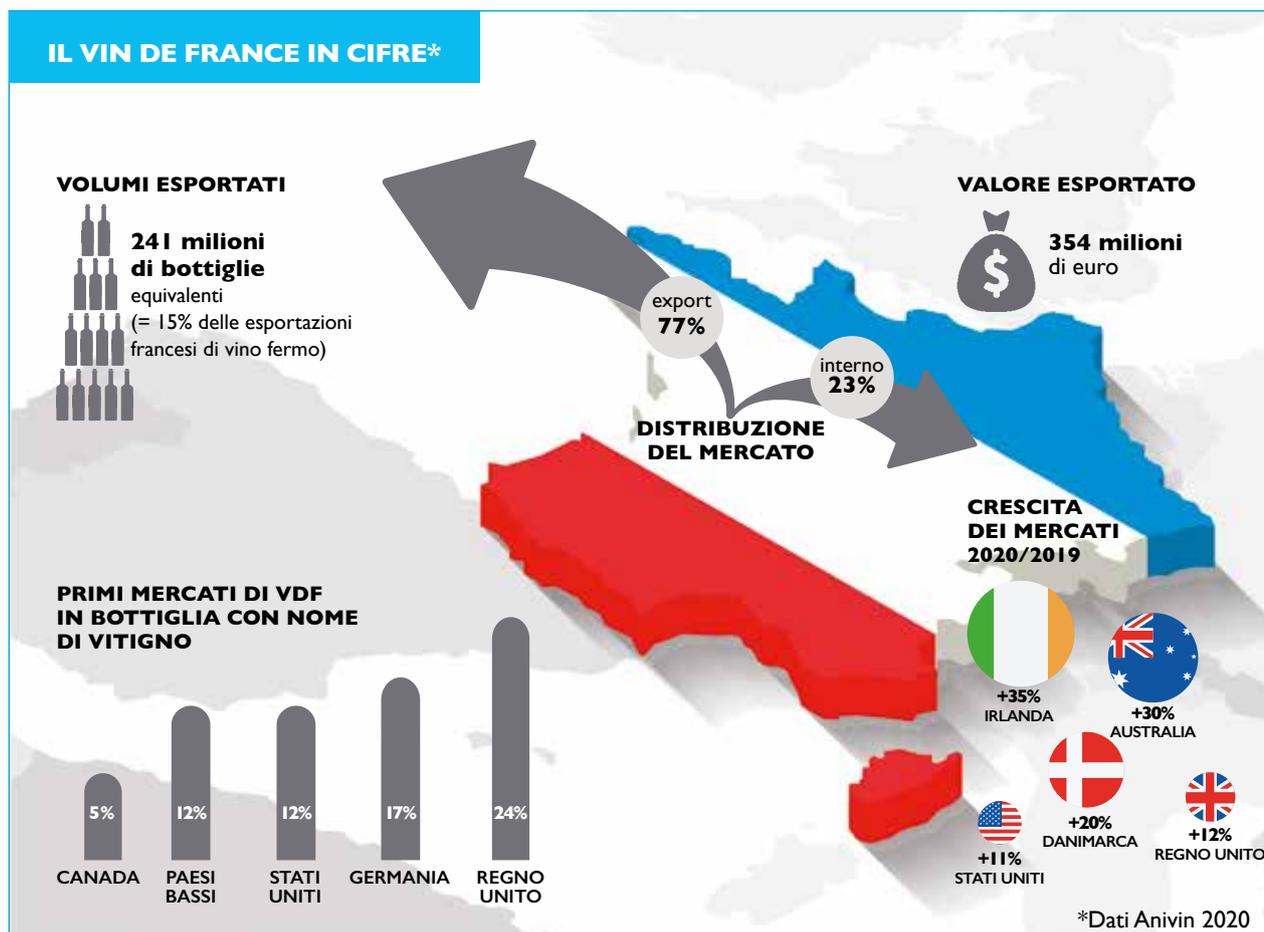
Il Vin de France è tuttavia un'istituzione a più facce. Non è solo un efficace laboratorio agroindustriale e commerciale per dare fiato a un segmento di mercato in grande difficoltà, ma anche, marginalmente, una scappatoia funzionale a vignaioli dal carattere più "anarcoide".

Negli scorsi decenni alcuni *vignerons* poco



Il Vin de France è un'istituzione a più facce ed è diventata, nel tempo, anche, marginalmente, una scappatoia funzionale a vignaioli dal carattere più "anarcoide"

ortodossi iniziarono a ritrovarsi emarginati dalle proprie *appellations* di riferimento, vedendo le proprie etichette declassate d'ufficio in quanto giudicate "atipiche", se non devianti da una correttezza formale. Si trattava perlopiù di quella schiera di produttori definiti "naturali", ovvero partigiani di una viticoltura bio o biodinamica, e di una vinificazione senza correzioni enologiche, talora senza solfiti aggiunti, che produce assai spesso bottiglie dal gusto poco convenzionale. A furia di vedersi esclusi dai circuiti accademici, alcuni di essi iniziarono a scegliere di rinunciare deliberatamente alla denominazione d'origine di loro competenza e di rifugiarsi nei *vin de table* prima, nei *vin de France* poi. Questa opzione si è rivelata spesso talmente funzionale, dal punto di vista della libertà tecnico-produttiva, commerciale e burocratica, ma anche espressiva, che intere schiere di vignaioli "nature" vi hanno aderito. Fino a svuotare alcune Aop, private di diversi dei loro interpreti più significativi e talentuosi. Il fenomeno è divenuto talmente di moda che a Parigi e in altre città d'Oltralpe sono fiorite enoteche nelle cui ve-



trine campeggiano quasi solo VdF dai nomi di fantasia estrosi, provocatori, dissacranti, talora al limite dell'insolenza. Un bene o un male? Come spesso succede in questi casi, la verità sta probabilmente a metà strada. È un bene che questi interpreti del proprio terroir abbiano trovato l'escamotage formale per continuare a vinificare secondo le loro convinzioni; è un bene che, collimando con una nuova tendenza commerciale, ciò abbia permesso loro di valorizzare commercialmente i prodotti; è un bene che abbiano schiuso la strada ad altri innovatori; è meno bene che a pagare il prezzo di quest'operazione sia stata l'immagine e l'identità delle *appellations d'origine*, monumento mondiale all'intima natura del vino: il rapporto con il luogo di nascita; ed è meno bene che il compratore-bevitore rimanga spesso sprovvisto di strumenti di lettura del contenuto della bottiglia, se non lo conosce già.

CHE LEZIONI TRARRE?

Che conclusioni trarre, in ultima analisi, da questo quadro complesso e confuso? Diffi-

cile ottenere una sintesi unitaria e coerente. Occorre arguire che il Vin de France è oggi un'entità polivalente e contraddittoria, nella quale confluiscono slanci commerciali innovativi, istanze produttivistiche, reazioni libertarie individuali, ambizioni frustrate, declassamenti involontari e altre numerose eccezioni difficilmente catalogabili. Il VdF è una realtà composita, disorientante, una sorta di grande contenitore indistinto nel quale si assommano identità disparate, che talvolta non hanno nulla da spartire le une con le altre. Vi reperiemo il vino agroindustriale di fattura dozzinale, il bag in box di vino bio, l'etichetta introvabile prodotta in serie limitata da 100 €, l'ultima trovata del marketing più variopinto.

Anche da un punto di vista qualitativo i punti di riferimento sono pressoché nulli: niente ci assicura che il vino di una Aop rinomata sia migliore di un VdF inclassificabile.

E voi, siete favorevoli o contrari alla diffusione della pur esistente (ma dimenticata) dicitura "Vino d'Italia"? ■

BELE CASEL

Artigiani, fino al fondo

«È facilissimo farlo, ma è difficilissimo farlo buono». Un'appassionante e sorprendente cavalcata a ritroso nel tempo per indagare la longevità del ColFondo

ARMANDO CASTAGNO

Danilo Ferraro, classe 1953, e il figlio Luca, nato nel 1977, ci hanno accolti un giorno umido e mite di fine settembre a Caerano di San Marco, dieci chilometri a sud-est di Asolo e una trentina a est di Bassano del Grappa. Dall'ultimo lembo di campagna piatta dell'alta provincia di Treviso, Caerano traguarda le colline del Prosecco storico. Verso Nord-Ovest, si inquadrano o si indovinano arroccati sui loro versanti i paesi di Asolo con la sua Rocca, Monfumo, Maser, Cornuda. Più in là, oltre il Piave, c'è Valdobbiadene e la sua permanente di vigneti a onde.

Quella dei Ferraro – Danilo e sua moglie Antonella, i figli Paola e Luca con la moglie Giuliana - è una storia familiare semplice e onesta, che non scomoda teste coronate, eredità no-

biliari o pionieri della viticoltura tra gli antenati. “Semplice” e “onesta” sono gli aggettivi che, fuori di retorica, spenderemmo anche per la loro piccola impresa vinicola, avendo però cura di aggiungerne altri che ne suggeriscano coraggio, vastità di vedute e uno speciale talento manuale, artigianale nel senso più qualificante. Nata su circa un ettaro e mezzo di vigneto e con il nome de “La Contea” ormai oltre quarant'anni fa, l'azienda si è espansa attraverso il progressivo affitto o acquisto di vigneti, fino agli attuali 12, su vari comuni: le acquisizioni più importanti sono avvenute nel 2014 (la prima vigna di Monfumo), nel 2016 (la seconda) e nel 2017 (altri due appezzamenti sempre a Monfumo). Oltre alle doti individuali e di squadra di cui s'è accennato, anche il caso ci ha messo del suo. Danilo, infatti, non proveniva da una famiglia che avesse a che fare col vino:

A Monfumo si trova il vigneto “dei confinanti”, il più vecchio di proprietà della famiglia Ferraro



suo padre era un impiegato del Comune. Di vino, e di agricoltura in generale, si occupava invece il padre di Antonella, che Danilo iniziò ad aiutare quando aveva 15 anni e che gli instillò una passione sfociata nella scelta di frequentare, a cavallo tra i Sessanta e i Settanta, la Scuola Enologica di Conegliano, dove si è diplomato nel 1972. Il nome con cui questa cantina si è fatta conoscere nel mondo, Bele Casel (che spiegheremo più avanti) è arrivato in un secondo tempo, a fine anni Settanta. La produzione dei Ferraro conta oggi circa 150.000 bottiglie all'anno, divise su quattro etichette, tra cui l'Asolo DOCG Vecchie Uve (circa 5.000), l'Asolo Prosecco Extra Brut (circa 25.000 bottiglie) e l'Asolo Prosecco Extra Dry, di gran lunga il vino quantitativamente più rilevante. La quarta e ultima etichetta dell'elenco è il ColFondo Agricolo (un vino che dal 2019 non esce più come Asolo Prosecco, ma come Colli Trevigiani IGT), che abbiamo sempre trovato – anche quando non aveva ancora la parola “Agricolo” nel nome - di tale bontà e originalità da averci persuaso a tentarne un'indagine in verticale. Grazie alla disponibilità della famiglia Ferraro, e alla loro lungimiranza nel conservare un bell'archivio storico di quanto prodotto, siamo in grado di darvene qui puntuale resoconto. Abbiamo assaggiato in cantina tutte le annate prodotte del ColFondo, dall'imberbe 2020 alla capostipite 2008, in un crescendo di divertimento e stupefazione. Ciò di cui l'assaggio dei vini ci ha convinti è che più il tempo passa, più un grande ColFondo si assesta, si fa solido, autorevole, colonnare. E quando l'effervescenza si affievolisce, lasciando il proscenio alle risorse aromatiche del vino, è lì che inizia lo spettacolo vero. Abbiamo concluso la nostra indagine nella convinzione che questa stessa verticale, svolta tra altri dieci anni da chi ne avrà il privilegio, non possa che fornire un esito ancora più sbalorditivo, oltre a ricordare

una volta di più che luoghi comuni, dogmi, convinzioni inamovibili, frasi fatte e concetti prestampati hanno nel mondo del vino ancor meno cittadinanza che altrove.

COMINCIAMO DALL'INIZIO, LUCA. PERCHÉ “BELE CASEL”? COSA SIGNIFICA?

«Dobbiamo ringraziare un nostro caro amico vignaiolo, Francesco Adami, il cui bisnonno – un vero personaggio, ai suoi tempi - era per tutti “Bele Casel”, cioè Abele Adami del ramo familiare dei Casel, perché qui ogni famiglia ha anche un soprannome, e il loro era “Casel”, forse perché originari del paesino a pochi chilometri da qui che si chiama tuttora “Caselle”. Francesco ci ha permesso di utilizzare il nome del bisnonno, quando glielo abbiamo chiesto, cioè alcuni anni dopo aver creato l'azienda».

E PERCHÉ GLIELO AVETE CHIESTO?

«Perché è bellissimo. Suonava e suona ottimamente ed è facile da ricordare».

PARLIAMO DI VIGNE, SE SEI D'ACCORDO.

«È tutto lì. Parliamone».

INIZIAMO DALL'AMBIENTE. PUOI PARLARCI DI TERRENI, ALTITUDINI, ESPOSIZIONI, GIACITURE? SONO PARCELLE RIPIDE, LE VOSTRE?

«Abbiamo situazioni diverse: ogni comune ha i suoi terreni, le declività, le sue esposizioni. A Cornuda abbiamo circa 7 ettari, su suoli ferrettizzati, di un rossiccio intenso, esposti prevalentemente a sud e “trattorabili”, collinari cioè ma non scoscesi. A Monfumo invece è tutta marna calcarea di un colore grigio-biancastro, e le esposizioni girano verso est, e talvolta



verso sud; qui si trovano le parcelle più ripide che abbiamo, da lavorare forzatamente a mano o con qualche piccolo macchinario; ma di trattori non se ne parla. A Maser la vigna, esposta a sud, si trova su una formazione di conglomerati, e la declività è media; anche qui si può entrare col trattore».

QUANTE VARIETÀ DI UVA CI SONO NEI VOSTRI VIGNETI?

«In effetti diverse: oltre alla glera, che tutti conoscono, c'è una popolazione di autoctone arcaiche nei vigneti della zona, non solo i nostri. C'è la marzemina bianca, che è la più precoce e la più dolce, c'è la rabbiosa che è la più tardiva ed è tipicissima di Asolo, e ancora la boschera, la perera, la bianchetta trevigiana, il verdiso e chissà quante altre; di qualcuna, nessuno ha idea del nome. Un tempo queste varietà erano più diffuse di oggi: pensa che a Monfumo la parcella di vigna più vecchia che abbiamo ha circa cent'anni ed è tutta di bianchetta, un'uva dalle potenzialità inesplorate. Io ho sentito una volta una bianchetta pura macerata sulle bucce che era una cosa fenomenale. Un caso isolato, ma che mi è rimasto impresso, tanto che ci sto provando anche io; vedremo gli esiti tra qualche tempo».

LA "RABBIOSA" COS'È?

«La rabbiosa è un pugno in faccia! Nel senso che è un'uva aggressiva per la sua incredibile acidità, che è all'origine del nome. È l'unica uva del territorio che è tremenda da mangiare, pure se perfettamente matura; le altre son buone. Ce n'è poca, purtroppo; la si usa qui da tempo immemorabile, ma in percentuali contenute, per motivi che è facile comprendere».

OCCUPIAMOCI ORA DEL VINO CHE ASSAGGEREMO A BREVE. QUANTO COLFONDO PRODUCI, E COME LO OTTIENI?

«Circa 20.000 bottiglie. Produrlo è semplice, ma ci vuole grande attenzione. Si parte come ovvio da un buon vino di base; sappiamo ormai quali delle nostre vigne vanno dedicate al ColFondo. Utilizziamo quelle di Monfumo, quasi 5 ettari su 4 vigneti diversi. Tendenzialmente li allunghiamo un po' i tempi della vendemmia, in modo da abbassare alla raccolta il tenore di malico; la malolattica, che non siamo mai riusciti a inibire su questo vino, può crearci problemi di pulizia olfattiva. Di solito vendemmiamo poco prima del 15 settembre, anche se

non di rado negli ultimi anni ci è toccato iniziare a fine agosto. Una volta ottenuto il vino, che ha circa 10 gradi alcolici svolti, lo si lascia al freddo a illimpidirsi, in acciaio; si aggiunge poi mosto fino a poter prevedere alla fine del processo 11 gradi circa di alcol, e un pied de cuve di lieviti già attivi dalla sera prima; si mette il tappo a corona, si piazza nei gabbioni e ci si fa il segno della croce. Lì parte la rifermentazione in bottiglia».

È QUASI UN METODO CLASSICO, COMPRESO IL SEGNO DELLA CROCE.

«Quasi, perché è un frizzante, non uno spumante, a termini di legge, e ovviamente non facciamo la sboccatura».

È DIFFICILE FARE IL VINO CON IL FONDO? QUANTO NE FAI?

«È facilissimo farlo, come ti dicevo, ma è difficilissimo farlo buono. Senza grandi uve, e quindi grandi vigneti, viene un vino insulso, a farlo così. Non cattivo: insulso. E se è insulso, è inutile, ed è meglio non farlo».

PARLIAMO ALLORA DEL SIGNIFICATO DEL "FONDO" ECCO: HA UN RUOLO ANCHE SENZA CHE VENGA AGITATA LA BOTTIGLIA?

«Certo, ed è un ruolo fondamentale, ma è relativo alla conservazione del vino, non al suo valore organolettico, se non lo metti in sospensione. Se invece rendi il vino velato cambia tutto: il sorso è più pieno, più ampio. Si smorza un po' la sensazione acida e dà una maggiore sensazione di polpa. Il vino limpido è più elegante, meno rustico; dipende anche da cosa ci stai mangiando; ci sono varie scuole di pensiero, ho colleghi stimatissimi che non lo agitano mai, io invece sono abituato a consumarlo velato, mi sembra più gustoso».

PARLAVI DI UN RUOLO NELLA CONSERVAZIONE DEL VINO.

«Sì, il lievito lo protegge, e la carbonica fa il resto. Questo ci consente di andare in bottiglia con pochissima solforosa, che praticamente è quella prodotta naturalmente dalla fermentazione: siamo da anni su valori di solforosa totale in bottiglia tra i 10 e i 15 milligrammi per litro, e spero che l'assaggio che ci accingiamo a fare ti confermi che non c'è bisogno di metterne. In ogni modo, noi facciamo vini longevi "di loro". Anche quelli che non hanno il fondo tengono benissimo nel tempo, ad



Ad Asolo e nei vigneti del Prosecco la biodiversità in vigna è molto frequente: oltre alla glera, è normale imbattersi in vitigni come marzemina bianca, perera, bianchetta, rabbiosa, boschera, verdiso e molte altre



Da sinistra a destra: Giacomo, Luca, Filippo, Giuliana, Paola, Antonella e Danilo. La famiglia "Bele Casel" al completo.

esempio l'Extra Dry: a dieci anni dalla vendemmia li troviamo immancabilmente in condizioni magnifiche».

IN GENERALE IN CANTINA SPENDI MOLTE ENERGIE?

«No. Cioè, sì, ma per controllare, per vigilare. Più cose fai in cantina, e tendenzialmente più rovini il vino. C'è l'anno in cui puoi permetterti di non far niente, e quello in cui in cantina devi stare attentissimo, però in linea di massima è come ti dico, almeno con il Prosecco».

C'È QUALCHE ALTRO ELEMENTO CHE AVETE NOTATO PROTEGGERE IL VOSTRO VINO?

«Sì. La riduzione. Ovviamente una riduzione controllata. Mio padre Danilo ha una sensibilità eccezionale in tante cose, ma in questa è un fuoriclasse: è sempre stato in grado di portare il vino al limite, e mai oltre, cosa per nulla semplice, sfidando quasi la riduzione. Un rischio che sa controllare benissimo, ormai. Dei colleghi, in tanti, e varie volte, assaggiando un suo vino in forte riduzione, gli hanno consigliato di travasare di corsa. Lui è rimasto tranquillo, ha saputo aspettare e ha avuto puntualmente ragione. Su alcuni contenitori, dico la verità, non avrei neppure io scommesso un euro; invece, il vino ci ha saputo sorprendere ogni volta, e Danilo anche (sorride). Un altro fattore importante che mi sovviene è il pH: i nostri vini non arrivano praticamente mai a 3,30 e restano bassi in questo valore anche dopo la fermentazione malolattica, che peraltro tra tutti svolge solo il ColFondo, e non per un nostro preciso intento ma perché non riusciamo a evitarla: la verità è questa».

VOLEVO PROVARE A CAPIRE QUALCOSA IN PIÙ DEL PROGETTO AL QUALE IL NOME DEL VINO È LEGATO:

"COLFONDO AGRICOLO". CHE SIGNIFICA, IN SOSTANZA?

«È un progetto comune partito alcuni anni fa, con alcuni colleghi della zona che fanno il mio stesso mestiere, e con i quali ci siamo trovati ad assaggiare tante volte vini del territorio. Abbiamo percepito con il disagio che puoi immaginare un rischio forte di

omologazione per il nostro vino. Il fondo, l'idea di un elemento di rottura di uno schema tecnico tutto sommato prevedibile, è la nostra piccola arma di difesa e di reazione. In verità la tipologia è regolarmente normata, ma non la sperimenta e non la rivendica quasi nessuno. Così abbiamo costituito un consorzio tra noi, e "ColFondo Agricolo" è il suo nome: il declassamento del nostro vino da Asolo Prosecco DOCG a Colli Trevigiani IGT è stato un passo quasi obbligato, perché la DOCG non prevede il tappo a corona, la prevede solo il Prosecco DOC, che insiste su una zona che sentiamo diversa. Qui siamo in collina; anche la nostra logica produttiva la sentiamo diversa».

VI SIETE DATI DELLE REGOLE.

«Dei "comandamenti", ma lo scriviamo ironicamente: dieci, come da antica tradizione. Riguardano luoghi, imbottigliamenti, tipologia, tappo, uve, consumo; e la necessità di individuare ogni annata diversa con una fascetta di colore diverso. È una collezione di valori identitari, non di precetti, che viaggiano tutti nella stessa direzione, quella della differenziazione, dell'esaltazione delle differenze, delle specificità».

AVETE UN MOTTO, O COME DICONO OGGI UN CLAIM?

«Naturalmente artigiani, con un tocco rock».

C'È UN PO' TUTTO.

«C'è un po' tutto. Però siamo così».

LUCA, TI PIACE PIÙ LAVORARE IN CANTINA, IN UFFICIO O IN CAMPAGNA?

(tempo di reazione: due zeptosecondi) «In campagna».

E QUAL È LA COSA CHE TI PIACE DI PIÙ FARE IN CAMPAGNA?

(guarda in aria) «Prendere il sole».

E LA SECONDA IN CLASSIFICA?

(ride) «Tutto il resto. Ma sempre in campagna». ■

La degustazione

La degustazione si è svolta in azienda in due sessioni il 25 settembre 2021 e di alcune annate è stato poi effettuato un ulteriore assaggio a Roma, a distanza di un mese circa.

Il vino, da uve di glera, perera e bianchetta trevigiana, nasce da un vigneto di quasi 80 anni di età a Monfumo, su un terreno di marne calcaree, allevato con il sistema del “doppio capovolto”. Il procedimento di produzione è semplice, parte con una pressatura molto soffice e una decantazione statica senza utilizzo di prodotti enologici, e termina dopo maturazione di 8 mesi in acciaio; non si filtra e non si aggiungono solfiti. In bottiglia, la gradazione alcolica è quasi sempre dichiarata in 11 gradi, la pressione è di 2,5 atmosfere,

l'acidità si colloca tra i 4,9 e i 5,5 grammi per litro, e non vi è residuo zuccherino.

Ognuna delle bottiglie – esclusa la prima, che ha fatto da apripista della sessione - è stata degustata in due riprese: dapprima versando il vino limpido, quindi “agitando” la bottiglia, ponendo il fondo in sospensione e procedendo a nuovo assaggio del vino velato. Nelle schede che qui seguono troverete conto della resa espressiva di tutte e due le possibili versioni, spesso diversissime tra loro, ma senza che una delle due si sia fatta sistematicamente preferire all'altra.

L'autore tiene qui, infine, a ringraziare Alessandro Franceschini per la condivisione delle sue impressioni di assaggio e la famiglia Ferraro per l'affabile ospitalità e la disponibilità.

Asolo Vecchie Uve 2017

Ottenuto da vecchie piante di glera (85%) e autoctone locali in promiscuo di vigneto: perera, rabbiosa, marzemina bianca, bianchetta trevigiana e boschera. Un anno e mezzo in autoclave sulle fecce fini (di solito ci resta un anno, ma è arrivato il COVID...), e imbottigliato a inizio giugno 2020.

È considerato da Luca un vino-sfida per dimostrare che il Prosecco non sia per forza da bere entro sei mesi, e in effetti al quarto anno dalla vendemmia si va ancora pacatamente costruendo: ha bouquet compatto di fiori, frumento, paglia e pesca bianca, e una bocca succosa, senza pause, sapidissima. Impeccabile grana dell'effervescenza e perentorio allungo conclusivo su note sapide giocate su una potente evocazione marina che ha qualcosa di affumicato. Tutto meno che un vino fragile, anzi è una delle bottiglie di glera più strutturate mai sentite da chi scrive; dovrebbe andare in crescendo per almeno dieci anni. Da qui in poi abbiamo proceduto alla verticale vera e propria.

Colli Trevigiani ColFondo Agricolo 2020

Spuma persistente e naso fine e pulito: classici toni di frutta bianca a pasta farinosa e jelly al limone, impreziositi da qualche richiamo floreale e da vaghi toni minerali di calce e talco. Tanto pare soffice e rassicurante nel profumo quanto è inquieto e vivido all'assaggio, il quale si produce in uno sfoggio di dinamismo che nella verticale troverà pochi controcanti. Chiude salato, promettendo grandi cose per i prossimi anni.

Più interessante in versione pulita che agitando il fondo, almeno in questo stadio primordiale: la velatura gli toglie buona parte di quel nitore che è – e per qualche anno sarà il suo principale punto di forza.

Colli Trevigiani ColFondo Agricolo 2019

Fornisce di sé un'impressione più solare e rivelata: è in sostanza più maturo nel bouquet, che tocca la frutta tropicale in alcuni aspetti, e ha un che di deliziosamente piccante che rimanda allo zenzero. L'impianto gustativo è in perfetta coerenza, ampio e relativamente estrattivo, con una sensazione di materia assai più spessa rispetto alla media tipologica; chiude però allungando bene, nell'emergere di una inattesa sferzata di freschezza, al momento non così integrata al resto.

Lo stesso vino, col fondo in sospensione, è un tourbillon di suggestioni, e trova una coesione interna più brillante e spontanea senza cedere un millimetro in termini di concentrazione e di energia.

Asolo Prosecco ColFondo 2018

Profilo che rimarrà un unicum nella verticale, in cui la veemente nota agrumata (una “variazione di limone” in scorza, fiore e foglia) si solleva da un corpo reso scorrevole dalla forte acidità e dalla concentrazione non ossessiva. La carbonica, puntiforme e persistente, fa il resto; il vino sollecita aggettivi quali “scattante” e “nervoso”, non indugia a pesare in bocca e fionda goloso verso l'epilogo, salatissimo come da aspettative e deliziosamente amarognolo. Un assaggiatore annota “divertente da immaginare negli abbinamenti”.

Di tutti i vini assaggiati, è quello che cambia di più alla “prova del fondo”: la versione velata aggiunge spessore e morbidezza, normalizzandone l'espressione ma togliendogli quell'originalissima vitalità che ce lo ha fatto amare.

Asolo Prosecco ColFondo 2017

Ed ecco invece il caso opposto: un'edizione che, con il fondo in sospensione, migliora di netto. Il

2017 in versione limpida è infatti uno strano vino, condizionato dalla rifermentazione, con l'azione dei lieviti in netta evidenza (note di lievito di birra, farina grezza, malto, propoli) e il resto in secondo piano (pera matura, wasabi, fiore bianco); al sorso risulta un po' slegato, in particolare per l'adirata irruenza dell'acidità.

Agitandolo, ecco che il vino trova un'espressione più cremosa e serena; tutto si amalgama meglio, il sapore acquieta lo slancio ma guadagna complessità e connessione, e il piccolo, innegabile sacrificio in termini di persistenza sapida vale ampiamente la candela.

Asolo Prosecco ColFondo 2016

Tra i migliori vini da uve glera mai assaggiati da chi scrive, squaderna una varietà che lascia sbi-gottiti: un succoso aspetto legato agli agrumi (cedro, chinotto fresco) anticipa note complesse di pasticceria e spezie, un tocco di floreale amaro (finocchietto) e un indizio piccante di fondo, il tutto presentato con generosità e disponibilità. Bocca dalla cinetica straordinaria, vibrante e tonica, continua fino alla fine, allorché dilaga la sensazione salata. Fornisce già da solo una dimensione nuova alle potenzialità di territorio e uve, e alla loro sinergia; meglio consumato limpido, a nostro avviso, perché la torbidità appone una sorta di velo alla leggibilità di un testo prezioso, ispirato, ammirevole.

Asolo Prosecco ColFondo 2015

Del millesimo nel nord Italia ricordiamo la calura, l'intensa solarità, nonché esiti in bottiglia talvolta in difetto di tensione acida e generosi invece di alcol e soavità varie. Per questo, l'assaggio del ColFondo 2015 di Luca ci ha sorpresi: è un vino che pare percorso dalla corrente, nella stessa pungente ipotesi stilistica del 2018 ma assestosi meglio, grazie agli anni trascorsi in bottiglia. Il



contesto aromatico è dominato dalle sensazioni agrumate e floreali (sambuco), con un peculiare cenno iodato; l'uscita è così sapida da risultare quasi amara, ed è tenacissima.

Particolarmente interessante la versione velata dal fondo, con notevole introito della complessità olfattiva e sostanziale conferma delle sensazioni del sorso. Qui, la scelta se servirlo in un modo o nell'altro è quanto mai soggettiva.

Asolo Prosecco ColFondo 2014

È una prova dell'assunto per cui un vino da gloria – si chiami Prosecco o meno – possa essere distantissimo dalle tante ipotesi iper-tecniche che ne costituiscono lo zoccolo duro. Questo è un perfetto esemplare di 2014 veneto, e segue lo stesso destino di bianchi e rossi fermi del millesimo in zona: una certa nebulosità aromatica, un passaggio a vuoto alla prova del sorso, per via di una diluizione evidente, un contegno generale atarassico e inespressivo, prospettive di evoluzione probabilmente non eccelse. L'amaro del fondo bocca sintetizza un assaggio interlocutorio, incapace di incidere.

La situazione non migliora agitando la bottiglia; anche arricchito dal fondo, il 2014 rimane un'incompiuta, e la sensazione è che il futuro non riservi sorprese in positivo.

Asolo Prosecco ColFondo 2013

Assaggiato in due versioni: una col tappo a fungo, l'altra col tappo a corona. La prima (fungo) aveva più limiti che punti di forza, compressa com'era in un'espressione ammandorlata e ostica, poco coesa e incisiva solo dal lato "meccanico" (effervescenza un po' grossolana, inelegante). Quella col tappo a corona era, qualitativamente, su un altro pianeta: fresco di suggestioni mentolate, agrumate e floreali, magnificamente bilanciato nella struttura e sapido abbastanza da lasciare

una bocca pulitissima senza instillare la minima idea di magrezza, semplicità o essenzialità. Evoluto in modo spettacoloso, cioè lentissimamente, promette meraviglie per i dieci anni a venire. Altra scelta personale tra servirlo limpido o velato, con nostra preferenza per la prima ipotesi, a omaggiarne brillantezza e definizione.

Asolo Prosecco ColFondo 2012

Prima annata assaggiata, procedendo a ritroso, in cui la carbonica allenta la presa; ne è sortito un bianco ancora leggermente pétillant, ma con i primi caratteri da vino fermo, ed è un trionfo di complessità tanto tenui quanto inattese. L'annata lo ha colorato di tinte delicate, che tratteggiano una figura fatta di minuzie: una nota di rosa staglia su rimandi di agrume candito (arancia), mela, fiori (netta la rosa), spezie dolci, richiami "a voce bassa" di riso soffiato e salicornia. All'assaggio è lineare, fresco e pimpante; si appoggia all'acidità e non alla "bolla" per procedere leggero nel suo mondo di soavi citazioni floreali fino alla consueta infusione salina dell'epilogo. Troviamo più illogica che rischiosa, per il 2012, la messa in gioco del fondo: essa ha l'effetto di smussare e spianare il profilo, per non dire di involgarirlo; non ci sembra rendere al vino – così come lo abbiamo trovato noi, cioè quasi fermo – un buon servizio.

Asolo Prosecco ColFondo 2011

Più vitale dal punto di vista dell'effervescenza rispetto al 2012, è latore di un patrimonio aromatico curioso ma non vastissimo, oltre che amarognolo e venato di note erbacee che, seppur fresche, non apportano eleganza. Profuma di frumento, sedano, lievito di birra e addirittura "ginger-beer", con un tocco di pesca fermentata in fondo. Aggressivo dal lato acido e nella grana dell'effervescenza, ma poco persistente in chiusura, lascia di sé un ricordo riassumibile con un

punto interrogativo fluttuante sopra la testa. Il fondo in sospensione ne chiarisce tuttavia il carattere; i profumi sono più definiti e leggibili, il corpo del vino trova una carnosità inaspettata, e il finale resta troncato come nella versione limpida, ma "allarga" assai di più in orizzontale. Insomma, è un'edizione dalla materia costitutiva maestosa ma in deficit di sfumature.

Asolo Prosecco ColFondo 2010

Un'altra pietra miliare della verticale, con un'ostentazione di gioventù che ci ha sconcertati. Nulla di cerebrale nel suo sensuale assetto aromatico, in cui il rimando alla frutta più dolce (pesca, ananas) incrocia ulteriori suggestioni di glicine e rosa e una vera ventata balsamica di menta e anice; una lingua universale, comprensibile, comunicativa. Stesso discorso all'assaggio, dalla trama ravvivata dalla freschezza e in condizioni stupefacenti di integrità e vitalità; uscita di media estensione, su riverberi agrumati.

Meglio ancora agitando la bottiglia: il coacervo è almeno altrettanto coinvolgente e vivace, sia al naso sia in bocca, ma appare ancora più saldo.

Asolo Prosecco ColFondo 2009

Una nuance gessosa, una nota di pesca e un tocco agrumato inaugurano il più bel naso dell'intera verticale. L'evoluzione è ancora all'inizio, a giudicare da colore e tensione gustativa, eppure è un vino che ha raggiunto un primo traguardo anche al sorso: la carbonica filtra delicata senza aggredire, il profilo è quasi da bianco fermo, coeso e serrato, l'acidità ritma il tutto e la mineralità dell'epilogo imprime una traccia nella memoria per la sua purezza, oltre ad allungare e rilanciare le sensazioni. Un esito finale che si siede al tavolo dei più grandi bianchi veneti a nostra memoria, fermi o mossi che siano, e si che non è certo un tavolo sguarnito.

L'impressione di densità è enfatizzata dalla velatura del fondo, ma nella sostanza rimane lo stesso, memorabile vino.

Asolo Prosecco ColFondo 2008

«Consideratelo un esperimento» - avvisa Luca parlando del millesimo d'esordio. Viene in effetti spontaneo farlo: il naso – dal forte odore di cuoio umido e un po' cerottoso - è pesantemente condizionato dal "brett", lievito della cui presenza non abbiamo più trovato neanche l'ombra negli anni successivi – e per fortuna. L'acidità è inoltre talmente pungente che il contegno generale ricorda una birra lambic più che un vino mosso; anche il finale è oscuramente viscerale, ad onta di una struttura sfuggente; di ossidazione, neanche l'idea. Ne va apprezzato il valore di testimonianza di un percorso appena intrapreso e la granitica tenuta nel tempo, pur nel caos del suo mondo aromatico astruso, irrisolto, dadaista.

Marco e Domenico Triacca: «*In vigna abbiamo trovato la nostra Perla*»

In Valtellina ci sono terrazzamenti dove i ronchi vitati di nebbiolo tra i muretti a secco sanno raccontare una storia fatta d'amore e di passione: una storia di famiglia e di legami, di vendemmie e di scelte.

👉 SARA MISSAGLIA

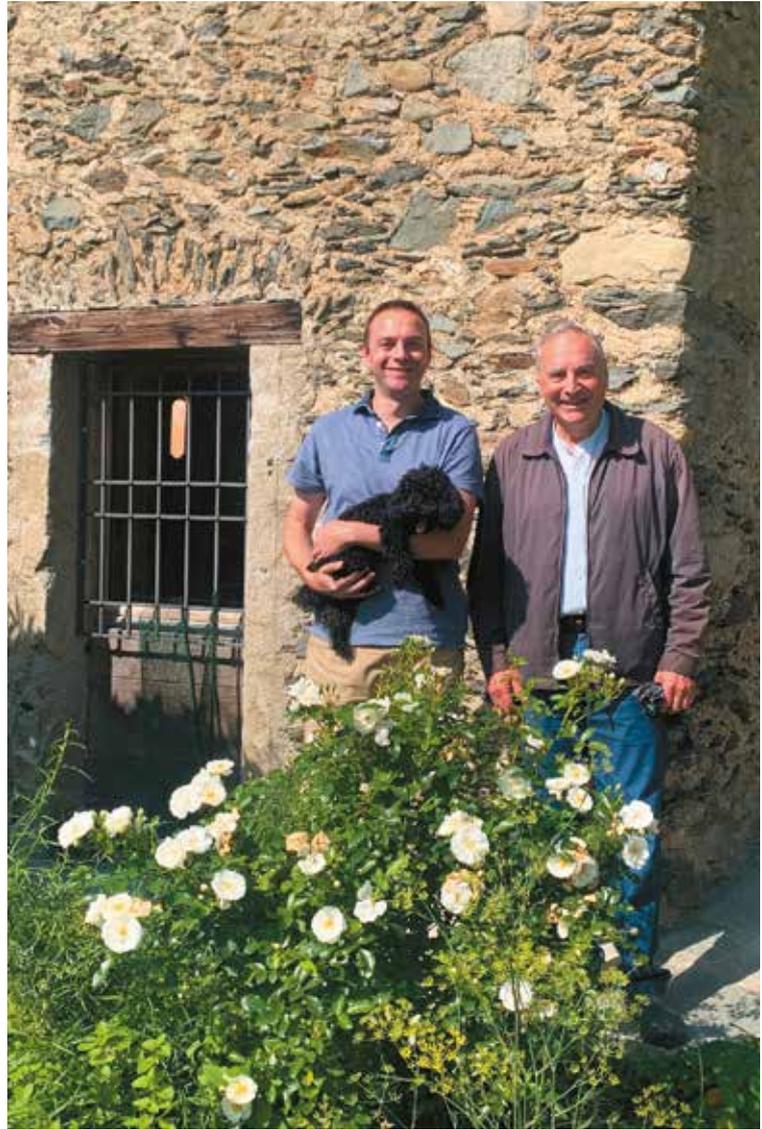
La perla è qualcosa di raro, intimo, protetto: luce della luna e rarità del mare. Ma la si incontra anche tra i pendii della Valgella, l'areale della DOCG Valtellina Superiore più a est della Valtellina. E quando "Perla" è il nome dolce con cui veniva chiamata la mamma, l'ostrica si schiude, e lascia spazio ai ricordi. Per Marco Triacca la propria cantina, che corrisponde alla grande avventura professionale che prende il via a Tresenda di Teglio nel 2009, non poteva che chiamarsi così: tributo e riconoscenza verso la figura materna che lo ha lasciato e che, fino all'ultimo istante, lo ha spronato a fare da sé, a osare, ad avere coraggio. La mamma nel cuore e il papà Domenico in vigna, pronto ancora oggi, dopo tanti anni nella cantina Triacca La Gatta di proprietà dei cugini, a dare consigli e a condividere con Marco gli assaggi, con tutta la discrezione e la saggezza di chi sa che, anche se "il frutto cade vicino alla pianta", ogni nuovo fiore avrà la sua storia. Il grande Meco, così lo chiamano in Valtellina, è a sua volta enologo: innovatore, sperimentatore, visionario, rigoroso in vigna come in cantina. Da sempre animato dal desiderio di realizzare nuovi progetti, di lasciare traccia nella viticoltura valtelinesa con qualcosa di unico e originale, ha provato e riprovato con orgoglio, passione e quella buona dose di testardaggine a guardare il vigneto da un altro punto di vista: Einstein diceva che "se continui a fare le stesse cose otterrai gli stessi risultati". E così Domenico

**Marco è
cresciuto non
all'ombra ma
alla luce di un
papà come
Domenico**

Triacca cambia prospettiva e orientamento, e quarant'anni fa ha realizzato un nuovo metodo di allevamento della vite attraverso la sistemazione dei filari a girapoggio, scardinando la disposizione dei vigneti a ritocchino, tipica in Valtellina, ovvero da nord a sud. Una montagna ridisegnata in senso longitudinale, con una buona parte della comunità vitivinicola che faticava allora a comprendere la portata dell'innovazione:

Meco, uomo del -fare- più che del -dire-, è stato così il precursore della parziale meccanizzazione del vigneto, oggi traguardo inseguito da tanti viticoltori di nuova generazione. A lui si deve inoltre l'introduzione in vigna dei pali a chiave di violino, con l'obiettivo di dare al nebbiolo delle Alpi una migliore esposizione al sole. Marco è cresciuto non all'ombra ma alla luce di un papà come Domenico, e con lui ha respirato da sempre il profumo del vino.

Contagiato da tanta competenza, perizia e innovazione, Marco si laurea in Scienze Agrarie al Politecnico Federale di Zurigo, e prosegue gli studi con un Master in Viticoltura ed Enologia a Montpellier e Bordeaux, e gli stage presso l'Istituto di Ricerca Agroscope Changins-Wädenswil e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Prima studiare e poi fare, in famiglia si usa così, e per Marco, cresciuto tra Italia e Svizzera, sono anni di investimento su se stesso. «Nel luglio del 2008 dopo una vendemmia di studio nelle Langhe, stavo scrivendo la mia tesi per la Francia, e iniziavo a pensare

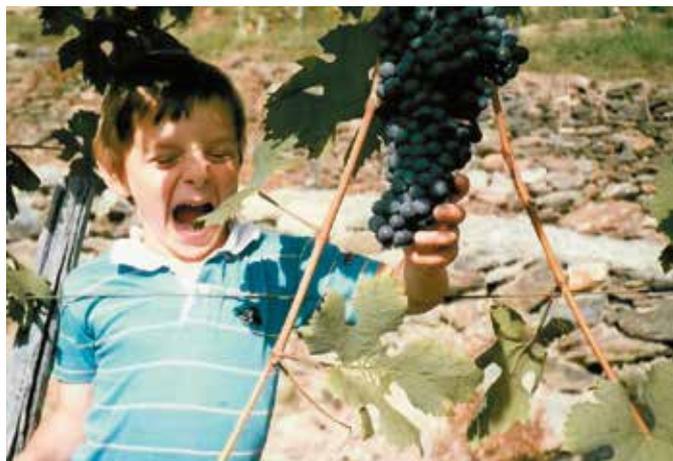


Marco Triacca insieme al padre Domenico, grande innovatore della viticoltura valtellinese, con l'introduzione dei filari a giropoggio e dei pali a chiave di violino

di non entrare nell'azienda dove per tanti anni aveva lavorato papà, andato recentemente in pensione: la scintilla che mi ha portato a prendere la decisione di dare vita alla mia cantina è stata la perdita della mamma». Gli occhi di Marco si velano di emozione nel ricordare gli ultimi momenti con lei: c'è un amore che va oltre il tempo, e ci sono immagini che gli anni non potranno mai cancellare. I saluti non sono mai addii, ma solo arrivederci: la vita non si spegne, ma si trasforma in energia per aiutare Marco nell'individuare la strada -giusta-, anche se più complessa. Pochi giorni dopo la scomparsa della mamma, nel dicembre 2008, la decisione di fondare la sua azienda: il

via avviene dopo una vera e propria riunione di famiglia, i conti fatti più con il cuore che con la calcolatrice in una logica sicuramente distante dalle regole di un rigido business plan.

Il 15 gennaio 2009 Marco pota per la prima volta quello che diventerà il suo vigneto. Nuovi tralci e nuova vita: in quell'anno nasce la cantina di Marco. Papà Domenico non perde l'occasione di sottolineare che l'azienda è di suo figlio, orgoglioso delle scelte di Marco e rispettoso di questa sua creatura: niente ingerenze solo apporto, di esperienza e di affetto. «Una cosa è stato lo studio, un'altra la pratica: potare



Marco Triacca si è laureato in Scienze Agrarie al Politecnico Federale di Zurigo e ha proseguito gli studi con un Master in Viticoltura ed Enologia a Montpellier e Bordeaux

con mio papà, attività che non avevo mai fatto, è stato il primo gesto della partenza. Poche parole e tanta vigna, tanto esempio e poche chiacchiere. Non di rado qualcuno passava qualcuno a guardarci per vedere il Meco potare, non ci credeva quasi nessuno»; e sempre Marco: «dal papà ho ricevuto questa straordinaria voglia di innovare, di sperimentare, i cui risultati sono nel vigneto a girapoggio. Se papà non avesse avuto una dose incredibile di dinamismo accompagnata da una serie di intuizioni che hanno anticipato le strade di molti, oggi non avremmo avuto questa disposizione in vigneto. Ha saputo leggere il territorio, la natura e i tempi, anticipando comportamenti e scelte, incurante di dubbi, rischi o critiche». Nelle parole di Marco, che intervistiamo in una bellissima giornata di agosto, ci sono amore e riconoscenza, ma anche ammirazione e stima. «I miei ricordi di papà in vigna risalgono ai primi anni di infanzia: non c'era nulla che lo rendesse più felice e orgoglioso del prendere un grappolo d'uva tra le mani. Lo trattava con delicatezza, quasi fosse un neonato. In quel gesto c'era il senso del suo lavoro. Il risultato del suo fare, l'entusiasmo del raccontare. E quando oggi sono io a ripetere lo stesso gesto, rivivo quella stessa emozione.» Di padre in figlio, di gesto in gesto: si pro-

«Dal papà
ho ricevuto
questa
straordinaria
voglia
di innovare,
di sperimentare»

seguiva in cantina, nell'assaggio del vino. «Mio padre è sempre stato di poche parole, ma la soddisfazione e la fierezza di aver realizzato un vino importante si esprimeva attraverso una luce particolare nello sguardo». Meco è sempre stato attento ai particolari in vigna e in cantina, premuroso nell'accoglienza: «non è mai un'accoglienza di maniera», prosegue Marco, «ma sentita, data dal cuore. Mio padre ancora oggi trova le parole -giuste- per importatori, giornalisti, turisti, appassionati, senza modificare il proprio carattere o la sua natura; credo davvero di assomigliargli, anch'io racconto ciò che facciamo in modo semplice e diretto». Tra i tanti ricordi che Marco condivide con noi ce n'è uno in particolare che lo fa sorridere: il momento in cui il papà realizzò il Moscato Rosa allevato presso la Tenuta La Gatta di Bianzone, che poi prese il nome di Vino del Presidente in quanto piacque tanto alla signora Franca Ciampi, moglie del Presidente Carlo Azeglio in visita in Valtellina nel 2003, che lo degustò in fase di sperimentazione ancora privo di etichetta e nome. Una sfida enologica, con una bacca meno nota e diffusa, che non fece dormire Domenico per diverse notti. «Dal mio papà ho ereditato la passione: è sempre molto esigente con se stesso e con gli altri. Ma quando per la prima



La Cantina La Perla si estende per circa 3,3 ettari e produce circa 22.000 bottiglie

volta mi ha detto “bravo” assaggiando il mio vino mi si è riempito il cuore di gioia». Per i suoi primi vini Marco aspettava l’approvazione del papà, e ricorda gli assaggi in attesa di un cenno di assenso: oggi gli anni e l’esperienza si sono tradotti in sicurezza e autonomia per Marco, ma l’assaggio con il papà è ancora oggi un rito dal sapore affettuoso, sempre più un gesto d’amore che tecnico, e che comunque vale più di un 10 e lode. «Ho pensato diverse volte se dedicare un vino al papà, proprio perché ho intitolato la cantina alla mamma. Non credo che lo farò al momento, perché lo vedo ovunque e ho il privilegio ogni giorno di confrontarmi con lui. Non sento la necessità di farlo, con lui ho condiviso già tantissimo: il mio secondo nome è Domenico, non mi lascia mai solo, nemmeno nella ragione sociale dell’azienda. Il miglior modo un giorno per ricordarlo sarà quello di portare avanti tutto ciò che mi ha insegnato e

trasmesso». Oggi la Cantina La Perla si estende per circa 3,3 ettari, con quasi 22.000 bottiglie prodotte. “Coltiviamo sogni” è il claim della cantina: «è un sogno che continua, si rinnova e si rigenera», racconta Marco. «Il Coltiviamo è un po’ come quelle serie tv che alla fine di ogni episodio lasciano qualcosa in sospeso, qualcosa che continuerà. Il sogno prosegue, e questa è la magia di tutta la mia storia. Fai la tua esperienza nella vita, sbagli, cambi, ti migliori ma non sei solo: ci sono la mia famiglia, i miei amici, i miei collaboratori e, se mi guardo indietro, riconosco in tanti volti la capacità, la forza e l’entusiasmo nel realizzare tutto ciò che mi circonda». Coltivare i sogni e crederci fino in fondo: come il lento lavoro del granello di sabbia che trasforma un’imperfezione in qualcosa di unico. Un filo di perle, non al collo ma tra i filari. Il colore dipende dalla stagione. ■

Itinerari di arte, cultura, sport e gusto nel Garda bresciano

La sponda bresciana del Lago di Garda è da molti anni meta turistica ambita, soprattutto per gli stranieri.

Grazie a una posizione “magica”, è dotata di un clima mediterraneo pur essendo incastonata ai piedi delle Alpi

👁️ DAVIDE GILIOLI

Il Lago di Garda dista poco più di un centinaio di chilometri da Milano ed è comodamente raggiungibile attraverso l'autostrada A4 in un'ora e mezza di auto (traffico permettendo...).

La quantità di visitatori che ogni anno riceve (25 milioni di presenze nel 2019, in epoca pre-Covid, di cui l'85% è rappresentato da stranieri) è pienamente giustificata dalla particolarità del luogo, che unisce paesaggi mozzafiato a condizioni climatiche irripetibili in qualsiasi altra località del Nord Italia.

L'ITINERARIO

Iniziamo il nostro percorso dalla punta meridionale del Garda bresciano, facilmente identificabile con il sottile lembo di terra – una vera e propria penisola che si incunea nel lago – dove sorge l'antico borgo di **Sirmione**. Oltre alle *Terme*, le cui acque sulfuree hanno rinomate proprietà benefiche per le vie respiratorie, è possibile visitare siti di interesse storico come le “*Grotte di Catullo*” – rovine di una villa di epoca romana che le credenze locali associavano al celebre poeta latino che visse parte della sua breve vita in queste terre – e il “*Castello Scaligero*”, antica fortezza medievale fra le cui mura pare si aggirino i fantasmi di nobili cavalieri.

Spostandoci di qualche chilometro verso ovest, raggiun-



giamo **Desenzano**, il più popoloso fra i comuni del Garda bresciano. Anche qui è possibile vistare il castello medievale – sede di spettacoli all'aperto durante il periodo estivo – e il graziosissimo Porto Vecchio, risalente alla metà del XV sec. (quando la cittadina era parte della Serenissima): un tempo utilizzato per il trasporto di merci, oggi ha prevalentemente finalità turistiche per i battelli che collegano le varie località lacustri.

Armiamoci quindi di bicicletta e prepariamoci a raggiungere la splendida Salò attraverso il percorso cicloturistico pano-

Un tratto della strada statale 45 bis Gardesana occidentale



ramico che si snoda proprio lungo la sponda occidentale del Lago: una ventina di chilometri che possono essere percorsi in circa un'ora (forse di più se ci si concede qualche sosta per scattare foto e ammirare il paesaggio). Se si ha più tempo a disposizione, lungo il tragitto non può mancare una visita a **Manerba**: poco prima di arrivare a Salò, nelle colline moreniche che rappresentano il cuore della Valtènesi (dei cui vini si parlerà più avanti), è possibile salire a visitare l'incombente Rocca, una massiccia altura che domina tutta la parte occidentale del lago e sulla cui sommità è possibile ammirare i resti

di una fortificazione che testimonia il passaggio dei Romani e dei Longobardi in questi territori.

Di grande importanza storica e culturale, Salò è collocata in un'insenatura ai piedi del Monte S. Bartolomeo, all'ingresso della cosiddetta Riviera dei Limoni. Dotata di un graziosissimo lungolago, è spesso affollata di turisti stranieri che brulicano tra i vicoli disseminati di eleganti negozi e ristoranti dove poter gustare un pranzo o un aperitivo ammirando le numerose imbarcazioni a vela del porticciolo



Una vista di Gardone Riviera con il Vittoriale degli italiani, il complesso voluto dal poeta e romanziere Gabriele d'Annunzio

o – se siete più temerari – praticare direttamente qualche ora di windsurf da soli o con gli istruttori.

In soli 15 minuti di battello, salpando dal porto di Salò si raggiunge la vicina **Gardone Riviera**, sede del Vittoriale degli Italiani, una cittadella di ben 11 ettari, immersa nel verde di parchi e giardini ornamentali, che fu la residenza di Gabriele D'Annunzio e che ora funge da museo, colmo dei ricordi della sua vita eccentrica e tormentata.

VITICOLTURA, OLIVICOLTURA E LEGISLAZIONE

Dal punto di vista vitivinicolo, la sponda bresciana del Garda presenta un'offerta ragguardevole, con punte di grande eccellenza sia per quanto riguarda i bianchi che per i rosati.

Lungo il versante sud, infatti, si trova il territorio della **DOC Lugana**, nata nel 1967, che ricomprende interamente il comune di Sirmione e una parte dei comuni di Desenzano, Lonato, Pozzolengo e – in provincia di Verona – il comune di Peschiera. Il vitigno prevalentemente utilizzato (min. 90%) è la **turbiana**, nota anche come *trebbiano di Soave* (pur non avendo legami con la famiglia dei trebbiani), che geneticamente ha tratti molto simili al verdicchio. Dal punto di vista organolettico, si contraddistingue per sentori floreali (piuttosto dolci, che ricordano l'acacia, il tiglio e il gelsomino), fruttati (mela matura, mandarino, mandorla) e di erbe aromatiche, che si

La sponda bresciana del Garda presenta un'offerta vitivinicola ragguardevole, con punte di grande eccellenza

esaltano nelle versioni più evolute virando verso ricordi salmastri, di pietra focaia e lievemente balsamici. Oltre alla versione ferma (nelle tipologie “base”, Superiore e Riserva) è possibile degustare Lugana anche in versione spumante e vendemmia tardiva.

La produzione ha raggiunto nel 2019 gli oltre 80 milioni di ettolitri, attestando la DOC al secondo posto in Lombardia per valore della produzione, che si aggira sui 25 milioni di euro annui, dietro solamente alla Franciacorta.

Un'altra importante e ampia DOC legata a doppio filo con il particolare microclima del lago è **Riviera del Garda Classico DOC**, che dal 2017 ha unificato al suo interno le DOC Valtènesi, Riviera del Garda Bresciano e Garda (sottozona Classico). Il territorio ricomprende le colline moreniche che si snodano lungo l'asse che parte da San Martino della Battaglia e sale fino a Gardone Riviera.

I vitigni impiegati vanno dal **riesling renano** al **riesling italico** per la tipologia “Bianco”, mentre per le varie tipologie in rosato (anche spumantizzato) e in rosso si utilizzano **gropello (mocasina e gentile)**, **barbera**, **sangiovese**, **marzemino**.

All'interno di questa DOC, una menzione speciale va alla **sottozona Valtènesi**, che comprende un centinaio di viticoltori per una produzione di circa 2,5 milioni di bottiglie di “vino rosa” – come è stato anche definito nelle recenti campagne di

comunicazione promosse dal relativo Consorzio di Tutela – consacrandola a fiore all’occhiello nella produzione italiana di questa tipologia e creando le basi per importanti sinergie e collaborazioni a livello internazionale con gli omologhi produttori transalpini dell’AOP Provence, nel sud della Francia.

I vitigni utilizzati sono gli stessi a bacca rossa previsti dalla DOC principale, ma con una percentuale minima di uve gropello fissata al 30%.

Qui la produzione di vini dal colore rosa antico è una tradizione storica, che risale alle prime prove di vinificazione di Pompeo Molmenti nel 1896.

Il territorio presenta elementi particolarmente favorevoli a questa tipologia, come l’esposizione ad est delle vigne (che consente un irraggiamento solare nelle ore del mattino, più fresche), una buona escursione termica giorno/notte in tutte le fasi della maturazione e i terreni, di origine morenica, che presentano sub-strati di argille, calcari e ciottoli.

Ne derivano vini freschi ed eleganti, dai suadenti aromi fruttati che ricordano piccoli frutti rossi e agrumi – con ricordi che vanno dal lampone al pompelmo rosa fino all’arancia – e di piacevolissima beva. Inoltre, come più volte dimostrato in occasione di degustazioni a tema, si tratta di prodotti a cui non fa difetto la struttura e la capacità di resistere a lungo nel tempo, mantenendo le proprie caratteristiche originali e anzi esaltandole dopo alcuni anni di bottiglia, quando inizia la fase di terziarizzazione dei profumi.

Ma c’è anche un’altra eccellenza “liquida” prodotta nell’area gardesana: l’**Olio EVO Garda DOP**. Ottenuto da diverse varietà (casaliva, frantoio, leccino e pendolino), presenta un colore con sfumature verdi piuttosto marcate – data l’elevata presenza di clorofilla – e aromi mediamente fruttati e piuttosto delicati, con tendenza dolce e un finale che ricorda la mandorla. È particolarmente adatto ad accompagnare pesce di lago, carpacci di carne o di pesce e piatti a base di verdure.

(ENO) GASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI

La cucina del lago di Garda si basa essenzialmente su tre elementi: il pesce di lago, l’olio extravergine di oliva e il vino. Comprende sia tradizioni dai tratti mediterranei – favoriti dal particolare clima – sia piatti influenzati dalle zone limitrofe, come l’utilizzo di polenta e formaggi fusi (tipici del Trentino), il baccalà (per la parte veneta) o lo spiedo di carne (per quella lombarda).

Curiosando fra i primi, uno degli esempi più tradizionali di cucina povera è la **zuppa di mariconde**, polpettine di pane raffermo, uova e formaggio, cotte in brodo di carne (che ricordano da vicino i più famosi canederli trentini), da abbinarsi a un buon **Lugana Superiore**.

Ma non va dimenticata anche la **minestra sporca**, un brodo a base di carote e cipolle in cui venivano adagiate rigaglie di pollo e, dopo lenta cottura, veniva aggiunto qualche pugno di riso. In una celebre trattoria nelle campagne ai confini con il mantovano si era soliti annaffiarla con un bicchiere di rosso a base gropello e/o marzemino.

Sempre classici e ancora ben presenti sulle tavole odierne, i **casoncelli bresciani** sono una pasta ripiena di manzo tritato



La Bossolà

e conditi con burro e salvia. Ne esiste anche la versione con il ripieno di magro, detti “alla puina” (ricotta). In questo caso perfetti per esaltare un bianco a base di **riesling**, che si rivela ideale anche con le innumerevoli ricette di pesce di lago, come il coregone, la tinca e il salmerino: dai risotti a preparazioni al forno o in umido.

Non c’è però festa e pranzo/cena in compagnia che si rispetti, senza il mitico **spiedo bresciano**: carne e fegato di maiale cotti lentamente alla brace insieme a uccellini (tordi, allodole) e una spennellata di burro per mantenere la preparazione morbida e succulenta. A cottura ultimata si serve con polenta e un calice di vino rosso dove l’apporto congiunto di **gropello**, **barbera**, **sangiovese** e **marzemino** servirà a supportare l’intensità e la grassezza della carne.

Sui dolci tradizionali, imperdibili la **Bossolà** – una ciambella impastata con burro, uova e farina e sormontata da una ricca granella di zucchero grezzo – e la **torta de fregoloti** -, una torta a base di mandorle tritate che richiama indirettamente la più famosa “sbrisolona” mantovana. Per entrambe, un **Lugana vendemmia tardiva** può essere il giusto accompagnamento.

Forse un weekend non vi basterà per tutte queste tappe, ma potrete suddividere l’organizzazione della vostra gita sul Garda bresciano in più appuntamenti, magari anche in diversi periodi dell’anno per gustare le molteplici facce di questa oasi mediterranea ai piedi delle Alpi. ■

Lorenzo Landi: vitigno e territorio, una simbiosi imprescindibile

Buon senso, equilibrio e approccio razionale al servizio del produttore. «Il cambiamento climatico? Nessuno ha la soluzione, però intervenire sul problema è fondamentale»

👁️ PAOLO VALENTE

LE ESPERIENZE IN FRANCIA HANNO CAMBIATO IL SUO APPROCCIO NEI CONFRONTI DELLA PROFESSIONE E DEL VINO?

Ho lavorato in Francia all'inizio del mio percorso e quindi non so se questo abbia effettivamente modificato il mio approccio; sono stato in Borgogna praticamente prima di iniziare a lavorare mentre a Bordeaux nei primi anni.

La cosa fondamentale che ho però imparato è stato l'approccio meno tecnologico rispetto a quanto avveniva in Italia. Un approccio, anche da parte degli enologi, molto più viticolo e territoriale, legato ai terreni, ai microclimi e ai suoli. La tecnologia era vista come il modo per mantenere il territorio, per preservarne le caratteristiche e non per fare quello che si vuole.

Questa, credo, che fosse la differenza principale, almeno per quegli anni; parlo dei primi anni '90 e forse ancor prima quando in Italia non si parlava molto di territorio, cru, singola vigna. La tecnologia è importante solo se riesce a mantenere quello che la natura ha dato al territorio e all'uva.

CHI È L'ENOLOGO, PIÙ ARTISTA O SCIENZIATO?

Personalmente non ho un approccio, in linea generale e non solo del lavoro, magico-mistico come abbastanza spesso sembra caratterizzare la nostra società. Ho un approccio razionale; mi piace capire cosa succede e poi adattare l'agire in base alle conoscenze.

Innanzitutto non credo che il vino lo faccia l'enologo. È per questo che la parola "winemaker" non mi è mai piaciuta. Il vino lo deve fare il produttore. L'enologo deve solo dare dei consigli in base all'idea del produttore e in base a questa l'enologo deve dire: "se vuoi fare questo vino, devi fare queste cose". Ma il tutto deve essere funzionale alle idee del produttore e non dell'enologo.

In questo senso, noi enologi, siamo solo dei suggeritori: dobbiamo conoscere le conseguenze degli atti che avvengono in cantina e quindi dare dei consigli al produttore su come comportarsi. Una conoscenza razionale e scientifica al servizio del produttore.

GUARDANDO IN PROSPETTIVA, CON IL CAMBIAMENTO CLIMATICO IN ATTO, QUALE SARÀ IL FUTURO DELL'ENOLOGIA?

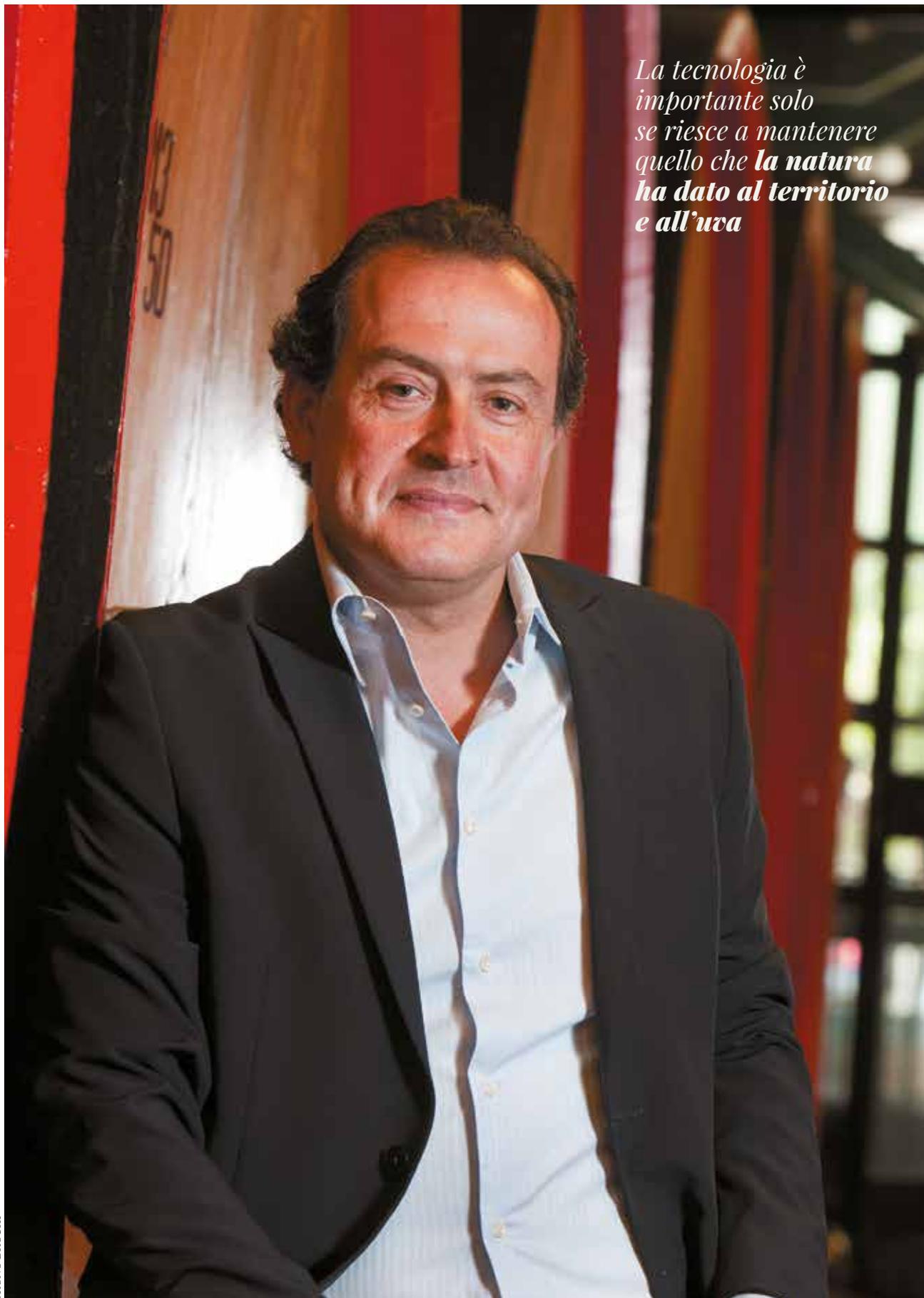
Francamente non lo so. So solo che abbiamo di fronte una sfida importante. Il riscaldamento globale determina dei cambiamenti decisivi delle uve che maturano sempre prima. E maturano a una temperatura sempre più calda, con una sorta di effetto moltiplicatore.

COSA SIGNIFICA?

A causa del caldo l'uva matura prima, ma proprio perché matura prima, lo fa a una temperatura più alta.

La situazione ci mette di fronte a grandi cambiamenti. L'anticipo di 3 o 4 settimane nella maturazione delle uve, e quindi della vendemmia, non può

*La tecnologia è
importante solo
se riesce a mantenere
quello che **la natura**
ha dato al territorio
e all'uva*



BRUNO BRUCHI



*Non potendo intervenire direttamente e significativamente sul riscaldamento globale **dobbiamo rivedere qualche approccio.** Adesso l'abbiamo capito*

essere sottovalutato.

Ci troviamo davanti a questa sfida: fare vini molto concentrati, magari anche un poco cotti e poco territoriali oppure fare vini freschi e rivedere molte pratiche agronomiche ed enologiche.

Non potendo intervenire direttamente e significativamente sul riscaldamento globale dobbiamo cambiare qualche approccio. Adesso l'abbiamo capito: bisogna rivedere alcune attività per ritardare la maturazione e riscoprire l'aspetto territoriale.

QUALI SONO LE PRATICHE CHE DOVREBBERO ESSERE RIVISTE?

Negli anni '70 e '80 avevamo il problema, reale, delle maturazioni tardive con conseguente problema di marciume e botrite. Per questo motivo sono stati scelti cloni precoci: ecco qualcosa che deve essere rivisto. Lo stesso vale per i portainnesti che, scelti abbastanza deboli, anticipavano le maturazioni.

Deve anche essere riconsiderata la superficie fo-

gliare, oggi molto ampia; le esposizioni a sud forse non sono più le migliori; si potrebbe poi pensare di impiantare vigneti in terreni a quote più elevate.

Non voglio dire di avere la soluzione in tasca; sono cose che dovrebbero essere provate per verificarne la validità e, in alcuni casi, i tempi per il riscontro sarebbero molto lunghi. Credo che nessuno abbia la soluzione, però intervenire sul problema è fondamentale.

QUAL È L'ASPETTO DEL SUO LAVORO CHE PREFERISCE?

L'aspetto che preferisco è forse quello che contemporaneamente mi piace di meno. Vedere persone diverse, zone differenti mi è sempre piaciuto molto ma, dato che odio viaggiare, è la cosa che mi piace di meno; è stato sempre un grosso sacrificio. Ma è comunque qualcosa che dà grandi soddisfazioni.

Un fenomeno che si osservi, per esempio, in Sicilia può dare degli spunti per un altro territorio. La comparazione, il vedere come le cose possono essere uguali e diverse al tempo stesso; credo sia molto utile per gestire, o provare a gestire, situazioni differenti tra loro.

QUAL È IL SUO APPROCCIO ALLE TECNICHE BIOLOGICHE O BIODINAMICHE?

Quando mi sono laureato le tecniche che oggi definiamo "convenzionali" la facevano un po' da padrone, anche se la biodinamica era ben conosciuta. Certamente non c'era tutto questo fiorire di aziende biodinamiche.

Io credo che dal punto di vista razionale dobbiamo pensare alla salute dell'ambiente, dell'uomo e tutto ciò che ci circonda. Non sono del tutto certo che l'approccio biologico estremo – ovvero quello che dice "è naturale quindi è buono" e tutto il resto è cattivo – sia l'approccio migliore per la sostenibilità. Non ne sono certo così come non sono certo del contrario. Noto però che ci sono dei composti

che non sono naturali, ma sono biodegradabili al contrario magari di altre sostanze che sono naturali ma non biodegradabili.

Non so se l'approccio biologico sia il migliore, ma comunque è un metodo con cui si cerca di fare qualcosa e quindi deve essere accolto con favore. Credo ci siano altri approcci che vanno sempre nella direzione della sostenibilità che forse dovrebbero essere meglio indagati, come, per esempio, usare prodotti velocemente biodegradabili oppure molto poco tossici. Forse in questo senso non si fa abbastanza. Il metodo biodinamico, invece, è un metodo che ha chiaramente una parte di verità rivelata, non è un approccio totalmente razionale. Prende forma dalle idee di Rudolf Steiner e trovo che in parte abbia anche una relazione stretta, un fondamento molto solido, con la realtà oggettiva mentre in altri casi il rapporto mi sfugge un po' di più. Resta sempre e comunque un tentativo di rapporto sostenibile con la natura. Forse non l'unico.

QUINDI, COS'È LA SOSTENIBILITÀ?

Diciamo che dovrebbe essere un modo di lavorare sostenibile nel tempo che tende a ridurre il degrado continuo del mondo in cui viviamo, dal numero di specie viventi alla biomassa e alle risorse idriche.

Non è facile definire oggi quali siano i metodi sostenibili e quali quelli non sostenibili, escludendo ovviamente gli estremi.

Credo che tutti dobbiamo fare qualcosa in questo senso. I metodi biologico e biodinamico hanno fatto già qualcosa, ma si possono individuare anche altre metodologie.

PREFERISCE IL TERRITORIO O IL VITIGNO?

Le due cose vanno insieme, non c'è modo di separarle. Una non può avere la prevalenza.

La scelta del vitigno deve essere fatta in base al territorio e il territorio non può esprimersi se non con un vitigno appropriato; allo stesso modo i vitigni si esprimono solo nei territori vocati.

Le due cose vanno insieme. Non esisterebbe Bordeaux senza il cabernet sauvignon e non esisterebbero i grandi cabernet sauvignon se non ci fosse Bordeaux. Però anche un grande territorio può essere rovinato facilmente scegliendo un vitigno sbagliato.

LEI PREDILIGE I VITIGNI INTERNAZIONALI O QUELLI AUTOCTONI?

I vitigni internazionali, sostanzialmente francesi, sono coltivati in zone più a nord rispetto alle nostre; se li portiamo in zone calde e siccitose maturano precocemente e a temperature più alte quindi si scottano, perdono le loro caratteristiche e quelle del territorio. Secondo me i vitigni internazionali sono troppo precoci per le nostre zone. Ma questo

Lorenzo Landi, classe 1964, toscano, si laurea presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa quando l'enologia non era ancora un corso di Laurea. Prosegue con un Master in Enologia all'Università Cattolica di Piacenza.

La prima esperienza lavorativa è in Borgogna a Puligny-Montrachet.

Rientrato in Italia assume, fino al 1996, la direzione tecnica di un'importante cantina sociale toscana continuando a mantenere interessi in Francia. Poi un incarico per un gruppo con cantine a Montalcino, Montepulciano e Montefalco fino agli anni duemila quando decide di dedicarsi alla libera professione e divenire consulente per numerose cantine in tutta Italia.

Nel 2017 viene nominato "Enologo dell'anno" dalla Guida Essenziale ai Vini d'Italia.

non vuol dire che non mi piacciono i vitigni di Bordeaux, della Borgogna o della Loira ma è meglio coltivarli nelle loro zone di origine.

Non è un caso che le varietà autoctone italiane siano generalmente tardive. Credo che portare i vitigni dal nord al sud sia un'operazione sbagliata. Al contrario, portarli dal sud al nord è fattibile visto il riscaldamento climatico ma poi dobbiamo porci il problema dell'abbinamento tra territorio e vitigno.

COSA NE PENSA DEI VINI MACERATI, ATTUALMENTE MOLTO DI MODA?

Il mio maestro, Denis Dubourdieu, aveva fatto una serie di sperimentazioni su quello che lui chiamava "invecchiamento difettoso" dei vini bianchi e rossi ovvero l'invecchiamento ossidativo. Aveva analizzato vini della Borgogna, di Bordeaux e del Rodano.

Il risultato della ricerca fu che con l'invecchiamento ossidativo le differenze tra i vari vini si appiattivano notevolmente perché i composti aromatici che caratterizzavano l'uva e il territorio sostanzialmente venivano distrutti e si creavano delle sostanze che erano sempre le solite indipendentemente dal vitigno e dal territorio. Queste sostanze, poche in verità – due o tre per i bianchi e una per i rossi – erano sempre presenti. Questo significa che la grande diversità di territorio può esistere, aromaticamente, solo se non c'è ossidazione. L'ossidazione porta a un appiattimento aromatico.

Questo fenomeno, comunque, non si verifica solo per il vino; per esempio se si preparano le confetture, con temperature troppo alte, è difficile riconoscere persino il frutto impiegato.

Non è detto che tutti i macerati siano fortemente ossidati, ma quelli fortemente ossidati portano alla perdita del territorio e su questo non posso, francamente, essere d'accordo.

C'È UN TERRITORIO CHE PREDILIGE?

Non c'è solo un territorio italiano che mi piace; ce ne sono molti. E questa è la grande forza del nostro Paese ma, al tempo stesso, è anche una possibile debolezza. Noi abbiamo tanti piccoli territori di grande qualità che dal punto di vista commerciale sono difficili da comunicare. Credo, per esempio, che, per i vini rossi, l'Etna, alcune zone della Toscana e l'area di Taurasi siano territori straordinari. Ma l'elenco sarebbe molto lungo.

FINITA QUESTA INTERVISTA, QUALE SAREBBE LA BOTTIGLIA CHE APRIREBBE?

Per non fare torto a nessuno, rivolgo il mio sguardo fuori dall'Italia. Aprirei un grande bianco di Borgogna anche se, purtroppo a causa del riscaldamento globale, non ne sono rimasti tanti. Oppure berrei volentieri un rosso di Bordeaux degli anni '80. ■

WEB APP

Viniplus 2022 di Lombardia



www.viniplus.wine



*Tutti i vini lombardi
su PC, tablet e smartphone*



La rapa bianca dal colletto viola denominata "rapa da brovada"

Brovada DOP

Un prodotto schietto e sorprendente, che ti spiazza e conquista, come la gente del Friuli

👉 GABRIELE MERLO

"Fin da fanciullo egli avea tenuto usanza di buon vicino ... tanto ch  il vederlo capitar ogni tanto a mangiare daccanto al fuoco la sua scodella di brovada la era diventata per tutti un'abitudine"

Ippolito Nievo, *Le confessioni d'un Italiano*, 1867

Molti di voi, probabilmente, leggendo il titolo dell'articolo si saranno chiesti che cosa sia la "Brovada DOP". Tecnicamente, secondo il disciplinare di produzione,   un prodotto friulano ottenuto attraverso la macerazione, la fermentazione e il fettucciamento dell'ecotipo autoctono di rapa bianca dal

colletto viola denominata "rapa da brovada", tenera, dolce e di grossa pezzatura, risultato di incroci massali fra diverse specie. In realt  la brovada rappresenta le pi  intime e antiche tradizioni agricole del Friuli, una terra aspra, di confine.   un prodotto che unisce rapa, vinacce, tempo, sapere contadino e contaminazioni Mitteleuropee.

UN PO' DI STORIA

L'uso di conservare le rape fermentate era conosciuto fin dall'epoca Romana, come viene riportato nel trattato *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio. Una tradizione che sopravvisse, nel corso dei secoli, solo nel Friuli, dove in epoca longobarda assunse il nome di *breowan*, termine che significa "bollire"; da qui il nome con cui oggi conosciamo questa preparazione: brovada. Nel 1810 sugli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*, il prof. Filippo De Re pubblica un trattato sulla coltivazione delle rape e sul loro utilizzo per la brovada. Il pro-



Le rape vengono ricoperte di vinacce, tradizionalmente di uve a bacca rossa

cedimento risulta praticamente uguale a quello dei nostri giorni.

LA PREPARAZIONE

Come si prepara dunque questa antica ricetta divenuta uno dei principali simboli della gastronomia friulana? La preparazione tradizionale della brovada inizia con la macerazione e la fermentazione delle rape. Si dispone in un mastello di legno o in un tino uno strato di rape con la buccia e senza foglie, avendo modo di creare una conchetta sulla loro sommità, per farvi entrare meglio il liquido. Questo strato viene poi interamente coperto da vinacce, tradizionalmente di uve a bacca rossa, che conferiscono la colorazione rosea tipica al prodotto; possono essere aggiunti solo acqua e sale marino grosso. Si prosegue quindi con un nuovo strato di rape e di vinacce fino a ottenere una massa omogenea, composta da più strati, di cui l'ultimo deve essere sempre costituito dalle vinacce, per evitare che le rape siano soggette a ossidazioni e processi degenerativi. Dopo la preparazione la massa fermentante viene coperta con tavole di legno.

Un contorno dai mille usi



La Brovada DOP viene solitamente consumata come contorno dei piatti sostanziosi che si preparano durante la stagione invernale: bolliti, carni di maiale e il piatto tipico "Brovada e Muset". Molti consumatori apprezzano la brovada cruda condita con olio, sale, pepe e uno spicchio di aglio intero; piatto che può essere preparato come antipasto assieme ad affettati come la lingua salmistrata, oppure con altre verdure crude come contorno. Tipica della Valle Pesarina è la minestra di brovada, precorritrice della più famosa Jota triestina, prodotta con fagioli, patate, cotiche di maiale e brovada bollite.

Questo processo viene fatto in genere a fine settembre, inizio ottobre, quando si ha agevolmente a disposizione le due principali materie prime: rape e vinacce di uve rosse. Le rape verranno lasciate fermentare a una temperatura compresa tra i 10° e i 22° per 25-30 giorni, sino a che giungeranno alla perfetta macerazione, ossia alla colorazione rosea interna anche nelle rape più grosse. Una doppia fermentazione al contempo lattica e acetica insieme ad acqua e vinacce che conferisce alle rape un particolare sapore "acidulo" e la possibilità di essere conservate per diversi mesi.

Per l'utilizzo in cucina vengono prelevate di volta in volta le rape necessarie, ripulite dalle vinacce, lavate con acqua, sbucciate e grattugiate sul "grati", una sorta di grattugia con la cornice in legno e i fori larghi, per ottenere delle fettucce in genere di circa 3-4 mm (per disciplinare, non inferiore a 3 mm e non superiore a 7 mm). La brovada è così pronta per essere cotta in una pentola con i bordi alti, a fuoco lento, per qualche ora, con l'aggiunta di olio, burro, cipolla tritata, carota a pezzi, aglio e alloro. Sale a metà cottura ed eventualmente lardo. Vi si possono aggiungere anche dei pezzi grassi di maiale.

LA NASCITA DELLA DOP

Da secoli la brovada è una preziosa riserva di fibre e vitamine nei mesi più freddi, sopravvissuta ai giorni nostri solo in Friuli probabilmente grazie al legame con la caratteristica produzione familiare di vino e vinacce per il consumo privato. Basti pensare che ancora oggi numerosi vignaioli producono piccole quantità "casalinghe" di brovada e in tutta la regione vengono indette le "Gare della Brovada" con giurie di assaggiatori, in quanto ogni produzione di brovada ha sapore e caratteristiche uniche che derivano dal luogo di coltivazione delle rape e dalla varietà delle vinacce utilizzate: cabernet, refosco, merlot, schioppettino, pignolo, in purezza o mischiate. Grazie agli sforzi dei produttori, dal 2011 la brovada è divenuta un prodotto a marchio DOP. Secondo il disciplinare, l'area di produzione della brovada ricade solo

Brovada e Muset

Ricetta tratta da *Il Cucchiario d'Argento*, www.ilcucchiario.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di Brovada DOP
- 2 Muset o musetti - tipici cotechini friulani
- 50 g di lardo
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di alloro
- 1/2 cipolla bianca
- Sale e Pepe

PROCEDIMENTO

1. Riducete il lardo a un battuto finissimo, mettetelo in un tegame.
2. Aggiungete la cipolla tagliata a fettine molto sottili e lo spicchio d'aglio schiacciato.
3. Dopo alcuni minuti, eliminate l'aglio, aggiungete le brovada, l'alloro, sale e pepe, cuocete per almeno 60 minuti.
4. In un'altra casseruola metteteci i muset, punzecchiati con un ago, in acqua fredda e appena inizia a sobbollire, lessateli per circa 1 ora.
5. Sgocciolate i muset e uniteli alla brovada, lasciate insaporire per alcuni minuti, servite caldo.

ABBINAMENTO

Sicuramente non è uno dei piatti tradizionali friulani più

semplici da abbinare a un vino. Brovada e Muset è una classica preparazione invernale, legata indissolubilmente alle feste natalizie, al ritrovarsi con parenti e amici e condividere assieme questa antica pietanza contadina. Si tratta di un piatto strutturato, come gran parte di quelli preparati nei mesi freddi, ben bilanciato nelle

proprie sensazioni gustative. La grassezza e la tendenza dolce dei muset spiccano e sono mitigate dalla tendenza acida della brovada, l'aromaticità e la lunga persistenza del cotechino sono accompagnate dalle medesime sensazioni, simili come percettibilità ma diverse come qualità, della brovada. Certamente non mancano la sapidità e la stuzzicante speziatura del salume, l'untuosità della lunga cottura assieme e la decisa succulenza sia indotta che intrinseca della preparazione.

Tradizionalmente l'abbinamento regionale friulano per la brovada e muset vuole un vino rosso di corpo, non eccessivamente strutturato e potente, ma dotato di vivace freschezza e sapidità che bilancino grassezza e tendenza dolce,



moderatamente alcolico e tannico, ma sicuramente morbido. Dal vitigno a bacca rossa refosco dal peduncolo rosso si ottengono vini che possiedono le giuste caratteristiche per accompagnare perfettamente questo piatto, che non siano protagonisti ma che sappiano esaltare, senza coprire o stonare con le sensazioni gustative di una preparazione "naturalmente" bilanciata. Tra i numerosi vini friulani prodotti da questo vitigno consigliamo per l'abbinamento il Venezia Giulia IGT Refosco dal Peduncolo Rosso Scodovacca di Denis Montanar. Il mezzo ettaro di vigne di refosco, coltivato in regime biologico certificato da Denis, proviene dai terreni argillosi di Scodovacca, piccola

frazione di Cervignano del Friuli e territorio d'elezione per questo vitigno. I grappoli di refosco vengono diraspatis e macerati sulle bucce per 25 giorni, il mosto fermenta spontaneamente in tini aperti di rovere; infine il vino affina per 24 mesi in tonneau di rovere da 500 litri. Un vino che rispecchia naturalmente il territorio d'origine, sul quale Denis interviene il meno possibile; nel calice profuma di amarena, susina, viola, poi si apre con sentori di tabacco, cacao amaro e liquirizia. Sorso equilibrato, di buon corpo e dal tannino ben evidente senza essere sgarbato. Ampio, intenso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva, è un vino capace di esaltare perfettamente la piacevole rusticità della brovada e muset.

nei comuni al di sotto dei 1400 metri di altitudine delle province di Udine, Pordenone e Gorizia e devono essere utilizzate solo vinacce del Friuli Venezia Giulia.

IL RUOLO DEL CONSORZIO

Il Consorzio di Tutela della Brovada DOP è nato invece lo scorso 26 agosto 2020, tra i vari soci è stato eletto come presidente Fulvio Mansutti, il più importante produttore della denominazione. «Il Consorzio di Tutela è una conseguenza della DOP e il suo compito, oltre a quello di far conoscere e assaggiare questa tipicità al di fuori

del Friuli, è cercare di "svecchiarla", slegandola dai piatti tipici regionali» ci spiega Fulvio Mansutti. «Per esempio, la brovada, sia cruda che cotta, si presta benissimo come ingrediente negli hamburger oppure nei panini con salame cotto o lingua. Altro importante scopo del Consorzio è quello di aiutare a certificare DOP anche i piccoli produttori di brovada che, a causa degli eccessivi costi, devono rinunciare alla denominazione».

Ad oggi i volumi di produzione di Brovada DOP certificata sono pari a 5.000 quintali; gli agriturismi e le aziende che fanno vendita diretta pro-

ducono altri 1.000-1.500 quintali che, in futuro, si spera possano essere certificati.

La brovada possiede dunque caratteristiche uniche: ricca di fibre, vitamine, proprietà probiotiche, e simboleggia una seconda vita per le rape e le vinacce; è un piatto "povero per i poveri" che rappresenta per la sua semplicità e storia una testimonianza etnografica ed evolutiva della cucina friulana.

Un prodotto che, come tiene a precisare Fulvio Mansutti, non lascia spazio al compromesso: «Piace o non piace. Ma quando piace, finisce che ci s'innamora».



Il volo di *Doppio Malto*

Quella di Doppio Malto, birrificio fondato nel 2004 in provincia di Como, è forse la case history imprenditoriale di maggior successo nel mondo della birra artigianale italiana.

Una formula vincente di locali in franchising ne ha permesso la crescita che oggi si concretizza in un secondo stabilimento di produzione e nelle prime aperture all'estero



MAURIZIO MAESTRELLI

BIRRIFICIO DOPPIO MALTO

ANNO DI FONDAZIONE:
2004

BIRRIFICI:
2. A quello di Erba, Como,
si è aggiunto
nel 2020 quello
di Iglesias in Sardegna

LOCALI:
25 in Italia,
2 all'estero

www.doppiomalto.com

Con circa mille impianti in attività a fine 2020, tra microbirrifici e brewpub, e senza contare le quasi cinquecento beerfirm, il mercato della birra artigianale in Italia appare più che mai affollato, competitivo e per certi versi caotico. In realtà, volendo andare oltre la lettura dei numeri, appare chiaro come la stragrande maggioranza degli impianti di produzione abbia una “consistenza” davvero minima: la produzione media per birrificio si aggira infatti intorno ai cinquecento ettolitri l’anno e solo una decina di aziende superano quota diecimila ettolitri. In buona sostanza è vero che oggi in Italia si può dire che esiste un birrificio in ogni provincia ma altrettanto vero è che la birra di quel birrificio spesso non supera i confini della provincia stessa.

LOREN BEDELLI

Giovanni Porcu: con il suo ingresso nel 2016 inizia una nuova era del Birrificio Doppio Malto, con l'apertura di locali a tema

Quindi la storia di Doppio Malto appare ancor più emblematica. Il birrificio è nato nel 2004 a Erba, in provincia di Como, e si è rapidamente messo in luce con una serie di riconoscimenti in concorsi importanti. La Zingibeer è forse la specialità che li ha fatti conoscere al di fuori del circondario: una Ale speziata con zenzero che, allo stesso tempo, la distingue dalla massa senza renderla tuttavia stucchevole. Due medaglie allo European Beer Star e una al concorso nazionale Birra dell'Anno l'hanno poi definitivamente consacrata come una delle birre più rappresentative del movimento artigianale nazionale.

Ma, anche con risultati e qualità costante, a far fare il salto a Doppio Malto verso nuovi orizzonti di gloria è servito l'ingresso di Giovanni Porcu nel 2016. Avvocato convertito all'imprenditoria nel mondo della ristorazione, solida esperienza nella catena Old Wild West per la quale è arrivato ad aprire una trentina di locali, Porcu ha rilevato marchio e birrificio e si è lanciato nell'apertura di locali a tema, caratterizzati da un arredamento elegante ma accogliente, una cucina solida e diversificata, aree gioco per bambini e adulti per un luogo che vuole abbracciare le famiglie tanto quanto i giovani ma che soprattutto ruota attorno alla proposta birraria targata Doppio Malto. L'escalation è stata a dir poco strabiliante: ventisette locali aperti a fine 2020, altre dieci inaugurazioni quest'anno e altrettante previste per il 2022, sbarco in Europa con le aperture di Saint-Étienne in Francia, Glasgow in Scozia e, imminente, Parigi. Un successo che ha ovviamente stimolato la crescita produttiva e permesso a Porcu di aprire un secondo stabilimento produttivo in Sardegna, a Iglesias, capace di raggiungere una produzione di circa cinquantamila ettolitri quando a pieno regime.

Una road map seguita alla velocità con la quale Alessandro Magno conquistò, in una manciata di anni, mezza Asia. E la dimostrazione concreta che si può fare birra artigianale guardando anche ai numeri, alla gente "normale" e non solo ai beer geeks. "La nostra idea era quella di unire l'anima artigianale a una dinamica industriale", ci spiega dal quartier generale di



ANDY BUCHANAN

Foodbrand, la società che controlla il marchio Doppio Malto, a Milano. "Ovvero continuare come sempre a fare un prodotto artigianale ma pensare in termini industriali per quanto riguarda logistica, distribuzione, vendita, shelf life. In molti pensano che Doppio Malto sia una catena in franchising, ma in realtà solo una decina rispondono a questa logica, gli altri sono controllati direttamente da noi". A chi scrive vengono in mente le parole, piuttosto lontane nel tempo, di Ezio Rivella, uno dei padri del vino italiano, a un Vinitaly: "È certamente importante fare del vino eccellente, ma bisogna anche poi



NICOLAGENATI.

LE BIRRE DA NON PERDERE

I risultati dei concorsi birrari, con relativi premi, vanno sempre presi con le pinze, a nostro modo di vedere. Tuttavia quando i riconoscimenti si susseguono nel tempo e quando arrivano da concorsi, e giurie, differenti è evidente che la qualità dei prodotti non lascia adito a dubbi. Il birrificio Doppio Malto ha una lunga consuetudine con meda-



LOREN BEDELLI

saperlo vendere”.

La filosofia di Porcu è semplice. “A differenza magari di altre aziende craft del settore”, sottolinea, “noi abbiamo deciso di crearcelo il mercato, non di andare a cercarlo. Il crescente numero di locali – quest’anno apriremo anche a Newcastle e per il 2022 contiamo di inaugurare almeno a Edimburgo o a Leeds oltre a un’altra insegna in Francia – sostiene la produzione dello stabilimento di Iglesias e viceversa”. Il modello sembra essere indiscutibilmente vincente, numeri alla mano (lo scorso anno il giro d’affari globale del brand Doppio Mal-

to è stato di sessanta milioni di euro) ed esperienza personale in alcuni di questi ambienti fatta. Ma è soprattutto una lezione per i colleghi che sognano in grande ma che concentrano tutti i loro sforzi esclusivamente sull’aumento di capacità produttiva che alla lunga, senza sbocchi commerciali sicuri e affidabili nel tempo, rischia spesso di far implodere l’attività. Perché oggi, a oltre vent’anni dalla nascita del fenomeno birra artigianale, non basta usare slogan un po’ triti e ritriti come “birra al popolo” se poi “al popolo” non ci si riesce ad arrivare. ■

glie d’oro e d’argento per le sue birre: medaglie arrivate un po’ dappertutto, dal prestigioso European Beer Star all’italiano Birra dell’Anno, dalla guida targata Slow Food all’International Beer Challenge. Tra le tante referenze la predilezione di chi scrive va per esempio alla **ZINGI BEER**, una birra da 7% vol nella quale lo zenzero gioca

un ruolo gradevole e stuzzicante senza stordire il palato; molto godibile pure la **OAK PILS**, una classica da 4,8% vol che fa dell’equilibrio e della facilità d’approccio le armi con cui riesce a piacere praticamente a chiunque. Nel mare magnum delle Ipa, lo stile che gode della maggior popolarità in questi giorni, si distingue per impronta aro-

matica la **MAHOGANY IPA** che si lascia bere fino al fondo del bicchiere anche grazie ai suoi 6% vol. Meritevoli infine di menzione anche l’inusuale Ipa con fave di cacao, **COCOA IPA** (7% vol), e la **BITTERLAND**, 5% vol e 5 luppoli americani.



Le formaggelle della bergamasca

Prodotte all'ombra della Presolana, le formaggelle della Val di Scalve, della Val Brembana e della Val Seriana sono un'*espressione tipica della cultura rurale* delle Prealpi orobiche bergamasche

👉 BEPPE CASOLO

A pensarci bene già il nome racconta molto di questi formaggi. Formaggelle, un vezzeggiativo da sempre utilizzato dai produttori per non prendersi troppo sul serio, una pratica casearia consolidata nel tempo, che si può raccontare con leggerezza e tramandare senza segreti. Una tradizione antica, comune un po' a tutte le Prealpi lombarde.

Oggi, in Lombardia, con il termine "formaggella", o anche "formagéla", nel territorio bergamasco si intende una tipologia di formaggi di forma cilindrica, con diametro da 15 a 22 cm, scalzo tra i 5 e gli 8 cm e peso che si aggira tra 1,5 e 2 kg. Prodotti con latte crudo e a pasta semicotta (salvo rare eccezioni per il pro-

dotto della val di Scalve), a seguito di coagulazione presamica, che prevede l'utilizzo di caglio di vitello. La stagionatura va da 20 giorni sino a pochi mesi.

Sono realizzati espressamente e unicamente per il consumo in tavola, a differenza di altri caci nobili, destinati al lungo affinamento, che ne conferisce aromi particolari, per diventare in alcuni casi prodotti "da meditazione" con elevato valore economico.

Nell'immaginario di molti, l'assaggio delle formaggelle orobiche è legato al pane casareccio e a un bicchiere di vino, forse per l'abitudine di trovare questa tipologia di formaggio nelle malghe che si incontrano durante le escursioni sugli alpeggi dove

le vacche di Razza Bruna costituiscono un elemento caratteristico e che contribuiscono, con i mandriani, al mantenimento del territorio ancor oggi ricco di sentieri e molto frequentato dagli amanti della montagna.

La Formaggella della Val di Scalve è realizzata a Vilminore, nel caseificio dalla Latteria Montana di Scalve che dal 1998 raccoglie quotidianamente il latte di piccoli produttori presenti in valle, le cui bovine, in inverno sono alimentate con foraggi affienati, mentre nel periodo estivo, quando gli animali pascolano sui ricchi alpeggi della zona, si alimentano esclusivamente di erba fresca.

Su una faccia della forma è impresso il logo con la scritta SCALVE, dove la lettera "A" rappresenta la vetta di una montagna stilizzata, alla cui base è presente la sagoma del muso di un orso, animale simbolo della valle, a ricordo di un'antica presenza testimoniata negli annali locali.

La Formaggella della Val Seriana è caratterizzata da un marchio che raffigura uno schizzo di latte sormontato dalla scritta "Formagela Valseriana" impresso su una faccia attraverso l'apposizione di uno stampo durante la fase di rassodamento. La principale differenza tecnologica esistente tra i tre prodotti consiste nella parziale scrematura del latte prima della lavorazione della formaggella della Val Seriana, mentre il prodotto della Val di Scalve è sempre a latte intero e la formaggella della Valbrembana anch'essa normalmente a latte intero, ma che talvolta subisce una leggera scrematura.

Non è facile identificare caratteristiche tattili, olfattive e aromatiche che siano peculiari di una delle tre, rispetto alle altre formaggelle, in quanto le differenze dipendono più dal periodo di produzione, dall'ambiente e dalla durata della stagionatura, piuttosto che essere specifiche e peculiari delle singole denominazioni. Per tutte la crosta dapprima elastica diventa progressivamente più consistente e dura nelle forme più stagionate, che raggiungono al massimo 3 mesi di invecchiamento e assume una colorazione che da giallo paglierino scarico diventa scuro, non uniforme e talvolta anche con note ambrate.

La pasta passa da bianco crema a giallo paglierino con progressiva formazione di un sottocrosta che diventa più evidente con il passare del tempo. L'occhiatura è di piccola dimensione, distribuita in modo non sempre omogeneo. La struttura della pasta da tenera diviene semidura, conservando nel tempo una certa elasticità. Risulta assai piacevole in bocca, dove produce una lieve resistenza alla masticazione, generando poi dei piccoli grumi che presentano una solubilità crescente con l'età del formaggio.

L'intensità complessiva di odore e aroma pur crescendo con la stagionatura, non è mai elevata, regalando piacevoli sensazioni lattiche di burro fresco, note vegetali di fieno e animali. In alcune forme è possibile percepire aroma di frutta secca non tostata ed in particolare nocciola. Nei prodotti più stagionati e conservati in particolari ambienti ricchi di umidità, possono comparire lievi sentori di fungo. Le forme migliori presentano un equilibrio gustativo (dolce-acido-salato), con assenza di note amare.

A buon diritto le formaggelle orobiche – tutte incluse nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) – trovano un posto importante nello scrigno dei moltissimi prodotti caseari che la montagna bergamasca è capace di esprimere tramandando storia, cultura, varietà, che ben si coniugano con la realtà economica attuale, fiera dello stretto legame con le tradizioni del proprio territorio. ■



L'ABBINAMENTO DI...
Luisito Perazzo

Tre tipologie e tre calici differenti

Le formaggelle bergamasche hanno già nella propria declinazione al plurale la possibilità di potersi rappresentare in molteplici espressioni sensoriali: pur rientrando nella stessa macro-area, hanno leggere o marcate differenze tecnologiche sul piano produttivo e di maturazione.

Le tipologie che includono la formaggella giovane accolgono un calice di vino immediato, schietto e croccante, dal corpo delicato eppure in grado di bilanciare le sensazioni morbide della pasta con la propria freschezza e con un moderato tenore salino. Fondamentale che spicchio e sorso emergano in parallelo e si avvicino tra soavità lattica e aroma floreale, come succede con il **Verde Luna 2018** dell'azienda **Caminella**, prodotto in purezza con uve Incrocio Manzoni.

Gli affinamenti in crescendo con colorazione della forma, maggior contributo di succulenza e masticabilità, con bouquet lattico da fresco a cotto, richiedono un compagno di tavola più composito nei profumi e più incisivo nel palato; il giusto accostamento è assicurato da un attraente rosato cerasuolo con note di piccoli frutti, resine ed erbe aromatiche, che si dimostra armonico e saporito, come il **Rosé 2019** da uve merlot di **Locatelli Caffi**. In presenza di formaggelle più stagionate è la diversa tattilità della consistenza che va compresa ed è così che le note più vegetali, più tostate, più terrose con evocazioni talvolta di frutta secca, vengono nobilitate da un vino rosso locale come l'**Imberghem 2019** di **Angelo Pecis**, realizzato con uve franconia.



VERDE LUNA
2018
Caminella



ROSÉ
2019
Locatelli Caffi



IMBERGHEM
2019
Angelo Pecis

L'olio socialmente responsabile

La qualità dell'olio prodotto in questo momento è la migliore in assoluto, però i produttori lamentano spesso una scarsa considerazione da parte del mercato. Che fare?



👁️ LUIGI CARICATO

L'olio che si produce in questo periodo storico è il migliore in assoluto tra quelli prodotti fin dall'esordio in scena dell'olivicoltura, ovvero da sei mila anni a questa parte. Ho scritto olio in modo generico perché la classificazione merceologica "olio extra vergine di oliva" è recente, risale al 1960 e di conseguenza sarebbe stato inappropriato considerarla corretta per tutte le epoche. Ciò per far

comprendere che un prodotto come l'olio è sempre in continua evoluzione e non è mai lo stesso, pur derivando dalle olive per semplice spremitura. Tale premessa è doverosa per evidenziare che la qualità di oggi è di fatto la migliore in assoluto. Negli anni a venire, state pur certi, migliorerà ancora, perché la tecnologia fa miracoli.

Nel frattempo, sappiamo di poter disporre di oli più longevi. Mentre un tem-

po, già solo negli anni '80, non tutti gli oli superavano l'estate. Il controllo della temperatura di conservazione, il gas inerte a protezione dalle ossidazioni, oltre a tutte le attenzioni nei tempi di raccolta e molitura delle olive, contribuiscono a garantire una qualità più durevole e profili sensoriali impeccabili e peculiari. Eppure, nonostante si definisca l'olio extra vergine un alimento nutraceutico, i produttori lamentano la scarsa considerazio-

IL CARRELLO DEGLI OLI

Filippo Berio

Massarosa (Lucca)
"Gran Cru" Igp Toscano

Fruttato verde dai sentori erbacei netti, è morbido al palato, con note amare e piccanti ben dosate e aromi di carciofo e mandorla verde. In chiusura, erbe di campo e punta piccante.

Sabino Basso

S. Michele di Serino (Avellino)
"Ravece"

Fruttato verde medio, dai sentori di pomodoro, ha un impatto dolce iniziale, fragranza, gusto di carciofo e note amare e piccanti nette ma armoniche. In chiusura, richiami di mandorla e mela.

Il Roccolo

Polpenazze del Garda (Brescia)
"Dop Garda"

Fruttato leggero erbaceo, fine ed elegante, di buona fluidità e morbidezza, dal gusto di carciofo e dalle note amare e piccanti in buon equilibrio. In chiusura, toni mandorlati.

Diesel Farm

Marostica (Vicenza)
"Olio di Rosso"

Fruttato medio leggero dai sentori vegetali e mandorlati, è dolce al palato, morbido, dal gusto vegetale di carciofo, con amaro e piccante lievi, richiami di mela e mandorla in chiusura.

La stessa valorizzazione degli oli utilizzati in cucina nella preparazione di un piatto è utile al fine di comunicare e trasmettere valore al cliente che è poi il consumatore



ne sul mercato, per via dei prezzi sottocosto che ne svuotano il valore. In realtà gli spazi per premiare l'alta qualità ci sono, ma si registra una bassa rotazione sugli scaffali dei punti vendita. I consumatori considerano l'olio un prodotto generico e non ci fanno caso. I consumi ci sono, ma dettati più dalla consuetudine che dalla consapevolezza. Si fa fatica ad attribuire i giusti meriti, e di conseguenza anche la giusta remunerazione, ai produttori. Con l'olio extra vergine di oliva si movimentano volumi e si fa fatturato ma gli utili sono scarni. Non si crea valore e un prodotto di così alta qualità viene confinato al ruolo di prodotto commodity. Il rischio è che si rinunci alla qualità per non andare in perdita. Per tentare di scongiurare un simile rischio e far recuperare il valore perduto agli extra vergini è necessario avere dei partner che fungano da testimonial. Per esempio, lavorando fianco a fianco con ristoratori e chef, attuando una serie di strategie coordinate e di lungo periodo, introducendo (se la tipologia del



Bisogna lavorare fianco a fianco con ristoratori e chef, attuando una serie di **strategie coordinate e di lungo periodo**

ristorante lo consente) la "carta degli oli" con l'annesso "carrello degli oli" (laddove possibile, ma oggi di fatto è una strada praticabile ed economica).

La stessa valorizzazione degli oli utilizzati in cucina nella preparazione di un piatto è utile al fine di comunicare e trasmettere valore al cliente che è poi il consumatore. Un esempio? Riportando nel menu l'olio utilizzato per ciascuna pietanza. Altro esempio? Il racconto dell'olio da parte del personale di sala, con maitre e sommelier laddove presenti. Se sia possibile raggiungere un simile obiettivo dipenderà solo dagli accordi tra chi produce e chi fa ristorazione.

Io resto ottimista, pur consapevole che non tutti i ristoratori puntino alla qualità, ma è solo riconoscendo il reale valore che si può parlare di giusta remunerazione per i produttori. L'acquisto di un olio - lo si tenga bene in mente - non può mai prescindere da un atto di responsabilità sociale. ■

Bianco, dolce, muffato e...

Andrea Berton, chef stellato di Milano, si cimenta nell'abbinamento con un vino dolce e muffato, prodotto nel Varesotto da uve malvasia aromatica

👁️ PAOLO VALENTE



IL VINO

Vino bianco passito Mott Carè Cascina Piano

L'azienda Cascina Piano, nata nel 2003, si trova sulle sponde lombarde del Lago Maggiore, nei pressi di Angera. La produzione, strettamente legata al territorio e ai vitigni autoctoni, è di circa 20.000 bottiglie.

Condotta da Franco Berrini, si avvale della consulenza dell'enologo Giuseppe Zatti e si estende su 3-5 ettari condotti in agricoltura convenzionale. Il vino è prodotto al 100% con malvasia aromatica: una parte delle uve viene lasciata in pianta affinché sia attaccata dalla botrytis



cinerea, una parte viene fatta appassire. La maturazione si svolge in acciaio per 6 mesi e, prima della commercializzazione, il vino trascorre almeno 3 mesi in bottiglia.

LA DEGUSTAZIONE

Il colore affascina già al primo sguardo: giallo dorato intenso con note che virano verso l'ocra. Il naso è un tripudio di frutta: dagli agrumi canditi al dattero passando per i fichi secchi e la frutta tropicale sciroppata. Uno sbuffo di erbe aromatiche e di miele di tiglio completano il panorama olfattivo. In bocca è morbido, perfettamente equilibrato nelle sue note



MARCO SCARPA

TUBO DI CIOCCOLATO E GELATO AL CAFFÈ

PER IL TUBO

- 200 gr. di cioccolato fondente al 82% sciolto
- 4 rettangoli 15x8 cm di carta da forno

Stendere su un foglio di carta da forno il cioccolato fondente. Immergere la carta da forno in un recipiente colmo di acqua e ghiaccio. Arrotolare su se stesso per creare un cilindro di cioccolato. Eliminare la carta da forno e mantenere il tubo in frigorifero a +4°.

PER LA SPUMA DI CAFFÈ

- 125 gr. di panna
- 2,5 gr. di agar agar
- 250 gr. di caffè espresso
- 63 gr. di zucchero
- 63 gr. di tuorlo

Mettere a bollire la panna, l'agar-agar e caffè. Versare il liquido caldo sui tuorli precedentemente mescolati allo zucchero e portare a 82°C. Versare in un sifone, con doppia carica e conservare in frigorifero a +4°C.

PER LA MERINGA BRUCIATA

- 225 gr. di albume
 - 60 gr. di zucchero semolato
 - 7,5 gr. di albumina
 - 1 gr. xantana
 - 1 gr. di gomma arabica
- Montare in una planetaria l'albume, lo zucchero semolato, e le varie

polveri. Una volta ottenuta una meringa ben ferma, con l'aiuto di una sac à poche creare dei cerchi da 10 cm di diametro. Seccare in forno a 120° per 5 minuti per poi proseguire a 110° per altri 5 minuti ed infine terminare le meringhe a 70° per 4 ore. Una volta completamente croccanti "bruciare" leggermente la meringa con la fiamma.

PER IL GELATO AL CAFFÈ

- 500 gr. di latte
- 30 gr. di latte in polvere
- 200 gr. di panna
- 144 gr. di zucchero
- 49 gr. di glucosio liquido
- 20 gr. di destrosio
- 12 gr. di caffè liofilizzato
- 5 gr. di stabilizzante per gelato

Mescolare in una ciotola il latte in polvere con lo stabilizzante per gelato. Portare a bollore tutti gli ingredienti raffreddare immediatamente e mantecare il gelato.

FINITURA ED IMPIATTAMENTO

- 30 gr di crumble al cioccolato
 - 10 gr di cacao in polvere amaro
- Spennellare il tubo con del cacao in polvere e riempirlo con la spuma, chiudere i bordi con il crumble al cioccolato, appoggiare il cilindro farcito sulla meringa, terminare con la quenelle di gelato al caffè.

dolci grazie alla presenza di un'ottima freschezza e sapidità. Un sentore di mandorla amara caratterizza la lunghissima persistenza.

LO CHEF

Andrea Berton, friulano, classe 1970, inizia il suo percorso in cucina nella brigata di Gualtiero Marchesi. Seguono alcuni tra i migliori ristoranti del mondo: Mossiman's a Londra, Enoteca Pinchiorri a Firenze e infine il Louis XV di Montecarlo sotto la guida di Alain Ducasse.

Dal 1997 al 2001 si impegna come Chef alla Taverna di Colloredo di Monte Albano dove guadagna la sua prima Stella

Michelin. Poi il ritorno da Marchesi come Executive Chef e, nel 2005, il passaggio al Ristorante Trussardi alla Scala dove ottiene numerosi riconoscimenti tra cui, nel 2008, la prima Stella Michelin seguita, nel 2009, dalla seconda. Dopo un periodo dedicato alle consulenze, ritorna alla "sua" cucina con l'apertura, nel 2013, del Ristorante Berton dove lo Chef presenta "piatti moderni" che valorizzano gli ingredienti di base e li associano ad altri meno conosciuti. A neanche un anno dall'apertura del ristorante, Berton ottiene una Stella Michelin. Nel marzo 2015 lo Chef viene nominato Ambasciatore EXPO e ad agosto 2016 inizia una collaborazione

con Il Sereno, lussuoso resort sul lago di Como, dove apre il suo ristorante "Berton Al Lago" che conquista una Stella Michelin. Nell'aprile 2017, insieme al gruppo di soci con cui aveva aperto il fortunato format DRY Milano Cocktail & Pizza, lo Chef inaugura il Nuovo DRY Milano, in Viale Vittorio Veneto 28.

IL PIATTO

Andrea Berton ha scelto questo piatto abbinandolo per concordanza di persistenza gusto-olfattiva e per aromaticità. Inoltre, il caffè e il vino prodotto con uve attaccate dalla muffa nobile, creano una bella armonia al palato. ■



Il chiostro piccolo della Certosa di Pavia

Quando il riso sposa l'orto, il fiume e il bosco

Un ricca e raffinata ricetta lombarda creata dagli abati della Certosa di Pavia che attinge i suoi ingredienti dal paesaggio circostante

👁️ ANDREA GRIGNAFFINI

Non esiste, a guardarci bene, piatto o ingrediente che faccia più “Lombardia” del riso. E non perché non esista un nutrito paniere di primizie autoctone regionali ma perché il riso, a grattar dentro le cucine delle varie province, è l’elemento più capillare e più ricorrente della cultura culinaria regionale. E non è un caso ch’esso sia consumato, a queste latitudini, molto più e molto meglio del carboidrato nazionale (popolare) per antonomasia, la pasta, tanto che a seconda delle zone si impreziosisce delle materie del luogo tingendosi dei colori delle bandiere locali. Non fa eccezione il nostro risotto alla certosina, impegnativa e raffinata preparazione che condisce il riso con quello che è forse stato il primo sugo “mare e monti” della storia, che della porzione di ecumene a metà tra la terra e l’acqua dove si trova infatti Pavia esige i suoi abitanti più minuti, le rane, in una festa di ingredienti che richiamano il paesaggio circostante, coi suoi fiumi (il Po e il Ticino), i suoi orti e i suoi boschi. Preparato nottetempo dagli abati della Certosa di Pavia che ne hanno tramandato la ricetta di famiglia in famiglia e nei luoghi dove andava formandosi la cucina professionale regionale, il risotto alla certosina è uno dei “piatti della festa” lombarda che del crocevia di territori di cui la regione è fuoco unisce l’acqua del fiume con quella del mare e la terra del bosco con quella, più addomesticata, dell’orto. Del resto, proprio presso i frati della Certosa di Pavia, da cui il risotto mutua il nome e la laboriosa preparazione, prammatica imponeva che si mangiasse magro per tutta la settimana, eccezion fatta per la domenica. Non stupisce dunque che, in questa quotidianità scandita dal magro, pure questo



si condisse di orpelli che potessero indorare un poco la percezione tanto che tuttora non si capisce se questa ricetta appartenga al giorno di festa o a quello del magro. Alle rane, infatti, si sposano generosamente i funghi, cotti a parte e in modo da realizzare un brodetto che servirà a cuocere il riso; poi, ancora, ingredienti nobili come i gamberi d'acqua dolce, il pesce persico o, in alternativa, la sogliola e poi gli immancabili piselli ma senza burro: tuona la morale in ossequio alle privazioni imposte dalla vita monastica. Anna Gosetti della Salda, regina dell'editoria gastronomica italiana del Secondo Dopoguerra, tuttavia, il burro lo contempla eccome nell'undicesima edizione (1993) de *Le Ricette Regionali Italiane* dove pure sostiene che ci vogliano anche “due pomidori, una carota, due o tre porri, una cipolla, foglie di sedano, vino bianco secco e sale”. Quanto alla qualità del riso in un'edizione del 1974 di “*Si fa così*”, l'autrice precisa che debba trattarsi di Arborio pur approssimando sui gamberi di fiume che ivi diventano “gamberetti surgelati” (sic!), e sostituendo pure in tronco “pomidori, carota, porri e foglie di sedano” con “una cipolla bianca media” e “un bicchierino di cognac o brandy” nonché di “un bicchiere di panna”. Interessante la comparsa, poi, di una prescrizione: “Attente: - ammonisce rivolgendosi al solo pubblico femminile - niente formaggio perché nelle minestre che contengono pesce il formaggio va escluso. Se poi siete di parere diverso mettetelo pure, ma non è un'aggiunta ortodossa!”. Perché col risotto alla certosina navighiamo, è vero, nel regno di quelle che, ancora, sono chiamate “minestre asciutte” secondo una giustapposizione di termini che il lettore contemporaneo percepirà, probabilmente, antitetici al pari di un ossimoro. Manco per sogno, tuttavia, come insegna Pellegrino Artusi che delle preparazioni della cucina italiana fu il Linneo nostrano. Ebbene, tornando al nostro riso, di tutt'altro avviso, circa la varietà, è però il sito “Quatarob Pavia” che all'Arborio preferisce il Carnaroli pur riabilitando porri, carota e sedano (generico) ma senza pomodori. Che altro dire, ancora, in materia? Senz'altro che le ricette oggi diffuse differiscono, e non di poco, di fonte in fonte. Questo accade, del resto, con l'humus vivo della cucina regionale italiana e, in particolar modo, col risotto alla certosina che taluni fanno col pomodoro, tal'altri col brandy, per non parlare della difficoltà odierna nel reperimento amatoriale di rane e gamberi di fiume. Eppure è solo sposando il voto del magro, benché modestamente abbigliato a mo'ww di festivo che, crediamo, il risotto alla certosina nostrano potrà davvero avvicinarsi a quello originale. ■



L'ABBINAMENTO DI...
Nicola Bonera

Beatitudine nel piatto e nel calice

Per una preparazione “di magro”, seppur arricchita a dovere, come si potrebbe evincere dalla sua genesi, non basta un vino di altrettanta semplicità. Il riso si presenta sempre con i suoi toni morbidi, amidacei, apparentemente innocuo, rivelatore di una tendenza dolce senza pari; i prodotti dell'orto come i piselli incrementano questa percezione, così come i pesci e i gamberi d'acqua dolce, mentre i funghi danno quella sferzata aromatica e durevole capace di rilanciare il gusto più e più volte. Per esaltare le caratteristiche di questa preparazione si può spaziare su molteplici caratteristiche proprie dei vini: a partire dalle componenti acido-saline, che non dovranno mai mancare. Elementi importanti saranno anche la persistenza e la ricchezza retro-olfattiva, ideali per assecondare la lunga scia lasciata da tutti gli ingredienti, in particolar modo dai funghi. La Lombardia propone un vasto assortimento di vini provenienti da aziende che hanno un legame particolare con il mondo ecclesiastico. Ne abbiamo scelte tre, di tre diverse province, a sottolineare la capacità del vino, se abbinato correttamente ai cibi, di farci sentire in estasi per qualche istante.

1 Curtefranca DOC bianco - Convento della Santissima Annunciata 2016 - Bellavista

Da uve chardonnay 100% provenienti da una vigna collocata sul monte Orfano, di pertinenza del convento dal 1449, vinificato in botti di rovere per 12 mesi.

2 Santa Caterina IGT Bergamasca 2018 Medolago Albani

Da uve chardonnay 100%, vinificato in botti di rovere per 11 mesi. Omaggio ad un affresco cinquecentesco presente nella chiesa annessa alla cantina, ritraente Santa Caterina.

3 Agathòs IGT Provincia di Pavia 2016 - Le Fracce

Da uve pinot bianco 100%, parzialmente vinificato in legno; azienda costruita a partire da un nucleo del XVII secolo, destinato a convento monacale.





Giuseppe Rizzo,
per tutti “Beppe”,
patron Dell’Angolo
di Vittuone

L’angolo di Vittuone, dove la “pizza contemporanea” è arte

*Da Beppe Rizzo, pani, panettoni e pizze d’autore
proposti in affascinante abbinamento gourmet
con i vini di una grande cantina*

👁️ MARCO GATTI

Da pizza con la p minuscola. A Pizza con la P maiuscola. Se c’è un settore, del mondo del gusto, che ha vissuto un cambiamento che si può definire una vera e propria rivoluzione, è quello delle pizzerie. Meglio, di quei locali dove dopo aver proposto il prodotto simbolo italiano, in versioni così anonime da averne svilito il valore, i titolari, anche nei casi in cui gli affari andavano bene, hanno accettato la sfida di rimettersi in gioco, e vedendo

lontano, rischiando, qualcuno addirittura ripartendo da zero, hanno abbracciato la filosofia della massima qualità. Il risultato è stato quel movimento che sta ridando piena dignità alla pizza. Un fenomeno che si può paragonare solo a quanto accaduto nel mondo del vino, grazie al lavoro dell’Associazione Italiana Sommelier, cui si deve la svolta che ha creato quella cultura di cui oggi beneficiano ristoratori, produttori, clienti. Le parole chiave su cui si sta giocando questa nuova avventura, sono: “lie-

vito madre” e “pizza contemporanea”. Tra i protagonisti di maggior talento di questa generazione di nuovi artisti pizzaioli, Giuseppe Rizzo, per tutti “Beppe”, patron del Dell’Angolo di Vittuone (via Villosesi, 71 – tel. 029022577), in provincia di Milano, locale che è già stato insignito del Premio Golosario come Migliore pizzeria gourmet d’Italia. I segreti con cui questo vero fuoriclasse ha raggiunto l’eccellenza? Innanzitutto la filosofia di distinzione che Rizzo ha sposato sin dai suoi esordi, quan-



do, pur essendo l'attività dei genitori ben avviata, subentrando a loro, ha scelto di seguire i corsi all'Università della pizza di Vighizzolo d'Este (fino a diventarne oggi uno dei docenti più stimati) e ha investito tutto sulla qualità, arrivando a proporre pizze che, realizzate con le farine Petra® del sommo Molino Quaglia e farcite con ingredienti che sono il meglio dell'agroalimentare italiano, sono veri e propri capolavori golosi. Poi l'attenzione all'ospite, con l'atmosfera che riesce a creare nel suo locale, dove il gusto si sposa a una informalità sapiente che fa sentire a casa.

Ultimo, ma non ultimo, la cura dei particolari e la professionalità, per cui, Beppe, che è anche sommelier, a dispetto della consuetudine

del recente passato, per cui, con le pizze venivano servite solo birre industriali o bibite gasate, per quanto riguarda gli abbinamenti, ha creato una cantina di affascinante ampiezza e valore, che racconta la sua passione con una selezione di vini, champagne e birre artigianali che fa la felicità dei palati più esigenti. Esempio ulteriore di come la cura del dettaglio sia assoluta, un'altra chicca, ovvero il suo servire a chiusura del pasto un grande caffè (è firmato da chi porta avanti l'opera dell'indimenticabile, e troppo presto volato tra gli angeli, Giovanni Frasi). Un'attenzione fino a qualche anno fa inimmaginabile in una pizzeria, e ancora oggi, ultimo assaggio su cui, ahinoi, non è affatto insolito cadano pure ristoratori famosi. Morale, in questo bel locale

che vi attende a due passi dal casello di Arluno, con un'ampia sala luminosa, e uno splendido giardino, due ambienti che sono l'ideale anche per stare insieme a parenti e amici. Se forno e fuoco, saranno l'anticamera della felicità, i due fattori che fanno la differenza sono il lievito madre e i diversi impasti.

È qui che si svelano l'arte e la conoscenza, con l'esito di una "pizza contemporanea" e di focacce che si segnalano per digeribilità e gusto di inarrivabile eleganza. Si esce con la voglia di tornare appena possibile, gustando "La" pizza per eccellenza, ossia la "Margherita" che è proposta in diverse varianti, che vanno da "La Basilico" che ha impasto Verace con farina 0 e cornicione alto di dimensione ridotta, a quella "Al vapore", molto soffice e leggera e cotta al vapore, appunto, in padellino, fino a "La Campana" dall'impasto classico poco alveolato leggermente croccante con farina di tipo 1. Per chi ama "La Tradizione", non manca la "Verace", realizzata secondo discipline napoletane, con impasto con farina tipo 0, tipo 1 macinata a pietra e lievito madre rinfrescato tutti i giorni con cornicione alto di dimensioni ridotte. E ancora nella versione "Innovazione" dove l'impasto è formato da un mix di farine di tipo 1 (Petra1, Petra5 e Petra9) e la pizza esternamente è croccante e all'interno soffice. Piuttosto che nella versione "Tuttoilgrano" con impasto con farina macinata a pietra che utilizza tutto il chicco di grano. E "Pala romana", da veri ghiottoni, visto che l'impasto dall'alveolatura molto pronunciata risulta al palato di goduriosa croccantezza. Segnalato che qui ci sanno fare, e benissimo, anche ai fornelli, per cui nel segno della spesa quotidiana e della stagionalità ci sono anche proposte di cucina. Va detto che il pane preparato quotidianamente è una tentazione e che la colomba e il panettone sono da Guinness di bontà, tra i migliori che si possano gustare. A rendere la sosta gastronomica qui un'esperienza memorabile, tuttavia, sarà il piacere degli abbinamenti, frutto del lavoro meticoloso con cui Rizzo ha studiato come meglio sposare i vini e le differenti consistenze e le diverse farciture. Un modo innovativo di proporre la pizza, che la ricolloca nel ruolo di eccellenza che merita. ■

Il viaggio
negli spiriti



L'anima del Messico? Il *Tequila* e suo cugino *Mezcal*

*Già i primi conquistatori spagnoli avevano scoperto
che il cuore dell'agave contiene
una sostanza zuccherina adatta alla fermentazione*

👁️ FIORENZO DETTI



Il Tequila – sì, al maschile perché prende il nome dal vulcano che si trova ai piedi della cittadina di Tequila – insieme al più “rustico” e antico cugino, il Mezcal, fanno parte senza dubbio di quel gruppo di distillati, tra i quali è giusto includere anche il Rum naturalmente, che meglio rappresentano lo spirito dei Caraibi e del Centro America e che, non a caso, hanno conosciuto

negli ultimi anni un successo sempre più internazionale.

Già i primi conquistatori spagnoli avevano scoperto che il cuore dell'agave, pianta molto diffusa in Centro America e in particolare in Messico, conteneva una sostanza zuccherina adatta alla fermentazione. Nel corso del XIX secolo, questo distillato, per merito anche del turismo sempre più crescente, si impose all'attenzione del mondo.

LA MATERIA PRIMA

Tequila e Mezcal si ottengono dal succo del torsolo dell'agave, una pianta grassa appartenente alla famiglia delle agavacee, che comprende diverse specie. La più coltivata per produrre Tequila è la varietà chiamata “maguey”, che cresce spontanea e rigogliosa sui terreni vulcanici delle alte vallate che arrivano sino ai 2.000 metri di altitudine, intorno alla città di Guadalajara,

LE ZONE DI PRODUZIONE DEL TEQUILA

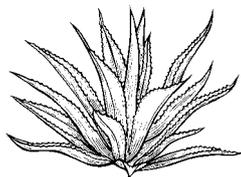
Il distillato chiamato "**Mezcal**", con una Denominazione d'Origine che risale al 1995, può essere prodotto solo in 9 Stati del Messico: **Oaxaca, Durango, Zacatecas, San Luis Potosi, Guanajuato, Guerrero, Tamaulipas, Puebla** che è l'ultimo ad avere avuto la D.O.

Il distillato chiamato "**Tequila**" può essere prodotto solo in 5 Stati del Messico: **Jalisco**, che comprende la cittadina di Tequila, **Nayarit, Michoacán, Guanajuato, Tamaulipas**



nello stato di Jalisco, dove la cittadina di Tequila, nel cuore di questo comprensorio ha dato il nome al distillato.

Dopo vari tentativi di coltivazione l'esperienza ha dimostrato che la varietà chiamata Agave Tequilana Weber, oppure Agave Blù (Agave Azul per i messicani) è la più indicata per qualità e quantità. Coltivata con una densità



Le agavi più coltivate per ottenere il Mezcal sono l'Espadin, Tobalà, Cenizo, Cuixe, Verde, Coyote, Ancho, Jabali, Tepextate.

di 1.500/2.000 piante per ettaro, completa la sua maturazione dopo circa 7-8 anni, superando agevolmente anche i 50 kg di peso. Un jimador, il nome dell'agricoltore specializzato nel taglio e raccolta di agave, per estrarne il cuore deve tagliare le oltre 200 foglie di questa pianta. I più bravi ed esperti riescono a compiere questa operazione in circa tre minuti.

Per la produzione di Mezcal, invece,

I coltivatori di agave (jimadores) mentre tagliano con affilati machete (coas) le lunghe foglie appuntite dell'agave



vengono coltivate altre varietà di agave: il più famoso del Messico proviene dalla provincia di Oaxaca, una zona più a sud rispetto alla città di Guadalajara. Il suo nome, Mezcal, deriva dal náhuatl mexcalli, che significa “agave cotto”.

LA PRODUZIONE

La produzione del Tequila, oggi regolata rigidamente dal governo messicano, può avvenire con l'utilizzo di almeno il 51% di zuccheri residui ottenuti dall'agave blu: inutile sottolineare come il Tequila ottenuto con il 100% di succo d'agave è, qualitativamente parlando, il migliore presente sul mercato.

Poco prima che l'infiorescenza si sviluppi, i coltivatori di agave (jimadores) tagliano con degli affilati machete (coas) le lunghe foglie appuntite, liberando la parte centrale dell'agave che assume una forma molto simile ad un grosso ananas, motivo per il quale il “cuore” dell'agave viene chiamato “pigna”.

CURIOSITÀ

❶ La raccolta delle piñas si fa durante tutto l'arco dell'anno perché la maturazione delle piante non è stagionale, ma continua. Sono necessari circa sette chili di piña per ottenere un litro di tequila con il 100% agave

❷ I Mezcal chiamati “ancestral” si distinguono da quelli “artesanal” per la diversa distillazione che non avviene in alambicco, ma in un tradizionale recipiente di terracotta chiamato “olla de barro”.



❸ A differenza del Tequila, per produrre Mezcal si usano più tipologie di agave. In Messico sono circa 200 le varietà conosciute, di

cui una trentina quelle utilizzate. Di queste sono una dozzina le più coltivate che vengono impiegate per il 99% del Mezcal prodotto.



Quando viene servito liscio, il “Tequila blanco” dev’essere fresco, accompagnato da sale fino e fettine di lime

Questi “cuori” vengono raccolti, tagliati e impilati in grossi forni di pietra o di mattoni, chiamati “horns”: il processo di cottura a vapore dura intorno a 20-24 ore a una temperatura di circa 96 gradi. La massa dura e piuttosto fibrosa dell’agave diventa così morbida, assumendo anche un colore leggermente caramellato e un gusto che ricorda quello del miele.

Oggi sono utilizzati molto spesso grandi contenitori di acciaio (autoclavi) che cuociono l’agave come in una pentola a pressione, sostituendosi ai vecchi forni di pietra. Con questa operazione si trasformano le sostanze amidacee contenute nell’agave in zuccheri semplici adatti alla fermentazione. Quando la cottura è completata si esegue a freddo l’estrazione del succo: le “pinas” sono schiacciate meccanicamente per estrarre il succo dolce che vi è contenuto.

Dopo un periodo di fermentazione che dura mediamente 60-72 ore, la mas-

sa viene filtrata e successivamente distillata in alambicchi continui a colonna oppure ancora in alambicchi artigianali di rame, raggiungendo una concentrazione alcolica di circa il 70% in volume. Per ottenere un litro di distillato servono circa 8 kg. di agave. Al termine di un breve affinamento in contenitori quasi sempre di acciaio per il Tequila giovane, oppure in botti di legno per quello invecchiato, il distillato viene ridotto di grado alcolico mediante l’aggiunta di acqua distillata, portandolo mediamente intorno ai 38-40% vol.

L’INVECCHIAMENTO

La maggior parte dei Tequila è di color bianco trasparente, chiamato Tequila blanco o Tequila fino. Quando invece viene lasciato affinare per un minimo di 2 sino a 12 mesi in botte, prende il nome di Tequila Reposado. Infine, quando invecchia per qualche anno viene chiamato “Añejo” oppure “Extra Añejo”.

IL SERVIZIO

Il Tequila si accompagna bene nei cocktail oppure con vari succhi per la preparazione di long drink dai profumi esotici. Quando viene servito liscio, il “Tequila blanco” dev’essere fresco, accompagnato da sale fino e fettine di lime: il cloruro di sodio del sale e l’acido citrico del limone riescono a fondersi in un tutt’uno “smorzando” il gusto deciso ed erbaceo del distillato e donando in bocca un’elegante armonia di gusto.

Per il Tequila invecchiato la temperatura ideale di servizio è invece di 14-16° in un calice da degustazione per convogliare i profumi al naso. Accompagnato da frutta tropicale disidratata (ananas, mango, papaya) oppure cioccolato fondente, senza esagerare con la purezza di quest’ultimo, regala sensazioni davvero entusiasmanti ed appaganti, in grado di stupire i grandi appassionati di distillati. ■

Tutte le novità della Guida *Vitae 2022*

Un nuovo formato, nuovi contenuti e un nuovo curatore. Al timone della guida nazionale un sommelier lombardo di grande esperienza: **Nicola Bonera**

☞ ALESSANDRO FRANCESCHINI

«**Q**uando hanno deciso di assegnarmi questo incarico, sono rimasto stupito, quasi incredulo. Ero ovviamente molto felice, ma al tempo stesso frastornato, tanto che mi sono preso qualche giorno di riflessione prima di accettare». Sorridente e pacato, come sempre d'altronde, abbiamo incontrato Nicola Bonera in un momento di pausa tra una lezione pomeridiana e serale di un corso nella hall del Westin Palace di Milano. Già, perché, il lavoro di docente, che ormai lo porta freneticamente in giro per tutta Italia da anni, il neo curatore della Guida Vitae non lo ha certo abbandonato, neanche a circa un mese dalla presentazione dell'edizione 2022.

Classe 1979, Nicola Bonera può essere considerato, senza ombra di smentita, uno degli enfant prodige della sommellerie, prima lombarda e poi nazionale.

Dopo aver vinto nel 1997, ancora giovanissimo e studente della scuola alberghiera di Gardone Riviera, il titolo di miglior allievo sommelier, due anni dopo completa i corsi AIS e inizia una carriera che lo porterà inizialmente a cimentarsi nella ristorazione e poi, a partire dal 2002, a occuparsi stabilmente di consulenza e soprattutto di formazione all'interno di AIS Lombardia. Senza dimenticare lo sterminato palmares di concorsi vinti che contraddistingue il suo curriculum: Miglior Sommelier della Lombardia nel 2002, Master del Sangiovese nel 2006, Miglior Sommelier d'Italia nel 2010, Ambasciatore del Metodo Classico nel 2012, Master del Nebbiolo nel 2013, Master del Vermentino nel 2014. «Dopo mi sono ritirato»,

ci dice scherzando. In realtà è difficile inseguire i suoi mille impegni professionali, che lo hanno anche portato a presentare il suo primo libro proprio quest'anno, mentre stava prendendo il timone della guida nazionale.

HAI SEMPRE PARTECIPATO AI LAVORI DI DEGUSTAZIONE DELLA GUIDA VINIPLUS, SIN DALLA PRIMA EDIZIONE. ORA CON VITAE UN SALTO DAVVERO IMPORTANTE.

Sì, e ovviamente ne sono molto orgoglioso. A inizio 2021 sono entrato a far parte del gruppo incaricato dal consiglio nazionale di pensare alla nuova edizione della guida dopo il passaggio di consegne con il presidente nazionale Antonello Maietta. È stato un lavoro di squadra insieme a Fabio Gallo, Marco Aldegheri, Renzo Zorzi e Angelica Mosetti, con i quali mi sono sempre confrontato, come faccio tuttora. Da loro è arrivata la proposta di diventare curatore della guida.

VITAE, ALL'INTERNO DEL PANORAMA DELLE GUIDE NAZIONALI, SI DISTINGUE PER AVERE ALLE SUE SPALLE UNA STRUTTURA INTERNA PARTICOLARE, CONTRADDISTINTA DALLA PARTECIPAZIONE DI UN COSPICUO NUMERO DI SOMMELIER ALLE DEGUSTAZIONI.

Sì, di fatto ci sono 22 differenti operatività, 22 regioni che degustano autonomamente, ognuna con un proprio panel di sommelier degustatori. Ci sono regioni che hanno gruppi molto numerosi, altre che hanno gruppi più ristretti perché hanno una mole di lavoro più contenuta.

DIETRO LE QUINTE C'È, QUINDI, UN GRANDE LAVORO

Abbiamo un database molto articolato dove sono presenti tutti i dati delle ultime sette edizioni e ora anche quelli di quest'ulti-

*La nuova scheda
permette di valorizzare
maggiormente
lo scarto di mezzo punto
o un punto mano a mano
che si sale. Questo ha
permesso di sfruttare
meglio la scala in centesimi*

SONIA SANTAGOSTINO



ma, l'ottava. Nel tempo la redazione centrale ha fatto un grande lavoro di editing per agevolare le edizioni successive e questo ha alleggerito il lavoro delle redazioni regionali nella compilazione. D'altronde, quando hai 2314 aziende, come nell'ultima edizione, e qualcosa come quasi 17.000 vini degustati, se non hai uno strumento del genere non vai da nessuna parte.

SONO MOLTE LE NOVITÀ DELL'ULTIMA EDIZIONE, DA DOVE VUOI INIZIARE?

Il primo punto da sottolineare è l'aumento del numero delle aziende presenti in guida, 300 in più. Questo è stato possibile portando a due le aziende presenti in una pagina e riducendo il numero di vini recensiti con una scheda. Questo ci ha consentito, inoltre, di avere un formato più maneggevole, con 700 pagine in meno, non dico tascabile, ma che certamente possiamo tenere nella tasca della portiera della nostra macchina.

PERCHÉ AVETE DECISO DI RIDURRE IL NUMERO DI VINI RECENSITI?

Volevamo mettere in evidenza con una recensione solo il vino più rappresentativo dell'azienda, quello che ha ottenuto il punteggio più alto, alleggerendo così la scheda aziendale, che comunque comprende fino ad un massimo di 6 vini, corredati da informazioni più sintetiche, oltre che dal giudizio. Se l'azienda è meritevole di ricevere il premio più importante, quello delle 4 Viti, per più vini, ne vengono recensiti massimo 3, a scapito di un vino o due in meno per pagina. È una scelta che mira alla qualità e alla selezione, come d'altronde è sempre successo anche nelle passate edizioni, la politica è la stessa.

ALTRE NOVITÀ IMPORTANTI?

Quest'anno è presente una classifica con le migliori performance dell'anno. Oltre al simbolo delle 4 Viti, infatti, assegnato a vini che hanno ottenuto un voto uguale o superiore a 91/100, si è scelto di affiancare anche il punteggio ottenuto. Con il simbolo della "I" di Italia, inoltre, sono stati contrassegnati quei vini che hanno ottenuto una media di punteggio uguale o superiore a 95,1/100. In totale sono 110 questi vini e rappresentano un'eccellenza che abbiamo voluto mettere in evidenza. Un'altra novità riguarda la classificazione delle aziende con dei pallini, da uno a quattro. Li abbiamo assegnati in base al numero di vini presenti in guida con una qualità superiore. Si parte con un pallino per quelle aziende che hanno vini con una media dalle 3 Viti in su, sino ad arrivare ai 4 pallini, che contraddistinguono invece quelle realtà che hanno in guida vini con punteggi medi molto elevati. In questo modo ogni anno abbiamo una classifica che ci consente di vedere chi scende e chi sale e che fotografa la qualità media della produzione delle aziende.

DUE NOVITÀ, QUESTE ULTIME, CHE PROBABILMENTE È STATO POSSIBILE INTRODURRE ANCHE GRAZIE ALL'ADOZIONE DI QUELLA CHE SARÀ LA FUTURA SCHEDA A PUNTI?

Certamente. La nuova scheda verrà ufficialmente introdotta durante i corsi del 2022, ma abbiamo deciso di utilizzarla già a partire da questa edizione della Guida Vitae. Quando eravamo ancora chiusi in casa durante il secondo lockdown, abbiamo organizzato una serie di incontri virtuali con tutte le regioni

per spiegare loro il funzionamento e le novità.

LA NUOVA SCHEDA COME HA INFLUITO SUI RISULTATI DELLA GUIDA?

Questa nuova scheda permette di valorizzare maggiormente lo scarto di mezzo punto o un punto mano a mano che si sale. Questo ha permesso di sfruttare meglio la scala in centesimi e ci siamo accorti, come auspicavamo, che ha portato a una crescita di valore medio un po' dappertutto. Ovviamente non significa che i vini siano più buoni, ma che c'è più coraggio a spingersi verso l'alto, potendo aumentare il punteggio in modo più graduale. Il numero di vini eccellenti, di 4 Viti, è aumentato – ce ne sono 190 in più rispetto all'ultima edizione – ed è anche stato distribuito su molte più regioni.

LA PANDEMIA HA IN QUALCHE MODO INFLUITO

SULLA TIPOLOGIA DI VINI CHE AVETE DEGUSTATO QUEST'ANNO?

Nella scorsa edizione c'erano state diverse assenze importanti tra i vini degustati, perché molte aziende avevano deciso di non uscire con alcune tipologie a causa del momento che stavamo vivendo, molto incerto e che, vista la chiusura del settore Horeca, incideva sulla distribuzione dei vini. Quest'anno, invece, è successo che, al contrario, molte realtà hanno riproposto i vini di punta, magari inviando anche due annate della stessa Riserva, compresa quella che l'anno scorso non era uscita. Ci è capitato di ricevere vini che nel 2020 non erano stati messi in commercio, e che quest'anno hanno cambiato nome perché il loro affinamento è stato prolungato di dodici mesi rispetto alla norma.

ALL'INTERNO DEL PANORAMA DELLE GUIDE DEL VINO PRESENTI IN ITALIA, VITAE DOVE SI COLLOCA? COSA TROVO AL SUO INTERNO CHE NON C'È NELLE ALTRE?

È una domanda che ci siamo fatti anche noi e che ci ha fatto introdurre un'altra grande novità. In questa edizione è presente un'introduzione regionale molto più articolata rispetto al passato. Abbiamo triplicato lo spazio con testi che raccontano le tradizioni, le tipicità e le zone geografiche di ciascuna regione, nonché la gastronomia locale con la descrizione delle preparazioni più caratteristiche. Ovviamente è presente anche una fotografia dei vini degustati, che prende in considerazione sia il passato che il presente. Sono state curate da Massimo Zanichelli, giornalista e degustatore di grande esperienza, nonché collaboratore della rivista associativa nazionale. Ogni anno l'autore di queste introduzioni cambierà.

C'È QUINDI UN INTENTO DIDATTICO

Sì, ma non solo. Ci sono anche, in questa parte, alcuni dati Istat relativi alla ripartizione delle diverse tipologie di vino all'interno delle regioni e gli ettari vitati divisi per le singole province. L'introduzione diventa così un documento informativo e divulgativo allo stesso tempo. Ci auguriamo così di fidelizzare sempre di più i lettori, non solo i soci.

DOPO AVER SFOGLIATO LA GUIDA, OGNUNO DI NOI MATURERÀ SPUNTI DI RIFLESSIONE RELATIVI AD OGNI REGIONE. SE TI CHIEDESSI UN'EVIDENZA CHE EMERGE A LIVELLO GENERALE?



SONIA SANTAGOSTINO

In questa edizione è presente **un'introduzione regionale molto più articolata** rispetto al passato, con testi che raccontano tradizioni, tipicità e zone geografiche di ciascuna regione

L'onda lunga degli autoctoni, che sta emergendo con numeri davvero impressionanti. Soprattutto nel Centro-Sud. Non è un caso che i vini con il punteggio medio più alto siano prodotti con vitigni autoctoni legati ad uno specifico areale, e scendendo nella classifica troviamo in cima sempre varietà prettamente locali e non solo quelle più storiche che fanno parte di denominazioni molto blasonate.

CHE COSA PENSI DI AVER IMPARATO

DA QUESTA PRIMA ESPERIENZA

COME CURATORE DI VITAE E CHE COSA,

INVECE, PENSI DI AVER PORTATO TU?

Io penso di aver portato tranquillità al gruppo di lavoro, caratteristica che fa parte del mio carattere e del mio essere. Al tempo stesso ho ricevuto un grande calore da parte di tutte le regioni, una grande vicinanza. Un'esperienza molto intensa non solo dal punto di vista professionale, ma anche umano che mi ha molto arricchito.



What Tourists Want

Sandali, giacche a vento e blazer blu: la nostra regione incrocia un turismo variegato, dal piacere agli affari, dai laghi alle montagne e alle città. Denominatore comune è la passione per l'enogastronomia italiana, tra le componenti trainanti della ripresa turistica

👁️ ANITA CROCI

Nemo profeta in patria, perché alla prima impressione l'idea di turismo nel Belpaese ci porta a pensare lontano. Eppure, se consideriamo le bellezze naturalistiche, dalle Alpi ai laghi pittoreschi, le città d'arte, le vie dello shopping, ma anche la vivacità economica e culturale, non ci sorprendiamo che la nostra regione sia in cima ai numeri del turismo italiano. Un trend in espansione costante fino al 2020, quando la pandemia ha messo a dura prova tutto il comparto. La Lombardia è stata maggiormente penalizzata da molti fattori: l'esordio del Covid-19 e il pesantissimo bilancio delle vittime ne hanno segnato l'immagine a livello globa-

le, determinando un timore tradotto in numerose assenze nei mesi delle prime riaperture estive; i periodi di chiusura totale sono stati tra i più lunghi sul territorio nazionale e le cautele legate al contenimento del virus hanno determinato la scelta – quando non l'obbligo – di cancellare moltissimi eventi di rilievo internazionale, comprese le importanti fiere di settore che orbitano attorno alla sua capitale economica.

Nel 2020 quindi è stato soprattutto il turismo di prossimità a dare una boccata d'ossigeno al settore, che trova una vera svolta solo quest'anno con il vaccino. È infatti da marzo 2021 che i flussi turistici in Lombardia tornano a crescere in modo

continuativo. Il periodo estivo segna anche un ritorno della componente estera, con il mese di luglio 2021 che vede la quota percentuale di turisti italiani e stranieri avvicinarsi al periodo pre-pandemico (turisti stranieri 65% a luglio 2019, 55% a luglio 2021). È soprattutto l'Europa a varcare i nostri confini; ancora timidi invece, in rapporto al passato, USA, Cina e Regno Unito.*

Un turismo mosso da esigenze diverse, ma accomunato dalla consapevolezza verso la qualità dell'enogastronomia italiana, che si rivela sempre una componente importante del viaggio. «Il turista, soprattutto straniero, è molto preparato, sa cosa vuole e come farsi consigliare» racconta **Marco Forni**, titolare dell'omonima enoteca a Ispra, sulla sponda fiorita del Lago Maggiore. Un esercizio storico aperto dal padre e dal nonno nei primi anni Sessanta, dove tre generazioni con passione e continua ricerca hanno selezionato moltissime etichette, dall'Italia e dall'estero, compresa una vasta selezione di distillati. Di norma, nella bella stagione, la cittadina è solita animarsi di un turismo di prossimità, magari veloce, dai centri urbani di Lombardia e Piemonte, e di uno stagionale anche di lungo periodo, in particolare dall'estero. «Le estati di questi ultimi due anni sono state strane e molto diverse tra loro. Nel 2020, caso eccezionale, tutte le seconde case erano aperte, i turisti erano i cittadini della pianura e non si vedevano stranieri. Quest'anno al contrario anche il paese si è svuotato, pochissimi italiani e gli stranieri sono arrivati solo ad agosto, soprattutto francesi, tedeschi e svizzeri». Ancora assenti gli americani, pochi gli inglesi. «In ambito commerciale il settore alimentare è tra quelli che meglio ha retto la pandemia, ma una flessione per chi opera in ambito turistico è stata inevitabile» anche per le restrizioni cautelative ancora vigenti dopo la riapertura. «Noi abbiamo rinunciato non solo alla storica manifestazione Una Fornace di Vino e a quella inaugurata nel 2019 Perlage du Lac dedicata alle bollicine, ma anche alle degustazioni in enoteca, che rappresentavano comunque un volano per le vendite». La sponda «magra» del lago, quella lombarda, è inoltre penalizzata in termini quantitativi da una ricettività più arretrata rispetto ai dirimpettaï piemontesi o al lago di Como, e attrae soprattutto un turismo lento, in cerca di natura, tranquillità e buon vivere. «I grandi rossi italiani, Amarone e Barolo in particolare, sono i più richiesti; la Franciacorta guida invece le preferenze tra gli spumanti, che in questi anni hanno visto in generale una crescita importante. E poi la grappa, per la quale gli stranieri hanno un amore viscerale».

Livigno è una delle località turistiche alpine più importanti d'Italia, sia nella stagione invernale che in quella estiva. Ambita da chi cerca una vacanza attiva, tanti sono gli sport che vi si possono praticare, ma anche da chi vuole godersi la montagna più comoda e scintillante, tra le boutique esclusive e l'eccellenza dell'ospitalità. Parte della sua fortuna commerciale è data dall'essere una zona duty free, fattore che incide non poco sul prezzo di acquisto al consumo. **Armando Romeri** ha iniziato la sua attività gestendo il piccolo negozio di extra doganali all'interno dell'attività di famiglia, lo storico hotel e ristorante San Giovanni. La grande passione per il vino lo ha



GEORGE HUGHES

portato a diventare sommelier professionista e a convogliare l'attività in questo ambito. L'enoteca apre nel 2008 e punta sui prodotti di eccellenza: oltre 500 referenze, tra le quali etichette prestigiose difficili da reperire e oltre 600 tra grappe, whisky, rum e gin. «L'esclusività della nostra carta e la forza di poter vendere senza applicare l'IVA sono i punti di forza che ci hanno sostenuto in questi due anni difficili, dove abbiamo perso fino all'80% del lavoro. Abbiamo una parte di clientela che viene appositamente per i vini più importanti in assegnazione – Barolo, Amarone e Supertuscans – dove le vendite non hanno subito flessioni, ma ci sono aziende valtellinesi dove a causa dell'invenduto non ordino dal 2019». L'enoteca, infatti, rifornisce anche il ristorante e il bar dell'albergo, che più direttamente hanno subito la mancanza del turismo e dove di norma i vini di Valtellina sono in cima alle richieste e protagonisti delle degustazioni tematiche, che a causa del Covid-19 non sono state più organizzate. «La nostra clientela abituale arriva da mezzo mondo, gli stranieri sono la percentuale più importante sia in termini numerici che in termini di spesa, con un target molto più alto rispetto alla media italiana. Considerato lo scorso anno questa estate è andata bene, ma siamo ancora lontani dai livelli pre-pandemia».

A Milano incontriamo invece **Alessandro Bonissone**, che agli studi di enologia ha preferito la professione di sommelier. Dopo alcune esperienze, nel 2017 insieme all'amico Davide,



Da sinistra: Alessandro Bonissone (Linearetta) e Armando Romeri (Hotel San Giovanni)

appassionato di birra, apre Linearetta: un filo diretto tra le migliori produzioni artigianali e la città. «Proponiamo solo prodotti di agricoltori e allevatori illuminati, che lavorano rispettando gli animali, i suoli, le tradizioni e le biodiversità. Promuovendo il loro lavoro sosteniamo l'ecologia». Siamo in zona Solari, alle spalle del Naviglio Grande «ma ci sono i cantieri della metropolitana, non è una zona di passaggio: chi viene da noi ci ha cercati». Un pubblico già avvezzo al mondo del vino, rispetto al quale ha fatto una scelta. «Quello dei vini naturali è un mercato diverso dal tradizionale, che coinvolge un segmento economico e culturale medio-alto». Prima della pandemia la clientela era molto variegata. Dopo oltre un anno di difficoltà, a settembre il Salone del Mobile e la Fashion week tornano finalmente ad animare la città. «Anche il turista è attento e preparato. Di norma, l'europeo arriva sapendo già quale prodotto chiedere, l'americano è più curioso, vuole farsi sorprendere. L'orientale invece ha gusti più difficili da scoprire e da soddisfare». Poco più di cento etichette che variano periodicamente «preferisco far girare i prodotti anziché proporre delle carte infinite, è più interessante per noi e per i clienti» esclusivamente italiane «l'Italia ha una biodiversità incredibile che merita di essere valorizzata e conosciuta» e piemontesi in particolare, viste le origini tortonesi di Alessandro. «Ci chiedono soprattutto i macerati, più che i rifermentati. E le produzioni piccolissime, delle quali noi stessi

abbiamo poche bottiglie. Anche chi si appropria ai nomi più conosciuti poi vuole sperimentare qualcosa di diverso. Ciò che fa la differenza oggi è questo: avere qualcosa che altri non hanno e che per il cliente sia una nuova esperienza». ■

*Fonte PoliS-Lombardia - Il turismo in Lombardia nel periodo giugno - luglio 2021

ENOTECA FORNI DI FORNI MARCO

Via Piave 30, Ispra - Lago Maggiore
www.enotecaforni.com - info@enotecaforni.com
Tel. 0332 780174 / 338 4492231

HOTEL - SAN GIOVANNI

Via Florin, 40/46 - Livigno (SO)
Telefono: +39 0342 970515
www.hotelsangiovannilivigno.com
info@hotelsangiovannilivigno.com

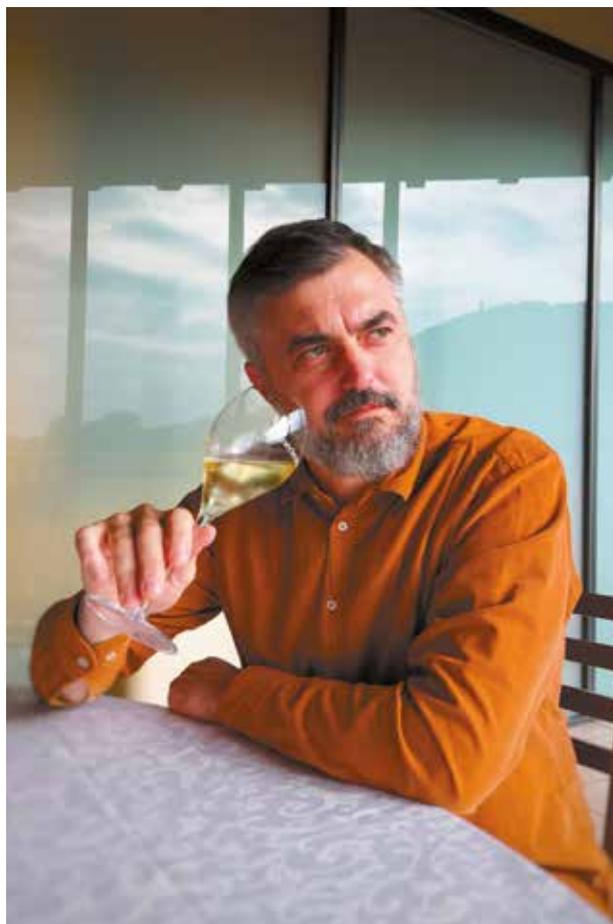
LINEARETTA S.A.S.

Viale Coni Zugna, 14 - Milano
Tel 345 7281343
www.linearetta.it

Partecipazione, emozione, coinvolgimento

Sono questi i punti che hanno ridefinito il concetto di enoturismo, ed è da questi punti che produttori ed enoteche stanno ripartendo, dopo i mesi di pandemia, ideando momenti che sono vere e proprie esperienze emozionali

👁 ANNA BASILE



Pic-nic in aree architettoniche o parchi cittadini, trekking o pedalate nei vigneti, coinvolgimento nei momenti clou della lavorazione, come la vendemmia o la raccolta dell'uva: è questa la nuova formula dell'enoturismo. I dati del Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2021 parlano chiaro: il 71% dei viaggiatori afferma che fare esperienze dirette legate all'enogastronomia è molto importante (nel 2019 era il 59%); il 60% dei turisti enogastronomici italiani vorrebbe partecipare alla vendemmia per vivere una giornata come viticoltore; tre turisti su quattro farebbero pic-nic all'aperto, per esempio nei vigneti. Insomma: il turista appassionato di vino cerca un'esperienza durante il viaggio, vuole essere parte di una fase della produzione, vivere il territorio, sentirsi protagonista e, infine, degustare il prodotto, magari in abbinamento ad altre tipicità della zona.

La "terapia del paesaggio" questa estate ha spopolato: evitare i luoghi chiusi senza rinunciare alle proprie passioni ha dato il via a una forma di ospitalità fatta di degustazioni all'aperto e storytelling vissuta fuori dalle cantine, con un intento meno didattico e sicuramente più esperienziale, a stretto contatto con il territorio. Il ruolo di aziende, sommelier e proprietari di enoteche è cambiato; oggi sono chiamati a essere ambasciatori del territorio in cui si trovano, devono conoscerlo e promuoverlo combinando, per esempio, arte,

storia, musica ed enogastronomia. Una formula vincente, che attira turisti curiosi di conoscere un posto vivendo al suo interno una doppia esperienza. È stata questa l'idea di **Silvio De Bortoli**, sommelier AIS, proprietario dell'Enobottega Viola a Casteldidone, in provincia di Cremona. Silvio ha unito la sua passione, il vino, a un monumento storico del suo paese, il Castello Mina della Scala, una residenza nobiliare del XVI secolo. Così è nato l'enopic-nic al castello: appuntamento al parco, lunch-box di prodotti preparati ad hoc e un calice di vino. Poi visita guidata tra le antiche mura e le raffinate porcellane. «L'idea è venuta a mia moglie – racconta Silvio –, è stata lei a farmi pensare che avremmo potuto offrire ai turisti in visita al castello anche un'esperienza di degustazione. Scoprire l'arte e la bellezza di un luogo ricco di storia e cultura e, allo stesso tempo, gustare i vini della zona non può che migliorare la visita, sublimarla, arricchirla. I nostri pic-nic vogliono affiancare alla visita culturale un momento in cui entrano in gioco anche i sapori del territorio». Vino e cibo si trasformano in una tappa di un itinerario più vasto che coinvolge, emoziona e rende attivi, e l'esperienza culturale per il turista diventa doppia, o tripla, sicuramente difficile da dimenticare.

Anche le aziende stanno imboccando questa strada, sempre guidate da un sommelier che si dedica ai visitatori: «Per i nostri ospiti ho ideato qualcosa che va oltre la semplice de-



A sinistra Giovanni Felini (Quadra Franciacorta), a destra Silvio De Bortoli (Enobottega Viola)

gustazione», spiega **Giovanni Felini**, da aprile 2021 responsabile dell'accoglienza di Quadra, a Cologne, che ha ideato un viaggio nel gusto franciacortino dei vini dell'azienda. «Io li chiamo fast testing, brevi degustazioni da fare con quei visitatori che amano mettersi in gioco». Anche lo storytelling è un momento fondamentale: la condivisione della storia dell'azienda, le scelte agronomiche, i nuovi procedimenti votati, per esempio, a un maggiore rispetto dell'ambiente. Ma Giovanni punta più in alto: seduti in cerchio, in una sorta di cattedrale laica, circondati dalle bottiglie di Quadra, celebra quella che lui definisce quasi una "messa", una degustazione in cui lascia che i suoi ospiti si sentano liberi di parlare del vino che hanno nel calice. «Al di là dell'esperienza tecnica che per me è legata alla degustazione AIS, e che gli ospiti spesso non conoscono, esiste quella che io amo definire una degustazione estetica che si basa, appunto, sui canoni estetici che ognuno di noi ha dentro di sé. In questa fase, tutti hanno qualcosa da dire, nessuno si tira indietro, e il vino si lascia scoprire pian piano, a piccoli passi».

I progetti per il futuro non mancano e vanno in questa direzione: accogliere enoappassionati. «Il vigneto nuovo non è ancora pronto per ospitare turisti, ma in futuro ci organizzeremo per fare pedalate in vigna o trekking sul monte Orfano. Ci stiamo lavorando e siamo sicuri che i nostri ospiti

porteranno a casa un ricordo duraturo e piacevole». Già, il ricordo, perché il viaggio non si esaurisce con il viaggio, ci sono un prima e un dopo che diventano fondamentali nell'esperienza, e il cibo e il vino, che da sempre sono strumento di connessione tra i popoli, oggi hanno anche un valore sociale, la capacità di unirci, magari virtualmente, e strapparci un sorriso. ■

ENOBOTTEGA VIOLA

Via XXV Aprile 6 - Casteldidone (CR)
www.facebook.com/EnoBottegaViola
Debortolisilvio7@gmail.com
 Tel. 347 866 2883

QUADRA FRANCIACORTA

Via Sant'Eusebio, 1 - Cologne (BS)
www.quadrafranciacorta.it
info@quadrafranciacorta.it
 Tel. 030 71 57 314

Ubriachi di segni: come ci parla il vino

Il vino, si dice, “scioglie la lingua”, induce a raccontare, genera aperture percettive ed estetiche (se non addirittura estatiche), feconda la nascita di molteplici descrizioni colme di significati. Tuttavia, non siamo noi a parlare, è il vino che ci parla e si racconta. Un racconto fondato sull’affiorare di sbiadite memorie e incerte *rêverie* insieme a scintillanti nuove metafore e precise analisi scientifiche.

Con il suo nuovo libro “**Il linguaggio del vino**”, Francesco Annibali, giornalista e studioso di semiotica ci invita a considerare come, «*alla pari del cinema, del teatro e di qualsiasi produzione culturale, il vino possiede, in realtà, un linguaggio proprio, attraverso il quale ci racconta storie, politiche, ideologie, sentimenti e interi sistemi culturali*». Occorre la consapevolezza che per parlare di vino, o meglio per costruire la re-

altà sociale e culturale del vino, serve la capacità di utilizzare non solo le parole appropriate ma un vero e proprio linguaggio, un dispositivo condiviso che aiuti a evitare autoreferenzialità costruendo un patrimonio di conoscenza collettiva.

Nella prima parte del libro, un saggio dal taglio accademico chiaro e accurato, l’autore ci svela i principali strumenti della semiotica, gli elementi costitutivi, i meccanismi e le regole del linguaggio del vino, altrimenti destinati a restare, sia per i professionisti che per i neofiti, impliciti ed inconsapevoli. Applicandoli all’interpretazione del linguaggio della degustazione, impariamo a vedere il vino come un testo da leggere e da decodificare, a distinguere tra espressione e contenuto, tra testo e contesto, tra percezione e comunicazione.

Con la seconda parte, l’autore ci conduce, passo dopo passo, ad analizzare il mondo del vino e a interpretarne il linguaggio nei vari e mutevoli contesti che lo caratterizzano, a partire dalle etichette, dalle bottiglie, e dai bicchieri.

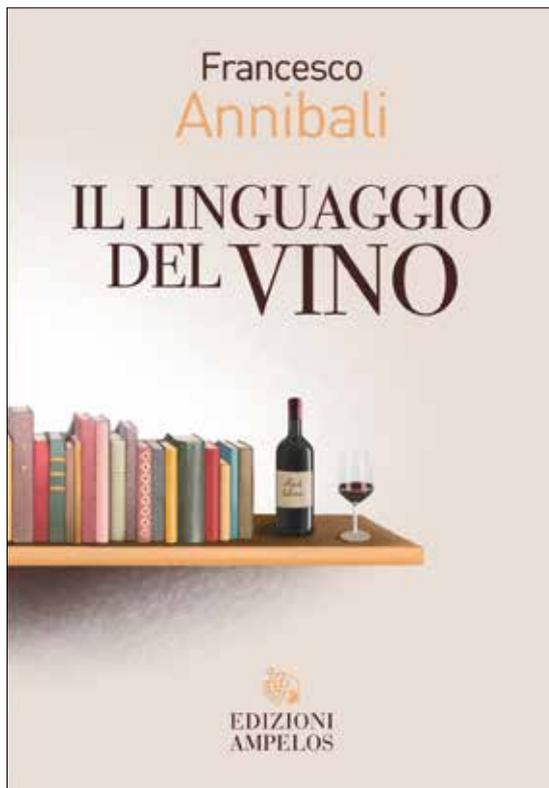
Sono invece le metafore abituali, gli spostamenti semantici, le ritualità e le liturgie con le quali organizziamo il discorso sul vino a essere analizzate e destrutturate nella terza parte. Lo sguardo di Annibali, sempre intelligente e giustamente attraversato da un pensiero critico, definisce il linguaggio del vino come il risultato di un processo di costruzione della conoscenza, un’enciclopedia in continua evoluzione, un’esplosione di significati, un universo di possibili narrazioni.

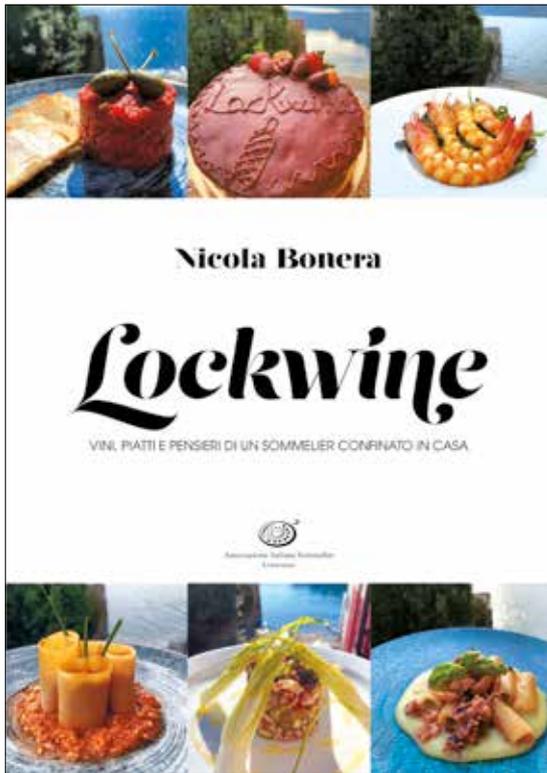
La lettura del libro di Annibali svela chiaramente le modalità con le quali il linguaggio del vino rende raccontabile l’esperienza – altrimenti indicibile – del vino. Il professionista del vino, l’appassionato, il neofita maturano la consapevolezza che il vino è certamente un *testo* da interpretare, ma è anche e soprattutto un *pretesto* per provare a confrontarci. A confrontarci con la straniante bellezza dei frammenti di storia, dei flussi di immagini, delle strabilianti metafore, dei contrasti e delle conferme, dei cangianti significati che, come in un caleidoscopio, possiamo condividere proprio grazie a un linguaggio del vino. ■

IL LINGUAGGIO DEL VINO
Francesco Annibali

© Edizioni Ampelos
Maggio 2021

172 pagine
ISBN 978 88 31286 02 2
19 euro



**LOCKWINE**

Vini, piatti e pensieri di un sommelier
confinato in casa
Nicola Bonera

© AIS Lombardia

149 pagine
ISBN 978 88 946430 0 8
18 euro

una continua ricerca di equilibrio tra ordine e caos, tra apertura e chiusura, tra distanza e vicinanza.

Bloccato in casa, “distanziato” dalle persone e da quell’insieme di attività e abitudini che chiamiamo realtà quotidiana, l’autore sembra trovare un antidoto alla situazione nel concentrarsi su quello che lo circonda, aumentando l’attenzione ai particolari e impegnandosi nella cura degli affetti, attraverso la ricerca e il riconoscimento della bellezza che, intorno e dentro di noi, attende di incontrare la nostra attenzione per esprimersi in creatività e sbocciare nell’innovazione.

Nicola Bonera affronta la situazione lasciando che la “natura”, quell’altrove che la restrizione costringe ad osservare con attenzione da finestre e balconi, diventi fonte di ispirazione, fornendo analogie e somiglianze, simbolismi, architetture fantastiche e inaspettate emersioni di ricordi. Il cangiante colore delle foglie, i rumori e i suoni degli uccelli, l’alternarsi dei venti... tutto diventa improvvisamente importante ed ispirante.

Le ricette sono come dei paesaggi dentro e attraverso i quali Bonera ibrida gli elementi quotidiani che osserva dal balconcino di casa, con le sue molteplici competenze, la sua rigorosità professionale e l’attenzione ai dettagli (dalla scelta degli ingredienti, alla presentazione dei piatti, fino all’inquadrature delle foto). Ricette-paesaggi attraverso le quali combinazioni e abbinamenti – soprattutto quando il corpo è forzatamente fermo – fanno viaggiare con la mente. Ma anche un tentativo per scacciare l’inquietudine degli stati d’animo del presente con il riaffiorare dei temi delle origini, delle tradizioni, dei ricordi d’infanzia.

Così come Raymond Queneau con gli “Exercices de style” racconta lo stesso aneddoto 99 volte con linguaggio e stili diversi, così Nicola Bonera con “Lockwine” ci propone 30 diverse ricette che sono in realtà il pretesto per raccontare frammenti della stessa esperienza.

Un’esperienza molteplice, figlia delle molteplici capacità dell’autore, che diventa paradigma di resilienza, di quella capacità di adattamento ai limiti che li trasforma in ulteriorità, in possibilità, in presagi di speranza, in pillole di gioia e serenità. ■

Ricette senza restrizioni

Nicola Bonera, conosciuto, affermato e pluripremiato sommelier italiano pubblica “**Lockwine**”: centoquarantanove pagine, trenta ricette pensate, realizzate, scritte e fotografate, sessanta vini scelti per l’abbinamento, tanti consigli, curiosità, alternative, “pillole del sommelier” e citazioni colte. Il tutto elaborato durante il periodo di “confinamento”.

Tuttavia, “Lockwine” non è un manuale di cucina o una guida all’abbinamento cibo-vino; è piuttosto un diario, un racconto intimista nel quale le ricette e gli abbinamenti – ovviamente imperdibili – sono come un esercizio zen, pensati ed eseguiti con un misto di rigorosa essenzialità e debordante passione. Un pretesto per

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

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

Luigi Scaramuzzi
cell. 347 44 42 563
scaramuzzi@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 Villorosi 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 Viniplus,
referente Vitae
sebastiano.baldinu@aislombardia.it

Amalia Della Gatta
Eventi e pubbliche relazioni
amalia.dellagatta@aislombardia.it

Paola Marcone
Consulenza legale
plamrc@gmail.com

Luisito Perazzo
Didattica e concorsi
luisitoperazzo@yahoo.it

Simone Savoia
Video
simosav76@yahoo.it

Luigi Bortolotti
Degustatori
degustatori@aislombardia.it

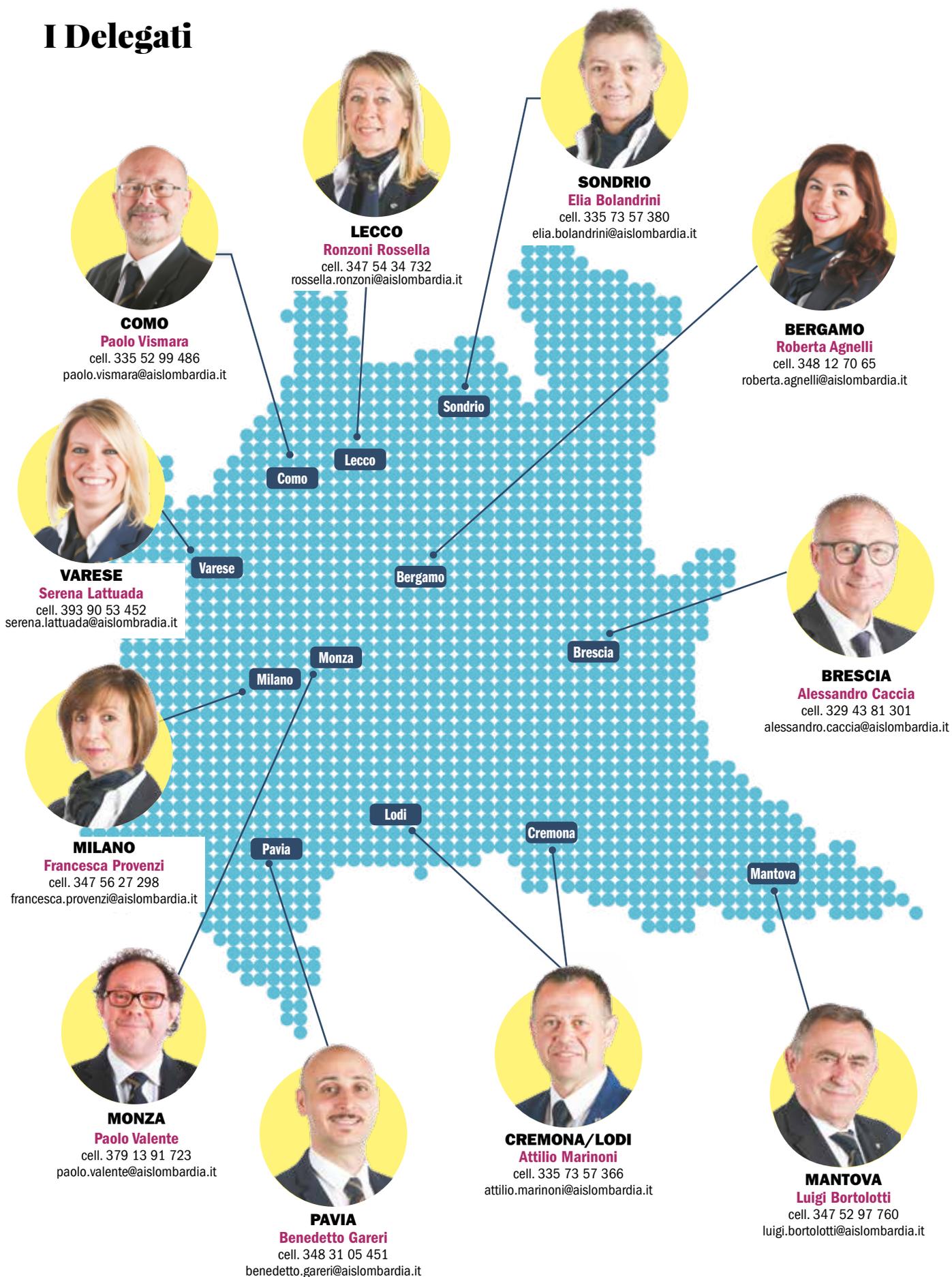
Alessandro Franceschini
Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

Esmeralda Oggioni
Istituti alberghieri
esmeralda.oggioni@aislombardia.it

Ilaria Ranucci
Enoturismo
enoturismo@aislombardia.it

Fabio Scaglione
Logistica
fabioscaglione@gmail.com

I Delegati



Seguici sui nostri social

 www.facebook.com/aislombardia

 www.instagram.com/aislombardia

 twitter.com/AisLombardia

 www.youtube.com/user/AisLombardia



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

