

Vini *plus* di Lombardia

SPECIALE

2011-2022

*Le Rose Camune Oro,
specchio dell'eccellenza
del vino lombardo*



LA VERTICALE
Dogliani e la longevità
del dolcetto



11 etichette
che hanno fatto
la storia del vino
del Nuovo Mondo

BERGAMO
BRESCIA
LECCO
MANTOVA
MILANO
PAVIA
SONDRIO
VARESE





Election Day. Appuntamento il 26 e 27 giugno

Carissimi Colleghi,

a fine giugno saremo chiamati a votare per il rinnovo delle cariche sociali per i prossimi 4 anni. Esercitare il diritto di voto rappresenta senz'altro uno dei momenti più importanti della vita associativa in quanto dà a ciascun socio la possibilità di scegliere le persone che andranno a determinare la politica associativa e quindi il futuro dell'associazione.

Quest'anno le votazioni saranno online per dare la possibilità a tutti Voi di esprimere le vostre preferenze e rendervi il più possibile partecipi. Mi auguro davvero che la nostra regione voti in modo massiccio per dimostrare il senso di appartenenza a questa meravigliosa realtà.

A poche settimane dal voto credo sia doveroso fare un'attenta disamina dei progetti realizzati, mentre ci prepariamo a metterne in cantiere di nuovi.

Vorrei cominciare dalla nostra attività principale: i corsi di qualificazione professionale. Negli ultimi quattro anni siamo riusciti a organizzare tantissimi corsi di tutti i livelli e con un elevato standard qualitativo, non solo quanto al numero di partecipanti - di tutto rispetto - ma anche per la preparazione del corpo docente e del gruppo servizi, nonché per i vini in degustazione.

A completamento dell'offerta formativa non sono mancati i grandi eventi, i master di approfondimento e le uscite didattiche.

Il reparto amministrativo è stato potenziato e riorganizzato, permettendoci di affrontare l'emergenza sanitaria con maggior serenità. I bilanci dell'associazione parlano da soli e ci danno stabilità e la forza per affrontare il futuro.

Il nostro impegno nel divulgare la qualità dei vini lombardi non è mai venuto meno. Anzi, il lavoro del gruppo dei degustatori è stato fondamentale e, grazie alla serietà e alla professionalità che contraddistinguono questo gruppo,

siamo riusciti a raggiungere livelli inaspettati nella preparazione delle guide Vitae e Viniplus.

Il progetto delle scuole alberghiere ci ha dato grandi soddisfazioni per la sua capillarità ma soprattutto per il coinvolgimento dei giovani alunni, che ci ha regalato emozioni sorprendenti.

Il gruppo che segue la comunicazione è stato in questi anni la voce narrante di tutte le iniziative. Grazie all'attenzione dedicata ai canali social e al coordinamento regionale, siamo riusciti a essere incisivi nella relazione quotidiana con i soci e con le aziende che ci supportano e ci danno la possibilità di raccontare e assaggiare i loro prodotti.

Gli ultimi due anni sono stati molto difficili ma, con grandi sacrifici e spirito di abnegazione, siamo rimasti accanto ai nostri soci, mantenendo ben saldo il legame, e abbiamo continuato a organizzare corsi ed eventi, perseverando lungo la strada del ritorno alla normalità e preservando così il patrimonio economico della nostra realtà regionale, a dispetto della tempesta che ci siamo trovati ad affrontare. E questo perché il nostro vero patrimonio siete Voi soci, la linfa vitale di AIS Lombardia. È solo grazie a tutti Voi, che ci siete stati vicini nel momento più drammatico, che abbiamo trovato la forza di lavorare senza sosta per realizzare progetti bellissimi.

A conclusione di questo mandato vorrei ringraziare il consiglio direttivo, i responsabili di settore, i relatori, il gruppo servizi e tutti i produttori che hanno creduto in un progetto fatto di mente e cuore.

Vi aspettiamo numerosissimi domenica 26 e lunedì 27 giugno. Chi lo vorrà, potrà votare in sede e brindare insieme a un'associazione sana, viva e proiettata a regalare conoscenza ed emozioni.

Hosam Eldin Abou Eleyoun Presidente AIS Lombardia

- 1 Editoriale**
di Hosam Eldin Abou Eleyoun
- 3 Il senso delle cose**
di Alberto P. Schieppati
- 4 Le nostre firme**
- 5 Editoriale**
di Alessandro Franceschini
- 6 Speciale Rose Camune Oro
Guida Viniplus 2011-2022**
A cura di Anna Basile, Anita Croci,
Alessandro Franceschini,
Davide Gilioli, Sofia Landoni,
Gabriele Merlo, Sara Missaglia,
Paolo Valente
- 42 Tastevin 2022**
Dequinque Uberti
di Giuseppe Vallone
- 46 Professione Sommelier**
Gli attrezzi del sommelier
di Sofia Landoni
- 50 Mondo Vino**
**Undici vini iconici
del Nuovo Mondo**
di Ilaria Ranucci
- 56 Approfondimento Francia**
Coteaux-Champenois
di Samuel Cogliati
- 62 Territori Italiani**
Il Vulture
di Anita Croci
- 66 La Verticale**
Dogliani DOCG
Poderi Luigi Einaudi
di Armando Castagno
- 72 Ri-Generazioni**
Il Barbacarlo dopo Lino
di Sara Missaglia
- 76 Lombardia**
In giro nelle Prealpi bergamasche
di Davide Gilioli
- 80 Vita da Winemaker**
Gabriele Valota
di Paolo Valente
- 84 Prodotti DOP e IGP**
Pane di Matera IGP
di Gabriele Merlo
- 88 Birre**
Italian Pilsner
di Maurizio Maestrelli
- 92 Formaggi**
Provolone del Monaco DOP
di Beppe Casolo
- 94 L'Abbinamento**
Il vino, lo chef, il piatto
di Paolo Valente
- 96 Il Piatto Lombardo**
La torta di rose
di Andrea Grignaffini
- 98 La Lombardia e suoi artigiani
del gusto**
Fattoria San Giuda
di Marco Gatti
- 100 Olio**
Il rilancio delle cultivar di olivo
di Luigi Caricato
- 102 Il viaggio negli spiriti**
Il Pisco
di Fiorenzo Detti
- 106 Sommelier al lavoro**
Stefano Berzi,
Miglior Sommelier d'Italia
di Anna Basile
- 108 Bloc Notes**
a cura di Céline Dissard Laroche

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, Giuseppe Vallone

Immagine di copertina

Barbara Viganò

Fotografie

Marco Brioni, Chavot Courcourt / unsplash,
Anita Croci, Alessandro Franceschini,
Luca Galuzzi, Davide Gilioli, Andy Grabo,
Paolo Picciotto, Paolo Stroppa,
Giorgio Tanzi, Giuseppa Vallone

Progetto grafico e impaginazione

Barbara Viganò
www.babavignano.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 3 Maggio 2022
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010



Tornare a vivere, con gusto e passione

L'imperativo di questi tempi così difficili sembra essere ormai chiaro: guardare avanti, recuperare il terreno perduto, riprendere contatti e relazioni rimaste ferme per troppo tempo. L'uscita dalla pandemia sta letteralmente risvegliando il mondo. O meglio, stava, visto che il conflitto ha scompigliato quella stabilità psicologica che, faticosamente, il settore si era imposto di riconquistare dopo due anni durissimi di pandemia. Ma, nonostante la guerra, i segnali positivi nell'universo del food e wine si cominciano a notare, eccome.

Le recenti vacanze di Pasqua hanno visto il "tutto esaurito" nelle principali località turistiche del Paese, confermando due elementi fon-

damentali: 1) La clientela del food e del wine vuole uscire, girare, consumare, fare esperienze di livello, a qualunque costo. 2) il mondo dei professional, seppure alle prese con endemica mancanza di personale, è pronto e disponibile ad accogliere in modo qualificato e performante il movimento turistico, interno e internazionale. Questi due punti confermano che la ripresa, nonostante tutto, è in atto: il cliente appassionato di vino è in costante crescita, i suoi livelli di competenza sono più elevati di un tempo, e la sommellerie che opera nel fine dining deve essere pronta a esaudire ogni richiesta, dalle più prevedibili alle più inattese. Questo appello alla professionalità, che può apparire inutile e scontato, deriva dal fatto che chi ama bere

vini eccellenti è sempre più disposto a spendere cifre importanti per quella "certa" etichetta. E i professionisti dell'offerta non devono mai farsi cogliere impreparati, lo sapete bene. Per raggiungere questo obiettivo, insieme ai patron e ai restaurant manager, devono comprendere fino in fondo il valore aggiunto dato dalla presenza di straordinarie etichette in carta. Una scelta che ha e avrà un ruolo fondamentale per la ripartenza.

Perché, se è giusto e sacrosanto proporre vini di qualità, magari meno conosciuti ma validissimi, è altrettanto importante saper offrire, sempre e comunque, i vini iconici della nostra migliore Italia vitivinicola. Sono le etichette che hanno fatto grande il nostro Paese!

Alberto P. Schieppati Giornalista

Anna Basile

Dopo 11 anni il titolo di Miglior Sommelier d'Italia è tornato in Lombardia. L'intervista al bergamasco Stefano Berzi nel ristorante di famiglia.

> **pagina 39**

Nicola Bonera

Quali vini per la Torta di Rose? Ci vogliono "notevole freschezza e potere detergente, per lasciare il ricordo aromatico del piatto senza la burrosità che potrebbe appesantire l'assaggio".

> **pagina 97**

Luigi Caricato

Tante cultivar in Italia, ma realmente poche quelle utilizzate e che troviamo poi sul mercato negli oli in vendita. Che fare per valorizzare meglio questa grande biodiversità?

> **pagina 100**

Beppe Casolo

Una pasta filata con un nome che ha superato la storia, evocando un passato leggendario. Questa volta il formaggio da conoscere è campano e si chiama Provolone del Monaco DOP.

> **pagina 92**

Armando Castagno

Chi lo ha detto che il Dolcetto può dare origine solo a vini d'annata, semplici, schietti e di pronta bava? Una verticale illuminante e sorprendente da Poderi Luigi Einaudi a Dogliani.

> **pagina 66**

Samuel Cogliati

Non solo vini effervescenti. La Champagne custodisce un'antica nicchia di produzione dedicata ai vini fermi sotto il cappello della AOC Coteaux-Champenois. Un piccolo universo tutto da conoscere.

> **pagina 56**

Anita Croci

Un carattere nobile e fortemente identitario all'interno di uno "scrigno" che racchiude un enorme patrimonio enogastronomico. Ecco il Vulture e il suo Aglianico.

> **pagina 62**

Fiorenzo Detti

Ingrediente del famosissimo Pisco Sour, l'acquavite peruviana viene prodotta ancora in modo artigianale da distillerie che si tramandano un'antica quanto rigorosa tradizione.

> **pagina 102**

Marco Gatti

A Rozzano, alle porte di Milano, l'avventura di Fattoria San Giuda, che lavora nel rispetto di persone, animali e terra nel segno della sostenibilità.

> **pagina 98**

Davide Gilioli

Le Orobie bergamasche offrono itinerari turistici e sportivi di altissimo livello, senza dimenticarci delle tipicità enogastronomiche.

> **pagina 76**

Andrea Grignaffini

Ideata a fine '400 da Cristoforo di Messisbugo, la Torta di Rose è un dolce amatissimo e riproposto non solo a livello casalingo ma anche da moltissimi pasticciari.

> **pagina 96**



Sofia Landoni

Testevin, Coravin, decanter, cavatappi. Sono tanti gli attrezzi con i quali il sommelier deve sapersi destreggiare. Conosciamoli meglio con un professionista come Artur Vaso.

> **pagina 46**

Céline Dissard Laroche

Uno storico vino borgognone diventato finalmente Premier Cru e un testo che mette in fila le parole chiave per raccontare il nettare di Bacco. Ecco due consigli degli acquisti per la nostra biblioteca enoica.

> **pagina 108**

Maurizio Maestrelli

La storia della pils è nota, meno quella di una delle sue "varianti" di maggior successo, la Italian Pilsner, che è nata proprio nella nostra regione...

> **pagina 88**

Gabriele Merlo

Ancora Basilicata, questa volta Matera e uno dei suoi simboli per eccellenza: il pane. Storia, produzione, lavorazione e, naturalmente, una ricetta.

> **pagina 84**

Sara Missaglia

Lino Maga ci ha lasciato da poco, ma la sua storia, il suo esempio e il suo spirito battagliero sono ora nelle mani del figlio Giuseppe.

> **pagina 72**

Luisito Perazzo

Non solo Campania. Per trovare i migliori vini da abbinare al Provolone del Monaco Dop è possibile scovare abbinamenti perfetti anche in Lombardia.

> **pagina 93**

Ilaria Ranucci

Quali sono i magnifici vini da collocare nella hall of fame dei vini del Nuovo Mondo? Ecco la storia di undici vini entrati nella leggenda.

> **pagina 50**

Alberto P. Schieppati

La ripresa, nonostante tutto, è in atto. Sempre più importante, quindi, la professionalità che la sommelierie è in grado di mettere in campo nei contesti nei quali è chiamata a operare.

> **pagina 3**

Paolo Valente

Si è formato in Franciacorta ed è poi diventato un grande esperto dei nuovi vitigni PIWI. L'intervista al winemaker Gabriele Valota.

> **pagina 80**

Giuseppe Vallone

Ha vinto il testevin della guida Vitae 2022 con un vino unico nel suo genere, il Dequinque. Siamo andati da Uberti per farci raccontare come nasce questa riserva perpetua di 10 vendemmie.

> **pagina 42**



Più pagine, più contenuti

Negli speciali che spesso “aprono” la nostra rivista, ci piace analizzare in profondità specifici argomenti che ci stanno a cuore e che riteniamo significativi o per il mondo del vino o per la nostra associazione. È successo, ad esempio, nell’ultimo numero attraverso il racconto che ci hanno regalato sei importanti personaggi che hanno lasciato un segno fondamentale con il loro agire nel mondo del vino lombardo. Prima ancora, nel periodo più duro della pandemia, abbiamo intervistato la quasi totalità dei presidenti dei Consorzi del vino lombardo per capire da dove era possibile ripartire. Abbiamo poi affrontato il tema della sostenibilità, sempre più attuale e centrale anche tra le vigne e ogni quattro anni, armati di numeri e dati, facciamo il punto della situazione sui soci della nostra regione, per capire chi siamo e dove sta andando la nostra associazione.

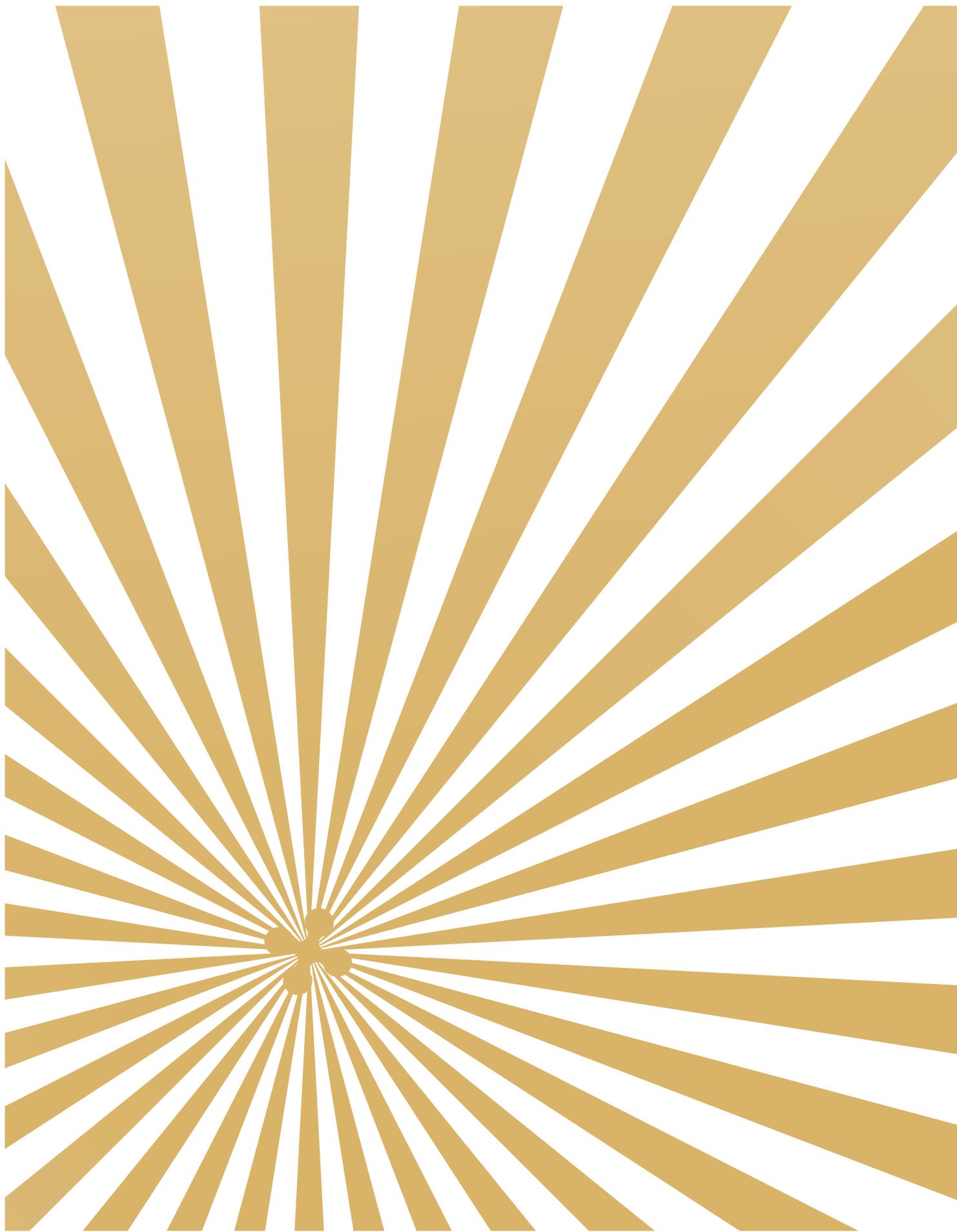
Questa volta abbiamo deciso di ripercorrere la storia delle Rose Camune Oro, il più importante riconoscimento che la guida Viniplus assegna ogni anno a quelle realtà che non solo hanno raggiunto con determinati vini un livello qualitativo considerato eccellente, ma che al tempo stesso

riescono a saper rappresentare e interpretare con coerenza il luogo nel quale operano e i vitigni che hanno la fortuna di custodire. Partendo dal 2011, anno nel quale sono state introdotte per la prima volta le Rose Oro, abbiamo scandagliato tutte le tipologie premiate e gli areali di appartenenza, andando a trovare e intervistare in azienda alcuni importanti protagonisti ai quali abbiamo conferito questo premio con costanza oppure per la primissima volta. Ne è scaturito uno spaccato sul vino lombardo che ha messo in evidenza un percorso in continua crescita, che valorizza sia gli areali storicamente più importanti, ma anche piccole nicchie in grado di regalare emozioni e sorprese inaspettate.

Cammin facendo ci siamo resi conto di essere di fronte a un racconto che meritava più spazio rispetto al solito, e questo è il motivo per il quale quello che avete tra le mani è un numero più denso di contenuti e più ricco di pagine rispetto al solito. Il desiderio di rendere questa rivista un contenitore di approfondimenti, meditati e studiati con cura e attenzione, è il principale obiettivo di tutta la redazione e della nostra associazione. Buona lettura!

Alessandro Franceschini

Alessandro Franceschini Direttore Responsabile



—❧❧—
SPECIALE
ROSE CAMUNE ORO
GUIDA VINIPLUS
—❧❧—

2011 2022

Da 10 a 100. Da quando sono state introdotte, nel 2011, le Rose Camune Oro fotografano ogni anno l'eccellenza della produzione vitivinicola della Lombardia. Vini in grado di valorizzare le peculiarità di un vitigno e di una specifica zona di produzione

a cura di

Anna **Basile** • Anita **Croci** • Alessandro **Franceschini** • Davide **Gilioli**
Sofia **Landoni** • Gabriele **Merlo** • Sara **Missaglia** • Paolo **Valente**



La Lombardia del vino secondo le Rose Camune Oro

Grandi realtà accanto a piccoli artigiani, la valorizzazione dei vitigni autoctoni insieme all'interpretazione di famose varietà internazionali

➤ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Non solo vini che evidenziano eccellenti qualità organolettiche, ma che tengono conto anche “della coerenza produttiva della specifica azienda, specie se orientata alla valorizzazione del vitigno, della tipologia del vino e della specifica zona di produzione”. Come scritto nelle pagine introduttive della guida Viniplus sin da quando debuttarono con l'edizione 2011, le Rose Camune Oro sono “una segnalazione di particolare merito per i singoli vini e insieme per le aziende che li producono”. Da allora, nel corso di 11 anni, il numero dei vini che ogni anno si sono meritati di ricevere questo importante riconoscimento è costantemente aumentato, coerentemente con la qualità della produzione enologica di questa regione.

Scorrendo i nomi dei 510 vini che hanno ricevuto la Rosa Oro troviamo produzioni che hanno fatto, e continuano a farlo, la storia del territorio di appartenenza, ma anche nicchie un tempo sconosciute, o ancora vini che nel corso degli anni sono riusciti a elevare la qualità media e soprattutto a introdurre

elementi particolarmente distintivi e di pregio.

Al fianco degli areali più noti della Lombardia, in primis Franciacorta, Valtellina e Oltrepò Pavese, in cima per numero di Rose Oro ricevute, troviamo anche zone più piccole e che donano una fotografia molto stratificata e composita, per tipologia di aziende e vitigni.

Abbiamo deciso di raccontare questo viaggio tra le eccellenze del vigneto lombardo, andando a trovare alcuni protagonisti che in questi anni si sono distinti per numero di Rose Oro ricevute all'interno della propria provincia, con un'eccezione, per la provincia di Brescia, dove abbiamo intervistato l'unica azienda ad aver ricevuto ogni anno sempre almeno una Rosa Oro.

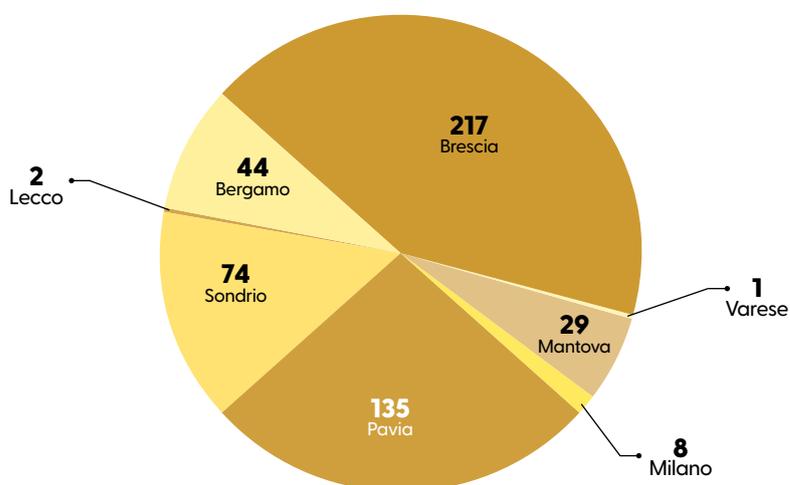
Insieme ai focus dedicati alle Rose Verdi, nate insieme alle Rose Oro, e alle differenti tipologie premiate con questo attestato, emerge uno spaccato di grande dinamicità e ricchezza che nulla ha da invidiare ad altri distretti del vino in Italia.



AZIENDE CON PIÙ **Rose Oro**

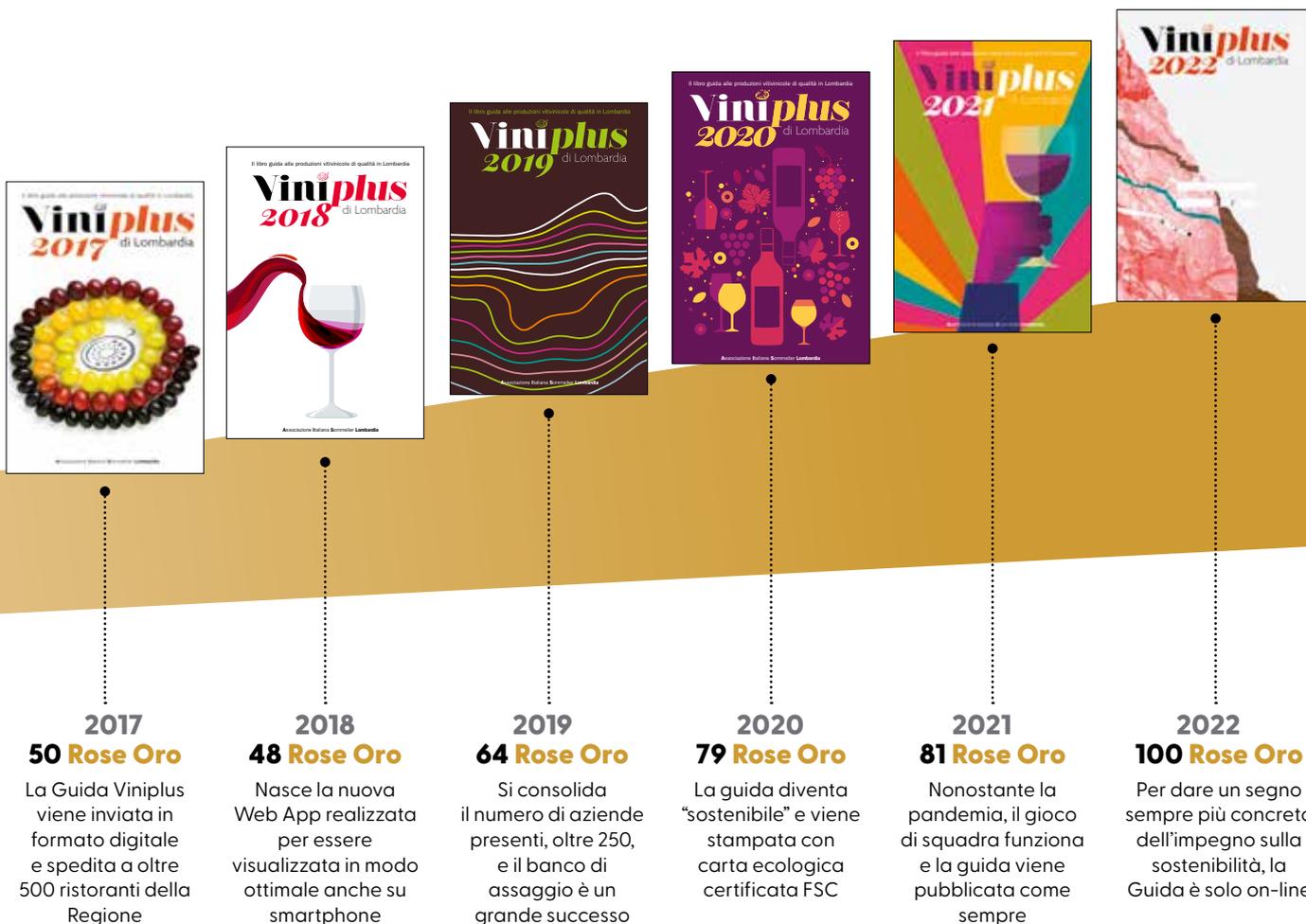
Ca' del Bosco	15	✿
Uberti	14	✿
Il Mosnel	13	✿
Bellavista	12	✿
Berlucchi	11	✿
Biava	10	✿
Nino Negri	10	✿
Tenuta Rovaglia	10	✿

Rose Oro PER PROVINCIA



VINI CON PIÙ **Rose Oro**

Franciacorta Riserva Annamaria Clementi Ca' del Bosco 7 ✿	Alto Mincio Montevolpe Rosso Bertagna 7 ✿	Franciacorta Extra Brut Ebb Il Mosnel 6 ✿	Lugana Riserva Vigne di Catullo Rovaglia 6 ✿	Sforzato di Valtellina Fruttaio Cà Rizzieri Rainoldi 6 ✿	Moscato di Scanzo Biava 6 ✿
--	--	--	---	---	---





Manuele Biava
conduce l'azienda
dal 1988, spinto
da una figura
fondamentale,
quella del nonno
Giovanni



Biava, eredità dell'oro rosso di Scanzo

**Ha proseguito il lavoro del nonno,
contadino nella forma e nell'anima,
e ne ha fatto il perno del suo agire quotidiano.
Con Manuele Biava la passione
si è trasformata in uno degli emblemi
della viticoltura bergamasca**

↳ SOFIA LANDONI

Esistono dei territori che somigliano a dei bauli di legno intarsiati dal tempo, strabondanti di carte e foto sbiadite. Sono le zone più celebri e longeve del vino italiano, imponenti al pari di una quercia secolare. Poi esistono altre zone, altrettanto storiche ma molto, molto più piccole. Sono degli scrigni. Contengono qualcosa di prezioso, ben celato, separato da tutto il resto. Il solo atto di aprire una piccola scatola rannicchiata nella moltitudine del mondo ha già di per sé un enorme fascino. Il Moscato di Scanzo sta al vino

italiano come questi piccoli cofanetti. Manuele Biava ha scelto di far ruotare intorno a questa preziosissima gemma tutta la sua vita, seguendo le orme di chi gli ha mostrato un modo di vivere zeppo di sacrifici ma definitivamente appagante. E la conseguenza di un lavoro fatto per passione non può essere altro che l'eccellenza. Un'eccellenza che AIS Lombardia ha premiato più volte con la Rosa Oro, sin da quando, nel 2011, è nato questo importante riconoscimento.

Poche bottiglie, appena 1.200. Eppure il Moscato di Scanzo di Biava si trova stampato sulle carte dei vini di tutto il mondo, ben posizionato sulle vette della ristorazione. Il segreto di questi risultati ha un unico ingrediente fondamentale: la passione. Del resto, lui in mezzo alle vigne c'è cresciuto, trascorrevano le sue giornate dal nonno, un uomo apparentemente austero e burbero ma capace di aprirsi in un sorriso quando calcava il suo vigneto. Manuele se lo ricorda ancora: le mani rugose che avevano imparato a conoscere la vigna, quando calava il sole depositavano gli attrezzi da campo e afferravano la

“

**L'ATTENZIONE ASSOLUTA AL
PIÙ PICCOLO DETTAGLIO E
L'APPASSIMENTO NATURALE
SONO I MIEI IMPERATIVI**

Le vigne che si arrampicano sulle colline a Scanzorosciate



6 ROSE ORO PER IL MOSCATO DI SCANZO, 3 PER L'EXENTHIA

La punta di diamante di Biava si divide in due anime, una bianca e una rossa: il passito **Exenthia**, ottenuto da moscato giallo con aggiunta di una piccola quota di moscato di scanzo, e il Moscato di Scanzo, la celebre e famosa icona dell'azienda e della viticoltura bergamasca. C'è solo l'imbarazzo della scelta, un imbarazzo che abbiamo girato, come legittima domanda, al loro produttore. «Quello che mi piace di più è l'Exenthia, perché è stupefacente ottenere un moscato giallo così buono in una zona nordica come questa. Quello a cui sono più legato, però, è il Moscato di Scanzo, perché è il più rappresentativo sia dell'azienda che del nonno».



pipa, che accompagnava le riflessioni solitarie davanti al camino acceso. Manuele osservava la vita del nonno e la comparava al mondo. Lui desiderava questa dimensione, quel rapporto con la natura tanto romantico quanto pragmatico. Aveva deciso presto Manuele: quello sarebbe stato il suo lavoro.

Dal nonno non attinse solo la passione. Da lui, così amico di Luigi Veronelli e così familiare con la vigna di Scanzo, Manuele ha imparato l'arte della pazienza, la finezza della scelta e l'attenzione al dettaglio. Se infatti una gran dose di meriti va solo ed esclusivamente al territorio, un'altrettanto importante fetta di responsabilità è da imputarsi allo "stile Biava". Le colline dell'intorno di Scanzorosciate giocano il ruolo primario, il punto di unicità assoluta che rende grandioso questo minuscolo segmento bergamasco. *Sass de luna* si chiama, ed è croce e delizia del Moscato di Scanzo. Croce, poiché le privazioni della roccia rallentano notevolmente lo sviluppo della pianta, che impiegherà molti più anni del normale a iniziare la sua vita produttiva. Delizia, perché a quella bianchissima roccia calcarea si deve il profilo elegante di un vitigno che è per natura ruvido.

Il *Sass de luna* possiede due facce: quella esterna, a contatto con l'aria, è friabile e fragile, soggetta alle intemperie e all'usura; quella interna, al contrario, è dura e compatta, impenetrabile se non allo sforzo estremo delle radici,

che da questi suoli privi di terra attingono tutto. A fronte di questa fatica incalcolabile, sarebbe un delitto non esaltare al meglio le uve che ne derivano. Ed è qui, precisamente su questo punto delicato, che Biava gioca le sue carte, con tanto di asso nella manica. «L'attenzione assoluta al più piccolo dettaglio e l'appassimento naturale sono i miei imperativi» ci racconta Manuele. «Quando ci avviciniamo al momento della vendemmia passo io in campo a fare una prima selezione tagliando i grappoli che non ritengo idonei a diventare Moscato di Scanzo. Poi i vendemmiatori operano una seconda selezione al momento della raccolta. Infine, in cantina, viene selezionato acino per acino. Rimane un grappolo già abbastanza spargolo, da curare a vista sui graticci per 90 giorni, tempo in cui si svolge l'appassimento naturale, delegato solo all'azione dell'aria che queste colline ci regalano».

L'emozione di ricevere un numero così elevato e ripetibile nel tempo di riconoscimenti è tanta, e risponde alla tenacia del lavoro quotidiano. «L' AIS è sempre stata un serio punto di riferimento per la mia attività di produttore. Mi interessa avere il riscontro di degustatori esperti, bisogna sempre mettersi in discussione e confrontarsi. Dall' AIS ho sempre percepito molto rispetto per il nostro lavoro di produttori e un sostegno alla mia attività in particolare, trovando nei loro riconoscimenti uno sprone a proseguire su questa strada».

Lombardia, terra di grandi spumanti

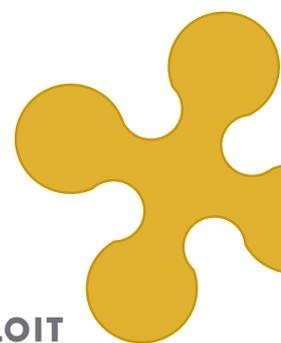
Le bollicine sono la tipologia più premiata con le Rose Oro. Due gli areali che primeggiano: la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese

☞ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Bollicine mon amour. Anzi, Metodo Classico per la precisione. Scorrendo l'elenco delle Rose Oro della guida Viniplus diviso per tipologia, la categoria dominante è indubbiamente quella che appartiene alla produzione spumantistica della Lombardia. Dal 2011 a oggi ben 221 spumanti sono stati premiati con il massimo riconoscimento, vale a dire il 43% di tutte le Rose Oro assegnate sino ad ora.

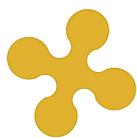
Un dato che, d'altronde, non stupisce considerando l'altissimo livello qualitativo che il Metodo Classico ha raggiunto nella nostra regione, ormai ampiamente riconosciuto da tutta la critica nazionale e, soprattutto, dagli appassionati. Naturalmente è la Franciacorta l'areale ad aver ricevuto il numero maggiore di riconoscimenti in questa categoria all'interno della guida, pari al 78%, ed è anche all'interno di questa denominazione che troviamo le aziende che hanno in assoluto ricevuto più Rose Oro nella storia della guida Viniplus: Ca' del Bosco (15), Uberti (14), Il Mosnel (13), Bellavista (12) e Berlucchi (11). Un territorio in salute, quello franciacortino, che è riuscito a superare la grande crisi arrivata nel 2020 con la pandemia dimostrando solidità e unione di intenti. Nel 2021 è stato abbattuto il muro dei 20 milioni di bottiglie vendute, un record assoluto, nonostante la grande incertezza dei primi mesi dell'anno scorso, ancora caratterizzato dalle chiusure del settore Horeca. Bollicine, quelle della provincia di Brescia, che cominciano a piacere sempre più anche fuori dai confini nazionali: l'export vale complessivamente il 10,3%, con la Svizzera capofila, seguita da USA e Giappone.

L'Oltrepò Pavese è l'altro grande bacino spumantistico lombardo: nella guida Viniplus il 19% delle Rose Oro dedicate alle bollicine proviene da questo triangolo produttivo, capitale italiana del pinot nero con oltre 3000 ettari vitati, la stragrande maggioranza dei quali riservata proprio alla produzione spumantistica che ha come apice la Docg Oltrepò Pavese Metodo Classico, che ogni anno produce poco meno di 500 mila bottiglie. ■



GLI EXPLOIT DI CA' DEL BOSCO E GIORGI

A scorrere l'elenco dei singoli Franciacorta che hanno ottenuto la Rosa Oro in tutti questi anni troviamo il Gotha della produzione spumantistica non solo lombarda, quanto italiana. Tra i tanti non possiamo non nominarne uno in particolare, la **Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco**: con 7 Rose Oro è, non solo il vino più premiato in questa categoria, ma in assoluto quello che ha ottenuto più volte questo riconoscimento nella storia della guida insieme al Montevolpe Rosso di Bertagna. In Oltrepò Pavese, invece, merita una segnalazione **Giorgi**, storico nome di questo territorio, che ha vinto per 7 volte la **Rosa Oro** con un Metodo Classico, naturalmente da pinot nero.



Bellavista e la via “intelligente” alla sostenibilità

Ha sempre avuto, unica azienda presente in guida, almeno un vino con la Rosa Oro. Un primato di continuità e trasversalità su più etichette. Sostenibilità? «Dobbiamo andare oltre il biologico». Il presente e futuro di Bellavista secondo Francesca Moretti

🔗 ALESSANDRO FRANCESCHINI

«**V**edo che sono stati premiati spesso il Vittorio Moretti e il Pas Operé. Mi fa piacere e non mi stupisco». Francesca Moretti, presidentessa del gruppo Terra Moretti dal 2020, ci riceve nella grande sala che accoglie tutti gli ospiti che entrano nella cantina di Erbusco, felice di commentare quella che è una bella dimostrazione di continuità all'interno della guida Viniplus di AIS Lombardia. Bellavista, infatti, è l'unica azienda a essere sempre stata premiata con la Rosa Oro, sin da quando questo riconoscimento fu introdotto nell'edizione 2011. «Il primo è la nostra grande riserva, il secondo, anche se molti pensano sia un pas dosé, in realtà è un extra brut e ben rappresenta il territorio franciacortino».

Un territorio, quello franciacortino, molto cambiato dal 2011 ad oggi, così come d'altronde Bellavista, che proprio quest'anno ha visto chiudersi la quarantennale collaborazione con Mattia Vezzola, enologo e grande deus ex machina delle bollicine volute dall'imprenditore Vittorio Moretti

quando iniziò l'avventura nel 1977. «È un anno importante questo, che probabilmente segna uno spartiacque per la nostra azienda. Mattia è stato un faro per Bellavista, ha cercato sempre di tenere la barra ferma e io per questo lo ammiro molto». Da che punto di vista? «Da tutti i punti di vista. Bellavista secondo Mattia doveva sempre puntare in alto, all'eccellenza, e essere un punto di riferimento del territorio che abbiamo sempre voluto interpretare al di là delle mode del momento e dei gusti che cambiano».

Una visione, quest'ultima, che Francesca Moretti ammette abbia creato a volte in passato anche accessi confronti interni. «Anche io sono enologa e volevo fare vini più attuali. Ecco perché sono nati nuovi prodotti della linea Alma, il Non Dosato e il Rosé, che volevano andare nella direzione di quello che voleva il mercato odierno. Ovviamente vini sempre legati alla solida in-

“

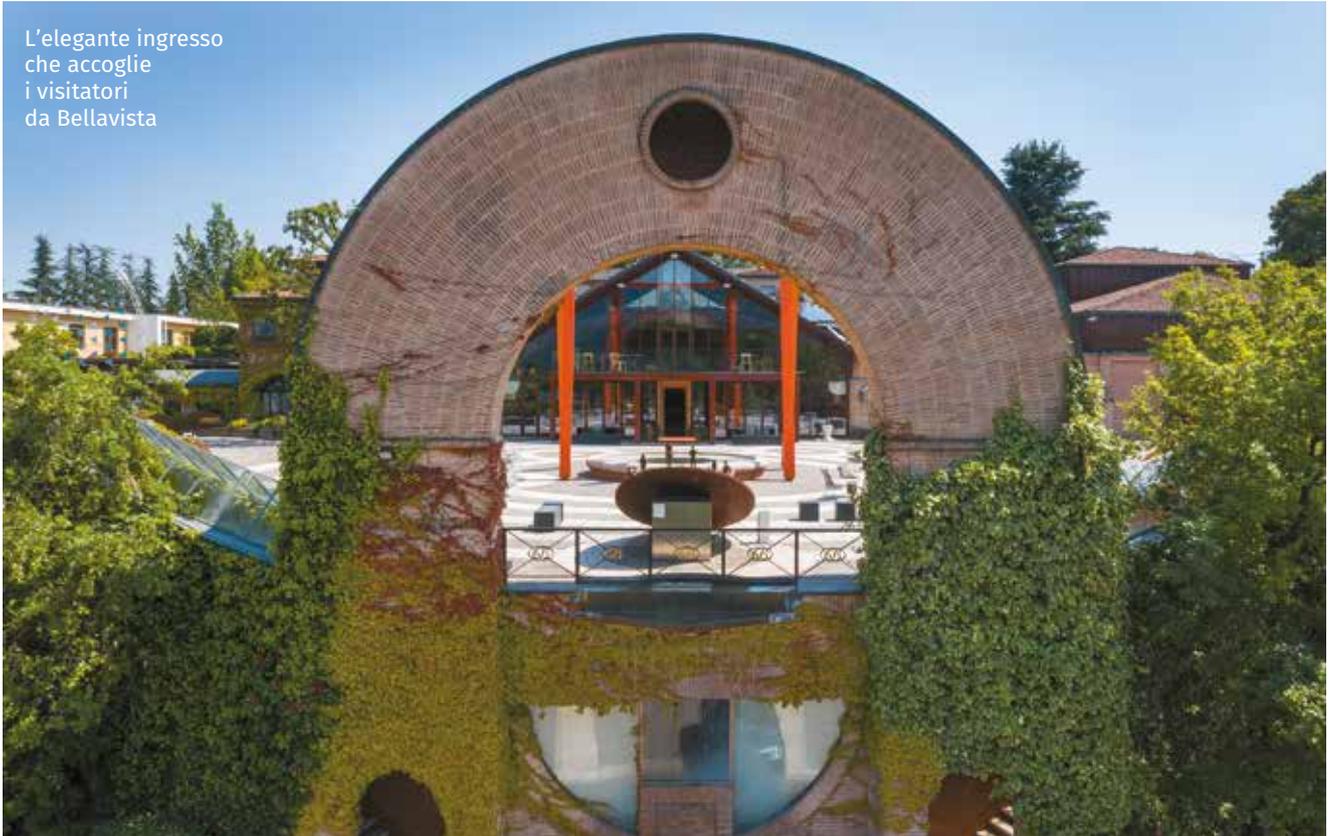
È UN ANNO IMPORTANTE QUESTO, CHE PROBABILMENTE SEGNA UNO SPARTIACQUE PER LA NOSTRA AZIENDA



Francesca Moretti
guida come
presidentessa il
Gruppo Terra Moretti
dal 2020



L'elegante ingresso
che accoglie
i visitatori
da Bellavista



interpretazione di Bellavista e mai spersonalizzati». Nella visione di Francesca Moretti, Bellavista dovrà lavorare in futuro su un asse verticale che parte dall'Alma Grand Cuvée, passando dal Brut Teatro alla Scala, sino ad arrivare al Vittorio Moretti, «che rimarrà la più alta espressione dei vini di Bellavista». Questa l'analisi da portare avanti. «Di fatto non è cambiato nulla e non cambierà nulla sulla nostra visione del futuro dell'azienda. L'idea è sempre quella di alzare l'asticella».

Ma perché il mercato oggi vuole Franciacorta più freschi e scattanti? «Ci sono consumatori più giovani rispetto al passato: magari non li capiscono bene i vini meno dosati, perché sono di interpretazione più difficile da capire, ma è giusto accontentarli». Meno dosaggio in bottiglia significa più territorio nel bicchiere? «Assolutamente sì, ne sono convinta da tempo. Se vogliamo la lettura di un territorio e di una vendemmia non abbiamo bisogno di trucco e belletto. Scegliere la standardizzazione del gusto su alcuni prodotti è corretto, come avviene per l'Alma Grand Cuvée Brut. Se invece parliamo di un millesimato o di una riserva è giusto che l'anno sia ben rappresentato nel gusto».

D'altronde in Bellavista, quello della riduzione dei dosaggi è un approccio in atto già da tem-



RICHARD GEOFFROY, IL NUOVO “MENTORE” DI FRANCESCA MORETTI

Ci sarà un prima e un dopo il 2022 per Bellavista per tanti motivi. Non si è solo chiusa la quarantennale collaborazione con Mattia Vezzola, ad aprile è stata

annunciata ufficialmente anche l'inizio di quella con Richard Geoffroy, ex chef de cave di un nome mito della Champagne come Dom Perignon.

Sarà “mentore di Francesca, figlia di Vittorio, e del suo team tecnico” ha dichiarato Bellavista. Obiettivo: “tracciare un nuovo percorso per l'azienda”.



Le bottiglie di Vittorio Moretti riposano in cantina sui lieviti tra i 7 e gli 8 anni

LA RISERVA VITTORIO MORETTI

Se l'Alma Grand Cuvée è l'architrave della produzione di Bellavista, poco più di un milione di bottiglie all'anno su 1,6 complessive, alla quale viene dedicata un'attenzione maniacale perché rappresenta la firma dell'azienda, commercializzata all'interno di molti canali di vendita, con la Riserva Vittorio Moretti si entra in una dimensione completamente differente. È il vino di Bellavista che, insieme al Pas Operé, ha ottenuto più volte, tre, la Rosa Oro sulla Guida Vinipius. Nasce

con la vendemmia 2004 nel tentativo di percorrere una via differente in grado di esaltare il concetto di attesa. Riposa, infatti, sui lieviti tra i 7 e gli 8 anni e svolge la seconda fermentazione in bottiglia non con il tappo a corona ma già quello di sughero, riprendendo un'antichissima tradizione della Champagne. «Mettemmo via 1000 bottiglie di Pas Operé del 1997 con il tappo a sughero per vedere cosa succedeva e dopo 5 anni, quando le abbiamo assaggiate, abbiamo trovato vini più fini,



eleganti e raffinati» ci spiega l'enologo e cantiniere Luca Rossi mentre ci presenta due millesimi, il 2013 e 2008, che avremo il piacere di degustare insieme. «Questo ritorno alle origini valorizza maggiormente i nostri vini. La difficoltà, però, è che in questo modo i vini hanno

bisogno di più tempo. In gioventù il Vittorio Moretti deve essere al palato quasi scorbutico: è una cuvée da addomesticare con il tempo, perché deve vivere almeno 15 anni. In questo vino concentriamo l'energia di una vendemmia».

po, in parte per andare a compensare le carenze di acidità naturale dovute al cambiamento climatico in atto. «Abbiamo vini più dolci e maturi in modo naturale, in questo modo c'è bisogno di meno liqueur. Ci siamo resi conto facendo internamente delle verticali proprio di Alma Cuvée Brut, che negli anni, pur mantenendo identico il gusto finale del bicchiere, abbiamo diminuito il dosaggio».

La variabile climatica è un fattore sempre più importante e con la quale è impossibile non fare i conti. «Le acidità si abbassano, la maturità è più precoce, ma non abbiamo piante in stress per merito dell'introduzione del concetto di uomo-vigna». In Bellavista ogni persona si occupa di un determinato vigneto. «Crediamo che la sensibilità di una sola persona che vede come la pianta evolve non solo durante l'anno, ma nel tempo, sia fondamentale. Sapere che se faccio una potatura in un determinato modo avrò un risultato di un certo tipo è basilare per vedere l'anno dopo cosa fare». La via dell'erbammat, per ora, per donare più acidità, non convince Francesca Moretti, nonostante gli studi e le prove in campo in atto in questo momento «La filosofia di Bellavista è di raccogliere sempre l'uva matura, tanto che siamo sempre stati gli ultimi a vendemmiare. L'erbammat dà spalla acida, ma non pienezza».

Anche sul fronte sostenibilità e biologico, Francesca Moretti ha idee molto chiare e intende perseguire una strada probabilmente differente da quella adottata da molti. «Pensiamo vada rispettata la naturalità del prodotto e del territorio, ma oggi dobbiamo andare oltre il biologico con un approccio più approfondito». Secondo la manager del gruppo Moretti fare trattamenti in continuazione di zolfo e rame non fa così bene alle piante, dovendo entrare in vigna più e più volte con il trattore rischiando di distruggere le radici delle piante. «La pianta va resa più resistente in modo naturale». Come? «È importante introdurre una serie di tecniche. Noi stiamo facendo dei test in Sardegna (tra le aziende del Gruppo Terra Moretti vi è anche Sella & Mosca dal 2016, ndr). L'idea è di utilizzare nuove tecnologie in modo mirato e accurato: ad esempio, se io lavoro usando il supporto di un satellite posso vedere all'interno di un unico vigneto dove ho i punti di stress, dove ho la malattia e dove ho bisogno di intervenire in modo mirato. Se in vigna ci vado non con un trattore, ma con un robot che si ricarica con i pannelli solari avrò un impatto minore sul suolo perché uso macchinari più leggeri» Questo il futuro del bio secondo Bellavista. «Certo, ci vogliono investimenti. Dopo due anni di covid pensare di fare investimenti è difficile, ma bisogna lavorare in questa direzione». ■

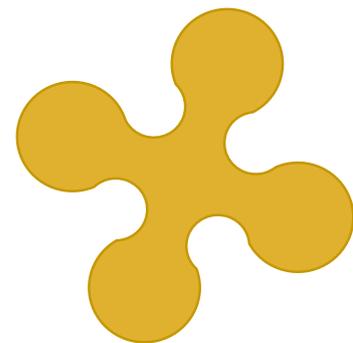
Vini rossi di Lombardia, un caleidoscopio di vitigni e territori

Soprattutto Valtellina e Oltrepò Pavese, ma non solo. Le Rose Oro premiano la ricchezza e l'eterogeneità del vigneto lombardo

👁️ ALESSANDRO FRANCESCHINI

L'eterogeneità e la ricchezza delle tante varietà e dei differenti areali presenti in Oltrepò Pavese, l'incredibile diversità che il gioco delle altimetrie e dei terrazzamenti sa regalare in Valtellina e, infine, l'universo bordolese, che ha trovato dimora e identità specifiche soprattutto nel mantovano e nella bergamasca. L'affresco che emerge osservando l'elenco delle Rose Oro assegnate dalla guida Vinipius ai vini rossi restituisce una visione ricca di colori, sfumature e profumi davvero intrigante e multiforme. È d'altronde questa la carta di identità stessa dei vini rossi lombardi, molto differenti tra loro per via delle composite basi ampelografiche che li compongono e dei territori dai quali provengono, tutti in grado di custodire al loro interno vocazioni verso molte tipologie, a volte anche antitetiche per filosofia e pubblico di riferimento.

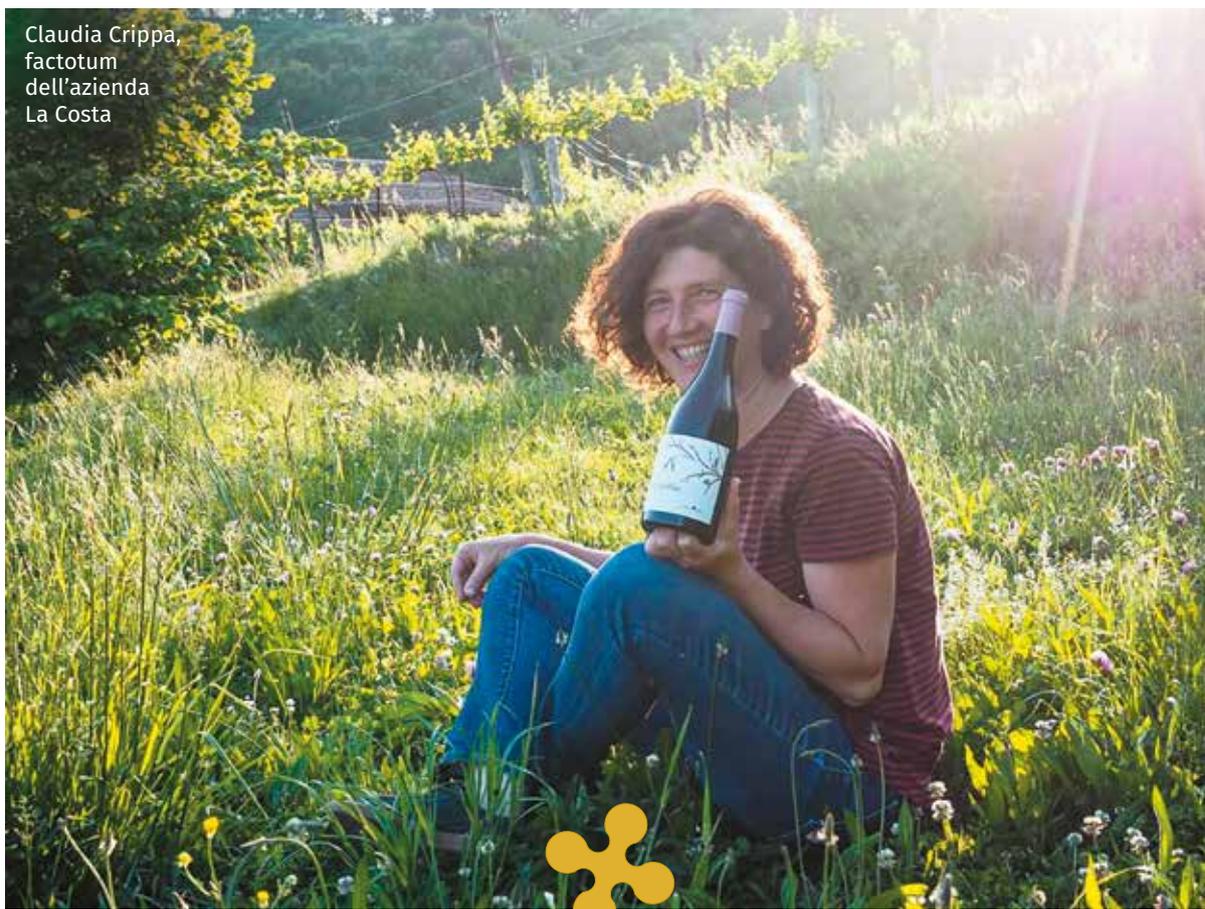
Se i vini rossi premiati con le Rose Oro dal 2011 a oggi rappresentano il 36% complessivo, l'Oltrepò Pavese e la Valtellina sono i due areali indiscutibilmente più importanti, essendosi aggiudicati oltre l'80% di questi riconoscimenti. In Valtellina i degustatori di AIS Lombardia hanno sino ad ora equamente premiato sia gli Sforzati che i vini delle cinque sottozone di questa denominazione che vede nel vitigno nebbiolo, localmente chiamato chiavennasca, l'indiscusso dominatore della scena. In Oltrepò Pavese, sebbene la Bonarda sia nel tempo riuscita a ritagliarsi un suo ruolo di tutto rispetto tra le Rose Oro, sono il pinot nero vinificato in rosso e il classico blend tra barbera, croatina e uva rara – al netto di altre varietà che spesso possono concorrere a formare questo grande classico oltrepadano – a primeggiare. Nella bergamasca, soprattutto negli ultimi anni, al fianco del Moscato di Scanzo hanno ottenuto il massimo riconoscimento alcuni merlot e cabernet sauvignon di grande valore che qui sono di casa da tempo all'interno della denominazione Valcalepio. Discorso analogo anche nel mantovano, dove più che il lambrusco sono soprattutto i tagli bordolesi ad aggiudicarsi la Rosa Oro. ■



RAINOLDI, MAZZOLINO E BRUNO VERDI, LE ROSE ORO SONO DI CASA

Il 50% delle Rose Oro in Valtellina sono state assegnate ad uno Sforzato, ed è proprio in questa categoria che troviamo il vino di questo areale con più riconoscimenti: si tratta dello storico **Sforzato Cà Fruttaio di Rainoldi**, che ha visto la sua prima annata in commercio nel 1995, che ha primeggiato per ben 6 volte. In Oltrepò Pavese, escludendo i **Fratelli Agnes** e il **Loghetto**, al quale abbiamo dedicato un specifico approfondimento, troviamo altri due vini iconici del territorio ad aver vinto 5 volte ciascuno la Rosa Oro: sono il **Pinot Noir di Mazzolino** e l'**Oltrepò Pavese Rosso Riserva Cavariola di Bruno Verdi**.

Claudia Crippa,
factotum
dell'azienda
La Costa



La Costa, quando il vino parla brianzolo

Le prime due Rose Oro nelle ultime due edizioni, una novità assoluta per il territorio e la conferma della vocazionalità delle terre lariane

☞ DAVIDE GILIOLI

La provincia di Lecco è ritenuta, dal punto di vista vitivinicolo, una terra “giovane”, ancora in fase emergente. Tuttavia se si scava nella storia dei meravigliosi terrazzamenti morenici dell’areale di Montevicchia è possibile trovare testimonianze confortanti sulla produzione di vini di qualità: dal poeta ottocentesco Carlo Porta

allo scrittore Mario Soldati (autore di “Vino al vino”, 1969) le colline della provincia lecchese sono spesso citate come riferimento. Ma dopo lo spopolamento degli ultimi 50 anni a favore delle zone industriali, la natura è tornata a impadronirsi delle colline, lasciando solo qualche cascina isolata, come quella in cui si è insediata l’azienda La Costa.

“

LA GENTE CHE SALE FIN QUI
NON SI IMMAGINA
UN LUOGO DEL GENERE



La genesi del progetto aziendale

La Costa nasce nel 1992 a Peregò (LC), quando Giordano Crippa decide di acquistare una cascina e i terreni circostanti, abbandonati da decenni, all'interno del Parco Naturale di Montevicchia. Ma il vino, in questi anni, non è ancora il protagonista. «Non avevo ancora compiuto 18 anni, sognavo studi di ingegneria e mal sopportavo l'idea di legarmi ad una vita agreste» ci racconta Claudia, figlia di Giordano e attuale factotum

dell'azienda. «Inizialmente quella cascina era l'hobby di mio padre, un posto dove trovarsi con gli amici». Ma il contatto con agronomi ed enologi cambierà la sua vita. Nel 2000 la prima "vera" vendemmia e Claudia, laureatasi in viticoltura ed enologia, è in cantina, al posto di comando. La favola può cominciare.

Territorio, vitigni e denominazione

«La gente che sale fin qui non si immagina un



VOCAZIONE BIANCHISTA

luogo del genere» afferma Claudia con un sorriso compiaciuto. «Quando pensi alla Brianza t'immagini industrie e mobilifici». E invece eccoci sedotti da un particolare microclima e da terreni calcareo-marnosi che donano profumi intensi e spiccata sapidità a vini che in gioventù possono apparire taglienti, ma che con il tempo in bottiglia acquistano eleganza e profondità.

La scelta dei vitigni è il frutto di numerosi studi ampelografici condotti con l'Università Statale di Milano e grazie a prestigiose collaborazioni con professori del calibro di Osvaldo Failla e Attilio Scienza. Per il pinot nero, molto presente in queste zone nell'Ottocento, sono stati recuperati vecchi ceppi propagati mediante selezione massale. Al posto di croatina, barbera e schiava, si è preferito puntare su vitigni a bacca bianca con potenziale evolutivo, come chardonnay e riesling renano, ma salvaguardando anche la tipicità con incrocio manzoni e verdese, varietà locale per antonomasia. Il merlot, infine, è arrivato nel 2006, per merito della sua adattabilità a questi terreni e al clima.

Il Consorzio Terre Lariane IGT nasce, invece, nel 2008 su iniziativa di sette aziende produttrici, fra le quali La Costa rappresenta la «capofila», con Claudia come Presidente fin dal primo mandato. Obiettivo: valorizzazione del territorio, condividendo esperienze, conoscenze e risorse per effettuare una mappatura delle zone più vocate e agire in maniera congiunta anche da un punto di vista commerciale.

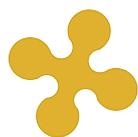
«Il ricambio generazionale è stato importantissimo per rilanciare questa zona – conclude Claudia – e il progetto comune di adottare gli stessi consulenti in vigna e cantina si sta rivelando prezioso per dare uno stile e un'identità unitari alla IGT, pur nel rispetto delle singole peculiarità di ciascuna azienda».



Due i vini de “La Costa” premiati con la Rosa Oro, ad oggi, un unicum per la provincia di Lecco: il **Riesling Solesta 2017** (premiato nell'edizione 2021) e il **Brigante Bianco 2020** (premiato nell'ultima edizione, la 2022); un segnale decisamente forte della vocazione di queste terre per i vini bianchi. Il riesling renano, utilizzato in purezza per la produzione del Solesta, viene da uno dei primi vigneti impiantati nel 1992 su suolo marnoso-calcareo: alla soglia dei 30 anni offre risultati costanti e solidi, come testimoniano eccezionali assaggi di bottiglie che hanno oltrepassato i 10 anni dalla vendemmia. **«Una scommessa vinta – commenta Claudia – rispetto alla decisione di non utilizzare il riesling italo, molto comune qui».** La Rosa Oro al Brigante Bianco rappresenta invece una graditissima sorpresa per il vino di entrata dell'azienda: in un'annata 2020 climaticamente perfetta, l'intensità dei profumi e la freschezza del sorso rappresentano perfettamente il blend di vitigni utilizzati, vale a dire chardonnay, incrocio Manzoni e verdese.



Gianfranco
Montagna è al
timone dell'azienda
di famiglia dal 1984



Bertagna: una questione di terra, famiglia e caparbietà

Il Montevolpe rosso è uno dei vini più premiati
nella storia delle Rose Camune Oro.

Genuino e immediato, ricco e complesso, come Gianfranco Bertagna

☞ PAOLO VALENTE

Sono dolci le colline moreniche create dall'antico ghiacciaio che ha scavato il lago di Garda e che formano la cintura, ad anfiteatro, che cinge le terre subito sotto il bacino, a cavallo tra le province di Brescia, Mantova e Verona. Sono dolci e intervallate da piccoli pianori; rendono vario e rilassante il paesaggio.

Qui la viticoltura ha origini antiche, forse una decina di secoli. Fino agli anni '70 del Novecento in questa area trovavano dimora praticamente solo vigneti. La zona è sempre stata siccitosa, le piogge sono limitate e in estate nemmeno l'erba riesce a essere verde. La vite, con la sua capacità di resistenza alla carenza di acqua ha sfamato per decenni, le popolazioni. Si coltivava il vigneto e si portavano le uve alla cantina sociale di Ponte sul Mincio.

Poi, nel 1973, arriva l'irrigazione. E la coltivazione della vite viene soppiantata da quella cerealicola cui si affianca l'allevamento, di mucche in particolare. La vigna rimane solo nelle zone più alte delle colline dove è difficile coltivare altro. I nuovi contadini-allevatori riescono a sostenere le famiglie, anche con solo una decina di ettari e qualche mucca nella

stalla. Ma poi, si sa, le cose cambiano ancora e le bestie e la poca terra non bastano più. Il contadino deve decidere, deve specializzarsi: vigna o vacche? Era la fine degli anni '80 e avere gli animali significava anche fare tanti sacrifici, non avere mai un giorno libero, seguire il loro calendario e i loro orari. La vigna, quindi, ritorna come una buona alternativa. E si riprende lo spazio che aveva abbandonato; grazie anche al cambio generazionale si passa da una logica di produzione di quantità a una produzione di qualità.

È in questo contesto che ha operato, e opera tuttora, l'azienda Bertagna, viticoltori da quattro generazioni. Gianfranco Bertagna gestisce l'azienda dal 1984, quando perde il padre improvvisamente, in un incidente. Deve prendere lui, ancora giovane, le redini della cantina di famiglia. Ma la sorte non gli risparmia una brutta avventura che lo tiene fermo per quattro anni, tra ospedali e riabilitazione. Gianfranco è caparbio, con tanta voglia di fare e, soprattutto, legato alla sua terra e alla sua azienda. Combatte la contrarietà della famiglia che gli suggerisce di vendere tutto e decide di proseguire nell'attività che è stata di suo padre e, prima ancora, del nonno. Tra il 1991 e il 1992 compie la trasformazione completa dell'azienda: coltiva solo la vite e produce vino. Nel 1995 escono le prime bottiglie: mille di Merlot, mille di Cabernet e mille di Tocai, nome che all'epoca poteva ancora essere utilizzato, oggi sostituito da Friulano.

Gianfranco si avvale fin da subito della consulenza di un agronomo e di un enologo perché capisce che occorre essere specializzati per fare un buon prodotto, ma soprattutto un prodotto genuino, come ricorda lui stesso: «Ho sempre cercato di dare genuinità, più che la bontà, al prodotto finale. Anche

“

**HO SEMPRE CERCATO
DI DARE GENUINITÀ, PIÙ CHE
LA BONTÀ, AL PRODOTTO
FINALE**

L'azienda ha 14 ettari tra proprietà e affitto, in regime di agricoltura sostenibile



MARCO BRIONI

in cantina ho sempre ricercato prodotti che facessero bene alle persone».

Gianfranco coltiva i suoi vigneti, 14 ettari tra proprietà e affitto, in regime di agricoltura sostenibile, nessuna irrigazione, nessuna concimazione, solo taglio dell'erba nel vigneto. Le rese sono basse e molto inferiori a quelle consentite ai disciplinari. Il sesto di impianto ottimale prevede tra i 4500 e i 4800 ceppi per ettaro, mentre i tentativi a 5500 ceppi/ettaro non hanno mai dato i risultati sperati. Il clima gode di una costante ventilazione con correnti est-ovest e l'estate è meno umida che nel resto della pianura.

La predilezione per la vicina Valpolicella porta Gianfranco a sperimentare l'appassimento delle uve. Prima in pianta, poi in un fruttaiolo dedicato. Monte Volpe è il nome di una piccola collina nei pressi della cantina. In quei luoghi le vigne ci sono sempre state e ci sono rimaste anche quando si è espianato tanto. Monte Volpe era, ed è, l'habitat ideale

per le volpi che, al di là della celebre favola di Esopo, con il vino c'entrano poco. C'entrano invece con la salubrità dei luoghi: si dice, infatti, che le volpi vivano e prolificino solo se l'ambiente non è inquinato. Ed è così sul Monte Volpe dove, ancora oggi, ne danno prova anche se condividono le tane con i tassi; ma questa è un'altra storia.

Per Bertagna Montevolpe è anche, e soprattutto, il nome del vino che per otto anni ha vinto la Rosa Camuna Oro della guida Viniplus di Lombardia. Per sette volte alla versione rossa e una al Montevolpe bianco.

Gianfranco è orgoglioso di questi riconoscimenti che gli hanno portato notorietà e soddisfazioni personali; racconta del piacere di ricevere telefonate da clienti sconosciuti che hanno assaggiato il vino e che gli chiedono dove possono trovarlo per ricomprarlo.

Una quindicina di anni fa erano tremila le bottiglie del



MONTEVOLPE ROSSO, 7 VOLTE ROSA ORO

L'Alto Mincio IGP Montevolpe rappresenta l'apice qualitativo della produzione aziendale. Il millesimo 2016 è prodotto da uve cabernet sauvignon e merlot al 40% ciascuno e per il restante 20% da corvina. Ammantato di un nobile color rosso rubino già rivolto verso un futuro granato, si schiude intenso nel calice con aromi fruttati, di un'invitante ciliegia matura dolce così come dolci sono le spezie di provenienza orientale che seguono. E poi ancora sbuffi balsamici di menta secca, di foglie di mirto e di bacche di ginepro. Conclude con un accenno minerale e di grafite. In bocca è secco con tannini non aggressivi, sferici che conferiscono volume al sorso. L'ottima sapidità e la buona freschezza bilanciano le morbidezze. Il finale si allunga su note di agrume amaro. È un vino dall'ottima struttura e pienezza, ma al contempo dall'estrema piacevolezza; un sorso che non stanca ma che, al contrario, richiama un nuovo assaggio. Possiamo considerarlo un ottimo compagno per una serata tra amici e chiacchiere, magari davanti allo scoppiettante fuoco di un caminetto.

Montevolpe rosso. Oggi sono quindicimila. E anche i vitigni utilizzati sono leggermente cambiati. Inizialmente, alla moda dei toscani, anzi dei Supertuscan, merlot e cabernet. Dopo sei o sette anni si concretizza la passione di Gianfranco Bertagna per la Valpolicella con l'aggiunta di corvina, vitigno che contribuisce all'eleganza del vino. E anche la vinificazione si è evoluta per dare sempre maggior equilibrio. Nei primi anni solo barrique, poi vengono aggiunti i tonneau e adesso sono state introdotte le botti da 25 ettolitri.

L'uva viene raccolta a piena maturità, sana, in tre momenti di vendemmia differenti, a seconda del vitigno. Disposta in cassette, subisce un appassimento che varia tra i quaranta e i sessanta giorni. A fine novembre la pigiatura, cui segue la fermentazione alcolica in uvaggio a temperatura controllata tra i 20 e i 22° C. Poi una lunga macerazione sulle bucce. Maturazione per oltre dodici mesi in legno di rovere francese e affinamento in bottiglia per almeno sei mesi. ■



Tante nicchie di eccellenza tra i vini bianchi, rosé e dolci

Spicca il Lugana tra i bianchi e la Valtènesi nei rosati. Tra i dolci, alle spalle del Moscato di Scanzo, c'è grande fermento

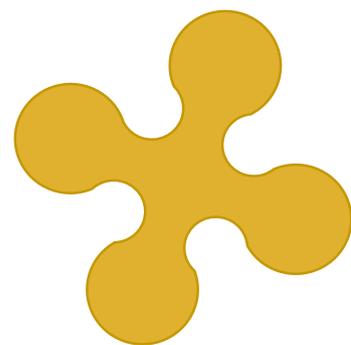
☞ ALESSANDRO FRANCESCHINI

Tutte insieme rappresentano circa il 20% delle Rose Oro assegnate dal 2011 a oggi ma, sebbene siano categorie che hanno ottenuto mediamente meno spazio rispetto alle bollicine e ai vini rossi, ogni anno hanno il merito di regalare novità molto interessanti, ma soprattutto di essere in grado di donare una lettura di grande interesse del vigneto lombardo nel suo complesso. Stiamo parlando dei vini rosati, bianchi e dolci.

I vini rosé, che lentamente stanno conquistando quote sempre maggiori di estimatori in Italia, dopo lustri di anonimato, al netto di pochi grandi interpreti, hanno proprio nella nostra regione una delle sue capitali più virtuose, vale a dire la Valtènesi, sulla sponda bresciana del Lago di Garda. Qui troviamo 7 delle 8 Rose Oro di questa tipologia: il groppello, d'altronde, è vitigno difficile da allevare ma in grado di dare origine a vini di grande eleganza, che possono confrontarsi senza sensi di inferiorità con denominazioni, anche estere, ben più blasonate presenti in questa categoria.

Tra i vini bianchi occupa un posto di primo piano il Lugana: sia nelle versioni più immediate, che in quelle Superiore e Riserva, sino ad arrivare alle vendemmie tardive, troviamo oltre il 50% delle Rose Oro assegnate in questa categoria. Anche l'Oltrepò Pavese occupa uno spazio significativo in questa particolare classifica quando entra in gioco il riesling, che per 10 volte ha conquistato questo importante riconoscimento.

Nella categoria dei vini dolci domina il Moscato di Scanzo, autoctono vitigno a bacca rossa che ha fatto grande questa piccola denominazione bergamasca, diventata una punta di diamante nel mondo dei vini dolci lombardi. Ovviamente non mancano tra le Rose Oro punte di eccellenza nei vini che utilizzano uve storiche tra i vini dolci e passiti, come il moscato giallo e la malvasia, presenti in Lombardia in molte denominazioni. E i vitigni PIWI, che nella nostra regione stanno trovando sempre più spazio? Non mancano neanche loro tra le Rose Oro, proprio nella tipologia da dessert. ■



COSTARIPA, ROVEGLIA, RICCHI E I PIWI DI NOVE LUNE

Tra le realtà che nella categoria dei vini rosati ha conquistato sino ad ora più Rose Oro, 4, troviamo **Costaripa**, pioniere in Valtènesi nella sperimentazione anche di versioni che ambiscono ad un lungo invecchiamento prima di uscire in commercio, come il **Molmenti**. Tra i vini bianchi spicca **Tenuta Rovaglia** che ha messo insieme 10 Rose Oro, 6 con il **Lugana Riserva Vigne di Catullo**. Tra i vini dolci, non prendendo volutamente in considerazione il dominatore Moscato di Scanzo, è interessante evidenziare le 3 Rose Oro conquistate dal **Theia** dell'azienda **Novelune**, blend di varietà PIWI come **helios**, **solaris** e **bronner**, e le 4 dell'**Alto Mincio Le Cime** dell'azienda mantovana **Ricchi**, un passito che unisce insieme garganega e moscato giallo.

Antonio Panigada rappresenta la terza generazione di una storica famiglia di San Colombano al Lambro, nota anche per l'eccelsa qualità dei suoi salumi



Aureum, il nettare dorato di San Colombano

A due passi da Milano, la passione di un piccolo vigneron dà origine a un passito raro e affascinante, da quattro anni abbonato alla Rosa Oro

👉 GABRIELE MERLO

Un fiero e autentico vignaiolo. Il suo nome è Antonio Panigada e Banino il nome della sua azienda agricola a San Colombano al Lambro. “Banino”, oltre ad essere il nome dialettale degli abitanti di questo piccolo e suggestivo borgo ubicato tra la pianura lodigiana e la bassa pavese, è anche quello del vino che la famiglia Panigada produce da generazioni e che ha sem-

pre venduto nella propria storica salumeria nel centro del paese. Con l'orgoglio non solo di proseguire, ma anche di affermare e far conoscere la storia e i vini della propria famiglia, Antonio decide di seguire la strada della vigna, quasi completamente da autodidatta ma con le idee ben chiare. «I vignaioli e le piccole cantine sono coloro che mostrano la verità della propria zona di produzione».



Vigneti e Cantina

Nei cinque ettari di vigne, interamente di proprietà, ubicate sulle pendici della collina di San Colombano al Lambro, emersa in epoca miocenica nel mezzo della Pianura Padana, sono banditi diserbanti, concimi e antibiotici, viene favorito l'inerbimento spontaneo tra i filari seguendo i dettami dell'agricoltura integrata. I grappoli sono vinificati cercando di conservare l'identità dei vitigni e del territorio, senza l'utilizzo di chiarifiche, travasi, filtrazioni, acidificanti o stabilizzanti, promuovendo le fermentazioni spontanee grazie ai lieviti indigeni e riducendo al minimo l'apporto di anidride solforosa, perché come afferma più volte Antonio: «Io dedico la mia vita al vino».

I vini riposano e affinano nelle storiche cantine di famiglia con volte a vista, risalenti all'inizio del secolo scorso, poste nel piano interrato sotto la corte della cascina.

Dal lavoro e dalla passione di Antonio si ottengono vini sinceri, autentici, dotati di stoffa e complessità come il celebre passito Aureum e il San Colombano DOC Vigna La Merla, il cru aziendale, uvaggio di Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot e Cabernet Franc che può a buon diritto essere paragonato ai grandi rossi dell'Oltrepò Pavese.

AUREUM, LONGEVO ED EQUILIBRATO

Poco meno di 1.400 bottiglie per questo vino passito che si fregia in etichetta della denominazione Collina del Milanese IGT e brilla nel calice di un dorato meraviglioso e nelle annate più recenti, 2018 e 2017, sprigiona un ventaglio di profumi ammaliati di albicocca disidratata, dattero, croccante di mandorla, miele di acacia e mela cotogna. Il sorso è dolce e avvolgente, ricco, ma al contempo equilibrato da freschezza e balsamicità e dal lungo commiato di albicocca e agrumi canditi. Sensazioni che si amplificano degustando anche le annate più vecchie, come la 2007, dove le note olfattive ricordano fichi secchi, miele di arancio, zucchero di canna, zagara e cappuccino, supportate anche da sensazioni balsamiche di eucalipto e salvia. L'assaggio è ancora straordinariamente giovane, fresco, tattile e di estrema piacevolezza. Per questo vino il detto popolare "nella botte piccola si trova il vino buono" calza letteralmente a pennello e la piccola bottiglia da 375 millilitri, ancora etichettata e compilata a mano, regala un passito che per complessità, capacità di abbinamento sia con dolci che con formaggi, potenzialità d'invecchiare e di evolversi dopo non solo anni ma anche decenni, ha tutte le carte in regola per essere annoverato tra le dolci eccellenze della nostra regione.



I vigneti di San Colombano si trovano in collina ad un'altitudine compresa tra i 40 e i 12 metri di altitudine

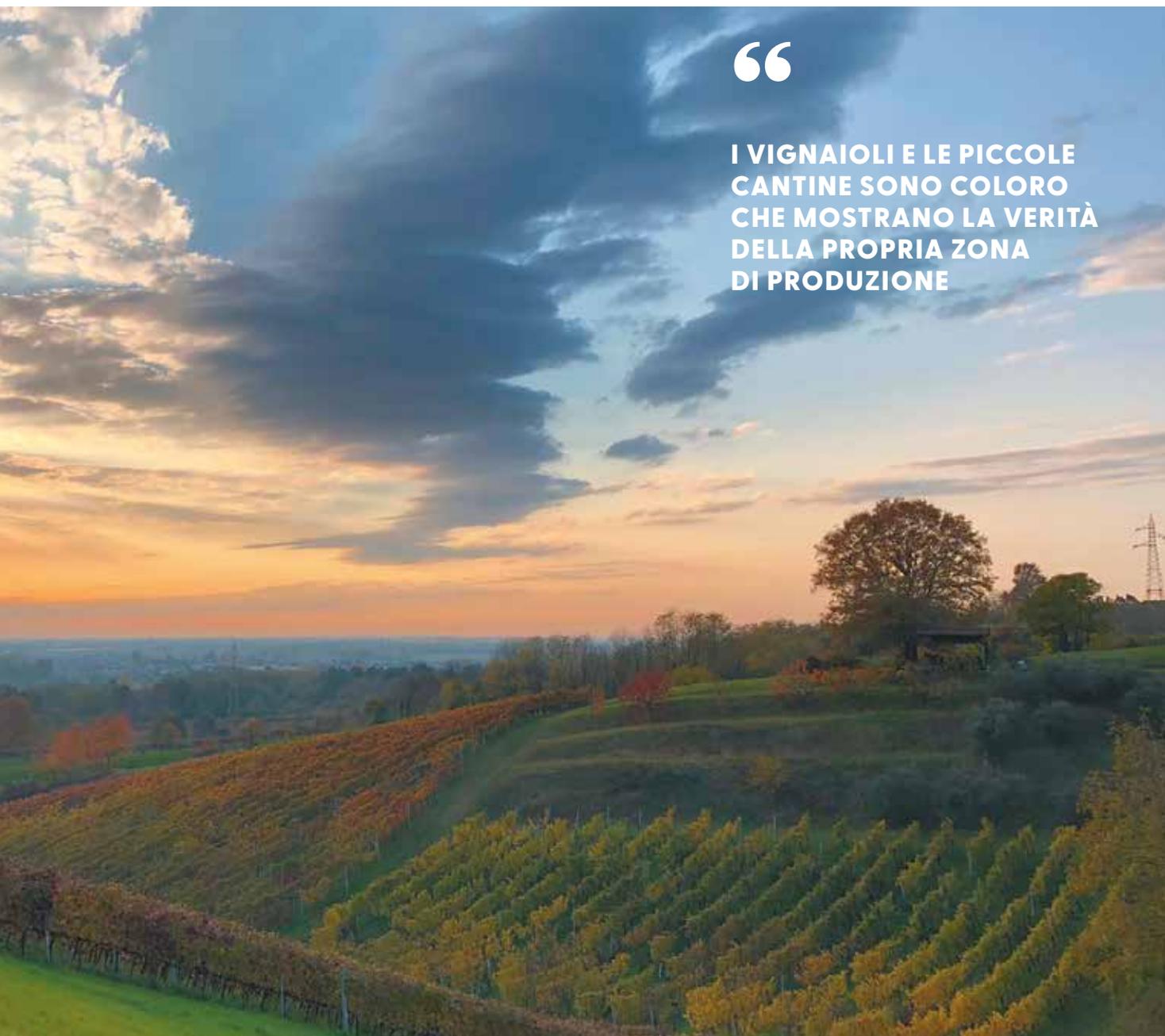
Semplicemente Aureum

Un grande vino nasce sempre dalla conoscenza, dalla consapevolezza e dal coraggio. Spinto dall'idea di sperimentare qualcosa di nuovo, bene sapendo quali sono le tradizioni e le potenzialità del suo territorio, Antonio ha deciso di dare vita al vino dolce passito Aureum, per poter completare la sua gamma di grandi vini con un vino dolce da fine pasto e "meditazione".

Nessun dubbio sull'utilizzo della Malvasia di Candia aromatica, vitigno presente da secoli tra bassa Lombardia e provincia di Piacenza e capa-

“

I VIGNAIOLI E LE PICCOLE CANTINE SONO COLORO CHE MOSTRANO LA VERITÀ DELLA PROPRIA ZONA DI PRODUZIONE



ce di regalare vini dolci e passiti straordinari; poi anni di studi, sperimentazioni e miglioramenti fino a ottenere il dolce nettare che i degustatori di AIS Lombardia hanno premiato per ben quattro anni consecutivi, dal 2019, con la Rosa Oro.

Un vino che ha visto la luce con la vendemmia 1999 e che, anno dopo anno, sa impregiosirsi di nuove e complesse sfumature, un vino studiato ma per nulla “tecnico” o “artefatto”, così come tutti i vini di Banino.

Le uve crescono sul suolo calcareo ricco di fossili e gesso della collina di San Colombano, nei vigneti Cà del Mazza e La Merla, la raccol-

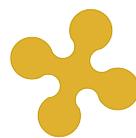


ta dei grappoli avviene manualmente a inizio settembre e l'appassimento, rigorosamente naturale, condotto direttamente nella cascina in apposite cassette di legno per tre mesi.

A dicembre i grappoli disidratati e ricchi di zuccheri vengono pressati delicatamente con un torchio e la fermentazione avviene spontaneamente con lieviti indigeni in un tonneau da 500 litri, solo con una piccola aggiunta di anidride solforosa. L'affinamento prosegue nella medesima botte per circa due anni, dove il vino sosta sui propri lieviti, e si completa in bottiglia per ulteriori 6 mesi. ■



La vigna del Loghetto, che ospita piante di centosedici anni rappresenta un grande patrimonio ambientale e culturale.



Fratelli Agnes, Bonarda Heritage

Non solo le tante Rose Oro ricevute dal Loghetto, sono molti i vini aziendali premiati a più riprese. Comune denominatore: la croatina e la forte identità territoriale, perché Cristiano e Sergio Agnes nel vino vogliono sentire l'anima

☞ ANITA CROCI

“Benvenuti a Rovescala, città del vino e del Bonarda” recita così il cartello di benvenuto all'ingresso del comune, poco prima di raggiungere la cantina dei Fratelli Agnes. E se Rovescala è sinonimo di Bonarda, Bonarda è sinonimo di Agnes e viceversa. E tutti quanti – ambiente, vitigno, elemento umano – sono intimamente collegati. Non è forse questo il terroir?

Bonarda e bonarda. «Tante volte qui diciamo ancora bonarda intendendo croatina, perché l'uva si è sempre chiamata così, ma bisogna distinguere: Bonarda è il vino, riconosciuto con la Doc del 1970, che deve contenere croatina almeno per l'85%». I cloni di croatina in

commercio sono diversi, ma fino all'avvento dei grandi vivaisti erano gli agricoltori stessi che prelevavano dalle proprie piante migliori le marze da innestare. Selezione, non clonazione: uno dei fattori determinanti nei vini dei Fratelli Agnes è un parco viti della media di 65/70 anni composto da materiale di propagazione originario, che ha preservato qualità e varietà della croatina locale.

Merito prima dei bisnonni e poi del padre e dello zio, i fratelli Luigi e Alberto Agnes da cui l'azienda prende il nome. Infatti, per quanto la produzione di vino abbia radici antiche in famiglia, la svolta commerciale arriva con loro nel Dopoguerra, quando dalla vendita di botti agli osti si passa alle damigiane e poi alle bottiglie. «Allora non c'erano gli strumenti e le conoscenze attuali. Si facevano solo due vini: uno mosso e uno fermo. Il primo era la consuetudine e si imbottigliava con la Luna di Pasqua, quando i lieviti indigeni non avevano completato la fermentazione, che proseguiva in bottiglia creando un'effervescenza naturale; nelle migliori annate invece si teneva da parte del vino per farlo maturare in legno».

Sono Cristiano e Sergio a portare in azienda il concetto di cru, selezionando e vinificando se-

“

I FRATELLI AGNES SONO TRA I MIGLIORI E PIÙ STORICI INTERPRETI DEL VITIGNO SIMBOLO DI ROVESCALA: LA CROATINA



Sergio Agnes è uno studioso appassionato, sul campo e sui libri. Con lui la storia e le tradizioni dei Fratelli Agnes e di Rovescala sono al sicuro



paratamente i diversi appezzamenti. Subentrano allo zio nella seconda metà degli anni Ottanta, a fianco del padre. Della vigna hanno vissuto ogni giorno le bellezze e il lavoro, e all'entusiasmo dei giovani uniscono la passione e gli studi, perseguiti anche oggi in campo e sui libri con la stessa curiosità di allora. Cristiano è laureato in agraria, Sergio in giurisprudenza, ma che i suoi studi vadano ben oltre è evidente. Si definisce un autodidatta conservatore e tradizionalista, mentre nell'approccio scientifico del fratello vede uno spirito innovatore. Differenze che generano dialogo, scambi, crescita, equilibrio. Non c'è contrasto, ma confronto, perché questa diversità poggia su solide e profonde comunità di base -il valore della tradizione- e di intenti: realizzare vini puri e identitari.

«Abbiamo un legame sentimentale con i nostri vigneti. Quando sono lì in mezzo e penso che prima c'è stato il mio bisnonno, mio nonno, mio padre e tutte le persone che hanno trascorso lì la propria vita -perché questo si faceva allora, in campagna ci si passava la vita- e con fatica hanno trasmesso tutto questo a noi, con una cura impeccabile, è impossibile non sentire un legame interiore». Oggi in campo vitivinicolo siamo abituati a ragionare per protocolli, ma nulla può

“

NOI SIAMO ESECUTORI MATERIALI DI OPERAZIONI MINIMALI. DOBBIAMO PRESERVARE LA MATERIA PRIMA. IL NOSTRO OBIETTIVO È FAR PARLARE AL VIGNETO LA LINGUA DEL TERRITORIO”

sostituire l'intimità con il proprio vigneto. «Noi siamo esecutori materiali di operazioni minimali. Dobbiamo preservare la materia prima. Il nostro obiettivo è far parlare al vigneto la lingua del territorio facendo vini “madrelingua” che esprimano tutte le condizioni ambientali, varietali e umane dei quali sono figli».

Non sorprende quindi che l'approccio degli Agnes, in campo e in cantina, sia il più possibile rispettoso e non interventista. Olio di arancio, estratto di erba medica, carapace di crostacei, composti a base di alghe, sono i prodotti alla base della gestione agronomica, supportata da due fattori: il cambiamento climatico, con le estati più calde e più asciutte degli ultimi anni,

Cristiano Agnes si divide ogni giorno tra le vigne e la cantina. La sua profonda sensibilità, enologica e umana, è il fondamento di questi grandi vini



LOGHETTO, 5 ROSE ORO

A metà settembre il grappolo viene fatto disidratare in pianta. Dopo la pigiatura e la fermentazione alcolica, il vino sosta sulle fecce fini per alcuni mesi. Svinato, matura in cemento fino alla messa in bottiglia, dove rimane almeno sei mesi prima della commercializzazione. Il Loghetto non incontra mai il legno: nulla deve interferire sulle essenze complesse e finissime di questa vigna.

La definizione “ammandorlato” è un rimando alla pseudo dolcezza del Loghezzo, legata alla ricchezza delle componenti più che a una dolcezza effettiva. Lo straordinario equilibrio e la sontuosa ampiezza danno ragione a chi sentenzia che il Loghetto si abbina a sé stesso, per quanto versatile sulla tavola, dalle grigliate ai piatti agrodolci, dai formaggi alle caldarroste. Pur non temendo il tempo, Cristiano suggerisce un consumo nei tre o quattro anni, massima espressione della sua potente sfericità, senza rinunciare alla succosità e alle croccanti essenze fruttate e floreali, mentre la maturità concede maggiore evidenza alle speziature e a un frutto più maturo e sotto spirito. L'anteprima da vasca della vendemmia 2021 mostra oggi un nucleo atomico di materia e frutto racchiuso in una sfera tannica quasi masticabile. Probabilmente richiederà più tempo per rivelarsi, ma i fratelli sono unisoni su un punto: pare la migliore annata di sempre.



che hanno contribuito a limitare moltissimo oidio e peronospora e a contenere le infestanti; l'età elevata delle piante, che le rende naturalmente più resistenti alle malattie, oltre a farle vegetare meno. In cantina, lieviti indigeni, nessuna chiarifica né altre operazioni che possano compromettere le peculiarità delle uve. Per le vinificazioni, preferenza ai vasi in cemento vetrificato rispetto all'acciaio, per le proprietà traspiranti e il migliore volano termico naturale. Macerazioni lunghe, per estrarre l'enorme patrimonio delle bucce e diversi mesi di sosta sulle fecce fini, per beneficiare di tutta la complessità aromatica dei lieviti. Non li spaventa il patrimonio tannico della croatina, che tendono anzi a valorizzare grazie all'enorme qualità che vigne così vecchie conferiscono ai tannini.

La vigna del Loghetto.

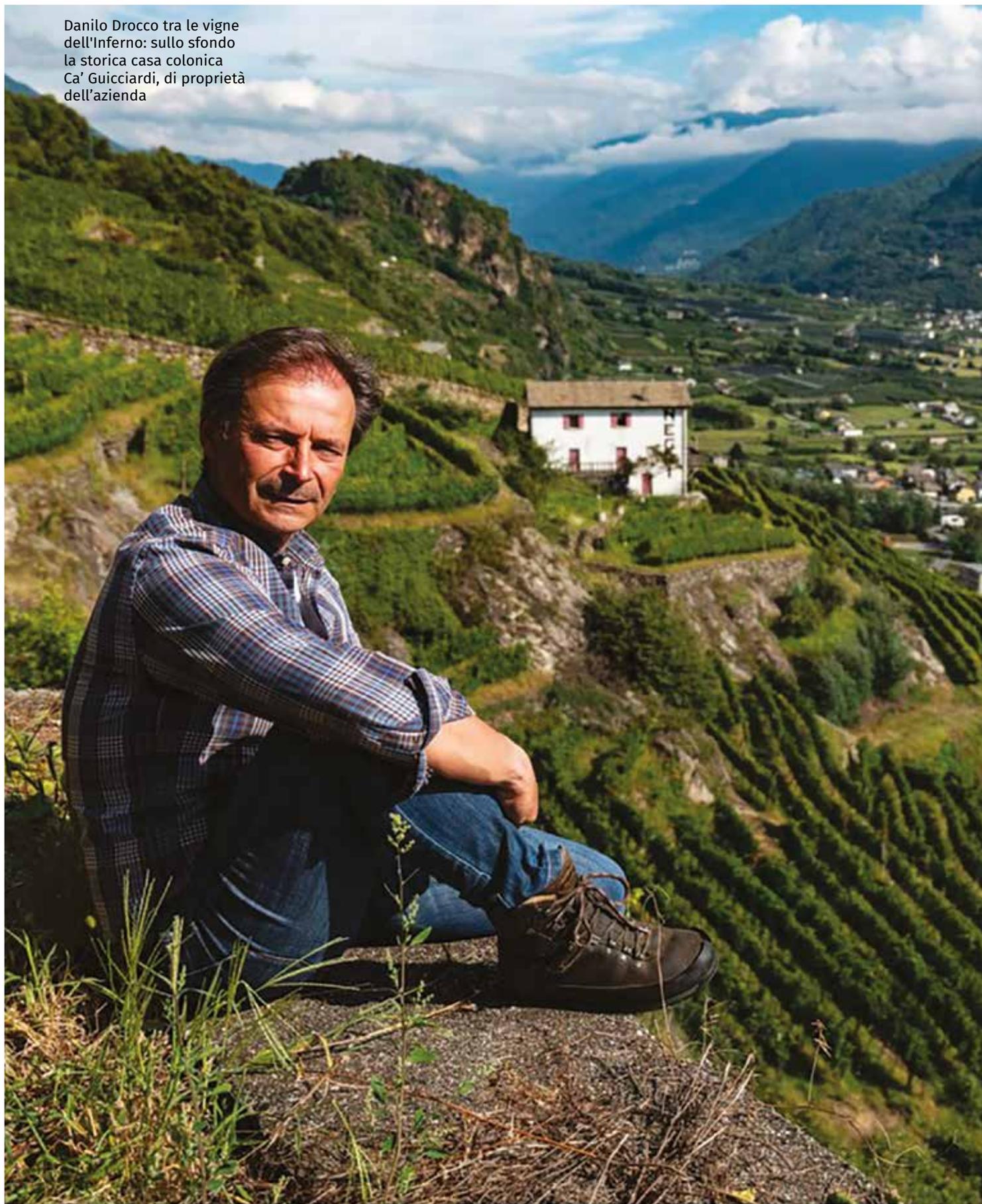
La sua storia parte dal nome, piccolo luogo. L'atto notarile con il quale il nonno lo ebbe in eredità specifica un'estensione di sei pertiche milanesi: nemmeno mezzo ettaro. Impiantato a vigna nel 1906, segna l'inizio della storia vitivinicola della famiglia Agnes.

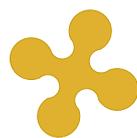
Come da tradizione antecedente l'avvento delle denominazioni, è una vigna in complantazione

che ospita una trentina di specie diverse, tra cui moradella, vespolina, uva rara, uva della cascina; la varietà dominante, per circa tre quarti, è però la croatina, un antico clone detto pignola per la forma serrata, con acini piccoli e ovoidali. Uva, ma anche alberi da frutto e non solo: l'altra grande ricchezza del Loghetto è il prato polifita, una vera enciclopedia di erbe officinali in campo, che arricchiscono il terreno e l'aromaticità del vino. Non si può parlare di un vero e proprio sistema di allevamento, in quanto all'epoca la vigna era piantata *en foule* e ogni pianta veniva gestita in modo che si sviluppasse su tre lati per lavorarla dall'interno come un anfiteatro. Oggi è un doppio guyot, che si sviluppa tra possenti pali di castagno, senza il supporto di un filo guida.

Una vigna straordinaria, che merita un pellegrinaggio per i suoi centosedici anni e per il grande patrimonio ambientale e culturale che rappresenta. Le rese diminuiscono un po' ogni anno, ma non disperiamo: grazie al certosino lavoro di innesto iniziato dai padri, alcune vigne della proprietà sono figlie del Loghetto e una in particolare potrebbe rappresentarne il futuro tra qualche decina di anni. Di quale si tratta? Vale davvero la pena di assaggiare tutte le loro Bonarda per scoprirlo. ■

Danilo Drocco tra le vigne dell'Inferno: sullo sfondo la storica casa colonica Ca' Guicciardi, di proprietà dell'azienda





Valtellina: le Rose Oro di Nino Negri

5 Stelle e Carlo Negri, i più premiati con le Rose Oro. Due interpretazioni di Sforzato differenti e inconfondibili: nobiltà e aristocrazia con l'ambizione - raggiunta - di essere eternamente giovani e al passo con i tempi

👁️ SARA MISSAGLIA

In montagna si dice che a fare la differenza sia il giusto passo, perché camminare in salita richiede preparazione, tecnica e costanza: per la casa vitivinicola valtellinese, fondata nel 1897, si è trattato di una sfida continua. «Siamo una delle aziende storiche della valle e quello che mi riempie d'orgoglio è che siamo stati da subito un'azienda vitivinicola»: è Danilo Drocco che parla, winemaker e Direttore dal 2018. «In Valtellina essere viticoltori è l'elemento determinante per la gestione del vigneto terrazzato e del nebbiolo di montagna: siamo storia e tradizione entrate a far parte dal

1986 nel Gruppo Italiano Vini». Una realtà di circa 35 ettari che arrivano a 180 tenuto conto dei conferitori, su un territorio dove in media le cantine dispongono di soli 2.000 metri vitati: un agronomo si dedica esclusivamente alla gestione delle vigne dei conferitori, rappresentate da più di duecento famiglie con cui hanno legami storici stabili e con le quali, al di là del contratto, la stretta di mano funziona sempre. La manutenzione del territorio è affidata anche a queste famiglie e rappresenta uno degli obiettivi prioritari della cantina, a conferma che il terroir valtellinese è anche sociale. Danilo Drocco ci spiega che negli ultimi anni è cambiato il modo di fare vino partendo da una gestione diversa del vigneto: «l'attenzione del consumatore oggi è rivolta anche al benessere dell'ambiente: quindi inerbimenti, limitazione nell'uso di fitofarmaci e della chimica nella fertilizzazione con ricorso a concimi organici, nonché riduzione del carico di gemme per puntare a vini ricchi e complessi con il corretto equilibrio tra chioma e il quantitativo di grappoli». Il nebbiolo delle Alpi ha espressioni diverse rispetto a quello delle Lan-

“

**STIAMO PERDENDO
L'ABITUDINE DI DIRE E FARE
VINI DA MEDITAZIONE**



La vendemmia del nebbiolo delle Alpi, rigorosamente a mano

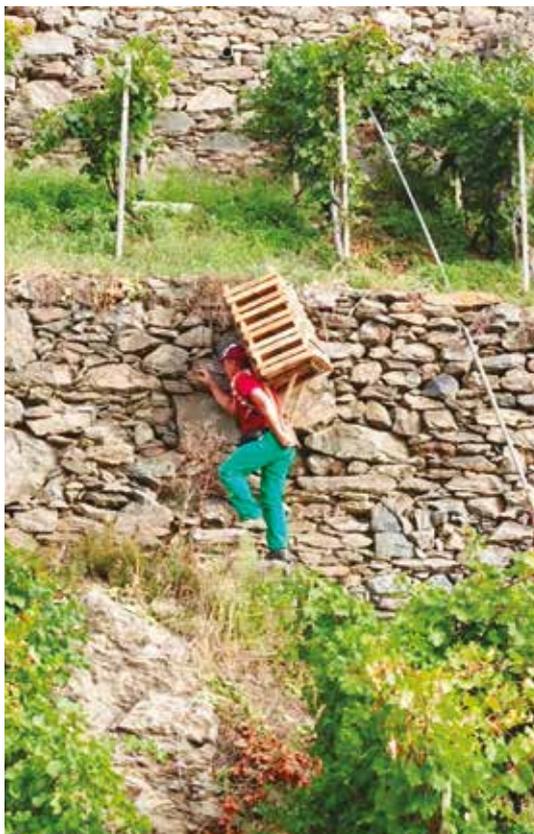
ghe, cui Danilo ha dedicato la sua vita professionale precedente: «Il nebbiolo di montagna affascina per la sua intraprendenza nel vivere in un ambiente difficile. Il nostro obiettivo è quello di interpretare al meglio la biodiversità di questo territorio trasferendola ai vini». Si tratta di un processo naturale, che l'enologo accompagna. Tenere separate le uve che arrivano dalle diverse vigne terrazzate consente di dare un'interpretazione più puntuale e autentica: da qui la valorizzazione, ad esempio, di un grande cru come l'Inferno, nel Valtellina Superiore Inferno Carlo Negri, futuro Ca' Guicciardi. Non solo sottozone quindi, ma la ricerca dei vigneti che hanno molto da raccontare: la diversità dei suoli e delle rocce, la pendenza, l'altitudine e l'esposizione dei singoli terrazzamenti implicano maturazioni diverse soprattutto a queste latitudini e in questi ambienti. «Non è possibile fare un'unica vendemmia in contemporanea, e tra la parte alta e bassa di un vigneto, ad esempio il Fracia, possono esserci anche quindici giorni di differenza nella maturazione». Nino Negri guarda anche al biologico, il cui impiego contribuisce all'incremento della biodiversità nel vigneto, e ha intrapreso

▼ SFURSAT 5 STELLE E CARLO NEGRI A CONFRONTO

Delle 10 Rose Oro ottenute da **Nino Negri**, 8 sono state assegnate in questi anni alle due storiche etichette di Sforzato. Il nebbiolo, localmente denominato "chiavennasca", viene allevato a un'altitudine media tra i 400-450 metri: qui troviamo i vigneti più vocati delle sottozone Inferno, Grumello e della Fracia, cru di esclusiva proprietà di Casa Negri, con terreni sabbio-limosi sciolti e poco profondi. Se per entrambi la resa massima è di 70 quintali per ettaro cambia invece la gestione della maturazione nel legno. 20 mesi in barrique francesi nuove di Allier e Nevers per il 5 Stelle, 24 mesi in grandi botti di rovere per il Carlo Negri.



un percorso con obiettivo finale "residuo zero": precipitazioni e umidità vengono ben fronteggiate da un clima ventoso, ma la riduzione del numero di trattamenti in Valtellina non è priva di rischi, anche per via della gestione manuale del vigneto. Viniplus premia la costanza e la serietà di una cantina che ha sicuramente "tirato la volata" in valle con dieci Rose Oro in dodici anni, otto delle quali assegnate ai due Sforzati della cantina, lo Sfursat 5 Stelle e il Carlo Negri. Due espressioni nobili dell'appassimento di uve nebbiolo, con un diverso rapporto con il legno: il primo solo barrique nuove, il secondo botte grande.



La barricaia tra le mura dell'antico Castello Quadrio a Chiuro e la vendemmia tra i terrazzamenti di Valtellina

“

IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI INTERPRETARE AL MEGLIO LA BIODIVERSITÀ DI QUESTO TERRITORIO TRASFERENDOLA AI VINI

In questi dodici anni è cambiato il modo di realizzarli: «l'annata 2007 era una delle prime veramente calde, e corrispondeva ad un periodo storico dove si andava alla ricerca dell'opulenza, della ricchezza, della profondità, della potenza, che forse dominava sull'eleganza. Lo stile andava nella direzione di una rotondità esasperata. Dal 2007 al 2018 sia nel 5 Stelle sia nel Carlo Negri abbiamo iniziato meglio a capire il cambiamento climatico cercando di ritornare a un equilibrio tra aromi, tannini, acidità e gusti più adeguati - prosegue Drocco - la ricerca della croccantezza nonostante l'uso del nebbiolo appassito è

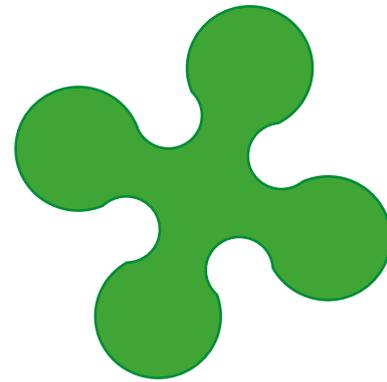
stata maggiore nel Carlo Negri, con l'obiettivo di realizzare un vino più facile da abbinare al cibo. Il 5 Stelle ha invece un percorso diverso e il cambiamento richiede tempi più lunghi: ricchezza e sensazioni vellutate date dall'uso della barrique nuova sono le caratteristiche intrinseche di questo vino, che i consumatori continuano ad amare. Il maquillage sul 5 Stelle è sicuramente più delicato, e parte da un'uva sempre più aromaticamente fresca e da un uso della botte che continua a prevedere la barrique nuova ma con legni meno impattanti, di origine francese e con lunghi periodi di stagionatura, che

conferiscono eleganza al vino ma senza invasività». Le principali differenze degustative dei due vini si colgono soprattutto nella fase iniziale: il 5 Stelle si presenta con una ricchezza superiore, con elevate concentrazioni di frutta, voluminosità e ricchezza al palato. «Il Carlo Negri è invece subito "friendly", con quel mix di spezie dominanti rispetto alla frutta e con tutti i terziari tipici del nebbiolo - prosegue Drocco, - e da nebbiolo di montagna esprime acidità e tannini, che lo rendono adatto nell'abbinamento con il cibo. Essendo entrambi figli della roccia, i due vini chiudono con una nota minerale intensa. Il finale sapido li accomuna». Alcuni studi in corso con l'Università di Torino (progetto Increase Sfursat) aiuteranno a realizzare sforzati con sempre maggiore bevibilità e croccantezza. «Stiamo perdendo l'abitudine di dire e fare vini da meditazione», prosegue Drocco: «lo Sforzato moderno deve essere un vino facile da abbinare, senza dover necessariamente proporre un formaggio molto invecchiato o un piatto di carne di grande struttura». Lo Sforzato è un vino valtellinese non tipico ma unico: in questo modo continuerà a esserlo anche in futuro. ■

Sempre più Rose Verdi nella guida *Viniplus* di Lombardia

Nata per sollecitare la sensibilità nei confronti dei temi legati alla salute, il riconoscimento della Rosa Verde è ormai assegnato a quasi la metà dei vini presenti in guida

➔ ALESSANDRO FRANCESCHINI



Introdotte a partire dall'edizione 2011 insieme alle Rose Oro, il riconoscimento delle Rose Verdi ha sempre rappresentato per la guida *Viniplus* un tassello importante, un'indicazione utile da fornire in primis ai nostri lettori, sommelier e appassionati, ma anche alle stesse aziende lombarde, sempre più attente ai temi legati alla salute.

Facciamo un passo indietro. Con il Decreto Legislativo 114/2006 che recepiva la Direttiva 2003/89/CE (Direttiva Allergeni), in Italia venne introdotto l'obbligo di riportare in etichetta o in controetichetta la dicitura "Contiene solfiti" nel caso in cui il tenore di anidride solforosa totale nel vino finito avesse superato i 10 mg/l di concentrazione.

Se già più di 10 anni fa questo tema era molto attuale e "sentito", non solo nel mondo del vino, a causa del numero di persone allergiche all'anidride solforosa, additivo che nei soggetti predisposti può provocare problemi respiratori anche gravi, anche oggi continua a essere considerato un osservato speciale da parte di un numero consistente di consumatori che non sono allergici all'anidride solforosa. Basti osservare quanto sia aumentata la produzione di alimenti per coloro che soffrono di una intolleranza alimentare (al glutine, al lattosio, al latte, al lievito, etc): una categoria ormai attentamente monitorata e che

nel 2021, negli ipermercati e supermercati, ha generato vendite per oltre 4 miliardi di euro (fonte: Osservatorio Immagino 2021).

La normativa europea – allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 – stabilisce i livelli massimi di anidride solforosa totale dei vini prodotti nell'Unione in 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per i vini bianchi e rosati, parametri che salgono nel caso di vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l.

Nel caso dell'assegnazione delle Rose Verdi si stabilì, fin dalla prima edizione che la discriminante fosse di 75 mg/l, indipendentemente dalla tipologia di vino. Obiettivo: sollecitare la sensibilità nei confronti dell'argomento salute. Un parametro ben al di sotto del limite massimo consentito a livello europeo e inferiore anche a quello prescritto dalla legge sul vino biologico, che vide la luce solo nel 2012, e fissò invece i limiti massimi in 100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i vini bianchi.

Quanti sono, oggi, nella guida *Viniplus* di Lombardia i vini segnalati con la Rosa Verde? Il 47,5%. Una percentuale importante, cresciuta costantemente nel corso degli anni (era il 34,4% nell'edizione 2011) all'interno di tutti i distretti vitivinicoli della Lombardia. ■



Franco Berrini mentre
passeggia tra i filari
delle sue vigne



Quel nebbiolo che si specchia nel lago

La rinascita della viticoltura nel Varesotto è storia recente e tra i suoi interpreti spicca la figura di Franco Berrini che ha dato vita a Cascina Piano. Il suo sorprendente nebbiolo ha conquistato la prima Rosa Oro di questo territorio nell'ultima edizione di Viniplus

CO ANNA BASILE

Quel ramo del lago Maggiore, tra le cui acque si specchia la Rocca di Angera, è un angolo quasi appartato, una baia dall'anima riservata, poco turistica, in cui le vigne e le secolari tradizioni rurali hanno ritrovato lo spazio perduto negli anni, quello spazio che hanno conquistato industrie e aziende forgiando il carattere, oggi noto a tutti, della pro-

vincia di Varese. Su queste soleggiate rive, infatti, un'antica tradizione vitivinicola continua a prosperare, ancora lontana dalle luci dei riflettori, conquistando sempre più estimatori e arrivando a primeggiare, con i suoi vini, anche negli assaggi bendati delle guide AIS.

I protagonisti di questa storia sono i vini di Cascina Piano, azienda che, sotto la guida di Franco Berrini, ot-



tiene sempre valutazioni molto lusinghiere: quest'anno oltre alle 4 Rose Camune anche la prima Rosa Oro con il Primenebbie, rosso a base di nebbiolo, mentre nell'edizione 2021 e nella 2019 le 4 Rose erano andate al Mott Carè, vino bianco muffato da malvasia di Candia. La qualità non si smentisce grazie al lavoro meticoloso e appassionato di Franco che cura i suoi tre ettari, coltivati sui pianori, i cosiddetti Ronchi, di Angera e Ranco, con dedizione e metodi naturali rispettosi dell'ambiente.

Ottant'anni da poco compiuti,, innamorato della sua terra, Franco passeggia tra le vigne in un pomeriggio di febbraio e i ricordi rivivono tra i filari. «Nel 2000 sono andato in pensione, dopo una vita da dirigente amministrativo. Era già da qualche tempo che con alcuni amici avevamo in mente di dedicarci a un progetto che valorizzasse questa terra e che ci portasse a recuperare un pezzo della nostra storia». Mentre continua il racconto, Franco accarezza con lo sguardo le vigne; di fronte, sulla sponda opposta, la Rocca di Angera, inconfondibile simbolo della zona, come Franco sorveglia le vigne, testimone di quella tradizione che ha ripreso a rivivere dal 2003 quando è nata Cascina Piano. «Il primo vino è stato l'Angliano 2004, un rosso dal corpo generoso a base di nebbiolo, croatina e merlot». Ma fare vini nella zona richiedeva un passo in più, qualcosa che riconoscesse con "ufficialità" al territorio la sua vocazione, e nel 2005 è nata la Igt Ronchi Varesini. Tra i fondatori, c'è anche Franco: «Abbiamo capito che per commercializzare il nostro

“

**ABBIAMO POSTO LE BASI
PER LA PRODUZIONE
DI VINI LEGATI ALLA NOSTRA
TERRA, E QUESTO È GIÀ
UN OTTIMO INIZIO**



vino avremmo dovuto avere una Igt, altrimenti avremmo potuto produrre solo vino da tavola». Con l'aiuto di Giuseppe Zatti, enologo della facoltà di Agraria dell'università di Milano, cominciano le analisi dei terreni, le valutazioni degli aspetti climatici, la campionatura delle uve autoctone e, infine, le indagini sulle tradizioni della zona. «Non tutti sanno che la provincia di Varese, fino alla fine dell'800, era considerata un grande vigneto, l'uva veniva coltivata fino a Busto Arsizio e Gallarate. Poi, la fillossera ha devastato i vigneti dell'intera Europa, colpendo anche questa zona. Il successivo sviluppo industriale ha disincentivato l'agricoltura e col passare degli anni queste terre hanno perso la



LA PRIMA ROSA ORO

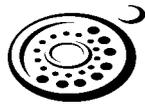
Il Primenebbie 2016 interpreta perfettamente l'idea che Franco Berrino ha del territorio dell'Igt Ronchi Varesini e del nebbiolo che qui si coltiva. Lo ha fortemente voluto perché ha creduto nel nebbiolo della sua terra e nelle sue grandi potenzialità, tutte ancora da far conoscere. Oggi la vendita riguarda soprattutto la zona del lago e le province di Varese e Como, ma in futuro spera di conquistare sempre più appassionati. Il vino sfoggia un manto rubino, trasparente e di bella luminosità. Il ventaglio dei profumi si apre subito netto e deciso su note di ciliegia e prugna, per poi ampliarsi con sentori speziati di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. Timo, santoreggia, uno sbuffo balsamico e il caffè. L'assaggio è potente, slanciato, corrispondente nei sentori speziati di pepe e fruttati di ciliegia. Ben bilanciato, fresco e dai tannini morbidi e carezzevoli, si congeda con un lungo finale tostato.

loro vocazione agricola a vantaggio di un'industrializzazione che non ha lasciato spazio a nessuna altra attività».

Il gruppo collinare che comprende la Rocca Borromeo e San Quirico e arriva fino a Upone, Taino e Sesto Calende era coltivato a vigneto: il clima dolce e temperato, dovuto alla vicinanza del lago, rendeva (e rende) ideale la coltivazione delle uve. Anche la composizione dei suoli è perfetta, con terreni sciolti, ciottolosi e sabbiosi, tipiche formazioni moreniche glaciali, adatte a una varietà come il nebbiolo. «Questa zona non ha nulla da invidiare alle più note terre madri di questo vitigno. Anzi, basta guardare

una cartina per capire che la provincia di Varese è la naturale congiunzione di un grande vigneto che comincia in Piemonte e arriva fino in Valtellina». Oggi Franco con i suoi soci e altri piccoli produttori prova a riportare in vita quello che è stato cancellato dalla fillossera, puntando sulla valorizzazione dell'identità della zona e dei vitigni autoctoni. «Questo nebbiolo ha una sua tipicità legata al territorio: il suo profumo di erbe aromatiche, quali timo, maggiorana selvatica e finocchietto, lo lega a questi pendii. Rispetto ai piemontesi, matura qualche anno prima, ed è subito sfumato, con tannini dolci e levigati».

Progetti per il futuro? «Abbiamo posto delle basi importanti, e questo è già un ottimo inizio». ■



Dequinque. Nel cuore di Uberti

Infito e multiforme. Nato dalla riserva perpetua di 10 vendemmie, il Dequinque è chiamato a rappresentare la lunga storia dell'azienda

☞ GIUSEPPE VALLONE

Irritratti appesi accanto al fuoco scoppiettante di un camino tardo invernale danno un'idea della storicità del luogo dove ci troviamo. Saranno le tinte in bianco e nero, saranno gli abiti, probabilmente gli occhi delle due donne che chissà quanti sguardi hanno incrociato. Sarà tutto questo, o più semplicemente è l'effetto tridimensionale, di pura immersione temporale, che quelle due immagini conferiscono alle parole della nostra interlocutrice, che vi siede proprio davanti. Lei è Silvia Uberti e quei due quadretti, incorniciati in semplici ovali di legno, ritraggono le sue antenate.

Ci troviamo a Erbusco, in località Salem, dentro una stanza dal soffitto in pietra nella parte antica della proprietà. Lungo la strada che ci ha condotto qui, più volte abbiamo pensato all'anno ufficiale di fondazione di questa realtà, il 1793 - quando a Parigi veniva ghigliottinata Maria Antonietta d'Asburgo-Lorena - e al peso di avere almeno 15 generazioni di avi dietro di sé. Questa lunga storia è però, per la famiglia Uberti, il propulsore di tutto il proprio agire.

C'è una frase, sul sito internet aziendale, che riassume perfettamente, e fuor di retorica, questa filosofia: «dalla tradizione e dalla storia della nostra Famiglia, scaturisce lo spirito innovativo, la sensibilità e l'entusiasmo di essere Viticoltori in Franciacorta». Guardare alle proprie spalle, dunque, simbolicamente ai quei ritratti appesi alla parete, nella convinzione che sia lì la chiave per l'innovazione tesa al continuo miglio-

ramento. «È proprio questa la nostra forza», ci racconta Silvia, «essere nati qui, cresciuti e formati con l'esperienza di persone a loro volta nate e cresciute in questi luoghi». Sapere di essere parte di qualcosa di più grande di sé stessi, così che il peso del passato possa trasformarsi in voglia di miglioramento e ricerca dell'eccellenza.

Perfettamente immerso in tutto ciò, parte integrante e integrata della grande famiglia Uberti, è Luigi Biolatti, cognato





Silvia Uberti guida l'azienda di famiglia insieme alla sorella Francesca dall'inizio degli anni Duemila

di Silvia: origini cuneesi, un passato e il cuore in Coldiretti, Luigi è il testimone venuto da fuori di ciò che di speciale serba questo luogo.

Lo comprendiamo anche noi, a dire la verità: mentre ascoltiamo i racconti di Silvia, non possiamo che accorgerci degli occhi lampeggianti, dall'entusiasmo che riveste le sue parole, della passione con cui pesca nel suo vissuto e dell'ammirazione e della gratitudine verso i suoi genitori i quali, oltre al merito di averle fornito una cassetta degli attrezzi munita di tutto punto, l'hanno spronata a usarla, incoraggiandola a osare, ad alzare l'asticella dei propri obiettivi e dei traguardi aziendali. Che, poi, è quello che Agostino ed Eleonora, i genitori di Silvia, hanno fatto a loro volta quando, negli anni '70 del secolo scorso, decisero di imprimere una svolta alla loro attività, abbandonando l'idea di un'agricoltura tout court per puntare esclusivamente sulla viticoltura.

Guardare al proprio passato come base di lancio per il proprio futuro, dunque. Ne abbiamo ulteriore testimonianza camminando per l'azienda: all'aia, che un tempo ospitava gli animali, fanno da cornice gli edifici principali, tra cui quello

*Se dagli altri
vini emergono le
particolarità legate
all'annata, al vitigno
o al singolo vigneto,
nel Dequinque ciò
che risalta siamo
noi, è "Uberti"*

storico tardo seicentesco, alle spalle dei quali si ergono i vigneti Ciusi, piante di cabernet franc di 35 anni, e Comari – così chiamato perché venne acquistato, all'epoca, dal figlio della levatrice del paese, la comare -, chardonnay e pinot bianco di oltre 50 anni d'età, allevati ancora con un poetico sylvoz.

Sotto i due vigneti, o per meglio dire dentro la collina, Agostino Uberti ha voluto realizzare la cantina, con una lungimiranza che è stata anche un auspicio, poten-

do accogliere il riposo di circa mezzo milione di bottiglie. Tra i corridoi fiocamente illuminati, l'atmosfera si fa momento e il momento si fa esperienza: è un attimo immaginare il remuage manuale cui si dedicano quotidianamente i ragazzi, «tutti bravi e molto appassionati» chiosa Silvia, «perché se non sei appassionato qui non duri».

Mentre proseguiamo nel cammino, Silvia e Luigi ci spiegano l'impegno rivolto alla sostenibilità ambientale, intesa prima di tutto come cura della propria casa e attenzione alla comunità di cui fanno parte.

Tutto questo, la forza del passato, la tensione propulsiva verso il futuro, l'ottimismo e anche l'incoscienza di voler con-



tinuamente osare, la cura delle proprie radici e della propria casa; tutto questo si traduce in uno stile aziendale nitido e riscontrabile in tutti i vini di Uberti: dal Francesco I, di accesso alla gamma, passando per il Satèn Magnificentia e le Riserve, sino ad arrivare al progetto ultimo di Silvia Uberti, quello che ci vuole qui oggi ad ascoltare le sue parole: il Dequinque.

«Se dagli altri vini emergono le particolarità legate all'anata, al vitigno o al singolo vigneto – spiega Silvia –, nel Dequinque ciò che risalta siamo noi, è “Uberti”».

Il Dequinque, vino vincitore del Tastevin per la Lombardia della Guida Vitae 2022, nasce da una riserva perpetua iniziata nel 2002. In un tino di rovere naturale di 32 ettolitri sono custoditi vini da uve chardonnay provenienti dalle vigne che, anno per anno, si sono rivelate le più performanti. Nel 2007 ecco la prima base spumante, formata dalle cinque annate 2002-2006, che dopo il tiraggio è stata affinata sui lieviti per quasi 7 anni. Quindi, la commercializzazione della prima bottiglia, chiamata Quinque, dalle cinque vendemmie costituenti la cuvée.

Il progetto, da lì in avanti, non si è più fermato, e così è nato il Dequinque («da cinque», ci spiega Luigi Biolatti), frutto di 10 vendemmie e di un lunghissimo affinamento, la cui durata «non è prestabilita – specifica Silvia –, dipende da quando è il momento giusto». Abbiamo avuto l'onore di assaggiare un campione di botte del Dequinque che verrà, frutto di ben 20 annate, dalla 2002 alla 2021: vedere Silvia spillare dal vecchio tino di rovere quel “mangiaebevi”, come lo definisce lei, è emozionante. E in effetti, al palato più che al naso, è tutto fuorché una “classica” base spumante: fatta la tara delle ovvie asperità, ha un corpo e una complessità di aromi sorprendente, prodromi di ciò che sarà il vino dopo la presa di spuma e l'affinamento.

«Nel Dequinque potete trovare Uberti», conclude Silvia. Sì, siamo d'accordo: un vino così ampio, che racchiude in sé luoghi, climi, epoche diverse, è come un grande libro di famiglia, fatto di brevi racconti e lunghi saggi, che concorrono a tratteggiare un alfiere della Franciacorta passata, presente e soprattutto futura. ■



Degustando Uberti

Rientrati nella stanza dal soffitto di pietra, il fuoco ancora a rischiarare le pareti, ci accomodiamo sulle sedie di legno. Silvia e Luigi ci tengono a farci degustare i vini che più ritengono rappresentativi di tutto l'affascinante scambio avuto sin lì.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT FRANCESCO I

Chardonnay 75%, pinot bianco 15%,
pinot nero 10%.

Uve da diversi vigneti, fermentazione in acciaio. Millesimo 2018 non rivendicato in etichetta.

Tiraggio: marzo 2019, sboccatura: luglio 2021.

Il perlage, fitto e guizzante, contribuisce a illuminare il calice dai barbagli verdolini. Naso estroverso di erba sfalciata, mela, pesca bianca e spezie dolci, accenni balsamici. In bocca l'attacco è morbido, poi emerge una gustosa vena fresco-sapida.

A sinistra:
Silvia Uberti insieme
a Luigi Biolatti.
In grande: il vigneto
Ciusi e alle sue
spalle, a sinistra
del Casino,
il vigneto Comar



**FRANCIACORTA EXTRA BRUT
COMARÌ DEL SALEM 2014**

Chardonnay 80%, pinot bianco 20%.

Uve provenienti dal solo vigneto Comarì, alle spalle dell'azienda. Fermentazione per l'80% in acciaio e per il 20% in barrique.

Tiraggio: marzo 2015, sboccatura: maggio 2021.

Il paglierino brillante ha riflessi dorati, la bollicina è finissima. Profumi di frutta tropicale, cenni di agrume, richiami vegetali e accenni balsamici formano un quadro olfattivo di grande suadanza. La bocca prosegue dove termina il naso, ha volume, rotondità, simmetria e una grande persistenza.

**FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
SUBLIMIS RISERVA 2014**

Chardonnay 100%.

Uve provenienti da un unico vigneto a Cazzago San Martino, in località Calino. Fermentazione in tini di rovere da 32 ettolitri.

Tiraggio: marzo 2015, sboccatura: maggio 2021.

Il perlage è quasi impercettibile. Il calice è eloquio ininterrotto, note dolci di crema pasticceria, vaniglia, zucchero filato e poi frutta gialla, torrone e nocciola tostata, cui fanno da contraltare accenni resinosi, di corteccia. All'assaggio è di impatto, piacevole, terso negli aromi di pesca e di mandorla, infinito nella persistenza, di classe e fattura sublimi, come il nome che porta in etichetta. Silvia e Luigi ci confermano quella che è più di un'impressione: «il 2014, per noi, è stata una grandissima annata».

**FRANCIACORTA EXTRA BRUT
DEQUINQUE CUVÉE 10 VENDEMMIE**

Chardonnay 100%.

Riserva perpetua delle annate 2002-2011. Tiraggio: marzo 2012, sboccatura: ottobre 2020.

Il colore è di oro antico, il perlage ha la persistenza di un soffio a confronto con la storia del vino che abbiamo davanti. L'approccio al calice esige tempo, non può pretendersi immediatezza da un monolite liquido cresciuto per lustri. Intenso, il naso ha richiami di ananas e mango, poi mela, albicocca, bulbose e liquirizia. La temperatura sale, il vino si scalda, emergono note di acquavite e pungenze di pepe bianco e senape. Assaggiarlo è un'esperienza, la bollicina è lieve, poi se ne va, e rimane un grande vino bianco, dalla struttura e dal carattere poderosi. La persistenza va fuori scala.

Gli attrezzi del sommelier: tra fascino e funzione

Qual è il kit che ogni sommelier, amatore o professionista, deve sempre avere con sé? Quali strumenti deve essere in grado di saper usare con disinvoltura? Ne parliamo con un grande professionista: Artur Vaso

☞ SOFIA LANDONI

«Un buon servizio è l'insieme di una giusta attrezzatura e della manualità nell'utilizzarla». Una sintesi perfetta, quella di **Artur Vaso**, Miglior Sommelier di Lombardia 2017 e uno dei più apprezzati relatori della nostra Regione. Le attrezzature del sommelier sono come i pennelli dei pittori, strumenti che permettono di manifestare ciò che può essere una passione, un'arte o una conoscenza profonda. Che si tratti di sommelier amatoriali o professionisti, l'importanza dell'attrezzatura rimane un aspetto imprescindibile, da curare con la stessa attenzione con cui si bada alle temperature. Tanto ci perderebbe il vino nell'essere trattato con mezzi inadeguati, talvolta persino svilenti o mortificanti, quanto al contrario ne gioverebbe se valorizzato con tutti gli strumenti in nostro possesso.

Ogni buon sommelier deve essere sempre dotato di un suo kit, che lo renderà pronto ad affrontare qualunque situazione: un cavatappi professionale, un termometro a lettura rapida, una pinza per vini spumanti, un tappo stopper per spumanti, i drop stopper – o salva goccia – utili specialmente con i vini rossi e, per il Sommelier moderno, certamente il Coravin.

1

IL DECANTER, DA USARE CON ACCORTEZZA

Ne è un evidente esempio il decanter. «La decantazione è un processo fisico che permette la separazione tra vino e sedimenti per gravità» ci spiega Artur. «La sua funzione primaria è quella di privare il vino del fondo, ma può servire anche a modulare alcune spigolosità o ad amplificare i pregi aromatici di un certo vino». Non tutti i vini hanno bisogno di decantare, dunque. Per alcuni, tuttavia, è un passaggio necessario. «Se siamo in presenza di un vino con parecchi anni sulle spalle e dotato di un fondo importante, allora bisogna decantare, avendo l'accortezza di procedere con l'operazione immediatamente prima del servizio. Qualora il vino, seppur invecchiato, non presenti sedimenti, allora è meglio evitare la decantazione. Faccio parte di quella scuola che preferisce aspettare il vino nel calice per coglierne tutte le sfumature». Sorride, Artur, pensando a quell'evoluzione magica di un vino nel bicchiere,



Se il decanter è utilizzato per ossigenare velocemente un vino, va usato con molta attenzione

bisognosa innanzitutto di rispetto, di pazienza e di delicatezza. “Bisogna stare attenti all’ossigenazione tramite decanter perché è un’arma a doppio taglio. A volte può essere un impatto troppo forte per alcuni vini che sono rimasti chiusi in bottiglia da tempo, mentre in certi altri con durezza tanniche o acide molto pronunciate può portare a un ingentilimento del profilo gustativo”.

2

L’ANTICO E ICONICO TASTEVIN

Del resto, l’importanza di una delicata azione meccanica a carico del vino per esaltarne le doti è fondamento della storia del Sommelier, che trova icona e bandiera proprio nell’antesignano di tutti i decanter del mondo: il tastevin. Le sue origini sono antiche. In epoche lontane era una



Tastevin modello bordolese **privo di manico**



Tastevin borgognone, **il più famoso, simbolo di AIS**

sorta di tazza in legno, dove il vino subiva un passaggio obbligato prima di essere versato nel bicchiere e consumato. Fu nel XVII secolo, in Francia, che videro la luce le prime forme più elaborate di strumenti del tutto simili al vero e proprio tastevin. “Esistono due tipi di tastevin” spiega Artur “quelli bordolesi e quelli borgognoni. I primi sono privi di presa per il dito e di



Artur Vaso
è stato Miglior
Sommelier
di Lombardia
nel 2017



catena; gli altri sono invece quelli che usiamo anche noi, il simbolo della nostra Associazione. Si presentano con il piccolo manico e il poggia dito, la catena e la superficie interna lavorata. La bolla centrale indica il livello a cui versare il vino, da non superare; le semisfere concave servono per osservare il colore dei vini rossi, mentre le incisioni sul lato opposto servono per notare i riflessi dei vini bianchi; infine i punti in rilievo hanno la funzione di ossigenare il vino”.

3

LA RIVOLUZIONE CHIAMATA CORAVIN

E il futuro del servizio in che direzione andrà? Ovviamente verso l'utilizzo del Coravin, geniale strumento che ha rivoluzionato non solo la modalità di servizio ma anche le possibilità di offerta del prodotto da parte di enoteche e ristoranti. Il noto e innovativo strumento si presenta in diverse tipologie, che fanno perno su un comune meccanismo: al vino prelevato dalla bottiglia viene sostituito l'argon, un gas capace di pre-

QUALE CORAVIN?

Di Coravin ne esistono più di una tipologia. L'ultimo attualmente in commercio si chiama **Coravin Model Eleven** ed è dedicato a tutti i vini fermi con chiusura a tappo di sughero. Per gli spumanti c'è il **Coravin Sparkling**, composto da un tappo che andrà a sostituire quello a fungo e una macchinetta capace di innescare attraverso di esso la procedura di iniezione del gas argon tipica della miscita tramite Coravin. Di Coravin esiste anche la versione pensata per il tappo a vite. Anche in questo caso il tappo originale andrà sostituito con quello in dotazione all'attrezzo e farà da tramite fra la piccola ingegneria Coravin e il contenu-



to della bottiglia. Infine, Coravin firma anche dei **Pivot Stoppers** che uniscono la praticità di un tappo in plastica alla capacità conservativa del Pivot, preservando il vino per un tempo nettamente inferiore a quello del Coravin classico ma che raggiunge comunque le 4 settimane.

QUALE DECANTER?

Ad ogni vino il suo decanter. Ne esistono di innumerevoli tipologie - piccolo, caraffa, standard, cigno, anatra, corno, cobra e molti altri - pensate con caratteristiche idonee a valorizzare i pregi di un vino

fresco o di uno invecchiato. Il materiale? Cristallo o vetro. Il primo, più costoso, risulta più performante grazie all'assenza di porosità; il secondo si pone come prodotto meno elevato ma capace di svol-

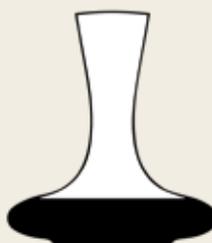
gere un'ottima funzione. Sempre di più, inoltre, il decanter sta assumendo anche una funzione estetica, ponendosi come prodotto di design dal fascino intramontabile.



STANDARD



CARAFFA



GRANDE



ANATRA



ANATRA CON MANICO



CORNO



CIGNO



CIGNO

servare il prodotto per un tempo estremamente lungo. Il tutto senza dover rimuovere il tappo o, nel caso degli spumanti e dei vini con tappo a vite, toglierlo una sola volta. Ne deriva una protezione efficace dal contatto con l'ossigeno, che impedisce l'ossidazione e quindi l'alterazione. "Il Coravin è uno strumento importantissimo al giorno d'oggi, perché ci consente di poter assaggiare diversi vini all'interno di un unico pasto o di un'unica serata" afferma Artur.

4

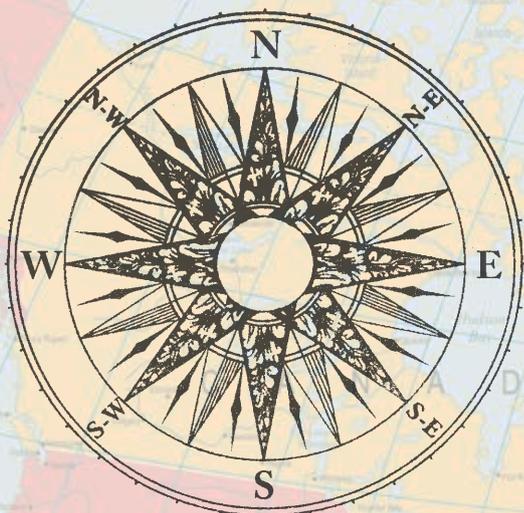
IL CAVATAPPI, IL PRIMO ATTORE DELLA MESCITA

Nulla di tutto questo sarebbe ovviamente possibile senza il cavatappi. La storia di questo attrezzo racconta di botteghe, utensili in legno e una volontà che superava la fatica di qualsiasi gesto. "Tutti avremo visto almeno una volta quei cavatappi antichi che si appendevano al muro. Ad oggi la pratica di apertura è stata semplificata dal cavatappi come lo conosciamo, dotato di

coltellino, verme e doppio scatto. Certo, a volte la stappatura riserva qualche difficoltà, come ad esempio nei vini molto vecchi o, ancor peggio, nei vini dolci molto vecchi". I primi, infatti, corrono il rischio di avere un sughero che si sbriciola nel tentativo di estrarlo dal collo della bottiglia, i secondi potrebbero essersi addirittura incollati al vetro. Che fare? "Nel primo caso ci avvarremo di un cavatappi bilama, ovvero quello composto da due lame molto sottili da inserire parallelamente al tappo, nello spazio invisibile fra vetro e sughero. Nel caso dei vini dolci invecchiati, invece, si rende talvolta necessaria la rimozione completa del collo della bottiglia". Una pratica, quest'ultima, molto elegante da realizzare in sala e che si attua sfruttando gli sbalzi termici. "Dapprima si scalda una pinza fino a renderla rovente. Con essa si cinge il collo della bottiglia e il tutto viene avvolto da un frangino imbevuto in acqua e ghiaccio. Lo shock termico provocherà un taglio netto in corrispondenza della pinza. Questo procedimento può essere svolto anche sugli spumanti, ma lì c'è da stare attenti perché il collo della bottiglia vola, nel vero senso del termine!".



Il cavatappi bilama è ideale nel caso di vini molto vecchi che hanno tappi in sughero che rischiano di sbriciolarsi



ILARIA RANUCCI



Nuove leggende, Undici *del* Nuovo

Arrivano da California, Oregon, Cile, Australia, Argentina, Canada e Sudafrica e hanno rappresentato un momento di svolta nella storia enologica dei rispettivi paesi. In alcuni casi hanno anche sovvertito graduatorie che sembravano intoccabili

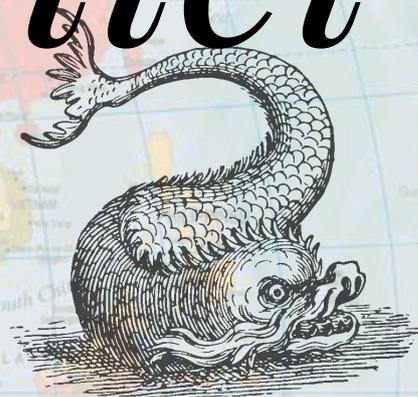
ILARIA RANUCCI



Come sommelier AIS viviamo un dilemma, anche se felice. Da esperti e degustatori siamo chiamati a essere obiettivi e ad applicare logiche comuni. Come appassionati, invece, gettiamo alle ortiche ogni pretesa di oggettività e dedichiamo tempo, fatica e denaro a cercare vini che ci facciano battere più forte il cuore. Alcuni sono personali – il proprio anno di nascita, quello di una persona cara o un vino associato a un momento particolare della nostra vita. Altri fanno parte del nostro vissuto comune di esseri

stessa emozione

vini *iconici* Mondo



umani e di appassionati di vino.

Difficile, se non impossibile, restare impassibili di fronte a un vino di annata storica, all'ultima annata di un grande produttore ormai scomparso, al primo assaggio nella vita di un vino di cui avevamo sentito tanto parlare. Per nostra fortuna ci sono molti vini con storie emozionanti da raccontare. Quelli più recenti testimoniano la grande trasformazione del mondo del vino nel secondo dopoguerra.

Ve ne raccontiamo alcuni provenienti dal cosiddetto

“Nuovo Mondo”, con focus sui vini che hanno rappresentato un momento di svolta – in senso vitivinicolo – nel Paese di appartenenza.

Tre vini californiani, uno dell'Oregon, due cileni, due australiani, un argentino, un canadese e un sudafricano. Diversi tra loro, ma con elementi ricorrenti: il riferimento, con ammirazione e spirito di competizione, ai vini del vecchio mondo; la capacità di visione, spesso contro tutto e tutti, di chi li ha creati.



Penfold's Bin 95 Grange Il brutto anatroccolo che è diventato un cigno

L'ormai mitico Grange ha seriamente rischiato di non vedere mai la luce. Il motivo? La struttura e la sua trama tannica, inusuali all'epoca per un vino australiano. Era una diversità ricercata, il frutto di un viaggio in Europa in cui il suo creatore, Max Schubert, maturò l'idea di applicare in Australia le tecniche produttive dei grandi bordeaux, scegliendo però la syrah, shiraz, più idonea ai climi australiani, cui si aggiungerà nel tempo una piccola percentuale di cabernet sauvignon.

Particolarità, inusuale per un vino icona, il fatto che le uve provengano da regioni diverse, una selezione anno per anno tra i vigneti migliori della Penfold's.

Il brutto anatroccolo, prima annata 1951, fu giudicato imbevibile e non idoneo al commercio. Schubert lo nascose per qualche anno, nella convinzione che con l'affinamento sarebbe diventato un cigno. Ebbe ragione: nel 2021 una delle poche bottiglie rimaste delle prime 1800 prodotte nel 1951 è stata battuta all'asta per 142.131 dollari australiani (al cambio di oggi, circa 93.000 euro).

Più di tutto, ha cambiato la percezione del vino australiano, affermando la tipologia dei grandi shiraz capaci di lungo affinamento, ricchi di estratto, spinta e tannino, resi più complessi dall'apporto del legno, comunque comprimario, sovrastato dalla potenza del frutto.



Henske Hill of Grace Il tormento e l'estasi

La Collina della Grazia, nella Valle dell'Eden. Un nome decisamente impegnativo per questa perla della Eden Valley. Hill of Grace è la traduzione di Gnadenberg, il nome della chiesa sulla collina, lo stesso di una zona del paese di origine della Famiglia Henske, fuggita dalla Sillesia (allora parte della Prussia, oggi divisa tra Germania e Polonia) negli anni '40 dell'800. Muoiono nel viaggio la moglie e i due bambini più piccoli, si salvano il padre con i figli più grandi.

Da questa storia di sofferenza e dura fatica nasce l'azienda vitivinicola che prende il nome dalla famiglia, punto di riferimento della Eden Valley, tuttora a conduzione familiare e giunta alla sesta generazione. Come filosofia aziendale, un forte legame con la regione e con la tradizione e, da alcuni anni, un crescente orientamento alla viticoltura organica e alla biodinamica.

Fiore all'occhiello e simbolo di questa storia di riscatto il vigneto Hill of Grace, piantato prevalentemente a syrah/shiraz, 4 ettari a 400 metri di altitudine, su suoli alluvionali. Le viti più vecchie, prefillosseriche e a piede franco, risalgono al 1862, 160 anni fa, e danno una rimarchevole concentrazione al vino omonimo, molto complesso e articolatissimo nei profumi, ma sempre elegante e rigoroso quanto esuberante è invece il Grange. Nella diversità ugualmente emozionante.



Chateau Montelena e Stag's Leap Il Giudizio di Parigi

A un anno dalla scomparsa di Steven Spurrier, e con i migliori vini californiani ormai colmi di onori, è impossibile non citare il famoso "Giudizio di Parigi" e i due outsider che hanno rivoluzionato, in un solo giorno, il mondo del vino. Spurrier organizzò nel 1976 a Parigi una degustazione alla cieca di vini francesi e californiani. Vitigni: cabernet sauvignon e chardonnay.

All'evento invitò un panel formidabile di degustatori, per lo più convinti che la giornata sarebbe stata non più che una giocosa occasione di incontrarsi per ribadire la superiorità dei propri vini transalpini. Vinsero, invece, rispettivamente nella categoria dei bianchi e dei rossi, Chateau Montelena 1973 e Stag's Leap 1973. La presenza, quasi casuale, di un giornalista di Time trasformò la degustazione in un terremoto e mise sulla mappa del vino di qualità la California.

All'epoca entrambe le aziende erano di recente fondazione e si trovarono improvvisamente in orbita. Oggi Stag's Leap Wine Cellars, nell'omonimo distretto, e Chateau Montelena Winery, nel distretto di Calistoga, rimangono punti di riferimento della Napa Valley. I vini più recenti non hanno perso smalto, mantenendo lo stile che li contraddistingueva già all'epoca, non potenti e debordanti come i loro successori di epoca parkeriana, ma equilibrati, vibranti ed espressivi.



Opus One
Un'opera prima,
tutto fuor che modesta

Difficile immaginare due personaggi più estroversi e carismatici di Robert Mondavi e Philippe de Rothschild, entrambi già celebri negli anni '70, quando nacque l'idea di una joint venture, su proposta del primo, che però non cedette il passo su nulla al pur blasonato socio francese.

Rocambolosa la nascita del vino. Si discute su molti aspetti. Sul nome alla fine si decide per "Opus One", "Opera Prima". Sull'etichetta la scelta cade sulla celebre immagine dei due profili, in cima quello di Rothschild, ma con sotto più in alto la firma di Mondavi. Per quanto riguarda le vigne, le uve per la prima annata vengono addirittura comprate, come temporaneo compromesso. Il team di enologi è codiretto, ma lo stile produttivo è molto orientato a quello di Mouton, con un uvaggio tipico della rive gauche. La prima cassa del 1979 segnò un record a un'asta di beneficenza.

Oggi è un classico e mantiene, sia pure nella potenza tipicamente californiana, uno spirito bordolese, riassunti in un profilo gusto-olfattivo ricco e articolato. Negli anni si è accorciata la permanenza in legno, da 24 a circa 18 mesi, e si sono allungati i tempi di macerazione. Prevale sempre il cabernet sauvignon, in percentuale variabile tra l'80% ad oltre il 90%. Da sempre, come complemento, cabernet franc e merlot, con aggiunta, in modo discontinuo, di petit verdot e malbec.



Pinot Noir The Eyrie
Per amore
dell'heartbreak grape

Se oggi è indiscusso il fatto che l'Oregon sia una delle patrie del pinot nero, l'"heartbreak grape", nessuno ci avrebbe remotamente pensato negli anni '60 del '90. Il fermento era in California e l'ideale da inseguire, bigger and better, Bordeaux.

In fuga da quel modello di vita e di vino, un piccolo e disomogeneo gruppo di pionieri si stabilì nell'umido e fangoso Oregon. Leader informale del gruppo David Lett, dentista mancato e diplomato in viticoltura alla UC Davis, folgorato ante litteram dal pinot nero durante le sue esperienze di lavoro in Europa. Tornato negli USA, contro ogni consiglio, si mise alla ricerca di un posto dove i terreni non costassero troppo e il clima ricordasse quello, non certo solare, della amata Borgogna. Trovò la Willamette Valley.

Fanno sorridere oggi le foto e i racconti delle condizioni di vinificazione dei primi anni, a dir poco creative. Nessuno rise e molti rimasero a bocca aperta quando il 1975 South Block Reserve, sesta annata prodotta, si qualificò terzo alla Olympiad di Gault Millau nel 1979 a Parigi, dimostrando che il sogno di quei pionieri aveva solide radici.

Dopo oltre 40 anni David Lett non c'è più, ma il primo vigneto piantato, the Eyrie, ormai vigna vecchia, ancora produce quello che, per coerenza, classe ed energia, è uno dei vini bandiera dell'Oregon.



Catena Zapata Adrianna Vineyard Malbec
La lucida ricerca dell'eccellenza

Definire Nicolás Catena come il padre del vino argentino moderno non è una esagerazione. Nipote di immigranti italiani, professore di economia, tornò suo malgrado per necessità – la morte del nonno e della madre in un incidente – all'azienda di famiglia negli anni '60 del '90, per farne, in pochi anni, il principale produttore di vino argentino.

Innumerevoli le novità introdotte, grazie anche a una grande apertura all'estero, e alla costante frequenza delle eccellenze mondiali, con lunghi viaggi e frequenti degustazioni e poi il supporto della figlia Laura.

A coronamento, la scelta di proporre anche vini più ambiziosi e identitari, per portare l'Argentina nelle liste dei vini top. Tra le novità introdotte i cru di malbec, in diverse declinazioni espressive di terroir. Tra questi il vigneto Adrianna, piantato nel 1992 nella Uco Valley, a Gualtallary, rompendo gli schemi dell'epoca: suoli alluvionali e poveri a circa 1450 metri di altitudine, dove si pensava impossibile produrre vino di qualità. Il Catena Zapata Adrianna Vineyard Malbec e i tre cru, Fortuna Terrae, Mundus Bacillus Terrae e River Stones, sono l'antitesi del luogo comune che vuole i malbec argentini immediati e fruttati. Sono freschi, minerali e propensi a esprimersi al meglio dopo qualche anno di sosta in bottiglia.

**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



Seña & Almaviva
Uniti
per vincere

Al massimo piacevole, equilibrato e fruttato, e con un buon rapporto qualità/prezzo. Questo è stato, sino a quasi la fine degli anni Novanta, il prototipo dei vini cileni. Al tempo stesso un tratto positivo, che ha consentito la crescita sul mercato internazionale e una maledizione, poiché rendeva quasi impossibile proporre con successo vini più impegnativi.

Poi, quasi in contemporanea, sul finire degli anni '90 del secolo scorso, sono nate due joint venture internazionali, dichiaratamente alla ricerca di quello che mancava: un vino icona, prodotto senza compromessi, e con consistenti investimenti, per confrontarsi con i mostri sacri.

Nel 1996 Eduardo Chadwick di Viña Errazuriz si allea con Robert Mondavi per produrre Seña. Un taglio bordolese, a predominanza cabernet sauvignon, fermentato e maturato in legno e prodotto in un vigneto appositamente selezionato nella Aconcagua Valley. Suoli più sabbiosi di quelli prevalenti nel Medoc ne fanno un vino più concessivo dei migliori bordeaux, ma comunque articolato e complesso.

Nel 1997 Concha y Toro annuncia invece, in collaborazione con Philippe de Rothschild, la nascita di Almaviva. Altro taglio bordolese, ugualmente a prevalenza cabernet sauvignon e affinato in legno, prodotto in uno dei migliori vigneti a Puente Alto, nella Maipo Valley.



Inniskillin
Gold Vidal Icewine
L'equilibrata che viene
dal ghiaccio

C'è un clima ideale per la coltivazione della vite. E poi c'è il clima canadese, spesso estremo, in cui anche una pianta resistente come la vite fatica ad esprimersi, soprattutto prima dell'attuale riscaldamento climatico. Già intorno al 1970 c'è chi ha trovato una soluzione creativa al problema, andando a riproporre, in tutt'altro continente, un metodo di vinificazione di nicchia persino nei paesi di origine come Germania e Austria.

Inniskillin, azienda fondata nel 1975 da Donald Ziraldo e Karl Kaiser, è sin dalla nascita una pioniera, con la prima nuova licenza per produrre commercialmente vino in Ontario dal 1929. Innova anche in ambito produttivo, divenendo l'alfiere dell'icewine canadese. Prima annata commercializzata il 1984, perché nel 1983 le uve lasciate in vigna e divenute dolcissime furono mangiate dagli uccelli.

Il "vino del ghiaccio" ha indiscutibilmente fascino. Uve colte nel pieno di freddissimi inverni, pressate ghiacciate per eliminare l'acqua e ottenere un vino ad elevato residuo zuccherino. Le condizioni sono estreme e il resistentissimo riesling lascia all'inizio spazio all'ancor più indomabile vidal, ibrido francese da ugni blanc e seybel, che regala un vino in cui la indiscutibile spalla acida crea una coppia armoniosa con la grande dolcezza.



Klein Constantia
Vin de Constance
La rinascita della fenice

Diventare il primo Governatore di una ancor giovane colonia africana non è cosa da poco. Ma Simon Van der Stel (da cui prende il nome Stellenbosch) è passato alla storia soprattutto per la passione per la viticoltura, che lo portò a identificare già alla fine del Seicento suoli con grande vocazione vitivinicola non lontano dal Capo di Buona Speranza, creando la leggendaria Constantia.

Nonostante le alterne vicende seguite alla sua morte, con la divisione di Constantia in tre proprietà, la sua visione si avvera nel corso del Settecento e da quel terroir nasce uno dei primi vini "super premium" al mondo, il Vin de Constance, prodotto da uve appassite in pianta, principalmente muscat de Frontignan (moscato bianco). Si dice che persino Napoleone abbia voluto berlo anche in punto di morte.

La ruota continua a girare e da metà 1800 cambiano i gusti e i flussi di esportazione e arrivano le nuove malattie della vite, portando il declino e persino il fallimento. Del Vin de Constance rimangono la fama e, in un diario di fine 1700, una descrizione del processo produttivo. È solo nel 1990 che, dopo una impegnativa ricerca del profilo originale del vino promossa dal nuovo proprietario di Klein Constantia, Duggie Jooste, questo vino storico, intrigante e con grande potenziale di invecchiamento, torna a vedere la luce.

COTEAUX-CHAMPENOIS

La Champagne tra storia, nostalgia e futuro

Oggi rappresentano una nicchia di mercato portata avanti più per tradizione che per business, ma fino a metà Ottocento i vini tranquilli erano ancora i più prodotti

👁️ SAMUEL COGLIATI

Teoricamente la medesima area geografica dell'Aoc Champagne, vale a dire 34.000 ettari, potrebbe essere utilizzata per produrre anche vini fermi dell'Aoc Coteaux-Champenois

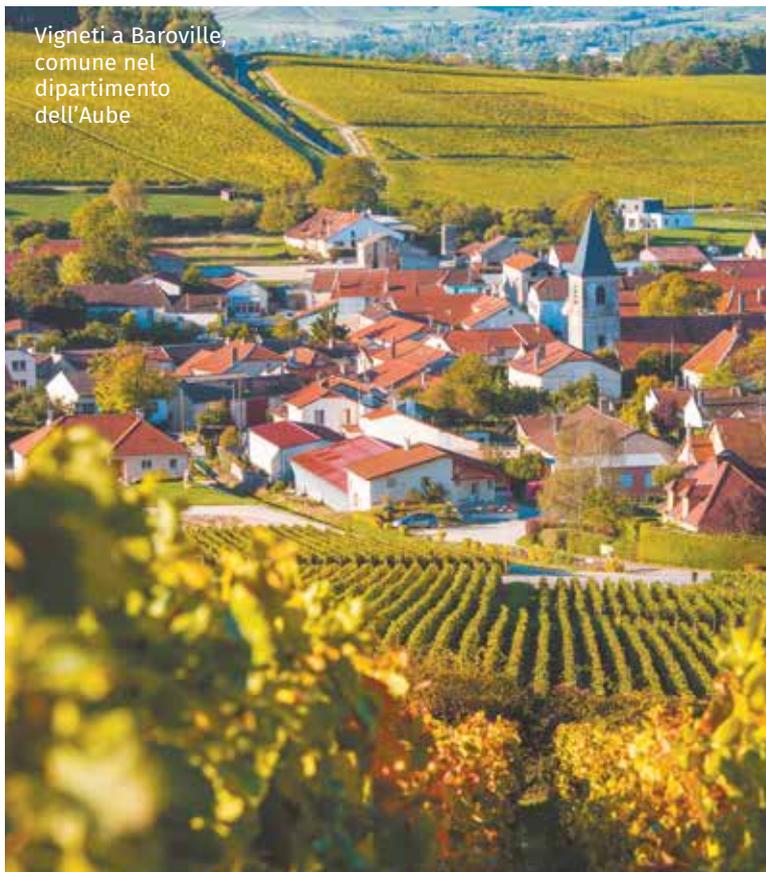
Si, la Champagne produce vini fermi. Certo, è grazie ai suoi spumanti metodo classico che la più settentrionale delle regioni viticole francesi è osannata nel mondo intero e rappresenta uno dei sogni più bramosamente custoditi di ogni appassionato di vino. Un patrimonio effervescente da 300 milioni di bottiglie vendute e 4,2 miliardi di euro di giro d'affari ogni anno, cifre che danno il capogiro. Un patrimonio così consolidato da travalicare, nell'immaginario collettivo, il legame tra origine geografica, tipologia e denominazione vinicola. L'equazione non avviene infatti tra il nome più altisonante del pianeta-vino e un metodo produttivo né un luogo di provenienza; semmai tra un marchio e l'idea stessa del lusso fattosi bevanda.

L'antica provincia di Reims, Troyes ed Épernay non possiede tuttavia una storia solo spumantistica. Anzi, proprio come altre

regioni, a iniziare dalla vicina Borgogna, per secoli ha prodotto essenzialmente vini tranquilli, soprattutto rossi. Di questo passato glorioso – per quanto ignoto ai più – la Champagne conserva una traccia anche nella sua enografia contemporanea, con una *appellation d'origine contrôlée* riservata a bianchi, rosati e rossi: Coteaux-Champenois (all'incirca “Colli della Champagne”). Si tratta di una denominazione d'origine quasi sconosciuta e assai poco utilizzata, ma molto significativa da vari punti di vista.

Sul piano storico è la testimonianza di prestigiosi trascorsi e di una continuità produttiva. Sul piano gustativo è la prova tangibile di una peculiare espressività dei suoi vini, oltre che la cartina di tornasole della spumantistica. Sul piano produttivo è una vera sfida tecnica, un motivo di distinzione e di orgoglio, nonché una scommessa per il presente e per il futuro. Ripercorriamo tutti questi aspetti.





Vigneti a Baroville, comune nel dipartimento dell'Aube

UNA STORIA BLASONATA

Nel Medioevo la Champagne era già nota per i suoi vini detti della *Montagne* e della *Rivière*, pressappoco le attuali Montagne de Reims e Vallée de la Marne. Non erano però spumanti. Fino al Seicento inoltrato la produzione riguardava vini rossi; solo a partire appunto da quel secolo iniziarono a circolare alcuni bianchi, i più apprezzati dei quali erano ottenuti da uve nere, antenate degli attuali pinot noir e meunier.

Se i vini che oggi chiamiamo blancs de noirs incarnarono una svolta nello sviluppo della spumantizzazione – fenomeno ancora poco più che casuale fino al Settecento –, quelli rossi continuarono a rappresentare a lungo il grosso della produzione regionale. Erano così quotati negli ambienti d'élite da prevalere nella tenzone che li oppose ai cugini borgognoni, quanto meno stando alle fonti dell'epoca.

A metà Ottocento la produzione pendeva ancora a favore di circa il 60% di vini fermi, contro una crescente minoranza – seppur altamente significativa, specie sul piano reddituale – di champagne. Fu l'industrializzazione della spumantistica a invertire in quei decenni i rapporti di forza, imponendo una volta per tutte l'effervescenza quale marcatore culturale e identitario della Champagne. Le innovazioni tecniche, economiche e sociali del Secondo Impero napoleonico segnarono il declino definitivo dei vini tranquilli, che non riuscivano più a contrastare la concorrenza di altre regioni più favorite dal clima.

Nondimeno, forse per onore, forse per tradizionalismo, la

LA DENOMINAZIONE

L'**Aoc Coteaux-Champenois** si estende sulla medesima area geografica dell'Aoc Champagne, vale a dire teoricamente oltre 34.000 ettari. Di fatto però solo una manciata di ettari è rivendicata ogni anno. Quando le uve provengono da un singolo comune è possibile indicare il nome in etichetta, aggiungendolo a quello dell'*appellation*.

➤ Tre le possibilità cromatiche: vino rosso, vino bianco, vino rosato. Per tutte e tre queste varianti è possibile utilizzare e combinare *ad libitum* tutti i vitigni regionali: pinot noir, chardonnay, meunier, pinot gris, arbanne, pinot blanc, petit meslier.

➤ Le rese massime autorizzate sono di 12.400 kg/ha e, in deroga, di 15.500 kg/ha.

➤ La vendemmia è obbligatoriamente manuale.

➤ È obbligatorio un affinamento minimo fino al 15 agosto seguente la vendemmia e non è consentita la commercializzazione prima del 15 ottobre.

➤ Il tenore alcolico naturale minimo è di 9%.

➤ I vini devono essere secchi (zuccheri residui < 3 g/l).

Champagne non abbandona mai del tutto questa nicchia di mercato. Quando nel 1936 nascono le prime *appellations d'origine contrôlée*, accanto alla Aoc Champagne vede la luce anche una Aoc "Vin Originaire de la Champagne Viticole", destinata ai vini non effervescenti. Nel 1953 il suo nome è modificato in "Vin Nature de la Champagne"; nel 1974 una nuova variazione, con la nascita dell'attuale denominazione Coteaux-Champenois.

A dispetto di una moda passeggera che, tra anni Settanta e Ottanta, ritaglia qualche sprazzo di notorietà a favore dei rossi (specie quelli di Bouzy, Grand cru della Montagne de

Il Rosé-des-Riceys

Nel comune dei Riceys (Côte des Bar, Aube), che vanta il vigneto più esteso di tutta la Champagne, i produttori godono di uno speciale privilegio: poter rivendicare non due, bensì tre *appellations d'origine contrôlée*. Oltre alle denominazioni Champagne e Coteaux-Champenois è infatti possibile produrre il rosé-des-riceys, vino rosato fermo dalle antiche vicende.

Qui la vite era certamente presente già nel VIII secolo, quando i Riceys sottostavano al dominio dei signori di Tonnerre, vassalli del duca di Borgogna. Un millennio più tardi i vini locali erano ampiamente esportati verso le Fiandre, il nord della Francia, la regione di Parigi. La fillossera, le guerre, l'esodo rurale, il declino economico dell'Aube, le difficili condizioni climatiche sono tutti fattori che, tra Otto e Novecento, hanno però intralciato la produzione, relegando il rosé locale nel dimenticatoio. Per fortuna un tenace manipolo di *vignerons* si è battuto per tutelare quest'eredità, riuscendo a guadagnarsi nel 1947 l'*appellation contrôlée*.

Oggi la produzione del rosé-des-riceys è teoricamente possibile su circa 350 ettari vitati del comune (solo la parte migliore del terroir), ma ogni anno soltanto qualche decina di ettari è effettivamente

utilizzata. La produzione media dell'ultimo decennio è infatti di appena 41.075 bottiglie annue, valore stabile anche se consideriamo il decennio precedente, a riprova di una caparbia volontà di difendere una denominazione minuscola ma orgogliosa e originale. In compenso questo dato oscilla sensibilmente da una vendemmia all'altra (solo 10.349 bottiglie nel 2016, ben 71.402 nel 2005), a dimostrazione delle condizioni climatiche "limite" nelle quali nasce questo vino. Diversamente dai coteaux-champenois, il rosé-des-riceys è infatti obbligatoriamente millesimato, il che impedisce l'assemblaggio di annate diverse per ovviare ad asperità meteorologiche. I vini sono secchi (zuccheri residui < 3 g/l) e affinati quanto meno fino al 1° luglio dopo la vendemmia. L'alcol naturale è almeno il 10%.

Il terroir prevalente è di tipo argilloso-calcareo, con un sottosuolo di marne kimmeridgiane. L'unico vitigno autorizzato è il pinot nero, vinificato per breve macerazione (pochi giorni).

Una degustazione orizzontale dell'Aoc mostra una produzione tanto interessante quanto frustrante. In ogni rosé-des-riceys si coglie infatti in maniera nitida il potenziale che deriva da un illuminante incontro tra un vitigno d'eccezione, un terroir

idoneo e una tipologia insidiosa ma affascinante. Quando la combinazione tra questi elementi è valorizzata da una mano sapiente e sensibile il risultato è commovente. Vari rosé sono tuttavia palesemente frenati da un approccio titubante o inconsistente, ostaggio della preoccupazione che classicamente attanaglia i "rosatisti": individuare una materia prima adeguata e cogliere l'istante chiave nell'estrazione, quel breve momento esatto in cui il rapporto tra colore, aroma e struttura raggiunge un equilibrio magico. È sicuramente un mandato improbo, forse la più complicata tra tutte le vinificazioni, anche perché i sotterfugi correttivi enologici, tentazione sempre in agguato, anziché aiutare in genere intralciano l'espressione del potenziale.

Nondimeno i Riceys hanno l'onere di preservare e coltivare questo vero e proprio privilegio: aver salvato un cerasuolo storicamente e gustativamente molto significativo. Alcuni produttori ci riescono con maestria. Tra tutti sveltano Marie e Olivier Horiot, i cui vini di classe, finezza e sostanza, sono tagliati per l'invecchiamento: una vera gioia.

Fra gli altri produttori meritevoli di una citazione anche ad esempio i *domaines* Bauser, Guy de Forez, Morel père et fils, Morize père et fils.

Reims), la produzione non decolla mai. Si stima che i volumi non abbiano mai superato le 100.000 bottiglie l'anno!

UN PRESENTE CHE GUARDA AVANTI

Quando quasi vent'anni fa iniziai a scandagliare il mondo della Champagne i coteaux-champenois erano una rarità assoluta, e soprattutto erano tenuti in scarsissima considerazione. Nello sguardo dei vignaioli stessi si leggeva chiaramente un sentimento di distanza da questa tipologia, un misto di sfiducia, perplessità e talora quasi di sufficienza.

Complici probabilmente i mutamenti climatici, che hanno

portato vendemmie anticipate con maturazioni più convincenti e meno travagliate delle uve, il quadro e le prospettive sono andati mutando. Non che i volumi vinificati siano cresciuti di molto – gli ultimi dati stimano la produzione in meno di 150.000 bottiglie, ossia lo 0,05% della produzione complessiva della Champagne! –, ma la considerazione del pubblico e di conseguenza dei *vignerons* si è evoluta. Nella gamma di numerose aziende che prima non sembravano neanche voler vagliarne l'ipotesi si sono affacciate una o più cuvée di coteaux-champenois. Oggi la quota relativa ai vini bianchi pare aumentare, sradicando la storica prevalenza dei rossi.

Alcuni produttori

La produzione dei coteaux-champenois è più affare dei piccoli *récoltants* che delle grandi *maisons*. Tra queste ultime solo Bollinger può rivendicare un rosso prodotto con continuità, la celebre “Côte aux Enfants” di Ay. Moët & Chandon ha smesso da tempo di produrre il suo “Saran” blanc de blancs. Di recente, invece, Louis Roederer e Charles Heidsieck hanno iniziato a misurarsi con questa sfida, producendo delle micro-cuvée.



▶ Assai diverso e più significativo il panorama tra i piccoli *vignerons*. L’etichetta più celebre – e ricercata – è la “Cuvée des Grands Côtés” di **Égly-Ouriet**, 100% pinot noir da vigne di Ambonnay. Un rosso profondo, potente, strutturato, ambizioso e levigato, da fare invecchiare, di palese ispirazione borgognona (e di statura coerente con essa).

Nella Montagne de Reims occorre segnalare quanto meno altri quattro produttori.

Benoît Lahaye è il punto di riferimento a Bouzy. Il suo rosso (100% pinot noir) delicato e ficcante



ha la stessa matrice stilistica degli champagne: minimalismo al servizio di una raffinata asciuttezza.

▶ Nello stesso comune **Barnaut** si distingue per un rosso floreale e varietale, nonché per un introvabile bouzy rosé “Clos Barnaut”, speziato e originale.

I fratelli **Bêrêche** (Ludes, versante nord) propongono un rosso di Ormes “Les Montées” tannico e robusto,

assai incisivo e un po’ legnoso, da lasciare maturare. L’episodico ludes bianco è più irregolare.

David Léclapart a Trépail si è fatto notare sin dai tardi anni Novanta per il suo rosso schietto e verace, di espressione selvaggia. Oggi produce soprattutto un bianco puro e goloso, tutto chardonnay, marcato dal rovere.

Spostandosi nella Vallée de la Marne, l’attenzione va concentrata su **Franck Pascal**, che da qualche anno sta producendo a Baslieux-sous-Châtillon un rosso e un bianco (de noirs), entrambi denominati “Confiance”, raffinati, dotati personalità e definizione.

Incoraggianti anche le prove di Mélanie e Benoît **Tarlant** (œuilly), con il loro “Les Crayons”, ottenuto da pinot noir in bianco: brioso, vivo, fresco e gustosamente esile.

Il vicino domaine **Dehours** (Mareuil-le-Port) si concentra sul meunier per produrre il rosso “La Croix Joly”; il 2018 è aromatico e intenso, benché legnoso; va atteso alcuni anni affinché esprima maggiore armonia. Il bianco “Les Vignes de Mizy” (chardonnay) ha con l’annata 2015 un timbro classico e accurato, croccante e molto preciso, di evocazione borgognona, ma con una tensione tutta champenoise.

All’estremità occidentale della Champagne Jérôme **Bourgeois-Diaz** (Crouettes-sur-Marne) assembla meunier e pinot noir nella cuvée “BD’LP”, rosso franco e rugoso, molto libero e saporito, che illustra bene l’acida agilità champenoise.

Tra le nuove leve, da seguire **Jérôme Lefèvre** (Essômes-sur-Marne), il cui blanc de noirs “Cuvée Composition #1”



è un felice esordio: gusto molto libero e spontaneo nonostante la presenza decisa del rovere, in una bocca tesa, assai fine e saporita.

Perlomeno quattro i produttori da segnalare nell’Aube.

Jérôme Coessens a Ville-sur-Arce propone due varianti del suo rosso “Largillier”, pinot noir dall’omonimo vigneto. La versione diraspata è più vellutata e sinuosa; quella da uve intere è incisiva, terragna, a tratti quasi scorbutica.

Marie e Olivier Horiot (Les Riceys) sfoderano una gamma seducente. Oltre al rosé-des-riceys (vedi riquadro),

sia il coteaux-champenois rosso sia quello bianco sono molto soavi, raffinati, territoriali e naturali nella beva.

La raccomandabile maison **Fleury** (Courteron) ha preso a confezionare coteaux di tre colori. Hanno in comune una nitida veracità, senza compromessi, e un’evidente padronanza stilistica fatta di leggerezza e spontaneità espressiva. Convincenti!

Chiudiamo con la maison **Drappier** (Urville), rarissimo esempio di négoce della Côte des Bar, che propone ottimi coteaux da uve di proprietà: il rosso “Permission” è autentico, squillante, varietale senza fronzoli; il bianco “Perpétuité” (assemblaggio di varie annate) è preciso, gustoso, fine e delicato. Da segnalare anche l’unicità della cuvée “Trop m’en faut”, ottenuta da pinot grigio (detto “fromenteau”) 100%.



La produzione annuale di vini fermi in Champagne è meno di 150.000 bottiglie, ossia lo 0,05% della produzione complessiva



CHAVOT COURCOURT / UNSPLASH

I rosati rimangono invece una realtà talmente marginale da risultare pressoché trascurabile (eccezion fatta per il Rosés-Riceys – vedi riquadro).

È dunque probabilmente cambiata la percezione interna di questa tipologia. Per quanto certi *domaines*, soprattutto alcuni piccoli *récoltants*, si stiano spesso sforzando di declinare una parte della propria produzione di champagne su scala più locale, di cru o addirittura di vigneto, un vino fermo ricalca e restituisce ancor meglio l'aspettativa di tanta parte del mondo enoico contemporaneo di valorizzare un'interpretazione enografica precisa, quasi chirurgica, molto territoriale. Tanto più che il modello di riferimento è la vicinissima Borgogna, che ragiona in termini di cru e *climats*, e che condivide con la Champagne alcuni vitigni: pinot noir e chardonnay su tutti.

I coteaux-champenois diventano dunque lo strumento elitario ma elettivo di una lettura territoriale del vino, in una regione ancorata da secoli al concetto di grande marca.

Produrre un buon vino tranquillo in Champagne è però difficile e meno redditizio. Non gode della stessa notorietà di uno champagne, cui basta il nome per imporsi sul mercato. Richiede terroir di alto valore e più lavoro in vigna, per ottenere uve di qualità superiore. Al contrario, poiché si basa sulla leggerezza e sull'acidità, per lo spumante si possono infatti utilizzare uve più diluite, provenienti da rese maggiori. Quindi produrre di più.

In pratica i coteaux hanno quasi solo svantaggi. Perché allora un vignaiolo dovrebbe sacrificare tempo, energie e quantitativi per ottenere un vino meno quotato, meno abbondante,

e che difficilmente potrà vendere a un prezzo più alto? Forse per marketing e per immagine, ma soprattutto per tradizione, passione e orgoglio.

UN GUSTO SINGOLARE

Dal punto di vista dell'acquirente e del degustatore, quali possono essere le motivazioni per acquistare un coteaux-champenois, tenuto conto anche del fatto che si tratta quasi sempre di bottiglie costose?

Per curiosità e cultura enoica, naturalmente, ma anche per motivi meno speculativi.

I coteaux-champenois mostrano in effetti una fisionomia gusto-olfattiva peculiare, costruita sulla leggiadria, una virtù troppo spesso trascurata o sottovalutata nel mondo del vino. Possiedono una gradazione alcolica contenuta, dunque una spiccata bevibilità, e in genere un profilo acido rilevante. Quando a questo binomio si aggiungono una mineralità apprezzabile e un'elegante dotazione aromatica, i vini assurgono a una minuta ma ben fondata complessità. Questo li rende per un verso raffinati, per altro verso capaci di un'insospettabile evoluzione. Diversamente da quanto si potrebbe credere, infatti, la stragrande maggioranza dei coteaux-champenois va lasciata invecchiare alcuni anni prima di raggiungere il suo *optimum* espressivo.

Infine, degustare un coteaux aiuta a comprendere meglio lo champagne, ovvero le motivazioni storiche che hanno indotto la regione a scommettere in modo vincente sulla spumantizzazione. ■

L'aglianico del Vulture tra storia e re-generation

Con il suo carattere nobile e fortemente identitario, l'Aglianico del Vulture è un perfetto viatico per superare lo scoglio ancora pionieristico verso lo "scrigno" Basilicata, che racchiude un patrimonio enogastronomico, culturale e naturalistico di enorme valore

ANITA CROCI

Potremmo serenamente abdicare l'epiteto di Barolo del sud, tra l'altro attribuito all'aglianico indistintamente dal Vulture al Taurasi al Taburno, perché il paragone non piace a nessuno dei rispettivi campanilismi, giustamente fieri ciascuno della propria identità. Lo evochiamo solo di sfuggita, al solo fine di evidenziare da subito anche ai meno pratici della materia aglianico, quale nobile argomento andiamo ad affrontare. Perché, se il riferimento piemontese ha fama e profilo consolidati ovunque nel mondo si parli di vino, più confusione si fa con l'aglianico e con le sue produzioni campane e lucana, significativamente diverse tra loro per aspetti ambientali e culturali. Le denominazioni di riferimento per il vitigno sono infatti tre: in Campania, le Docg Taurasi e Aglianico del Taburno, rispettivamente in Irpinia e

nel beneventano; in Basilicata, la Doc Aglianico del Vulture, che nella versione Superiore si avvale della Docg.

Il territorio, l'ambiente, il clima

Il Vulture è un vulcano spento che si trova a nord della regione, in provincia di Potenza. Il nome deriva dal latino *vultur*, perché la sua sagoma vista da sud ricorda il profilo di un avvoltoio chino su una preda; la zona era infatti storicamente ricca di rapaci. La prima, esplosiva eruzione avvenne circa 800.000 anni fa, provocando il collasso della parete ovest, dove oggi troviamo i due bellissimi laghi di Monticchio, uno dei "Luoghi del cuore" FAI. Il Lago Piccolo – dominato dall'Abbazia benedettina di San Michele, sede del Museo di storia naturale del Vulture – occupa il cratere del vulcano e viene alimentato

Le vigne di aglianico caratterizzano da secoli il paesaggio del Vulture



da acque sorgive, calde e ricche di sali minerali, che per lieve differenza altimetrica convogliano nella depressione creata dal collasso, formando il Lago Grande.

Le eruzioni sono continuate a fasi alterne fino al Pleistocene superiore, circa 130.000 anni fa: un periodo piuttosto recente in termini geologici; è facile intuirne la portata sulle caratteristiche pedologiche del territorio. Complessità e varietà dei suoli si rivelano semplicemente percorrendo le strade che si intersecano sulle propaggini collinari del vulcano e mostrano continue stratificazioni, diverse nel colore e nell'aspetto: dal rosso e blu dei composti ferrici e ferrosi al giallo sulfureo dei lapilli, dal grigio delle ceneri alla bianchezza del calcare; dagli strati più lisci e compatti di lava o ceneri a quelli più granulosi dei depositi piroclastici. L'attività vulcanica non solo ha

modificato continuamente la morfologia del territorio creando, sbarrando e ricoprendo corsi d'acqua, ma ha anche portato in superficie materiale di origine marina, determinando la formazione di tufi basaltici e arenari, importante riserva idrica per la vite, che beneficia anche dell'abbondanza di oligoelementi di origine vulcanica, come fosforo e potassio.

La viticoltura si sviluppa sulle pendici e propaggini orientali e sud-orientali del Vulture, tra i 700 e i 200 metri slm; al di sotto di queste quote i seminativi, più in alto i boschi di castagni. I comuni di Atella, Barile, Ginestra, Melfi, Rappolla, Rionero in Vulture e Ripacandida sono i più prossimi e rientrano nel Parco Naturale Regionale del Vulture; molte cantine qui sono ricavate nella parete vulcanica e offrono una naturale regolazione igrotermica, oltre a un enorme fascino.



Complessità e varietà dei suoli rappresentano un grande potenziale per l'Aglianico del Vulture

Più distanti, Maschito, Forenza, Acerenza, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi e Genzano di Lucania, diversamente caratterizzati da zone di alta e bassa collina. Il Vulture, con i suoi 1327 metri, determina un clima di tipo continentale e a tratti subalpino, con influenze mediterranee solo nelle zone più basse. Contiene le perturbazioni, che tipicamente arrivano dal fronte tirrenico; regola le precipitazioni, abbondanti nel periodo autunno-primaverile; genera brezze, importanti per l'escursione termica giorno-notte nei mesi più caldi e perché contribuiscono alla sanità delle uve, aspetto significativo per un vitigno come l'aglianico che si raccoglie alla fine di ottobre.

Il vitigno

Fu introdotto dai Greci nelle colonie dell'Italia meridionale, rimasta il suo bacino produttivo. Controversa l'origine del nome: da ellenico, con storpiatura della pronuncia nel periodo di dominazione aragonese, o dal termine greco *agleukinosicos* "vino privo di glucosio", appaiono etimologie tanto semplicistiche quanto poco accreditate. È tardivo nella maturazione, che ne determina la finezza aromatica, come nel germogliamento, che lo preserva da qualche tardiva – non infrequente – nevicata e dalle gelate primaverili. È caratterizzato da acini piccoli e buccia consistente di colore blu scuro; facile desumerne l'abbondanza di polifenoli, che nel vino si traducono in densità cromatica e consistente dotazione tannica. L'aglianico

domina incontrastato il vigneto del Vulture; lo affiancano solo in minima parte uve bianche aromatiche, impiantate nel Dopoguerra, meno diffusi i non aromatici, perlopiù di identità campana.

Il vino

La denominazione è stata riconosciuta nel 1971 e oggi conta circa 200 ettari, 2 milioni di bottiglie e 40 imbottiglieratori; più difficile invece identificare i numeri fuori dalla Doc, dove resiste una significativa vendita di vino sfuso. Nel 2010 viene attribuita la Docg al Superiore, che prevede anche la tipologia Riserva e impone l'uso del legno per la maturazione. Dal 2011 sono riconosciute ben 70 MGA, ancora non così frequenti in etichetta; la tradizione vuole infatti un assemblaggio tra le diverse vigne per praticità, per equilibrio, ma anche perché la valorizzazione del cru costituisce un approccio moderno per il vino italiano. Per quanto l'aglianico offra interessanti risultati nella vinificazione in bianco e in rosato, queste sono escluse dal disciplinare, che ammette solo il vino rosso. La Doc è rimasta invece aperta alla versione spumante – anch'esso rosso – rifermentato in bottiglia, retaggio di una produzione di successo di inizio Novecento. Tuttavia, è indubbio che, quando parliamo di Aglianico del Vulture, il pensiero si focalizzi su un vino rosso fermo. Non pensiamo però allo stereotipo di vino del sud, opulente e mediterraneo: non è questo il clima, e l'A-

glianico del Vulture trova la sua chiave di lettura nella finezza minerale più che nell'esuberanza del frutto e nella freschezza più che nella potenza, con notevole variabilità espressiva a seconda della molteplicità di combinazioni pedologiche, colturali ed enologiche. Se resistono esempi di approccio più facile e materico, non scordiamo che fino a poco tempo fa i vini "barricati" e la richiesta nordeuropea di morbidezza avevano un certo peso sul mercato internazionale. Per comprendere la situazione attuale occorre allargare lo sguardo nello spazio e nel tempo, all'intera Basilicata e al suo passato. Perché la consapevolezza di un territorio non si crea in poco tempo.

Tra storia e attualità

La Basilicata ha vissuto sempre di pastorizia e di una primitiva e dispersa agricoltura, mantenendo a lungo i caratteri di un'antica società rurale, che in parte ancora conserva. A fine Ottocento, gli esponenti della classe politica post-unitaria rilevano l'ingente patrimonio ecclesiastico e nobiliare, ma l'eversione dal feudalesimo al latifondismo resta una sconfitta per le tendenze democratiche risorgimentali, perché di fatto la condizione dei contadini non migliora. La borghesia si è infatti indebitata per l'acquisto delle terre e continua a sfruttarli; il seminativo aumenta a dismisura e di conseguenza il disboscamento, impoverendo ulteriormente di legname e bacche i più poveri. La politica si accorge della questione meridionale e della necessità di operare investimenti, distratta però dalle guerre in Libia e dal primo conflitto mondiale. La situazione peggiora ulteriormente con il fascismo fino a far esplodere nel periodo post-bellico le lotte contadine; si giunge quindi

alla riforma agraria, che determina il riscatto contadino dal giogo latifondista, ma anche una parcellizzazione fondiaria. La riforma però avvenne contemporaneamente al boom dell'industria e del terziario, che rappresentavano nuovi modelli sia economici che sociali e determinarono la desertificazione della provincia interna e la concentrazione urbana, a grave svantaggio dell'agricoltura, che dagli anni Sessanta a fine secolo ha visto un'esponentiale marginalizzazione. Se l'inversione di tendenza a livello nazionale è un fenomeno che si osserva da tempo, per alcune zone più interne questo avviene con maggiore fatica.

In questo contesto difficile, il Vulture ha sempre potuto contare sull'eccellenza del proprio vino. La viticoltura nel territorio ha storia millenaria, come dimostrano i reperti archeologici e gli scritti di numerose autorevoli fonti latine, tra cui Orazio, nativo di Venosa. A inizio Novecento l'Azimonti, "agronomo meridionalista" lombardo, suddivise la Lucania in quattro aree identificando "la Lucania felice: l'angolo vulcanico del Vulture, tutto a vigneti, oliveti, frutteti". Dall'autoconsumo all'uso ecclesiastico, il vino era divenuto oggetto di un'economia sempre più florida, dai mercati di Napoli e Foggia fino al nord e all'enorme successo riscosso all'esposizione universale di Milano del 1906. Non dimentichiamo che, grazie al sostanziale isolamento, la fillosera nel Vulture arrivò ben più tardi e in modo meno impattante che altrove – grazie alle sabbie vulcaniche – e la regione poté continuare a fornire vino là dove la produzione era venuta a mancare. La polverizzazione fondiaria del dopoguerra e l'organizzazione prevalentemente familiare delle aziende agricole portarono

alla nascita delle realtà sociali, che andarono ad affiancarsi ad alcune aziende vinicole storiche, alcune delle quali sono rimaste tra i nomi più importanti della denominazione. Determinante nell'ultimo ventennio è stato il programma di sviluppo promosso dall'Unione Europea, a sostegno di un'economia agricola di equilibrio volta a migliorare la qualità della vita nelle aree rurali e a un approccio sostenibile nell'uso delle risorse, in termini ambientali e di responsabilità sociale. È in questo contesto che matura una nuova generazione di imprenditori, perlopiù figli o nipoti di vignaioli, che raccolgono il coraggio e soprattutto le risorse mancate alle loro precedenti generazioni. Sono fortemente legati alla propria terra e cresciuti già nella



Una cantina scavata nella roccia lavica, che permette una naturale regolazione igrotermica

Un vino di freschezza, mineralità e fitta trama tannica, ***l'Aglianico è l'emblema dell'identità ambientale, storica e culturale del Vulture***

consapevolezza di un ecosistema fragile, che può essere tutelato solo promuovendo e valorizzando l'intero contesto. Il vino si carica quindi di una valenza più ampia e diventa simbolo di quella sostenibilità ad ampio raggio, che attraverso qualità e identità di un prodotto può affermare la storia e sostenere la contemporaneità di un intero territorio, ricco di eccellenze gastronomiche, naturali e culturali, tutte da scoprire. ■

Dogliani DOCG Poderi Luigi Einaudi *Al centro, al margine*

A pochi minuti di strada da storiche roccaforti del nebbiolo e delle Langhe, il dolcetto acquisisce vigore, eleganza e straordinaria longevità

ARMANDO CASTAGNO

*«A Dogliani non hanno
voluta la ferrovia
per non affumicare il Dolcetto»
(Corriere della Sera, ottobre 1948)*

*«Per noi è il vino
con cui stabilisci amicizie
destinate a durare»
(Sergio Abbona)*



«**S**u duemilaottocento abitanti di Dogliani, cinquecento erano proprietari terrieri: quasi una persona ogni sei, cioè una persona per nucleo familiare. Quindi c'è questa grande e radicata abitudine alla piccola proprietà, e il conseguente senso di responsabilità anche nei confronti della Comunità. Quando nei documenti antichi si parla della comunità di Dogliani, *Comunità* è in maiuscolo, e *dogliani* è in minuscolo». Nelle parole di una produttrice colta e acuta quale Nicoletta Bocca, raccolte da Massimo Zanichelli in un ispirato mediometraggio («Nel nome di Dogliani», 2017), c'è riassunta una storia lunga e originale, in cui individuo, luogo e vitigno si intrecciano per davvero. Sono i tre elementi di un *terroir* che in questa accezione, la più limpida e onesta possibile, non muove da un perspicace progetto di comunicazione ma dal ruolo sociale dell'agricoltura, decisivo per l'affermazione (nel senso di *asserzione*) personale, del sé, del proprio senso e del proprio ruolo nelle collettività rurali e nel sistema economico. In quanto tale, è una testimonianza da leggere, rileggere e meditare: una possibile chiave di lettura di tutto quanto segue.

Da capitali dell'enogastronomia come Barolo, scendendo da nord, o Carrù, salendo da sud-ovest, basta un quarto d'ora di macchina andando piano; da Monforte d'Alba, nemmeno dieci minuti. Dogliani è lì, acquattata e bislunga nel ventre di un territorio celebrato ovunque nel mondo, le Langhe, eppure ne è al margine; è sempre stata descritta come un ponte, un luogo di transito, una *porta* verso mercati interessati a ciò che ne è sempre nato, segnatamente al suo vino. A questi due elementi, la porta e il vino, è sembrato utile riferire i due termini che,

fusi insieme, si suppone ne compongano il nome: *dolium*, cioè "giara", e *ianua*, propriamente "porta". In realtà, non c'è bisogno di scomodare due termini, perché ne basta uno: il toponimo di luogo *in doliariis*, da cui facilmente "Dogliani", significa infatti qualcosa in autonomia, identificando niente altro che le *cantine*, qualcosa che qui c'è sempre stato. Quale che sia l'etimo geografico, il vino rosso di questa terra, comparato con quello delle gloriose zone con cui confina a nord, si trova comunque anche lui al margine: al margine della loro fortuna.

L'agglomerato urbano di Dogliani ha la struttura delle città di mare, forzate ad assecondare la costa: ha forma curvilinea e concava, è spesso al massimo settecento metri ma è lungo oltre sette chilometri e mezzo. In effetti, asseconda qualcosa: le sponde del torrente Rea, un affluente del Tanaro, che scorre tra due versanti. Di uno di essi, sulla sinistra entrando dalla Provinciale 661, si intuisce la natura calcarea di arcaico fondale marino – che riguarda tutto il comune – grazie alla presenza a bordo strada, dietro le prime abitazioni, di dirupi di roccia dall'aspetto farinoso, di un bianco abbacinante, arabescati di vegetazione spontanea. Tutt'intorno, a perdita d'occhio, ecco il maestoso anfiteatro dei vigneti del Dogliani-vino, disposti a corolla del paese; si stendono ben oltre la prima quinta di colline, fino a tracciare i propri geometrici reticoli su un territorio da quasi 25 mila ettari proteso verso Sud per ulteriori 31 chilometri, fin troppi; ma così hanno stabilito i disciplinari della Doc (come "Dolcetto di Dogliani", 1974) e poi della DOCG, arrivata nel 2005, e che a partire dal 2011 impone la semplice denominazione "Dogliani", giustamente eliminando il riferimento al vitigno.

La scelta secolare del Dolcetto come varietà-base del vino

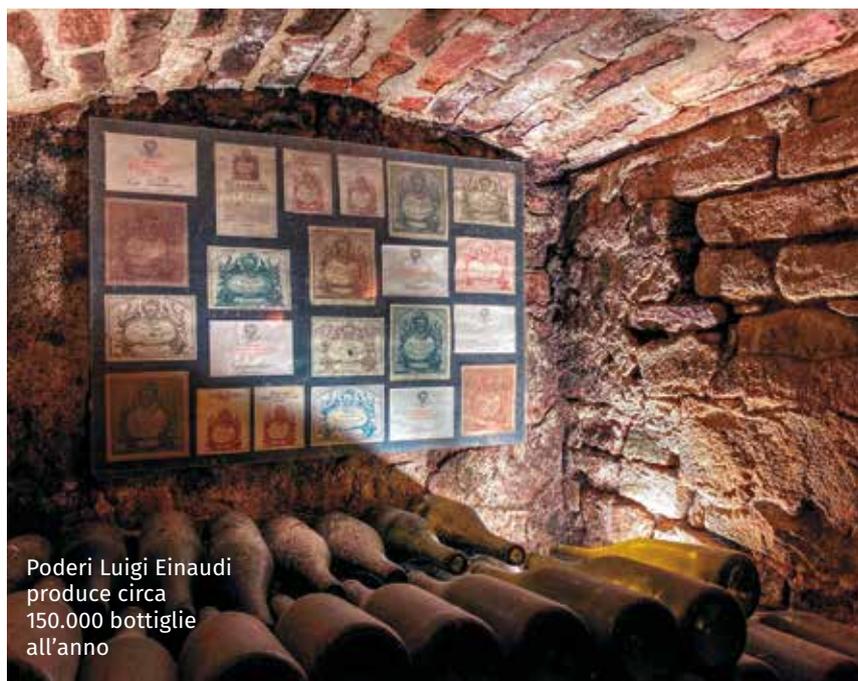


locale sarà sembrata oggi a qualcuno uno strumento di proto-marketing; “altrove fanno Nebbiolo, Moscato e Barbera, noi proviamo a differenziarci con qualcosa di insolito”. Analisi non solo superficiale, ma errata; i dati climatici, le ripide giaciture, le specificità geologiche del Doglianese spiegano il tutto in modo semplice, e rendono la scelta perfettamente logica. I suoli sono più argillosi e grassi che nella Langa di Alba; drenano in modo meno efficace se non sui versanti, e sono più freschi, inadatti a varietà tardive come il nebbiolo. Quanto al clima, è sufficiente scendere a Dogliani dalla zona del Barolo nei mesi invernali per verificarvi spesso la tenace persistenza di brume, foschie e nebbie di fitezza inusitata. Una varietà precoce come il dolcetto si trova dunque a meraviglia in un luogo simile, offrendo il meglio di sé anche perché qui gli sono riservate le posizioni migliori, in declivio sui fianchi dei contrafforti (del resto *Dolcetto* non c’entra col termine “dolce”; viene da *dossèt*, cioè “collina”); il film di Massimo Zanichelli sopra citato è stato girato per intero *in discesa*, salvo le scene in interni; molti protagonisti vi agiscono o si raccontano lungo autentici burroni. Il vitigno matura di solito senza intoppi in queste vigne, dove ha tutto il tempo di elaborare preziosità aromatiche speziate e floreali sposandole a una struttura fondata sulla dolcezza del frutto, più serrata e corposa che altrove; ci verrebbe da affermare come la vocazione ancestrale del Dolcetto ad accompagnare brillantemente la cucina locale, rendendolo per antonomasia il “rosso per tutti i giorni” sia stata la sua croce almeno quanto la sua delizia. Ferme restando la bellezza e la modernità delle versioni in leggerezza del vino di Dogliani e dei suoi dintorni, riteniamo che l’esito in bottiglia dei vini la cui ambizione nasca da una situazione ambientale favorevole, e non solo dalle diavolerie tecniche di cantina volte a concentrarlo, risulti meno caricaturale di quello di altre varietà messe alla prova per rinnegare una radice popolarissima. Il rammarico – non solo nostro – è quello di aver visto più spesso osannati dalla critica nazionale negli ultimi

venti anni ipotesi di super-Dolcetto locali cupi, confetturati, peciosi, brucianti e affumicati – cioè vini frutto di una forzatura enologica evidente – piuttosto che Dogliani dalla più spontanea concentrazione di sapore, sapidi e freschi, il cui carisma nasceva e nasce dalla bontà dei vigneti di origine e dalla capacità di spaziosità nel bicchiere equilibrio e forza d’urto, vigore ed eleganza. Del resto, ogni nostra verifica in tema di longevità degli uni e degli altri si è risolta per i primi in un catalogo di delusioni e per i secondi in una serie di sorprendenti epifanie, di una delle quali diamo qui conto.

Tornando al fatto storico, era quindi verosimilmente un vino da uve dolcetto già quello che i Marchesi di Saluzzo accettarono per decreto fosse conferito, in luogo di adempimenti fiscali o periodi di servizio militare, da parte dei contadini doglianesi, ed era l’anno del Signore 1369 (!). Della presenza del dolcetto su questi versanti qualche decennio dopo siamo invece del tutto certi – il vitigno è diffusamente citato tal quale nei testi degli Statuti e delle ordinanze. Una di esse, datata 1593 e conservata negli archivi comunali di Dogliani, condiziona la possibilità di vendemmia anticipata a uno speciale permesso. Recita: «Niuno ardischi, al di qua della festa di San Matteo, vindimiar le uve, et se qualcheduno per necessità o altra causa dovrà vindimiar qualche Dozzetti, dovrà prender licenza dal deputato sotto pena della perdita delle uve». La festa di San Matteo è il 21 settembre, e quindi chi legge questo testo si trova di fronte due dati interessanti: né più né meno che un *ban de vendange* sul preciso modello borgognone ma risalente alla fine del secolo XVI; e una data di avvio della vendemmia che ai giorni nostri, in epoca di riscaldamento globale, sarebbe quella di un millesimo tardivo.

Come accennato, il territorio di Dogliani non è il territorio *del* Dogliani inteso come vino, allargato dal disciplinare a un ambito quasi otto volte maggiore; tuttavia, nell’areale della DOCG possono individuarsi aree concentriche partendo dal fulcro della denominazione, che è ovviamente il comune di Dogliani, con le sue diverse sottozone, che passeremo in rassegna più avanti. Una prima corona esterna è costituita dai (pochi) vigneti dei tre paesi limitrofi: a nord-ovest di Dogliani le vigne di Monchiero, a est quelle di Roddino e di Somano. Unendole alle vigne del comune eponimo, esse formano sia il vertice settentrionale della denominazione, sia il suo culmine qualitativo: è per dir così la zona “classica”. Scendendo verso sud, si individua una successione di sei comuni lungo una ventina di chilometri di sviluppo, dove il vigneto ha da secoli strappato fianchi collinari al bosco e dove si individuano ancora toponimi catastali comuni a quelli delle Langhe settentrionali (Villero,



Poderi Luigi Einaudi
produce circa
150.000 bottiglie
all'anno



Poderi Luigi Einaudi è oggi composta da 13 cascine, per un totale di circa 150 ettari di terreno, di cui 60 vitati

delle Grazie, con i “cru” Tecc, Spina, Gombe, Borgata Pironi, Cozzi, Barroeri, Masanti, Casale Soprano, Casale Sottano e Giacchelli.

In totale, i comuni interessati sono 21, dei quali 14 per l'intero territorio e 7 per una sua frazione; gli ettari vitati rivendicati per il Dogliani DOCG (dato del 2020) circa 788; il totale di bottiglie prodotte all'anno attorno ai 3 milioni. Il “trend” recente è di segno negativo: dal 2011 al 2020 sono usciti dalla rivendicazione qualcosa come 257 ettari e due milioni di bottiglie, “migrate” in particolare verso la Doc “Langhe Dolcetto”, la quale intercetta una domanda di rossi di stile

Bricco, San Rocco); i comuni sono Farigliano, Belvedere Langhe e Clavesana, e più lontani Bastia Mondovì, Cigliè e Rocca Cigliè. Oltre, in ogni direzione, dove la vigna ha presenza sporadica ma è ancora possibile produrre il Dogliani DOCG, si entra nei territori dei restanti 11 comuni: Piozzo e Carrù (a ovest), Murazzano, Marsaglia, Igliano e Castellino Tanaro (a est), e le Langhe monregalesi di Briaglia, Niella Tanaro, Vicoforte, San Michele Mondovì e Mondovì (a sud). Qualcuno di questi comuni, placidamente adagiato nei fondivalle in riva a corsi d'acqua, rivela la sua vivace natura di mercatale, di luogo di commerci e di confronti (Dogliani, Clavesana, Farigliano); altri, al margine del margine, sono torvi, splendidi bastioni abbarbicati sui colli, in posizione difensiva (Belvedere Langhe, Rocca Cigliè, Bastia).

Il comune di Dogliani, come intuitivo, è il cuore pulsante della denominazione; diviso orizzontalmente in due dal letto – in estate abbastanza sguarnito – del torrente Rea, esso annovera due “rioni” (Castello e Borgo) dal punto di vista urbanistico, ma da quello vitivinicolo le zone sono almeno sette, che non solo la conformazione del luogo ma anche secoli di attività contadina hanno permesso di delimitare; non sono tutte ugualmente adatte ad ospitare il Dolcetto, ma tutte mostrano una notevole vocazione. A nord del torrente, parallele tra loro, si individuano quattro dorsali disposte diagonalmente da nord-est a sud-ovest: 1) Santa Lucia, con la storica zona di San Giacomo e la cosiddetta “Toscana” (sic) verso il confine con Monforte; 2) San Luigi, lungo la quale sfilano toponimi resi celebri da etichette blasonate, come il Bricco Botti o il Briccolero; 3) Valdibà, dall'omonima cascina al limite nord dell'areale, in direzione di Monforte, che comprende “cru” autorevoli come San Fereolo, Costabella o le ventose Coste di Riavolo; 4) San Martino, lungo la strada che porta a Roddino, con le zone di Castiglia e di Pianezzo; 5) la piccola zona della Cascina Martina, sulla strada verso Bonvicino, dopo la confluenza nel Rea del torrente Gomba. A sud del Rea, altre due zone fondamentali di, e del, Dogliani: 6) le vigne al confine con il comune di Farigliano, tra il Piancerreta e il Pian del Troglio; e infine 7) l'ampia zona intorno alla Madonna

nettamente più fresco e disimpegnato, tanto che le rese consentite per ettaro sono di parecchio più generose rispetto al severo disciplinare del Dogliani (il Langhe Dolcetto permette fino a 100 quintali per ettaro contro gli 80 del “Dogliani”, o i 70 del “Dogliani Superiore”).

Nell'ultima delle zone sopra citate, la Madonna delle Grazie, ha sede la cantina che è stata meta di questo nostro viaggio: i Poderi Luigi Einaudi, la cui vicenda storica si intreccia persino coi destini nazionali, e abbiamo trovato merita un racconto. Ci si arriva attraverso una Via Crucis; non perché la strada sia particolarmente insidiosa o ripida, pur montando fino ai 400 metri della sommità della collina dei Tecc (“tetti”), quanto perché ritmata dalle stazioni della Passione di Cristo opera dell'architetto Giovan Battista Schellino (1818-1905), doglianesse della borgata Spina. Progettista e finanziatore in proprio della Parrocchiale del paese e di altre 17 opere una più bizzarra dell'altra nel solo comune (più una pletera di altre sparse nella *Granda*, da Murazzano a Bra, da Novello a Mondovì), “Schelin” è passato alla storia in zona come il “Gaudi delle Langhe” – e speriamo vivamente che i morti non ci ascoltino.

Si diceva dell'azienda, che ha trasferito una trentina di anni fa la sua sede dalla cantina storica di San Luigi, fattasi troppo angusta, a quella – più ampia e allo scopo ristrutturata – della Cascina Tecc. A fondare l'intrapresa era stato proprio quel Luigi Einaudi (1874-1961) che si studia a scuola: correva l'anno 1897, e il futuro successore di Azzolini come Governatore della Banca d'Italia e di Alcide De Gasperi alla Presidenza della Repubblica, aveva 23 anni ed era fresco di laurea in Giurisprudenza a Torino. Luigi acquistò terreni presso la villa San Giacomo, li reimpiantò interamente destinandone buona parte alla viticoltura (in promiscuo, come normale all'epoca: il nipote Ludovico Einaudi, famoso musicista, ricorda che si andava in vigna a cogliere e mangiare *le pere*) e tracciò le linee guida della produzione, attivando un efficiente sistema mezzadrile. Ebbe, come noto, molti e grandi meriti dal lato politico prima e dopo la Seconda

guerra mondiale (ci crediate o no, è persino esistito – e fu lui – un Ministro del Bilancio italiano che abbia *abbassato le tasse*) e tre figli. Il primo, Mario, non era interessato all'agricoltura; seguì la carriera diplomatica fino a diventare ambasciatore negli Stati Uniti; il terzo, Giulio, è forse divenuto più celebre del padre, ed è figura nulla meno che leggendaria dell'editoria italiana (Giulio Einaudi Editore); il mezzano, Roberto, ingegnere meccanico a sua volta di fama internazionale, fu colui che proseguì l'attività vitivinicola. Sua figlia Paola lo affiancò a partire dalla fine degli anni Ottanta, ed è a lei che si deve l'operazione più convinta, più metodica e più efficace di rilancio dello storico marchio doglianese, che aveva vissuto tempi difficili. Il figlio di Paola, Matteo Sardagna, architetto, è oggi al timone di una cantina che sforna 14 etichette di vino, tra cui cinque Barolo e due Dogliani, da otto poderi diversi di cui tre nel comune di origine. Il Dogliani che in questa nostra ricognizione abbiamo "scandagliato" nella verticale di cui leggerete è il vino "di base"; è frutto della vinificazione delle uve dolcetto dei tre poderi, per complessivi 23 ettari. Le esposizioni dei vigneti, tutti sulle marne argillo-calcaree tipiche del distretto, girano da Sud-Est a Sud, fino a Sud-Ovest, ad altitudini di 375-400 metri (podere Madonna delle Grazie), 350-370 (podere San Luigi) e 340-350 (podere San Giacomo). L'età degli impianti è variabile: i più recenti sono del 2010, i più vecchi del 1941, e tutti utilizzano il portainnesto SO4 o il più debole 420A. Si vendemmia di solito a inizio settembre; il vino è lasciato fermentare in acciaio o in cemento avendo cura che la temperatura non si alzi sopra i 28°C, e una volta svinato matura in contenitori dei medesimi materiali, acciaio e cemento, per tempi variabili; le 150.000 bottiglie prodotte sono infatti il risultato di più imbottigliamenti differiti, ma in generale il vino esce in commercio durante l'anno successivo alla raccolta.

Prima di passare al resoconto della degustazione, l'autore desidera ringraziare Matteo Sardagna Einaudi e con lui il personale della cantina per la disponibilità e l'affettuosa accoglienza, il prof. Michele Antonio Fino per l'amichevole, e imprescindibile, aiuto nell'organizzazione, e il direttore di Viniphus Alessandro Franceschini per aver accettato di condividere con chi scrive le sue impressioni di viaggio e di assaggio. ■

La degustazione

2021

Colore porpora dalle belle trasparenze e dai riflessi indaco. Bouquet brioso, pepatissimo, piccante e cosmetico: c'è una netta traccia floreale di peonia che si staglia col passare dei minuti su frutto non meno che esuberante e piacevolmente selvatico (ribes rosso, o lampone maturo). Sapore come ce lo si attende: intenso, fresco, di non timida densità e con tannino dolce e corposo, ma ritmato da acidità così infiltrante da rendere piacevolissimo il sorso. Chiude su un leggero ricordo alla liquirizia, appena più amaro. Semplice e irresistibile, è il più classico rosso da tutto pasto che possa venire in mente, solo all'inizio di una traiettoria che sarà istruttivo seguire.

2020

Il tono aromatico che lo inaugura, tra i più eleganti della verticale, ricorda da vicino i profumi del glicine e della rosa, accompagnati da una nota di confettura di fragola, un tocco rugginoso e un vivace richiamo speziato tra il pepe e lo zenzero. Al sorso vive di una materia tenue e calibrata, irrorata di freschezza; il tannino stringe con estrema delicatezza, il finale è una inattesa quanto gradita infusione salina. La consideriamo un'edizione riuscitissima: comunica un senso di purezza e coesione, diremmo di *quieta sicurezza*. Ha una marcia in più del 2021, essendosi avvalso di un fondamentale anno in più di affinamento.

2019

Profondo e baritonale, presenta una marcata distanza espressiva dai due vini precedenti: qui il frutto è ugualmente dolce ma molto più maturo – amarena, gelso – e l'insieme, sfumato di nuance minerali quasi affumicate, ha un che di severo. La bocca conferma l'impressione: compaiono un cenno boschivo (humus, corteccia) e un tono amarostico nella dinamica del sapore, frizionato da un tannino e da un estratto rilevanti per la tipologia, e con ruolo dell'acidità confinato in secondo piano. Finale peraltro lungo e saporito, con classica eco di cuoio conciato e liquirizia. L'annata ha qui creato le premesse per un Dogliani adatto più ai

La degustazione verticale si è svolta giovedì 10 marzo 2022 nella sede dell'azienda



secondi piatti della verace cucina locale che ad un consumo spensierato. Non riteniamo tuttavia matematico che un rosso di questo genere evolva meglio dei suoi "collegi" dalla materia più lieve.

2018

Un'ulteriore, differente ipotesi, almeno la terza nelle quattro più recenti vendemmie. È infatti una versione calda e avvolgente, dai profumi maturi e rarefatti: viola, amarena sotto spirito, saggina e fieno, con un che di iodato e persino di ematico in fondo; note queste ultime in convinta emersione man mano che il vino prende aria nel calice. Al sorso risulterà tra i più duri, asciutti ed essenziali della sessione, con la sua materia rigorosa, il suo tannino di decisa astringenza, e soprattutto la vasta, magnifica diffusione salina del finale. Inequivocabilmente più Dogliani che Dolcetto, poco concessivo, assai austero e carismatico, certo non in cerca del consenso ma di virtuosistico equilibrio generale; facile pronosticargli una vita lunghissima, pur senza che sia prevedibile un suo addolcimento di indole: per un vino della sua fascia di prezzo, un carattere del genere è di per sé conseguimento lusinghiero.

2016

Integro ed estremamente reattivo all'aria, mostra pur nelle varie trasformazioni registrate in mezz'ora un carattere estroverso e fruttato, tanto da sembrare di almeno quattro anni più giovane, nel colore come nell'integrità del patrimonio aromatico. Profuma di ciliegia e rosa rossa, ma anche di fiore bianco, capperi, ginepro, salsedine: una complessità inaspettata che pare essersi sviluppata indipendentemente dal sapore, in linea con quello dei vini precedenti per peso estrattivo, viva acidità, rigore tannico e compostezza. Chiude su ritorni di frutta rossa fermentata e forse un leggero ricordo di tabacco biondo e anice, nel consueto, generoso rilascio di sensazioni saline.

2015

Trentottesimo al mondo nella famosa classifica dei *guru* d'oltreoceano. Ma non scoraggiatevi: è un vino che ha il suo perché, sebbene sia il classico rosso da dolcetto di annata calda, in cui ogni componente sembra evaporata tranne l'essenziale. In particolare, spicca una vena di frutto rosso dolce che percorre il sorso come una corrente carsica e che sembra destinata, tanto è integra, a persistere per altri dieci anni almeno. Il resto – ossia le note floreali, erbacee, minerali e speziate – è finito sacrificato al gran calore del millesimo, e non è che una flebile voce appena distinguibile nella coltre alcolica e fruttata. È, di conseguenza, un vino "di puro

tatto" all'assaggio: materia densa e in debito di sfumature, tannino masticabile, freschezza in second'ordine e purtuttavia un finale salino di lunghezza inaudita per la categoria e la tipologia. Da spendere senza timore su piatti untuosi, come quelli fatti "in casseruola": cibi che ne esalteranno la rude, accalorata veemenza.

2014

Prevedibilmente impersonale e in plateale deficit di vigore ed energia, ha se non altro qualche carta da giocare ai profumi, di discreta finezza in una declinazione speziata tra la liquirizia in bastoncino e il pepe bianco, e nell'aplomb dell'insieme, nonostante l'affacciarsi dei primi cenni "termali" di acqua piovana e argilla. Al sorso è tuttora ben coeso, sebbene probabilmente non per molto; l'innegabile diluizione del sapore a centro bocca, lascito indesiderato di questa annata, non promette nulla di buono per i prossimi anni, e consiglia una stappatura veloce delle bottiglie ancora eventualmente nelle nostre cantine. Del resto, è quanto con il senno di poi i millesimi di questo genere (ad esempio 1987, 1992 e 2002) sarebbe stato il caso di fare, salvo poche mirabolanti eccezioni.

2013

Assaggio indimenticabile e del tutto inatteso negli esiti. Si accosta il naso e si rimane esterrefatti davanti allo straordinario bouquet di susina rossa, garofano, calcare, limone e torba che è in grado di squadernare. Un insieme inedito nella nostra memoria, del quale un vino della zona confezionato in acciaio non avremmo ritenuto capace. Invece non è neppure tutto lì: la bocca, senza il benché minimo cenno ossidativo, ha una appassionante durezza, piena coesione e un candore monacale, ed è in grado di allungare all'epilogo su suggestioni marine di autentico fascino. Si tratta di uno dei più grandi vini da Dolcetto mai assaggiati da chi scrive, in stato evolutivo miracoloso e pronto ad affrontare almeno altri dieci anni di evoluzione esente da rischi.

2011

Un'edizione giocata sull'ardore espressivo, cui mancano forse le sfumature di altri millesimi. Un frutto rosso ben maturo, potente e definito, la fa da padrone nello schematico quadro di aromi aperto a deboli suggestioni floreali e, non molto più convintamente, vaporose, mentolate e balsamiche; alla fine fine, è un quadro semplice. Al sorso va un filo meglio: il vino esprime esuberanza e calore, ha un tannino decisamente compatto, una freschezza relativamente depressa e una veemente nota di liquirizia ed erbe nel finale, caratterizzato da insistenti toni amari. Se fosse un motore di automobile, sarebbe al limite

del "fuori giri"; nel vino, però, esiste sempre la possibilità che una evoluzione ancora più spinta possa ammansire un simile impeto, regalando magari suggestioni nuove, a oggi imprevedibili.

2010

Questo è – a trovarlo! – un rosso da piazzare alla cieca in una tavolata di appassionati del grande vino di Langa. Sa di glicine e catrame vegetale, humus e carciofo, ciliegia e aghi di pino: in sostanza, un clamoroso profilo da Barolo della tradizione, e che evidentemente non richiama potenzialità del vitigno, del quale ai profumi onestamente non si intuisce traccia, ma del luogo, che invece salta subito alla mente. L'apertura gustativa è di ampio respiro e perfetta misura, e ne rivela qualcosa; del Barolo gli manca infatti l'incalzante dinamica del sapore, qui più sincopato e cauto, con il suo tannino minuto e saporito e il puntuale controcanto nell'acidità. Un cenno salino conclude l'assaggio di un Dogliani positivo e sorprendente in ogni aspetto.

2009

Profilo olfattivo simile a quello del 2015: c'è in primo piano un frutto confettato e dolcissimo, tra visciola e mora. Per il resto, dal lato aromatico, il quadro è un po' sguarnito: un "ascolto" attento rivela accenni di carbone dolce, resina, mandorla glassata, e un che di floreale (fiori da bulbo), ma l'insieme risulta velato, non a fuoco. Il sapore, a sua volta, non manca di polpa, ma ahinoi nemmeno di ardore alcolico, e ci si trova a desiderare un quid di acidità in più. Il finale, pur lungo e carnoso, torna a suggerire analogie con il sapore della frutta più matura e zuccherina, stemperata alla fine nella solita, violenta sapidità. In definitiva, giudizio semplice da esprimere: è una versione dalla materia eclatante rimasta però sempre "in disordine", senza cioè aver mai trovato una coesione d'insieme che ne lasciasse cogliere l'unità.

1991 (Dolcetto di Dogliani DOC)

Stappato senza grandi aspettative, è un rosso emozionante. Ha note di rabarbaro e rosolio nel celestiale profumo che il tempo ha trasformato con garbo; un profumo che stringe il cuore, e che l'improvviso contatto con l'aria, dopo più di trent'anni, allarga alla terra battuta, al fiore bianco, al peperoncino, al metallo rovente, e via via verso complessità di cui è arduo rendere l'idea. Il sorso è delicato, di purezza intatta, senza un cenno di scalfittura: la grana del tannino è sottile e dà l'idea di esserlo sempre stata, l'acidità tuttora vivida e incisiva; in fondo si affaccia un'idea affumicata prima che la sapidità provveda a foderare guance e palato, lasciando una sensazione di classica purezza.

Giuseppe Maga: *adesso tocca a me*

Giuseppe Maga, il figlio di Lino, si racconta nel ricordo del papà e degli anni di difesa e successo del loro Barbacarlo. Traguardi non facili ma raggiunti con orgoglio, forza e grande dignità



☞ SARA MISSAGLIA

«**M**i manca, il problema è che manca». Incontrare Giuseppe che parla, nella sala degustazione della cantina mentre fuma esattamente come il papà, porta inevitabilmente il pensiero a lui, Lino Maga. La notte di Capodanno si è portata via il piccolo grande uomo dell'Oltrepò Pavese e il vuoto che ha lasciato nel cuore del figlio, ma non solo, è difficile da colmare.

Il posacenere è un tralcio di vite, e il fumo annerisce l'aria ma mai i ricordi. Le tante bottiglie sul tavolo, insieme ai calici, alle fotografie, ai riconoscimenti sembrano prendere la forma delle reliquie e tracciano distintamente il percorso di novant'anni di vita. Giuseppe cerca: sposta carte, bottiglie, libri, e trova appunti, disseminati ovunque. Una caccia al tesoro, ogni giorno ne trova di nuovi: brevissimi scritti del papà, pensieri sulla carta da toccare, sfiorando l'anima di chi non c'è più e che vive anche in queste parole. E Giuseppe li legge ad alta voce, quasi fosse un'invocazione.

«Il tempo è breve, conservo la dignità d'attesa. Tutti mi invitano a resistere, la volontà non manca, ma le forze cedono». La grafia è tremolante, sono pensieri degli ultimi giorni, ma ciò che colpisce è la straordinaria lucidità e il senso di realtà, mantenute sino alla fine. Per tutta la durata del nostro incontro Giuseppe ha sempre gli occhi lucidi: sembra tornare ragazzino nonostante i suoi 56 anni vissuti al fianco del papà: nessuno più di lui ha conosciuto le soddisfazioni, le vittorie, le battaglie, i tanti "mal di pancia" di Lino. Padre e figlio insieme, con

Giuseppe che ha sempre fatto un passo indietro per lasciare che fosse il padre ad apparire in prima linea: «ho preferito rimanere nell'ombra, ma mio padre meritava tutto lo spazio che si era guadagnato nel tempo. Cercavano sempre di lui, a volte riservandomi un trattamento poco gentile. Eppure a me questo non è mai pesato, il nostro era un rapporto profondo e vero, anche se a volte fatto di scintille. Papà le cose non le mandava a dire, lui stesso si definiva un personaggio scomodo perché amava la verità: e se non ci fossero stati amici del calibro di Veronelli o di Brera non ce l'avrebbe fatta».

Gino e Gianni, incantati da un oracolo di nome Lino Maga e da un vino da cui sono stati stregati: sempre pronti a spronarlo, anche nei momenti più bui. "Molà nò", non mollare: un mantra che ha dato la carica a Lino nei 22 anni di lotte per la difesa di una collina, di una denominazione e della storia di famiglia. Un mantra che Giuseppe ripete a se stesso per un Barbacarlo dopo Lino. «A volte la natura ci dà e a volte ci toglie: stagioni belle, e poi maltempo e tristezza: questo per me è un periodo buio, ma so che passerà». E tra date e ricordi sempre più al confine tra realtà e leggenda, Giuseppe racconta Lino: «era un uomo che ha scelto la fatica, era abituato a camminare in collina, non ne ha mai avuto paura. Non accettava compromessi, poche parole ma mai fuori luogo. Duro e puro, non era facile averla vinta con lui. Nel 2003 abbiamo avuto un'annata eccezionale: fino al 2002 eravamo Doc e utilizzavamo una bottiglia leggera con



In alto a sinistra, Lino Maga con l'immane cappello di lana. A destra il figlio Giuseppe all'età di due anni nel cortile tra le bottiglie per l'imbottigliamento. In basso sempre Giuseppe all'età di sette anni mentre guida il trattore tra le vigne, e infine oggi, durante l'intervista

collo cilindrico. Nel timore che il vino potesse rifermentare e la pressione potesse far scoppiare le bottiglie, gli proposi di sostituirle con una bottiglia dal vetro più pesante e dal collo più lungo. Mio padre non era d'accordo, ma alla fine assecondò la mia richiesta. Siamo riusciti così a salvare l'annata. Non mi ha mai detto "bravo", non ci riusciva proprio, ma ancora oggi non dimentico il suo sguardo di approvazione: parlava bene di me agli amici, ma faceva fatica a riconoscermi qualcosa, cercando forse di spronarmi a fare meglio». E ancora: «il 2003 è stato l'anno in cui siamo usciti dalla Doc, siamo stati boc-

ciati in commissione perché il nostro vino non era conforme al disciplinare superando i 12 grammi per litro di zuccheri. Dopo avergli inviato due bottiglie del nostro vino, Veronelli ci suggerì di declassarlo da Doc a Igt per non rinunciare ad una vendemmia unica, a cui assegnò il suo ultimo Sole».

«Papà diceva tre parole ed erano quelle: aveva sempre poco tempo per me, pensava sempre al vino. Sono cresciuto da solo, abituato ad arrangiarmi: guardavo quello che faceva e imparavo. Avevo tre anni e in groppa al nostro asino entravo in vigna per fare vendemmia: sono ricordi ben presenti,



Lino Maga mentre versa il suo Barbacarlo, un gesto tra orgoglio e rispetto

che davano un senso di festa, di comunità, di rapporto pieno e vero con la natura. Ricordo il cortile davanti alla nostra cantina sempre pieno di bottiglie vuote per l'imbottigliamento. Le guardavo come trofei, pronte a ricevere il frutto del nostro lavoro. Dopo l'asino papà mi lasciò guidare la motozappa, non avevo ancora sei anni: nemmeno alla guida di una Rolls-Royce mi sarei sentito così importante, mi sembrava di pilotare un'astronave! Mio nonno Piero, con cui andavo molto d'accordo, per portarmi nei vigneti mi stava davanti con il motorino, lui che non aveva la patente, e io dietro, con quello che allora sembrava un mezzo meccanico all'avanguardia: per schiacciare la frizione dovevo alzarmi in piedi, ero un bambino e non ci arrivavo. Facevo le cose di nascosto perché mio padre altrimenti si arrabbiava: alle elementari mi regalò una bicicletta robusta e pesante, non aveva né marce né leva del cambio, a differenza di quelle dei miei amici. Di nascosto creai un allestimento speciale con quello che ero riuscito a procurarmi: frecce, specchietti, antifurto, cambi, ricetrasmittente. Il papà non disse nulla, colpito dalla mia natura creativa».

Dai racconti di Giuseppe prende forma un mondo contadino

Non mi ha mai detto “bravo”, non ci riusciva proprio, ma ancora oggi non dimentico il suo sguardo di approvazione

che sa ancora di uva pigiata nelle notti calde di Broni. «Ricordo quando con mio padre d'inverno facevamo sotto il porticato gli scopini con la saggina per lavare le botti e le legature con i rametti di salice, da fare in primavera: preparavamo le botti prima della vendemmia per testare la tenuta e controllare se i cerchi fossero tirati». Si arrivava a casa con l'asino e con la bigoncia, in dialetto “navassa”, il recipiente in legno in cui si raccoglieva l'uva: prima si pigiava con i piedi e poi con le pigiatrici. Notti di lavoro con la brenta sulle spalle per trasferire il mosto dal tino alla botte: una vita scandita dai tempi del vino, fatta di poche parole e di tanta intesa. «Due caratteri diversi, uno peggio dell'altro: papà sempre schivo, io più creativo, con la testa matta da inventore che cercava di trovare soluzioni ingegnose in vigna e in cantina realizzandole spesso senza dirgli nulla. Alla fine, quando una volta al mese mio padre faceva un sorriso, voleva dire che avevo fatto un buon lavoro».

Lino era un uomo molto esigente, chiedeva tanto soprattutto a se stesso: «mi dava tranquillità averlo, mi ha dato tanto». Giuseppe apre un Montebuono del 1997: sembra un ragazzino tanto nel colore quanto nella freschezza. Dagli scaffali tanti



Lino e Giuseppe Maga durante gli assaggi in cantina, attività che amavano fare insieme

album di fotografie che Giuseppe nel mentre apre: li sfogliamo insieme, e nel gesto di girar pagina c'è la lentezza della malinconia degli anni andati. Foto in bianco e nero, in vigna e al mare, quando la vacanza aveva il sapore dell'eccezionalità. Poi i colori si fanno sbiaditi, e quelle foto sono per Giuseppe il senso del tempo e della storia che non si ferma. Lino si occupava personalmente di ordinare le fotografie in un archivio di ricordi. Lino e Giuseppe, l'uva e le vigne, le fiere, i premi ricevuti, le foto ai convegni: un orgoglio contenuto di fronte al successo, tipico di chi sa che nulla arriva per caso, di chi riesce a trattare due impostori come il Successo e la Sconfitta, come scriveva Kipling, allo stesso modo.

Giuseppe sorride: «degustavamo sempre i vini insieme, e a mio papà non piaceva il nostro vino fino a quando decideva di metterlo in bottiglia. Da lui ho imparato che quello che conta è la terra, e il frutto viene prima di tutto». Ci sono stati anni di battaglie legali, e Giuseppe ricorda che il papà rientrava a tarda notte per aver partecipato a riunioni, convegni e serate in cui cercava di portare avanti il suo credo, fatto di terroir, di natura e di rispetto e difesa del territorio: «prendevo



sempre un sacco di applausi, poi tutti hanno sempre continuato a fare quello che volevano, così diceva papà. Le cause non vanno mai fatte, continuava a ripetere, ma se c'è una cosa in cui credi devi andare fino alla fine». A Giuseppe torna in mente il profumo delle ciambelline dolci inzuppate nel vino della scodella: un mondo fatto di semplicità, di tradizioni, di natura. Il segreto è tutto qui: «il vino è una cosa seria: assecondare la natura con la testa rivolta verso l'alto, con la speranza di arrivare in vendemmia. La ricompensa è il grappolo, a noi è sempre bastato questo». Negli ultimi tempi Lino non riusciva più ad andare in vigna, ad arrampicarsi sulle sue colline: ogni sera aspettava Giuseppe a casa per farsi raccontare il lavoro del giorno: «papà si fidava, poi ogni tanto faceva il suo giro, mi guardava con approvazione». Il brindisi è un pensiero a lui, esattamente come avrebbe voluto: Giuseppe dedicherà a Lino l'annata 2021 in etichetta, e ha messo in cantiere la botte che prenderà il suo nome, come si usa in cantina. «Da noi ogni botte ha un nome, le persone vivono tra legno e vino: in cantina è sempre come essere in famiglia, le chiamiamo per nome e mai con i numeri».

Il futuro è avanti: molà nò Giuseppe, adesso ci sei tu. ■

Cicloturismo gourmet nelle valli e nelle Prealpi bergamasche

La provincia di Bergamo è da sempre considerata uno dei fiori all'occhiello della produzione manifatturiera lombarda e nazionale. Ma le Orobie bergamasche offrono anche itinerari turistici e sportivi di altissimo livello, senza dimenticarci delle tipicità enogastronomiche

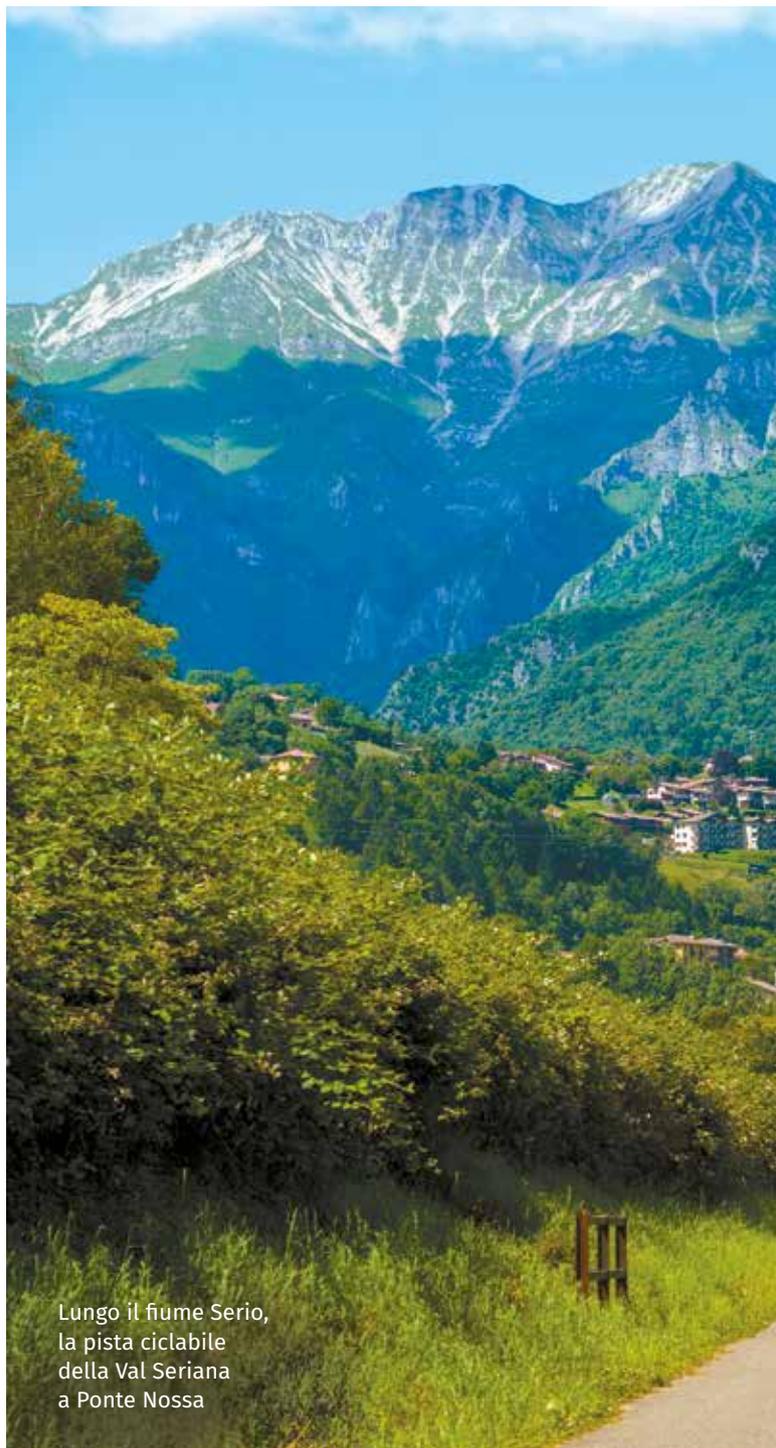
👉 DAVIDE GILIOLI

Per raggiungere la città di Bergamo, percorrendo la A4, serve meno di un'ora sia che arrivate da Milano sia da Brescia. E se proprio non avete intenzione di usare l'auto, ma magari di partire portando con voi la vostra bici (che – se seguirete i consigli qui sotto – userete al meglio!), il treno o i bus possono condurvi più o meno nello stesso lasso di tempo con una spesa di una decina di euro (andata e ritorno).

L'ITINERARIO

Fra le diverse vallate che è possibile percorrere in bicicletta, iniziamo da un percorso semplice ma molto suggestivo: la **ciclovia della Val Brembana** (poco meno di 40 km, da percorrere in bici in circa 2 ore, salvo soste). Questa pista ciclabile, ricavata in gran parte dalla ferrovia dismessa che correva parallela al fiume Brembo, è per lo più asfaltata e con pendenze molto contenute, il che la rende particolarmente adatta anche ai bambini dagli 8-9 anni in su. È inoltre percorribile persino in piena estate, perché l'altitudine (si arriva ad oltre 500 m.s.l.m.) e la costante presenza del fiume garantiscono una sicura fonte di refrigerio.

Si parte da Bergamo Nord (la partenza è fissata in corrispondenza della pista ciclabile "greenway" lungo il torrente



Lungo il fiume Serio, la pista ciclabile della Val Seriana a Ponte Nossola

Moria) e si sale verso Almè: in corrispondenza con il Brembo si sale fino a Zogno, dove il percorso ciclabile si interrompe temporaneamente (sono in corso lavori con ultimazione prevista per la primavera 2023) e per un paio di chilometri è necessario percorrere la statale fino all'ex stazione. Qui è possibile anche visitare le pittoresche **Grotte delle Meraviglie**, formazioni carsiche scoperte nel lontano 1939. Una volta giunti a Zogno, nella la piazza del mercato (che si tiene ogni sabato mattina con ricca scelta di frutta, ortaggi e gastronomia tipica) si attraversano altre gallerie scavate nella roccia giungendo



alla meravigliosa **San Pellegrino Terme**, ricca di architetture liberty e sede di un importante *centro termale* (altra tappa per venire a rilassarsi dopo il vostro percorso sportivo!). E qui un'altra sorpresa sotterranea: le **Grotte del Sogno**, antichissime formazioni di origine tettonica al cui interno stalattiti e stalagmiti formano strane ombre proiettando sulle pareti animali fantastici di fronte alle fioche luci delle lampade.

Proseguendo in direzione Lenna, si superano una serie di ponti sul Brembo, di cui il più suggestivo è senza dubbio il **Ponte delle Capre**, antica costruzione in pietra e sassi di fiume

alla cui base sono presenti piccole spiagge con alcuni punti balneabili. Ancora qualche chilometro e sarete arrivati alla meta: il centro di Piazza Brembana, da dove è possibile proseguire a piedi. Per gli appassionati di **trekking**, da qui partono ben 17 escursioni nel Parco delle Orobie Bergamasche, che complessivamente vanta oltre 1.000 chilometri di sentieri, con difficoltà variabili per principianti ed esperti.

Un secondo itinerario, alternativo a quello citato, è la **Ciclovia della Val Seriana (oltre 60 chilometri, quasi interamente pianeggianti fino all'ultimo tratto)**, che parte della stazione

I famosi affreschi delle case di Clusone



ferroviaria di Bergamo e costeggia il fiume Serio per arrivare fino a Clusone. Nel tratto tra Bergamo e Albino è inoltre attiva una **tramvia elettrica** (“TEB”), sulla quale è possibile caricare le biciclette e “risparmiarsi” i primi 15 chilometri del tratto cittadino e della prima periferia, per poi immergersi appieno nella natura. Lungo tutto il percorso sono presenti aree verdi attrezzate per pic-nic e ristoro “fai da te”, mentre quando giungerete a **Clusone** le cose da fare sono molteplici: passeggiare per le vie del centro per ammirarne gli **affreschi** – presenti all’esterno delle case, non a caso è detta la “città dipinta” –, visitarne la stupenda **Basilica** (molto cara a Papa Giovanni XXIII) e l’eccentrico **Orologio planetario** (che registra i movimenti astrali di sole, terra e luna) costruito dal matematico Pietro Fanzago nel 1583 e ancora attivo tramite un meccanismo a corda che viene azionato ogni giorno.

Da Clusone, oltre a visitare la fresca pineta (detta anche “selva”) è possibile raggiungere in circa 15 minuti di auto il centro di Castione della Presolana, da dove in autonomia o con vari tour organizzati ci si può recare all’omonimo Passo, fonte di numerosi punti panoramici sulle valli circostanti (su tutti, da vedere il celebre **Salto degli Sposi**), oppure verso località **sciistiche** come il **Monte Pora** o i rinomati percorsi di **alpinismo** sul **Pizzo della Presolana**.

Moscato di Scanzo, Valcalepio e Terre del Colleoni, denominazioni che certificano la vocazione alla viticoltura della provincia di Bergamo

VITICOLTURA E LEGISLAZIONE

La provincia di Bergamo trova al suo interno diverse aree particolarmente vocate per la viticoltura.

La denominazione più storica è certamente la **DOC Valcalepio**, che comprende un areale di circa 1500 ettari a sud del Lago di Iseo, largo circa 70 chilometri e racchiuso tra i fiumi Cherio e Oglio.

È un territorio ideale per i vitigni a bacca rossa, dove dominano il **merlot** e il **cabernet sauvignon**, selezionati come i più adatti fin dalla costituzione della DOC medesima (av-

venuta nel 1974) e assemblati nello storico blend che compone il **Valcalepio Rosso**. Dal punto di vista organolettico, questo vino si contraddistingue per un colore rubino che con l’evoluzione tende a virare verso il granato, mentre al naso apporta sentori di rosa e amarene mature, con leggeri echi vegetali e balsamici in chiusura; la bocca è ricca e corposa con un finale di frutti rossi. Nel corso degli anni Novanta è stata introdotta anche la versione **Rosso Riserva**, che prevede almeno 3 anni di affinamento.

Per quanto riguarda il **Valcalepio Bianco** – invece – il disciplinare prevede un uvaggio di **chardonnay** e **pinot bianco** in prevalenza, con un saldo minimo del 20% di **pinot grigio**.

Data la particolarità di un vitigno autoctono locale come il **moscato di Scanzo**, è stata successivamente prevista anche la



Due piatti tipici della tradizione culinaria bergamasca: polenta e osei e i casoncelli



DOC Valcalepio Moscato passito. Dalla sua costola, nel 2002 è fuoriuscita un'autonoma DOC che nel 2009 è divenuta l'attuale **Moscato di Scanzo DOCG**, sviluppata attorno al comune di Scanzorosciate. Questo rarissimo moscato a bacca nera genera vini con un profilo aromatico di grande fascino e ricchi di sfumature fruttate e speziate.

Un'altra DOC, istituita nel 2011, è la **DOC Terre del Colleoni**, che risulta essere molto più estesa della Valcalepio – con la quale a tratti si sovrappone – ed è tesa a dare maggior spazio alla riscoperta e alla valorizzazione degli altri vitigni tradizionalmente coltivati nella provincia di Bergamo, tra cui l'**incrocio Manzoni**, il **moscato giallo**, la **schiaiva**, il **franconia** (localmente detto anche “imberghem”).

(ENO) GASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI

La cucina bergamasca è ricca di piatti che attingono alla tradizione delle valli. Partendo dall'ampia scelta di **formaggi**, non si può non menzionare lo **Strachitunt DOP** (lett. stracchino tondo), un erborinato prodotto con latte vaccino crudo che nelle versioni più giovani può essere ben accompagnato da un **pinot bianco**, mentre nelle versioni più stagionate e piccanti meglio affidarsi a un insolito accoppiamento con il **moscato di Scanzo**.

Dalla stessa valle di provenienza ecco giungere anche il più famoso **Taleggio DOP**, sempre da latte crudo ma a pasta molle, più ricco di grassezza e che quindi richiede un abbinamento più sostanzioso, ad esempio con uno spumante **metodo classico** a base **chardonnay**.

Da citare anche il **Formai de Mut DOP** e il **Branzi** dell'Alta Val Brembana, oltre ad altre DOP lombarde più diffuse a livello regionale come Gorgonzola, Quartirolo, Provolone e Salva Cremasco.

E con cosa è possibile accompagnare queste prelibatezze se non con la **polenta bergamasca**? Sia nella versione **gialla**, da farina di mais, che nella versione **taragna**, dove la base è di grano saraceno – più bruno – e i formaggi fusi vengono aggiunti durante la preparazione e mescolati con il classico palo di legno (**tarell**) all'interno di un paiolo di rame. Qui l'abbinamento richiede un vino corposo e di buona struttura, che regga l'intensità e la persistenza del piatto pur mantenendo tannini morbidi: un **Valcalepio Rosso** con qualche anno in bottiglia, meglio se a leggera prevalenza di merlot, può regalarvi ottime soddisfazioni. Ma se la stagionatura dei formaggi utilizzati raggiunge picchi più elevati, non è un azzardo accostarvi anche una versione **Riserva**.

Passando ai **primi piatti**, immancabili all'assaggio sono i **casoncelli**, ravioli di pasta fresca ripieni di manzo tritato, amaretti, uva passa e uova, conditi con burro, salvia, pancetta e grana. Un abbinamento originale si rivela essere il **franconia**, vino rosso molto fresco e floreale, con tannini delicati e un finale di frutti rossi che sposa perfettamente il ripieno di carne e uvetta. Un'altra versione di ravioli, più rustica, sono gli **scarpinoce** di Parre, in Val Seriana: ripieni di formaggi misti, uova, burro, pangrattato e spezie, a cui abbinare un buon **incrocio Manzoni**, fresco ma di buon corpo. Nello stesso paesino trovano dimora anche gli **gnòch in cola**, gnocchi di pane raffermo bagnati in latte e farina, che prediligono un più semplice **pinot grigio**.

I **secondi piatti** hanno come ingrediente base la carne. Si parte con gli **oseli scapacc** (lett. *uccellini scappati*), gustosissimi involtini di carne farciti con lardo e salvia, su cui va fatto colare il sugo (ristretto) di cottura, passando al **coniglio arrosto** e a piatti del recupero contadino come la **trippa**, zuppa di verdure e frattaglie di bovino soffritta con cipolla, patate e fagioli. Qui l'ampia gamma dei **rossi da taglio bordolese** può trovare diverse opportunità di utilizzo.

Infine, fra i dolci tradizionali è da citare la tipica **polenta e osei**, pan di Spagna farcito di crema al burro, cioccolato e nocciola, poi ricoperto di marzapane giallo e sormontato da piccoli uccellini al cioccolato. Da non perdere la **torta Donizetti**, una ciambella morbida a base di farina, fecola, uova e burro e farcita con ananas e albicocche candite. Per entrambi, un **moscato giallo passito** può essere il giusto accompagnamento.

Dopo un pomeriggio fra l'arte e la cultura di Bergamo e un tramonto fra le meraviglie della Città Alta che pian piano si illumina al calare della notte, abbiamo visto come le valli a nord della città offrano interessanti spunti per un weekend nella natura, in sella alla bicicletta, o per passeggiate in sentieri mozzafiato. ■

Gabriele Valota: «Con i vitigni PIWI ho scoperto la vera sostenibilità»

*Rispetto per l'ambiente, empatia con il produttore
ma soprattutto amore per il territorio.
«Il bello di fare l'enologo è quello di lasciar esprimere un territorio»*

☞ PAOLO VALENTE

Come è nata la tua passione per il vino e la decisione di diventare enologo?

Ho studiato agraria a Treviglio e l'approccio al mondo del vino è avvenuto proprio a scuola; cosa strana, se vogliamo, perché Treviglio non è un'area vocata al vino. Durante il quinto anno di agraria venivano tenuti dei laboratori e io mi iscrissi a quello sulla microvinificazione: la scuola comprava 10 quintali di uva e produceva il suo vino. È stato il mio primo contatto; quello che ha fatto nascere in me l'interesse per questo mondo sebbene fuori dalla tradizione della mia famiglia.

Interesse però inizialmente accantonato...

Infatti, finiti gli studi superiori ho lavorato per un anno in un salumificio ma a un certo punto mi sono chiesto se quella fosse la mia strada. Decisi che avrei fatto qualcosa di diverso, qualcosa per cui avevo studiato. Avevo due alternative: il mondo del latte o il vino. In quell'epoca il latte era in crisi e quindi mi sono rivolto al mondo del vino. Ho dato le dimissioni e mi sono iscritto all'Università con grande motivazione. Volevo concludere il percorso di enologia in tempi brevi perché avevo voglia lavorare il più presto possibile.

Quando hai cominciato veramente a "mettere le mani in pasta"?

Per il tirocinio del secondo anno ho scelto una zona spu-

mantistica, e la più vicina era la Franciacorta. Per mia fortuna, ho fatto il tirocinio da Barone Pizzini. L'anno successivo, mi hanno richiamato per fare nuovamente la stagione. E sono ritornato. Il contratto, da stagionale, si è poi trasformato in contratto a tempo indeterminato ancora prima di laurearmi. Sono contento di essere rimasto. Barone Pizzini è un'azienda biologica, la prima a credere nel bio in Franciacorta e io ne ho sposato fin da subito la filosofia.

Poi è arrivata la svolta della consulenza.

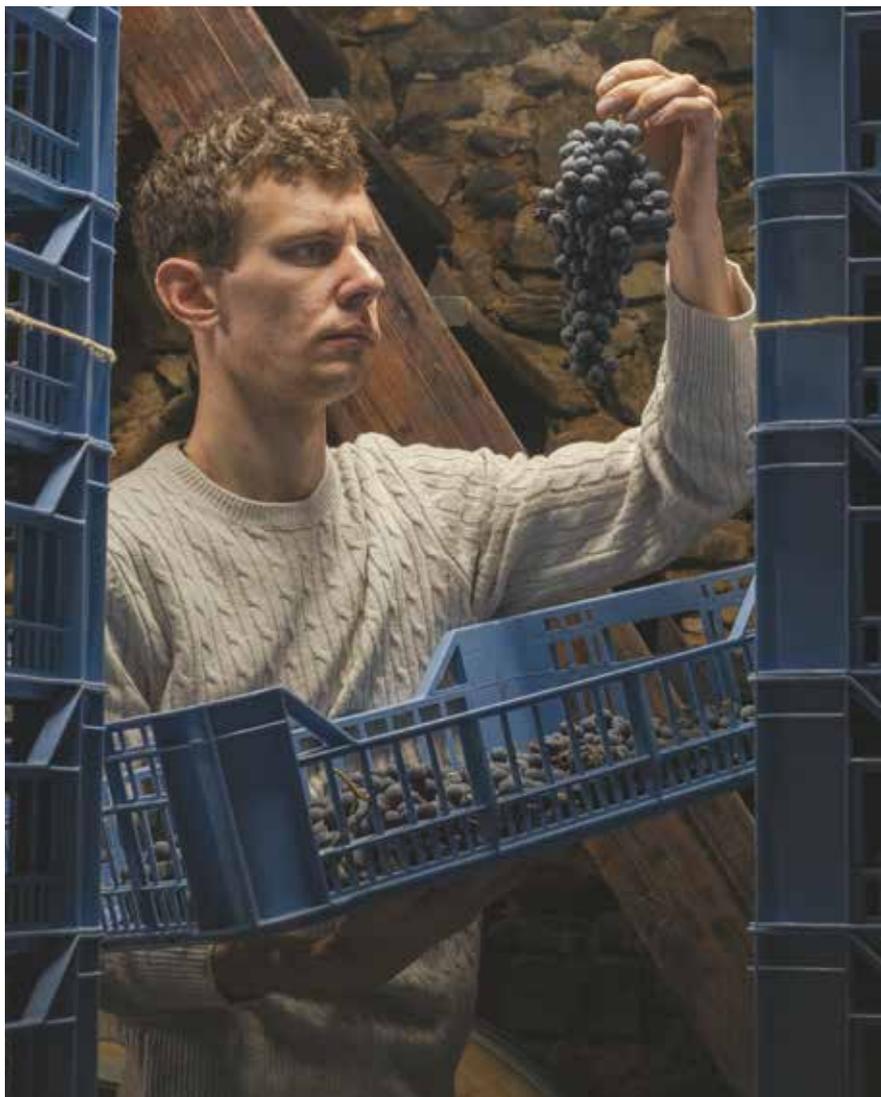
In Barone Pizzini ho potuto sperimentare autonomamente tante pratiche di cantina. Ho così raggiunto una certa esperienza anche grazie a qualche piccola consulenza e all'essere diventato consulente enologo nella scuola agraria di Treviglio dove avevo studiato. A quel punto mi sono chiesto nuovamente: "voglio restare qui o fare qualcosa di diverso?". Nel dicembre 2017 ho lasciato l'azienda iniziando l'attività di consulente. Anche rischiando qualcosa.

Come è arrivato il tuo interesse per i vitigni PIWI?

Conoscevo dai tempi dell'Università Alessandro Sala, proprietario dell'azienda Nove Lune, una cantina della bergamasca impegnata nella sperimentazione di vitigni PIWI. Abbiamo iniziato a collaborare e da qui è nato il mio interesse per i vitigni PIWI. In quegli anni poi, è nata l'associazione



"Sono grato di fare questo lavoro perché ho proprio la possibilità di confrontarmi con tanti vitigni e tanti territori"



Dal punto di vista agronomico, **le viti PIWI sono sì resistenti o tolleranti** ma non sono totalmente invincibili

PIWI Lombardia; ho così cominciato a lavorare anche con altre cantine visto che conoscevo già questi vitigni. Oggi mi trovo a collaborare con tante aziende che fanno propria la filosofia della sostenibilità. Se prima di conoscere il mondo PIWI pensavo di essere già sostenibile, ho dovuto ricredermi scoprendo cosa davvero sia la sostenibilità. Se in un anno hai bisogno di fare solo uno o due trattamenti (o magari nessuno) è allora che si raggiunge davvero un alto livello di sostenibilità.

Ci sono delle differenze di gestione delle varietà PIWI rispetto a quelle convenzionali?

Premettendo che agronomo ed enologo devono andare di pari passo, dal punto di vista agronomico, le viti PIWI sono sì resistenti o tolleranti ma non sono totalmente invincibili e dunque non possono essere abbandonate a loro stesse. Occorre prestare attenzione all'umidità, adottare delle buone pratiche agronomiche come, ad esempio, una particolare forma di defoliazione.

Dal punto di vista enologico invece, le uve sono, spesso e

volentieri, da considerarsi al pari delle varietà convenzionali. Nel senso che non occorre fare grossi interventi. Bisogna essere un po' più attenti a riconoscere i campanelli di allarme che il vino ti lancia. Per esempio, quando si assaggia un vino PIWI non si può rapportarlo ai parametri degli altri vitigni ma si devono per forza conoscere le caratteristiche del vitigno e imparare, in funzione delle differenti tecniche di vinificazione, a comprendere di cosa ha necessità: di ossigeno, di un travaso, di follature eseguite in un certo modo.

Cosa dà in più un vitigno PIWI ad un vino?

Una caratteristica importante rispetto ad altre varietà è la buccia più spessa. Se queste varietà sono lavorate non in bianco ma in macerazione, possono esprimersi al meglio e puoi permetterti il lusso di macerare l'uva per più tempo ottenendo maggiori aromi, cosa che, su un vitigno convenzionale, è più difficile. Quindi, buccia più spessa, maggiore possibilità di macerare ma occorre prestare sempre grande attenzione.

Quali sono gli effetti provocati dal global warming che tu, nel tuo lavoro quotidiano, constati maggiormente?

Il global warming impatta maggiormente sul lavoro in vigna piuttosto che quello in cantina.

Il problema principale è l'anticipo delle maturazioni. Il rischio è di arrivare a maturazioni non complete per la parte relativa ai polifenoli o agli aromi. E la differenza tra fare un vino e un buon vino sta proprio lì. Tante cantine non hanno ancora capito, o fanno fatica a gestire, il corretto giorno della vendemmia. Questo è uno degli aspetti importanti e ti permette di fare il 50% dell'opera.

Occorre trovare il giusto bilanciamento tra zuccheri, acidi, polifenoli e aromi. Il climate change ti porta a non avere l'equilibrio perfetto e devi scendere a compromessi, a volte non appaganti.

Che strumenti si hanno in vigna per contrastare tutto questo?

A livello di campo si può cercare di posticipare la maturazione: sui nuovi impianti andando a scegliere portainnesti meno vigorosi e sui vigneti esistenti, per esempio, con la potatura tardiva. È una pratica non molto diffusa che consiste, dopo una prepotatura tipicamente invernale, nell'effettuare la potatura definitiva a gemme schiuse solo quando i nuovi germogli apicali hanno raggiunto una lunghezza di circa 5 cm. Questo consente di posticipare la fioritura e quindi la maturazione anche di venti giorni su alcune varietà. Inoltre, dopo l'invasatura si possono fare anche delle cimature strategiche.

In sintesi, si cerca di sfruttare lo stress arrecato alla pianta per tentare di frenarla e rimandare nel tempo la maturazione.

La defoliazione è un metodo che funziona?

Dipende dalle varietà, dalla ventilazione del luogo e dall'epoca fenologica in cui si esegue.

Faccio un esempio: se per una varietà a grappolo compatto il mio scopo è quello di rendere il grappolo un po' più spargolo, faccio una defoliazione in fioritura affinché la pianta si stressi, perda un po' di fiori e quindi renda il grappolo un po' più spargolo. Se invece la defoliazione viene fatta per togliere l'umidità può essere eseguita da un lato solo, quello meno esposto al sole preservando così, nell'altro lato, la funzione di protezione dei grappoli dalle scottature.

Secondo te, l'enologo è più tecnico o più artista?

Credo sia più tecnico. Un enologo può essere artista quando fa un blend e quindi crea un'armonia e questa viene influenzata dal suo gusto. In ogni caso, è comunque maggiormente tecnico perché questa è una piccola fase rispetto a tutto il processo di realizzazione di un vino.

Cosa ne pensi di quello che viene definito "il vino dell'enologo", ovvero quando in un vino la mano dell'enologo è facilmente riconoscibile?

Secondo me è un peccato. Il bello di fare l'enologo è quello di lasciar esprimere un territorio e soprattutto esprimere quello che il titolare di un'azienda desidera dare come impronta. Per questo è molto importante il rapporto umano, l'empatia che si crea tra produttore ed enologo. Si riesce a capire veramente quello che è il risultato voluto, l'obiettivo; e tu enologo hai le conoscenze e le capacità, con le tecniche di vinificazione, di arrivare a un risultato vicino a quello desiderato.

Poi è normale che ogni enologo abbia il suo stile. Io, per esempio, amo i vini tendenzialmente più freschi e non troppo evoluti, in quanto considero l'evoluzione un invecchiamento precoce del vino. E questo, assaggiando i vini delle aziende con cui collaboro, è una caratteristica che si riscontra facilmente.

Come dovrebbe essere gestito il legno?

Secondo me, il legno deve essere soltanto percepito, bisogna che a chi assaggia il vino venga il dubbio se ha subito il passaggio in legno oppure no. Quando un sommelier assaggia il vino e ti chiede "ha fatto legno?" ho raggiunto il mio obiettivo, il legno magari si sente ma non troppo. In questo caso sono riuscito a trovare l'armonia. Penso che il bello sia far esprimere i vitigni e il territorio.

Cosa preferisci tra territorio e vitigno?

Entrambi: vitigno e territorio devono andare di pari passo. Un vitigno, uno chardonnay, per esempio, coltivato in Lombardia si esprime in un certo modo mentre lavorato in provincia di Ragusa, su altri suoli e altri climi, si esprime con diverse modalità. Inoltre, non tutte le varietà possono essere piantate in qualunque territorio.

Sono grato di fare questo lavoro perché ho proprio la possibilità di confrontarmi con tanti vitigni e tanti territori. Il bello è, come consulente, portare delle tecniche utilizzate in un territorio in un altro. Questo mi permette di non omologarmi allo stile locale.

Qual è il tuo vitigno preferito?

Se dovessi proprio scegliere, un vitigno rosso con cui sto lavorando molto e che ho molto a cuore è il nebbiolo. Tra i bianchi non ho un vitigno preferito, però forse il solaris, un PIWI, al momento ha qualcosa di caratteristico che lo fa distinguere dagli altri vitigni. È un vitigno che a seconda dei luoghi dove viene coltivato dà delle sfaccettature molto interessanti. ■

Gabriele Valota, classe 1992, si diploma come perito agrario a Treviglio. Dopo un anno di lavoro in un salumificio, decide di dare una svolta alla sua vita e si iscrive e si laurea in Viticoltura ed Enologia presso l'Università degli Studi di Milano. Ancora prima di terminare gli studi trova impiego presso Barone Pizzini, in Franciacorta, dove rimane fino al 2017. Dall'anno seguente inizia l'attività di enologo consulente in numerose cantine sparse per l'Italia. Grazie all'incontro con Alessandro Sala, si specializza nei vitigni PIWI e oggi collabora con numerose cantine che li coltivano. Dal 2022 è iscritto all'Albo dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali. Ricopre gli incarichi di Coordinatore Assoenologi Giovani per la Lombardia e la Liguria e di Segretario Nazionale di Assoenologi Giovani.

Pane di Matera IGP

Acqua, grano e aria, sintesi della storia lucana. Di origini antichissime, oggi viene venduto anche nei magazzini Harrods a Londra

☞ GABRIELE MERLO

Matera è una città unica e affascinante, come ebbe modo di scrivere Carlo Levi nel celebre romanzo del 1945 "Cristo si è fermato a Eboli": «Chiunque veda Matera non può non restarne colpito tanto è espressiva e toccante la sua dolente bellezza».

Le tradizioni gastronomiche di questa città, patrimonio dell'Unesco, ruotano attorno a un prodotto simbolo dell'alimentazione mediterranea: il pane. Dalle antiche società contadine delle grotte dei sassi ai giorni nostri, il Pane di Matera è, da secoli, una reale eccellenza lucana; gli abitanti di Matera, e dell'intera Basilicata, hanno da sempre ritrovato nel pane un elemento imprescindibile della loro alimentazione, della loro vita e comunità. La produzione casalinga del pane era un rituale ancestrale che scandiva ciclicamente le stagioni e i tempi del raccolto, rappresentava un momento di incontro e di condivisione. "Fare il pane" era un rito denso di diversi significati, che culminava con le parole: "Nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo", impartite mimando il segno della croce e avviando poi il pane al forno per la cottura.

Storicamente, sin dai tempi dell'Impero Romano, esistono testimonianze che attestano la coltivazione del grano e la capacità di conservarlo sulla Collina Materana e nei paesi limitrofi. Una peculiarità specifica del territorio che, grazie



alle caratteristiche pedologiche dei suoi terreni argillosi e climatiche (piovosità media di 350 mm annui), è particolarmente vocato alla produzione di frumento.

Un'attitudine secolare comprovata nella Cronologia della Città di Matera di Gianfranco De Blasiis scritta nell'anno 1635 e custodita dall'Archivio di Stato di Matera: «Delle conserve di grani e lor perfettione, basta di dire che ne si conserva sin' a diece, dodeci e quindici anni, come se stesse in una cassa, e per queste conserve de grani ci è tradizione che questa Città fusse stata granaio del populo Romano».

I documenti che testimoniano invece l'origine



Dalle antiche società contadine delle grotte dei Sassi ai giorni nostri, ***il Pane di Matera è, da secoli, una reale eccellenza lucana***

del Pane di Matera sono dati da riferimenti storici risalenti al regno di Napoli. Già nel 1857 risultano essere presenti a Matera quattro “maestri di centimoli”, cioè quattro mulini. In ogni casa contadina materana esisteva inoltre un mortaio scavato nella pietra che serviva per la molitura familiare del grano; il primo mulino industriale comparve invece nel 1884. Anticamente ogni famiglia possedeva un piccolo forno privato; con il successivo avvento dei forni pubblici tutte le forme di pane venivano portate dai fornai per cuocere assieme e ogni singolo pezzo si distingueva grazie a un timbro con le iniziali del capofamiglia, impresso sulla pasta prima della cottura. Nel 1857 Pietro Antonio Ridola contava

undici forni; a metà del Novecento se ne contavano circa quindici.

Il Pane Matera IGP è un pane di grano duro prodotto in tutto il territorio della provincia di Matera, utilizzando ingredienti eccellenti come la semola rimacinata e/o semolato di grano duro, di cui almeno il 20% proveniente da ecotipi locali e antiche varietà coltivate nell'intera provincia, a cui si uniscono lievito madre naturale, sale e acqua.

Punto di partenza per la lavorazione del pane è il lievito madre naturale, derivato dalla fermentazione e impastatura di semola di grano duro e polpa di frutta fresca matura, tenuta prima a macerare in acqua, solitamente fichi o uva, lavorato

e rimpastato per svariate volte.

Farina, lievito madre, acqua e sale vengono dunque messi nell'impastatrice e lavorati per circa mezz'ora. Dopo l'impasto, occorre lasciare riposare il pastone in vasca per ottenere una lievitazione omogenea. Successivamente si procede a costituire e a pesare le preforme da minimo 600 grammi fino a un massimo di 12 kg che vengono lasciate ulteriormente a riposare, coperte da teli, in idonei contenitori in tavole di legno o di acciaio.

Successivamente alle preforme viene data manualmente la caratteristica forma a "Cornetto" o a "Forma Alta" e vengono marchiate sulla sommità con timbro a pressione riportante le lettere maiuscole "MT", per poi infornarle in forni a legna o a riscaldamento indiretto, ardendo essenze legnose locali. Il tempo di cottura varia in relazione alla pezzatura e al tipo di forno utilizzato, da un minimo di un'ora per le forme da mezzo chilo, a quattro o cinque ore per quelle più grandi.

Il prodotto così ottenuto, grazie agli ingre-



Manualmente viene data la caratteristica forma a "Cornetto" o a "Forma Alta"

dienti utilizzati e alla specificità del processo di lavorazione, si caratterizza per una crosta dorata tendente al bruno spesso almeno 3 millimetri, un colore giallo paglierino e un'alveolatura tipica e difforme della pasta interna. La conservabilità del pane così ottenuto può variare da una a due settimane, a seconda della pezzatura della forma.

Ma a Matera nulla va sprecato di questo meraviglioso pane: con l'unione dei residui della lievitazione passati nello zucchero si produce il Ceccio fritto; dal pane duro avanzato deriva invece la Cialleda, conosciuta anche come Colazione del mietitore: il pane vecchio e raffermo viene tagliato a pezzi, passato nel pomodoro e condito con origano e sale con l'aggiunta eventuale di cipolle e olive.

Il 21 febbraio 2008 il Pane di Matera ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP, assegnato dalla Comunità Europea dopo un'attenta disamina del ciclo di produzione e lavorazione. Oggi il Pane di Matera IGP non è più relegato alla sola diffusione cittadina o regionale, lo si può trovare infatti in numerose città italiane e internazionali, basti pensare che viene venduto nei magazzini Harrods a Londra; inoltre i proprietari dei quattro storici panifici materani che aderiscono al Consorzio di Tutela sono considerati tra i migliori panificatori d'Italia.

La forma originale che ricorda il paesaggio montuoso della Murgia, la cottura a legna, retaggio di antiche usanze, il sapore unico e gli elementi di cui è composto, grano, acqua e aria, sono il lascito del patrimonio agroalimentare della terra lucana nell'unico e inimitabile Pane di Matera IGP. ■

I grani antichi del Pane di Matera IGP

Almeno il 20% della semola di grano duro destinata alla produzione del Pane di Matera IGP deve, da disciplinare, essere ottenuta con ecotipi locali e antiche varietà, le cui principali sono:

CAPELLI: il nome di questo antico grano deriva da Raffaele Cappelli, parlamentare del Regno d'Italia, che promosse le ricerche sul grano per recuperare le sementi di origine italiana negli anni della cosiddetta "svolta autarchica" voluta da Mussolini. Fu infatti il principale cereale destinato a sfamare il popolo italiano negli anni '30 e '40 del secolo scorso, coltivato prevalentemente in Basilicata e Puglia.

DURO LUCANO: grano duro Saragolla, appartiene a una sottospecie della famiglia del Khorasan, con scarsa presenza di glutine, ricco di proteine vegetali. Le diverse varietà di Saragolla hanno rappresentato per molto tempo il grano duro per eccellenza. Oggi è una varietà quasi praticamente scomparsa, resta una piccola produzione confinata nelle aree interne dell'Appennino meridionale.

CAPEITI: il grano antico Capeiti è stato ottenuto dall'incrocio tra la linea mediterranea del Senatore Cappelli e linee di origine siriana, come l'Eiti. La macinatura a pietra permette di lavorare il cereale a bassa velocità mantenendo bassa la temperatura e lasciando così inalterati i preziosi nutrienti del cereale.

APPULO LUCANO: anche il grano Appulo deriva dagli incroci e dalle selezioni del grano Capeiti. L'Appulo è coltivato solamente in Basilicata e tutelato da un proprio Consorzio, è caratterizzato per la sanità delle piante poco soggette allo sviluppo di muffe.



Polpette di Pane di Matera IGP al Sugo

RICETTA TRATTA DAL BLOG SAPORIDEISASSI, WWW.SAPORIDEISASSI.IT

INGREDIENTI PER 15-20 POLPETTE

PER LE POLPETTE

6 uova
 200 g di mollica di Pane di Matera IGP rafferma
 50 gr di Canestrato di Moliterno IGP (o pecorino in alternativa) grattugiato
 Una punta di cucchiaino di bicarbonato
 Prezzemolo
 Sale
 Olio Extravergine di Oliva per la frittura

PER IL SUGO

400 g di pomodori pelati
 1 Cipolla
 Olio Extravergine di Oliva, Sale e Peperoncino piccante

► Procedimento

- 1 Aprire e sbattere le uova con una frusta o una forchetta;
- 2 Tritare la mollica di Pane di Matera IGP rafferma in un frullatore e unirle alle uova continuando a sbattere energicamente con la forchetta per fare in modo che si amalgami. Aggiungere la mollica tritata fino a quando non si otterrà un impasto di una consistenza abbastanza solida;
- 3 Aggiungere poi il formaggio grattugiato, il sale, il bicarbonato e il prezzemolo precedentemente sminuzzato;
- 4 Mettete a riscaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva. Raccogliere l'impasto con un cucchiaino e farlo scivolare direttamente nell'olio bollente;
- 5 Friggere le polpette fino a quando non saranno ben dorate, scolarle e sciugarle in un foglio di carta assorbente;
- 6 Nel frattempo, prendere i pomodori pelati e passarli al

passatutto. Fare sfriggere la cipolla nell'olio extravergine d'oliva e aggiungere i pomodori passati. Regolare di sale, aggiungere un pizzico di peperoncino piccante e cuocere a fuoco lento per circa 20-25 minuti;

1 Quando il sugo sarà pronto, immergere le polpette. Fare cuocere per 5 minuti affinché le polpette assorbano un po' di sugo anche internamente.

► Abbinamento

Un piatto di struttura, dall'avvolgente calore casalingo è una descrizione che calza a pennello per le Polpette di Pane di Matera IGP al sugo. Nascono come uno dei diversi modi per poter utilizzare il pane vecchio rafferma accompagnandolo ai sapori contadini del territorio e riportandolo a nuova vita.

In questa pietanza ritroviamo la piacevole tendenza dolce del pane e del formaggio a latte misto ovicaprino, equilibrata dalla leggera tendenza acida del sugo di pomodoro e sapidità dei condimenti e della preparazione, la succulenza e l'untuosità sono sensazioni donate dal sugo assorbito dalle polpette fritte. Persistenza, aromaticità e lieve piccantezza sono percezioni che devono essere considerate nell'abbinamento con un vino che deve possedere la giusta morbidezza ma anche carattere, corpo, un delicato tannino, freschezza e sapidità.

Se pensiamo alla Basilicata, il re de territorio è senza ombra di dubbio il vitigno aglianico, declinato nella sua variante del



Vulture, come non considerarlo dunque per un abbinamento che esalti l'armonia delle polpette e del vino. Dobbiamo optare tuttavia per un aglianico di grande personalità ma delicata struttura, concepito per esaltare i semplici piatti quotidiani con eleganza e piacevolezza, scegliamo quindi l'Aglianico del Vulture DOC Grifalco della Cantina Grifalco. Un vino dal generoso quadro olfattivo che evoca petali di rosa essiccati, confettura di more, chiodi di garofano, tabacco e che all'assaggio è capace di esaltare, senza sovrastare, le molteplici percezioni gustative delle polpette. Questo eccellente aglianico nasce da vigneti di 10-30 anni di età, nei comuni di Venosa, Maschito e Forenza a circa 500 metri sul livello del mare, dopo la fermentazione in acciaio la maturazione avviene in barrique e tonneau di rovere americano e francese per massimo 12 mesi. Ricco, appagante, un vino rosso elegante ma dal giusto corpo, perfetto in abbinamento ai tradizionali piatti contadini, a metà strada tra mare e montagna della terra lucana.



La pils nata in Lombardia che ha conquistato il mondo

La storia della pils, uno degli stili birrari più diffusi al mondo, è abbastanza nota.

Meno nota forse è la storia di una delle sue “varianti” di maggior successo, che guarda caso porta il nome di Italian Pilsner e che è nata proprio nella nostra regione...



MAURIZIO MAESTRELLI

A chi scrive di birra, incluso il sottoscritto, piace sempre molto parlare delle produzioni più creative e originali messe in campo soprattutto dai birrai artigiani italiani di prima e seconda generazione. Le birre a fermentazione spontanea, le Italian Grape Ale con mosto d'uva, quelle con cereali diversi dall'orzo e quelle che prevedono l'impiego di ingredienti capaci probabilmente di far rivoltare nella tomba un certo Josef Groll il quale a Pilsen, in Boemia, nel lontano 1842 creò una birra il cui successo mondiale dura tutt'ora. Già perché le pils o le pilsner che dir si voglia sono probabilmente quanto di più si avvicina allo stereotipo della definizione di birra che

potrebbe avere in mente la famosa casalinga di Voghera. Un bel cappello di schiuma candida e fine, un profumo che ricorda l'erba appena tagliata, la crosta di pane, un cenno di miele e un corpo bilanciato con un finale corto e asciutto, leggermente amaro. Si tratta con tutta probabilità del tipo di birra più consumato nel mondo che tuttavia, proprio in virtù del suo successo, ha avuto interpretazioni differenti nel corso dei secoli. Oggi infatti si tende a distinguere almeno quelle che sono le pils tradizionali, non a caso dette Bohemian Pilsner, dalle pils ancora più “secche” prodotte nel Nord della Germania e da quelle, più rotonde e maltate, della Baviera.



Ma, negli ultimi anni, a questo trittico mitteleuropeo di pils si è aggiunta una variante per così dire “latina” che giustamente porta il nome di Italian Pilsner. Italian perché nata dalla mente di un italiano, anzi di un lombardo come Agostino Arioli, fondatore e birraio del Birrificio Italiano sorto a Lurago Marinone e, da qualche anno, spostatosi con l’impianto a Limido Comasco. Nel 1996, quando aprì i battenti il primo birrificio artigianale di Lombardia, Arioli che non era un improvvisato tecnicamente e aveva anche gusti ben precisi in fatto di birra pensò subito di produrre una pils. Il suo tocco personale fu però di caratterizzare la birra ricorrendo alla pratica, allora ancora poco in

Giovanni Campari, allievo di Agostino Arioli, fondatore del Birrificio del Ducato

voga, del dry hopping ovvero l’aggiunta di luppolo fresco al termine della bollitura cioè quando dalla luppolina si estraggono maggiormente gli aromi rispetto all’amaro tipico. Il risultato fu una birra da tutti i giorni, è non c’è assolutamente nulla di banale in questa definizione, ma anche dall’aroma fragrante, difficile da dimenticare e facilissima da riordinare. Nel tempo la Tipopils del Birrificio Italiano è stata considerata una birra iconica dell’intero movimento artigianal-birrario italiano e ha avuto diversi epigoni, da Giovanni Campari, allievo dello stesso Arioli e fondatore del Birrificio del Ducato, a Emanuele Longo del Birrificio Lariano, Lorenzo Guarino del Birrificio Rurale, Paolo Fontana del Birrificio del Carrobio-



LUCA GALUZZI

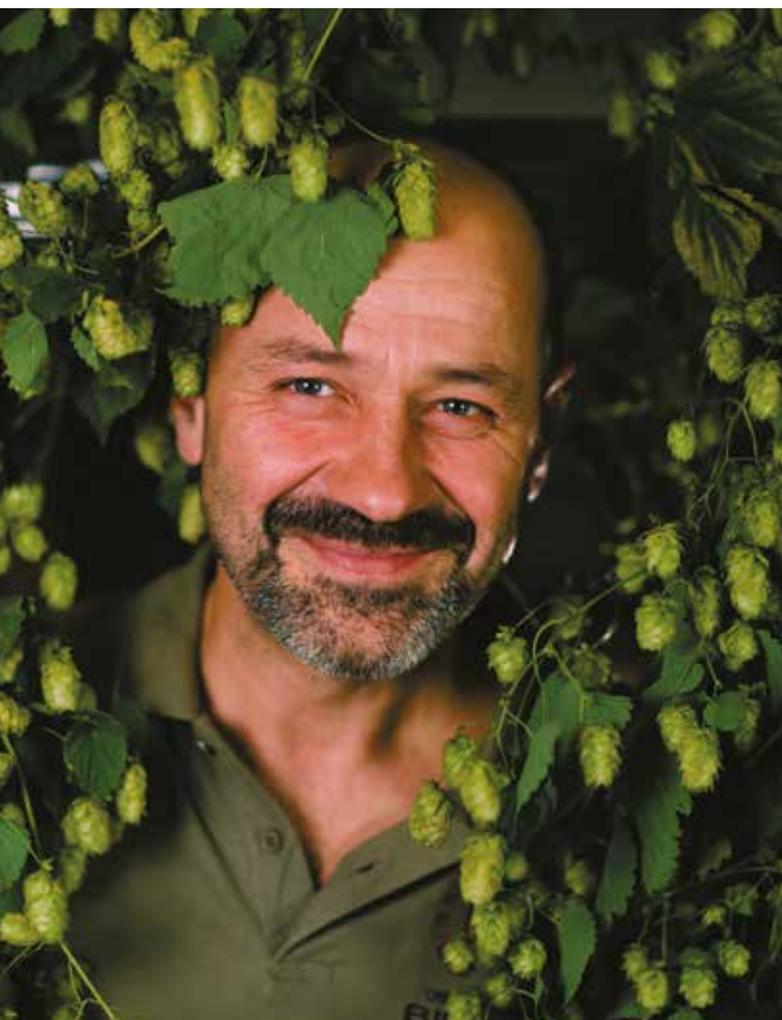
In alto a sinistra, Stefano Simonelli (Birrifico Vetra). A destra Agostino Arioli, fondatore del Birrifico Italiano. In basso, il gruppo di amici e fondatori del Birrifico Rurale.



lo, Stefano Simonelli del Birrifico Vetra.

Non solo, il suo successo è andato ben oltre i confini dell'italica penisola. Due birrifici californiani considerati da tutti gli esperti come dei riferimenti di eccellenza della rivoluzione craft a stelle e strisce, Russian River di Santa Rosa e Firestone Walker di Paso Robles, hanno confessato di aver tratto ispirazione proprio dalla Tipopils di Arioli per le loro, rispettivamente, STS Pils e Pivo Pils. Oltre a loro alla tecnica del dry hopping per una pils hanno fatto ricorso i canadesi del birrifico Trou du Diable e i danesi di Slow Burn. Solo almeno per fare i nomi più noti anche dalle nostre parti.

Orgoglio patriottico a parte, il valore della Tipopils e delle altre Italian Pilsner non si riassume solo nella tecnica del dry hopping o nell'uso esclusivo di luppoli europei, tratto questo che le distingue da luppolature a freddo con varietà americane o neozelandesi che modificano in maniera radicale lo spettro



WWW.ANDYGRABO.DE

aromatico della birra stessa rendendola più classificabile India Pale Lager, tanto per dire. Il vero valore della Tipopils e delle sue sorelle risiede nel messaggio che le birre artigianali possono essere prodotte senza ricorrere a ingredienti aggiuntivi particolari ma allo stesso tempo risultare più caratterizzate, memorabili e incisive rispetto alle cugine prodotte dai grandi birrifici. Perché nella loro contiguità verso queste ultime possono avvicinare quei consumatori che ritengono ancora la birra essere quella bevanda dal colore chiaro, la schiuma e il gusto leggermente amaro. E allora non è un caso se anche birrifici d'oltreoceano, là dove il movimento artigianale è nato e da dove si è poi diffuso, abbiano sposato la causa delle Italian Pilsner che costituiscono quel perfetto esempio, per dirla all'inglese, di "gateway beer" ovvero di birre "cerniera" o di birre "ponte" tra i brand più diffusi e il piccolo mondo della birra artigianale.

Un esempio che, ci piace ricordare, è nato in Lombardia nel nemmeno troppo lontano 1996. ■



Le BIRRE da non perdere

Se la **1 TIPOPILS** di Agostino Arioli (5,2% vol.) resta l'archetipo va detto che il suo merito va al di là dell'essere stata la "pioniera" dello stile, è tutt'ora infatti una birra eccellente: equilibrata e avvincente, si rivela sempre un'ottima scelta quando la si trova al pub. Ma, come già



sottolineato, la creatura di Arioli ha generato una serie nutrita di altre Italian Pilsner che meritano di essere segnalate. La prima, anche in ordine di tempo, è stata la **2 VIAEMILIA** del Birrificio del Ducato (5% vol.). Giovanni Campari, fondatore e birraio dell'azienda emiliana ora passato al mondo della distillazione artigianale con la sua G.C. Spirits è stato un allievo di Arioli e con questa birra ha saputo imporsi, nella categoria keller pils, per ben due volte al prestigioso European Beer Star, concorso internazionale



che si svolge annualmente in Baviera, sconfiggendo rivali teutoniche di certamente più lunga tradizione. Altri ottimi esempi di Italian Pilsner li troviamo poi sempre in terra lombarda con **3 LA GRIGNA** del Birrificio Lariano (4,6% vol.) di Sirone (Lecco), floreale e maltata, e con la **4 PILS** del Birrificio Vetra (4,9% vol.) di Caronno Pertusella (Varese). E, ancora, la **5 405040** del Birrificio Rurale (5% vol.) di Desio (Monza Brianza)



e la Pils di Birra del Carrobiolo (5,3% vol.) di Monza.



Provolone del Monaco DOP

Una pasta filata con un nome che ha superato la storia, evocando un passato leggendario

👁️ BEPPE CASOLO



In passato i Provoloni prodotti in provincia di Napoli, nella zona dei Monti Lattari, del Monte Faito e delle colline della Penisola Sorrentina partivano in barca ogni mattina da Vico Equense, per essere commercializzati a Napoli. All'arrivo, il produttore, che sbarcava nella bruma mattutina coperto con un mantello di tela di sacco, simile al saio dei francescani, era accolto con grida del tipo: "Arriva il monaco, arriva il provolone del monaco"; da qui l'attuale denominazione del formaggio a pasta filata riconosciuto come Dop nel 2010.

Il Provolone del Monaco è sempre prodotto a partire da latte crudo di bovina e almeno il 20 % deve provenire da una piccola razza locale, l'Agerolese, originata nei secoli dall'incrocio della Podolica con diverse altre razze presenti nel territorio, che prima del riconoscimento della Dop, rischiava l'estinzione.

L'alimentazione delle bovine, come da tradizione e ora anche seguendo l'indicazione del disciplinare di produzione, è in buona parte rappresentata da foraggi e frascame, ossia dal prodotto ottenuto dalla potatura di colture arboree, soprattutto agrumi e ulivi, o castagni dei boschi locali, che vengono

portati agli animali.

Per lo più foraggio fresco, ma l'espressione "andare al pascolo", per le bovine produttrici del latte destinato alla realizzazione del Provolone del monaco dop, non esiste: non c'è spazio, non ci sono prati disponibili, il territorio è rappresentato principalmente da ripidi pendii, che guardano il mare e da millenni sono fittamente abitati. Un allevamento eroico rappresentato da piccoli allevamenti che conferiscono il latte ai caseifici della zona.

Nel passato, durante i mesi caldi, il Fiordilatte assorbiva la quasi totalità del latte prodotto, mentre nel periodo invernale, durante il quale c'era meno richiesta di prodotto fresco, il latte era destinato alla produzione del Provolone del Monaco, che consentiva la conservazione per lunghi periodi. Oggi, grazie alla buona remunerazione garantita agli operatori della filiera, il prodotto viene realizzato durante tutto l'arco dell'anno per essere marchiato e commercializzato solo dopo sei mesi dalla produzione.

Ma partiamo dall'inizio. Il latte crudo del mattino è unito a quello della sera, senza aggiunta di sieroinnesto o colture

selezionate. La coagulazione è ottenuta con caglio misto di vitello e capretto e il periodo di maturazione naturale della pasta ottenuta è molto lungo e dura fino al giorno successivo.

Si tratta di una pasta filata il cui processo di trasformazione prevede una filatura particolare, realizzata in coppia, dove le forti ed esperte braccia dei casari allungano e rigirano la pasta formando una spirale lunga fino a oltre 4 metri, attraverso una sorta di danza di allungamento e riunione della massa. Si lavora in acqua a circa 80°C di temperatura in modo da rendere la pasta liscia e filante, per consentire la formatura con una delle fogge previste dal disciplinare: melone allungato, pera senza testina, mandarino, con almeno 6 impronte, in senso longitudinale, in corrispondenza dei legacci usati per appendere le forme a stagionare.

Il Provolone del Monaco può affinare per oltre un anno, a temperature fra gli 8 ed i 15°C, in celle frigorifere, o in ambienti naturali, come grotte e cantine, dove il microclima e il tempo promuovono l'evoluzione del formaggio con il cambiamento della struttura, producendo un ventaglio aromatico sempre più intenso e complesso.

La Penisola Sorrentina catturata dal Monte Comune, promontorio dei Monti Lattari



La pasta, di colore giallo paglierino, presenta un'occhiatura di forma regolare, in quantità non troppo numerosa, riscontrabile soprattutto nella parte centrale.

I prodotti più freschi sono caratterizzati da note lattiche di burro sciolto e vegetali di fieno, per arricchirsi, nei prodotti più stagionati, di sentori animali di brodo di carne, frutta secca, fino a regalare percezioni tostate evidenti, con note aromatiche che superano quelle olfattive.

L'equilibrio gustativo è leggermente spostato verso il salato, pur permanendo una nota dolce. Assai ridotta la sensazione acida e in genere è assente l'amaro; quando presente, la piccantezza non è mai elevata.

La struttura in bocca cambia con la stagionatura, perdendo via via elasticità. Le forme affinate in grotta, o in altri tipi di ambienti naturali presentano una pasta più deformabile e molto solubile.

L'intensità e la complessità delle sensazioni del Provolone del Monaco regalano grandi emozioni, che rispecchiano la dedizione delle figure della filiera produttiva, allevatori, trasformatori e affinatori, che nonostante le difficoltà continuano a migliorarsi proseguendo nel solco della tradizione. ■



L'ABBINAMENTO DI...

Luisito Perazzo



Girovagando tra Campania e Lombardia

Un formaggio tipico e tradizionale dalla etimologia "liturgica" merita certamente un accompagnamento enoico degno del suo territorio di elaborazione, ma allo stesso tempo è stimolante cercare proposte anche all'interno della nostra regione.

La fetta del Provolone fresco e poco stagionato con limitata struttura ben si addice a una versione rosata di **Cantina Olivella** in quel di Sant'Anastasia, con il vino Vesuvio **Rosato Ereo 2020** realizzato in parti uguali con piediroso, guarnaccia e sciascinoso: colore rosa chiaro con profumi floreali e agrumati a cui si agganciano sfumature minerali che richiamano la garbata aromaticità del formaggio, sapore e precisione sapida del vino bilanciano la tendenza dolce in un quadro piacevole e armonioso. In Lombardia, invece, be si addice il **"Note d'Agosto"** Extra Brut Rosé a base pinot nero dell'azienda **Alessio Brandolini** in Oltrepò Pavese, un vino aperto e godibile dal bouquet di piccoli frutti e il sorso incisivo e avvolgente.

Il **Campi Flegrei Falanghina Cruna Delago 2017** dell'azienda **La Sibilla**, vino dal carattere denso e passionale, lungo e complesso, è in grado di bilanciare il Provolone che recita l'omelia da lunga stagionatura tra dolcezza, aromaticità di grotta, timbro salino, note tostate e persistenza.

Tornando in Lombardia, il taglio bordolese **Valcalepio Rosso Dionisio 2017** de **Il Cipresso** è la proposta lombarda in parallelo che si distingue per note di balsamo, tannino simmetrico e finale seducente.



Rosato Ereo 2020
Cantina Olivella



Note d'Agosto
Alessio Brandolini



Campi Flegrei
Falanghina Cruna
Delago 2017
La Sibilla



Valcalepio Rosso
Dionisio 2017
Il Cipresso

Bronner, johanniter e...

*In questo numero un vino della terra bergamasca prodotto con varietà PIWI in abbinamento a un piatto di **Claudio Sadler**, Chef stellato Michelin di fama internazionale*

☞ PAOLO VALENTE



IL VINO

Vino Bianco Rukh (lotto 2018)

CANTINA NOVE LUNE

La Cantina Nove Lune nasce dalla volontà di Alessandro Sala di produrre vini senza inquinare l'ambiente e chi li consuma. Lo scopo è stato raggiunto coltivando vitigni PIWI, (dal tedesco "pilzwiderstandfähig", vale a dire viti resistenti ai funghi), che richiedono solo uno o due trattamenti all'anno. Il Rukh è un vino prodotto dalle varietà bronner e johanniter, in parti uguali. Fermentazione in uvaggio ad acino intero in anfore di terracotta, follature manuali e macerazione delle bucce per alcuni mesi. Svinatura e sosta nuovamente in anfora fino all'imbottigliamento.

Claudio Sadler è proprietario di due ristoranti a Milano, situati entrambi in via Ascanio Sforza, 77. Il primo, Sadler, possiede una Stella Michelin, il secondo, Chic'n Quick, è una trattoria moderna.

LA DEGUSTAZIONE

Dorato, bellissima lucentezza che vira verso l'ambra. Fine e complesso al naso; sentori terziari, di cera d'api e canfora, e poi una nota dolce di frutta disidratata, di agrume candito, albicocca e miele. Accenni balsamici di menta secca, nepitella ed erbe amare macerate. Pieno e fresco in bocca, decisa la presenza tannica. Il sorso riporta ancora note di agrume e di minerale bianco. Finale che rimanda agli oli essenziali dell'agrume.

LO CHEF

Milanese di nascita e per spirito, classe 1956, Claudio Sadler inizia la sua carriera, una volta terminati gli studi all'istituto alberghiero, aprendo a Pavia la "Locanda Vecchia Pavia". Nel



Bronner e johanniter vengono allevati, con metodo biologico, su terreni collinari prevalentemente argillosi a un'altitudine di circa 450 metri con esposizione a Sud.

1986, a Milano, apre l'Osteria di Porta Cicca in Ripa di Porta Ticinese, dove, nel 1991, viene insignito della sua prima Stella Michelin e nel 2002 della seconda Stella. Nel 1992 è tra i fondatori di "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), associazione che riunisce giovani chef di comprovato talento. È stato inoltre Presidente dei ristoratori milanesi e, dal 2012, è Presidente dell'Associazione Le Soste.

Claudio Sadler pubblica sette grandi libri di ricette, editi dalla Giunti, che permettono ai suoi estimatori di riprodurre nella cucina di casa le preparazioni degustate al ristorante, oltre un libro monografico dedicato al pesce pubblicato da Italian Gourmet per un pubblico professionale. Nel 2002 crea "Q.B. centro di cucina enogastronomica" dove, insieme ad altri validi insegnanti, organizza corsi per professionisti e appassionati. Il 7 dicembre 2018 Chef Sadler è stato insignito dell'Ambrogino d'Oro dal comune di Milano, la sua città.

II PIATTO

Un vino di grande carattere, imponente e determinato come i due vitigni storici che lo compongono (bronner e johanniter) due varietà non molto comuni. Due viti con gran resistenza che permette la lavorazione di un orange wine in anfora. Al naso spicca subito una nota di mandorla, miele. In bocca una nota agrumata e una sapidità persistente. In abbinamento a questo vino, un piatto di estremo gusto ed eleganza come il cannellone di baccalà mantecato con spinacino e salsa di zafferano; si sposa in maniera armoniosa con le note del vino in bocca. Il baccalà avvolgente nel gusto viene contrastato dalla sapidità del vino, che regala una perfetta pulizia. ■



PAOLO PICCIOTTO

CANNELLONI DI BACCALÀ CON SALSA ALLO ZAFFERANO E SPINACINI

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Per la pasta all'uovo

- 10 tuorli
- 1 uovo intero
- 300 g di farina 00
- 100 g di semola
- 8 g di sale
- 15 g di olio e.v.o.

Disporre la farina a fontana con la semola e il sale, unire poco per volta le uova e l'olio, mescolando al centro per evitare la fuoriuscita dei liquidi. Ottenere una massa gialla e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora. Stendere la pasta sottile, nel mentre portare a bollore in una pentola dell'acqua salata, immergere le sfoglie e lasciare cuocere per 5 minuti, dopodiché immergerle in acqua e ghiaccio per bloccare il processo di cottura.

Per il ripieno di baccalà

- 300 g di baccalà dissalato tre volte
- 150 g di patate a pasta gialla
- 150 g di prosciutto
- 80 g latte
- 1 mazzo di timo
- 50 g di olio e.v.o.
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio

Tagliare il baccalà dissalato a cubetti di circa 3 cm. Portare ad ebollizione il latte e l'acqua con il prosciutto e un po' di sale. Aggiungere lo scalogno intero e l'aglio intero. Far bollire per 10 minuti e quindi togliere l'aglio e lo scalogno. Tuffare le patate e cuocerle per 10 minuti. Aggiungere il baccalà e far cuocere

ancora per 15-20 minuti. Scolare la parte solida e metterla nella planetaria con il gancio a K. Iniziare a montare facendo scendere la temperatura. Quando la massa si sarà intiepidita (circa 35-40°C) aggiungere l'olio e.v.o. e far montare bene il baccalà.

Quando il composto avrà ottenuto una consistenza piuttosto compatta, riempire un sac à poche con beccuccio liscio di baccalà e creare un cannellone di circa 8 cm. Una volta ottenuti i cannelloni spennellarli con l'olio e infornare a 180° per 10 minuti mantenendoli separati.

Per la crema di zafferano

- 200 ml di panna fresca
- 3 g di sale
- Pepe q.b.
- 1 scalogno stufato
- ½ cucchiaino di xantana / maizena
- sciolta in un bicchierino di panna
- 1 busta di zafferano

In un tegame stufare uno scalogno con una noce di burro e acqua; dopo 3-4 minuti unire la panna, salare e pepare e versare l'intero contenuto della bustina di zafferano. Girare il composto mantenendo la fiamma moderata e una volta raggiunti i 70° togliere dal fuoco e unire la xantana o la maizena. Frullare il tutto con un mixer a immersione.

Finitura

Sporcare la base del piatto con la crema di zafferano e adagiarvi sopra 4 cannelloni a formare un quadrato. Saltare qualche foglia di spinacino e disporne qualcuna sul piatto a proprio gusto.



Alla corte della soffice Torta di Rose

Ideata a fine '400 da Cristoforo di Messisbugo, è un dolce amatissimo e riproposto non solo a livello casalingo ma anche da moltissimi pasticceri

👉 ANDREA GRIGNAFFINI

MANTOVA, 1490. Isabella D'Este siede al tavolo d'onore con Francesco II Gonzaga, l'uomo al quale ha appena giurato fedeltà. Per l'occasione è stato imbastito un banchetto sontuoso: dai soffitti pendono cinquanta lampadari a illuminare la tavola spropositata, lunga più di quaranta metri. Gli ospiti sono un centinaio, "gentil'huomini e gentildonne" che vestono di sete provenienti da oriente, in un tripudio di ornamenti sontuosi esibiti voluttuosamente. Il cicalio degli ospiti è interrotto dalla rappresentazione della commedia composta per l'occasione da Ludovico Ariosto; quindi il vociare riprende in attesa dell'inizio del banchetto, per poi essere sostituito da esclamazioni di stupore di fronte al susseguirsi delle portate. Madrigali a più voci, liuti e clavicembali annunciano il primo servizio di mensa e si prosegue così fino al nono. Uova di storione pescato nel vicino Po, ostriche, pavoni, gru e pernici fanno la loro apparizione sulla tavola decorata con statue di zucchero e così rimpinguata di ogni bendidio. Novantanove portate che appagano la vista con i loro elaborati impiattamenti e dichiarano tutta la forza e l'opulenza della corte mantovana. Tra queste spicca il dolce ideato per l'occasione da Cristoforo di Messisbugo, scalco della corte ferrarese che ha progettato l'intero banchetto in onore degli sposi. Un soffice impasto lievitato composto di rose ben disposte in cerchio, una

sorta di bouquet a richiamo dei ricci ramati che solcano il viso della bella Isabella e della sua giovinezza in fiore. Si tratta della celebre “Torta di Rose” (o “delle rose”) che ancora ai giorni nostri viene apprezzata e riproposta in tutti quei territori che al tempo ricadevano sotto i domini appena citati. Se quello narrato è in realtà un banchetto che si tenne alcuni anni dopo, in occasione del rientro dalla Francia dei neosposi Ercole II d’Este e Renata di Francia, leggenda vuole che fu proprio lo stesso geniale cuoco di corte ad aver inventato questo celebre dolce per il matrimonio tra Isabella d’Este e Francesco II Gonzaga, in occasione di un banchetto non dissimile da questo, tenutosi nel 1490.

Liscia, sfogliata e magari farcita con una voluttuosa crema al burro, la torta di rose, oggi come allora, è un dolce amatissimo, proposto con costanza sia in ambito casalingo che professionale. La soffice miscela di farina, uova, burro e zucchero, a detta di alcuni troverebbe la sua massima espressione con l’aggiunta di vaniglia pregiata. Andrebbe poi servita cosparsa di zucchero a velo, o bagnata con un rosolio delicato. Come accade spesso con le ricette storiche, sono molte le varianti e ogni pasticciere ha la sua. Uno dei suoi più famosi interpreti contemporanei è **Riccardo Camanini**, cuoco e patron del Lido 84 di Gardone Riviera. Il suo è un doppio impasto nel quale si utilizza farina di grano antico veronese, uova, burro, lievito madre e un tocco di vaniglia di Tahiti. Il tutto accompagnato da uno zabaione aromatizzato al Vov e alla scorza di limone del Garda. Sempre all’insegna della classicità, a renderle omaggio da diversi anni, è anche **Matias Perdomo**, che la serve nel suo ristorante di Milano, Contraste, e ne ha fatto la punta di diamante di “Roc”, il suo servizio di gastronomia a domicilio. Di impronta classica anche la torta delle rose a quattro impasti proposta da **Iginio Massari** e **Achille Zoia** in “Cresci. L’arte della pasta lievitata” e quella di Davide Longoni, maestro contemporaneo della lievitazione. Si ispira a essa, discostandosene tuttavia in modo evidente, la torta di mele alle rose di **Alain Passard**, tre stelle Michelin all’Arpège di Parigi. Qui la tradizionale sofficità dell’impasto cede il passo a una rilettura in termini di croccantezza e friabilità, oltremodo arricchita nella sua essenza dall’aggiunta del pomo. E in effetti le rivisitazioni a opera di mani più o meno autorevoli non mancano, con una sfilza di manicaretti che imbastiscono le pagine dei social. Nel solco della modernità tracciato da Passard, si colloca la torta di rose rifinita sulla griglia a fuoco vivo da **Diego Poli**, pasticciere del St. Hubertus. Una lettura generalmente in chiave classica quella offerta dai molti che si cimentano con questa torta a casa, concedendosi solo qualche piccola divagazione sul tema. Così la torta di rose di **Alessia Agostino** che, tradizionale nell’aspetto, si riempie di un sottile strato di marmellata ai frutti rossi. Non mancano tuttavia le versioni in cui si insinua il cioccolato, magari a gocce, o nelle quali la farcitura si fa di crema aromatizzata all’arancia. La versatilità di questo dolce, fatto di pochi ingredienti genuini, è forse la vera chiave del suo successo. Deliziosa se servita spoglia, per gli amanti della semplicità che preferiscono saggiare la bontà degli ingredienti, allo stesso modo la torta di rose può essere declinata in infinite e golose varianti, una più apprezzabile dell’altra. Variazioni che si susseguono nel tempo da più di cinquecento anni, a testimonianza dell’immortalità di questa preziosa e storica ricetta. ■



**L’ABBINAMENTO DI...
Nicola Bonera**

◆◆◆◆◆
**L’equilibrio degli opposti:
voluttuosità alla ricerca
della freschezza**

Un dolce di tradizione nella bassa Lombardia, da sempre realizzato a partire da ricette tramandate da generazioni. Chi scrive ne è un grande appassionato, sia per quanto riguarda il consumo che per la realizzazione, tempo permettendo. La torta di rose è per me un ritorno all’infanzia felice.

La ricca presenza del burro, circondato dai soffici strati dell’impasto, avvolge il palato come una calda coperta. La dolcezza della crema di burro e zucchero in cottura aggiunge profumi e forza al dolce, l’aromaticità della vaniglia incrementa l’intensità e il ricordo. I vini che soddisfano le esigenze della torta di rose possiedono notevole freschezza e potere detergente, per lasciare il ricordo aromatico del piatto senza la burrosità che potrebbe appesantire l’assaggio. Le uve adatte spaziano da quelle aromatiche a quelle con caratteristiche riconoscibili e nitide.

La Lombardia propone un ricco ventaglio di soluzioni, dalla vivacità aromatica dei moscato dell’Oltrepò Pavese, in particolare dalla zona di Volpara, alla freschezza salina dei vini passiti prodotti con l’uva turbiana nel basso Garda, la zona del Lugana. Altre eccellenti proposte derivano dall’areale di San Colombano al Lambro o dalla Valcamonica, dove grazie alle uve Manzoni bianco e riesling, talvolta unite ad altri vitigni, locali o internazionali, si ottengono vini dolci di grande fascino ma soprattutto freschezza.

- 1 **Il Sant Valcamonica IGT bianco passito 2016 Rocche dei Vignali**, da uve Manzoni bianco 100%. Vinificazione in barrique.
- 2 **Ravel vino passito 2015 Ca’ Lojera**, da uve turbiana 90% e malvasia 10%. Vinificazione in barrique.
- 3 **Oltrepò Pavese Moscato 2020 Bruno Verdi**, vino frizzante da uve moscato bianco 100%, vinificazione in acciaio.





Il team di Fattoria San Giuda insieme a Stefano Piatti (secondo da destra)

Fattoria San Giuda, una visione moderna dell'agricoltura

A Rozzano, l'avventura di giovani che lavorano nel rispetto di persone, animali e terra, nel segno della sostenibilità

☞ MARCO GATTI

Dalla terra alla tavola! Nel segno della sostenibilità. Milano e hinterland, si sa, sono icona di produttività. E quando si pensa al capoluogo lombardo e ai suoi dintorni, si pensa a questo territorio come alla locomotiva economica d'Italia. Fabbriche e "fabbrichette", i grattacieli, le produzioni industriali e il mondo delle tecnologie più avanzate. È lì che si immagina siano le esperienze più significative. E invece, nel solco di una tradizione millenaria nata proprio in queste zone vocate all'agricoltura persino in questo periodo di crisi econo-



**FATTORIA
SAN GIUDA**
Via G. Di Vittorio, 8
Rozzano
Tel. 3756165737



Tra le specialità diversi tagli di carne bovina, a partire dalle imperdibili fiorentine

tività, la produzione di cereali, frumenti e verdure, coltivate adottando una metodologia totalmente naturale, nel rispetto della stagionalità e della biodiversità, senza nessun utilizzo di pesticidi, insetticidi e diserbanti. L'allevamento, che avviene nelle stalle di proprietà della fattoria di bovini di razza Limousine, prevede il ciclo cosiddetto "chiuso" che assicura al consumatore un prodotto nato, allevato, macellato e lavorato in Italia, a garanzia di una carne di indiscussa eccellenza. L'attività commerciale comprende la gestione della bottega, presso l'azienda, e dove c'è anche l'allevamento rurale di galline ovaiole ruspanti, dove è possibile acquistare i prodotti della fattoria, e anche quelli selezionati di aziende agricole del territorio. Tra le specialità i diversi tagli di carne bovina, imperdibili le fiorentine, nel segno del "sotto le quattro dita è carpaccio" e le costate, formidabili. Tra le proposte di carne suina, salsiccia e cotechino (tra i migliori assaggiati); non mancano i salumi, per esempio i salami e quei cacciatorini che, ahinoi, hanno solo un difetto, li vedrete sparire in pochi minuti per il loro essere irresistibili. Infine, pregevoli, i formaggi e quelle verdure che sono un fiore all'occhiello. Ultimo, ma non ultimo, la sfida con cui questi giovani si stanno confrontando, è la volontà di rendere l'azienda oltre che bella e produttiva anche un modello di sostenibilità sociale. Un progetto cui si stanno dedicando, sviluppando idee legate alla valorizzazione umana, alla formazione professionale e al reinserimento lavorativo di persone che versano in condizioni di disagio sociale. Ecco una generazione che, a nostro avviso, a dispetto dei luoghi comuni e di un narrato che la vorrebbe spiaggiata sul divano a giocare con play station e smartphone, in verità ha carte da giocare formidabili, e lo fa secondo la filosofia della Colleganza, vivendo esperienze realmente sostenibili ovvero che hanno una ricaduta positiva sulla comunità che le ospita, in questa nuova alleanza tra produttori e botteghe, negozi di città e di campagna, realtà di territorio, che si uniscono per un progetto o per il bene comune. Una rivoluzione, che partendo da un nuovo modo di concepire il proprio lavoro, vede la relazione come centrale. Milano e hinterland non finiscono mai di stupire. All'ombra della Madonnina, una campagna tutta da scoprire. ■

mica, non è raro imbattersi in esperienze, soprattutto di giovani che hanno deciso di mettersi in gioco in agricoltura, favorendo un ricambio generazionale e portando una visione moderna dell'attività agricola.

Tra i protagonisti di questa novità, **Stefano Piatti**, che, riposta la sua laurea in giurisprudenza nel cassetto, alla toga ha preferito i campi, e con alcuni amici ha avviato, a **Rozzano**, nel milanese, un'azienda agricola. È la Fattoria San Giuda, dedicata al "santo delle cause impossibili", dicono scherzando, ma

mica tanto. Non solo perché San Giuda Taddeo, cugino di Gesù, per chi crede, non c'è situazione, in cui faccia mancare il suo sostegno, soprattutto quando le preghiere sembrano le più disperate. Ma anche perché, qualche anno fa, quando questi giovani hanno fatto la loro scelta, non erano certo in molti a scommettere su di loro. E invece oggi, credendo in quello che han scelto come loro motto, "Coltiviamo gusto, garantiamo qualità", conducono con successo la loro azienda che si estende su una superficie di 54 ettari, all'interno del parco agricolo Sud Milano. Tra le loro at-

Il grande rilancio delle cultivar di olivo

Tante, tantissime cultivar, ma poche, pochissime, quelle realmente presenti sul mercato. Il futuro dell'olivicoltura italiana tra tutela della biodiversità e miglioramento genetico

👉 LUIGI CARICATO

L'Italia olivicola vanta un germoplasma ricchissimo. Con 538 varietà di olivo censite domina incontrastato la scena mondiale. Nessun altro paese ne ha tante. Tuttavia, va pur riconosciuto che il vasto – anzi: vastissimo, invidiatissimo – patrimonio di cultivar di cui disponiamo, sul piano commerciale non è poi così rappresentativo come apparirebbe. Nel senso che sul mercato, di fatto, sono presenti poco più di cinque varietà in maniera massiccia, considerando che la gran parte dell'olio 100% italiano proviene dalla Puglia. In alcune annate in questa regione si sfiora il 60% della produzione nazionale, mentre le altre olivagioni meno generose coprono il restante 40% dell'olio complessivo prodotto. Si comprende bene come di fatto le cultivar dominanti siano perlopiù pugliesi.

Le cultivar più diffuse in Italia

C'è la **Coratina**, amata da tutti sia per il gran carattere che esprime con potenza di amaro e piccante, sia perché rinvigorisce gli oli stanchi e fragili di molte altre regioni, oltre a essere protagonista di primo piano se gustata in purezza. Ci sono poi gli oli da olive **Ogliarola**, declinate al plurale perché c'è da un lato, nel sud della Puglia, l'Ogliarola salentina (seppure decimata dalla Xylella), e, più a nord, le Ogliarole “sorelle”, la barese e la garganica, parenti strette della cultivar **Frantoio**. Senza trascurare, almeno finché non scompariranno per il batterio Xylella, gli oli Cellina di Nardò, nel Salento. Altra cultivar significativa pugliese è la **Peranzana**, sorella della francese Provenzale. E poi, di grande diffusione, la nuova cultivar Fs17, altrimenti conosciuta con il nome

più fascinoso di **Favolosa**. Queste sono le cultivar maggiormente utilizzate nella produzione dell'olio italiano che troviamo sugli scaffali dei punti vendita. Altre cultivar del sud più rappresentative sono le siciliane **Nocellara del Belice** e **Tonda Iblea**, o la calabrese **Carolea**, mentre, per il centro Italia, a dominare la scena sono le varietà **Frantoio** e **Leccino**, cultivar ormai diffuse ovunque in Italia e nel mondo. Queste ultime due per certi versi sono diventate in qualche modo universali: si adattano bene un po' ovunque. Non sono le uniche, per carità, ma le più presenti sì. In tutto, possiamo dire che sono soltanto poche decine le cultivar più coltivate e diffuse in Italia, quelle che hanno una presenza sul mercato quantitativamente più incisiva. Non che le altre cultivar tra le tante censite nei nostri oliveti non ab-

IL CARRELLO DEGLI OLI Una selezione di monocultivar

AZ. AGR. ALBERTO GALLUFFO

Fonanasalsa (Trapani)
“Historium”, da olive
Cerasuola.

Profumi fruttati, erbacei, freschi, con richiami a mandorla verde, mela e agrumi. Morbido, di buona fluidità, amaro e piccante in armonia.

AZ. AGR. MONACO

Tortoreto (Teramo)
Monovarietale “Tortiglione”.

Note fruttate, erbacee, con richiami a mandorla verde e cardo. Gusto sapido e rotondo, buona fluidità, finezza, amaro e piccante ben dosati.

AGRICOLA SANTA BARBARA

S. Margherita Ligure (Genova)
Monovarietale “Pignola”.

Note fruttate floreali, con richiami a mandorla e mela. Morbido, rotondo al palato, gusto vegetale di carciofo, erbe di campo in chiusura.

CASA LIBELLULE

Avola (Siracusa) Monovarietale
“Verdese”.

Note fruttate, erbacee, mandorla ed eucalipto. Dolce al primo impatto, dal gusto vegetale di carciofo, mediamente amaro e piccante.



biano un loro pregio e tratti di originale distintività ma, di fatto, sul piano delle quantità di olio prodotto, sono quanto mai marginali. Di conseguenza, a fronte di una cospicua presenza di cultivar, il quadro che si presenta è assai diverso da quel che si immagina. Il germoplasma olivicolo, pur ricco e variegato, ha solo valore documentale. Tuttavia, esaminata la realtà da un'altra angolazione, oggi, rispetto al passato, si presta maggiore attenzione alla biodiversità. Si trovano sul mercato

molte bottiglie di oli monovarietal, extra vergini, che un tempo non venivano in alcun modo valorizzati. Tutto ciò è positivo, anche perché spinge il consumatore a comprendere le molteplici anime espressive degli oli da olive. Tante cultivar, tanti oli differenti e peculiari. Tanti oli per tante possibili personalizzazioni, procedendo attraverso i blend, miscelando gli oli delle varie cultivar e origini: una ricchezza davvero inestimabile e tutta ancora da scoprire e svelare.

Verso un'olivicoltura moderna e sostenibile

Accanto a una olivicoltura tradizionale, da un lato eroica, quella d'alta quota, presente nei luoghi con orografie complesse (esempi in Liguria, Garda, Valtellina...) e che si può perfezionare ma non mutare, perché sostanzialmente rimarrà sempre uguale a se stessa per condizioni di contesto ambientale e pedologico non modificabile, dall'altro lato vi è una olivicoltura tradizionale vetusta che va invece restaurata e resa più efficiente e sostenibile, anche sul piano economico, per evitare fenomeni di abbandono. Infine, la vera grande novità è l'apertura a una olivicoltura moderna, redditizia, sostenibile, in cui la vera svolta è determinata dall'introduzione di **nuovi sestri di impianto, nuove cultivar, nuovi criteri agronomici**, che uniti assieme costituiscono la chiave di lettura per dare un volto nuovo, più attuale e aperto al futuro, all'olivicoltura mondiale oggi estesa ad altre aree di coltivazione, extra mediterranee. Cosa succederà alle cultivar italiane? Vanno preservate e protette, ma soprattutto riattualizzate, sperimentando nuove soluzioni, anche perché le cultivar si evolvono, adattandosi ai tempi, e nuove cultivar vengono concepite e introdotte, e altre ancora vengono rilanciate attraverso un miglioramento genetico che le perfeziona adeguandole alle nuove esigenze: piante meno vigorose, più basse e adattabili alla meccanizzazione. Fermarsi non si può. Introdurre l'alta densità come già avviene da decenni in viticoltura e in frutticoltura è il nuovo corso. Cambiare le logiche rispetto al passato, scegliendo terreni e contesti operativi migliori e più efficaci è il nuovo credo.

La biodiversità va salvaguardata ma non deve restare un museo a cielo aperto, piuttosto deve diventare un fronte attivo, aperto al cambiamento e alla sperimentazione. Il resto è un futuro aperto all'universalità, perché le cultivar di olivo devono intrecciarsi tra loro e dare luogo ad altre cultivar. Chiudo con un esempio: la varietà Lecciana, realizzata dall'Università di Bari a opera del professor Salvatore Camposeo in collaborazione con Agromillora. La nuova cultivar ha per madre la spagnola Arbosana e per padre la varietà Leccino: Il risultato? Una bella creatura: produce già al terzo anno, ha produttività elevata, una buona resa in olio di alta qualità e bassa acidità, note fruttate, amare e piccanti, armoniche e intense. Cosa chiedere di più? ■

**Il viaggio
negli spiriti**



Il Pisco peruviano

Ingrediente del famosissimo Pisco Sour, l'acquavite peruviana viene prodotta ancora in modo artigianale da distillerie che si tramandano un'antica quanto rigorosa tradizione

☞ FIORENZO DETTI



Il Pisco è un'“aguardiente” dalla storia molto antica e rappresenta uno dei tesori culturali del Perù da oltre 400 anni. Si tratta di un distillato che negli ultimi tempi sta riscuotendo sempre più successo e notorietà e che viene prodotto, con ottimi risultati, anche in Cile, sebbene il suo cuore pulsante risieda nella terra che fu degli Inca.

Le uve dalle quali nasce il Pisco provengono dalle Isole Canarie e si dice siano state portate in

Perù dal Marchese di Caravantes nel 1553: iniziò così non solo la coltivazione dell'uva, ma anche la produzione di un vino che in quegli anni veniva esportato in Spagna.

Le prime notizie che parlano di un'acquavite d'uva peruviana risalgono al XVII secolo: lo storico Lorenzo Huertas riferisce di un documento del 1613 dove si parla dell'elaborazione di un'acquavite d'uva a Ica, una città del Perù centro-meridionale.

Un lussureggiante vigneto di “uve pisquere”



Si dice che il Pisco Sour sia nato da un'idea del barman americano Victor Morris che lo preparò come alternativa del più celebre Whiskey Sour in un bar peruviano intorno al 1913

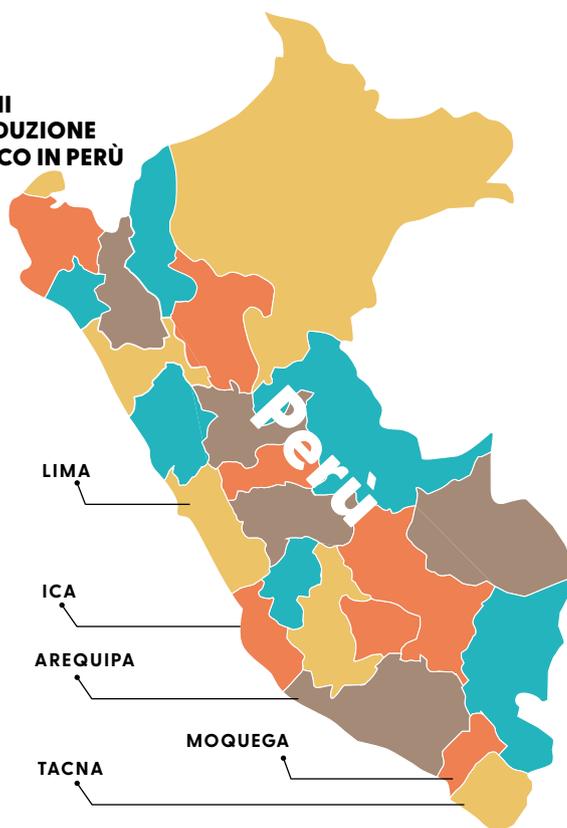
Il cuore della produzione è la città di Pisco, situata sulla costa a 300 chilometri a sud dalla capitale Lima, nella omonima valle, dove scorre anche un fiume importante per gli scambi commerciali, che prende ancora una volta lo stesso nome.

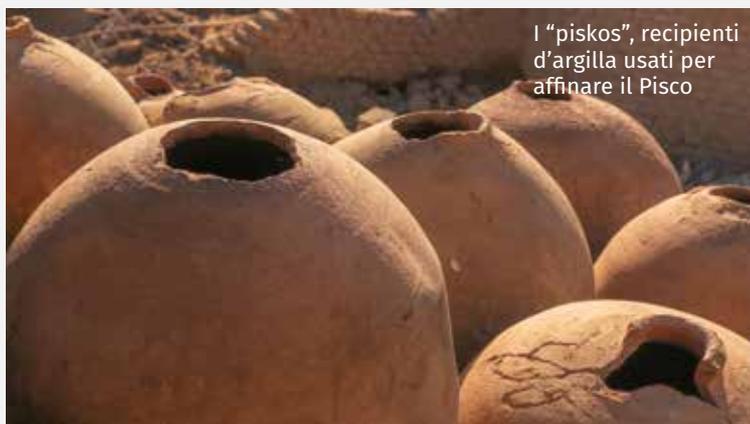
Il termine “pisco” pare derivi dalla parola “piscus” che, nell’antica lingua quechua, significa “uccello”, da cui prende il nome la cittadina costiera a sud di Lima, famosa oltre che per il distillato, anche per la grande quantità di piccoli volatili dai mille colori.

Nel gennaio del 1991 sono state definite le zone di produzione che comprendono la parte costiera di Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e le valli di Locumba, Calplina e Sama nel dipartimento di Tacna, città che confina nella parte a sud con il Cile. Dal 6 novembre 2002 sono state definite e ammesse alla produzione del Pisco solo 8 varietà di uve, che si suddividono in aromatiche e non aromatiche. Si tratta di vitigni a bacca bianca e rossa, le cosiddette “uve pisquere”, che conferiscono poi a questo distillato caratteristiche decisamente differenti con timbri olfattivi molto particolari.

REGIONI DI PRODUZIONE DEL PISCO IN PERÙ

Il pisco viene prodotto in 5 regioni del Perù riconosciute come D.O.: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e le valli di Locumba, Calplina e Sama nel dipartimento di Tacna. Ogni regione produce pisco con caratteristiche distintive differenti. Lima e Ica sono le regioni leader in termini di produzione: da qui arriva circa il 90% del pisco del Perù.





I "piskos", recipienti d'argilla usati per affinare il Pisco

Curiosità

❑ Il Pisco si ottiene utilizzando solo uve della varietà di *Vitis Vinifera* denominata Uva Pisquera, ad eccezione dell'Uvina, un incrocio tra *Vitis Vinifera* e *Vitis Cinerea* e *Aestivalis* di origine americana.

❑ Il governo peruviano dal 2004 ha istituito la giornata nazionale del Pisco Sour, celebrata ogni anno il primo sabato di febbraio.

❑ Nel 1990 il Pisco ha ottenuto la "denominazione di origine peruviana".

❑ Hacienda La Caravedo è la più antica distilleria del Perù. Fu fondata nel 1684 nella Valle di Ica e oggi è fra i maggiori produttori di Pisco. La gestione è quasi tutta al femminile e produce oltre 6 milioni di litri all'anno di Pisco.

❑ Il Pisco peruviano non invecchia in botti di legno, affina in contenitori di vetro o acciaio per qualche mese, oppure molto spesso nei classici recipienti d'argilla, chiamati "piskos".

LA CLASSIFICAZIONE DEL PISCO

Per poter essere commercializzato il Pisco deve possedere una gradazione alcolica compresa tra 38 e il 48%. Ne esistono diverse tipologie.

PISCO PURO Ottenuto da una sola varietà di uva, quasi sempre riportata in etichetta.

PISCO AROMATICO Ottenuto da uve aromatiche.

PISCO AROMATIZZATO Viene aggiunta frutta o altro in caldaia durante la distillazione.

PISCO MACERATO Viene aggiunta frutta, miele, uva passa, cannella o altro nel mosto per circa una settimana prima della distillazione.

PISCO MOSTO VERDE Ottenuto dalla distillazione di un mosto d'uva parzialmente fermentato, con ancora un residuo zuccherino.

PISCO ACHOLADO Viene ottenuto partendo da diverse varietà di uva. La denominazione "Acholado" significa "Mischiato".

I produttori peruviani di Pisco sono oltre 500, quasi tutti riuniti all'interno di un consorzio che promuove il prodotto e l'immagine di questo distillato nel Mondo.

La preparazione del Pisco

Il Perù – Repubblica Presidenziale Democratica, indipendente dalla Spagna dal 1821 – è il terzo Paese come estensione più grande del Sud America. Non deve stupire la sua vocazione alla coltivazione dell'uva, tanto che è il 7° paese esportatore di uva da tavola al mondo. La zona di coltivazione delle uve che daranno poi origine al Pisco si estende sulla costa per 1.000 chilometri su un'area di oltre 7.000 ettari.

La vendemmia avviene nei mesi di marzo-aprile, l'uva è raccolta a mano, come nelle migliori vendemmie, in cassette da circa 20 kg. Servono 7-8 kg di uva per ottenere una bottiglia di Pisco. L'uva selezionata viene pigiata e poi fatta fermentare al fine di ottenere un mosto fresco in presenza di bucce, per un periodo che può andare dagli 8 ai 12 giorni. Il mosto



LE UVE PISQUERE

Non aromatiche
negra criolla, mollar, quebranta, uvina

Aromatiche
italia, torontel, moscatel, albilla

fermentato viene successivamente distillato in "copper pot still", un alambicco di rame discontinuo: si tratta di un metodo tradizionale che serve per preservare e valorizzare l'autenticità del prodotto. Dopo il riposo in contenitori di acciaio, vetro o argilla, il Pisco è pronto per essere imbottigliato in modo naturale, senza venir allungato con acqua o addirittura con coloranti. Un aspetto, quest'ultimo, non secondario che rende il distillato particolarmente pregiato e autentico.

Come di beve

Il Pisco è la bevanda nazionale peruviana ed è molto utilizzato per la preparazione di alcuni cocktail tra cui il Pisco Sour, il Pisco Punch oppure il Chilcano preparato con succo di lime, ginger ale e angostura. La degustazione del distillato liscio, servito sempre piacevolmente fresco, viene chiamata "Trago Corto": consiste nel berlo a piccoli sorsi trattenendolo qualche momento in bocca prima di deglutirlo, per meglio apprezzarne il bouquet. ■

Il Miglior Sommelier d'Italia è nuovamente *lombardo*

Dopo 11 anni torna in Lombardia il titolo più importante della sommelierie italiana.

Domenica 21 novembre 2021, a Bologna, il bergamasco Stefano Berzi ha coronato un sogno inseguito con grande abnegazione e impegno

ANNA BASILE

Sommelier, degustatore, relatore AIS e ora anche miglior sommelier d'Italia Premio Trentodoc 2021. Non sbaglia un colpo Stefano Berzi, il sommelier bergamasco che continua a conquistare nuovi traguardi. «La mia vita sembra segnata dalla nascita: mi posso considerare figlio d'arte, la mia famiglia gestisce un ristorante con enoteca, e il vino ha sempre avuto grande importanza per me. Anche gli studi mi hanno portato a consolidare questo interesse: l'istituto alberghiero prima, i corsi AIS e infine il master Alma, un corso che considero la chiave di volta della mia formazione, la scuola che mi ha dato gli strumenti per diventare quello che sono. È qui che ho incontrato il mio maestro, Ciro Fontanesi, il direttore del master, ed è qui che ho capito che vuol dire *parlare di vino*».

Oggi in molti parlano di vino, rischiando a volte di essere superficiali o di cadere in elogi facili e un po' vuoti. Tu che hai costruito la tua competenza sullo studio e l'esperienza, cosa pensi di chi si improvvisa ambasciatore del vino?

«Il vino è di moda, e come ogni moda che si rispetti è sulla bocca di tutti. C'è un popolo di neo-esperti e pseudo-intenditori che si improvvisa promotore del tal vino o del tal produttore, ma c'è una bella differenza tra un professionista e chi non lo è. Bisogna fidarsi della conoscenza che deriva dallo studio e dall'esperienza».

Fidarsi: come si fa? Che strumenti abbiamo per fiutare un falso esperto?

«La cultura è la miglior difesa che ognuno ha. Informiamoci sul background di una persona: se il wine-influencer in cui ci imbattiamo beve solo "vini da perdere la testa" o "fotonici",

oppure cura di più l'acconciatura che la descrizione del vino, o ancora se notiamo che fino a oggi non ha mai parlato di vino, forse è meglio non fidarsi. Grazie a internet possiamo leggere le opinioni di tutti perché tutti possono condividere la propria opinione con una platea potenzialmente vastissima. Non fidiamoci di tutti. Fidiamoci della cultura».

L'AIS ha aperto le porte a tanti appassionati, diffondendo quella che potremmo definire una cultura enologica di massa: secondo te si tratta di un fenomeno positivo o negativo?

«Condividere cultura è sicuramente qualcosa di positivo. Maggiore è la conoscenza che si crea e maggiori sono i risvolti positivi che ne derivano. Ovviamente non si può colpevolizzare chi diffonde cultura, come l'AIS, se qualcuno si autoproclama esperto nonostante non lo sia. La nostra Associazione cerca di dare a tutti gli strumenti per capire un vino, ma il bagaglio di competenze si forma col tempo, con la curiosità e la capacità di mettersi alla prova. L'umiltà, poi, è alla base di tutto: non si barattano 20 anni di esperienza con qualche mese di studio».

Questa diffusa cultura enologica come sta cambiando l'approccio al vino?

«Sta aumentando la curiosità dei clienti. Certo, nel nostro ristorante, l'Hosteria del Vapore, c'è sempre chi chiede il vino della casa (chissà della casa di chi...), ma tanti cercano vini insoliti, di nicchia, fatti da piccoli artigiani, e questo significa che si sta lavorando bene. Noi amiamo valorizzare il territorio e i suoi prodotti, e proviamo a farlo anche con abbinamenti ben precisi. Come il risotto Strachetunt e Moscato di Scanzo: due eccellenze bergamasche in un connubio equilibrato e gustoso». ■



PAOLO STROPPA

C'è un popolo di neo-esperti e pseudo-intenditori che si improvvisa promotore del tal vino o del tal produttore, ma ***c'è una bella differenza tra un professionista e chi non lo è***

Stefano Berzi, classe 1992, è nato a Trescore Balneario (BG). È titolare, insieme alla sua famiglia, dell'Hosteria del Vapore a Carobbio degli Angeli (BG). Ha conseguito il diploma di sommelier nel 2013 e fa

parte della Delegazione AIS di Bergamo. Nel 2014 è diventato degustatore AIS, nel 2016 ha partecipato al Master Sommelier ALMA-AIS. È maestro assaggiatore ONAF. Prima del titolo

di Miglior Sommelier d'Italia conquistato nel 2021, si era classificato al terzo posto nel 2019. Nel suo curriculum è stato anche vice campione di Lombardia per due volte, nel 2019 e 2020.

Il Pouilly-Fuissé, finalmente...

Nel mese di settembre 2020, il Pouilly-Fuissé diventa la prima denominazione della Borgogna meridionale a ottenere il riconoscimento di Premier Cru. Un traguardo ambito per il Pouilly-Fuissé e per la regione del Mâconnais, che certifica l'evidente qualità e l'innegabile prestigio di una produzione vinicola che, da sempre, riscuote notevole gradimento sia da parte dei critici professionisti che dei consumatori.

Un riconoscimento che pare quasi un risarcimento del torto subito: nel 1943, in piena occupazione nazista, i

viticoltori locali, impegnati nella resistenza e nella difesa della "zona libera" dove si trovava il loro territorio, furono di fatto esclusi dalle classificazioni introdotte tra il 1938 e il 1943 nei soli territori occupati.

Roberto Sironi, relatore, scrittore sulla testata Oscarwine e sul blog Terroir di Francia, con la pubblicazione di "**Pouilly - Fuissé. Il nuovo Premier Cru di Borgogna**" sembra voler festeggiare il rango di Premier Cru assegnato a 22 climat della denominazione. Beninteso, i toni non sono né trionfalistici né agiografici e la pubblicazione non è un patinato strumento di marketing territoriale.

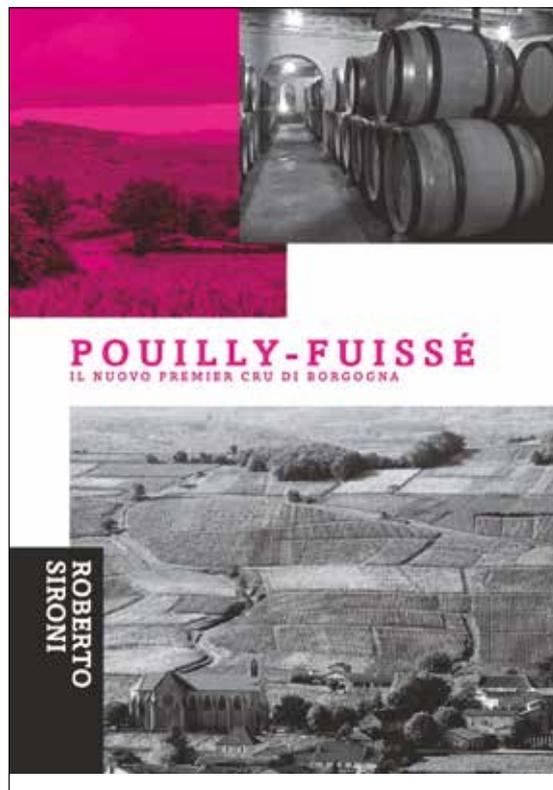
Il libro è semmai sobrio, leggibile ma sempre professionale e didascalico, denso di informazioni complete e approfondite sulla storia, il territorio, la viticoltura e i viticoltori dell'area. Ma, dalla descrizione dettagliata dei 185 climat, dalla presentazione partecipata delle biografie dei 33 produttori di riferimento, dalle schede delle 140 etichette "imperdibili" emerge una comprensibile soddisfazione per il traguardo raggiunto dai vigneron della regione.

Non a caso, il libro è aperto da una bella e significativa intervista alla giovane Aurélie Cheveau, nuova Presidentessa dell'Associazione Produttori di Pouilly-Fuissé che ricorda come se all'inizio i produttori non erano del tutto convinti del successo della certificazione, oggi sono i primi difensori dei terroir: "*Dieci anni di lavoro spalla a spalla hanno inoltre contribuito a cementare lo spirito di squadra, a incentivare il confronto costruttivo e a traggardare la scrupolosa valorizzazione dei propri appezzamenti.*"

Quella che Sironi racconta è la capacità dei vignaioli del Mâconnais, che con competenza e tenacia hanno permesso al Pouilly-Fuissé di raggiungere lo status tanto ambito dei più grandi vini della Borgogna. Uomini e donne che con la loro passione sono il migliore invito a conoscere e valorizzare la storia, il territorio, l'arte a cui riescono a dare forma di vino. ■

POUILLY - FUISSÉ
IL NUOVO
PREMIER CRU DI
BORGOGNA
Roberto Sironi

© Milano,
Enoletteraria -
Dicembre 2021
167 pagine
25 euro





LA GRAMMATICA DEL VINO

Marco Pozzali

© 2021 Gribaudo
219 pagine
ISBN 978 88 580 3868 0
19,90 euro

(scrittore, giornalista e sommelier, già coautore del premiato “*Grandi vini di piccole cantine*”), si pone l’obiettivo di esplicitare i fondamentali di una grammatica generativa, i dati irrinunciabili sui quali viene articolata la struttura interrogativa dei capitoli del libro. Cos’è il vino e come si fa? Che storia ha? Dove si fa? Come si degusta? Come si abbina?

Per rispondere a queste domande, Pozzali ci accompagna in angoli del mondo dove si producono vini fantastici e affascinanti. Luoghi dove la tradizione viticola ha radici profonde, oppure sedi di nuove produzioni dove giovani “garagisti” fanno cose straordinarie, interpretando soggettivamente il potenziale di varietà classiche. Dalla Georgia delle vinificazioni in anfore di terracotta interrate ai Pinot noir dell’Oregon. Dalle zone tradizionali europee alle nuove produzioni cinesi, australiane, neozelandesi.

Un viaggio con il quale l’autore ci dice tanto del vino, ma non tutto: la relazione tra la realtà e la sua rappresentazione non è mai lineare e il linguaggio deve lasciare spazio anche all’inconscio del racconto, mantenendo qualcosa di insondabile, di misterioso.

Forse per questo la “*grammatica vinicola applicata*” di Pozzali è completata da una vera e propria *grammatica visuale*. Nessuna fotografia, niente paesaggi ripresi con il drone, niente bottiglie in quadricromia, nessun ritratto celebrativo. Solo tante tavole colorate, un florilegio di segni e simboli, uno sguardo complice, ipnotico, immersivo.

Il vino *scioglie la lingua, ma poi bisogna aver le parole per saper raccontare e parlare*. Con questo libro, che si rivolge sia al neofita, all’appassionato di vino che al sommelier più esperto, accompagnati tra parole e immagini, maturiamo la conoscenza di una grammatica e di un - possibile - linguaggio specifico del vino. ■

Le parole chiave del vino

Per comprendere il vino non basta conoscere le tecniche di degustazione o ripetere, come in un laico rosario, nomi di grandi etichette, date e produttori in quantità. Comprendere il vino è saperlo *raccontare*. Per raccontare il vino sono certamente utili le tecniche di comunicazione e marketing, ma non bastano. Non bastano perché il racconto del vino ha bisogno della condivisione di una specifica grammatica, di una grammatica che i linguisti definirebbero *generativa*: un insieme di regole, parole, significati che specificano e generano in modo ricorsivo una conoscenza *condivisa* e *condivisibile*.

Con “**La grammatica del vino**”, Marco Pozzali,

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

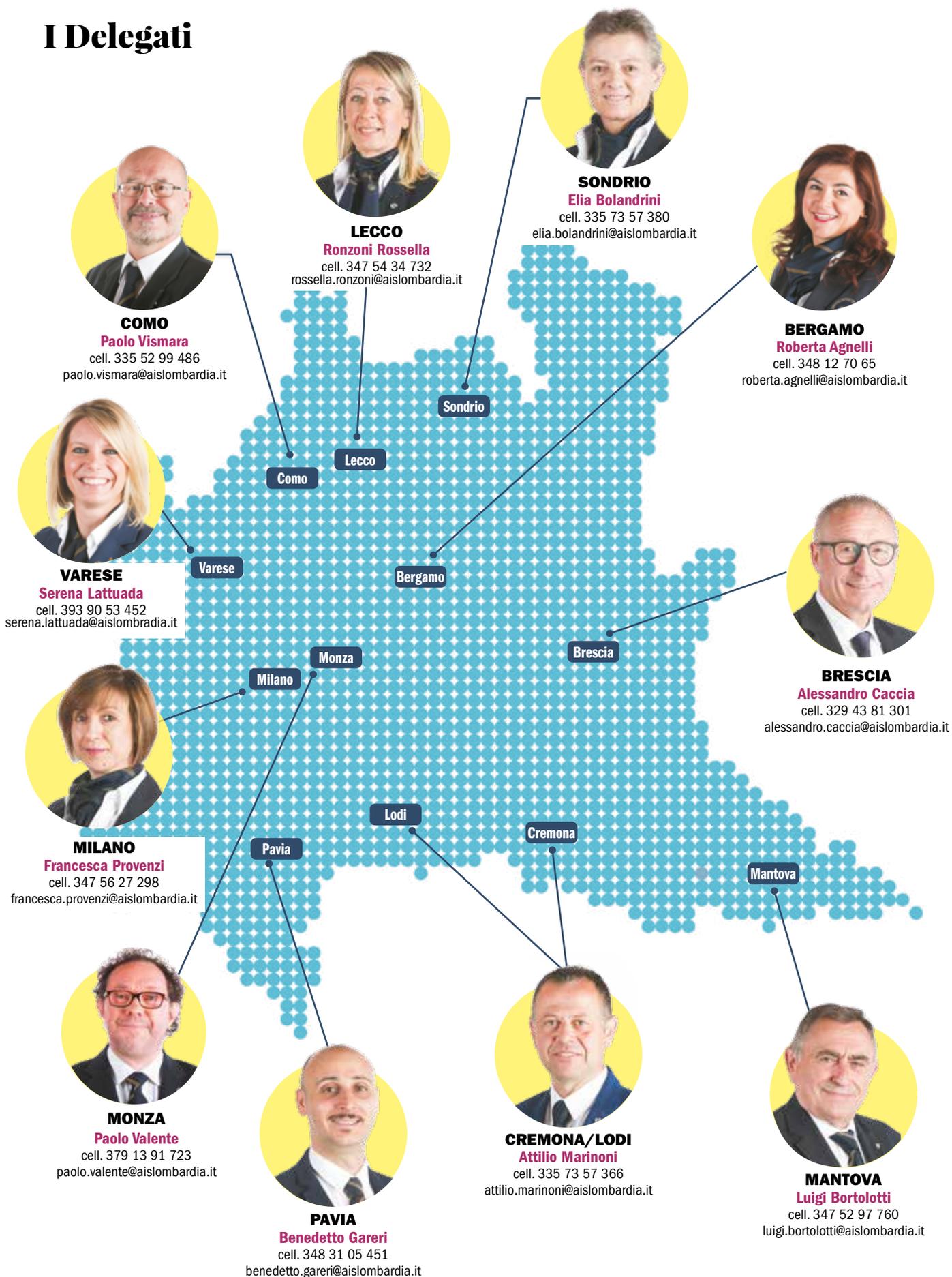
Alessandro Franceschini
Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

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

