

ViniPlus

DI LOMBARDIA

SPECIALE

**11 vitigni
della Lombardia**
Internazionali,
storici, autoctoni
e sperimentali

TERRITORI

Le Cinque Terre

AUTOCTONI

Il Famoso



ViniPlus



I successi non arrivano mai per caso

Carissime colleghe, carissimi colleghi, ebbene sì, talvolta i sogni diventano realtà! AIS Lombardia è arrivata a contare più di 7500 soci, un traguardo importante mai raggiunto prima, che ci carica della responsabilità di continuare a impegnarci per offrire sempre maggiori servizi ai nostri soci.

I corsi di qualificazione professionale registrano il tutto esaurito sull'intero territorio lombardo; i soci dimostrano ogni giorno di più la loro determinazione a voler approfondire al meglio la conoscenza del mondo del vino, non solo a lezione, ma anche seguendo con interesse i momenti di approfondimento che tutte le delegazioni offrono. Gli eventi fin qui programmati hanno superato nettamente l'anno precedente quanto a numero di partecipanti ed è in aumento il numero di banchi d'assaggio, un'occasione importante per approfondire la conoscenza di territori e vitigni.

L'obiettivo perseguito dal consiglio regionale è mettere sempre più al centro ciascun membro di questa grande famiglia dei sommelier lombardi, ogni collega deve sentirsi protagonista della vita associativa.

AIS Lombardia ha aumentato sensibilmente gli investimenti in ambito associativo, a cominciare dai più giovani: all'inizio di quest'anno si è tenuto il primo meeting per i soci sotto i 40 anni. È senza dubbio una necessità primaria ascoltare i giovani, coloro che saranno alla guida dell'associazione nel prossimo

futuro, e capire quali siano i loro sogni, cosa possiamo cambiare, integrare o migliorare.

La scuola concorsi lombarda è uno dei progetti su cui il consiglio punta moltissimo, un progetto che coinvolge i migliori relatori nazionali, che, oltre a vantare grande preparazione ed esperienza, hanno vinto il titolo di miglior sommelier d'Italia. Un progetto che ha riscosso grande successo in termini di partecipazione, così come la scuola di formazione per relatori, un altro progetto di punta dell'amministrazione regionale.

AIS Lombardia non si ferma qui: in vista dell'entrata in vigore della nuova scheda descrittiva e della scheda a punteggio saranno organizzati corsi di aggiornamento in tutte le delegazioni. Per il prossimo autunno sono in programmazione giornate di aggiornamento anche per il gruppo servizi lombardo.

Continua la collaborazione con gli istituti alberghieri. Siamo presenti in maniera capillare in tutte le province della regione per contribuire a formare i futuri sommelier.

Dal punto di vista della comunicazione, lavoriamo costantemente per migliorare i contenuti della rivista ViniPlus, del sito web e di tutti i canali social.

I successi non arrivano mai per caso, ma sono il risultato del duro lavoro svolto in armonia con tutti i consiglieri regionali, i responsabili di settore e i consigli di delegazione. Un lavoro di squadra basato sui principi associativi e sull'inclusione.

Hosam Eldin Abou Eleyoun
Presidente AIS Lombardia

Maggio

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

Il vitigni di Lombardia spiegati bene

A cura di Anna Basile, Anita Croci, Davide Gilioli, Sofia Landoni, Gabriele Merlo, Sara Missaglia, Sara Passerini, Ilaria Ranucci, Florence Reydellet, Paolo Valente, Giuseppe Vallone

36

ENOZIONI

di Alessandro Franceschini e Francesca Ciancio

45

DIRITTO DIVINO I FATTI E LE OPINIONI

di Paola Marccone

48

PROFESSIONE SOMMELIER

di Sofia Landoni

50

MONDO VINO

Sette storie Nuovo Mondo

di Ilaria Ranucci

54

APPROFONDIMENTO FRANCIA

AOC Palette

di Samuel Cogliati Gorlier

60

PERSONAGGI

Mario Tognini

di Sara Missaglia

64

TERRITORI ITALIANI

Le Cinque Terre

di Anita Croci

69

PRODOTTI DOP E IGP

La focaccia di Recco

di Gabriele Merlo

72

RI-GENERAZIONI

Monsupello

di Sara Missaglia

76

AUTOCTONI, CHE PASSIONE!

Il Famoso

di Davide Gilioli

80

VITA DA WINEMAKER

Ruben Larentis

di Paolo Valente

84

BIRRE

Birrifico Lariano

di Maurizio Maestrelli

88

FORMAGGI

Fontina Dop

di Beppe Casolo

91

OLIO

L'olivagione 2022-2023

di Luigi Caricato

94

IL PIATTO LOMBARDO

La sbrisolona

di Andrea Grignaffini

96

LA LOMBARDIA E SUOI

ARTIGIANI DEL GUSTO

Peck

di Marco Gatti

98

L'ABBINAMENTO

La cucina libanese

di Paolo Valente

100

VINO E TECNOLOGIA

ChatGPT

di Raffaele Cumani

105

SOMMELIER

AL LAVORO

di Anna Basile e Anita Croci

108

BLOC NOTES

a cura di Céline Dissard

Laroche

PERIODICO
DELL'ASSOCIAZIONE
ITALIANA SOMMELIER
DELLA REGIONE
LOMBARDIA

Hosam Eldin Abou Eleyoun
PRESIDENTE

Alessandro Franceschini
DIRETTORE RESPONSABILE

Prof. Leonardo Valenti
CONSULENTE SCIENTIFICO

HANNO COLLABORATO
A QUESTO NUMERO

Nicola Bonera, Beppe Casolo,
Luigi Caricato, Francesca Ciancio,
Samuel Cogliati Gorlier,
Anita Croci, Raffaele Cumani,
Marco Gatti, Davide Gilioli,
Andrea Grignaffini, Sofia Landoni,
Céline Dissard Laroche,
Maurizio Maestrelli, Paola
Marccone, Gabriele Merlo, Sara
Missaglia, Sara Passerini, Luisito
Perazzo, Ilaria Ranucci, Florence
Reydellet, Alberto P. Schieppati,
Paolo Valente, Giuseppe Vallone

REVISIONE TESTI
Anna Basile, Anita Croci

IMMAGINE DI COPERTINA
Barbara Viganò

FOTOGRAFIE
Adobe Stock, Marco Antinori,
Margherita Barberotti, Samuel
Cogliati Gorlier, Anita Croci,
Pavel Danilyu, Andrea Liverani,
Veronique Mazzoli, Sara Missaglia,
OnstageStudio, Elena Rosignoli,
Simone Stanislai, Paolo Stroppa,
Joshua Tucker

PROGETTO GRAFICO
E IMPAGINAZIONE
Barbara Viganò

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

STAMPA
Ancora Arti Grafiche
Via Benigno Crespi, 30
20159 Milano MI

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

Chiuso in redazione il 9 Maggio 2023
Registrato al tribunale di Milano
al n° 306 del 23 maggio 2001
Iscritto al ROC n° 19420 del 25 marzo 2010

ViniPlus



Fare informazione vera è un imperativo morale

Esaltare le perdite di un famoso chef, enfatizzando debiti con cifre colossali, non aiuta il settore a risollevarsi. Sarebbe auspicabile, invece, un serio giornalismo d'inchiesta, che aiutasse a capire i problemi del settore. Ho sempre pensato che, in presenza di un debito (da parte di qualcuno verso qualcun altro), sull'argomento dovrebbe prevalere una certa cautela, che tuteli l'aspetto privato, trattandosi di un fatto "personale" o societario, eventualmente caratterizzato da un confronto diretto tra creditore e debitore. Fatico a comprendere il motivo per cui un debito (peraltro presunto e non documentato in modo serio e compiuto) debba diventare un fatto mediatico, sul quale disquisire, discettare, indignarsi o addirittura godere.

O forse bisogna obbligatoriamente parlarne solo perché il debito sarebbe stato contratto da un personaggio pubblico, e la notizia fa quindi aumentare l'audience? Probabilmente è così. Una certa cattiveria, ormai ben diffusa a livello social, è dunque funzionale a quella sottocultura demagogica che vorrebbe che i ristoratori (in primis quelli stellati o di fascia alta) siano da ritenersi degli approfittatori o dei

ladri. Insoportabile. Sarebbe ora di finirla con questo tiro al piccione. Da quando il giornalismo d'inchiesta è stato sostituito da quello che chiamo 'Hater gossip cult', dovremmo averci fatto il callo, a questo degrado progressivo dell'informazione, ormai assurda a fenomeno pataccaro. Il giornalista, semmai, dovrebbe dare informazioni diverse, anziché svelare i presunti debiti di questo o di quello chef, di questo o di quell'imprenditore. E raccontare, per esempio, quanto costa ad un professionista l'affitto della propria struttura, quanto incidono le tasse sul fatturato, a quanto può o deve ammontare un food cost compatibile con il proprio business. Scrivere e spiegare quali sono i problemi che un imprenditore deve affrontare nella propria attività, questo dovrebbe essere il compito di chi vuole informare seriamente. Se invece vogliamo continuare sulla strada del populismo becero e sensazionalistico, beh, allora tutto diventa lecito.

E, anziché fare informazione seria, ridurremo una professione nobile (ma lo è ancora?) alla caricatura di se stessa, con conseguenze devastanti.

Alberto P. Schieppati
Giornalista

Le nostre firme

ANNA BASILE

Non solo Valtellina. Oggi il nebbiolo affascina un numero sempre più alto di produttori in diverse province della Lombardia.

> **pagina 15**

NICOLA BONERA

Quali vini abbinare alla Sbrisolona? "La ricetta esige un vino di buona struttura, che goda di una percezione alcolica piuttosto importante".

> **pagina 95**

LUIGI CARICATO

Come è andata l'olivagione 2022-2023? Non bene, anzi. Un calo quantitativo così vertiginoso non si verificava da anni. E ora?

> **pagina 91**

BEPPE CASOLO

C'è solo una Fontina, ed è quella DOP. Il processo di lavorazione, le tipologie e il ruolo della stagionatura.

> **pagina 88**

FRANCESCA CIANCIO

Il presente e i futuri obiettivi di Gabriele Gorelli, primo Master of Wine d'Italia e vincitore del Premio Enozioni a Milano 2023.

> **pagina 42**

SAMUEL COGLIATI GORLIER

Solo 50 ettari di vigneto che racchiudono tre tipologie e ventisette diversi vitigni. Alla scoperta della minuscola e affascinante Palette AOP.

> **pagina 54**

ANITA CROCI

"Una bellezza accecante, estrema come l'agricoltura fragile e impervia che la sostiene". Il nostro viaggio tra le Cinque Terre del vino.

> **pagina 64**

RAFFAELE CUMANI

L'intelligenza artificiale sostituirà i sommelier? Abbiamo chiesto a ChatGPT qualche consiglio sugli abbinamenti e...

> **pagina 100**

MARCO GATTI

Da 140 anni è considerato il tempio delle cose buone di Milano e d'Italia. Ecco la visione imprenditoriale di Peck.

> **pagina 96**

DAVIDE GILIOLI

Famoso, ma solo di nome! La nostra nuova rubrica dedicata agli autoctoni d'Italia inizia da una varietà romagnola tutta da scoprire.

> **pagina 76**

ANDREA GRIGNAFFINI

Dalle povere campagne lombarde sino alla corte dei Signori di Mantova. La Sbrisolona tra interpretazioni casalinghe e golose reinterpretazioni.

> **pagina 94**

SOFIA LANDONI

Non c'è più personale per la sala. Perché? Da dove ripartire? Come risollevarle le sorti di un comparto spesso maltrattato anche dall'opinione pubblica?

> **pagina 48**

CÉLINE DISSARD LAROCHE

Due letture da non perdere: il fascino delle cantine, che fondono enologia e architettura, e il Donnas, una delle più piccole enclaves del nebbiolo.

> **pagina 108**

MAURIZIO MAESTRELLI

Dal 2008 il Birrifico Lariano crea birre artigianali di solida e costante qualità. La sua Grigna è una delle migliori Italian Pilsner.

> **pagina 84**

PAOLA MARCONE

Informazioni nutrizionali, ingredienti e avvertenze salutistiche. Il difficile ruolo dell'Unione Europea nel tentativo di tutelare i consumatori di alcol.

> **pagina 45**

GABRIELE MERLO

La focaccia al formaggio di Recco è una delle più golose DOP presenti in Italia. Scopriamone i segreti e la storia.

> **pagina 69**

SARA MISSAGLIA

Dopo 42 anni di lavoro, va in pensione Mario Tognini, storico cantiniere di Triacca Vini. Nel suo racconto mezzo secolo di storia del vino valtellinese.

> **pagina 60**

SARA PASSERINI

Un vitigno, un vino, un luogo: con l'aiuto di due abili vignaioli, incontriamo il Moscato di Scanzo.

> **pagina 29**

LUISITO PERAZZO

Sono numerose le possibilità di abbinamento con la Fontina DOP. Scopriamone alcune tra Valle d'Aosta e Lombardia.

> **pagina 90**

ILARIA RANUCCI

Ci sono produttori, soprattutto del Nuovo Mondo, che vogliono confrontarsi anche con varietà italiane. Sette storie da conoscere.

> **pagina 50**

ALBERTO P. SCHIEPPATI

Il giornalismo d'inchiesta è stato ormai sostituito da un mix di odio e gossip. Un esempio? Esaltare le perdite di un famoso chef, enfatizzando debiti con cifre colossali.

> **pagina 3**

PAOLO VALENTE

In Italia ci sono ormai tanti ristoranti che propongono cucine provenienti da luoghi spesso lontani. È possibile abbinarvi il vino? Iniziamo dal Libano.

> **pagina 98**

GIUSEPPE VALLONE

Il goppello è come un "foulard di seta" sostiene uno dei suoi più autorevoli interpreti. Siamo andati in Valtènesi per conoscere meglio questo vitigno.

> **pagina 24**

ViniPlus



La viticoltura lombarda, un caleidoscopio di biodiversità

È possibile tracciare una mappa dei vitigni più significativi tra quelli presenti in Lombardia? Dal punto di vista quantitativo non ci sono problemi, sebbene spesso i dati a disposizione non siano aggiornatissimi. Ma non era questo il lavoro che avevamo in mente quando abbiamo pensato allo speciale di apertura del nuovo numero della nostra rivista. Volevamo cercare di fotografare la ricchezza presente nella nostra regione attraverso una prospettiva differente, ragionata, usando come bussola per la nostra indagine delle categorie che potessero aiutarci a sintetizzarla. E per farlo abbiamo sfruttato anche i preziosi suggerimenti di Sebastiano Balducci, curatore della guida ViniPlus, e del professor Leonardo Valenti, nostro direttore scientifico.

È emersa una sorta di squadra dei vitigni lombardi, composta da 11 varietà, raccontate da alcuni dei tanti produttori che quotidianamente li custodiscono. Dall'ultima edizione della nostra guida abbiamo poi scelto 5 eccellenze che li rappresentassero, vuoi per diversità di stili utilizzati, che per tipologia e zona di produzione. Ne è scaturito un puzzle ricco di spunti, aneddoti e curiosità. Ovviamente non esaustivo, e non era d'altronde questo il nostro obiettivo, ma che certamente restituisce un quadro composto da tanti colori e sfumature, indicativo di quella biodiversità, con-

retto tanto in auge in questo momento, realmente presente proprio in Lombardia, anche se non ancora sottolineato come si dovrebbe.

Anche in questo numero troverete molti approfondimenti e tante interviste, con un occhio sempre vigile a quello che succede intorno a noi. Siamo andati a trovare due professionisti, un winemaker e un cantiniere, entrambi giunti alla fine di carriere ricche di successi e soddisfazioni, per fare con loro una sorta di bilancio; abbiamo cercato di fare un po' di chiarezza, mantenendo uno sguardo sempre laico, sull'annosa questione relativa all'introduzione in etichetta di simboli grafici che mettono in guardia il consumatore circa la pericolosità della presenza di alcol; abbiamo cercato di capire se la famigerata intelligenza artificiale rappresenti una grande opportunità o una minaccia per chi si occupa di vino; ci siamo chiesti da cosa dipenda la ormai cronica carenza di personale di sala, cercando di andare oltre la questione economica, sebbene rappresenti uno dei punti dolenti.

Post scriptum: ci siamo rifatti anche il look. Il nostro nuovo vestito è stato, come di consueto, studiato e pensato da Barbara Viganò, nostra imprescindibile Art Director. A noi piace molto, speriamo piaccia anche a tutti voi.

Buona lettura!

Alessandro Franceschini

Alessandro Franceschini
Direttore Responsabile

11 VITIGNI DI LOMBARDIA SPIEGATI BENE

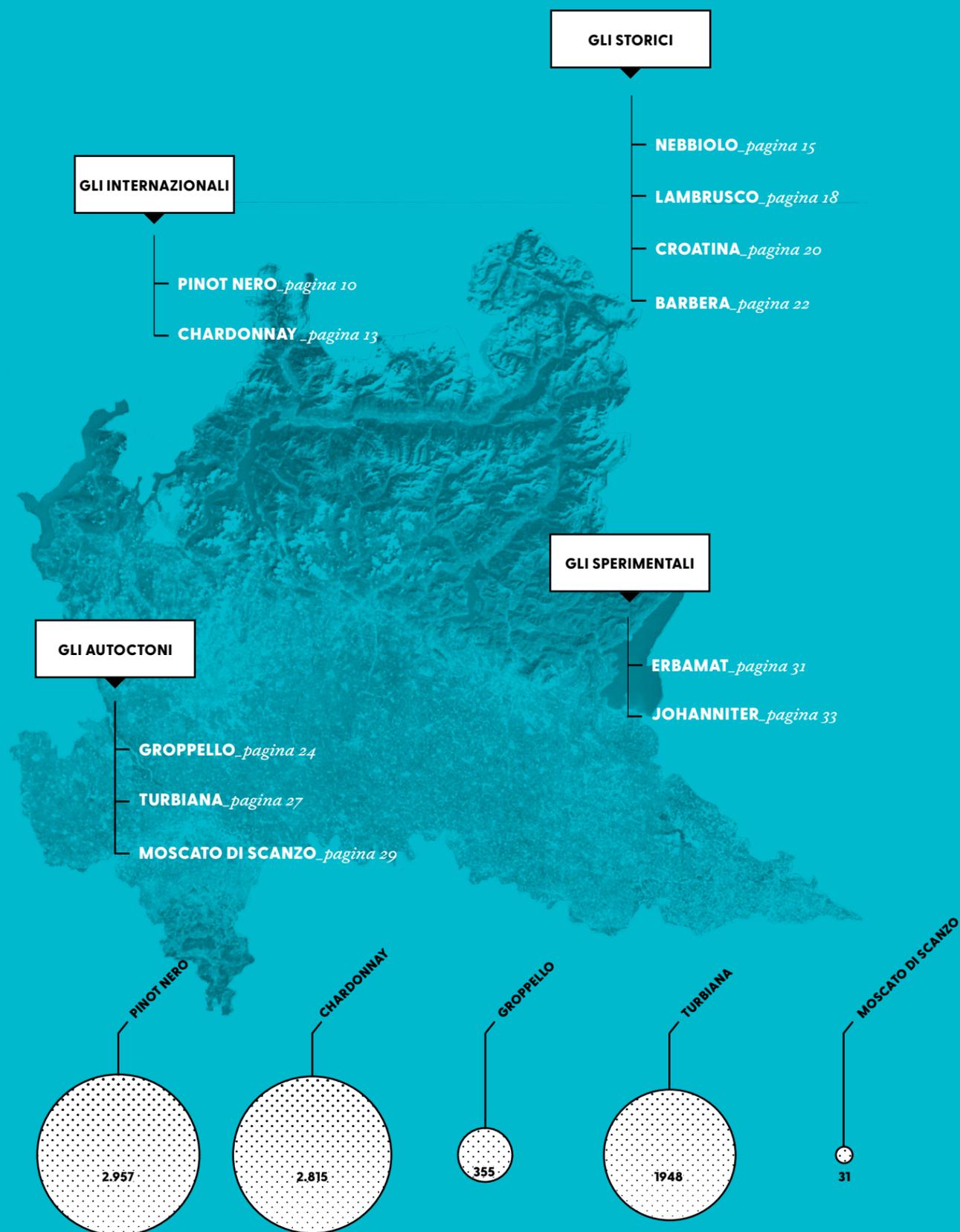
SE DOVESSIMO SCEGLIERE 11
RAPPRESENTANTI DA SCHIERARE
ALL'INTERNO DI UN'IPOTETICA SQUADRA
DEI VITIGNI LOMBARDI, IN GRADO
DI FOTOGRAFARE LO STATO DELL'ARTE
ATTUALE E QUELLO FUTURO
DELLA VITICOLTURA DI QUESTA REGIONE, SU
QUALI VARIETÀ CI DOVREMMO ORIENTARE?
ECCO LA NOSTRA SELEZIONE

TESTI DI

Anna Basile - Anita Croci - Davide Gilioli - Sofia Landoni

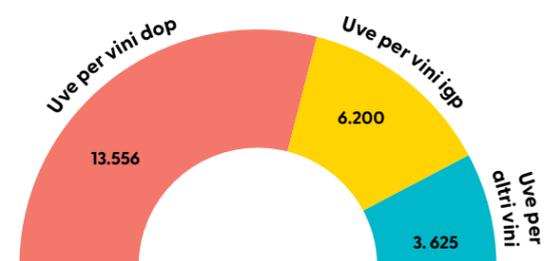
Gabriele Merlo - Sara Missaglia - Sara Passerini - Ilaria Ranucci

Florence Reydellet - Paolo Valente - Giuseppe Vallone



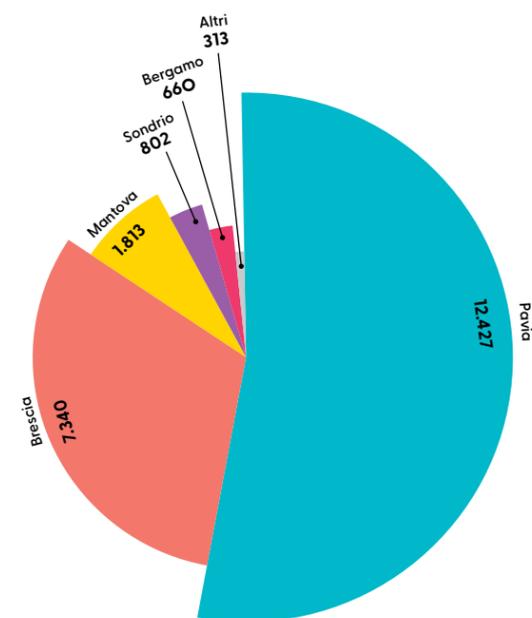
ETTARI VITATI IN LOMBARDIA

In Lombardia sono presenti 23.381 ettari vitati



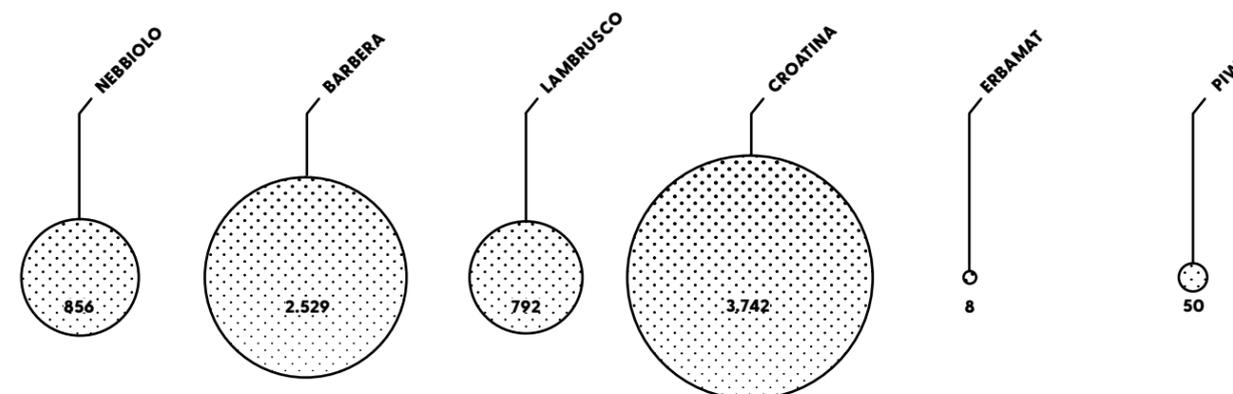
ETTARI VITATI PER PROVINCIA

Da Pavia (12.427) a Monza (2)



LA SUPERFICIE VITATA DEGLI 11 VITIGNI SELEZIONATI

Grandi produzioni diffuse in tutta la regione e nicchie legate a specifici areali



NELLA SOLA LOMBARDIA CI SONO, secondo l'elenco delle varietà di vite per uva da vino, 88 vitigni ritenuti idonei alla coltivazione perché in grado di fornire vini "di buona qualità" e 3 in osservazione. A questi ne vanno aggiunti altri 17 classificati nella sezione "varietà di viti idonee a incrocio interspecifico", una lista, quest'ultima, che è stata incrementata di 10 unità proprio durante l'ultimo aggiornamento, a testimonianza del grande fermento presente intorno ai cosiddetti PIWI.

Poco più di un centinaio di varietà che hanno, naturalmente, un peso e una storia molto differente tra loro, ma che testimoniano la notevole complessità presente in questa regione. Abbiamo deciso di sceglierne 11 e di farcele raccontare da chi le conosce e ci lavora insieme tutti i giorni, vale a dire i produttori. Abbiamo scelto i vitigni all'interno di quattro categorie – gli internazionali, gli storici, gli autoctoni e gli sperimentali – con l'obiettivo di fotografare lo stato dell'arte della viticoltura della Lombardia da quattro angoli prospettici diversi, facendoci guidare dai consigli di Sebastiano Balduin, curatore della nostra guida regionale, e dal prof. Leonardo Valentini, direttore scientifico di questa rivista. Alcuni di essi sono presenti in più areali vitivinicoli lombardi, altri solo in precise zone; alcuni hanno un peso importante come superficie vitata, e quindi anche dal punto di vista economico, altri sono poco più di una testimonianza, ma di grande interesse e meritevoli di grande attenzione soprattutto in prospettiva.

Tutti e 11, però, vanno a comporre un quadro ricco di colori e sfumature, come quelle dei vini che poi fanno nascere, e che abbiamo selezionato, quasi integralmente, dall'ultima edizione della guida ViniPlus 2023.

di Alessandro Franceschini

GLI INTERNAZIONALI

Quel nobile francese, simbolo della viticoltura lombarda: il **pinot nero**

Un vitigno enigmatico, tra le più antiche varietà addomesticate dall'uomo e dalla doppia identità: vinificato in bianco per la spumantizzazione regala vini di raffinata struttura mentre nelle sue espressioni in rosso è in grado offrire interpretazioni di straordinaria eleganza e levità

di GABRIELE MERLO

L pinot nero è un varietà molto antica, con più di duemila anni di storia e discendente diretta della *Vitis labrusca* selvatica. Gli antichi scrittori romani Columella e Plinio il Vecchio descrivono nelle loro opere un'antica uva del Nord Europa con caratteristiche simili al pinot nero: si tratta del vitigno *helvinius minusculum* o *helvolae*. La culla che si ritiene abbia dato i natali a questo vitigno è la zona tra il lago di Ginevra e la Valle del Rodano. Furono poi i monaci cistercensi a diffonderlo durante il Medioevo, dapprima nel Rheingau, poi in Borgogna e infine nel resto d'Europa.

Questa estrema propagazione nel corso dei secoli ha portato il pinot nero a essere conosciuto con più di trecento diversi sinonimi: pineau de Bourgogne, noirien, salvagnin, morillon, auvernat, clevner, plante doré, rouget, cortailod, blauburgunder, spätburgunder, sono solo alcuni degli appellativi più noti. Il nome pinot è invece riconducibile alla forma dei grappoli, piccoli e dalla forma simile a una pigna, e il primo autore che cita il termine "Pynos" è il poeta Eustache Deschamps nella "Ballade de la verdure des vines" nel XIV secolo.

Un ulteriore effetto della sua diffusione è stato il notevole numero di cloni, mutazioni e varietà di quest'uva che a oggi

risultano essere più di un centinaio. Il pinot nero è infatti un vitigno predisposto a incorrere in mutazioni genetiche; il pinot grigio e il pinot bianco hanno sostanzialmente lo stesso profilo genetico del nero, mentre il meunier deriva da una mutazione del pinot, per questo motivo dal punto di vista genetico si preferisce citare la "Famiglia dei pinots". Nell'ultimo ventennio la biologia molecolare ha inoltre stabilito che esiste una relazione genetica genitore-figlio tra il traminer e il pinot e che da quest'ultimo discendono i vitigni chardonnay, gamay, aligoté e melon de Bourgogne.

Il pinot nero è la nona varietà vitivinicola più coltivata al mondo con 112.000 ettari nel 2015, risultando una delle uve a bacca rossa più diffuse e importanti. Grazie alla sua capacità di adattarsi ai climi più freschi, questa varietà è ampiamente coltivata in più di quaranta stati tra Europa (Francia, Germania, Italia, Svizzera, Austria) e Nuovo Mondo (Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Cile, Argentina, Sudafrica).

Genericamente, il pinot nero cresce preferibilmente in ambienti relativamente freschi con una significativa escursione termica, presenza di terreni argillosi e con calcare attivo, caratteristiche che i territori collinari e pedemontani possono offrire; tuttavia, è anche molto sensibile ai fattori

+



Il grappolo

Il grappolo è piccolo, compatto, cilindrico, spesso alato. L'acino è medio, sferico o leggermente ovale, con buccia spesso di colore nero-Blu e pruinosa; polpa succosa dal sapore semplice.



I profumi

Sia nei vini rossi che negli spumanti il pinot nero si esprime con note di frutti rossi e scuri (lampone, melagrana, cassis), agrumi, fiori (rosa, violetta) e spezie, per poi evolvere in sentori d'incenso, sottobosco, rabarbaro e corteccia.

I cloni

I cloni 114 e 115 sono apprezzati per profumo e struttura, il numero 667 è noto per la finezza aromatica e tannica, mentre 777 e 828 offrono una combinazione di eleganza e potenza. Per la spumantizzazione vengono selezionati cloni dall'elevata acidità e produttività, come i numeri 292, 386, 779, 792, 870 e 927.



+

+

+

territoriali: i vini ottenuti in diverse aree e seguendo differenti procedure agronomiche ed enologiche possono essere, effettivamente, molto diversi. Uno dei più fini conoscitori italiani di questo vitigno in terra transalpina, **Armando Castagno**, nel suo libro "Borgogna - Le vigne della Côte d'Or", descrive così questa sua caratteristica: "La notazione finale sul vitigno riguarda forse il suo aspetto più pertinente alla trattazione del presente volume: la capacità fuori dal comune di leggere, e rendere poi nel vino, le più microscopiche sfumature legate al terroir, fino quasi al punto di scomparire dal proscenio, lasciando trasparire il luogo di origine e assicurandogli una ideale messa a fuoco".

Tanto il pinot nero è in grado di regalare vini di estrema finezza e grazia quanto, dal punto di vista agronomico ed enologico, è un vitigno complesso, difficile per chi vuole cimentarsi nella sua coltivazione. Agronomicamente è dotato di elevata vigoria, matura precocemente, caratteristica che lo espone al rischio di gelate tardive, e, infine, è sovente soggetto ad acinellatura, peculiarità che i produttori di Borgogna sfruttano per ottenere vini più carichi di colore, struttura e tannino, pressando gli acini "nani", poco sviluppati, con maggior buccia che polpa. La maturità ideale delle uve gioca un ruolo sostanziale per garantire la qualità

nei vini prodotti con il pinot nero. Normalmente si cerca di vendemmiare con un'adeguata gradazione zuccherina, dovendo, allo stesso tempo garantire una dotazione acidica adeguata e fondamentale; la surmaturazione deve essere infatti assolutamente evitata per non svilire il patrimonio gusto-olfattivo del vino che verrà prodotto. Il pinot nero è inoltre particolarmente sensibile alle patologie virali e alle malattie fungine come peronospora, oidio e botrite, caratteristiche che non permettono una coltivazione ubiquitaria, ma solo in territori "eletti".

Le principali peculiarità di quest'uva che devono essere tenute in considerazione durante la vinificazione in rosso sono la scarsità di polifenoli e la bassa polimerizzazione dei tannini, che devono essere gestite con un'adeguata temperatura di fermentazione e una macerazione prolungata per alcuni giorni dopo il termine fermentativo, per favorirne l'estrazione. Rimontaggi, follature e délestage sono d'obbligo per una stabilizzazione duratura del colore, essendo il pinot nero privo anche di antociani esterificati che fissano il colore. Più semplice è invece la sua vinificazione in bianco per la spumantizzazione: il basso tannino, l'elevata acidità, consistenza, finezza e resistenza all'invecchiamento, lo rendono, di fatto, l'uva rossa ideale per produrre basi spumante.

GLI INTERNAZIONALI

Lo chardonnay, il vitigno generoso ma che pretende rispetto

Nobile e generoso fino all'eccesso, diffusissimo nel mondo, lo chardonnay è uno straordinario interprete del terroir. In Lombardia si esprime in diverse versioni e denominazioni, anche ad alti livelli di qualità

di ILARIA RANUCCI

Se lo chardonnay fosse un personaggio storico sarebbe l'imperatore Carlo V: sul suo regno non tramonta mai il sole. Dopo l'airén e su ben altri livelli di qualità, è il vitigno a bacca bianca più coltivato al mondo. Ha ascendenti nobili e uno dei genitori è il pinot nero. Impossibile non confrontarli. Il pinot nero viene bene solo quando vuole lui, lo chardonnay, invece, concede qualità sufficiente anche a rese elevate. Motivo della sua grande diffusione, anche se è più adatto a climi freddi e moderati. Sono due straordinari interpreti del terroir. Sono capaci di eccellenza, sia come vini fermi che come spumanti, ma raggiungerla concede poco margine di errore.

Anche in Lombardia abbiamo aziende che si sono cimentate nella sfida, molte nella declinazione spumante, basta ricordare il ruolo primario che ha in Franciacorta. Ma abbiamo anche chi lo produce come vino fermo con l'idea di collocarsi sui gradini più alti della qualità. **Maurizio Zanella di Ca' del Bosco** e **Francesca Seralvo di Tenuta Mazzolino** ci hanno raccontato la loro avventura con questo spettacolare vitigno.

Oggi suona curioso, ma quando lo chardonnay è arrivato a Ca' del Bosco,

negli anni '60, era pinot bianco, almeno secondo il vivaista che lo aveva procurato. Ed è stato riconosciuto solo assaggiando le uve, ottime, e indagandone la diversità. Poi il suo ruolo nella produzione dei Franciacorta è esploso. Ca' del Bosco produce un'etichetta di chardonnay fermo dal 1983, tra i primi in Italia. Lo spumante resta il core business della azienda e questa declinazione, amatissima, conta in tutto 13.000 bottiglie.

Spostandoci in Oltrepò Pavese, se qui il pinot nero è di casa, lo chardonnay ha rappresentato per Mazzolino la libertà di trovare il proprio stile, guardando con convinzione alla Francia. Da quando il nonno di Francesca Seralvo ha rilanciato la tenuta a inizio anni '80, su ispirazione di Luigi Veronelli e Giacomo Bologna, ha subito puntato alla qualità, con piena condivisione di Francesca, alle redini della azienda dal 2015.

Per produrre un vino di alto livello dallo chardonnay nulla va lasciato al caso. Su questo c'è pieno accordo. Anche con il ricorso, sin da subito, a consulenti internazionali di livello per alzare l'asticella, André Tschelistcheff nei primi anni di Ca' del Bosco per citarne uno leggendario. Comunque con l'indispensabile apporto di enologi italiani di vaglia e con profonda

In Europa, l'Italia è il quarto maggiore produttore di pinot nero, con più di 5000 ettari di superficie vitata e la Lombardia è la principale regione produttrice, detenendone infatti oltre la metà della superficie nazionale. In particolare è l'Oltrepò Pavese il territorio lombardo che ospita più ettari di pinot nero risultando, dopo Champagne e Borgogna, la terza area al mondo di maggiore produzione. In Oltrepò Pavese il pinot nero riesce, storicamente, a esprimere con successo le sue due anime, quella pregiata della vinificazione in rosso e quella della raffinata bollicina metodo classico in bianco e rosato. La seconda zona di maggiore coltivazione in Lombardia è la Franciacorta, dove viene utilizzato quasi esclusivamente per la spumantizzazione, storicamente in connubio con lo chardonnay, anche se il primo nome del metodo classico franciacortino fu "pinot di Franciacorta", a sottolineare la notorietà di questo vitigno in Italia e nel mondo all'inizio degli anni Sessanta. Esistono, infine, piccoli esempi virtuosi in grado di produrre interessanti vini da pinot nero nelle Colline Lariane e a San Colombano.

La storia del successo del pinot nero in Oltrepò Pavese risale al XIX secolo, i primi impianti del vitigno in terra oltrepadana risalgono alla seconda metà del 1800 a Rocca de' Giorgi ad opera del Conte Carlo Giorgi di Vistarino che riuscì, unitamente all'imprenditore piemontese Carlo Gancia, a elaborare e commercializzare lo "Champagne italiano", seguiti, dopo alcuni anni, da Domenico Mazza di Codevilla. La vinificazione in rosso del pinot nero in Oltrepò Pavese risale invece alla seconda metà del secolo scorso, grazie all'intraprendenza di Carlo Dezza di Montecalvo Versiggia e a Giuseppina Quaroni di Montù Beccaria, che presero spunto dalle produzioni borgognone e altoatesine.

Oggi, in Oltrepò Pavese, l'importante eredità del Conte Giorgi di Vistarino è stata raccolta da **Ottavia Giorgi di Vistarino**, l'ultima giovane rappresentante della "Dinastia del pinot nero". Un amore spassionato per questo vitigno nato "forzatamente" poiché quest'uva è presente in azienda da più di cinquant'anni, ma che traspare nella sua testimonianza: «La cosa che più mi affascina del pinot nero e della Borgogna è la differenza, la diversità tra vicino e vicino. Una diversità che dipende non dalla vinificazione ma dal terroir, dalla posizione, dall'altitudine, dall'aria notturna, dalla maturazione delle uve, dai cloni. Per questo motivo ho voluto vinificare separatamente i diversi cru della tenuta di Rocca de' Giorgi. Ho voluto provare a fare dei vini che nella mia "piccola Borgogna oltrepadana" possano dare valore a questo territorio di grande qualità che è l'Oltrepò Pavese. Il pinot nero è un vitigno coltivato in tutto il mondo e in ogni paese regala un'espressione differente; e in tutti questi paesi ci può essere più di una bottiglia che ci può incredibilmente stupire e che è legata a quel particolare territorio, è il bello del pinot nero: mille espressioni!». ♦

5 eccellenze della Guida Vinipus 2023



Le più interessanti espressioni lombarde di spumanti metodo classico ottenuti dal pinot nero in purezza sono certamente da ricercare in Oltrepò Pavese, ad esempio **1** l'**Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Docg Pas Dosé Moratti Cuvée dell'Angelo** di **Castello di Cigognola**, un Metodo Classico di assoluta raffinatezza che sosta ben 72 mesi sui lieviti. In Franciacorta è più frequente l'utilizzo di questo vitigno in assemblaggio; **2** il **Franciacorta Docg Dosage Zéro Vintage Collection Noir di Ca' del Bosco** è invece un blanc de noirs di pinot nero teso e austero che affina più di 100 mesi sur lie.

Due tra i più importanti esponenti dei rossi da pinot nero lombardi sono il pinot nero **3** dell'**Oltrepò Pavese Doc Pernice** di **Conte Vistarino** e **4** il **pinot nero dell'Oltrepò Pavese Doc Noir** di **Mazzolino**. Se il Pernice ammalia per la sua freschezza fruttata e suadente levità, il Noir è un vino di struttura e profondità. Due vini diversi che rappresentano le mille sfaccettature che è in grado di esprimere questo vitigno in Oltrepò Pavese.

L'outsider regionale, al di fuori dei territori storicamente d'elezione, è **5** il **Terre Lariane Igt San Giobbe** di **Tenuta La Costa** espressione avvolgente e setosa del pinot nero coltivato sulle Colline Lariane.



In vigna

È una varietà precoce e quindi a rischio nelle gelate primaverili. Vitigno produttivo e resistente, ha una buccia sottile che lo rende soggetto a malattie fungine. Potrebbe scegliere preferirebbe suoli calcarei e argillo-calcarei, possibilmente non troppo aridi.

Il DNA

L'analisi DNA ha rivelato che è un incrocio spontaneo di pinot nero e gouais blanc. Ha quindi la stessa parentela di diverse interessanti varietà diffuse tra Borgogna e Loira, tra cui aligoté, gamay, melon e romorantin. Morfologicamente molto simile al pinot bianco.

Nel mondo

Nella natia Francia è il vitigno bianco di riferimento in Borgogna, Champagne e Languedoc Roussillon. Ha conquistato il mondo ed è il vitigno bianco più diffuso in Nord America, Sud America e Australia. Per ettari vitati è superato solo dall'airén in Europa.



conoscenza delle specificità del territorio: Stefano Capelli per Ca' del Bosco e Stefano Malchiodi per Tenuta Mazzolino.

I modelli? Per i vini spumanti è chiaro da tempo che lo Champagne non lo può essere per la Lombardia. Troppo diverso e con una propria identità il nostro territorio, e molto diversi i volumi prodotti e i mercati. Per lo chardonnay vinificato fermo, invece, nessuno dei due intervistati ha avuto dubbio sulla fonte di ispirazione, anche perché condividono l'amore per la Borgogna e per uno stile che punta a longevità ed eleganza.

Tenuta Mazzolino segue un approccio borgognone classico, fermentazione in barrique, affinamento sui lieviti e batonnage. Ca' del Bosco pratica, come per gli spumanti, il lavaggio delle uve, che consente migliore estrazione, e vinifica in acciaio. Condividono l'uso calibrato del legno in maturazione, accuratamente selezionato e con tostature medie. Imprescindibile la scelta del terroir più adatto e la conduzione in vigna. Anche per limitare l'impatto della siccità e contrastare, in prospettiva, il riscaldamento climatico. ♦

5 eccellenze della Guida Vinipius 2023



1 L'Annamaria Clementi Dosage Zéro Riserva 2013 di Ca' del Bosco include il 75% di chardonnay, uve selezionatissime, fermentazione in legno piccolo e 96 mesi sui lieviti, per arrivare a un vino di notevole complessità olfattiva, bocca maestosa e grande persistenza.



100% chardonnay, come da disciplinare, per il Satèn 2 il Franciacorta Brut Satèn 2017 di 1701. Dello chardonnay presenta le note di burro e crema pasticciera, la delicata florealità e una effervescenza sferzante, che richiama l'energia del vitigno. Tutto chardonnay anche per il 3 Provincia di Pavia Chardonnay Blanc 2020 di Tenuta Mazzolino, fermentato e affinato in legno, in parte nuovo. Del vitigno esprime l'eleganza dei profumi, per lo più frutta e fiori, e il grande equilibrio gustativo, arricchito da un finale sapido e lungo.



La provincia di Mantova ci regala 4 l'Alto Mincio Bianco Montevolpe 2021 di Cantina Bertagna. Uno chardonnay in purezza da uve a maturazione tardiva e con grande estrazione, capace con la sua ricchezza e sapidità di notevoli abbinamenti con le specialità del territorio.



Chardonnay 90% e 10% verdea per 5 il Collina del Milanese Bianco Amphora Moris 2018 di Poderi di San Pietro. Affinato 12 mesi in anfora, rappresenta dello chardonnay l'espressione dorata, complessa, articolata su frutta tropicale e con rimarchevole equilibrio fresco-sapido.



GLI STORICI

Non solo Valtellina. Il nebbiolo in Lombardia

In passato è stato protagonista del vigneto lombardo; oggi il nebbiolo affascina un numero sempre più alto di produttori che tentano l'impresa di coltivare questo nobile vitigno in diverse province della regione e rinverdire così una tradizione che sembrava dimenticata

di ANNA BASILE

I terrazzamenti ad alta quota della Valtellina, le colline dell'Oltrepò Pavese, la provincia di Varese: il nebbiolo ha trovato nel territorio lombardo una dimora accogliente, capace di esaltare le sue qualità in modi ogni volta diversi. Elegante, austero, longevo: è il vitigno nobile per antonomasia, da sempre coltivato in Valtellina, territorio che vanta due DOCG a base nebbiolo, Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore, negli ultimi decenni è protagonista di una riscoperta sia in Oltrepò che nel Varesotto, dove alcuni produttori hanno cominciato a impiantarli rinverdendo la tradizione che, in passato, lo annoverava nel vigneto lombardo.

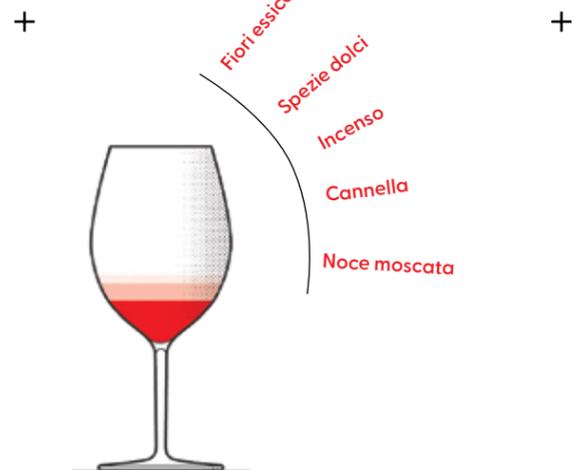
Quel nebbiolo che parla di Oltrepò «C'è sempre stato nebbiolo in Oltrepò», ci spiega Emilio Defilippi, enologo della cantina I Gessi e consigliere di Assoenologi. «La provincia di Pavia faceva parte del Regno del Piemonte e quindi i vitigni piemontesi qui erano di casa». Nel 1743, il territorio pavese fu annesso al Regno del Piemonte: questo evento portò a un cambiamento nella

composizione dei vigneti lombardi, dove furono impiantati i vitigni tipici del Piemonte. Dopo l'Unità d'Italia ci fu un graduale ritorno alle precedenti varietà; poi l'arrivo delle malattie crittogamiche e della fillossera portò a un'altra variazione che favorì le varietà più resistenti e produttive. «Negli anni Quaranta, con la nascita della DOC Oltrepò Pavese, quello che restava del nebbiolo arrivato dal Piemonte fu abbandonato da quasi tutti i produttori a favore di riesling, croatina e pinot nero, uve che rientravano nella denominazione appena nata, produttive e più semplici da coltivare rispetto al nebbiolo che è esigente e richiede terreni con un'esposizione particolare e ben arieggiati – continua Defilippi –. Mio padre e mio suocero avevano già ripreso a coltivarlo e oggi, in azienda, abbiamo ridato vita a quel sogno: da circa otto anni abbiamo due ettari di nebbiolo». Il vigneto sorge sulla cresta della collina di fronte all'agriturismo di famiglia, a Oliva Gessi, a 250 metri sul livello del mare, con un'esposizione est/nord-est molto favorevole. «Dal 2016, anno della prima vendemmia, produciamo circa 6000 bottiglie di Nebbiolo 1933 ogni anno; il vigneto è

giovane e preferiamo tenere la produzione bassa per garantire qualità e lavorare con la cura che ci caratterizza». Un nebbiolo che parla di Oltrepò conservando le caratteristiche tipiche del vitigno, come il tannino, il vigore e l'eleganza: «è un vino lontano dai Barolo, forse più vicino a un Barbaresco se vogliamo cercare un paragone con i piemontesi. Ma senza fare parallelismi a volte poco utili, il nostro nebbiolo si contraddistingue per il carattere piacevolmente fruttato e floreale, per i tannini vivaci e grintosi, che dopo l'affinamento in legno diventano dolci e morbidi. Abbiamo osato, sperimentando con passione e curiosità, e i nostri clienti stanno rispondendo bene a queste prime vendemmie. Cosa accadrà in futuro a questi vini, io non lo so, possiamo solo aspettare e continuare a credere nel lavoro che facciamo».

Tra le nebbie di Angera il sogno chiamato nebbiolo. Un clima dolce e temperato; la vicinanza del lago Maggiore con le sue brezze e l'azione mitigante; la composizione dei suoli fatti di terreni ciottolosi e sabbiosi: ecco un altro angolo di territorio lombardo in cui si coltiva (e si coltivava) nebbiolo. Dalle colline che sorgono tra la Rocca Borromeo e San Quirico e fino a Uppone, Taino e Sesto Calende tutto parla di vite: la zona è un ideale anello di congiuntura tra Piemonte e Valtellina e qui, qualche coraggioso viticoltore ha provato a impiantare proprio nebbiolo e credere nelle potenzialità del territorio. Il nome di **Franco Berrini** è ormai noto al mondo degli eno-appassionati e la sua impresa oggi può considerarsi più che riuscita: il suo Primenebbie, il nebbiolo coltivato all'ombra, o meglio tra le nebbie, della rocca di Angera, sui pianori della Cascina Piano e della Rondana, tra le colline del sud Verbano Varesino, a 250 metri di altitudine, ha sempre più estimatori e si erge a simbolo di quella forza che nella volontà di pochi riesce a far rivivere qualcosa che sembrava ormai perduto.

Fino alla fine dell'Ottocento, la provincia di Varese era un vigneto esteso e rigoglioso che si espandeva da Busto Arsizio a Gallarate. Poi l'arrivo della fillossera anche qui ha distrutto la vite costringendo i produttori a virare verso altre forme di allevamento o verso altre attività. Lo sviluppo industriale della metà del Novecento ha avuto un incremento così intenso e crescente da azzerare quasi completamente l'interesse per l'agricoltura. Così queste terre hanno perso la tradizionale vocazione agricola a vantaggio di un'industrializzazione che ha ingurgitato spazio, energie e ingegno. In un territorio così sacrificato all'industria, Franco Berrini ha inseguito un sogno e oggi il suo Primenebbie è un nebbiolo di territorio, con una sua tipicità legata ai pendii su cui nasce. «Timo, maggiorana selvatica e finocchio: sono le erbe aromatiche a rendere caratteristici i tratti del mio nebbiolo – ci spiega Berrini –. È un vino che matura un po' prima, rispetto ai piemontesi, e ha tannini docili e smussati». Qualità nuove che si aggiungono al coro di voci che raccontano i mille volti del nebbiolo.



Invecchiamento

È leggendaria la capacità di invecchiamento del nebbiolo e le caratteristiche che scaturiscono dalla lenta attesa in botti o in bottiglia si palesano in un'evoluzione formidabile: le note floreali diventano un pot-pourri di fiori essiccati; affiorano le spezie dolci oltre l'incenso, la cannella e la noce moscata; il tannino si affina e il sorso sviluppa suggestioni che rimandano a un caleidoscopio di sensazioni infinite.

Sua maestà la chiavennasca. L'anfiteatro vitato valtellinese, incastonato tra le Alpi Orobie e le Retiche, è la regione viticola terrazzata più estesa d'Italia. L'altitudine, che oscilla tra i 300 e gli 800 metri, e la vicinanza del lago di Como creano un microclima particolare che alimenta 850 ettari di vigneto. 2500 chilometri di muretti a secco e 67 chilometri di strada panoramica terrazzata tra vigneti identificano il paesaggio valtellinese, dove da oltre mille anni si coltiva la chiavennasca, il nebbiolo delle Alpi. «Le variabili del nostro terroir sono tante: il clima fresco, la brezza (Breva) che arriva dal lago, i terreni acidi e sabbiosi, la roccia che cattura calore e poi lo rilascia lentamente, le oltre 1900 ore di sole all'anno che accarezzano il versante terrazzato. Il nebbiolo di Valtellina nasce in un ambiente eccezionale, e tutto questo patrimonio si ritrova nel vino». **Marco Triacca**, enologo e proprietario della cantina La Perla, dal 2009 coltiva i suoi 3 ettari a Valgella. «Il mio nebbiolo è frutto di un unico vigneto, ma la Valtellina è anche terra di cru, ed è possibile riconoscere differenze importanti da un vigneto all'altro proprio grazie alle varietà del sottosuolo, dell'al-



Cura

Nota in tutta la Penisola come la "regina delle uve nere", il nebbiolo ha bisogno di meticolose attenzioni e una cura laboriosa: è anche per questo motivo che la sua coltivazione ha alternato periodi di splendore a fasi di offuscamento; ma nonostante tutto non è mai stato messo da parte dai viticoltori proprio per le sue straordinarie qualità.

Nebbiolo

Nome

Etimo incerto. Secondo alcuni "nebbiolo" deriverebbe da "nebbia": i suoi acini, velati da uno strato di pruina, sembrano quasi ricoperti da una fitta coltre di nebbia. Per altri, invece, il nome si rifarebbe alla maturazione tardiva dell'uva, che avviene al tempo delle prime nebbie autunnali. Per altri ancora deriverebbe da "nobile", poiché da questo vitigno si ottiene un vino di grande eleganza.

titudine e delle diverse esposizioni. Io ho tre tipologie di rosso, pur avendo un unico cru: ciò che diversifica i miei vini è il momento della raccolta delle uve. Per La Mossa, un Valtellina Superiore, l'epoca della vendemmia è metà ottobre, una vendemmia che consideriamo standard e che ci dà un vino verticale, fresco e fine. Per la Riserva Elisa, un altro Valtellina Superiore, la raccolta viene fatta a novembre ma a metà ottobre il capo a frutto viene tagliato nel momento di massima maturità, quindi c'è un leggero appassimento dell'uva in pianta. Il vino è complesso, fine e sempre fresco. Dulcis in fundo c'è il Quattro Soli, uno Sforzato: la vendemmia avviene tra fine settembre e inizio ottobre, quando gli acini non sono ancora perfettamente maturi; poi i grappoli vengono lasciati in appassimento nel fruttato per due mesi. Il vino che assaggiamo è profondo, figlio del vento e della montagna». Non è l'affinamento o l'uso del legno a fare la differenza nei vini di Marco Triacca ma la vendemmia e la lavorazione del nebbiolo. «La natura ha posizionato il nebbiolo qui e ha impresso a queste uve un carattere inconfondibile che rende i nostri vini freschi, eleganti e longevi». ♦

5 eccellenze della Guida Vinipus 2023



Le voci del nebbiolo in Lombardia sono tante, e tutte raccontano di un'uva dalla grande personalità che permette ai produttori di osare, sperimentare e sorprendere. La **Cantina Rainoldi**, a Chiuro, tenta la via della spumantizzazione dagli anni Settanta e oggi offre ai propri clienti **1** la **Cuvée Maria Vittoria**, un rosé Metodo Classico prodotto dal 92% di nebbiolo (chiavennasca) che sosta 60 mesi sui lieviti. Sui pianori di Angera, **Cascina Piano** produce **2** il **Primenebbie**, un nebbiolo fruttato, fresco e intrigante che con i suoi echi di timo e santoreggia ricorda la terra da cui nasce. Un caratteristico timbro floreale invece riecheggia nel **3** **Nebbiolo 1933** della cantina **I Gessi, Oliva Gessi**, realtà presente nella Guida Vinipus anche se con altri vini: questo campione ha un sorso intenso e una ricca trama tannica che parla di Oltrepò Pavese. Dai filari terrazzati delle Alpi Retiche **Rivetti & Lauro** coltiva nebbiolo per il suo **4** **Valtellina Superiore Uì Riserva**, un vino di montagna che dell'alta quota eredita la straordinaria freschezza e la viva mineralità. Il lento appassimento sui graticci è proprio dello Sforzato, e quello di **Mamete Prevostini**, **5** il **Corte di Cama**, racchiude l'essenza del vitigno, della tradizione e del territorio in un vino dal gusto raffinato e ricco.

GLI STORICI

Lambrusco Mantovano: quattro cloni, una DOC

Un vino che mostra la bellezza della pluralità di vitigni e delle interpretazioni che custodisce al suo interno. Tre lambruschi dominano il blend, altre tre varietà giungono in sostegno, ognuno con le proprie caratteristiche distintive. Tutti restituiscono la giovialità e la piacevolezza dei vini del Mantovano

di SOFIA LANDONI

Quella mantovana è una provincia che diluisce la linea di confine tra Lombardia ed Emilia Romagna. Afferisce geopoliticamente alla prima, ma risuona di pronunce, inflessioni e risate tipiche della seconda. Con l'Emilia il Mantovano condivide tradizioni gastronomiche e agricole, cui non fa eccezione quella vitivinicola. Il Lambrusco Mantovano DOC è un vino rosso, frizzante, soggetto a una rifermentazione - da effettuarsi nell'arco dell'annata - innescata dall'aggiunta di mosto d'uva. Prende vita dal vitigno lambrusco, presente qui in quattro delle sue varianti clonali, alcune condivise con i vicini emiliani, altre invece propriamente mantovane. Il protagonista della famiglia è certamente il lambrusco viadanese, che qui è meglio conosciuto come grappello ruberti. Ad esso fanno da spalla il lambrusco salamino, il lambrusco marani e il lambrusco maestri, ai quali possono essere aggiunti lambrusco grasparossa, ancellotta e fortana, nella quota massima del 15%.

Della sua origine selvatica si vedono ancora tracce incancellabili, impresse nella sequenza genetica con una caparbia che è resistita al tempo. Il maestro conserva un timbro

rustico, tradotto in un tannino spesso rude e un'espressione aromatica che vira facilmente sulle note animali; il marani è invece il più acido, responsabile talvolta di caratteri d'asprezza; il ruberti invece coniuga la tempra della longevità con una peculiare, paradossale fragilità che coinvolge il legno della vite. I lambruschi sono uve solari, vocate all'allegria della tavola e alla compagnia della gastronomia grassa, a tendenza dolce e aromaticamente avvolgente.

Il grappello ruberti, in particolare, ha assunto nel Mantovano il ruolo di portabandiera. «Il ruberti è un'uva ricca di colore, con un buon equilibrio tra acidi e tannini, che si presta alla vinificazione di prodotti eleganti e ben bilanciati» ci racconta **Andrea Virgili**, alla guida delle Cantine Virgili. Non solo ricchezza ed espansività, quindi, ma anche eleganza e finezza. «Noi, ad esempio, abbiamo scelto un metodo di vinificazione non propriamente tradizionale, in quanto congeliamo le uve a - 25°C per circa 13 minuti prima di passare alla fase di pigiatura. Questo passaggio ci consente di calibrare l'estrazione delle sostanze, di cui queste uve sono molto ricche».

Altri, invece, scelgono di scommettere sulla longevità del

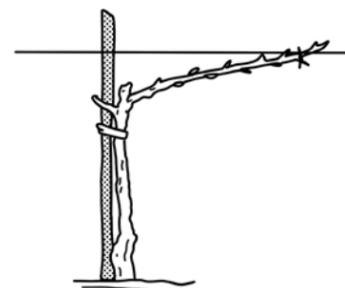
+



Storia

La storia dei lambruschi in terra mantovana resta in parte sconosciuta; sappiamo che nella provincia di Mantova il vino era già un elemento di peso nell'economia della Pianura Padana a metà dell'800, quando il lambrusco veniva usato in taglio con la fortana.

+



+

Forma di allevamento

I lambruschi non sono fertili sulle prime gemme, rendendo necessario operare potature lunghe. Anni fa erano coltivati secondo una forma di allevamento nota come "le piantate", ovvero strutture formate da viti maritate agli alberi da frutto o ai salici. Ad oggi la forma di allevamento più diffusa è il guyot.

grappello ruberti, facendo trasparire tutta la predilezione per questo vitigno. «Per noi il Ruberti deve attendere almeno 12 mesi in bottiglia» ci spiega questa volta **Luciano Bulgarelli**, Presidente della Cantina Sociale di Quistello. «Diamo modo al tannino di trovare il suo equilibrio grazie al tempo». Ognuno con il suo metodo, ognuno con il suo stile, poiché «i risultati organolettici del Lambrusco Mantovano – afferma ancora **Andrea Virgili** – dipendono moltissimo dai metodi e dagli stili di vinificazione».

Si tratta quindi di uve con un certo lato camaleontico, in grado di farsi portavoce di un'espressione territoriale che basa le sue sfumature sulla tessitura limo-argillosa e sul medio impasto dei suoli. Su tutti, ovviamente, il grappello ruberti, che con la sua predilezione per la terra mantovana ha marcato un'ulteriore differenza dalla produzione emiliana. «Il Lambrusco Mantovano ha una colorazione più scura, una maggiore sapidità e una struttura più pronunciata rispetto a quello Emiliano» conclude **Luciano Bulgarelli**. «Per questo è il clone che, fra tutti quelli ammessi da disciplinare nella vinificazione del Lambrusco Mantovano, esprime meglio il nostro territorio». ♦

5

eccellenze della Guida Viniplus 2023



1 Premiato con la Rosa Oro dalla Guida Viniplus 2023, il **1 Lambrusco Mantovano Rays** delle **Cantine Virgili Luigi** crea un sorso dal connubio perfetto tra l'impronta fruttata e quella vegetale, frutto di un blend di grappello ruberti all'80% e ancellotta al 20%, e dei terreni argillosi da cui si origina.



2 **Rosso della Signoria** è il nome del Lambrusco Mantovano DOP della **Cantina Sociale di Gonzaga**, nobile e sontuoso come il rosso purpureo del suo colore, la ricchezza del suo naso tessuto tra la frutta rossa matura e la spezia e il sorso appagante. Nella **Cantina Sociale di Gonzaga** vediamo affiggere



anche la rosa verde, segno di un ridotto contenuto di anidride solforosa, al **Lambrusco 3 Mantovano Biologico DOP**. Una contaminazione con i cugini emiliani regala colore e succo a questo blend che si compone per il 68% di lambrusco salamino e per il 32% di lambrusco viadanese. L'espressione del frutto è matura, solare, gioviale, raffinata nel sorso da una netta freschezza. Conduce a Oriente il carattere floreale e speziato del



4 **Lambrusco Mantovano DOP Cavalcabò di Cantina Sociale di Viadana**. Si tratta, qui, di lambrusco viadanese in purezza, messo a dimora su terreni franco limosi e vinificato in acciaio, ove affina per sei mesi a cui ne seguono altri



tre di sosta in bottiglia. Anche il **5 Lambrusco Mantovano DOP Ciambellà di Bugno Martino** merita la stella verde: bassa solforosa in un 100% lambrusco salamino che regala un vino fresco, dal profilo vinoso e fruttato.

GLI STORICI

Versatile e straordinaria **croatina**

Chi l'associa soltanto alla Bonarda frizzante la conosce appena: la croatina è un vitigno eclettico dalle numerose declinazioni espressive, il cui enorme potenziale si esprime appieno solo nelle zone realmente vocate e con un'attenta e consapevole gestione del vigneto

di ANITA CROCI

Dalla piacevolezza fruttata delle versioni vivaci alle grandiose evoluzioni dei vini fermi. Per comprendere l'essenza della croatina abbiamo scomodato due tra le massime autorità in materia, sia per la storica intimità del rapporto uomo-vigna, sia per la costante eccellenza di vini che rivelano nei fatti le potenzialità di questa grande uva: **Andrea Picchioni** e i fratelli **Cristiano** e **Sergio Agnes**. «La croatina è un vitigno piemontese» rivela Andrea, in mano un timbro d'epoca con impresso "Stradella Piemont-Weine". Se infatti dimentichiamo gli attuali confini amministrativi, ricordiamo che nel Settecento l'Oltrepò Pavese divenne proprietà sabauda, da cui il nome "Vecchio Piemonte". Digressione storica che vale a determinare la diffusione della croatina: dal Novarese al Vercellese ai Colli Tortonesi, fino al Piacentino. In mezzo, il Pavese e soprattutto l'Oltrepò orientale, del quale rappresenta il cardine ampelografico. Se il Bonarda è infatti la denominazione più rappresentativa del vitigno, prevedendone una quota pressoché totalitaria, la croatina non può mancare nemmeno nel Buttafuoco come

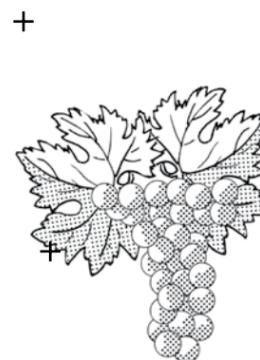
nel Sangue di Giuda e nell'Oltrepò Pavese Rosso; partecipando anche al vicino San Colombano Rosso, che ricade però sotto la provincia di Milano.

Vini tra loro diversi, che declinano ciascuno a proprio modo le caratteristiche di un vitigno non semplice, votato alla riduzione – che spesso induce a preferire il cemento all'acciaio per la vinificazione – improntato al frutto, di spiccata dotazione tannica e bassa acidità. «La cosa più difficile da gestire è il grado alcolico – precisa Andrea – perché per avere tannini rotondi bisogna raccogliere l'uva a maturazione fenolica ottimale». Maturazione che non trattiene il pH, cui spesso sopperisce in uvaggio l'acidità del barbera; per quanto le vigne vecchie riescano a trasmettere ai vini non solo complessità aromatica, ma anche ricchezza e salinità, creando un eccellente equilibrio gustativo.

«Parliamo di vitigno autoctono perché si è plasmato nel corso del tempo in una determinata zona, creandosi una sua ragione d'essere nel legame con il territorio» afferma Sergio Agnes, cultore di storia e tradizioni. «Da queste parti il

Croatina e Bonarda

La croatina è un'uva originaria di Rovescala, da cui anche il nome di "bonarda di Rovescala". E infatti, prima dell'istituzione dell'omonimo Doc nel 1970, il termine Bonarda identificava sia il vitigno che il vino. Un'abitudine che ancora oggi genera confusione. Ricordiamo: il Bonarda è un vino Doc dell'Oltrepò Pavese, che deve contenere croatina per almeno l'85%; in termini ampelografici, invece, il bonarda è un vitigno piemontese, che non ha attinenza né con la croatina né con il vino Bonarda.



Il grappolo

In genere grande e allungato, alato sulla parte alta e con acini sferoidali di media grandezza, ma la croatina è nota per la sua variabilità intravarietale, differenziandosi notevolmente tra numerosi cloni ed ecotipi.



Il vino

Di generosa dotazione tannica, buon tenore alcolico e modesta acidità, solare nel frutto, si presta a vinificazioni diverse: fermo o mosso, secco o dolce, monovarietale o in uvaggio.

materiale è sempre stato lavorato in loco, mantenendo anche da un punto di vista genetico un'identità con il proprio ambiente». Ma quanto conta il DNA? «Ci sono diversi ecotipi e cloni – prosegue Cristiano – ma a definire le caratteristiche della pianta intervengono portainnesto, matrice dei terreni, esposizione, potatura, diradamento: la genetica è importante, ma sono il terroir e la gestione del vigneto a determinare la qualità dei vini». Dello stesso avviso Andrea: «bisogna riportare l'uomo nel vigneto». Dalla selezione delle gemme fino alla vendemmia, sono esperienza e manualità a decidere i risultati. Una gestione onerosa, che parte anche qui dalla propagazione del proprio materiale storico, innestato in campo su portainnesti fittonanti che radicano a fondo nei terreni sabbiosi e ciottolosi. Le concimazioni naturali aiutano a calmierare la siccità, che resta un problema solo nella gestione delle fallanze.

Cristiano, che lavora sulle argille, per il rinnovo degli impianti si affida a portainnesti innovativi, di maggiore resistenza alla siccità e capacità di fotosintetizzare anche in condizioni estreme. «È veramente faticoso fare agricoltura oggi. Occorre solo capire se queste condizioni si sono modificate stabilmente o se invece rientreranno nella norma. Di certo in questi anni ci sono state variazioni sostanziali, che hanno portato a cambiare anche le operazioni colturali, con una raccolta più anticipata e una gestione diversa della chioma e del terreno». ♦

5

eccellenze della Guida Vinipus 2023

La versatilità sembra essere la cifra stilistica di quest'uva, che dà origine a interpretazioni davvero differenti. **1** **Ipazia di Andrea Picchioni** (100%), dalle ciottolose acclività della valle Solinga, è un delizioso esempio di Bonarda vivace, dove la fragranza fruttata del vitigno unita all'effervescenza slancia anche l'innegabile struttura, mentre **2** la **Bonarda Gaggiarone Riserva di Alziati Annibale** (95%) è l'essenza di un cru in forte pendenza su suoli argillo-tufacei, che si traduce in un vino cui il lungo affinamento conferisce ampia complessità aromatica e gustativa.

Anche **3** il **Buttafuoco Storico Vigna Montarzolo di Calvi** (50%) è uno straordinario esempio di vino fermo da lunga evoluzione, da una singola vigna dove le piante di croatina affondano le radici in una cava di arenaria insieme a barbera, uva rara e ughetta di Canneto.

E ancora, è l'eccezionalità di una piccola vigna ultracentenaria, che ospita prevalentemente croatina, a distillare i frutti dell'iconico e raro **4** **Loghetto di Fratelli Agnes** (75%), da grappoli disidratati in pianta.

Non va dimenticata, infine, la tradizione dei vini rossi dolci frizzanti, dalla beva spensierata come il **5** **Sangue Di Giuda di Francesco Quaquerini** (65%).



GLI STORICI

Quel vitigno “virtuoso solo per i virtuosi”: la **barbera**

Con oltre 50.000 ettari impiantati, la barbera è una delle varietà protagoniste del vigneto italiano. In Lombardia si ritrova soprattutto in Oltrepò Pavese. Vinificata in purezza, in uvaggio o in assemblaggio, dà origine a vini dotati di autorevole statura

di FLORENCE REYDELLET

La barbera. Ne cantò **Giorgio Gaber** e ne scrisse **Giosuè Carducci**. Il vitigno è patrimonio prezioso del popolo italiano e sebbene talvolta qualcuno lo declini al maschile, d'abitudine “la Barbera è femmina”, per dirla con il titolo di un bel libro di Marzia Pinotti.

La barbera è presente da tempo immemore in tutt'Italia. La si incontra in Piemonte – con buona probabilità sua terra natia –, in Italia centrale, in Sardegna e in Lombardia. Qui da noi la varietà viene talvolta vinificata in purezza (Oltrepò Pavese DOC, Provincia di Mantova IGT), ma più sovente in uvaggio o in assemblaggio con uve autoctone: uva rara, croatina e ughetta in Oltrepò Pavese (come nel Buttafuoco DOC); uva rara e croatina in provincia di Milano (San Colombano DOC); goppello e marzemino nel bresciano (Riviera del Garda Bresciano chiaretto DOC).

È una varietà «produttiva, costante ed eclettica», ci spiega **Stefania Padrogi**, proprietaria di Cà del Gè in Oltrepò Pavese, la zona dove è più presente in Lombardia. «Dà vini generalmente ricchi di colore, acidità, alcol e tannini morbidi». E proprio per la sua produttività, il vitigno ha dato luogo per molto tempo a vini dozzinali o rusticamente irruenti. Come scriveva Gianni Brera ne “La Pacciada.

Mangiarebere in pianura padana” del 1973, scritto insieme a Luigi Veronelli: “il barberone pavese, per berlo bene, qualche volta bisogna attaccarsi al tavolo: ma se matura un poco, perde arroganza e diviene pastoso e civile”.

Da tempo, tuttavia, i vini da barbera godono di ben altra reputazione. “È un vitigno virtuoso solo per i virtuosi” ci dice **Claudio Bisi**, orgogliosamente “contadino” in San Damiano al Colle e paladino della cultivar. E infatti, qualora si vogliano ottenere vini equilibrati e di grande qualità, la varietà diventa estremamente esigente in vigna. E questo è ancora più necessario a causa dell'attuale riscaldamento climatico. «In passato si sapeva dove e come coltivare le uve, quando procedere alla loro raccolta e come gestirle in cantina per ottenere un vino costante e di pregio. Oggi ogni fase presenta rischi di imprevedibilità», sottolinea **Paolo Verdi**, uno dei più sensibili interpreti della barbera lombarda. Certamente, la cultivar non è fra le più colpite dall'innalzamento delle temperature. «Le temperature calde aiutano la barbera esprimersi meglio – continua **Stefania Padrogi** – dato che moderano la sua acidità». I principali problemi odierni riguardano invece la maturazione fenolica



Storia

Le origini della barbera sono antichissime, eppure le prime testimonianze scritte risalgono solo alla fine del Settecento. La prima menzione scientificamente rilevante si deve al conte Giuseppe Nuvolone Pergamo nelle sue “Istruzione sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini” (1798).



La pianta

Ha grappolo di medie dimensioni, piramidale, compatto, alato; e acini anch'essi medi, ellissoidali, con buccia sottile e pruinosa. Germoglia precocemente e matura tardivamente.

e l'aumento del titolo alcolometrico. «Oggi la media in alcol potenziale delle uve può raggiungere i 17 gradi», ci conferma **Paolo Verdi**.

Per quanto riguarda la gestione della pianta in vigna, occorre notare che da sempre la barbera teme la botrytis cinerea e ancor di più la flavescenza dorata. **Claudio Bisi** specifica poi che «necessita di molta luce (il sole del mattino) e di molto calore (il sole del pomeriggio)». Richiede inoltre potature lunghe; sesti di impianto ad alta densità (sopra alle 6.000 piante per ettaro) e diradamenti. **Paolo Verdi** insiste sull'importanza dell'inerbimento che «consente al potassio di sostare nel terreno e impedisce all'acqua di ristagnare». Se la barbera venisse dunque coltivata con sesti di impianto a bassa intensità, senza diradamenti e vendemmia casualmente, l'equilibrio verrebbe del tutto disfatto e ne nascerebbe un vino imbevibile.

Siamo al cospetto di un vitigno che, se lavorato nel giusto modo, è perfettamente in grado di regalare vini pregiati e longevi. La Lombardia dovrebbe vantarsi della fortuna che ha di custodirla. E «va custodita teneramente» ci ha detto **Claudio Bisi** lassù in Oltrepò Pavese. Un luogo bello, dove parlare e imparare. ♦

5

eccellenze della Guida ViniPlus 2023



Ecco cinque interessanti interpretazioni in purezza del vitigno, tutte dell'Oltrepò Pavese. Partiamo da **1 La Strega, la Gazza e il Pioppo 2017 di Martilde**, una riserva che incarna al meglio l'indole ruspante del varietale. Ha i frutti rossi, la menta, un poco di smalto e possiede una didascalica acidità viperina. Il **2 Ribaldo 2021 di Finigeto** è giocato sulla facilità di beva: realizzato con garbo e scrupolosa attenzione, è fresco e dal palato terso. Una bella sorpresa è stata anche il **cru 3 Vigna Varmasi di Ca' del Gè**, vinificato solo in acciaio. La 2019 presenta una definizione encomiabile al naso e soprattutto in bocca, con un bell'equilibrio tra freschezza, sapidità e tannicità. Notevole anche l'assaggio di un 2007, integro, con il frutto al centro. Si conferma poi un classico del territorio il **4 Campo del Marrone di Paolo Verdi**. La 2020 racconta molto sia all'olfatto (prugna, tabacco, liquirizia e castagna) sia al sorso (avvolgente ma al contempo fresco). Mirabile l'eleganza di una 2015 degustata in azienda. Chiudiamo con la **5 Riserva Fredo 2020**, nuova etichetta di **Cordero San Giorgio**: una barbera di grande eleganza e complessità, con ampie prospettive di evoluzione. Ci vien da dire: che tu sia benvenuto, Fredo!

GLI AUTOCTONI

Fragile, delicato e raffinato. La sostenibile bellezza del **groppello**

In passato al groppello è stato assegnato un ruolo di comparsa nella viticoltura della Valtènesi. Poi, però, ha saputo fugare i dubbi, assumere una precisa identità e rivelare una veste di sartoriale eleganza, sobria, fine, che l'ha reso protagonista della sua terra d'elezione

di GIUSEPPE VALONE

La Valtènesi, anfiteatro morenico che da Lonato del Garda si allunga fino a Gardone Riviera, è patria di un'uva autoctona, il groppello, così delicata e fragile che chiede di essere accudita e quasi coccolata per dare il meglio di sé. Per conoscerla abbiamo incontrato **Paolo Pasini**, con i cugini alla guida di Pasini San Giovanni a Raffa di Puegnago e da poco diventato presidente del locale Consorzio, con cui abbiamo passeggiato tra filari di groppello di oltre cinquant'anni. E, qualche ora dopo, ci siamo intrattenuti con **Mattia Vezzola**, patron di Costaripa a Moniga del Garda, con il quale abbiamo conversato in uno splendido studio le cui pareti sono una teoria ininterrotta di ricordi. Ne è scaturita quella che può definirsi a buon diritto un'ode corale per il groppello.

«La Valtènesi» esordisce Paolo Pasini «è un luogo che ha un figlio agronomico – il groppello, appunto – che, attraverso un metodo codificato alla fine dell'Ottocento, viene trasformato in un vino che si chiama come il territorio». Il metodo è quello che Pompeo Molmenti, senatore veneziano, già sindaco di Moniga del Garda, da vero appassionato di viticoltura perfezionò nel 1896 come tecnica di vinificazione in rosa del groppello: a una delicata pigiatura

delle uve fa seguito una breve macerazione a contatto con le bucce, da cui la definizione “vino di una notte” in uso ancora oggi.

Una ricetta tramandata per generazioni, rivendicata con orgoglio dal territorio e con un plaudente riscontro del mercato che però, nella sua veste tradizionale, prevede il groppello in uvaggio con marzemino, barbera e sangiovese. Sì, perché, ci dice Paolo, «quando il tuo papà pensa, anche senza fondamento, che tu sia debole fa in modo che ci sia qualcuno che possa aiutarti». Il “papà” è stato per lungo tempo il viticoltore-tipo della costa bresciana del Garda. Mattia Vezzola, ad esempio, ce ne offre un ricordo piuttosto nitido e per certi versi crudo, dicendoci che «da giovane detestavo il groppello ed ero convinto che non se ne potesse trarre un vino di qualità».

La convinzione che il groppello fosse in fondo un'uva non troppo qualitativa e che necessitasse di essere affiancato da uve più estroverse e presenzialiste nasceva dalle sue proprie caratteristiche, che al tempo – fino al finire degli anni Sessanta – non erano ancora state comprese appieno. La conseguenza fu spesso l'espianto a favore di varietà ritenute più qualitative, così che dell'originaria diffusione

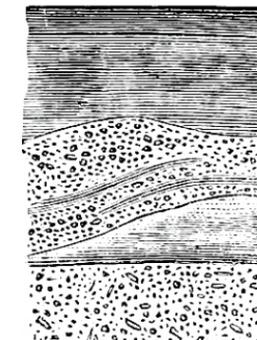
+



Il grappolo

Il grappolo è medio e compatto, di forma conico-cilindrica; acino sferico dalla buccia molto sottile, pruinosa e di colore blu violetto, e dalla polpa succosa e di sapore neutro. È sensibile al marciume.

+



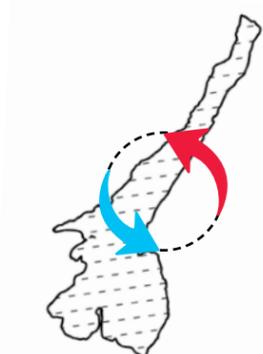
Il sottosuolo

Il sottosuolo, di origine morenica, ha tessitura finissima, sciolta, chiara, permeabile e ricca di scheletro ed è caratterizzato da sedimenti lacustri di natura argillosa e ghiaie e sabbie stratificate di genesi preglaciale.

+

+

+



Il microclima

Il microclima, caratterizzato dalla vicinanza del lago di Garda e che garantisce inverni miti ed estati fresche, fa delle colline della Valtènesi un “Mediterraneo fra le Alpi”, con una viticoltura inserita in un contesto di vegetazione di tipo mediterraneo, con la coltivazione di ulivi, limoni e capperi.

+

+

+

nelle province di Bergamo, Brescia, Verona, Vicenza, Treviso e nella trentina Val di Non, rimane oggi un allevamento quantitativamente significativo soltanto in Valtènesi.

Mattia Vezzola definisce il groppello un'uva «estremamente raffinata e dunque molto fragile». Paolo Pasini gli fa eco aggiungendo che è «per certi versi timida, ha bisogno di tante cure, necessità di essere difeso e protetto». Il groppello, in altri termini, «non è un combattente che mette la lancia in resta, è un vitigno riflessivo, intimo, che va accompagnato».

Il groppello gentile e il groppello di Mocasina – detto anche di Santo Stefano –, le due tipologie più diffuse, sono uve a bacca nera dai grappoli cilindrici di medie dimensioni e molto compatti, con acini sferici dalla buccia particolarmente sottile e delicata, pruinosa e dalle sfumature di un blu violaceo. Non è un caso che lungo la sponda occidentale del lago abbiano trovato un terroir d'elezione: la lingua glaciale che milioni di anni fa si mosse nella depressione oggi coperta dall'acqua, ha infatti formato terreni permeabili, sciolti e ricchi di scheletro, composti principalmente da ghiaia e ciottoli. Questi, insieme al particolare microclima caratterizzato dalle miti brezze del lago, consentono alle

uve di non soggiacere all'umidità.

Certo, in questo la ricerca agronomica è stata dirimente. Tra il finire degli anni Settanta e i primi anni Ottanta, alcuni produttori della Valtènesi iniziarono a studiare il groppello, con l'intuizione che il suo essere zoppicante potesse in realtà nascondere semplicemente una maggiore necessità di cure.

Proprio Vezzola, che da giovane era convinto della «mediocrità del groppello», ebbe modo di convincersi del contrario. Fu una vera e propria epifania, infatti, quando scoprì che «la più prestigiosa enciclopedia di settore dedicava una pagina al groppello». Ce lo racconta sfogliando il terzo volume del *Traité General de Viticulture: Ampélographie*, una monumentale opera del 1906 curata da Pierre Viala e Victor Vermorel contenente delle splendide tavole cromolitografiche di centinaia di vitigni di tutto il mondo. Apprendo in corrispondenza di un post-it giallo, tra un'immagine del pinot nero e una del merlot, ecco il groppello: «capii in quel momento che non era l'uva ad essere mediocre, era il nostro atteggiamento nei suoi confronti ad essere profondamente sbagliato». L'uva veniva «coltivata e non allevata», mancando dunque di tutte quelle attenzioni che invece erano

GLI AUTOCTONI

Il nuovo Rinascimento della **turbiana**: tutta questione di identità

La turbiana e il Lugana: vitigno e vino spesso confusi, con complicazioni derivanti anche da presunte parentele genetiche con altre uve. Adesso la turbiana c'è, con la sua identità e un preciso corredo aromatico. Tra Lombardia e Veneto ha tanto da raccontare

di SARA MISSAGLIA

Baciata dalla fortuna. Meglio dal sole e dai venti, perché non capita a tutti di vivere al mattino nelle Alpi e la sera nel cuore del Mediterraneo. Soffiano venti freschi nelle prime ore da Nord e correnti più miti dal lago di Garda a giorno inoltrato. La turbiana è lì, in mezzo a due regioni, Lombardia e Veneto: Brescia e Verona come capoluoghi, incastonata tra Sirmione, Desenzano, Pozzolengo, Lonato e la veneta Peschiera del Garda. La turbiana negli ultimi tempi ha regalato alla denominazione Lugana Doc un nuovo Rinascimento, che ha preso il via nel momento in cui al vitigno è stata riconosciuta una distintività genetica rispetto ai trebbiani: un vitigno per molto tempo in cerca di un nome. Turbiana sembra essere l'italianizzazione di un'espressione dialettale che rimanda al concetto di torbidità, «una delle caratteristiche del vitigno in vinificazione», ci spiega **Luca Formentini**, quarta generazione di Selva Capuzza, «per via di una buccia così spessa ed elastica che risulta molto attaccata alla polpa dell'acino. Spessore e densità del Lugana arrivano anche da qui».

«Il potenziale già c'era in passato, ma mai come negli ultimi quindici anni si è lavorato in cantina e a livello consortile per dare il giusto valore al vitigno, sottolineando la sua grande duttilità», afferma **Giovanna Prandini**, fondatrice di Perla del Garda. «Possiamo parlare di una crescita di coraggio nei confronti del vitigno negli ultimi anni»,

riprende Luca, convinto che la longevità ovvero «la solidità nell'affrontare il tempo» sia il punto di forza. L'alchimia enologica ha regalato oro alla turbiana: «clima e suolo hanno un rapporto privilegiato con il vitigno», racconta Giovanna, «che sembra conferire vantaggi anche per il climate change grazie alle escursioni termiche». Parola d'ordine, mitezza: «Il lago di Garda appare come un grande specchio d'acqua che riverbera la luce, dando alle uve esposizione e irraggiamento che favoriscono la corretta maturazione». I venti che spirano dal bacino lacustre non solo contribuiscono al mantenimento di un equilibrio termico ma, nel loro accarezzare le vigne, sembrano prendersi cura dei frutti. Un sottosuolo non solo fatto di argille in pianura, ma con una complessità, nelle parole di Laura, «data anche dalle colline moreniche e dai suoli calcareo argillosi con molto scheletro»: vigne anche di collina «con tanto sasso», come sottolinea Luca, «elemento di ricchezza della denominazione che completa le sfumature espressive dei nostri vini». Un vitigno vigoroso e produttivo, la cui «generosità non sempre è adeguata nel momento in cui si vuol fare un vino lungo e complesso. Importante è stata la scelta di ridurre le rese per ettaro per contenere il potenziale e ambire a una maggiore complessità», prosegue Giovanna. «Vitigno molto sensibile alla peronospora», precisa Luca, «e il tema della sostenibilità è sui nostri tavoli quotidianamente»: una viticoltura che per Luca, nell'affrontare il tema del biolo-

cruciali per poterne ottenere un vino di qualità. «In quel periodo», riprende Vezzola, «approfittando del fatto che mio padre era oltreoceano, volli dunque provare un ritorno alla viticoltura di inizio '900, dimezzando la quantità di uva in pianta e favorendo una maggiore concentrazione nel grappolo. Fu la svolta».

Anche la famiglia Pasini iniziò in quegli anni a sperimentare vinificazioni di sole uve grollate. «Ci siamo trovati questo vitigno, delicato e fragile: prima l'abbiamo aiutato – o probabilmente coperto – affiancandolo con altre uve. Poi, però, abbiamo capito che può esprimersi da solo e, per permettergli di farlo, abbiamo iniziato a sottrarre, a eliminare il superfluo».

Da allora, la ricerca agronomica e in cantina è stata dunque votata alla migliore espressione del grollato. «Ancora oggi», continua Pasini, «evitiamo che i grappoli siano affastellati, che le gemme siano troppe e pratichiamo una defogliazione che tolga ombra al grappolo, cercando di esporre le uve verso est, così che il sole del mattino possa asciugarle dall'umidità della notte senza scottarle».

In cantina, invece, vinificato in rosato, in rosso o addirittura in bianco per farne una base spumante, affinato in clayver, acciaio, legno grande o botti piccole, la mano del produttore si è fatta via via sempre più essenziale e ha permesso al grollato di esaltare definitivamente i suoi intriganti lineamenti, fatti di finezza, di trama sottile, di profumi piccanti di pepe bianco, di una vena acida appena tratteggiata accompagnata da tannini flessibili e da una saporita sapidità.

La sfida, oggi, fa rima con il costante surriscaldamento del clima. «I cambiamenti climatici» dice Pasini, «ci stimolano a prevedere un futuro diverso». Per Vezzola, «se tu adatti la vigna, puoi gestire il cambiamento climatico. Per farlo, è fondamentale avere una storia che aiuti a comprendere e gestire il futuro». Entrambi hanno ben chiara la strada da percorrere: «serve un clone che abbia avuto almeno tre selezioni genetiche che ne abbiano elevato la qualità, una viticoltura – e dunque un'età delle piante – di almeno 35 anni, un allevamento in vigna e una mano in cantina che sappiano essere rispettosi delle esigenze del grollato mano a mano che le stesse muteranno per via del clima».

Nel salutarci, Paolo Pasini e Mattia Vezzola ci lasciano un ultimo pensiero. Oggi, dice il primo, «abbiamo il coraggio di raccontare il grollato per com'è: fine, elegantissimo, setoso, di lunga persistenza grazie a sapidità e mineralità, con un corpo "inesistente" e affusolato verso l'alto e una tessitura sottile e lunghissima. Zero peso, tanto carattere». Per Vezzola «il grollato assomiglia a un maglione di cashmere indossato dopo una doccia: tiene caldo e non pesa niente».

Sono due definizioni bellissime e complementari. Comunicandole così, ne siamo convinti, c'è ben poco da aggiungere al grollato. Va soltanto degustato. ♦

5 eccellenze della Guida Vinipus 2023



Abbiamo scelto cinque vini che per tipologia, caratteristiche e tecnica di lavorazione possono dare una fotografia interessante dei vini ottenuti dal grollato. Il

1 **Rosavero 2021** di **Avanzi** e il 2 **Roseri 2021** di **Cà Maiol**, rosé realizzati secondo la ricetta e l'uvaggio tradizionali e affinati per 4 mesi in acciaio, sono archetipici della tipologia perché esaltano la gioventù e la croccantezza del frutto. Il 3 **Rosamara 2021** di **Costaripa**, invece, è realizzato con una maggiore percentuale di marzemino ed evolve in botti di rovere da 228 litri per circa 6 mesi: presenta una tessitura più fitta, seppur sempre in scala da pesi welter, mostra un frutto concentrato e un'elegante rotondità. 4 **L'Arzane 2017** di **Pasini San Giovanni** è invece un rosso da sole uve grollate, affinato per 24 mesi in acciaio e 12 in barrique, ed è esempio plastico delle caratteristiche dell'uva: dal colore rubino lucente, al profilo olfattivo decisamente variegato, sino alla bocca strutturata e al contempo lieve e affusolata. Da ultimo, il 5 **Brut Rosé Bottinus** di **Cantina Bottenago**, ottenuto dall'uvaggio tradizionale, 20 mesi sui lieviti e un anno in bottiglia dopo la sboccatura, propone in chiave di Metodo Classico la ricetta del Senatore Molmenti.

GLI AUTOCTONI

Esigente, “costoso” e grande interprete del territorio: il moscato di Scanzo

Un vitigno, un vino, un luogo: con l'aiuto di due abili vignaioli, incontriamo il moscato di Scanzo e ci lasciamo sedurre dalla sua unicità indagandone tradizioni e prospettive

di SARA PASSERINI

Autoctono della Lombardia, e più precisamente della provincia di Bergamo, il moscato di Scanzo è un vitigno che nasce tra il XV e il XVIII secolo dalla fecondazione di un seme di moscato bianco da parte di un'uva a bacca rossa e si è affermato sul territorio grazie all'opera dell'uomo, che l'ha scoperto, amato e diffuso.

Nella bergamasca il moscato di Scanzo è il primo a germogliare e l'ultimo a maturare, è un'uva a bacca rossa dalla foglia pentalobata e dal grappolo alato e spargolo tinto da abbondante pruina. La buccia è delicata, e richiede capacità tecnica in ogni fase. «Con il moscato di Scanzo non si lascia niente al caso» ci spiega **Giacomo de Toma**, storico interprete di questa varietà. «Nella sfogliatura, nel maneggiare l'uva, nel selezionare i grappoli e capire quali destinare alla Docg e quali no, serve qualcuno che sia capace, appassionato, che sappia quel che fa». La vendemmia avviene dalla fine di settembre alla metà di ottobre e «l'uva dev'essere matura, ma non surmatura» gli fa eco un altro produttore di questo territorio, **Vincenzo Tallarini**, che ha iniziato a

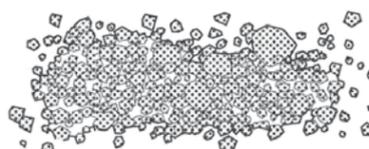
fare vino a metà anni '80. In vigna c'è la prima cernita, si designano i grappoli perfetti e spargoli al nobile passito e quelli più serrati al rosso fermo. L'appassimento dura almeno ventun giorni, ma spesso assai di più: un tempo si stendevano le uve sui mattoni nei solai, oggi si comincia negli appassitori con controllo di temperatura e umidità e un'attenta verifica della sanità dell'uva. De Toma utilizza solo acciaio, per preservarne la delicatezza aromatica e la purezza comunicativa. Tallarini, invece, predilige il legno, che considera una risorsa nel Passito, dove il disciplinare lo consente.

Il moscato di Scanzo ama i terreni ben esposti, calcarei e asciutti. Nella sua terra d'elezione, il versante a sud della dorsale dei colli che sovrastano Scanzorosciate, affonda le radici in uno strato di suolo formato da argille e frammenti rocciosi che ricoprono marna calcarea. Il *sas de luna* è un terreno tenace, assorbe il calore di giorno e lo rilascia di notte, una terra difficile da lavorare e faticosa anche per la pianta stessa, le cui radici si trovano a dover scavare nelle profondità, ma che dona all'uva sali minerali, sostan-



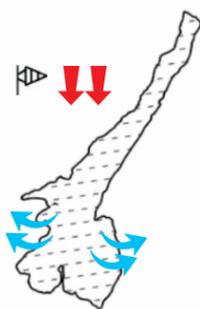
Il grappolo

Il grappolo è medio e compatto, di forma piramidale; acino sferico dalla buccia spessa, pruinoso, e dalla polpa succosa leggermente acidulata. È sensibile agli agenti patogeni fungini.



Il sottosuolo

Il sottosuolo è caratterizzato da argille stratificate di origine morenica e sedimentaria, prevalentemente calcaree e ricche di sali minerali che, avvicinandoci nella fascia più collinare alla denominazione, diventano più sabbiose.



Il microclima

Il microclima è caratterizzato da brezze miti provenienti dal Lago di Garda, ma anche dalle correnti più fredde che arrivano da Nord, con la presenza di escursioni termiche importanti.

gico, non può non tenere conto della limitata capacità genetica della turbiana di far fronte alle malattie fungine e del numero di trattamenti richiesti in vigna. «Un'uva impressionante anche nella sua capacità di reggere condizioni meteorologiche davvero spinte verso il caldo anomalo, se teniamo conto che noi vendemmiamo le ultime uve di turbiana nella prima metà di ottobre, anche senza cercare surmaturazioni».

Vini mai omologati, non esiste un Lugana uguale all'altro: ognuno ha il suo, produttori e consumatori. Giovane, fresco, complesso, immediato, cremoso, sparkling: interpretazioni interessanti che in bottiglia sembrano diventare dei veri e propri highlander che non temono il tempo. Le cinque tipologie previste dal disciplinare (Lugana, Superiore, Riserva, Vendemmia Tardiva, Spumante) sono accumulate da un alto livello qualitativo, «dato dall'incontro di tre mondi, agricoltura, innovazione e tradizione, che si sono uniti in un percorso virtuoso anche grazie al cambio generazionale» precisa Giovanna Prandini. «I vini appaiono come pura espressione varietale e sono notati non per potenza ma per identità, finezza, versatilità, bevibilità», le fa eco Luca Formentini. Alto Gradimento: il mercato internazionale e in particolare quello tedesco sono al centro dell'attenzione dei produttori, che sembrano essere riusciti «nell'obiettivo di essere più presenti nelle carte dei ristoranti del territorio, ma anche di realizzare un confronto a livello globale con mercati complessi. Il fatto che il Lugana abbia successo all'estero ci dice che siamo sulla buona strada», chiude Giovanna. ♦

5 eccellenze della Guida Viniplus 2023



1



2



3

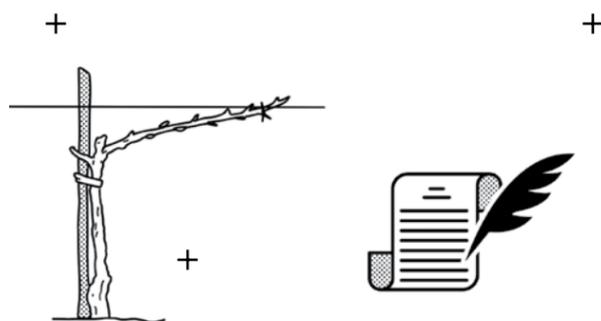


4



5

I vini selezionati sono istantanee del territorio e rispondono al criterio di interpretazione contemporanea della turbiana, presente sempre in purezza. Ad eccezione della **1 Riserva Sergio Zenato 2019**, la vinificazione è in acciaio, con l'obiettivo di valorizzare la gioventù e la spiccata sapidità del vitigno. Zenato sceglie invece un parziale passaggio (la percentuale varia in ragione delle annate) in botti di rovere da 50 ettolitri e tonneau da 300 litri. Per questo vino le uve provengono dal Poderre Massoni, il vigneto più vecchio dell'azienda. Il periodo di permanenza in acciaio varia per gli altri vini dai 6 mesi per il **2 Lugana Montunal di Montonale 2021** (con eleganti note di pesca e melone giallo e la presenza di erbe aromatiche rinfrescanti) ai 48 mesi per il **3 Menasasso Riserva 2018** di **Selva Capuzza** (al palato grande equilibrio e ottima struttura con bilanciamento tra acidità e sapidità), mentre 18 sono i mesi per la **4 Riserva del Lupo 2019** di **Ca' Lojera** (il sorso è lunghissimo e molto intenso, con evidenze minerali e ricordi di erba sfalciata) e 24 per il **5 Vigne di Catullo Riserva 2019** (naso spiccatamente floreale e bocca ricca e dotata di ottima struttura) di **Tenuta Rovaglia**.



Sistemi allevamento

Nei vecchi vigneti le forme tradizionalmente adottate erano la spalliera a palchi sovrapposti e la pergola bergamasca, negli anni '60 si è diffusa la pergola trentina, negli anni '80 ha preso piede l'allevamento a Casarsa, oggi guyot e cordone speronato sono i sistemi più diffusi.

Origini

"La moscatella tanto di pigne serrate come di pigne rare che chiamasi Moscato nero, dolce, delicato e prezioso: essa è usata in Valcalepio nella terra di Scanzo", ecco le parole scritte del 1700 dal conte Tomini Foresti, ma il pregio del moscato di Scanzo lo si ritrova ben prima, in testimonianze, pagamenti, testamenti e dispute fin dal 1300!

ze nutritive e permette una maggiore concentrazione dei terpeni. «Il tempo atmosferico agisce tremendamente sul risultato finale» tuona De Toma, «bombe d'acqua, siccità, temperature alte troppo presto e quindi germinatura precoce mettono a rischio la qualità, non solo dell'uva, ma della pianta». La voce di Tallarini fa da specchio: «il vitigno già di suo è poco produttivo, i rischi sono palpabili». Tutti concordano: è un'uva "costosa", chiede esperienza, pretende l'interpretazione esatta del territorio. Contro il cambiamento climatico non ci sono soluzioni facili, «bisognerebbe agire alla base, non solo limitare i danni; per il momento, noi De Toma abbiamo deciso di puntare anche sulle uve non adatte all'appassimento, con il fermo secco e con un rosé. In cantiere c'è anche un Metodo Classico a base moscato di Scanzo».

Secondo entrambi i vignaioli la virtù del vitigno è la sua unicità: che sia passito e longevo o fresco e di pronta beva, si pregia di un racconto gusto-olfattivo antico e ben caratterizzato. Dall'elegante trasparenza del rosso ai profumi d'incenso, frutta scura, speziatura, florealità, balsamicità. Elementi sempre declinati in coerenza con evoluzione (10 anni assicurati) e terroir. Acidità e soave astringenza si esaltano, superano la dolcezza e suggeriscono di osare nell'abbinamento: si la pasticceria, ma porte aperte a carni e formaggi. ♦

5 eccellenze della Guida Vinipus 2023



Per ascoltare la singolare voce del moscato di Scanzo e lasciarsi ammalare dalla sua sciccheria proponiamo un percorso fuori e dentro la denominazione. Cominciamo con un vino rosso secco, il **1 Capriccio dell'abate 2020 di De Toma**, che ci ha stupiti per l'ampio paesaggio odoroso e la franchezza di bocca: servirlo fresco e pasteggiare con casoncelli alla bergamasca. Due Scanzo DOCG premiatissimi dalla Guida Vinipus sono il **2 Moscato Di Scanzo "Serafino" 2018 de Il Ciproso** che ha sbaragliato gli avversari con le sue profondità olfattive: amarena sotto spirito, carruba e liquirizia, cuoio incenso e tabacco e il **3 Moscato Di Scanzo 2017 di Fejoia** che ha illuminato la stanza con la lucentezza di un granato raffinato e un naso generoso. Con un crostino allo strachitunt il primo, con una mousse di castagne e cioccolato il secondo. Per provare due moscati di Scanzo fuori zona e con passaggio in legno ecco **4 Goccio di sole 2018 di Caminella**, 16 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia: nomen omen, e **5 Moscato Passito di Gandosso 2005 di Tallarini** da uve allevate a pergoleta bergamasca, anni in alternanza acciaio e legno e una vita intera davanti.

GLI SPERIMENTALI

Quell'autoctono franciacortino che aiuta a combattere il global warming: l'erbatmat

Coltivato da centinaia di anni in zona, è un vitigno che, per le sue caratteristiche, si presta bene alla spumantizzazione: ottima acidità, scarsa aromaticità e pochi polifenoli. Il Consorzio Franciacorta sta investendo nella ricerca e selezione dei cloni migliori.

di PAOLO VALENTE

Storica varietà dell'area del Garda, quasi del tutto abbandonata e sull'orlo dell'estinzione, l'erbatmat è ritornata agli onori della cronaca da quando il disciplinare di produzione del Franciacorta l'ha accolta, per ora fino a un massimo del 10%, per affiancarla a chardonnay, pinot nero e pinot bianco.

I motivi? Principalmente due. È un'uva in grado di fornire una connotazione territoriale forte e ha caratteristiche tali da compensare o integrare quelle degli altri vitigni principali, vale a dire chardonnay e pinot nero. «Dobbiamo essere consapevoli della grande opportunità che abbiamo nell'avere un'uva che è presente sul territorio da cinque secoli» ci spiega **Silvano Brescianini**, presidente del Consorzio Tutela Franciacorta. «Per noi italiani forse la cosa non è così evidente perché siamo circondati da bellezza e da reperti storici,

ma negli Stati Uniti, per esempio, l'effetto è totalmente diverso perché la loro storia inizia appunto 500 anni fa. E parlare di un'uva presente sul territorio da così tanto tempo ha un valore enorme anche in termini di comunicazione e di storytelling».

L'erbatmat è un vitigno che rispetta i tre canoni fondamentali per la spumantizzazione del Franciacorta: non è una varietà aromatica, non è una varietà squilibrata verso l'alcol ma anzi ha una buona dose di acidità e non apporta note vegetali o amare perché è povera di polifenoli. Il Consorzio, al fine di consentire la produzione di un numero di barbatelle sufficiente alle necessità della Franciacorta, si è fatto promotore anche di un percorso di selezione clonale. «L'erbatmat è una varietà particolarmente soggetta alla presenza dei virus e quindi se avessimo moltiplicato partendo da piante non verificate avremmo rischiato di avere viti non necessariamente di qua-

L'Erbamat nella storia

Le prime notizie risalgono al 1550 quando Agostino Gallo nel suo "Venti giornate della vera agricoltura", citando Messer Giambattista Avogadro, scriveva "Non manco sono buone le albamatte, atteso che fanno vino più gentile d'ogni altro bianco, ma perché tardino a maturare, egli non è perfetto fino al gran caldo, e più quando ha passato l'anno". Poi il nulla fino al 1897, quando il bresciano Solitro nomina l'Albamatto o Erbatmat tra i migliori vitigni della sponda bresciana del Garda.

+



Il grappolo

Il grappolo è di media dimensione, cilindrico o conico, compatto con piccole ali. Gli acini sono sferici con buccia di colore verdolino sottile ma resistente. Maturazione tra fine settembre e primi di ottobre.

+



Il vino

Se vinificato in purezza dona vini dal colore scarico, dai profumi floreali e fruttati, dalla vibrante acidità e dalla buona sapidità e persistenza. Ideale per la spumantizzazione.

+

lità e, soprattutto, particolarmente ricche di virus» ci spiega questa volta **Mauro Tonni**, consulente e agronomo, colui che ha seguito tutto questo processo. «Consiste nell'individuare piante esenti da virus e impiantarle in un vigneto di confronto da dove vengono poi selezionate le piante qualitativamente migliori. Si procede poi con la richiesta di omologa al Ministero e, una volta ottenuta, con la moltiplicazione delle piante di qualità, esenti da virus e uniformi. Questo consentirà, nei prossimi anni, di avere a disposizione barbatelle secondo le esigenze di sviluppo dei produttori di Franciacorta».

I cloni registrati in questo momento sono due: il CF1305 e il CF1312 (dove CF sta per Consorzio Franciacorta). A livello agronomico le differenze rispetto alle altre varietà coltivate in Franciacorta sono principalmente la maturazione tardiva e la bassa fertilità basale. Se la maturazio-

ne tardiva dell'erbamat è stato proprio uno dei motivi della sua scelta volta a contrastare il cambiamento climatico e a supportare lo chardonnay che, con l'innalzamento delle temperature, potrebbe soffrire nel rapporto zucchero/acidi, questo genera però difficoltà operative. «Quello che maggiormente impatta le aziende che lo coltivano è la sfasatura temporale determinata dall'essere un vitigno tardivo che raggiunge la maturazione dalle quattro alle sei settimane dopo lo chardonnay – continua Mauro Tonni –. Ne consegue un importante disallineamento tra le operazioni da compiere sui vitigni classici e quelle da effettuare sull'erbamat».

La bassa fertilità basale non è adatta a forme di allevamento con tralci corti come avviene per le altre varietà. Il guyot può essere utilizzato ma deve essere gestito con sesti d'impianto meno fitti. Per il futuro si potrebbero sperimentare altre forme di allevamento come, ad esempio, la pergola. ♦

+



1



2



3



4



5

5 bottiglie per conoscere bene il vitigno

In Franciacorta, attualmente, i produttori che hanno nei propri vigneti filari di erbamat sono 17, per un totale di 8,2 ettari. Le etichette in commercio che contemplano, in assemblaggio, questa varietà sono ancora poche.

Barone Pizzini ha inserito un 5% di erbamat nel suo **1 Animante**, il Franciacorta più rappresentativo della cantina. In passato la cantina, forte sostenitrice del vitigno, ha realizzato delle edizioni speciali, **Tesi Uno, Tesi Due** e **2 Tesi Tre** rispettivamente con il 60%, il 40% e il 20% di Erbamat.

Castello Bonomi produce e commercializza il Franciacorta **3 Cuvée 1564** che contiene il 10% di Erbamat. Nel millesimo 2017 è stato imbottigliato solo in magnum.

Al di fuori dell'area della Franciacorta, a Puegnago del Garda, la cantina **Comincioli**, dopo un percorso di recupero iniziato 42 anni fa, produce due vini con erbamat al 30% e il restante 70% con trebbiano Valtènesi, altro antico vitigno locale. Il **4 Perli** è un bianco fermo che matura in botti grandi e viene imbottigliato dopo tre anni. Annata attualmente in commercio è la 2020. Il **5 Riva** è uno spumante dosaggio zero prodotto con un metodo ancestrale rivisitato.

GLI SPERIMENTALI

Da Friburgo alla Lombardia. Il “resistente” johanniter

Sviluppato in Germania nel 1968 ma ammesso alla produzione in Italia solo dal 2013, il johanniter è ad oggi uno dei vitigni PIWI più diffusi in Lombardia: ibrido discendente del riesling, unisce grande acidità a una buona struttura, con note di frutta bianca e agrumi

di DAVIDE GILIOLO

Da alcuni anni gli eno-appassionati hanno cominciato a prendere dimestichezza con l'acronimo PIWI. La Lombardia, nel corso degli ultimi anni, è diventata una delle regioni più importanti dove vengono sperimentate le varietà PIWI, a partire dal johanniter, uno delle più diffuse in questa regione.

In Italia sono arrivati solo alla fine degli anni Novanta, ma i vitigni PIWI (dal tedesco “Pilzwiderstandsfähige Rebsorten”, letteralmente “vitigni resistenti ai funghi”, come oidio, peronospora, muffa grigia) sono comparsi per la prima volta in Germania intorno al 1880, a seguito di studi finalizzati al contrasto della fillossera, ripresi poi dopo la seconda guerra mondiale. I principali vantaggi offerti da queste varietà - ottenute per ibridazione tra vite europea e vite americana - sono rappresentati da una netta riduzione dei trattamenti fitosanitari, il che comporta un minor impatto ambientale (sia in vigna che all'interno del prodotto stesso) e conseguentemente una riduzione costi di manutenzione del vigneto. Trentino, Alto Adige e Friuli Venezia Giulia sono state le prime regioni italiane in cui sono iniziati gli studi sperimentali su queste varietà, grazie in particolare

alla Fondazione Edmund Mach / Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (TN) e all'Università di Udine, che opera in collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo.

I PIWI in Lombardia

Da alcuni anni anche in Lombardia sono attivi diversi produttori che stanno conseguendo ottimi risultati sia a livello scientifico che a livello qualitativo, con importanti riconoscimenti nazionali e internazionali. È il caso di **Alessandro Sala**, proprietario dell'azienda Nove Lune di Cenate Sopra in provincia di Bergamo, nonché co-fondatore e presidente dell'Associazione PIWI Lombardia, nata nel 2017. «Mi sono imposto di produrre vini di alta qualità senza danneggiare me stesso, l'ambiente e il consumatore finale» ci spiega Sala. «Questa viticoltura è qualcosa di moderno, di sostenibile: qualcosa che va oltre il biologico o il biodinamico, oltre le certificazioni. Tutto deve essere trasparente, perché la qualità non può prescindere dalla salubrità: noi tutti siamo quello che mangiamo e che beviamo». E visti i premi conseguiti dai suoi vini negli ultimi anni, si può affermare che ha raggiunto l'obiettivo.

+



Grappolo

Cilindrico, di media dimensione e compattezza, con acini medi, sferici, di colore giallo-verdolino e piccoli puntini bruni (caratteristica comune anche al riesling).

+



Microclima e terreni

Può essere coltivato sia in alta collina che in zone più basse, dove si hanno frequentemente estati calde e umide; predilige suoli a prevalenza calcarea o sabbiosa.

+

+



Resistenza

Ottima resistenza all'oidio, buona nei confronti di botrite e peronospora, oltre che una buona resistenza al freddo e alla gelate primaverili.

+

+

Anche **Marcel Zanolari**, istrionico sperimentatore con la sua cantina a Bianzone, in provincia di Sondrio in Valtellina, oltre naturalmente a ottimi vini a base nebbiolo, sperimenta decine di varietà PIWI vinificandole in vasca, botte o anfora, tra cui un interessantissimo sauvignier gris. «Siamo abituati a bere vini che hanno decine di anni, se non secoli, di storia, di tentativi, di esperimenti. Con i PIWI abbiamo ora la possibilità di scrivere su un foglio bianco, con tutti i vantaggi e i limiti di dover sperimentare cominciando da zero. Questo significa che non basterà una vita per ottenere i risultati che abbiamo in testa, ma l'unica soluzione è provare e condividere le informazioni per migliorarci e crescere più velocemente». Dopo la visita nella sua cantina, non si è in grado di prevedere o stimare quante diverse potenziali etichette potrà produrre, ma in circolazione ci sono bottiglie con diversi anni sulle spalle che hanno trovato un equilibrio e un'espressività inimmaginabili. Insomma, come dice lo stesso Zanolari: «ci vuole pazienza!».

Johanniter: legislazione, agronomia ed enografia

Una delle varietà PIWI più diffuse sul territorio lombardo è il johanniter. Come molte delle varietà resistenti, anche il johanniter è stato sviluppato e perfezionato presso l'Istituto Statale di Viticoltura (Weinbauinstitut, "WBI") di Friburgo, in Germania, a cavallo tra fine anni Sessanta e Settanta.

Fu messo a punto dal Dr. Johanness Zimmermann (da cui il richiamo nel nome) nel 1968, ottenuto da un incrocio tra il riesling renano e, dall'altro, un ibrido catalogato sotto il nome di Freiburg 589-54 (che ha, fra i suoi vari antenati, anche il pinot grigio e lo chasselas blanc).

In Italia è stato approvato e iscritto nel Registro Nazionale delle varietà di vite ammesse alla produzione solo nel

2013, su iniziativa dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Ad oggi, risulta coltivato prevalentemente in Trentino-Alto Adige, Veneto e Lombardia.

Il vitigno presenta un'ottima resistenza all'oidio, buona nei confronti di botrite e peronospora, oltre che una buona resistenza al freddo e alla gelate primaverili. Può quindi essere impiegato sia in alta collina che in zone più basse, dove si verificano condizioni climatiche con estati calde e umide. Il germogliamento è medio-precoce, mentre la maturazione è generalmente regolare, con vendemmia nella seconda metà di settembre. Le rese sono piuttosto limitate, mediamente tra i 40 e 60 q/ha¹. Come il suo progenitore riesling, predilige suoli poveri, a prevalenza calcarea o eventualmente sabbiosa. Il grappolo si presenta cilindrico, di media dimensione e compattezza, con acini medi, sferici, di colore giallo-verdolino e piccoli puntini bruni (caratteristica comune anche al riesling). Il frutto presenta un'elevata acidità (ereditata anch'essa dal riesling), con ottima predisposizione alla spumantizzazione.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti gastronomici

Inizialmente utilizzato in blend con altri vitigni PIWI come il solaris e il bronner, da qualche anno è possibile imbattersi in un numero sempre crescente di vini ottenuti da johanniter in purezza.

Il colore è tendenzialmente un giallo paglierino molto luminoso, con un ventaglio di sfumature che spazia dal verdolino – nelle versioni più giovani e meno elaborate – fino a un dorato piuttosto carico nelle versioni che presentano macerazioni sulle bucce di alcuni giorni o vendemmie tardive.

Dal punto di vista olfattivo, dopo un'iniziale e general-

+

mente timida impronta floreale acidula (sambuco), presenta marcate note di frutta bianca (mela, pera) e agrumi (mandarino), chiudendo con una leggera speziatura (zenzero, pepe bianco) e richiami di erbe aromatiche.

Il sorso denota spesso una tensione acido-sapida piuttosto vibrante, accompagnata da un buon corpo e una bella morbidezza fornita dalla parte alcolica e glicerica.

Per quanto concerne gli abbinamenti gastronomici, stante la limitata esperienza empirica, ci si può "appoggiare" a quella già provata con il riesling. Le versioni spumantizzate si accompagnano bene a verdure e crostacei, magari fritti in tempura, mentre le versioni ferme secche abbracciano piacevolmente piatti dal gusto delicato ma dove è presente una certa grassezza o cremosità, come risotti a base di verdure, tortelli, lasagne o cannelloni verdi (ripieni con ricotta e spinaci, ad esempio) o specialità orientali a base di riso e pesce.

Infine, le versioni più mature e strutturate, siano esse macerate o leggermente appassite, sono perfette con i ricchi formaggi DOP dell'arco prealpino lombardo, come un Taleggio, un Bitto o un Provolone di buona stagionatura. Non resta quindi che superare i pregiudizi (per chi ancora ne avesse), documentarsi sempre di più e, soprattutto, assaggiare più vini appartenenti a questa nuova famiglia di vitigni, sempre più presenti anche in Lombardia. ♦

1. Considerato il livello ancora "sperimentale" delle conoscenze e dell'esperienza su questo vitigno, i dati forniti possono presentare anche grande variabilità da un produttore all'altro, in funzione delle tecniche di coltura applicate e delle specifiche condizioni microclimatiche.

5

eccellenze della Guida Vinipus 2023



①

In Lombardia il johanniter è usato spesso in blend e, quindi, è praticamente impossibile fare una selezione che non contempli anche la presenza di altre varietà della famiglia dei PIWI.

L'azienda **Nove Lune** lo impiega sia nel



②

«310», dove concorre con solaris e bronner a esprimere freschezza e sapidità, sia nel



③

«Rukh», in questo caso solo insieme al bronner, una versione in anfora macerata per mesi sulle bucce, dove estrae un colore aranciato, spiccate note agrumate e un palato ricco di tannini e acidità che ne sostengono la beva. Dalla Valtellina, l'azienda **La Grazia** lo propone in



④

«Zero Vero», un manifesto del non utilizzo di fitoterapici prodotto con altre quattro varietà PIWI: un vino floreale e leggermente aromatico, che sa di frutta a polpa bianca ed erba tagliata, con una discreta persistenza.



⑤

In alta Valcamonica, **Alpi dell'Adamello** celebra l'antico nome di Edolo con

«Idòl», un solaris in purezza che gioca su acidità, sapidità e note croccanti di mela e agrumi. Chiudiamo con il primo PIWI da uve appassite a raggiungere l'eccellenza: «Theia» di **Nove Lune** è un trionfo di albicocca disidratata, datteri, fichi secchi, nocciole e miele. Sorso ricco, dove salinità e acidità bilanciano perfettamente lo zucchero.

ENOZIONI A MILANO 2023

L'ultima edizione della grande kermesse dedicata al mondo del vino di AIS Lombardia quest'anno è tornata, finalmente, a gennaio, e ha aperto il nuovo anno nel migliore dei modi. Due giorni di degustazioni e di "enozioni" di grande livello e, come di consueto, il prologo del venerdì dedicato all'assegnazione dei preziosi premi dedicati a tre personaggi del mondo enogastronomico che si sono contraddistinti nel loro lavoro per aver comunicato al meglio il valore del vino e del cibo italiano: Angela Frenda, giornalista del Corriere della Sera, Angela Velenosi, produttrice marchigiana, Gabriele Gorelli, Master of Wine. Due di loro ci hanno dedicato un po' del loro prezioso tempo per raccontarci del passato, del presente e dei loro obiettivi futuri.



Angela Velenosi. Orgogliosamente market-oriented

Una cantina diventata un punto di riferimento per la viticoltura marchigiana e una donna al timone, ostinatamente determinata a portare avanti un progetto che ha acceso i riflettori su un territorio di frontiera come il Piceno

di ALESSANDRO FRANCESCHINI

«**L**a nostra è una storia molto bella perché veniamo da un territorio dove, 40 anni fa, si partiva praticamente da zero». Siamo nel 1984 e una giovane liceale e un ragioniere, senza essere figli d'arte nel mondo del vino, decidono di affittare 5 ettari di solo sangiovese e trebbiano, sulle colline che guardano Ascoli Piceno. «Io ed Ercole eravamo neofiti, ma ci siamo posti con umiltà e ci siamo detti: vogliamo fare bene». L'orgoglio di Angiolina Piotti Velenosi, per chiunque semplicemente Angela Velenosi, men-

tre ci racconta la sua storia nella storica sede di via dei Biancospini al civico 11, trasparente immediatamente, appena ci sediamo con un calice di bollicine in mano e delle olive ascolane fatte in casa che rimarranno per poco tempo davanti a noi durante il lungo incontro che ha voluto condividere con noi. Una chiacchierata senza troppi giri di parole o cortesie di facciata. Schietta e sincera. Come è d'altronde il carattere di questa produttrice che ha il merito di aver portato il Piceno in giro per il mondo. Determinata, battagliera, dotata di una buona dose di naturale

"Io per anni mi sono sentita come *Forrest Gump*, che non sa il perché, ma corre, corre e corre ancora"



“tigna” che non la fa arretrare di un millimetro quando ha un obiettivo da raggiungere, conduce insieme ad Ercole e i figli Marianna e Matteo un'azienda familiare da 2,4 milioni di bottiglie che vengono esportate in 53 paesi nel mondo, con 35 collaboratori e quasi 150 agenti. «Sono la mia famiglia, alcuni di loro hanno creduto in me quando non ero nessuno».

Come vi hanno accolto quando avete iniziato?
Sicuramente con il sorriso.

In che senso?

Ci chiamiamo Velenosi! [ride]. Immagina alle prime fiere quando i visitatori vedevano uno stand di produttori di vino che si chiamava “Velenosi”.

Un inizio in salita mi sa

Sì. Io per anni mi sono sentita come Forrest Gump, che non sa il perché, ma corre, corre e corre ancora.

Quando avete iniziato avevate solo sangiovese e trebbiano

La viticoltura era vista come quantità, bisognava remunerare il contadino e basta. C'erano 9 cantine sociali che facevano soprattutto vini da taglio

e stoccaggio. C'erano timidi tentativi da parte di altri produttori di fare qualcosa di diverso, come ad esempio Villa Pigna di Costantino Rozzi.

Quindi non avevate in quegli anni il culto del territorio?

No. C'è stata una fase, direi dall'85 al '92, nella quale abbiamo rinnegato il territorio e abbiamo cominciato a piantare sauvignon blanc, merlot, cabernet, ma anche molto montepulciano. Cercavamo di dimostrare che questo territorio, troppo legato a trebbiano e sangiovese, avrebbe potuto fare qualcosa di più perché c'erano le caratteristiche per poter fare meglio. Perché noi non potevamo fare lo chardonnay? Con il trebbiano non andavi da nessuna parte a quel tempo. C'era solo Valentini in Abruzzo, che però era ed è un mondo a parte.

Il primo successo arriva con il ...?

Brecciarolo, il nostro Rosso Piceno Superiore. Il nostro cavallo di battaglia. Certo anche sauvignon blanc e müller thurgau, nonché lo chardonnay, ci hanno dato grandi soddisfazioni. Ma poi abbiamo perso l'interesse perché abbiamo scoperto la bellezza del pecorino e la duttilità della passerina e ci siamo indirizzati verso quella strada. Non abbiamo mai abbandonato, invece,

I vitigni allevati dall'azienda Velenosi sono numerosi. A bacca bianca: passerina, pecorino, verdicchio, trebbiano, chardonnay, moscato bianco. A bacca rossa: montepulciano, sangiovese, lacrima nera, merlot, cabernet sauvignon e pinot nero



L'AZIENDA
Poco più di 150 ettari dislocati all'interno delle quattro aziende situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, e poi anche nelle zone di Ancarano (TE), San Marcello (AN) e tra i Castelli di Jesi.



merlot, cabernet e montepulciano, mentre abbiamo poco sangiovese, solo perché ne abbiamo necessità per il disciplinare.

Come mai?

Noi abbiamo un vitigno preziosissimo: il montepulciano. È un vitigno straordinario che qui trova la sua ragion d'essere. L'ultima modifica del disciplinare ha avvantaggiato la sua presenza e quindi noi nel Rosso Piceno facciamo un taglio utilizzandolo fino al 70%. E poi il montepulciano va incontro a un'esigenza di mercato.

Quale?

Ha una personalità netta ed è quindi nelle corde del mercato, delle nuove generazioni e anche di nuovi mercati che stiamo esplorando.

Quali?

I mercati asiatici, ad esempio, che non vogliono leggerezza, ma profondità, lo "strong", o vini "full bodied". Noi dobbiamo andare verso questo, perché ricordati che noi siamo un'azienda market-oriented.

Lo dici con orgoglio, immagino tu sappia che è un'affermazione negativa per buona parte della critica italiana

Lo so. Ma noi siamo così e lo sottoscrivo. Amo la campagna e gli investimenti li facciamo tutti lì. Ma quando produciamo un vino lo facciamo sapendo che deve raggiungere dei mercati. Non faccio il vino perché deve piacere solo a me.

Anche a me. Io gioco in un campionato dove devo guardare molte sfaccettature.

Hai sempre ragionato così?

Sì. Noi non siamo partiti sapendo cosa fare. Avevo voglia di fare bene, ma dove sarei arrivata lo vivevo ogni giorno. Se io nel 1985 piantavo il sauvignon blanc è perché avevo l'idea dell'internazionalizzazione. Io volevo andare in Germania e in Svizzera e ci riuscii con quei vini. Il mio importatore non voleva il Falerio.

La critica di settore ti ha notato subito?

Sì, la incrocio per la prima volta con Slow Food: qui c'era una bella condotta, con giornalisti come Antonio Attorre e Valerio Calini. Loro andavano alla scoperta dei formaggi, dell'anice, delle mele dei monti Sibillini e scoprirono anche Velenosi. Noi siamo nati insieme alla critica enologica italiana e quello per noi è stato certamente ossigeno. Vedere un tuo vino raccontato su una rivista era la certezza che stavi andando bene. Anche se poi il fatto che il cliente compri e ti ricompra il vino è la cosa fondamentale.

Ora che i vitigni autoctoni sono stati sdoganati e vai con loro all'estero, sei più contenta?

Oggi parlare di biodiversità è fondamentale. L'Australia è un competitor agguerrito, il Sudafrica lavora per esserlo. Poi ci sono Cile, Argentina, Nuova Zelanda. Se non si fosse scoperto il valore della territorialità sarebbe stato un grosso problema per il Piceno. Ma ce n'è stato un altro.



Quale?

Il Piceno ad un certo punto scopre il pecorino, ma non lo blinda. La Rauscedo, dovendo lavorare per una selezione clonale, non poteva fermarsi a piccoli quantitativi, quindi spinse anche l'Abruzzo a puntare sul pecorino. Però il pecorino nasce qui, a 700 metri di altezza, dove sono state prese le marze. Poi, è stato reso perfetto anche per altitudini più basse. Noi siamo vocatissimi per questo vitigno, ma non possiamo andare sul ring a giocare con i pesi massimi. All'estero non ti paga aver fatto una Docg con il pecorino, con tutte le regole che ci siamo dati.

Questa tua mentalità "commerciale" ce l'hai dentro o ti è venuta con il tempo?

Fa parte della mia indole, sicuramente. Mio padre mi svegliava alle 3 del mattino per andare a vendere: aveva un ingrosso di scarpe, ma faceva anche l'ambulante. Io, in realtà, non sono innamorata della vendita, ma dello stare insieme alla gente; sono curiosissima.

Voi siete ben presenti sui social. È stata una scelta dettata dai tempi o da...

Tu pensi che in 40 anni io abbia mai ricevuto una telefonata che richiedeva il Rosso Piceno Superiore? Io devo essere presente sui social perché riesco a comunicare a un pubblico molto ampio. È una fatica, perché è diventato un lavoro.

Perché a un certo punto siete andati anche in Abruzzo?

È stato un atto dovuto. Ritorno sul discorso del ring che facevo prima. Le Marche producono 800mila ettolitri nelle annate favorevoli, altrimenti siamo sempre sui 500/600 mila. Le Marche non esistono sulle carte dei vini, a parte il Verdicchio. Con il Montepulciano d'Abruzzo, che già facevamo, avevamo un'opportunità in più. Abbiamo preso 16 ettari e ci siamo innamorati delle Colline Teramane.

Tu guardi molto al presente e agisci sempre tempestivamente. Ma se ti chiedessi che obiettivi ti sei data per il futuro?

Sette anni fa i miei figli non erano in azienda e quindi quando pensavo alla Velenosi del futuro avevo un dolore nel cuore. Loro facevano tutt'altro: mia figlia, dopo la laurea in Bocconi, lavorava in Svizzera, mio figlio, dopo tre lauree, voleva fare il professore. Invece, sono improvvisamente tornati tutti e due e fatico ancora a crederci. Si stanno inserendo: fanno i loro errori, cadono e si rialzano. Stanno crescendo. Oggi Velenosi è un'azienda consolidata e non penso che dobbiamo crescere di più. Abbiamo raggiunto la giusta dimensione, ma abbiamo sempre nuovi obiettivi da raggiungere per quanto riguarda i vini. Vedo i miei ragazzi diventare più adulti e ora comincio a divertirmi. ♦



Il primo ma non l'ultimo: Gabriele Gorelli e i *Master of Wine* italiani che verranno

L'importanza dell'inclusività e del fare squadra. Ecco la filosofia del primo Master of Wine italiano. In futuro? La pubblicazione del manuale per conseguire il titolo MW e un vino prodotto a Marsala con i suoi amici e futuri "colleghi", Andrea Lonardi e Pietro Russo

di **FRANCESCA CIANCIO**

Cosa serve per diventare un Master of Wine? Più genio e sregolatezza o più disciplina? A sentire Gabriele Gorelli, primo italiano a conseguire il prestigioso titolo del famoso istituto londinese due anni fa, la risposta è disciplina.

Non che il wine educator nato a Montalcino nel 1984 difetti della giusta dose di creatività, ma, per sua stessa ammissione, sarebbe stato impossibile superare gli esami senza un rigoroso

metodo di studio.

Così dettagliato e preciso nella scansione delle cose da fare, che lui, con altri studenti dell'IMW, darà alla stampa un manuale che promette di dare una grossa mano a chi vorrà tentare questa sfida. Ma ci torneremo tra poco.

Chi è Gabriele Gorelli

Dicevamo il cinese, non ancora quarantenne, già avvezzo al mondo della comunicazione e del

La cerimonia ufficiale di conferimento del titolo di Master of Wine di Gabriele Gorelli si è tenuta il 23 marzo 2022, un anno dopo il raggiungimento effettivo, a causa del Covid

JOSHUA TUCKER



marketing del vino – nonché della vendita, con la sua società HK Wine, di cui ha venduto le quote l'anno scorso – Gabriele inizia a interessarsi a questo mondo nella veste di nipote di un nonno che faceva vino a Montalcino. Una passione quindi lontana. L'idea di iniziare il lungo e intricatissimo percorso di "maestro di vino" è iniziato intorno al 2015, lo stesso anno in cui è nata la sua società.

Sono stati anni di viaggi, di trasferte, di andata/ritorno da e per Londra, di migliaia di vini degustati, di panel alla cieca, di un investimento economico assai importante e anche di un figlio avuto nel 2018 con la compagna Azzurra. Poi il Covid che ha bloccato la proclamazione e finalmente l'ufficialità del titolo, il 3 marzo del 2021. Gabriele Gorelli ha avuto un approccio alla Vittorio Alfieri, "Vollì, e vollì sempre, e fortissimamente vollì", lasciando la scrivania per fare yoga alle 5 del mattino e per correre - anche 25 chilometri al giorno -. C'è poi lo studio condiviso – anche attraverso videochat intercontinentali – con i suoi "compagni di ventura" Andrea Leonard, Chief Operating Officer di Angelini Wine Estate e Pietro Russo, enologo dell'azienda siciliana Donnafugata, entrambi studenti dello Stage 3 dell'Institute Master of Wine e anche loro in

odore di proclamazione (e sarebbero così tre gli italiani ad ingrossare le fila dell'elenco internazionale). Gorelli è il numero 418.

Sono passati due anni dal conseguimento del titolo, quale è stato il più "pazzo"? Il primo o il secondo?

Il 2021 è servito per costruire l'awareness del titolo, far capire quanto questo fosse importante non solo per me ma per l'intera Italia del vino. Chiaro che c'è stata una sorta di "accaparramento" al Gabriele Gorelli MW da parte di aziende e consorzi che davano così lustro alle loro iniziative. Il 2022 è servito per imparare a conoscerci reciprocamente e a sceglierci. Quindi è stato anche l'anno della selezione, sia da parte loro che da parte mia. In molti hanno visto e apprezzato anche il Gorelli wine expert, aldilà del riconoscimento. Anche io ho messo a fuoco meglio ciò che mi interessava e che valeva la pena seguire.

A proposito di campi in cui lavorare, quale è quello in cui ti senti e ti muovi più a tuo agio?

Il percorso che ho fatto prima di arrivare al conseguimento del titolo di MW delinea già i miei interessi, che sono quelli legati alla comunicazione e al marketing, supportare le aziende dal punto di vista comunicativo. Mi piace oc-



THE INSTITUTE OF
MASTERS OF WINE

L'Institute of Master of Wine del Regno Unito è nato nel 1955. È un ente no profit e rilascia, dopo un intenso programma di studi ed esami diviso in tre fasi, la qualifica non accademica di MW, ovvero Master of Wine.



Gabriele Gorelli è un grande appassionato di running. Ha creato, insieme a un gruppo di amici, la Brunello Crossing, che raduna quasi 2mila appassionati, con tre percorsi da 45, 24 e 14 km

cuparmi di formazione, ma in futuro non mi vedo solo, piuttosto penso a una squadra di persone, specializzata in più campi. Lo stiamo già costruendo da tempo con Andrea e Pietro (Lonardi e Russo, i suoi compagni di studio) e da due anni è entrata nel gruppo anche Cristina Mercuri, altra studentessa Stage 3. Andrea copre più l'aspetto manageriale, Pietro quello tecnico, Cristina si muove bene nell'area formativa. So di essere stato il primo ma non ho mai pensato né sperato di essere l'unico, anzi questo percorso ha un senso se può essere condiviso, è stato così fin dall'inizio. Quanto a me punto a far conoscere sempre meglio le aziende italiane all'estero.

Ti piacerebbe scrivere di vino?

Se per scrittura di vino intendi informazione, direi di no. Lo faccio in maniera occasionale e preferisco rivolgermi a lettori esteri. Mi piace pensarli come figura che unisce e che ha un approccio inclusivo. Spesso, invece, noto un comportamento divisivo nel mondo dell'informazione di settore e questa cosa non fa bene né al mondo produttivo né a quello dei consumatori. Non fraintendermi, in Italia abbiamo ottime penne e degustatori/giornalisti che hanno una preparazione immensa su alcuni territori, ma si fa fatica a rendere fruibile tutta questa competenza all'estero. Un po' per la barriera linguistica, ma soprattutto per una questione di stile. Fuori dai nostri confini si aspettano argomentazioni causa/effetto, mentre noi cadiamo in posizioni fidei-

stiche, o eccessivamente compiacenti o talvolta addirittura denigratorie. Questa propensione a schierarsi non interessa ai lettori stranieri.

Te lo avranno già chiesto in molti, ma ti rifaccio la domanda a distanza di due anni: perché l'Italia ha dovuto aspettare così tanto per il suo primo Master of Wine?

Per quanto mi riguarda posso dirti che ci sono riuscito grazie al metodo e al gruppo di studio.

Credo che in precedenza sia mancato questo, un'applicazione tenace e condivisa. Io Pietro e Andrea siamo stati davvero uno e trino per anni e studiando abbiamo messo a punto una metodologia che sarà messa nero su bianco.

Il nostro obiettivo è infatti quello di pubblicare un testo che aiuti gli studenti ad affrontare questo percorso. Lo stiamo già facendo con gli italiani dello Stage 2 e la stessa Cristina Mercuri si è affidata al nostro metodo.

So che il "manuale definitivo per diventare Master of Wine" non è il vostro unico obiettivo. Ho sentito parlare di un vino che farete insieme...

È vero, ma non posso dire molto al momento. Rappresenta un po' la chiusura del cerchio per tutti e tre (ma è coinvolto anche un mio amico e socio in affari di Montalcino).

Sarà un bianco secco e fermo fatto a Marsala, un posto non scelto a caso, perché cercavamo un luogo dall'identità fortissima e lo abbiamo trovato in Sicilia. ♦



Lo scomodo ruolo regolatorio dell'Unione Europea tra informazioni nutrizionali e avvertenze salutistiche

L'alcol è una componente imprescindibile del vino, messa ora sotto attenta osservazione dalle più recenti politiche comunitarie

di PAOLA MARCONE



Se "un elefante nella stanza" è l'efficace modo di dire inglese che descrive una questione controversa che tutti conoscono ma di cui si evita di discutere, allora per lungo tempo sul tema del consumo di alcol la stanza di un bel pachiderma è circolata, ignorata, nelle stanze della politica, tra gli addetti ai lavori e sui mezzi di comunicazione.

Negli ultimi anni, però la situazione sembra capovolta: è tutto un discutere sull'adeguata regolamentazione delle bevande alcoliche sotto il profilo nutrizionale e salutistico.

E nel momento in cui le politiche dell'Unione Europea hanno iniziato a mettere mano al tema, che coinvolge inevitabilmente anche il rapporto tra vino e alcol, si sono registrate, almeno sul fronte italiano, una serie di reazioni allarmistiche, riportate da una parte di stampa, associazioni di categoria e anche organi istituzionali, come attentato al "made in Italy" contrario "agli interessi della Nazione", in un dibattito appiattito sulle posizioni il vino fa bene/il vino fa male.

Lo storico dell'Ottocento Jacob Burckhardt sosteneva però come "la negazione della complessità è l'essenza della tirannia" e proprio tenendo a mente questo concetto ecco che una panoramica più ampia sulle posizioni comunitarie apre lo sguardo su una realtà che non può ignorare come il vino, nonostante la sua forte valenza culturale, solidamente radicata nella tradizione di molti Stati europei, rimanga un prodotto con

un contenuto di etanolo il cui uso, piaccia o meno, va regolamentato a tutela di interessi meritevoli come quello all'informazione del consumatore e ancor più alla salute.

Questo lavoro di equilibrio tra diverse istanze rende quindi spinoso il ruolo regolatorio dell'Unione Europea, chiamata, anche nello specifico tema delle bevande alcoliche, a bilanciare scelte basate non su parziali argomentazioni ma su dati concreti (sanitari, culturali, commerciali).

Il che, sia detto, se non permette di svilire il tutto bollandolo come euroburocrazia, comunque non esclude difetti o distorsioni che non risparmiano anche le istituzioni comunitarie. La necessità di dare ai consumatori di alcol informazioni nutrizionali e sugli ingredienti, oltre che avvertenze salutistiche,

è lo scomodo banco di prova che la normativa comunitaria ha recentemente affrontato in un contesto articolato e tuttora non completamente definito, basato su due documenti chiave per le politiche comunitarie: il Green Deal europeo e, soprattutto, il Piano europeo contro il cancro.

Il primo detta una serie di strategie per affrontare i cambiamenti climatici e il degrado ambientale. Tra queste,

quella definita “Dal produttore al consumatore” punta dal 2020 ad accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile, garantendo sicurezza e salute del consumatore.

L’obbligo di etichetta nutrizionale con indicazione degli ingredienti sul cibo (già in vigore dal 2016) e ora anche sulle bevande alcoliche (dall’8 dicembre 2023) fa parte proprio di questo orientamento volto a fornire più strumenti possibili per scelte alimentari consapevoli.

Orientamento che, rafforzatosi con il Green Deal, deve però ancora trovare completa regolamentazione, visto che si attende la prossima revisione della normativa sull’etichettatura per quel che riguarda l’uniformità dei simboli grafici tipo semaforo o simili, apposti sul fronte del prodotto e che al momento ogni Stato regola autonomamente.

Tutte queste diverse grafiche semplificano sicuramente la comprensione del messaggio informativo per il consumatore, ma se già per gli alimenti risulta complessa una sintesi nel dibattito che si sta sviluppando a ridosso della prossima decisione (l’Italia ha da sempre espresso la contrarietà all’introduzione di sistemi a semaforo come il Nutri-Score), nel caso del vino la questione si complica ulteriormente per via della presenza alcolica e degli orientamenti regolatori espressi dal Piano europeo contro il cancro, presentato nel febbraio 2021 e poi approvato dal Parlamento nel febbraio dell’anno successivo.

IL PIANO EUROPEO CONTRO IL CANCRO

In particolare la Commissione, sul presupposto che “Nel 2016 il cancro è stato la principale causa dei decessi attribuibili all’alcol, con una percentuale del 29%, seguito da cirrosi epatica (20%), malattie cardiovascolari (19%) e traumi (18%)”, aveva annunciato di voler ridurre il consumo dannoso di alcol di almeno il 10% entro il 2025, ipotizzando di rivisitare le politiche di tassazione e rendendo obbligatoria etichettatura nutrizionale e lista di ingredienti per le bevande alcoliche, nonché avvisi salutistici prima della fine del 2023.

È con il Regolamento 2021/2117 quindi che anche i prodotti vitivinicoli, compresi gli aromatizzati, sono stati inclusi tra quelli obbligati a riportare la lista degli ingredienti e a offrire informazioni nutrizionali mediante inserimento in etichetta o



rinviano a strumenti informatici (App, QR code, siti web).

Se, però, rispetto alla presenza di alcol nel vino gli aspetti informativi legati alla composizione della bevanda non sono stati particolarmente problematici (del resto, l’indicazione del volume alcolico in etichetta è obbligo ben conosciuto dal settore), diverso è il discorso quando si è trattato di affrontare il profilo dell’introduzione di simboli grafici o ancor più di avvertenze circa la pericolosità dell’alcol contenuto nella bevanda.

Il tema è diventato allora delicatissimo, perché nei Paesi produttori europei il vino, bevanda immancabilmente alcolica, è pilastro delle rispettive tradizioni alimentari e se si pensa che il suo consumo moderato ha un ruolo addirittura nella dieta mediterranea - riconosciuta dal 2010 Patrimonio culturale immateriale UNESCO e definita come “l’insieme delle pratiche tradizionali, le conoscenze e le abilità che sono passate di generazione in generazione in molti paesi mediterranei fornendo alle comunità un senso di appartenenza e di continuità” - ecco allora che la posta in gioco sul tema della regolamentazione diventa vitale.

LA RISOLUZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO E IL RUOLO DELLA COMMISSIONE

La Risoluzione con cui il Parlamento europeo ha approvato il Piano contro il cancro è l’emblema di uno sforzo di acrobatico equilibrio, cui ha contribuito con i propri emendamenti anche l’Italia, che quindi ha vitalizzato e non subito il dibattito europeo, come superficialmente potrebbe sembrare.

Ed è così che nel testo definitivo, se da un lato si afferma che “la dieta mediterranea è ritenuta sana ed equilibrata e in grado di svolgere un ruolo protettivo nella prevenzione primaria e secondaria delle principali malattie degenerative croniche”, al contempo si rammenta come l’Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro abbia classificato l’etanolo e l’acetaldeide da metabolismo dell’etanolo come cancerogeni per l’essere umano.

Se poi si sottolinea come “minore è il consumo di alcol minore è il rischio”, nel documento non si manca comunque di evidenziare la necessità di tener conto della relazione 2020 dell’OMS, dove si riconosce che “il livello più sicuro di con-

sumo di alcol non esiste per quanto riguarda la prevenzione”.

Il Piano europeo, inoltre, ribadendo il sostegno ad una revisione delle politiche fiscali e di prezzo sull’alcol, incoraggia anche la Commissione e gli Stati membri a promuovere azioni per ridurre e prevenire i danni dovuti all’alcol, compreso l’azzeramento del consumo per i minori, e a migliorare l’etichettatura con informazioni su un consumo moderato e responsabile, secondo una dicitura che ammorbidisce il suggerimento di avvisi circa la pericolosità dell’alcol contenuto nella versione originale del Piano.

Sembrano evidenti, pertanto, luci e ombre negli orientamenti comunitari, emergendo dalla lettura della Relazione il complicatissimo sforzo di mettere insieme pezzi di un puzzle dall’incastro difficile perché, per quanto si possa girare intorno alla questione, dal punto di vista scientifico non c’è unanimità sulla portata della correlazione tra uso anche moderato di alcol e salute, fermo che ai fini di prevenzione il “no safe level” dell’OMS rimane indiscutibile.

Ogni Stato membro, poi, deve fare i conti con stili di vita, tipologia di consumi alcolici e loro incidenza sulla salute che non sono affatto così simili, ragion per cui in questo panorama altamente sfaccettato può ben accadere che la Commissione europea non si opponga, come recentemente accaduto per l’Irlanda, a iniziative legislative dei singoli Paesi che nell’ottica di prevenzione e riduzione dei danni da alcol impongano regole restrittive sulle bevande alcoliche.

Ecco perché nel 2026 avvisi tipo “nuoce alla salute” sulle bottiglie potrebbero essere realtà nel mercato irlandese, salvo che la Commissione non decida intervenendo diversamente in materia e sempre che l’iniziativa passi il vaglio dell’Organizzazione mondiale sul commercio, trattandosi all’evidenza di condotta che incide sulla circolazione delle merci.

LE STRATEGIE DELL’ITALIA

In ogni caso l’Italia, con le opportune alleanze, dovrebbe cogliere l’occasione di orientare le scelte comunitarie ponendo l’accento su tutto il contesto che rende il consumo moderato di vino differente da quello di altre bevande alcoliche, senza ostinarsi a scegliere come tema di elezione la dimostrazione scientifica degli eventuali effetti benefici o comunque neutri del vino sulla salute.

La strada sembra avere, infatti, un margine troppo ristretto perché non vi sono attualmente nella letteratura di settore revisioni tali da poter fare di quest’argomento uno strumento efficace per negoziare le scelte che a breve verranno adottate e che potrebbero essere dirompenti per il mondo vitivinicolo.

Siamo ancora fermi al citato studio dell’OMS e alle diverse Linee Guida nazionali e internazionali sull’uso dell’alcol, comprese quelle dell’italiano CREA, che ormai da anni ribadisce per gli astemi il consiglio di rimanerle e avverte chi consuma alcol di minimizzare i rischi, rispettando quantità consigliate

per sesso ed età oltre che astinenza in gravidanza, fuori dai pasti o alla guida.

Anche la recentissima iniziativa di fondare l’Istituto per la Ricerca su Vino, Alimentazione e Salute (IRVAS), presentata a Roma lo scorso febbraio, se costituisce un valido strumento di supporto agli orientamenti decisori, non sembra affatto poter giustificare comunicati stampa o dichiarazioni politiche che diano per univocamente dimostrato un ruolo addirittura benefico di moderate quantità di alcol.

Il pur autorevole studio “Consumo moderato di vino e salute: una revisione narrativa” pubblicato sulla rivista *Nutrients* e su cui si basano le posizioni di chi relega le politiche europee

a burocrazia, conclude si affermando come un consumo moderato di vino “non solo non aumenta il rischio di malattie cronico degenerative ma è anche associato a benefici per la salute”, salvo avvertire, però, che comunque “Questa revisione narrativa ha limitazioni basate sulla selezione della letteratura, con un numero limitato di articoli valutati, e sul tipo di analisi dei dati. Ulteriori e future ricerche con nuove meta-analisi dei dati esistenti, nonché nuovi studi controllati e studi prospettici devono essere pianificati al fine di analizzare più precisamen-

te i dati esistenti, produrre nuove prove su questo argomento dibattito e concentrarsi più chiaramente su gli effetti differenziali del vino rispetto ad altre bevande alcoliche.”.

Ecco allora che anche le conclusioni riportate nello studio perdono all’evidenza gran parte della loro incisività scientifica.

LA NECESSITÀ DI PROPOSTE ALTERNATIVE

Da questo punto di vista nulla di nuovo sotto il sole, potrebbe quindi dirsi, ma vista l’urgenza delle decisioni ormai imminenti, pur proseguendosi sulla strada del necessario approfondimento tecnico, le istanze politiche italiane dovrebbero ora porre in campo strategie anche comunicative che si concentrino più sulle modalità di consumo del vino stesso anziché limitarsi a minimizzare il ruolo dell’alcol inevitabilmente presente.

Si tratta di portare nelle opportune sedi le proprie richieste affinché vengano rispettati i principi basilari della corretta circolazione delle merci e al contempo premere ad ogni livello perché si tenga conto nella regolamentazione di quei cuscinetti di protezione per un uso moderato di vino che il Parlamento europeo ha già fatto propri, ossia il rafforzamento di corretti stili alimentari, educativi e di contrasto alla sedentarietà, con assoluta priorità nella protezione dei giovani.

Il tutto mettendo in luce come i consumi di vino mondiale siano in calo nelle quantità ma in costante crescita per qualità.

Un ulteriore segno questo che dovrebbe dimostrare la maturità di un mercato che in Italia è tempo si mostri pronto a rivendicare l’unicità delle proprie eccellenze vitivinicole chiarendo come anche il consumo responsabile di vino costituisca un valore aggiunto del prodotto e non uno stigma da nascondere. ♦

Il consumo responsabile di vino costituisce un valore aggiunto del prodotto e non uno stigma da nascondere



Manca personale in sala. Da dove ripartire?

La crisi che ha coinvolto la ricerca di personale di sala ha origine all'interno dell'attuale tessuto sociale. Come risollevarne le sorti di un comparto spesso maltrattato anche dall'opinione pubblica? L'abbiamo chiesto ad alcuni esperti e professionisti della formazione di sala

di **SOFIA LANDONI**

Ormai non è più un mistero. Il mestiere di sala sta attraversando un periodo molto delicato, se non proprio una tragica carestia. È un dato di fatto. L'affermazione: «Non c'è nessuno che vuole lavorare nella ristorazione», è diventata ormai un ritornello. Ma quali sono i motivi di questa vera e propria crisi, quasi vocazionale, che investe un settore in realtà centrale nel mondo della ristorazione e dove il sommelier gioca un ruolo da protagonista?

LA BELLEZZA DEL MESTIERE DI SALA

«La ristorazione sta attraversando una fase di evoluzione» ci spiega **Ciro Fontanesi**, coordinatore di Alma Wine Academy, branca enologica della storica scuola di alta formazione nel mondo dell'enogastronomia con sede a Colorno, in provincia di Parma. «Non c'è un'emergenza ma piuttosto un'urgenza, quella di iniziare a fare un lavoro sulla figura di sala». Come tutte le più profonde crisi, anche questa affonda le sue radici in un problema prima di tutto sociale. «Il mestiere di sala prevede il rapporto umano, che nella società odierna si sta perdendo sempre di più – prosegue Fontanesi –. Sono poche le figure che decidono di intraprendere questo percorso professionale, ma chi lo fa è animato da una passione molto forte». Del resto, il lavoro di sala è una vocazione. «Chi lo sceglie trae energia e soddisfazione nel vedere il cliente contento, nel rendere felici gli altri; la bellezza della sala è andare verso l'altro, ma bisogna essere predisposti a questo». A lui fa eco un altro professionista del settore, che ha scelto di declinare la sua competenza

nell'insegnamento, a vantaggio della sala di domani. «Il mestiere di sala è il più bello del mondo» ci racconta **Artur Vaso**, Miglior Sommelier di Lombardia nel 2017 e docente di «Enogastronomia e territorio» presso l'Istituto Caterina de' Medici di Gardone Riviera nel Bresciano. «Ci vuole tanta passione perché è un mestiere non facile: si lavora per tante ore e bisogna sempre mostrarsi sorridenti, donando positività alle persone. Eppure è proprio il rapporto umano a essere una delle cose più belle di questa professione, che porta a conoscere molte persone».

LA CENTRALITÀ DEL RUOLO DELLA FORMAZIONE

«Un altro grosso problema risiede nella formazione e nella divulgazione» prosegue **Ciro Fontanesi**, delineando le cause che hanno condotto allo stato attuale del settore. «È importante formare figure operative, non teoriche, ed è soprattutto importante far innamorare gli studenti di questo mestiere. Anche a livello divulgativo, sarebbe utile far percepire il valore del servizio di sala; ad oggi, purtroppo, sono più le cose negative che si sentono, rispetto a quelle positive». La sala di oggi, e ancor più quella di domani, necessitano di cultura, di una conoscenza a 360° che coinvolga non solo la materia enogastronomica, ma anche la conoscenza delle lingue e dei territori, supportata da esperienze vissute in prima persona. Uno dei vantaggi di questo lavoro, secondo **Artur Vaso**, «è la possibilità di viaggiare, offrendo la propria professionalità in diversi Paesi. Io rifarei questo lavoro mille volte, per poter conoscere persone e viaggiare». C'è quindi un aspetto di qualità formativa che deve essere implementato in modo capillare, affermando la dignità di questo lavoro e rendendolo una sofisticata combinazione di attitudine umana e competenza. Ma affinché questo cambiamento possa finalmente innescarsi e ingranare c'è bisogno che siano le persone coinvolte a esigerlo. «La sfida, in questo momento, è quella che devono raccogliere gli Istituti Alberghieri, che devono fornire un'offerta formativa adeguata» racconta questa volta **Marisa Carelli**, responsabile del progetto di formazione negli Istituti Alberghieri di AIS Lombardia. «D'altra parte la sfida è soprattutto dei ragazzi, che devono essere liberi di pretendere una formazione di qualità. L'obiettivo dei nostri corsi AIS rivolti agli studenti delle scuole alberghiere è quello di poter dare qualcosa in più; cerchiamo di mostrare loro una passione in atto, spronandoli al contempo ad acquisire fiducia in sé stessi attraverso l'ascolto delle proprie sensazioni che diventano strumento di conoscenza».

STIPENDI E ORARI DI LAVORO: INVESTIRE SUL PERSONALE.

Uno dei temi più spinosi quando si parla di ristorazione è certamente quello degli stipendi e dei turni di lavoro: compensi troppo bassi e orari massacranti. «Il problema c'è, ma non va



ALMA Wine Academy è il centro di formazione che ospita il Master ALMA AIS e che la Scuola Internazionale di Cucina Italiana dedica al mondo del vino

ELENA ROSIGNOLI

generalizzato» precisa sempre **Ciro Fontanesi**. «Ancora una volta bisogna stare attenti alla cattiva informazione. Esistono varie situazioni e in Italia sono presenti realtà che investono sul personale e lo fanno lavorare su turni, valorizzando i dipendenti dal punto di vista professionale ed economico. È pur vero che chi si affaccia al mestiere della ristorazione deve essere disposto a guadagnarsi il rispetto e la stima dell'azienda attraverso un paziente percorso di crescita». E secondo il coordinatore dell'ALMA Wine Academy c'è un altro tema fondamentale da affrontare. «Non è, tuttavia, sempre colpa dei ristoratori. La pandemia ha decisamente vessato il comparto ristorativo, che ora ha bisogno di un supporto costante per mettere le aziende nella condizione di poter investire sul personale». La valorizzazione dell'essere umano è quindi il perno su cui fare leva per ricostruire la dignità di un settore investito da polemiche e reali problematiche gestionali. «All'estero il personale italiano è molto richiesto: ha un carattere empatico ed è predisposto culturalmente all'accoglienza. Sono doti innate, percepite e valorizzate forse più all'estero che in patria».

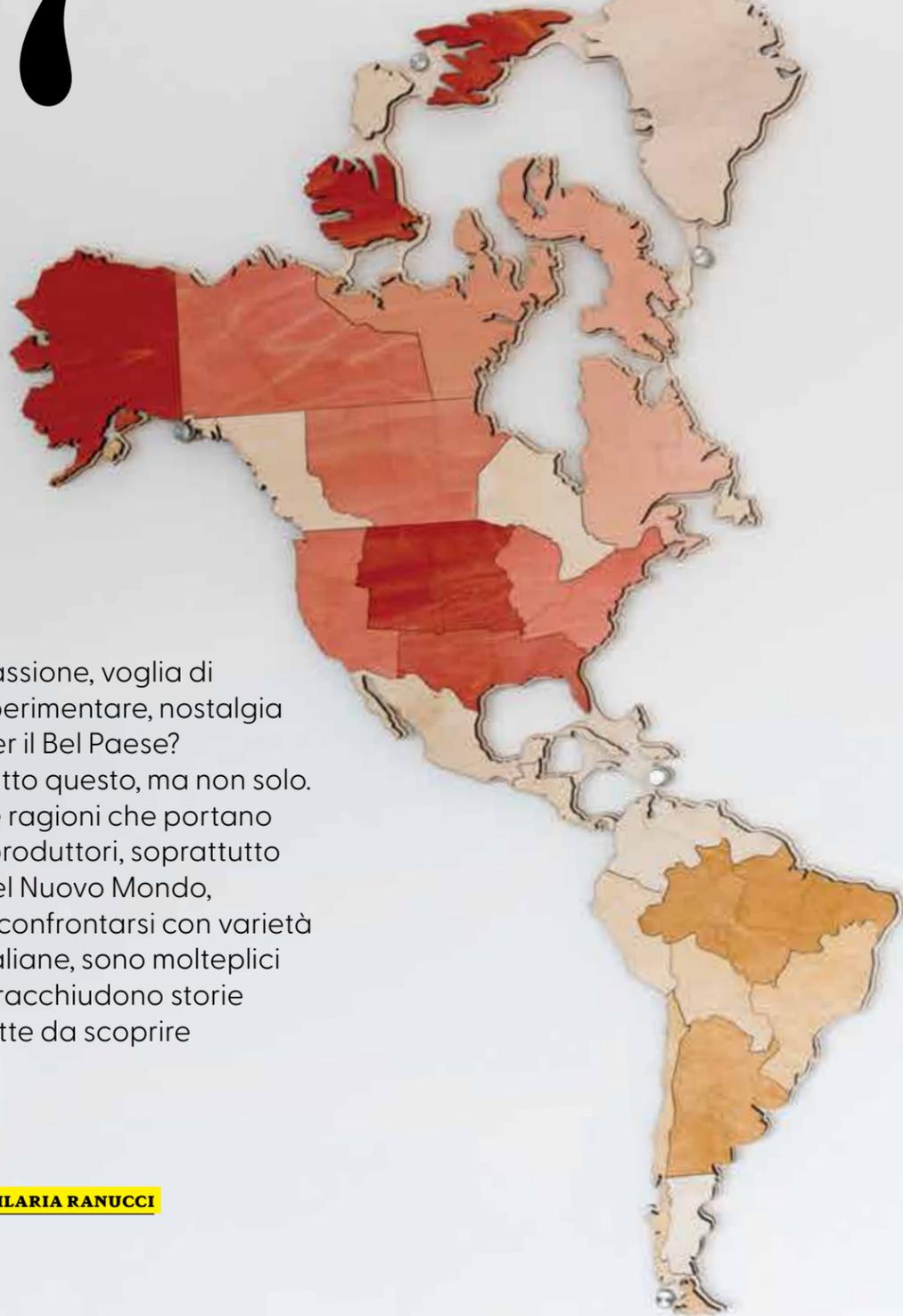
LA RISTORAZIONE DEL FUTURO

«La ristorazione del futuro sarà sostenibile, con una cucina basata sulla riscoperta dei piatti tradizionali e territoriali e con una sala acculturata». Queste sono le previsioni di **Artur Vaso**, confermate anche da **Ciro Fontanesi**. «Il personale di sala diventerà una figura dinamica, poliedrica e internazionale, un viaggiatore con un bagaglio pieno di esperienze intorno al mondo».

«Il futuro della ristorazione dipende proprio dai ragazzi – conclude **Marisa Carelli** –. Saranno loro a doversi far valere, affermando i propri desideri e acquisendo consapevolezza delle proprie capacità. Auguro a tutti loro di inseguire la competenza invece che la fama, e di essere sempre curiosi, senza la paura di sfoderare un pizzico di follia per mettersi sempre in gioco». ♦

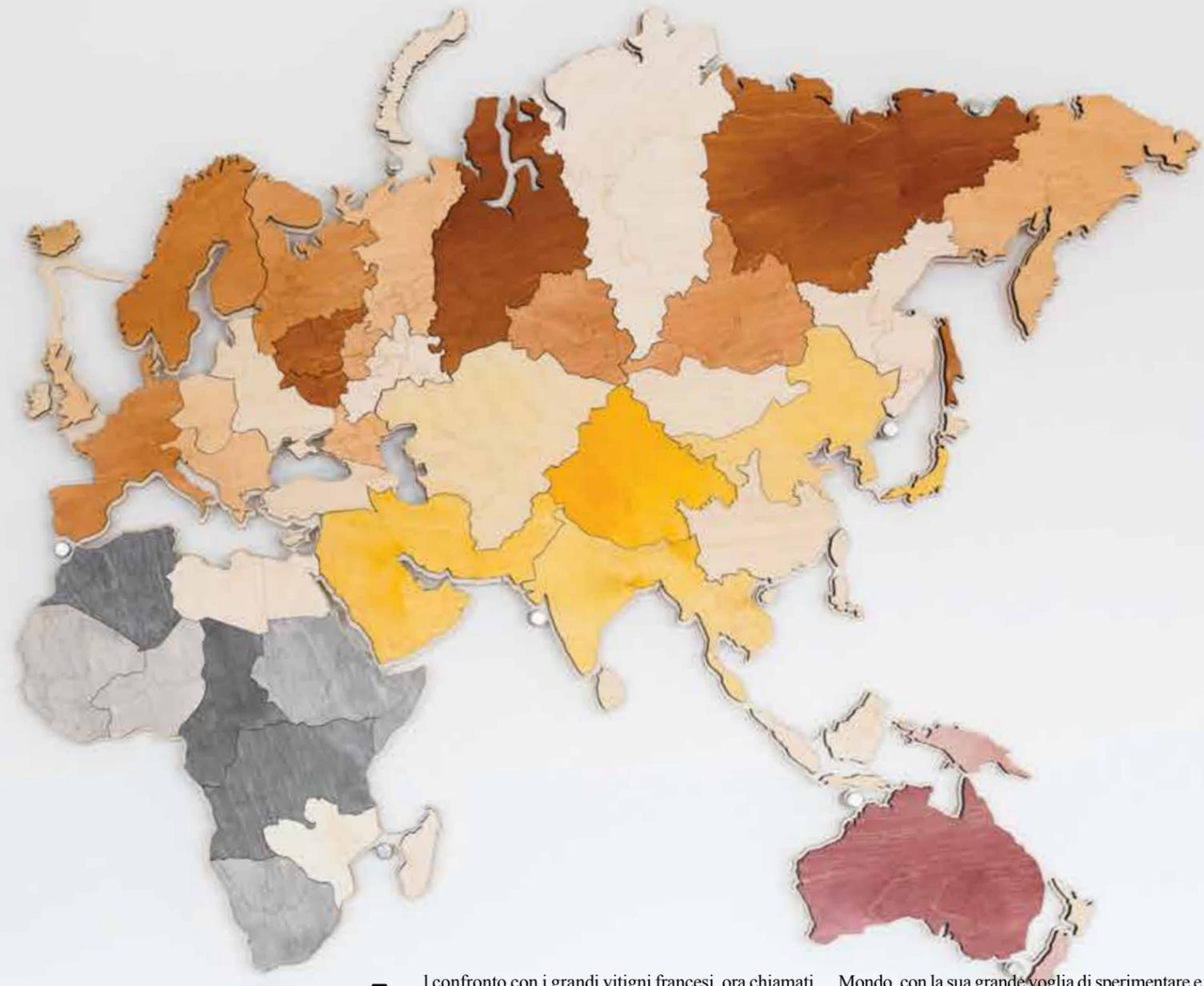
ANCHE I VITIGNI ITALIANI VIAGGIANO

7 STORIE DAL NUOVO MONDO



Passione, voglia di sperimentare, nostalgia per il Bel Paese? Tutto questo, ma non solo. Le ragioni che portano i produttori, soprattutto del Nuovo Mondo, a confrontarsi con varietà italiane, sono molteplici e racchiudono storie tutte da scoprire

di ILARIA RANUCCI



Al confronto con i grandi vitigni francesi, ora chiamati unanimemente internazionali, i nostri possono essere definiti in molti modi, tranne che viaggiatori. Anzi, talvolta, sono eccellenze di una singola regione, o persino un'unica denominazione o addirittura un ristretto areale. E i numeri danno ragione a questa percezione, nella misura in cui gli ettari vitati all'estero di vitigni autoctoni italiani non possono certo rivaleggiare con quelli di merlot, chardonnay o pinot nero.

Ci sono, comunque, in diversi Paesi del mondo, produttori ed enologi che hanno "adottato" le nostre eccellenze. In posti inattesi, persino angoli della tradizionalissima Europa. Basta pensare alle piccolissime quantità di nebbiolo, barbera, dolcetto e montepulciano di Mas de Daumas Gassac. È però nel Nuovo

Mondo, con la sua grande voglia di sperimentare e crescere, che c'è una presenza dei nostri autoctoni, se pur piccola, comunque più variegata e significativa.

Se nell'immaginario collettivo sono soprattutto presenti storie di immigrazione con le barbatelle in valigia per portare con sé qualcosa del proprio Paese, in realtà in molti casi quella di puntare sui vitigni italiani è una scelta sperimentale consapevole o semplicemente un atto di amore. In assenza di riferimenti alla tradizione e liberi dalle rigide regole delle denominazioni, perché non provare a piantare la barbera in Australia, il sangiovese in Sud Africa e il nebbiolo in Nuova Zelanda?

Ecco, quindi, le storie di sette produttori del Nuovo Mondo che hanno sperimentato sette diversi vitigni italiani. E non solo i soliti noti.

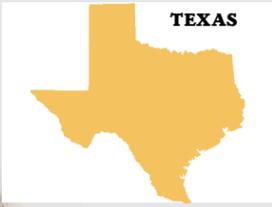


Ann Kraemer e la barbera della Amador County

Molti dei produttori di riferimento della California hanno una storia personale legata alla coltivazione di uve, prima di fare il salto e diventare produttori di vino, grazie alle competenze tecniche sviluppate in lunghi anni in giro per il mondo. È stato così per Ann Kraemer che, dopo 25 anni tra Cile, Oregon e Napa Valley, è ripartita da zero con il padre nello Shake Ridge Ranch, nella Amador County in California, zona dalle dolci colline con grande potenziale vitivinicolo. Il Ranch era stato fondato da italiani negli anni '70 dell'800 per fornire vino ai minatori impegnati nella Gold Rush. Non si sa con quali vitigni, perché le vigne furono poi completamente abbandonate sino a quando Ann decise di ripiantarle dopo una precisa analisi del terreno, dal quale sono stati suddivise quasi 40 parcelle diverse scegliendo i vitigni minuziosamente e con approccio scientifico. Parte delle uve è commercializzata, parte è vinificata con il brand della famiglia Kraemer, Yorba Wines, solo 7 referenze, per una produzione complessivamente piccola. Dopo oltre 80 anni, in un luogo originalmente creato da italiani, sono tornati due vitigni di casa nostra, il primitivo, usato in uvaggio, e soprattutto la barbera, anch'essa sempre in patrimonio con altre uve e in un vino varietale di notevole spessore.

Federico Benegas Lynch e le vecchie viti di sangiovese

Non sempre chi viene da una famiglia prestigiosa di produttori di vino ha la strada spianata. È il caso di Federico Benegas Lynch, pronipote di quel Don Tiburcio Benegas che è stato a fine '800 uno degli artefici della vorticosa crescita della zona vitivinicola di Mendoza in Argentina. Purtroppo l'azienda di famiglia era stata liquidata negli anni '70 e, quando Federico ha deciso di dedicarsi alla produzione di vino, ha dovuto ripartire comprando prima Finca Libertad nel 1999, con vigne molto vecchie piantate per lo più dal bisnonno, e poi un'altra proprietà storica a Luján de Cuyo. Bodega Benegas ha ripreso la commercializzazione di vini nel 2000, ma può fare leva su un patrimonio di vigneti molto vecchi, tra cui una delle più vecchie vigne al mondo di cabernet franc, piantata nel 1899, oltre a parcelle molto datate di cabernet sauvignon, syrah e malbec. Ma curiosamente le vigne di Benegas includono anche 2.2 ettari di sangiovese risalenti al 1935, piantati a 850 metri di altitudine. Non si sa se per scelta dell'epoca o presa successivamente decidendo cosa espiantere, oggi è rimasto l'unico vitigno italiano presente in azienda tra quelli francesi. E grazie alla recuperata attività di famiglia, nella linea Benegas Estate Single Vineyard si trova un piccolo pezzo di Italia, il sangiovese in purezza.



Messina Hof e il sagrantino texano

Anche in Italia il sagrantino è una realtà essenzialmente locale, ed infatti la famiglia Bonarrigo non poteva che innamorarsene durante un viaggio in Umbria nel 2012, decidendo poi di piantarlo nella propria azienda. Una storia come tante, se non fosse che l'azienda dei Bonarrigo si trova in Texas, non proprio lo Stato che viene in mente parlando di vino degli Stati Uniti, né quello che possa remotamente evocare i meravigliosi paesaggi umbri. Persino trovare le barbatelle da piantare non è stato facile, pare che originariamente fossero state erroneamente catalogate come primitivo. La storia di Messina Hof rientra in quelle che possiamo definire da "sogno americano". Lui di recenti origini siciliane, laureato alla UC Davis e cresciuto con la tradizione familiare del vino, lei texana. La cantina che fondano nel 1977 si chiama Messina Hof e cresce piano piano sino a diventare uno dei principali produttori del Texas. Oggi è guidata dal figlio insieme a sua moglie. Il sagrantino texano non ha certo gli spigoli del suo omologo umbro, ma ha già conquistato un ruolo importante nella gamma aziendale sino a raggiungere tre diverse etichette, oltre a rappresentare il vitigno principale dell'Heritage Reserve, la linea di vini dedicata alla tradizione di famiglia.



Andrew Gunn e il Nebbiolo d'Elgin

Elgin è probabilmente la regione vitivinicola più fredda del Sud Africa e la tenuta di Iona, esposta ai venti dell'oceano a un'altitudine di circa 420 metri, è chiaramente un posto vocato per i vitigni che gradiscono climi freschi. A guidarla Andrew Gunn che, grazie ai guadagni dell'azienda di prodotti medicali, nel 1997 ha acquistato e rilanciato una vecchia fattoria che produceva mele, accuratamente scelta per la potenziale qualità dei vini, grazie anche alle analisi di uno zio geologo. Ne è nata una azienda vocata a tutto tondo alla sostenibilità, nel tempo arrivata a unire tre fattorie distinte. Iona produce prevalentemente sauvignon blanc, chardonnay e pinot nero, ma, coerentemente con l'entusiasmo su cui è fondata, non poteva fermarsi solo a quelli, che pure rimangono i vitigni dei vini di punta. Da pochi anni è stato piantato il nebbiolo, con cui si produce il "Nebbiolo d'Elgin". L'amore per il vitigno è nato durante una vacanza nelle Langhe nel 2014, proprio nel periodo in cui si stava prendendo la decisione di espiantere e ripiantare una vigna di syrah. Dopo l'amata esperienza langarola non poteva che essere nebbiolo!

Garry Crittenden e il nero d'avola in Australia

Non potevamo non parlare di Garry Crittenden, italiano nel cuore. All'inizio degli anni '80 del secolo scorso è stato tra i pionieri della viticoltura della Mornington Peninsula in Australia, regione dal clima freddo, situata a 80 km a sud-est di Melbourne, nello stato di Victoria. Dapprima con le classiche varietà francesi, scegliendo quasi da subito uno stile molto meno estrattivo e possente rispetto a quello prevalente. Una passione per la misura che lo ha portato a essere il primo produttore in Australia a piantare commercialmente varietà italiane, per lo più da climi moderati. Forte anche di notevoli competenze tecniche, avendo iniziato la sua attività come vivaista. Ed ha persino trovato il tempo di scrivere un libro sulle differenze climatiche tra Italia e Australia. Proprio perché va bene la passione, ma nulla deve essere lasciato al caso. Innamorato dei vitigni italiani, ha una linea di nome "Pinocchio" ad essi dedicata, in cui produce sangiovese, glera, pinot grigio e moscato in stile italiano e persino un nero d'avola, un vitigno dalla limitatissima presenza fuori dall'Italia, un poco in Australia e in California, che Garry vinifica in rosato. Una chiara prova di dove batte il suo cuore!



Hans Herzog e il montepulciano in Nuova Zelanda

Uno svizzero, che coltiva un vitigno italiano in Nuova Zelanda. Sembra quasi una barzelletta ma è la storia vera di Hans Herzog e di sua moglie Therese, che nel 1994 hanno lasciato le loro attività rispettivamente di produzione di vino e ristorazione nei dintorni di Zurigo per ripartire da zero nella zona di Marlborough. Per "ripartire da zero" si intende piantare le viti dove prima c'era un meleto e realizzare una cantina dove prima non c'era. La scelta è stata guidata dal sole - è una della zone più soleggiate della Nuova Zelanda - per potersi cimentare con vitigni diversi da quelli consentiti dal freddo clima del Paese natio. Non solo gli internazionali francesi. Con in più l'idea di lavorare in modo più naturale, l'azienda è oggi certificata organica, altra differenza con la Svizzera in cui il clima umido rendeva molto più difficile limitare i trattamenti in vigna. In piena libertà e libero di sperimentare, Hans Herzog si è cimentato con diverse varietà italiane, con un particolare amore per il montepulciano, mantenuto con rese basse per valorizzare la concentrazione e la potenza del vitigno. E, dato l'obiettivo, perché non realizzare una curiosa commistione di luoghi e tecniche di casa nostra, e produrre anche il montepulciano "Amarone Style"? Detto, fatto.

Emo Michelini e il marzemino delle "Valli Alpine"

Non molti conoscono la denominazione Alpine Valleys, una regione a clima fresco e piovoso nel Nord Est dello stato di Victoria, in Australia. Con quel nome però non deve stupire che a Emo Michelini, immigrato nativo di Rovereto, questo posto abbia ricordato casa. La storia è quella classica dove immigrazione e sacrificio si fondono: arrivato in Australia nel 1949, solo nel 1982 riesce finalmente a piantare le prime viti. Rimase affascinato da un posto, le valli alpine australiane appunto, che trovò ideali per piantare vitigni italiani originari della propria regione. E giusto perché ci vuole tempo e fatica per realizzare i sogni, solo nel 1997 viene commercializzato il primo vino, e solo nel 1998 nasce la Michelini Winery, quasi 40 anni dopo l'emigrazione in Australia. Emo è venuto a mancare nel 2006, ma la famiglia ne continua l'opera. Oggi la Michelini Italian Selection produce vini da vitigni italiani anche molto ben considerati dalla critica, come il sangiovese e un bianco da uve arneis, e poi anche nebbiolo, barbera, vermentino e, non potevano mancare, i grandi rossi della regione di origine, marzemino e teroldego.



PALETTE Splendore misconosciuto di Provenza

Solo 50 ettari di vigneto che racchiudono tre tipologie e ventisette diversi vitigni. Vini di grande storia, fascino e bellezza, a partire da Château Simone

di **SAMUEL COGLIATI GORLIER**

Vista di un vigneto di Château Simone: i ceppi più vecchi tuttora in produzione furono piantati nel 1891



Apochi chilometri dal centro storico di Aix-en-Provence c'è una piccola perla. In realtà piccola è un aggettivo in parte inadeguato, perché di piccolo Palette ha solo le dimensioni. Questa *appellation d'origine protégée* si estende infatti su circa 50 ettari di vigneto, ossia l'equivalente del Clos Vougeot, e meno della metà del solo Château Lafite Rothschild, per fare due esempi. A dire il vero piccola è probabilmente anche la sua notorietà, conseguenza diretta delle modeste dimensioni dell'Aop, nonché della ridotta e controversa nomea contemporanea dei vini provenzali.

Di grande invece Palette ha la storia, il fascino, la bellezza, i vini. Senza dimenticare la varietà, se è vero che in un territorio così circoscritto trovano spazio tre tipologie di vino – per tener conto dei soli colori – e addirittura ventisette diversi vitigni! Non che tutte queste *cultivar* siano regolarmente impiegate, tutt'altro, ma costituiscono la testimonianza viva e diretta di una dovizia ampelografica che è al contempo storia, ricchezza culturale e argine a un appiattimento tecnologico modernistico.

UNO SCRIGNO FUORI DALLA RESSA

Chi conosce Aix-en-Provence sa quanto sia pittoresca e seducente, ma anche quanto possa essere sovraccarica di un'asfissiante pressione turistica, specie in alta stagione. Tra aprile e ottobre la città brulica di visitatori che ne congestionano il centro storico e contribuiscono a saturare persino l'intero agglomerato urbano, che somma ai 147mila abitanti del comune (+116% in 60 anni!) un'estesa area "metropolitana" ormai quasi saldata con quella di Marsiglia.

Lasciandosi però Aix alle spalle, e abbandonando il tracciato dell'A8 e della D7n, traffico permettendo ci si addentra in pochi minuti tra la macchia e i boschetti mediterranei che

sovrastano il fiume Arc. Muovendo a levante, dopo la località Bastetti si svolta a sinistra, e si sale un poco di quota tra gli aceri, le querce, i caprifogli, gli allori e gli agrifogli per raggiungere in una manciata di chilometri La Bouscatièrè; è qui che si trova lo storico Château Crémade. Appena più a oriente, in un paesaggio meno umbratile, bensì aperto a mezzogiorno, sorge lo Château Henri Bonneau.

Se provenendo da Aix puntate invece a sud-est, varcando il fiume sul secentesco ponte dei Trois-Sautets ritratto anche da Cézanne, la strada vi condurrà all'omonimo château, ultima nata tra le realtà vinicole locali. Proseguendo oltre lungo lo chemin de la Simone, scoprirete dapprima alcuni vigneti della tenuta, poi un incantevole boschetto nel quale serpeggia una stradina di terra bianca, in fondo alla quale si trova lo Château Simone.

Palette viticola finisce qui. Se vi spingeste oltre più a sud, in direzione del borgo di Meyreuil, vi immergereste nuovamente nella piacevole boscaglia mediterranea, appena punteggiata da due o tre vigne isolate.

QUASI UN MONOPOLE

Diciamolo apertamente: aver chiamato questa denominazione Palette ha un sapore vagamente ipocrita. Questa scelta rivela quanto le logiche normative siano spesso intimamente connesse con ragionamenti politici. Se infatti, nonostante la ridotta estensione, l'Aop coinvolge oggi cinque produttori, tre di essi hanno vicende relativamente recenti e due soli possono vantare un'autentica, profonda storicità. A tal punto che il riconoscimento dell'*appellation* va pressoché interamente intestato a uno di essi. Cionondimeno, quando nel 1946 Jean Rougier richiese al neonato Institut national des appellations d'origine di concedere al suo Château Simone l'onore di una

Area della Provenza vitivinicola

La denominazione

Benché minuscola, la Aop Palette ricade sul territorio di tre comuni, dei quali è al crocevia: Meyreuil in primo luogo, poi Le Tholonet, infine Aix-en-Provence (per una infima parte). Il suo nome proviene da una località del comune del Tholonet, nota in passato per il suo *vin cuit*, vino cotto, un tempo molto in auge in Provenza, ma oggi pressoché scomparso. Il suolo è argilloso-calcareo, ricco di scheletro, con un calcare di origine lacustre (detto Langesse). Il clima è tipicamente mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti. L'insolazione è molto elevata (3.000 ore/anno) e la pluviometria annua più che discreta (650 mm). Il microclima è protetto dai venti del nord ma, quanto meno a Château Simone, beneficia di un'esposizione prevalente a settentrione, che garantisce una vendemmia sempre piuttosto tardiva, anche nelle annate torride. La presenza del corso del fiume Arc e la vicinanza dell'invaso di Berre contribuiscono ad apportare una frescura e una benefica umidità notturne.

I vini possono essere di tre colori: rosso, rosato, bianco. In una stringente logica di assemblaggio, il rosso e il rosato sono ottenuti da *cinsaut*, *grenache noir* e *mourvèdre* (con-

giuntamente almeno il 50% e mai in monovitigno; il *mourvèdre* è sempre almeno il 10%), eventualmente completati da *brun fourca*, *cabernet-sauvignon*, *carignan*, *castet*, *durif*, *muscat à petits grains*, *muscat de Hambourg*, *syrah*, *téoulrier*, *terret gris*, *tibouren*. Per il rosato sono ammessi anche tutti i vitigni bianchi, complessivamente non oltre il 15%.

I palette bianchi sono frutto di: *clairette e/o clairette rose* (almeno il 55% del totale), *araignan* (detto anche *picardan*) e *bouboulenc*, cui possono essere aggiunti ad libitum *colombaud*, *furmint*, *grenache blanc*, *moscato bianco*, *moscato d'Alessandria*, *pascal*, *piquepoul blanc*, *terret gris* (detto *terret-bourret*, non oltre il 20%), *ugni blanc*.

L'irrigazione è autorizzata, in deroga, in caso di perdurante siccità. La raccolta delle uve è obbligatoriamente manuale. Per tutte e tre le tipologie la resa massima autorizzata è di 45 ettolitri/ettaro.

Tutti i vini devono essere secchi (zuccheri residui <4 g/l). I bianchi e i rosati devono essere affinati almeno fino al 1° aprile, mentre per i rossi è prevista una maturazione minima di un anno in più, con almeno 18 mesi in legno.

Aoc *monopole*, questo privilegio gli fu negato. Così Simone, per quanto forte di secoli di storia vitivinicola acclarata, mancò l'obiettivo di ottenere una denominazione d'origine tutta sua, come in quegli stessi anni riuscì invece alla Romanée-Conti in Borgogna, alla Coulée-de-Serrant nella Loira o allo Château-Grillet nel Rodano. L'Inao obiettò che una *appellation d'origine* è un bene collettivo – chissà perché in questo caso e non in altri... –, e si scelse il nome di Palette (vedi riquadro) per un territorio che inglobò anche altri produttori: Domaine du Montaignet e La Dominante, oggi scomparsi, e lo Château Crémade. In realtà storicamente Palette coincide tuttavia con lo Château Simone, o quasi.

CHÂTEAU SIMONE

Siamo nel tardo Medioevo. René, duca d'Angiò e conte di Provenza è proprietario di tenute nella valle del fiume Arc, nei pressi di Aix, i cui vini si fregiano già di una considerevole rinomanza. Un secolo dopo, nel Cinquecento, i monaci dell'ordine dei Grands Carmes sono plenipotenziari della bastide de Meyreuil, prestigioso fondo dove coltivano l'ulivo e soprattutto la vite. La loro produzione è tutt'altro che ordinaria, se è vero che si sono sfiancati a scavare nel sottosuolo calcareo una profonda cantina interrata, dove il loro nettare può invecchiare in un ambiente protetto. Nel 1552 queste impressionanti gallerie servono già da riparo alle botti, ricoprendo così una funzione che svolgeranno ininterrottamente per altri cinque secoli. Dopo la Rivoluzione la bastide – divenuta frattanto domaine de la Simone, mutuando il nome della proprietaria che l'aveva rilevata dai monaci – passa nuovamente di mano alla famiglia Pascalis, prima di essere acquisita da Nicolas-Toussaint Rougier, nel 1830. All'epoca il vigneto consta di otto ettari, ma la nuova proprietà inizia a espanderne gradualmente la superficie, con diverse acquisizioni tra il 1838 e il 1896. A fine Ottocento il *domaine*, che ha frattanto arricchito il patrimonio architettonico dei monaci con un castello realizzato in stile neo-rinascimentale, è diventato Château Simone, e inizia a vendere il proprio vino in bottiglia. È un'evenienza così rara, in Provenza come altrove, da meritare di adornare le etichette con la menzione Grand cru, all'epoca lasciata all'autodisciplina¹. A Nicolas-Toussaint succedono Auguste, poi Albert, che struttura meglio la commercializzazione, infine Jean, fautore del riconoscimento dell'Aoc nel 1948. Il figlio di Jean Rougier, René, proseguirà l'opera dei suoi predecessori con altrettanta passione, pari rigore e un profondo attaccamento alla tenuta di famiglia. Oggi René, ultranovantenne, continua ad amare *la Simone*, e a contribuire simbolicamente alla potatura. Suo figlio Jean-François, con la moglie Florence e le loro due figlie, mantengono saldamente, dopo sette generazioni, le redini dello château, assicurandone continuità, tradizione, statura e qualità dei vini.

UN TRITTICO DELLE MERAVIGLIE

Château Simone produce sei etichette: tre palette e tre Igp Vin de Pays des Bouches-du-Rhône. Questi ultimi, chiamati "Les Grands Carmes", sono ottenuti da appezzamenti esterni all'*appellation* Palette e hanno la vocazione di vini più pronti,

da bere sul frutto. Se il rosato e il rosso ricalcano l'assemblaggio degli omologhi palette, il bianco è connotato dal contributo del viognier.

La parte del leone la fanno tuttavia i tre leggendari palette. Hanno in comune, oltre alla classe innata, la formidabile capacità evolutiva. Altri tratti comuni di tutte e tre le cuvée sono la complessità ampelografica dell'assemblaggio, nonché l'età delle viti, ampiamente al di sopra del mezzo secolo e, per alcune di esse, venerabile: i ceppi più vecchi tuttora in produzione furono piantati nel 1891, all'epoca delle prime bottiglie etichettate! La conduzione agronomica ha sempre escluso prodotti di sintesi.

Il terreno argilloso-calcareo, compreso tra 150 e 250 metri d'altitudine, gode in gran parte di una benefica esposizione a nord, che rende possibili vendemmie relativamente tardive e preserva la freschezza di uve e vini anche nelle annate calde. Quello che fino ad alcuni decenni or sono poteva essere considerato un piccolo neo, con il surriscaldamento globale si sta rivelando un asso nella manica.

Tutti i vini sono fermentati con lieviti indigeni e subiscono malolattica spontanea; nessuna chiarifica enologica ma solo una blanda filtrazione.

Il **palette rosso** è stato a lungo un vino un po' ruvido e austero, talora criticato per una certa magrezza. L'*élevage* di due anni in botte grande è stato abbreviato in 8 mesi più un anno di barrique, e ne fa una bottiglia rigorosa, che dà generalmente il meglio di sé dopo una decina di anni di bottiglia. È prodotto con grenache (45%), mourvèdre (30%), cinsault (5%) e un saldo composto da syrah, castet, manosquin, carignan e vari ecotipi di muscat. Il millesimo 2019, attualmente in vendita, è ancora un po' marcato dal rovere ma dimostra molta stoffa e materia. Da stappare oggi è l'annata 2011, complessa, fine, speziata ed espressiva.

Il **palette rosé** (frutto dello stesso articolato assemblaggio del rosso), è ottenuto per lenta pressatura idraulica verticale con diraspatura parziale, completato da un po' di salasso dei rossi. L'affinamento avviene sulle fecce fini in botte grande. La vinosità, la sapidità, la grassezza e la qualità degli amari ne fanno un delizioso rosato di carattere e autentica statura, capace di invecchiare molti anni, superando la logica della mera conservazione ma esprimendo complessità.

Il **palette bianco** rappresenta oggi il 50% della produzione, e si è imposto negli anni come il vino iconico di Simone. Nasce da vecchie viti di clairette (80%), il vitigno bianco provenzale per eccellenza, aggiunto di grenache blanc (10%), bourboulenc (5%), ugni blanc (3%) e vari tipi di moscato. La pressatura idraulica verticale è lentissima. La vinificazione avviene in botte grande (dove fermenta e svolge la malolattica) per il primo anno, poi in barrique per altri 12 mesi. Vino untuoso, profumato, di cesellata definizione, dai tratti aromatici puri e soavi, non si distingue per la sola struttura, ma anche per la formidabile capacità evolutiva, inattesa in un bianco mediterraneo. Ho avuto la fortuna

di partecipare a una storica verticale dei millesimi 2019, 2017, 2015, 2013, 2011, 2008, 2005, 2003, 2001, 1998, 1991, 1986, 1981, 1979 e 1973. Se le annate più vecchie, un po' in affanno per motivi di conservazione ma forse anche per una materia prima non paragonabile all'attuale maturità delle uve, non andavano oltre una pregevole testimonianza storica, il '91, il '98 o il 2001 si trovavano in uno stato di grazia che offriva complessità, profondità, smalto, armonia e rimandava a data da destinarsi il declino finale. L'annata 2020, uscita da poco, è screziata di una balsamicità con note di cera e frutta candita; in bocca è tesa, profonda, lunghissima. Uno dei grandissimi vini bianchi di Francia.

GLI ALTRI DOMAINES

Château Henri Bonnaud

Nel 1996 Stéphane Spitzglous raccoglie il testimone del nonno Henri Bonnaud, ma si dovrà attendere il 2004 per il suo primo millesimo. La proprietà cambia nome in Château Henri Bonnaud nel 2001, in memoria dell'avo. Nel 2010 Spitzglous converte il vigneto al biologico, certificato con la vendemmia 2013.

La tenuta – attiva anche come agriturismo – può contare su 14 ettari vitati, parte dei quali dedicati all'Aop Côtes-de-Provence e all'Igp Méditerranée.



I palette sono sei (uno per colore): tre "base" e tre battezzati "Quintessence", frutto di una selezione vendemmiale. Entrambe le gamme sono affinate in legno da 8 mesi (bianco e rosato) a 18 mesi (rosso).

Ho assaggiato con particolare attenzione i Quintessence, inviati dal produttore. Lo stile che li accomuna è ambizioso, alla ricerca di struttura, intensità e potenziale evolutivo, con l'*élevage* in bella vista, in un registro classico.

Il rosso 2019 è segnato da un rovere ingombrante, che ne asciuga il frutto e ne abbrevia il respiro: avrà bisogno di anni – dieci? – per divincolarsi e lasciare trapelare il valore della materia prima. Il rosato 2021 è vinoso e rifinito: un rosé

provenzale solido e strutturato, più adatto alla tavola che a una beva disimpegnata. Il bianco 2020 suona gustativamente troppo giovane, con il legno ancora in evidenza, che ne soffoca parte dell'espressività. In bocca tuttavia è denso e untuoso, anche se la tostatura ritorna senza mediazioni. Assai meglio a tavola che in degustazione pura.

chateau-henri-bonnaud.fr

Château Crémade

L'azienda è tra quelle storiche di Palette. Si trova nel comune del Tholonet e si estende su 9 ettari esposti a sud e a nord-ovest. A Crémade sono ancora coltivati quasi tutti i vitigni tradizionali dell'Aop, e il patrimonio di vecchie viti (ultracinquantenni) è preservato. La metà delle uve è destinata al rosso (soprattutto grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan, completati da molti altri vitigni complementari; 18 mesi di barrique), un terzo abbondante al bianco (prevalentemente clairette, grenache blanc e ugni blanc; affinamento in barrique) e il resto al rosé (stessi vitigni del rosso). I vini sono piacevoli, purtroppo in questo caso non mi è stato possibile assaggiarli con più attenzione per il rifiuto di inviare campioni.

chateaucremade.fr

Château de Meyreuil

Dei 4 ettari, solo 1,5 è dedicato al palette (il resto al côtes-de-provence).

Nel 2015 la tenuta passa in mano a due nuovi proprietari, d'estrazione borgognona: Jean-Christophe Baldassini e la sua compagna, Karine Morellet, che gestisce l'azienda di Meyreuil. Oggi produce due palette bianchi e un palette rosso. Non mi è stato purtroppo possibile assaggiarli a causa della difficile reperibilità e della mancanza di riscontro alla richiesta di campioni.

chateau-meyreuil.fr

Château des Trois Sautets

Questo neonato *domaine* di Meyreuil si estende su 4,5 ettari di viti piantate a partire dal 2013, e di altri 3 ettari che entreranno presto in produzione. Le vigne sono terrazzate, e si sta ultimando la conversione in biologico. L'azienda alleva anche delle capre, dalle quali ottiene latte destinato al formaggio brousse du Rôve.

Tre i palette prodotti (la 2020 è la prima annata). Il bianco (prevalentemente clairette e bourboulenc, affinamento sulle fecce fini) rivela una fattura tecnica molto sorvegliata, godibile anche se poco coinvolgente, per una beva facile. Il rosato (prev. grenache e syrah, 18 mesi in botte piccola) ha un profilo goloso e diretto, rotondo, piuttosto moderno; un vino accessibile e immediato, ben confezionato. Anche il rosso (prev. grenache e syrah, affinamento sulle fecce fini) è di fattura diretta e gioviale, dominata da un frutto evidente e profondo. Nel complesso i vini sono ben confezionati anche se un pochino tecnici; c'è un buon margine di crescita su tutte le bottiglie.

chateaudestroissautets.com ♦



SAMUEL COGLIANT GORLIER



A sinistra Château Crémade, a destra delle bottiglie di Château des Trois Sautets. In alto René e Jean-François Rougier

Il Château Simone ha rinunciato alla prestigiosa dicitura nel 2015, a fronte di una contestazione da parte della repressione frodi, contestazione di cui avrebbe molto probabilmente avuto ragione in sede giudiziaria – data la storicità di una menzione di molto precedente alla normativa sulle AOP –, ma che la famiglia Rougier ha deciso di non intentare.

Mario Tognini e il nebbiolo delle Alpi, l'amore di una vita

Lo storico cantiniere di Triacca Vini è in procinto di andare in pensione dopo 42 anni di lavoro in uno dei luoghi più suggestivi di tutta la Valtellina, la Tenuta La Gatta. Nel suo racconto mezzo secolo di storia nella certezza che il suo matrimonio con il vitigno che ama non si scioglierà mai

di SARA MISSAGLIA



ANNO DI FONDAZIONE
1897

PROPRIETÀ
famiglia Triacca
ENOLOGI
Luca Triacca,
Barbara Tamburrini,
Vittorio Fiore

ETTARI VITATI
40

NUMERO DI BOTTIGLIE
350.000

NUMERO DI ETICHETTE
19

Enologo e agronomo, un tandem vincente per la viticoltura di qualità, spesso gestito sotto forma di consulenze. Ma in cantina la conduzione del “quotidiano” fa la differenza, perché è necessario tradurre indicazioni e consigli in prassi operativa costante: come dire che ci vuole qualcuno che “abiti lì”, dove il vino si fa, giorno dopo giorno. La cura dei dettagli applicata con sano pragmatismo, la gestione delle emergenze e i piccoli e grandi segreti per regalare personalità ai vini fanno capo alla figura del cantiniere, da sempre centrale nella storia vitivinicola del nostro Paese. Un lavoro da backstage dove la parola chiave è umiltà. Il primo requisito è la capacità di ascolto: non solo nei confronti dell'enologo, di quello che “ha studiato” come dice Mario Tognini, ma anche del vitigno di cui si ha cura.

Triacca Vini è una cantina storica in Valtellina, che ha raggiunto dimensioni importanti: 38 ettari vitati per circa 300mila bottiglie. Eppure camminare nel quartier generale dell'azienda, la tenuta La Gatta a Bianzone, sembra un viaggio a ritroso nel tempo: affacciata su una terrazza naturale che guarda verso le Alpi Orobie, circondata dalla bellezza di una natura fatta di vigneti e meleti, è un monastero domenicano del '500 e conserva ancora l'antica cantina, oggi barricaia, la cappella privata, le sale della residenza affrescate e la terrazza al centro di un giardino circondato da rose, erbe aromatiche, ulivi, lavanda, fichi e limoni. Se non fosse per le cime imbiancate potremmo quasi trovarci in costiera amalfitana: terrazzamenti in luogo degli scogli, il cielo blu come mare. L'aria è sottile, e anche se lo scorrere dell'Adda è diverso dal suono delle onde, sembra che il Mediterraneo abiti qui.

Mario Tognini sembra non avere età, oltre ogni schema temporale, capace di stregare chiunque gli stia vicino. Pervicacia granitica, fierezza da vendere dietro quegli occhi blu che si muovono veloci e raccontano un senso della meraviglia che non si è mai sopito. Istinto da uomo di montagna, intuizioni da Harry Potter, sorriso che fa subito simpatia. Lo guardi in viso e nei segni del tempo ritrovi quei filari che ha percorso milioni di volte: perché fare vino è una partita “zero system” come si dice in gergo tecnico, a ogni vendemmia ricominci da zero. E la natura, che mai governi, è il tuo migliore alleato: mai nemica ma amica, nel tempo impari a fare i conti con lei e ad accettare “quello che arriva”. Ci vogliono coraggio e sensibilità ma, soprattutto, un amore infinito. Che è molto più di quella che chiamiamo “passione”.

Chi è Mario Tognini?

Sono il cantiniere della casa vinicola Triacca da 42 anni, da quando avevo vent'anni. Dopo il militare, quasi per scherzo, ho iniziato a lavorare qui: mio padre prima di me lavorava per la cantina, sembrava allora una scelta in ottica quasi di con-



Mario Tognini sulla terrazza tra i vigneti che si affaccia sulle Alpi Orobie

tinuità. Ho respirato il vino da sempre: il vino è la mia storia e ha fatto parte dei miei discorsi e pensieri sin da ragazzo. Questi luoghi hanno un non so che di magico, impossibile separarsene, sono sempre rimasto qui. E per me questa è una famiglia. Vendemmia, vinificazioni, travasi, filtrazioni, imbottigliamento: seguo l'intero ciclo di trasformazione del nebbiolo dalla raccolta alla bottiglia. Amo questo lavoro perché dall'uva arrivo al vino, e curo il suo percorso quasi come fosse un bambino.

Cosa ti ha insegnato il vino?

Mi ha insegnato a lavorare, parlare poco e usare la testa e le mani. Mi ha insegnato il coraggio nel fare e nel dire le cose: con il nebbiolo non può mentire, ed è necessario mantenere i piedi per terra. In vigna e in cantina non si imbroglia, il nebbiolo è molto esigente.

Il tuo rapporto con il nebbiolo delle Alpi?

Un vitigno particolare e complesso: ma una volta che riesci a domarlo ti regala infinite soddisfazioni. Le nostre vendemmie sono tutte diverse, il rapporto con la natura cambia di continuo e in modo non prevedibile. Spesso a ridosso della raccolta la situazione può precipitare in modo irreversibile. Ricordo annate difficili: il 1987, il 1991 e il 1992 furono caratterizzati da piogge abbondanti per tutta l'estate, e il nebbiolo arrivò in cantina in condizioni quasi compromesse. Fu la velocità nella vinificazione a consentirci un parziale recupero: evitare di lasciare per troppo tempo il nebbiolo sulle bucce e svinare presto furono i segreti per dare comunque valore al frutto.

Barrique o botte grande?

La barrique è uno degli strumenti migliori per l'invecchiamento del vino: va usata in modo corretto e con vini idonei a questo tipo di maturazione. In tutti questi anni ho capito che non bisogna avere fretta, ogni annata deve fare il suo corso. Mi guidano occhi, naso e palato: gli strumenti tecnologici forniscono parametri oggettivi e verificabili, ma la sensibilità gustativa cresce nel tempo. Ho imparato a usare i miei sensi, a fidarmi di loro.

Un'annata di soddisfazioni?

Senza dubbio la 2002: descritta da tutti come una delle annate non soddisfacenti, fu per noi un millesimo ricco di freschezza, morbidezza ed eleganza. Nulla della semplicità rurale sembrava aver contaminato i vini di quella vendemmia. Alla fine era stato proprio il nostro nebbiolo a trovare le soluzioni.

Il tuo vino del cuore?

Valtellina Superiore Riserva La Gatta: è un vino versatile, multiforme, legato a questa terra e adatto a ogni situazione. Un vino di scatto e mai d'attacco, accogliente, coinvolgente, fedele al varietale. Vibrante, espressivo, non arrogante né prepotente: è il vino di questa Tenuta, della nostra casa. Nei miei vini cerco eleganza ed equilibrio, classe nella gestione dell'alcol e ampiezza nel respiro.

Dalla Tenuta La Gatta saranno passati tanti ospiti illustri: un ricordo particolare?

Sicuramente Gualtiero Marchesi nel 2015, affascinato dall'abbinamento dei piatti con i nostri vini. E prima ancora la visita del Presidente Ciampi nel 2003: per il pranzo ufficiale presso l'Hotel Posta di Sondrio venne richiesto un vino da abbinare al dessert. All'epoca in Valtellina questa era una tipologia poco diffusa: nella parte alta della Tenuta avevamo un vigneto di moscato rosa parzialmente di proprietà, un fazzoletto di terra dove avevamo avviato una sperimentazione nell'ordine di pochissime bottiglie. Lo presentammo con tre bottiglie ancora privo del nome e con un'etichetta appena abbozzata. Il vino piacque moltissimo, in particolare alla Signora Franca,



SARA MISSAGLIA

la moglie del Presidente: nacque l'idea di chiamarlo "Vino del Presidente", che Ciampi approvò senza riserve. Completammo l'acquisto del vigneto e nel 2009 uscirono ufficialmente sul mercato le prime bottiglie.

Hai lavorato con diversi enologi: Domenico Triacca, Luca Triacca e Barbara Tamburini. Che cosa ti porti dietro da ognuno di loro?

Domenico Triacca è stato il primo e abbiamo lavorato insieme per 30 anni: mi ha sempre considerato una sua creatura, parlava di me come di un "enologo fatto in casa". In tutti questi anni abbiamo iniziato insieme le nostre giornate alle 7.30 di ogni mattina, condividendo tutte le scelte in cantina. È sempre stato orgoglioso di me e del mio lavoro, e da lui ho imparato il rigore, l'onestà e il senso della fatica di questo mestiere. Con Luca Triacca ho compreso il valore strategico della co-

municazione e dell'accoglienza: la Tenuta è diventata un simbolo per l'enoturismo, ed è oggi un luogo di ritrovo, convivialità, degustazioni, scoperta e condivisione. Ho lavorato con maggiore autonomia, forte di tutta l'esperienza degli anni che ho vissuto, condividendo con lui e con il fratello Giovanni le scelte strategiche più importanti. Infine Barbara Tamburini, di cui ammiro la determinazione e la precisione: Barbara non lascia nulla al caso, spacca il capello in quattro e, finché non è convinta, cerca sempre qualcosa in più. Pulizia e rigore, la disciplina è mentale e fisica.

Domenico Triacca modificò, nello storico vigneto del Valtellina Superiore Prestigio, l'andamento dei filari, girando il vigneto di 90 gradi rispetto alla montagna. Non più una disposizione a "ritocchino", da Nord a Sud come nella tradizione valtellinese, ma a "girapoggio", con i filari paralleli al fondovalle e con un orientamento Est-Ovest. Che eredità porti con te da questa importante innovazione?

Quando Domenico introdusse questa disposizione in via sperimentale ci venne tolta la Doc per tre anni (ndr: non era stata ancora introdotta la Docg per il Valtellina Superiore). Un provvedimento ingiusto che voleva penalizzare l'innovazione e una voce allora decisamente fuori dal coro. Oggi in Valtellina il girapoggio ha trovato più ampia diffusione soprattutto là dove la particolare morfologia del terreno lo consente: il grande vantaggio è la meccanizzazione del vigneto. A parte la vendemmia, che è sempre manuale, è possibile usare le macchine per i trattamenti e le lavorazioni del terreno, riducendo il numero di ore uomo impiegate in vigna: e anche quando le attività sono manuali si lavora comunque in piano e non in pendenza, e in montagna questo ha un grande significato in termini di fatica e impegno.

Il cambiamento climatico quanto sta influenzando sui vini?

Credo che negli ultimi anni la gradazione media di una cantina in Valtellina sia cresciuta di un grado e mezzo se non di più. Quando l'uva matura eccessivamente rischiamo di perdere acidità, e questo può impattare in misura importante sui vini. La viticoltura oggi richiede freschezza: siamo sempre alla ricerca di zone a quote più alte dove esposizione e ventilazione si accompagnano a temperature in media più basse. Da questo punto di vista l'areale alpino della Valtellina, con le importanti escursioni termiche che

L'antico monastero domenicano del '500, dimora dal fascino mediterraneo con l'antica cantina, circondato da 13 ettari di vigneti



SARA MISSAGLIA

"Il vino mi ha insegnato a lavorare, parlare poco e usare la testa e le mani. Mi ha insegnato il coraggio nel fare e nel dire le cose"

lo caratterizzano, gode di maggiore tranquillità e sicurezza rispetto ad altre zone.

Un consiglio per un ragazzo giovane che desidera fare il tuo mestiere?

Ci vuole prima di tutto la passione. Poi la competenza arriva dopo, con tanta e tanta pratica sul campo. Occorre umiltà, qui coloro che si spacciano per fenomeni non servono: rispetto dei ruoli, senso pratico e curiosità.

E Mario in pensione cosa farà?

Se fossi partito qualche anno fa, se avessi avuto più tempo e i miei figli mi avessero seguito in questo percorso, avrei potuto provare a fare oggi un vino "Tognini". In realtà considero i vini di Triacca realmente miei: è per questo che credo proprio che non riuscirò a stare lontano da questo mondo. ♦

CINQUE TERRE, UN VIGNETO IN VERTICALE

Una bellezza accecante, estrema come l'agricoltura fragile e impervia che la sostiene con chilometri di muri a secco.

La viticoltura qui non è accessoria, ma un fondamento culturale e ambientale imprescindibile e necessario

di ANITA CROCI

Quest'anno si celebra il cinquantenario di una delle denominazioni italiane più rappresentative del concetto di terroir, inteso come l'insieme di tutte le caratteristiche che contraddistinguono un territorio nello spazio e nel tempo: fattori pedoclimatici e ampelografici, certamente, ma imprescindibili dall'elemento umano inteso come storia, cultura e tradizioni di quello specifico luogo. Del resto, qui, la vigna è sempre stata considerata come una persona di famiglia, di carattere femminile – perché gli uomini andavano per mare e la campagna era affidata alle donne – così che ogni vendemmia fosse vissuta con la stessa gioia, apprensione e gratitudine di un parto. Quanto centrale fosse il binomio uomo-vigna ce lo racconta la transumanza degli abitanti di Biassa: nomadi stagionali che d'inverno abitavano questa estrema frazione di La Spezia, ma in primavera si trasferivano nei piccoli nuclei davanti al mare (famoso è il borgo di Monesteroli, con i suoi oltre 1100 scalini a precipizio) per vivere in mezzo alle vigne fino al periodo della vendemmia.

STORIA

“Prenditi cura della vigna, perché la vigna è il nostro pane”. Le ultime raccomandazioni di una mamma lasciate in eredità al figlio riassumono una storia millenaria che affonda radici nell'età del Bronzo e che ha sempre rappresentato la principale fonte di sostentamento per la popolazione, alimentando nel corso dei secoli il baratto e i commerci marittimi.

Il vino delle Cinque Terre viene espressamente celebrato già nel Trecento da Petrarca e da Boccaccio; ne parla il bottigliere di papa Paolo III nel Cinquecento. Anche Giorgio Gallesio, importante agronomo ottocentesco, nella monumen-

Un viaggio tra le Cinque Terre del vino nel cinquantenario della denominazione

Sospesi così in verticale tra mare e cielo, ci si sente immersi nei tramonti

MARGHERITA BARBEROTTI

tale opera Pomona Italiana fa riferimento alla “Vernaccia di Corniglia”, identificandolo con il vermentino. Se quindi tra il Settecento e l'Ottocento il vino di Levante era il più gradito sulle tavole della ricca Genova mercantile e da qui raggiungeva destinazioni di tutto il mondo, garantendo benessere al territorio e facendo prosperare la superficie vitata – che all'epoca superava i 1700 ettari – tutto cambia nel primo dopoguerra, quando arriva la fillossera che distrugge buona parte del vigneto.

Ricostituito il patrimonio ampelografico – grazie soprattutto all'introduzione del vitigno bosco – la superficie vitata riprende a crescere fino a 500 ettari, ma una spregevole pratica commerciale porta una nuova, drammatica decadenza. Con la guerra, infatti, si era disgregata la rete distributiva e in assenza di strade e dipendendo dai collegamenti via mare, la necessità di ricorrere a intermediari per la vendita del vino aprì il campo a dei grossisti, tuttora in attività, che portavano i contadini all'esasperazione, non fissando i prezzi fino a estate inoltrata, quando l'uva era quasi matura e si poneva il problema di dove metterla, con le botti ancora piene; a quel punto mandavano nelle cantine i propri emissari – detti “sensali” perché la loro opinione dal punto di vista del gusto era legge – secondo i quali il vino era sempre cattivo e lo sputavano sul muro in segno di disprezzo, decretando prezzi da fame. Alcuni vignaioli anarchici per protesta aprivano le botti, gettando via il lavoro di un anno; gli altri dovevano soccombere. In questo stato di cose, molti abbandonarono l'agricoltura per l'industria semi statale che stava nascendo a La Spezia, come l'arsenale militare e la rete ferroviaria e autostradale.

Negli anni Sessanta quindi – complice anche la micro-fragmentazione delle vigne tra i passaggi di eredità – si stava perdendo un patrimonio architettonico, ampelografico e culturale che per almeno settecento anni aveva rappresentato l'identità stessa del territorio. È in questo contesto che, nel 1973, alcuni contadini si consorziano fondando la Cantina Sociale, per resistere al giogo delle grosse cantine che compravano i vini imbottigliandoli altrove con il nome Cinque Terre, aprendo la

strada, lo stesso anno, alla denominazione di tutela, che vincola la produzione in loco. Una cooperativa che oggi unisce 220 soci proprietari di 46 ettari di vigneti, alla quale va il merito di aver investito nella salvaguardia e nello sviluppo della viticoltura, con la realizzazione e il mantenimento di infrastrutture essenziali come la ferrovia a cremagliera e la rete idrica.

È grazie a questi interventi che sono nate le prime cantine private negli anni Novanta, ma è soprattutto dal Duemila, con l'avvento di una schiera di giovani produttori, che si può parlare di una vera rinascita del territorio.

TERRITORIO

Tra le mete più ambite del turismo internazionale, le Cinque Terre non hanno bisogno di presentazioni. Tre comuni – Ri-

Le cremagliere rappresentano il solo mezzo per raggiungere le vigne più impervie



ANITA CROCI

omaggiare, Vernazza e Monterosso – e due frazioni – Manarola e Corniglia – per un totale di 16 chilometri di costa che si estendono dall'uscita della galleria che segna il confine con la città di La Spezia fino a Punta Mesco, il promontorio che separa Monterosso da Levante. Ammirarle dal mare

consente di cogliere la variopinta bellezza dell'insieme; la fatica dei sentieri che risalgono dai borghi verso i percorsi a mezza costa, invece, immerge il passo nella loro intimità più aspra e mediterranea, impervia e faticosa, con la quale chi fa viticoltura qui si confronta ogni giorno, senza afflitti di eroismo ma con orgoglioso amore.

Mare e roccia; sole e vento. Un sistema dove uomo e natura si sono plasmati vicendevolmente. Basti pensare che il Parco Nazionale delle Cinque Terre ha la particolarità di essere l'unico in Italia finalizzato alla tutela di un ambiente antropizzato; il suo scopo è infatti preservare uno scenario dove il sistema agricolo dei terrazzamenti esprime non solo un elemento funzionale alla coltivazione, ma ne contribuisce alla bellezza e soprattutto ne rappresenta la sussistenza, inteso come principale baluardo a sostegno della fragilità di un

PRODUZIONE VINO FINITO (HL) PER TIPOLOGIA

DOC Cinque Terre	1.900,37
DOC Cinque Terre Costa da Posa	66,51
DOC Cinque Terre Costa de Campu	55,46
DOC Cinque Terre Costa de Sera	62,94
DOC Cinque Terre Sciacchetra	108,44
DOC Cinque Terre Sciacchetra Riserva	8,58
Totale	2.202,30

*Dati 2021, fonte Consorzio per la tutela dei vini Dop e Igp Colli di Luni Cinque Terre Colline di Levante e Liguria di Levante

ambiente soggetto per sua natura all'erosione e, diversamente, destinato a scomparire in mare; impossibile dimenticare l'alluvione del 25 ottobre 2011, le sue vittime e le centinaia di frane che devastarono soprattutto Vernazza e Monterosso.

Elemento comune del territorio è infatti la matrice pedologica: marne e arenarie scistose, di origine marina, in dialetto *sgrottu*, che per effetto di sole, vento e pioggia si decompongono dando origine a terreni poveri, magri e permeabili, franosi, insidia per gli escursionisti che affrontano i sentieri più scoscesi. Una terra sottile, che veniva trasportata in ceste nei piccoli terrazzamenti – i *cian* – realizzati con il sostegno di muri a secco e riversata su un fondo preparato con arbusti e pietre. In queste condizioni, le radici dei piccoli alberelli di vite devono viaggiare molto in profondità per trovare nutrienti e acqua, concretizzando quel motto della vigna “fammì povera, io ti farò ricco” riferito alla qualità che certe condizioni estreme conferiscono ai suoi frutti.

Determinanti per la personalità dei vini si rivelano soprattutto le altimetrie – da 0 a 600 metri – per quanto da sole non bastino a definire le differenze espressive di un'orografia così irregolare, dove significativi si rivelano anche le esposizioni – in prevalenza sudovest –, la distanza dal mare – tra 0 e 2 km –, le brezze, la presenza del bosco e la variabilità dei microclimi che ne derivano. Vernazza, per esempio, presenta un anfiteatro incuneato nel versante della montagna, che si restringe nell'imbuto del porticciolo, al cui interno è proprio la combinazione di queste variabili a generare vini più sottili o più robusti.

I VINI

I vini delle Cinque Terre si mostrano tra i più caratterizzati e territoriali della regione, con la salinità imperante che ne determina tanto la struttura quanto le note salmastre, in alterno dialogo con la macchia mediterranea, il frutto e qualche cenno vegetale.

La Doc Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetra è riservata ai vini bianchi, anche nelle tipologie Passito e Riserva, prodotti da vigneti costituiti, almeno per l'80%, da bosco e/o albarola

Un'agricoltura verticale, dove i muri a secco spesso contengono appena un filare



ANITA CROCI

e/o vermentino, presenti singolarmente o congiuntamente. Il saldo può essere dato da altre uve a bacca bianca che, tra quelle riconosciute, si riducono principalmente al rossese bianco.

Negli anni Novanta è stato introdotto il riconoscimento di tre sottozone, distinguendo sui versanti collinari del comune di Riomaggiore delle evidenti linee di discontinuità. Costa de Sera – forse da *sera*, chiusa – è la più vicina al mare, con vigne che arrivano fino agli scogli: i vini sono più salmastri e la nota di macchia mediterranea più evidente; inoltre, l'uva più matura rende i colori più carichi. Costa de Campu si trova a ridosso di Manarola, intorno ai 200 metri di altitudine, dove ci sono fasce un po' più ampie; i vini sono in genere più morbidi ed equilibrati e la maggiore percentuale di vermentino sposta l'aromaticità più verso il frutto. Costa da Posa – il nome deriva dalla vecchia stazione di riposo usata per prendere respiro quando non c'erano le monorotaie – si trova a livello di Volastra, attorno ai 400 metri: c'è più albarola e i vini denotano acidità spiccata, tratti vegetali e colori meno intensi.

Assente la tipologia rosso, perché i pochi ettari piantumati non costituiscono massa critica e manca una storicità di vini rossi, per quanto tutte le famiglie abbiano sempre avuto in vigna uve nere, con le quali però si produceva un passito (lo *Sciacchetra neiru*), principalmente da canaiolo. Vitigno che necessita un po' di frescura affinché la maturazione tecnolo-



MARGHERITA BARBEROTTI

La denominazione è riservata ai vini bianchi, ma il territorio ospita anche uve rosse

aromi, e che documentalmente risulta essere il fondamento storico della viticoltura locale.

SCIACCHETRÀ

Un vino iconico: è l'essenza del territorio, l'ostentazione della vera ricchezza delle Cinque Terre. È la sublimazione della fatica che diventa un nettare, destinato alle feste comandate, alle ricorrenze importanti, agli omaggi di gratitudine. È un corredo per i nascituri, perché ha caratteristiche di longevità tali da poter seguire il cammino della loro vita e celebrarne i momenti significativi. È un messaggio antropologico di identità e radici. Una tradizione che si è mantenuta, tanto che rispetto allo Sciacchetrà sul mercato – compresa la Riserva, 117 hl totali nel 2021, ovvero poco più di 30.000 bottiglie da 0,375! – una quota importante viene ancora prodotta in famiglia: non è un mistero che i conferitori della cantina sociale tengano da parte 50/100 kg di uva destinati a vinificarne personalmente appena un fiasco, tutti orgogliosi di produrre quello migliore.

Molte le interpretazioni sull'origine del nome Sciacchetrà: chi lo attribuisce a *sciac* e *tra* ("schiaccia" e "lascia lì", nel dialetto locale), chi a etimologie più antiche, da *Shekar*, termine semitico che indicava il vino offerto a Dio, a *Sakkar*, zucchero, all'ebraico *Sakar*, chiudere. Tutto giustificato, se pensiamo che si tratta di un vino prezioso, ad alto tenore zuccherino, che veniva chiuso nei fiaschi e lasciato maturare a lungo. Più semplicemente, gli abitanti dei cinque borghi lo chiamavano *Refursà*, cioè "rinforzato" dall'appassimento.

I grappoli per lo Sciacchetrà vengono scelti accuratamente e raccolti pochi giorni prima della vendemmia; messi quindi ad appassire – tradizionalmente appesi a dei fili per praticità, ora stesi su graticci – in un locale fresco e ventilato fino al 1° ottobre, quando si può procedere a vinificare; in molti, però, attendono ancora diverse settimane o mesi.

L'appassimento concentra nelle uve non solo gli aromi, ma soprattutto il sale: la salsedine depositata sulle bucce e i sali minerali che la polpa ha assorbito dal terreno. La macerazione gli conferisce inoltre una componente tannica significativa, che in sinergia alla sapidità induce a berlo con disinvoltura anche quando sfiora i 200 g/L di zucchero. Basta a sé stesso, ma si può abbinare a dolci di struttura, con miele e frutta secca – come il pandolce genovese o la spongata di Sarzana – o, meglio, con formaggi stagionati e con la piccantezza degli erborinati.

Numerosi gli eventi in programma per celebrare il cinquantenario della denominazione. Dal calendario in aggiornamento segnaliamo: RiodiVino Terre Verticali, Riomaggiore, 26 e 27 marzo; Volastra da Bere, Riomaggiore, 27 maggio. Inoltre, masterclass e approfondimenti dedicati in occasione di: Vinitaly, Verona, 2-5 aprile; Liguria da Bere, La Spezia, 30 giugno – 2 luglio; Monterosso un Mare di Libri, Monterosso al Mare, estate 2023, data da definire; Vernazza in Vigna, estate 2023, data da definire. ♦



Focaccia di Recco col formaggio IGP

A ogni morso, il ricordo del mare e delle estati in Riviera

di GABRIELE MERLO

D ovunque in Italia mordendo una buona focaccia la mente ci porta in Liguria. Se poi è una focaccia guarnita con un bianco formaggio fresco, allora sarà Recco la meta dei nostri ricordi.

Tecnicamente, come recita il disciplinare, la "Focaccia di Recco col formaggio IGP" è un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di farina di grano tenero, olio extravergine di oliva, acqua, sale, farcito con formaggio fresco a pasta molle, ottenuto da latte vaccino fresco pastorizzato; in realtà è uno scrigno di tradizioni, storia e gusto che rappresenta un'intera regione.

Una preparazione simile all'odierna focaccia è citata da Catone nel *De re rustica* come "scripilita cum caseo sine mille" e grazie alla testimonianza della storica Simonetta Duodo Valenziano si può collocare la focaccia col formaggio in Liguria all'epoca della terza crociata. Un prodotto semplice che sfamava sin dal Medioevo la popolazione recchese quando si rifugiava nell'entroterra



per sfuggire alle incursioni dei saraceni, grazie alla possibilità di disporre di olio, formaggetta e farina, e cuocendo la pasta ripiena di formaggio su una pietra d'ardesia coperta.

Nel 1800 la focaccia col formaggio era prodotta nei cinque forni di Recco che impastavano esclusivamente focacce liguri, per poi essere servita anche nelle trattorie dove veniva proposta nel periodo di celebrazione dei morti. A inizio Novecento, la focaccia col formaggio vide il suo sviluppo commerciale e d'immagine, persino Guglielmo Marconi e l'Infanta di Spagna degustarono il prodotto "principe" della gastronomia locale andando appositamente a Recco. Durante l'ultimo conflitto mondiale la città venne più volte rasa al suolo dai bombardamenti, perdendo il proprio fascino turistico. Dopo la ricostruzione, negli anni Cinquanta, i primi turisti tornarono in Riviera e si iniziò a comprendere che il futuro di Recco sarebbe stato basato su di loro: bisognava solo prenderli per la "gola". Nacque infatti in questi anni la prima Festa della Focaccia di Recco promossa dai ristoratori e dai fornai dell'intera

città.

IL METODO DI PRODUZIONE

Quando si ha l'occasione di vedere la produzione dal vivo della focaccia nelle numerose manifestazioni in giro per il mondo, si assiste a un vero e proprio spettacolo. I maestri focacciai, che iniziano la preparazione in diretta, sembrano attori calati in una parte loro naturale e con gesti disinvolti e spontanei tirano le sfoglie e sfornano la focaccia

I maestri focacciai con gesti disinvolti e spontanei tirano le sfoglie e sfornano la focaccia fumante

fumante.

La preparazione inizia dall'impasto: si lavorano assieme, meccanicamente o manualmente, farina di grano tenero tipo "00" o "Manitoba", acqua, olio extravergine di oliva e sale sino a ottenere una consistenza morbida e liscia.

La pasta deve essere lasciata riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, coperta da un telo di tessuto naturale oppure in appositi contenitori alimentari.

Il passo successivo è prelevare una porzione di impasto e iniziare a tirarlo. Bisogna procedere manualmente allargando la pasta con un movimento rotatorio, posizionando le mani sotto alla sfoglia, fino a renderne lo spessore inferiore al millimetro, e avendo cura di non provocare perforazioni della superficie. La sfoglia ottenuta va dunque posizionata nella teglia di cottura, precedentemente unta con olio extravergine di oliva.

La sfoglia viene quindi farcita con il formaggio, distribuita in piccoli pezzi della grandezza pari a quella di una noce, così da ricoprire in maniera omogenea la superficie. Si procede infine alla lavorazione della seconda sfoglia, per ottenere un secondo strato sottilissimo delle dimensioni pari alla precedente che viene adagiato sulla base già coperta dal formaggio. L'ultimo passo consiste nel saldare i bordi delle due sfoglie schiacciandoli, per impedire la fuoriuscita del formaggio durante la cottura. Con le dita si pizzica in più punti la sfoglia superiore, formando dei fori, per sfogare i vapori di cottura del formaggio. Si cosparge infine la focaccia con un filo di olio extravergine di oliva e con unpizzico di sale.

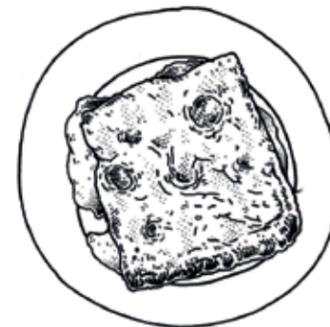
La cottura deve avvenire in forni regolati in modo che la parte inferiore sia più calda della superiore, a una temperatura compresa tra 270° e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni nella parte superiore.

LA NASCITA DEL CONSORZIO

Anno dopo anno la notorietà e la richiesta della Focaccia di Recco sono aumentate a dismisura, non solo in Italia, ma in tutto il mondo; questo ha fatto sì che innumerevoli imitazioni, spesso di scarsa qualità, si sono moltiplicate in modo esponenziale. I produttori ricchi si sono sentiti defraudati dalle loro tradizioni e, dopo aver costituito il Con-

sorzio nel 2005, hanno richiesto l'intervento delle Istituzioni per difendere il nome del proprio prodotto, intraprendendo l'iter per ottenere l'Indicazione Geografica Tipica.

Nel gennaio 2015 la Commissione Europea ha ufficialmente registrato la Focaccia di Recco col formaggio come IGP, rendendo dunque omaggio alla sua storia secolare e legandola al territorio e alla città di Recco. A oggi, nella sola città di Recco, si sfornano circa due milioni di porzioni di focaccia all'anno e la zona di produzione protetta dall'IGP si estende nel territorio che gli storici chiamano la "Valle di Recco", comprendendo i comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno. Lo scopo principale delle 19 aziende



consorziate, di cui sono portavoce il Presidente Maura Macchiavello e la Responsabile Relazioni Esterne e Ufficio Stampa Daniela Bernini, è «essere ambasciatori di questo prodotto nel mondo, farlo conoscere e assaggiare ai grandi eventi, ai media, alle istituzioni e far apprezzare il sapore, la fragranza e l'inconfondibile profumo della focaccia appena sfornata al pubblico, invitando a scoprire la Liguria e il suo territorio di origine».

L'ultimo prestigioso riconoscimento per il Consorzio risale a febbraio di quest'anno; TasteAtlas, uno dei più importanti siti internet dedicato ai cibi e alle ricette locali, ha incoronato la Focaccia di Recco col formaggio IGP il miglior piatto di pasticceria salata al mondo, consacrando definitivamente questo prodotto nel gotha delle eccellenze del nostro Paese. ♦

LA FOCACCIA COL FORMAGGIO ORIGINALE

Ricetta originale tratta dal disciplinare di produzione e dal sito: www.focacciadirecco.it

Ingredienti per una teglia del diametro di 60 cm da 10 porzioni circa

- 500 grammi di Farina di grano tenero tipo "00" o in alternativa tipo "Manitoba"
- 50 grammi di Olio Extra Vergine d'oliva ligure o italiano
- Acqua naturale quanto basta
- Sale fino
- 1 chilogrammo di Formaggio molle fresco vaccino

Per una buona focaccia "casalinga" seguite le istruzioni del disciplinare spiegate nel paragrafo dell'articolo "Il metodo di produzione". Basta seguire passo a passo quanto descritto e il risultato sarà una buona focaccia col formaggio, con due sole differenze rispetto all'originale recchese: il forno di casa cuoce a temperatura più bassa asciugando la focaccia e, cosa indispensabile, avere a disposizione un formaggio fresco molle simile a quello ligure (non si deve utilizzare ad esempio prescinseua, perché troppo liquida ed acida).

ABBINAMENTO

Chi assaggia un morso di Focaccia di Recco col formaggio IGP rimane affascinato dalla sua golosità, assicurata principalmente dalla grassezza e tendenza dolce, nonché dalla particolare aromaticità. Non si tratta di una preparazione particolarmente strutturata, ma quello che regala è grande piacevolezza e succulenza. Il formaggio sciolto, l'aroma della focaccia e del forno di cottura, la lunga persistenza aromatica sono

caratteristiche che devono essere prese in considerazione nell'abbinamento con il vino.

Per accompagnare questa eccellente merenda ligure, la scelta non può che ricadere su uno spumante metodo classico del territorio, capace di fondersi, grazie alla freschezza e al perlage, con le morbidezze del formaggio e della focaccia, nonché di esaltare e prolungare gli aromi di forno e panetteria in un bellissimo gioco di contrasti e corrispondenze. Ci spostiamo di pochi chilometri da Recco, andando a Sestri Levante, per degustare il metodo classico **Golfo del Tigullio Portofino Spumante DOC Dosaggio Zero Baia delle Favole** di **Cantine Bregante**. Uno spumante ottenuto da Bianchetta genovese in purezza coltivata sulle colline scistose e argillose che si affacciano sulla Baia delle Favole di Sestri Levante, a un'altitudine di circa 120 metri. Il vino riposa sui lieviti per 18 mesi in bottiglia e viene commercializzato senza dosaggio per conservare la purezza espressiva e la delicatezza aromatica del vitigno bianchetta genovese. Il profilo olfattivo è delicato con note di agrumi, mela golden, crosta di pane, erbe officinali e un tocco salmastro. Il sorso è energico e al contempo elegante, dalla vivace e rinfrescante verva acido-sapida e dal tocco ammandorlato nel finale. Un metodo classico semplice e diretto, adatto per un aperitivo in accompagnamento a una calda fetta di Focaccia di Recco col formaggio IGP.



MONSUPELLO, IL VINO È DANZA E SENTIMENTO

La storia della cantina di Torricella Verzate nel racconto di Laura Boatti: perché nascere in una grande famiglia del vino in Oltrepò non significa necessariamente essere nati con la camicia. Soprattutto quando, al posto della camicia, indossi un abito da sera con cui ami ballare il tango argentino. Laura Boatti, annoverata tra le 100 donne che cambieranno l'Italia secondo gli Stati Generali delle Donne, per l'azienda e per l'universo femminile continua ad avere un ruolo di grande rilevanza

di SARA MISSAGLIA

Si muove nella sala di degustazione veloce come chi sa il fatto suo. Sorride senza chiedere il permesso a nessuno e sembra vivere di una bellezza che non sempre si vede, ma che lei conosce benissimo. Ci sono donne talmente eclettiche, indomite e indomabili da risultare scomode, eversive, disallineate, ribelli. Donne senza esitazione, disinteressate dell'opinione dei mercanti di stereotipi. Donne controcorrente che, prima di assecondare, hanno pensato di avvalorare. Soprattutto se stesse: avvalorare nel senso di dare valore alla loro persona, al ruolo scelto o imposto, di acquisire quella credibilità a volte negata. Donne dalla parte complicata della storia, che non sono fate ma maghe, a volte anche streghe, e che rivendicano il loro essere donne indipendenti nel lavoro come nella vita.

Laura Boatti non era destinata al lavoro in cantina: non una cantina qualunque, ma l'azienda di famiglia. Laura studia lingue, e giovanissima madre di Carlotta si allontana da casa: let it be, lascia che sia, a volte per tenere le cose bisogna lasciarle andare. È Pierangelo, il fratello maggiore di soli due

anni (classe 1970) ad essere designato come uomo del vino ed erede dell'attività di famiglia. Carlo Boatti, il papà, si rivelerà nel tempo un uomo straordinariamente contemporaneo, ma i meccanismi ben rodati dell'Oltrepò Pavese in versione rurale non ammettono deroghe: sarà Pierangelo a seguire con lui l'attività. Laura balla, ama la danza e farà del ballo la sua vita. Scoprirà molti anni dopo che quel gesto di estromissione fu in realtà un atto di protezione nei suoi confronti, ma al momento fu complesso da accettare. Se le aspirazioni sono profezie Laura trova nei passi del tango quella poesia che altri in famiglia cercano nel vino: diventa insegnante e fa del ballo il suo lavoro; l'irrequietezza e l'accesa sensibilità trovano finalmente un senso. La solidità dell'azienda in lei diventa fluidità, movimento ed energia. La statica non le appartiene: si confronta con se stessa, senza filtri, perché quando si balla si è nudi. Il ballo è l'arte dell'onestà e Laura non mente: «il tango mi ha salvata dal potere, dal dovere, dal dominio, dai sacrifici». Laura è l'anima dello Stanzone TangoWine a Voghera, scuola di ballo, luogo magico di eventi, tempio della musica argentina e non solo, del vino e di percorsi sensoriali



Tango e vino sono le due metà della mia stessa vita: non esiste confine, il loro intreccio è energia

Laura Boatti e il suo "Senso", chardonnay in purezza

e spirituali, di incontri tra musicisti, cantanti, ballerini e coreografi. "Tango Wine è il progetto che coniuga i due elementi della mia vita, il tango e il vino": sono le due metà di Platone, lo yin e lo yang, la notte e il giorno, il silenzio e il rumore. Tango e vino sono uniti dalla scintilla del movimento continuo, e tra i passi di danza cessano di essere elementi distanti, opposti solo in apparenza. Laura ama le contaminazioni tra mondi diversi: la tradizione, la storia e la cultura del vino e la passione, l'anima e la spiritualità raccontate e promossa attraverso il ballo.

«Il rapporto tango-vino per me è fluidità: è un connubio internazionale perché parla tutte le lingue, comunica, genera contatto. Noi siamo il vino che produciamo». Tango era il soprannome di papà Carlo, questione di karma: un nomignolo che era stato dato alla sua lambretta. Tango Wine è il nome di un vino che Laura ha fortemente voluto: intimo e intenso, ha come vitigno il cabernet sauvignon per l'internazionalità, il rosso del nome per la passione e in etichetta riporta

Monsupello
CASA FONDATA NEL 1893

l'immagine di una coppia di ballerini, colorati con tratti in azzurro perché i colori dell'Inter sono nel cuore di Laura e di tutta la famiglia Boatti. Un vino che racconta di Laura e seduce come un tango argentino e che, come

la danza, va vissuto e degustato in modo istintivo attraverso un percorso sensoriale personale e intimo. E poi la mamma, classe 1934 ed energia da vendere, Carla Dallera, la commerciante più anziana di tutta la Lombardia: LaCarla, tutto attaccato, perché è così che la chiamano in azienda. Ancora presentissima e operativa: ogni mattina chiede la stampa degli eventi principali, si dedica alla lettura dei giornali e controlla le fatture. Fu per Carlo moglie, amante, guida, socia, consigliera, amica. Un piglio di assoluta modernità, imprenditrice ante litteram prima con un piccolo minimarket e poi con un distributore di benzina. Quel distributore che diventa meta obbligata di un giovanissimo e innamoratissimo Carlo, che parte da Torricella per arrivare a Voghera con la scusa del pieno di benzina, pur di vederla. Carla si sposa a 35 anni, e



Dall'alto in senso orario: Carlo Boatti con la figlia Laura; Laura e Pierangelo Boatti in festa durante il Carnevale; la famiglia Boatti prima della scomparsa di Carlo, con Carlotta, ultima generazione; Carla Dallera, moglie di Carlo Boatti

l'età, soprattutto per il tempo, la dice lunga sulla sua proverbiale indipendenza. Carla sta vicino a Carlo, sono giovani e belli, la vita in mano e un'azienda da lanciare: tanti sogni, si inizia con le prime etichette sulle bottiglie incollate a mano. Carla è brava e precisa, spacca il capello in quattro: tiene la contabilità, i registri di cassa, ancora oggi fa tutto rigorosamente a mano «perché a lei tornano sempre i conti, al pc non sempre», commenta Laura sorridendo.

Carlo e Carla: sembra un film che a tratti ricorda le gag di Sandra Mondaini e Raimondo Vianello: la prima coppia glamour del mondo del vino, in cui Carla si muove con disinvoltura, mai timorosa della visibilità nelle fiere o nei concorsi, mentre Carlo non ama allontanarsi da casa, tranne quella volta in cui all'Hilton di New York al loro ingresso suonarono le note di Liza Minelli "New York New York". Gianni Brera, Luigi Veronelli, il Gambero Rosso: le bollicine Monsupello piacciono, ma Carlo non si monta mai la testa: "gran lavoratore", lo descrivono sia LaCarla sia Laura, sperimentatore ossessionato dalla qualità delle uve: una sola, e che sia la migliore. «Mio padre è il lato spirituale e creativo della cantina e della mia vita, un uomo dall'incredibile fascino, un vero sognatore. Di notte immaginava i nostri vini, le etichette, i nomi. Parlava lentamen-

te, chiaro nei suoi insegnamenti, preciso e ordinato. A tarda sera lo trovavamo in cantina con una scopa in mano, intento a fare pulizia. Oggi mi mancano le sue parole, il dialogo: il vino era per lui progetto e filosofia, trait d'union tra la terra e lo spirito. Di me apprezzava il lato creativo, eravamo simili. Ma Papà è ancora qui, non se ne è mai andato». Carlo e Carla vivono il lavoro come una famiglia: le mani sono piene di lavoro ma i cuori lo sono meno d'affetto. «Presi dal lavoro, è mancato un po' di nutrimento alla famiglia, il cui perimetro si è nel tempo esteso a collaboratori e dipendenti»: come quella volta in cui Michele, alle dipendenze della cantina, raccontò la giornata di lavoro alla propria madre (quella vera) parlando de LaCarla come della "mamma". Una sorta di transfer d'identità, che ben testimonia il clima aziendale. Carlo lascia i suoi amati vigneti nel 2010, ed è esattamente in quel momento che Laura sente di dover tornare alla terra, a quella che per lei è casa. Parafrasando Pasteur, il destino aiuta solo le menti già pronte. In quel momento Pierangelo è ostaggio delle responsabilità, a LaCarla è venuto a mancare il compagno di una vita e i protagonisti sono vicini a quello che oggi chiameremmo burnout. «Vite e terra sono due sostantivi femminili, quasi a sottolineare l'importanza del ruolo femminile nel miracolo del vino». Il Monsupello



Una veduta dei vigneti "Monsupello"

Great Ruby è un rosso frizzante che in etichetta vede una figura di donna, la rappresentazione femminile di Bacco. Le donne, ci racconta Laura, sono sempre state presenti in azienda, come la nonna, Paolina Luigina, a cui tutti in famiglia sono ancora legati: il 15 ottobre del 1932 è in vigna quando all'improvviso si precipita in casa, perché pochi istanti dopo, nascerà un bellissimo bimbo di più di 5 chili, Carlo Boatti. Paolina Luigina rimarrà impiegata del figlio Carlo sino all'età di 93 anni. Laura, uscita dall'azienda tanto tempo prima, rientra immediatamente e oggi lavora in ambito comunicazione e marketing: «c'è una grande differenza tra essere moglie, com'è stata mia madre, di un patron di un'azienda ed essere solo figlia e sorella, ma il richiamo della famiglia e della terra è stato più forte di qualunque cosa», ci racconta Laura. D'altro canto lei non ha potuto studiare né enologia né agraria, ma in casa ha respirato la stessa aria del padre, un filosofo della vigna. Laura è la voce dell'azienda, la donna delle parole, dell'immagine, dell'accoglienza, e delle degustazioni, vissute sempre come momento di valorizzazione culturale del territorio. Pierangelo su questo fronte è sempre stato molto riservato: quando nel 2015 il Gambero Rosso assegna al loro Nature il premio speciale di "Bollicine d'Italia", di fronte alla

classifica dei quaranta finalisti Pierangelo commentò: «Beh, noi siamo i primi». Tutto qui, il dono della sintesi. Sharing is caring: l'inglese ci è utile per la rima, ma Laura ha fatto del detto un mantra operativo: Michele e Laura sono alcuni tra i giovani collaboratori con cui condivide processi in azienda, accoglienza, degustazioni e riflessioni sulla vita. Trasferisce loro fiducia, ascolta e consiglia: li abbraccia con una parola, interviene con uno sguardo. Lei c'è, in assoluta confusione con ciò che la circonda. Carlotta è la figlia di Laura, un'altra donna in famiglia: oggi segue un percorso professionale diverso, ma a lei il nonno Carlo ha dedicato "Dolcecarlotta" un vino da dessert rosso, dolce e vivace. Magnetico come le vigne di Torricella, come l'aria che si respira. Radici e spirito di un albero i cui germogli continuano a nascere: "I germogli" è il nome di due vini, un bianco e un rosa, voluto da Carlo innamorato dei disegni di siepi e alberi che Laura realizzava da bambina, oggi riprodotti in etichetta. «I germogli sono gioventù, freschezza, vivacità» chiosa LaCarla: punti fermi di ieri e traguardi del domani, perché il tempo per la famiglia Boatti è un galantuomo che restituisce sempre tutto. Alla fine tutto è musica e, come per le bollicine di pinot nero, la danza è vita. ♦

Il Famoso (ma solo di nome!)

La recente revisione del disciplinare della DOC Romagna, per la sola sottozona “Mercato Saraceno” – sulle colline tra Cesena e Forlì –, lo ha inserito fra i vitigni menzionabili in etichetta, a testimonianza della sua storia centenaria, unica e affascinante

di **DAVIDE GILIOLI**

“**V**i presento il vitigno ‘famoso’, che probabilmente non conoscerà (quasi) nessuno di voi...”. La battuta di spirito, per chi è solito raccontare la Romagna del vino, è ormai diventata un grande classico. Ma quanti conoscono davvero il vitigno famoso e la sua storia?

L’occasione nasce dalla recente modifica al disciplinare della DOC Romagna, pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 6 giugno 2022, con efficacia immediata (quindi includendo i vini della vendemmia 2022) e con la possibilità – previa verifica dei requisiti – di estenderla ai vini della vendemmia 2021 non ancora immessi in commercio a tale data.

Queste modifiche includono, fra l’altro, l’incremento delle sottozone da 12 a 16 per il Romagna DOC Sangiovese, con l’aggiunta di Imola e delle 3 sottozone riminesi – Coriano, San Clemente e Verucchio – e la ridenominazione della sottozona da “San Vicinio” a “Mercato Saraceno”, con la precisa volontà di rimarcare la centralità e la vocazione produttiva di questo Comune in provincia di Forlì-Cesena.

A seguito di questa modifica, per la specifica sottozona “Mercato Saraceno”, tipologia Bianco, è stata introdotta anche la possibilità di menzionare direttamente il vitigno famoso in etichetta, rompendo un tabù che durava da decenni e che darà la possibilità di far conoscere meglio questa varietà autoctona nei prossimi anni.

LA STORIA E IL TERRITORIO: AGRONOMIA ED ENOGRAFIA

Le prime tracce storiche del vitigno famoso risalgono a un documento catastale del comune di Lugo di Romagna, nel ravennate, del 1437. Ma la zona dove trova la sua massima espansione sono i colli di Cesena, dove nell’Ottocento il suo sapore morbido e aromatico lo rese ideale anche per la produzione di uva da tavola.

Proprio questa sua spiccata aromaticità, unita alla sua scar-

Gli ettari vitati con il vitigno famoso sono 6 tra le provincie di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini

sa produttività, ne ridussero drasticamente l’impiego durante il Novecento, al punto che dopo la diffusione della fillossera iniziò un declino che lo portò quasi all’estinzione.

Alla fine degli anni Novanta, a seguito del ritrovamento di alcuni antichi filari di uva famoso sulle colline di Mercato Saraceno (FC), un paio di produttori ne ricominciò la vinificazione in via sperimentale, contribuendo in pochi anni a salvaguardarne e rilanciarne la produzione.

Mercato Saraceno è un comune dell’entroterra cesenate

collocato all’interno della valle del fiume Savio, sulla strada che collega Cesena e la via Emilia con il valico appenninico verso la Toscana e alla zona del Casentino, in provincia di Arezzo.

Il suo nome risale al XIII sec., quando Saraceno Degli Onesti, nobile ravennate che stava transitando sul fiume Savio per raggiungere il Montefeltro, decise di organizzare un



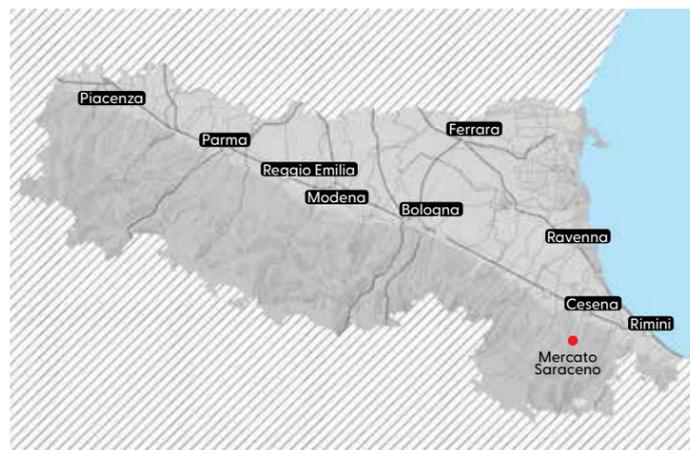
mercato commerciale temporaneo accanto allo storico mulino ad acqua. La cosa iniziò ad attrarre talmente tanti insediamenti al punto di formare un piccolo borgo che fu poi fortificato sotto la guida dell'Arcivescovo di Ravenna e rimase sotto il controllo dello Stato Pontificio fino al periodo napoleonico.

Le vigne si trovano in una fascia collinare che oscilla tra i 160 e i 400 metri di altitudine; la parte più alta è formata da terrazzamenti di origine fluviale, dove uno strato superficiale di argille e calcari poggia sulla base classica della Romagna collinare, ovvero la roccia marnoso-arenacea. Qui nascono i vini più complessi e strutturati della denominazione – di norma dedicata al Romagna DOC Sangiovese Riserva – che si arricchiscono di profumi grazie alle decise escursioni termiche giorno-notte.

Scendendo a valle, il terreno riprende un'origine alluvionale, e si compone di strati ghiaiosi anche di una certa profondità, dando origine a vini più freschi e leggeri ma dotati di una chiara impronta sapida e minerale e sempre con un ottimo corredo olfattivo.

DALL'UVA AL CALICE: PRODUZIONE, CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il famoso è un vitigno piuttosto rustico, che ben si adatta anche a terreni poveri e a temperature invernali piuttosto rigide. Se invece viene coltivato in zone pianeggianti o piut-



tosto calde, in prossimità della maturazione tende a subire un repentino calo dei livelli di acidità, per cui in fase vendemmiale è necessario monitorarlo con una certa frequenza e attenzione.

Oggi, questo vitigno trova dimora sostanzialmente in tre diversi areali della Romagna: a Mercato Saraceno, dove grazie all'altitudine e ai suoli marnoso arenacei e alle forti escursioni termiche dona vini più sottili, ma dalla spiccata tensione acida e ricchi di intensi profumi floreali e fruttati; a Oriolo dei Fichi, sulle arenarie gialle delle prime colline del faentino, dove esprime la maggiore sapidità; sulle argille franco-limose della bassa ravennate, tra Lugo e Bagnacavallo, dove è conosciuto anche con il nome dialettale di "rambela": qui il sorso manifesta la parte più rotonda e alcolica a scapito di un più limitato ventaglio aromatico.

La sua registrazione ufficiale nel Catalogo Nazionale delle varietà di vite ammesse alla commercializzazione risale al 2009, con una superficie vitata di circa 6 ettari, tutti collocati tra le provincie di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Inizialmente ammesso solo nelle IGT Ravenna e IGT Rubicone, a partire dalla vendemmia 2022 è stato inserito anche nella DOC Romagna, per la sola sottozona di Mercato Saraceno (mentre per le altre zone rimane soggetto ai disciplinari IGT).

Dal punto di vista organolettico, il famoso dona vini connotati da piacevolezza, leggerezza ed eleganza. Nella sua spiccata aromaticità, può ricordare – anche se in misura più tenue – un moscato, oppure – privato delle parti speziate – un gewürztraminer. I sentori dominanti sono quelli di fiori bianchi dolci, come l'acacia o il tiglio, e di frutta matura



Mercato Saraceno: i resti dell'antico ponte sul fiume Savio

come la pesca bianca, la pera Williams e l'albicocca, talvolta con note più calde e tropicali di mango e ananas. Non mancano inoltre le erbe aromatiche, come salvia e mentuccia. Il finale di bocca ha un richiamo ammandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Le versioni spumantizzate (normalmente mediante metodo Martinotti) o frizzanti si accompagnano perfettamente a croccanti frittiture di pesce azzurro (proverbiale le cosiddette "acquadelle" o latterini, immancabili sulle tavole estive della costa romagnola), ai passatelli in brodo o ai tipici formaggi vaccini freschi come il **ravgiolo** e lo **squaquerone di Romagna DOP**. Le versioni ferme trovano invece ottimo complemento con primi piatti di pesce dal gusto semplice (spaghetti alle vongole), tortelli ripieni di zucca o di formaggio, piatti della cucina orientale a base di riso e verdure o dalla spiccata tendenza dolce (sushi, pad thai, riso alla cantonese).

Con la primavera ormai inoltrata, non resta che pianificare un bel weekend in Romagna e presentarsi al ristorante con fare convinto chiedendo una bottiglia di famoso: e se il personale dovesse avere, invece, un fare smarrito, ora avete tutte le informazioni necessarie per spiegare che tipologia di vino intendete assaggiare! ♦

Consigli per gli acquisti

Tenuta Casali (Mercato Saraceno) – **Famoso IGT Rubicone 2021** (dall'annata 2022 uscirà come Romagna DOC Mercato Saraceno): giallo paglierino vivido, di buona consistenza; naso intenso, di fiori d'acacia e pesca bianca "Bella di Cesena", con tocchi di salvia e mentuccia; bocca fresca e agrumata, su richiami di pompelmo e pesca bianca, con un finale piacevolmente mentolato.

Tenuta Santa Lucia (Mercato Saraceno) – **Santa Lucia Brut Blanc de Blanc S.A.** (Metodo Classico 30 mesi sui lieviti, da uve 100% famoso, dosaggio 6 g/l): giallo paglierino luminoso solcato da fine e persistente perlage; naso elegante, di fiori di zagara e agrumi gialli con un tocco di zenzero; bocca decisa, di grande tensione acido-sapida, che chiude su pesca bianca e mineralità gessosa.

Da segnalare anche:

- **COLLI FAENTINI:** Ancarani e La Sabiona (Oriolo dei Fichi, RA)
- **BASSA RAVENNATE:** Randi (Fusignano, RA) e Tenuta Uccellina (Russi, RA)
- **COLLI DI RIMINI:** Podere Vecciano (Coriano, RN)



I passatelli in brodo sono una ricetta tipica presente sia in Emilia Romagna che in altre zone d'Italia

Ruben Larentis, l'enologo delle bollicine

Tra poco andrà in pensione
colui che ha plasmato le bollicine
di una delle aziende
più rappresentative di tutta
la produzione italiana

di PAOLO VALENTE

Una grande sala di degustazione a fare da sfondo che ha preso il posto, dopo la ristrutturazione, del laboratorio di analisi dove iniziò la sua attività nel lontano 1986 con un camice bianco dove spiccava il marchio Ferrari. «È stato il momento in cui poter dire: sì, sono proprio qui». È il luogo nel quale ci accoglie Ruben Larentis, deus ex machina di alcune delle bollicine più iconiche della produzione spumantistica italiana e che ha legato la sua carriera ad un'azienda di riferimento del panorama vitivinicolo italiano.

Ruben ricorda ancora il giorno in cui è entrato per la prima volta a lavorare nel laboratorio della Ferrari di Trento, per un giovane voleva dire molto. Furono Mauro Lunelli, che lo assunse, e l'enologo Giancarlo Ciurletti, a fargli da guida nel suo percorso in azienda. La passione per il vino arrivò e crebbe sui banchi di scuola, quelli di San Michele all'Adige, dove Ruben approdò quasi per caso. Suo padre, infatti, faceva il trasportatore e consegnava anche il vino di una cantina locale. Da qui l'idea di iscrivere il figlio in quella scuola che, punto a favore, aveva anche il collegio e quindi gli consentiva di evitare impossibili viaggi quotidiani dal paesino dove la famiglia risiedeva. Terminata l'esperienza scolastica, arrivarono anche un po' di vendemmie in giro per cantine, a partire da quella del 1983 a Ca' del Bosco in Franciacorta, dove rimase per 6 mesi. «Mi ricordo l'uva, bellissima!». Fu la prima esperienza fuori dal Trentino.

Fu il professor Gianni Brugnara, coetaneo di Mauro Lunelli, figlio di Bruno, a fargli il nome di Ruben Larentis: l'imprenditore trentino si rivolgeva a lui quando aveva necessità di assumere qualche ragazzo.

«Mi sono sempre speso con passione. Sono stato anche

fortunato perché ho trovato un ambiente in cui ho potuto dire la mia. Mi sono arricchito scambiando le opinioni con altri colleghi; non bisogna essere gelosi del proprio lavoro pensando di avere la ricetta giusta». Il resto è storia. Classe 1960, Ruben Larentis nel 1997 diventa "chef de cave" di Ferrari. Nel 2010 è stato insignito del titolo di Enologo dell'Anno dal Gambero Rosso e nel 2019, nell'ambito di The Champagne & Sparkling Wine World Championships ha ricevuto il Premio alla carriera "Lifetime Achievement Award".

Com'è cambiata l'enologia dagli anni '80 a oggi?

«Quando ero a scuola, c'era l'idea che la soluzione a ogni problema fosse quella di aggiungere qualcosa. La chimica iniziava a essere diffusa; anche in campagna c'era la convinzione che per risolvere ogni questione bastasse un composto con cui trattare la vigna. Poi si è incominciato a dare più valore all'agricoltura; questo è merito di tanti vignaioli che hanno fatto grandi vini e hanno fatto intuire l'importanza del vigneto. Si è così capito che l'approccio non poteva essere quello di aggiungere qualcosa ma era necessario iniziare a gestire un processo. Oggi appena uno studio viene pubblicato raggiunge tutto il mondo; arrivavano nuovi input, nuove esperienze. Tutto questo ha portato ad analizzare nel dettaglio il mondo del vino e ad affrontare i problemi in modo diverso. Anche le cantine sono cambiate: c'è più pulizia, ci sono più attrezzature a disposizione, c'è la gestione del freddo e del caldo.»

Quindi negli anni '60 o '70 non venivano fatti grandi vini?

«Non dico questo, anzi! Ancora oggi alcune di quelle bottiglie





Ruben Larentis insieme al sommelier Mariano Francesconi, ex presidente AIS Trentino

sono eccellenti. Però adesso tutto il vino è qualitativamente migliorato. Non si trova più vino scadente a meno che non sia frutto di un errore. Oggi non è normale fare un vino cattivo, è normale farlo buono perché abbiamo tutti i mezzi necessari.»

Qual è la ricetta per fare un grande vino?

«È più complicato perché entra in gioco anche il vigneto, chi lo gestisce e tutto il processo produttivo in cantina. Il vino è un prodotto che assorbe qualsiasi cosa che fai, dalla campagna fino alla messa in bottiglia e al calice. Occorre conoscere le conseguenze di ogni azione. Oggi c'è molta attenzione anche alla salubrità e quindi qualsiasi preparato aggiunto va ben ponderato, deve portare a risultati duraturi senza stravolgere l'impronta organolettica della tipologia. Se hai una grande uva e gestisci un buon processo fai veramente un grande vino applicando un'oenologia delicata e interferendo pochissimo sul processo».

Su quanto l'enologo sia una figura determinante nel mondo del vino Ruben ha le idee molto chiare e ne rivendica il ruolo centrale nella produzione del vino. È l'enologo che decide e dà indicazioni all'agronomo su come devono essere le uve e poi è lui che in cantina si adopera per la buona riuscita della vinificazione in tutte le sue fasi. «Ci sono tanti esempi che lo dimostrano: un vigneto fa un vino pazzesco e magari quello confinante non dà risultati così grandi; il terreno è uguale così come l'ambiente. Ma non il processo: c'è qualcuno che lo

gestisce in modo da ottenere quel grande risultato».

Con una leggera vena polemica, contesta chi dice che il vino si faccia da solo. «Non capisco il motivo per cui alcuni enologi dicano: "io non ho fatto niente, ha fatto tutto l'uva!". Mi domando: perché devi dire così? Sei tu che hai creato il vino, perché devi essere sempre in difesa? Forse si vuole enfatizzare il vigneto o magari l'azienda, però chi ha fatto quello che è nel bicchiere, chi ha scelto ogni cosa è l'enologo. In Francia si dà più importanza all'enologo, è visto come lo stilista del vino, in Italia non è ancora così, spesso è considerato come chi adultera il vino o come chi aggiunge qualcosa di miracoloso».

Raccontaci un aneddoto tra le centinaia che ti saranno capitati durante la tua carriera.

«Qualche mese fa ero in Champagne in un viaggio organizzato; eravamo in 25 e siamo andati a visitare un piccolo produttore. Lo stavamo aspettando nel piazzale e quando lui è arrivato, senza dire niente, mi viene incontro e mi dice: "Lei è l'enologo di Ferrari? Volevo salutarla!". Questo mi ha fatto pensare: beh, però qualcosa di buono l'ho fatto, sono riuscito a lasciare il segno».

Come tutti i grandi uomini, anche Ruben è una persona modesta, che tende a parlare poco di sé e a non vantarsi dei risultati ottenuti. Quando gli domandiamo quale sia stata la sua più grande intuizione si schernisce: «Non è che ci sia stata un'intuizione. Sono stato sempre molto, molto curioso.

Quando sono arrivato in Ferrari, onestamente, conoscevo il Metodo Classico solo dai libri; avevo fatto qualche bottiglia a casa con mio papà, avevo letto dei libri. Insomma, quasi niente. Quello che mi ha caratterizzato è stata la curiosità e il sapermi mettere in gioco. Curiosità che ho sempre avuto; ancora adesso leggo, mi documento e soprattutto mi confronto in modo aperto con chiunque, perché credo che si possa imparare da qualsiasi persona che si ha di fronte. Poi, sicuramente, la fortuna di lavorare in un'azienda come Ferrari mi ha aiutato. È giusto condividere questi risultati con tutti i ragazzi che in questi 37 anni mi hanno affiancato, seguito, sostenuto con tanta determinazione e passione».

Cosa significa fare qualità?

«Innanzitutto occorre avere un progetto: che tipo di vino voglio fare, in quale segmento di mercato voglio posizionarmi, anche in base a chi sono. Il fattore più importante, poi, è la coerenza. Devo essere coerente con quello che racconto. Non si può pensare di fare una cosa e raccontarne un'altra.

La cura dei dettagli, di ogni particolare, è importante, senza cercare scorciatoie, senza voler imbrogliare nessuno. Infine, affinché il cerchio della qualità si chiuda, occorre che ogni attore della filiera sia partecipe e sia retribuito per quel che vale. Se pretendiamo dai viticoltori un certo livello di qualità dobbiamo garantire il reddito a chi ci lavora. Il vino deve pagare tutto quello che c'è dietro alla realizzazione di un determinato prodotto. Fare qualità è un percorso costellato di tanti confronti con vini di altre zone di produzione, nel mio caso con la Champagne. Per questo è stato di grande aiuto frequentare il mondo dei Sommelier e le loro attività, fatte di corsi e serate a tema. Il mio grazie va a Mariano Francesconi, di AIS Trentino, per tutte le volte che mi ha coinvolto».

Come vedi il futuro del Trento DOC?

«Il futuro sarà roseo se aumenterà il numero di bottiglie per produttore; attualmente sono troppo pochi i grandi produttori. Questo non sarà facile perché il Trentino è fatto da tante microaziende e l'aumento delle produzioni è difficile e molto lento. Per riuscire ad avere un'espansione, bisognerebbe che le grandi aziende supportassero le più piccole».

E in termini di qualità?

«Nell'ultimo periodo, la qualità media è cresciuta molto. I vini sono molto buoni ma spesso vengono bevuti troppo giovani. Le aziende non hanno la forza economica per tenerli in cantina per più tempo e così non si raggiunge mai il livello qualitativo massimo; il vino viene venduto e bevuto prima di arrivare al suo apice. Lo stile è abbastanza uniforme ma se parliamo di montagna dobbiamo fare i vini di montagna. Questo significa freschezza, profondità, delicatezza; non ci possono essere vini grassi o troppo morbidi. Devo trovarmi la montagna nel calice e non la pianura, come a volte capita. Questo si ottiene con il confronto e con l'autocritica che, secondo me, dovrebbero svolgersi in ambito istituzionale, all'interno del Consorzio, e non confinando il tutto a incontri spontanei e privati tra enologi come avviene oggi».

“La cura dei dettagli, di ogni particolare, è importante, senza cercare scorciatoie, senza voler imbrogliare nessuno”

Che impatto ha il cambiamento climatico sul vigneto trentino?

«Fino ad ora il cambiamento climatico ha solo aiutato; il caldo ci ha consentito di vendemmiare uva più matura e, in particolare per i vini fermi, questo è un grande vantaggio. Quello che crea problemi sono gli eventi estremi; è devastante avere magari tre mesi di siccità e poi due giorni di pioggia torrenziale che provoca disastri o grandinate. La vigna è soggetta a stress e questo porta sicuramente a dei problemi. Spesso si dice che basta spostare i vigneti in quota che si risolve tutto, ma non è sempre vero. Occorre, per esempio, trovare i luoghi giusti dove impiantare le vigne altrimenti l'uva fa fatica a maturare; non è solo con l'elevata acidità che si creano grandi Trento DOC».

Com'è il tuo approccio al biologico?

«È sicuramente un'opportunità e non deve essere una moda. Il biologico, se fatto bene, ha un'attenzione e un maggior rispetto dell'ambiente ma, per farlo bene, serve molta conoscenza tecnica, dobbiamo investire in ricerca e nella sua divulgazione. Ridurre i trattamenti e i principi attivi è determinante. In vigna, il problema è che per la lotta alla peronospora e oidio possiamo usare solo rame e zolfo, entrambi dei contaminanti, e quando arrivano nel mosto con concentrazioni elevate possono modificare il quadro aromatico. Inoltre, il loro utilizzo impone numerosi trattamenti che hanno un impatto in termini di inquinamento. Speriamo che la scienza trovi una soluzione. Lavorare in vigna in biologico è assolutamente possibile e in cantina il disciplinare biologico è piuttosto ampio. L'importante è che il biologico non diventi solo un argomento di vendita o il modo per dire che un vino biologico è buono a prescindere».

Progetti per il futuro?

«Ho raggiunto i fatidici 42 anni e 10 mesi di lavoro e a breve arriverà la pensione. Mi prenderò un periodo di pausa per capire se e come rimanere nel mondo del vino. Può essere che esca da Ferrari tra non molto, le ho dedicato 37 anni e tutti molto intensi. Sono arrivate tante soddisfazioni e a testimoniare il mio passaggio saranno le annate ancora in cantina. Lascio perché ho voglia di fare cose diverse, magari aiutare piccoli produttori a crescere o dedicare più tempo a muovermi e a conoscere. ♦



ANNO DI FONDAZIONE: 2008

BIRRIFICIO: Via delle Pavigie, 6 – Sirone (Lecco)

WEBSITE: birrificiolariano.com

CONTATTI: info@birrificiolariano.com

L'AFFIDABILITÀ DEL BIRRIFICIO LARIANO

Dal 2008 il Birrificio Lariano crea birre artigianali di solida e costante qualità. La sua Grigna è una delle migliori Italian Pilsner in circolazione, ma tutta la produzione si distingue per l'affidabilità. Non a caso più del 90% della loro produzione viaggia in fusto

di MAURIZIO MAESTRELLI

Non sarà forse il birrificio italiano con più *hype*, terrificante parola che sembra ammantata di positività ma della quale è bene ogni tanto ricordarne il significato originario che è quello di "montatura pubblicitaria", ma il Birrificio Lariano è di sicuro una garanzia.

Fondato nel 2008, dopo i pionieri ma prima di quell'impennata di aperture che portò nel giro di dieci anni i microbirrifici a passare dai poco più di cento agli oltre settecento, il Lariano ha sempre puntato più sulla sostanza che sull'apparenza. Sarà per il carattere e la personalità dei soci fondatori, Emanuele Longo e Fulvio Nesi, sarà perché l'umorale e ondivago bacino dei beer geeks ha sempre preferito altri nomi o sarà semplicemente per qualche coincidenza astrale ma del Lariano se ne è sempre parlato poco. O magari non abbastanza. Proviamo a porvi rimedio qui spiegando per esempio che la loro Grigna, una Italian Pilsner (quindi con dry hopping a freddo) è da tempo una delle migliori birre della sua categoria. Birra difficile da fare, carattere e bilanciamento sono millimetrici, ma di fa-



cile approccio, sicura soddisfazione e capace di intercettare i gusti di un pubblico più vasto rispetto a quello della nicchia dei consumatori seriali. "La Grigna è la birra alla quale sono più affezionato perché è stata la prima birra che abbiamo prodotto, prima ancora di aprire il birrificio, quella sui cui abbiamo fatto più test e quella anche che ha avuto una maggiore evoluzione nel tempo», ci spiega Emanuele Longo, ex insegnante di educazione fisica con un passato da atleta professionista (ha giocato cinque anni nella serie A di pallavolo, ndr.). "Complessivamente, insieme alla Grigna le birre di bassa fermentazione per noi rappresentano circa il 60% della produzione che, nell'ultimo anno si è attestata sui 4600 ettolitri". Un anno che Longo ammette essere stato il migliore di sempre, in termini di volumi, a dimostrazione che il Covid ha certamente messo in difficoltà i piccoli produttori artigianali ma non ha eliminato la sete di birra e soprattutto non ha fatto dimenticare le eccellenze artigianali. "Certo, dovessimo guardare le marginalità queste si sono ridotte per il rincaro di materie prime e di servizi",

sottolinea Longo, "il che complica un po' le cose. Noi abbiamo deciso di non ritoccare il listino perché pensiamo sia rischioso farlo in questo momento. Le difficoltà economiche investono tutti, non solo noi produttori". Nella pletora di lamenti dei commercianti di tutti i tipi i quali sembrano spesso essere i soli a pagare la crisi, la riflessione di Longo è quasi da standing ovation. Ma è anche indice di razionalità e saggezza imprenditoriale. Il 90% circa della produzione del Birrificio Lariano viaggia infatti in fusto e ha come canale di vendita preferenziale i pub con i quali il birrificio ha nel corso del tempo stretto consolidati rapporti di fiducia. Rischiare di perdere punti vendita per difendere a tutti i costi la marginalità non è la strategia giusta anche perché, a differenza di altri birrifici artigianali, Lariano non scommette sui locali "a marchio". "È una cosa che non abbiamo intenzione di fare, almeno per il momento", riprende Emanuele Longo. "Anche la taproom che avevamo in birrificio è praticamente inutilizzata. A due passi circa da dove siamo noi si trova il 1000Lire Bistrot, un pub che

Il Birrificio Lariano nasce il 19 maggio 2008, fondato da Emanuele Longo e Fulvio Nesi. Produce birra artigianale non filtrata, non pastorizzata e senza conservanti. In totale sono diciassette le birre prodotte tutto l'anno, cinque quelle periodiche



Il premio "Birraio dell'anno" è ideato e organizzato da Fermento Birra. Premia la bravura tecnica, la filosofia e la costanza qualitativa dei prodotti in un intero anno

SIMONE STANISLAI

Le birre da non perdere

Tra le diciassette referenze "sempre presenti" del Birrificio Lariano e le cinque periodiche si fa fatica a sceglierne solo quattro o cinque tra le più meritevoli di assaggio. Di sicuro al primo posto tra quelle da non perdere si piazza **La Grigna**, birra chiara in stile pilsner da 4,6% vol con luppoli Magnum, Saaz e Select che offre una straordinaria bevibilità e fragranza. Recentemente, da una collaborazione tra Emanuele Longo e Agostino Arioli del Birrificio Italiano, è nata la **Ti-**

poGrigna, prodotto spettacolare che ci si augura fortemente non rimanga un'una tantum. Se La Grigna obiettivamente non si discute, ha vinto due volte di seguito la sua categoria nel concorso Birra dell'Anno e vanta una medaglia d'oro al Brussels Beer Challenge, altre etichette seguono, lo confessiamo, un gusto più personale. Come ad esempio la **Miloud**, bitterale da 4% vol con luppoli Amarillo, Columbus e Cascade che omaggia uno degli stili più classici d'Inghil-

terra rivisitandolo però in chiave americana. Ottimo bilanciamento tra malti e luppoli per una birra che si fa fatica a non ordinare nuovamente. A seguire segnaliamo la **New Age**, Session Ipa sempre da 4% vol aromatica e scorrevole, la **Tripé**, una Tripel da 8% vol dalle note fruttate e leggermente speziate e infine la **Salada**, stagionale simil Gose da 5% vol aromatizzata con sale marino integrale di Sicilia e coriandolo, estremamente dissetante e leggermente sapida.



Nell'ultimo anno la produzione è stata di 4600 ettolitri

ha tutte le otto vie dedicate al Birrificio Lariano e dove peraltro si può mangiare, cosa di cui noi non vogliamo proprio occuparci".

Distribuito praticamente a livello nazionale, un'altra curiosità del Birrificio Lariano è quella di non aver mai voluto cercare la strada dell'export. Forse fedele, e in questo caso uno dei pochi, al celebre slogan storico dell'americana Brewers Association "Support your local brewery" ovvero sostieni il tuo birrificio locale. "Non credo abbia molto senso spedire lontano le nostre birre", chiosa Longo. "Rischierebbero di perdere nel viaggio quella freschezza e quella fragranza che dovrebbero invece mantenere sempre dal confezionamento al bicchiere".

Poco *hype* dunque per il Birrificio Lariano e semmai, per proseguire con l'uso dei termini anglosassoni, molto *understatement*. Una delle loro birre più vendute è uno stile che non ha mai goduto del passaparola o di una qualche enfasi narrativa: si tratta della Falesia, una bock da 7% vol, ambrata e dalle ricche note di malto e di caramello. "Insomma, la classica rossa doppio

malto", conclude Longo, "che è una ricorrente ordinazione da parte dei consumatori che magari non se ne intendono molto di stili birrari ma che amano questo tipo di birra. Tanto che spesso arriviamo a dedicarle anche tre tini da sessanta ettolitri l'uno per la maturazione. Questa come la Grigna sono le birre sempre disponibili e sempre pronte a entrare in circolazione, poi certo ci sono le stagionali e ci sono le novità o le collaborazioni. Il mercato italiano è molto curioso nei confronti dei nuovi prodotti ed è necessario, oltre che gratificante per chi produce, percorrere nuove strade ma oggi come oggi entrare nel mercato senza una birra di bassa fermentazione, che sia una pilsner o una helles, onestamente non lo raccomanderei a nessuno". Anche perché, pur amando molte, non tutte ma molte, birre di nicchia chi scrive è decisamente convinto che per allargare il mercato servano birre che vadano incontro al gusto del consumatore. Attendersi il contrario è magari una speranza da coltivare ma sulla quale non conviene costruire il proprio lavoro. ♦



La Falesia è una delle birre più vendute dal Birrificio Lariano: di colore rosso intenso e a bassa fermentazione



È solo della Valle D'Aosta! Non esiste altra Fontina se non quella DOP

Per molti la denominazione Fontina è evocativa al pari di Gorgonzola o Parmigiano. Non è così. Alcuni formaggi non c'entrano nulla con quello realmente DOP



di **BEPPE CASOLO**

L Consorzio di Tutela da anni sta cercando di promuovere il formaggio, comunicandone il nome corretto: Fontina DOP, non "Fontina della Valle D'Aosta", o "Valdostana". La denominazione di origine, infatti, sancisce che questo formaggio possa essere prodotto, stagionato e porzionato unicamente nella Valle D'Aosta, e che non possa esistere alcun altro prodotto denominato "Fontina" se realizzato altrove. La zona di produzione non è solo un modo per "confinare" gli interessi economici all'interno della Regione, ma per evidenziare l'unicità di quel territorio, caratterizzato da orografia, altimetria, clima, pascoli, razze allevate, storia e tradizione, in grado di esprimere un prodotto con caratteristiche specifiche, che si evidenziano in modo particolare negli aspetti organolettici.

Il processo di lavorazione

La Fontina DOP è un formaggio prodotto a partire da latte di bovina di razza Valdostana: Pezzata Rossa, Pezzata Nera e Pezzata Nera-Castana. Il latte appena munto, senza alcuna scrematura, viene lavorato crudo, evitando ogni trattamento termico prima del processo di caseificazione, che avviene due volte al giorno, dopo la mungitura. Per indirizzare fin da subito la lavorazione, il latte viene inoculato con batteri lattici autotoni selezionati dall'Institut Agricole Regional.

Il processo di caseificazione inizia con la coagulazione del latte, che avviene in caldaie di rame o di acciaio, con l'aggiunta di caglio di vitello, nel tempo di almeno 40 minuti (come recita il disciplinare produttivo). Una volta ottenuta la cagliata, questa viene rotta fino a raggiungere grumi della grandezza di un chicco di mais. La massa, rotta inizialmente con la lira, viene agitata e riscaldata sino a raggiungere una temperatura variabile tra 46 e 48 °C.

Quindi avviene la cosiddetta spinatura, che effettuata con lo spino, in assenza di calore, fino a quando il casaro decide che i granuli della cagliata siano abbastanza spurgati, ossia quando è considerata sufficiente la separazione della parte solida da quella liquida.

Dopo una fase di riposo, la massa viene estratta dalla caldaia, utilizzando tele di tessuto e posta in caratteristiche fascere con scalzo leggermente concavo.

A questo punto la prima pressatura meccanica, per accentuare l'allontanamento della parte liquida (siero). Come per tutti i formaggi sono fondamentali i frequenti rivoltamenti della forma. Al primo rivoltamento viene applicata la placchetta di caseina con il codice identificativo della forma, mentre all'ultimo viene apposto il calco con il codice assegnato alla casera di produzione.

Dopo 12 ore, la forma, liberata dalla pressa e dalla fascera, viene posta in un ambiente fresco (8-11 °C), a elevatissima umidità (90%) e sottoposta alla salatura manuale e all'importantissima strofinatura delle forme. Gradualmente la superficie dal colore paglierino molto scarico, diviene dapprima di colore rosa e poi rossiccio e, con il passare del tempo, bruno.

Assieme al cambiamento di colore si assiste alla formazione della "morchia", una patina vischiosa, dovuta in gran parte all'azione dei microrganismi alofili (amanti del sale), detti anche batteri del rosso. In questo microambiente, nelle opportune condizioni di temperatura e umidità, avvengono importanti trasformazioni biochimiche, con liberazione di enzimi che, veicolati con il sale all'interno della pasta, promuovono cambiamenti della struttura della pasta e delle caratteristiche gusto-olfattive e aromatiche del formaggio. La salatura e la strofinatura delle forme di norma termina dopo 70 giorni. La stagionatura della Fontina è in media di circa 3 mesi, ma il tempo può cambiare, anche in considerazione del periodo di produzione.

Le tipologie

A questo punto è importante sottolineare che le Fontine non sono tutte uguali, e soprattutto specificare che ci sono due "categorie" di prodotto che possono essere considerate quasi come due formaggi differenti: la Fontina Dop estiva di Alpeggio e la Fontina degli altri periodi dell'anno realizzata nel fondovalle.

La Fontina d'alpeggio, prodotta solamente da giugno a settembre, leggermente più grassa di quella invernale, si presenta con una pasta più morbida ed elastica, con la presenza, nelle forme migliori, di qualche occhio con contorno regolare. Il latte di partenza ha colore più marcato e composizione differente per



Le mucche valdostane producono meno latte delle frisone piemontesi e sono in grado di scalare le montagne per trovare le erbe che crescono in alta quota.

la diversa alimentazione, ricca di molte e varie essenze pascolive d'alta quota.

Il formaggio regala sensazioni olfattive e aromatiche nel contempo delicate e complesse, dove le note lattiche sono le più intense, evidenziandosi principalmente come burro fuso e panna. Inoltre è presente una piacevole nota animale, delicate sensazioni di verdura lessa e nelle forme più stagionate lievi sentori di frutta secca (nociola). A questi profumi e aromi possono aggiungersi altre percezioni che caratterizzano le singole forme e che riportano agli specifici contesti di produzione.

Dolcezza inaspettata, sale mai in eccesso, mai acido e amaro. Le emozioni che suscita il formaggio sono in armonia con le piacevolissime sensazioni tattili della pasta in bocca: deformabile e fondente, che risulta ben solubile, senza produrre grumi e senza essere adesiva. Poi una lunga persistenza gusto-olfattiva, che ci riporta nei pensieri ai pascoli d'alta montagna. Gli alpeggi dove si produce la Fontina sono i più alti d'Europa, intorno ai 3000 metri (in alta Valpellina ci sono pascoli anche a 3300 metri) e non è un caso che sul marchio DOP sia rappresentata una montagna stilizzata, che sembrerebbe il Cervino.

Le forme invernali, anche loro molto interessanti, hanno caratteristiche diverse, spesso meno armoniche, equilibrate e delicate. Colore meno intenso, pasta che presenta una certa grumosità e talvolta occhiatura maggiormente diffusa e sovente di forma e distribuzione irregolare. Alla masticazione risultano un po' più dure, elastiche, meno fondenti e meno solubili.

Il ruolo della stagionatura

Un aspetto sul quale è bene riflettere quando si acquista una Fontina riguarda la stagionatura, che riveste un ruolo fondamentale e deve essere effettuata in ambienti con opportune caratteristiche: umidità, temperatura, e soprattutto costanza delle condizioni durante tutto l'anno. Finché i prodotti rimangono in Valle D'Aosta, di solito non ci sono problemi, perché conoscendo bene la problematica, la Cooperativa Produttori Latte e Fontina ha provveduto ad attrezzare ambienti diversi, ma con caratteristiche ottimali, come grotte, cunicoli, ex bunker militari, miniere abbandonate o anche strutture appositamente realizzate che riproducono artificialmente le condizioni ideali.

Al contrario, capita che durante le fasi finali della catena commerciale del prodotto, non siano rispettate l'umidità e la temperatura idonee a una corretta conservazione e si incontrino forme con superficie secca, con crosta che tende a staccarsi e conseguenti e immaginabili problematiche a carico della pasta. Per la Valle D'Aosta la produzione di questo straordinario formaggio rappresenta il più importante sostegno all'economia della Regione, non solo attraverso gli aspetti diretti, ma anche indirettamente quale attrattiva turistica, veicolo culturale e promozione della tutela del territorio. ♦



Dalla Valle d'Aosta alla Lombardia

La citazione esplicita di un formaggio "de Fontin" era già prestigiosa in passato in virtù di un utilizzo da parte dei reati di Savoia. La Fontina DOP è di certo un formaggio che fonde con facilità, da qui le numerose possibilità in ambito gastronomico e in parallelo gli accostamenti con i vini.

Siamo in presenza di un formaggio con moderata stagionatura che traduce uno spicchio compatto e morbido dal colore paglierino con crosta sottile e untuosa, in cui il bouquet esalta note lattiche delicatamente burrose e di fiori bianchi e, con un'evoluzione prolungata, acquisisce sentori di noce e nocciola, mandorla e fieno. Il sapore è inimitabile: delicato e al contempo energetico, persistente, dalla tattilità solubile e fondente, che asseconda una scia aromatica di erbe di montagna.

Rimanendo in ambito regionale, per la Fontina tal quale o con una fresca insalata di frutta e verdure crude, appare ideale un calice di **Blanc de Morgex de la Salle 2019** di **Albert Vevey**, dal corredo aromatico che si pone in parallelo al formaggio creando una piacevole sintonia, così come il palato salino e dinamico fa da contrappunto alla relativa pastosità del cacio.

In Lombardia possiamo scegliere un bianco originale di **Lazzari**, il **Capriano del Colle bianco "Fausto" 2020**, un vino con profumi di frutta gialla ed erbe aromatiche dalla netta sapidità del sorso.

Riprendendo la versatilità della Fontina in accompagnamento con le tipiche barrette di farina di grano tenero o con polenta pasticciata o ancora in versione fonduta valdostana, si presta felice il matrimonio con il tradizionale picotendro o nebbiolo: **Vallée d'Aoste Donnas Georges 2015** di **Piantagrossa**, vino con adeguata evoluzione per celebrare un tannino dosato in aggiunta a un palato fresco. Ancora nebbiolo, questa volta valtellinese: il **Valtellina Superiore Riserva Elisa 2014 de La Perla** di **Marco Triacca** è un trionfo di frutti rossi e spezie dolci, dall'assaggio bilanciato e agile che conferisce un contributo elegante e performante all'accostamento.



L'olivagione 2022-2023 non è stata così generosa come ci si attendeva

L'annata è stata molto scarsa. Un calo vertiginoso come non si verificava da decenni

di **LUIGI CARICATO**

Cosa si intenda per "olivagione" è presto detto. È un neologismo coniato da me per indicare la raccolta delle olive, una pratica culturale di primaria importanza, perché da come questa viene effettuata (nei tempi e nelle modalità) si determina il grado di qualità dell'olio che si estrae dalle olive. Quel che mi ha spinto a individuare tale vocabolo è stato il paragone con il mondo del vino. Tutti sono a conoscenza della parola vendemmia – dal latino vīnd-

ēmia, frutto della combinazione di vīnum, vino, e demēre, levare. Non si dice raccolta delle uve, espressione fin troppo generica, ma vendemmia, appunto. Perché allora non concepire un unico lemma anche per la raccolta delle olive? Ed ecco l'olivagione. Ebbene, chiarito ciò, come è andata l'olivagione 2022-2023? Male, anzi malissimo, con un calo vertiginoso come non si verificava ormai da decenni. Non ci sono ancora dati ufficiali e definitivi, ma pare che per l'Italia non si vada

Non ci sono ancora dati ufficiali, ma pare che l'Italia non supererà le 200mila tonnellate

molto oltre le 200mila tonnellate. Considerando che il nostro fabbisogno per il consumo interno e per l'export è di un milione di tonnellate, il quadro che se ne ricava non è molto rassicurante, tanto più che la Spagna vede dimezzata la sua produzione. Se in tempi migliori ha prodotto anche un milione e 800mila tonnellate, questa volta il primo Paese produttore al mondo non andrebbe oltre quota 680-720 mila. Non c'è olio, in sostanza. Solo per la Grecia è andata bene. Le quotazioni di mercato, com'era prevedibile, sono schizzate in alto, superando i 6 euro al kg per acquisti all'ingrosso di prodotto sfuso. Il paradosso, tuttavia, è che la Gdo – permettetemi di dirlo con estrema franchezza – sta ancora insistendo con la dissenzata e irrazionale politica del sottocosto e della promozione estrema, anche in tempi così difficili, svilendo di fatto un alimento ritenuto dalla scienza un nutraceutico. Tale anomalia del mercato testimonia la scarsa conoscenza del valore delle materie prime, ed è un aspetto, questo, quanto mai avvilente. Nel contempo si sta registrando una lenta quanto inesorabile emorragia dei consumi. La prospettiva di una ulteriore annata di siccità non lascia purtroppo sperare in olivagioni generose come un tempo.

Quando si parla di cambiamento climatico, si intende proprio alludere a qualcosa di concreto, con le conseguenze che le mutate condizioni incidono profondamente sulle varie fasi della fenologia degli olivi, con una drastica riduzione della quantità di olive, anche in ragione di eventi patogeni che inficiano pure la stessa qualità del prodotto. È ovvio che vi sia la necessità di un cambio di prospettiva, anche in chiave agronomica. Quel che più preoccupa, a parte l'Italia che ha ormai rinunciato a rinnovare e modernizzare la propria olivicoltura, è quanto sta accadendo nella penisola iberica, dove nonostante i molti investimenti il clima avverso non premia come dovrebbe.

In ogni caso, sia la Spagna, sia il Portogallo, hanno incrementato la superficie coltivata a olivi, con molte migliaia di ettari, aumentando così

il proprio potenziale produttivo, e operando con una nuova logica produttiva, ricorrendo a tecnologie agrarie all'avanguardia, si potrebbe arginare il fenomeno dello scarso raccolto (si spera). Il vero problema scaturisce dagli sconvolgimenti climatici. La scarsità delle piogge sta assottigliando sensibilmente la generosità dei raccolti. La prospettiva, nel breve termine, non è ottimistica. Secondo il broker Adriano Caramia, che per Olio Officina segue le quotazioni di mercato, occorreranno almeno “un paio di campagne con una sufficiente produzione a livello mediterraneo, per ricostituire un quantitativo di scorte e permettere una gestione delle coperture più elastica, senza i continui saliscendi dei mercuriali provocati dalla ridotta disponibilità delle offerte”. A suo parere, “non basta aumentare la possibilità di produrre, ma occorre ripensare le modalità delle attività antropiche”. Ora, però, resta da chiedersi cosa faccia l'Italia in tutto ciò. Al momento resta a guardare. Sono pochi gli investimenti in nuove e rinnovate coltivazioni. Il settore vive da alcuni decenni una fase di continui arretramenti. È un Paese che non investe più in olivicoltura e nemmeno intende risolvere i propri problemi strutturali. Si potrebbe quanto meno agire con nuove strategie di mercato, ragionando sul riposizionamento dell'olio extra vergine di oliva, trattato ora più da commodity che non da prodotto premium qual è. A Olio Officina Festival il direttore generale di Assitol Andrea Carrassi ha sostenuto che negli ultimi anni “qualche passo in avanti si è fatto. L'olio 100% italiano ha rappresentato il 30% delle vendite nel 2022, mentre nel 2007 era appena il 10%. Resta tuttavia molto da fare: il consumatore è più attento, la sua passione per l'olio da olive è sempre forte, ma il fenomeno delle vendite sottocosto, aggressivo e costante per tutto l'anno, svilisce il prodotto, come pure i lavoratori e le imprese, rendendo così impossibile mantenere una reale redditività della filiera”. Lo scenario diventa intanto sempre più complesso, anche perché gli stessi oli di qualità sono entrati in crisi. Alcuni oli monocultivar, e altri extra vergini a marchio Dop o Igp, pur og-



gettivamente eccellenti, riscontrano un contenuto in steroli totali inferiore al limite previsto dalla legge (1000 mg/kg). Gli steroli, per chi non è del mestiere, sono i composti organici lipidici presenti in natura negli extra vergini. Sono utilizzati come parametro di purezza per capire se un extra vergine è veramente tale, ma i mutamenti climatici, e altri fattori, tra cui la raccolta precoce delle olive e le caratteristiche specifiche di alcune cultivar, stanno creando non poche difficoltà. E così accade che in alcune produzioni di qualità si stia riscontrando un contenuto in steroli diverso da quello previsto. Del caso se ne stanno occupando l'Unione europea e il Consiglio oleicolo internazionale, ma si tratta di strutture pachidermiche che si muovono con procedure lente e macchinose, seguendo logiche burocratiche estranee ai problemi del mondo reale. La questione è grave e seria, anche perché significa che un extra vergine eccellente rischia di non

poter essere immesso in commercio. Non solo, c'è che il produttore può perfino subire un processo penale con l'accusa di commercializzare oli non conformi. Tutto ciò è pura stoltezza. È come se il legislatore volesse punire la natura imponendogli regole restrittive. I profili chimico-fisici e sensoriali d'altra parte mutano con il mutare degli anni e del clima. Solo i burocrati non si rendono conto di quel che sta accadendo. I limiti degli steroli erano stati fissati con il Reg. (CEE) 2568/91, quando gli oli monocultivar non erano presenti come tali sul mercato. Mancavano, all'epoca, gli studi sull'influenza delle singole cultivar nell'estrazione degli oli. Insomma, se l'ultima olivagione risulta poco generosa, il quadro futuro si prospetta ancor più funesto. Molti, purtroppo, dimenticano che l'olio è l'espressione di una natura in movimento. Le regole e le condizioni, pertanto, a imporle è la natura, non il legislatore. ♦

La scarsità delle piogge sta assottigliando sensibilmente la generosità dei raccolti



IL CARRELLO DEGLI OLI



Villa Teresina, Avola (Siracusa): “**Eliana**”; olive Nocellara del Belice, Nocellara Etna, Biancolilla. Fruttato erbaceo con note di pomodoro, morbido, armonico, gusto di carciofo, amaro e piccante ben dosati.



Gioi di Sicilia, Noto (Siracusa): “**A maccia r'alivu – Ogghiu Angelica**”; olive Moresca. Fruttato erbaceo con richiami di mandorla verde, pomodoro e carciofo, morbido, apertura dolce e amaro e piccante armonici.



Frantoio Ortore, Carpino (Foggia): “**Femminile**”; olive Ogliarola Garganica. Note vegetali e floreali, con richiami al carciofo e alle erbe di campo; sapido, morbido; in chiusura mandorla verde e punta piccante.



Le Prandine, Torri del Benaco (Verona): Dop Garda “**Le Prandine**”, olive Casaliva, Leccino e altre. Fruttato erbaceo con rimandi alla mandorla; morbido, fine, di buona fluidità e armonia, dal gusto di carciofo.



La Sbrisolona

Dalle povere campagne lombarde sino alla corte dei signori di Mantova. Dal Rinascimento a oggi la Sbrisolona è un simbolo di convivialità che si presta sia a classici rifacimenti casalinghi che a golose reinterpretazioni

di **ANDREA GRIGNAFFINI**

La *brisa*, in dialetto mantovano, significa briciola. Quanti aneddoti e decenni di storia italiana può incarnare una manciata di briciole? Nel caso delle *brise* che compongono la celebre torta Sbrisolona, innumerevoli: basti pensare che per risalire all'epoca della sua comparsa nella cucina popolare del nord Italia è necessario intraprendere un viaggio indietro nel tempo fino al XVI secolo. Tradizionalmente, seppur non manchino rivendicazioni di veneta natalità (lì dove viene chiamata *fregolotta*) le origini geografiche della Torta Sbrisolona (anche detta *sbrisolina* o *sbrisulada*, sempre derivanti dal sostantivo *brisa*) vanno a collocarsi nelle allora poverissime e impervie campagne lombarde, come suggerisce la versione più antica del dolce che prevedeva l'uso di ingredienti semplici e facilmente reperibili dalle massaie: dalla combinazione di farina di mais, nocciole e strutto si ricavava un impasto dalla consistenza granulosa che, poco lavorato, veniva lasciato cadere grossolanamente nella tortiera e poi infornato. L'assenza di ingredienti freschi o rapidamente deperibili garantiva la lunga conservazione della vivanda il cui consumo, principalmente riservato alle occasioni speciali per la celebrazione di nascite o matrimoni, più raramente costituiva la nutriente colazione a cui i braccianti attingevano prima di affrontare le intense giornate nei campi.

E muovendo dalle campagne fino alla città, la rustica e spartana Sbrisolona approda alla corte dei signori di Mantova grazie a Bartolomeo Stefani, influente e illuminato cuoco-autore seicen-

Mantova, Palazzo Ducale



tesco nonché *chef* ducale presso i Gonzaga. Stefani introduce a palazzo una versione rivisitata della torta, ingentilita ma non snaturata, che conquista l'approvazione degli esigenti palati aristocratici: l'impasto è arricchito con zucchero, limone e vaniglia mentre il burro, alimento più consono ai gusti nobiliari va a sostituirsi al popolare strutto. Le mandorle, considerate alimento propiziatorio e rare, se non sulle tavole dell'aristocrazia medioevale e rinascimentale, prendono il posto delle nocciole. Il plauso dei Gonzaga emancipa l'umile Sbrisolona dai focolari contadini e la consacra a sontuoso dessert simbolo di Mantova determinando la sua diffusione tra le famiglie più sofisticate d'Italia.

Dal Rinascimento in poi, la "torta delle tre tazze" (in riferimento alla sua versione più conosciuta, dove è previsto l'uso in eguale quantità, misurata in tazze, di tre ingredienti principali: farina gialla, farina bianca e zucchero) resta costante nel carattere, espressione di genuina convivialità, mentre la sua identità è in continua evoluzione: da un lato, ben si presta, per la facilità di esecuzione, alle più svariate reinterpretazioni di "sperimentalismo più o meno casalingo", dall'altro non smette di destare l'attenzione degli alti pasticceri. L'illustre **Iginio Massari**, per esempio, la annovera tra i 10 dolci iconici per celebrare i 50 anni della sua pasticceria Veneto e ne propone una versione con aggiunta di lievito e uova, storicamente assenti, unicizzando il composto crudo con un goccio di maraschino. **Roberto Rinaldini**, la cui pasticceria riminese rientra tra le migliori d'Italia secondo il Gambero Rosso, consiglia di preparare la Sbrisolona unendo le farine di kamut e noci allo zucchero di canna grezzo, un pizzico del "dolce" sale di Cervia a esaltare i sentori della noce. Nella Sbrisolona del teutonico *maitre chocolatier* **Ernest Knam**, mancano completamente le mandorle e protagonisti diventano i pistacchi, il cioccolato fondente 80% e i fiocchi di sale Maldon cosparsi sulla superficie del dolce a fine cottura. Infine, la ricerca di una versione più leggera e digeribile, conduce il pasticciere albense **Luca Montersino** nella realizzazione di un impasto senza frumento e senza uova, assicurando friabilità e carattere grazie alle farine di riso e mais e alle mandorle rigorosamente non pelate. La torta Sbrisolona che va sempre spezzata e mangiata con le mani è ottima tuffata nel caffèlatte tanto quanto in accompagnamento al tè delle cinque. La consistenza friabile e croccante, infine, reclama l'abbinamento con salse dolci e cremose (cioccolato, zabaione, gelato). ♦

L'ABBINAMENTO DI... Nicola Bonera



Animo propiziatorio per poveri ricchi

Una ricetta che parte povera e col tempo si arricchisce, aggiungendo burro e vaniglia, e sostituendo le nocciole con le più rare e preziose mandorle. Il dolce presenta un impasto sgranato, poco compatto, generando una notevole succulenza indotta, oltre a produrre una generosa persistenza, per via della masticazione e per le componenti aromatiche di limone e vaniglia; l'effetto amaricante della frutta a guscio contribuisce al durevole ricordo e richiede particolare attenzione al momento dell'abbinamento con il vino.

La ricetta esige un vino di buona struttura, che goda di una percezione alcolica piuttosto importante, per aiutare a mitigare la notevole succulenza; nel vino non potranno mancare una significativa persistenza aromatica, sui toni delle spezie dolci. Un apporto della delicata tannicità generata dalla vinificazione in legno potrà sostituire o affiancare la presenza alcolica, in funzione di deteggere il palato e veicolare aromi e sapori. L'accompagnamento con salse e creme all'uovo esige un surplus di freschezza da parte del vino, eventualmente incentivata dall'effervescenza. Un metodo classico dal dosaggio generoso potrebbe fare al caso.

Tra i vini dolci o moderatamente dolci di Lombardia che rispondono alle caratteristiche sopra citate segnaliamo:

1 San Martino della Battaglia Liquoroso Gefide 2003 Spia d'Italia, vino liquoroso prodotto con uve Tuchi raccolte tardivamente, fortificato e lungamente maturato in legno e acciaio. Alcol 16,5%.

2 Exenthia 2017 Biava, vino passito da uve moscato giallo, moscato bianco e moscato di Scanzo, maturato per 48 mesi in legno, prodotto all'interno dell'area della DOCG Moscato di Scanzo. Alcol 16%.

3 Franciacorta Demi-Sec Nectar Bellavista, prodotto con chardonnay, rifermentato e dosato con mosto proveniente da uve appassite. 43 grammi di zuccheri.



Peck, 140 anni di gusto!

A Milano, in via Spadari, il tempio di cose buone e vini più famoso d'Italia che tutto il mondo ci invidia

di **MARCO GATTI**

Peck is back! Se c'è un indirizzo che è sinonimo di gusto, questi è Peck di Milano. È il 1883 quando Francesco Peck, salumiere di Praga, decide di aprire una sua bottega all'ombra della Madonnina. Primo indirizzo, via Orefici 2. Le specialità, salumi e carni affumicate. Ambizioso, ha un obiettivo: rendere il suo negozio la salumeria più importante della città. Il suo sogno si realizza. Ce la fa.

Il nuovo secolo si apre con l'acquisto del marchio da parte di Eliseo Magnaghi, che trasferisce l'attività in via Spadari, e amplia anche la proposta, introducendo la vendita, oltre che dei salumi, di pasta fresca e pasta ripiena.

La notorietà di questa realtà cresce, e negli anni trenta le sue sale diventano luogo dove si svolgono anche cene, a cui presto partecipano personaggi di spicco della politica, delle istituzioni, della cultura. In quel periodo, la nascita tra le sue mura, dello "sbafing club", nome che dice dello spirito goliardico che anima coloro che fan parte del gruppo, costituito da alcune delle menti più brillanti dell'élite culturale del tempo, tra cui spiccano figure come Dario Niccodemi, Arnaldo Fraccaroli, Renato Simoni, su tutti, "il poeta vate", Gabriele D'Annunzio. Dopo gli anni bui della seconda guerra mondiale, nel 1956 titolari diventano i fratelli Grazioli, e con loro prende il via sia la preparazione dei piatti pronti sia la gastronomia da asporto. Gli ultimi cinquant'anni, infine, grazie alle due proprietà che hanno portato avanti l'avventura imprenditoriale, sono la storia della consacrazione di Peck, tra le realtà del gusto più prestigiose del mondo. Merito, prima, dei fratelli Stoppani, titolari dagli anni Settanta, che hanno ampliato l'offerta portandola a spaziare dalla gastronomia, a salumi, formaggi e carni, oltre che alla panetteria e alla pasticceria, fino al vino con l'enoteca. E hanno avviato quella ristrutturazione che, a fine secolo, ha visto Peck quadruplicare i propri spazi.

E poi, dal 2013 a oggi, di Leone Marzotto, che sta realizzando un progetto di respiro globale, orientato alla presenza nelle principali capitali internazionali, allo scopo di far conoscere il gusto tutto italiano del "fatto bene" nel mondo. Tra i fiori all'occhiello del made in Italy, si sa, i vini. In apertura scrivevamo "Peck is back", e lo dicevamo per sottolineare l'ulteriore scelta vincente fatta, dall'attuale proprietario, che negli ultimi anni, ha dedicato grande attenzione al vino, innanzitutto investendo su persone di alto profilo.

Da questa visione imprenditoriale lungimirante, l'esito di veder il marchio Peck riconquistare quel ruolo di leadership, che oggi ne fa di nuovo un ambasciatore unico, senza eguali, delle migliori produzioni vitivinicole italiane.

Quartier generale dei vini, la formidabile enoteca ospitata nella sede storica di via Spadari, a due passi dal Duomo, tornata a essere punto di riferimento imprescindibile per tutti i winelovers ed esperti, grazie all'arrivo alla guida della struttura di un professionista di esperienza e carisma come Simone Virgara, affiancato da Simona Pera, sommelier talentuosa e competente.

Oggi le etichette sono 3000, con una selezione in cui sono rappresentate tutte le più importanti case vinicole italiane e internazionali. Con rossi, bianchi, rosé, vini dolci, spumanti, champagne e distillati di tutte le regioni d'Italia, ma anche del resto del mondo a partire dalle tre nazioni più rappresentate, Francia, Spagna e Stati Uniti. Sono le persone a fare la differenza, e come nelle grandi squadre, a partire da Inter e Milan, visto il legame storico di Peck con Milano, nessuno si culla sugli allori.

E dopo aver vinto la sfida del vino, ora, qui, in sinergia con il dream team dell'enoteca, si sta già lavorando a un nuovo progetto, la ristorazione. Centoquarant'anni e non sentirli! La storia continua! ♦



In alto la cantina dell'enoteca di Peck nella sede di via Spadari a Milano: qui riposano circa 3000 etichette. In basso una vista delle vetrine dall'esterno e Leone Marzotto, il più giovane della dinastia di imprenditori del tessile e Ceo di Peck



PECK
Via Spadari 9
Milano
tel. 028023161



La cucina libanese

Un festival di spezie ed erbe aromatiche. E poi tante contaminazioni, in particolare con la cucina turco-araba. Scopriamo le preparazioni principali della cucina libanese e come orientarci con l'abbinamento con il vino

di PAOLO VALENTE

La cucina libanese è soprattutto contaminazione. Così come lo è la storia del Paese, crocevia di migrazioni, ponte tra oriente e occidente. Le turbolenze politiche e i numerosi conflitti della storia recente ne rendono un'immagine distorta, lontana da quel panorama culturale diversificato e stratificato nelle epoche e nelle origini della Terra dei Cedri cantata nella poesia di Kahlil Gibran.

Al primo impatto, quello che colpisce subito noi, abituati a una cucina dal gusto occidentale, è, senza dubbio, il grande uso delle erbe aromatiche e delle spezie, onnipresenti in tutte le preparazioni. Le verdure insieme ai cereali, alla frutta e alla carne, prevalentemente pollo e agnello, o al pesce, nelle zone di mare, sono gli ingredienti principali. Immane la pita, un pane morbido

che accompagna tutti i cibi in tutte le occasioni.

Contaminazioni, dicevamo. In particolare, elementi della cucina turco-araba si fondono alle tradizioni mediterranee e a un retaggio di cucina coloniale francese. Il pasto quotidiano è principalmente basato su stufati di carne o verdure accompagnati da riso, mentre le domeniche sono scandite da interminabili grigliate. Ma è la cucina dei giorni di festa, quella che si trova al ristorante, a essere la più ampia e variegata e che racchiude la voglia di convivialità dei libanesi.

Le specialità della cucina libanese

Si inizia con dei *Mezzeh* ovvero tanti piccoli piatti da condividere, una sorta di tapas. Possono essere freddi, caldi o fritti. Immane la *Hommus*



Abbinamenti con il vino: qualche suggerimento

bi *Tahineh*, crema di ceci con salsa al sesamo, l'insalata *Fattoush* con pomodori, cetrioli e pane croccante, i *Rakavek*, involtini con differenti ripieni, i *Falafel*, polpette di fave, ceci e cumino o gli *Warak Inab*, involtini di foglia di vite con riso.

Si prosegue con il piatto principale di carne, pesce o vegetali cucinati alla brace o come spiedini. Per concludere un dolce, semplice ma ricco di sapore e spesso farcito con miele e frutta secca. Un infuso di rose, un thè alla menta o un caffè alla libanese chiudono l'esperienza culinaria. In abbinamento, l'*Arak*, la tipica bevanda libanese, distillato a base di alcol d'uva e anice verde che si serve ben freddo, allungato con due parti di acqua. Limitato il consumo della birra, tipo pils dalla bassa gradazione alcolica, e del vino, seppure sia prodotto anche localmente.

La viticoltura in Libano

Alcuni storici ritengono che la produzione del vino ebbe inizio proprio in Libano, 7000 anni fa, per poi diffondersi, tramite i Fenici, in Grecia, Italia e Spagna. La dominazione ottomana, per diversi secoli, vietò la produzione di vino se non per uso religioso e proprio per questo furono le comunità cristiane e a portarne avanti la tradizione. Verso la metà dell'800 i monaci francesi introdussero le viti nella Valle della Bekaa, quella che era, un tempo, il granaio della regione. Portarono i loro vitigni tuttora presenti e parte principale del patrimonio ampelografico libanese: chardonnay, sémillon,

ugni blanc, sauvignon blanc e viogner a bacca bianca e cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, cinsault, carignan, grenache, syrah e mourvèdre a bacca rossa.

Resistono due vitigni autoctoni a bacca bianca: l'obaideh, ritenuto un clone dello chardonnay, e il merwah, imparentato con il sémillon.

Abbinamento con il vino: qualche consiglio

Per orientarci nell'abbinamento con il vino dobbiamo partire dalle note che maggiormente caratterizzano i piatti, ovvero le spezie e le erbe aromatiche. Questa caratteristica impone di avere un vino che riesca a controbilanciare i sentori del piatto. Nei vini bianchi andremo a ricercare una buona aromaticità coniugata con altrettanta struttura, magari data anche dal passaggio in legno, e persistenza. Una nota morbida, anche derivante da un leggero residuo zuccherino può collaborare al perfetto abbinamento. Similmente, nei vini rossi andremo a ricercare la struttura ma facendo attenzione

alla presenza di tannino che potrebbe, in combinazione con le note tendenzialmente amare di certe erbe, evidenziare eccessivamente le amarezze rendendo stridente l'abbinamento. Quindi vini morbidi, magari che hanno subito una sosta in legno. Anche qualora volessimo accompagnare il nostro pasto con delle bollicine, le caratteristiche devono essere le medesime; aromaticità e leggero residuo zuccherino. Il Prosecco, un buon Prosecco, può fare al caso nostro. ♦

Qualche indirizzo utile

FENICITÀ

Via Francesco Crispi 47
Brescia

HOMMUS

Largo Giacomo Leopardi
Como

DAWALI

Via Corrado Il il Salico, 10
Milano



Il **Lugana vendemmia tardiva Filo di Arianna** di Tenuta **Roveglia** può fare al caso nostro: la ricchezza della maturazione della turbiana unita alla lunga sosta in botti grandi lo rendono un vino di struttura e profumato in grado di reggere le spezzature della cucina libanese. Lo stesso vale per il **Rosso Riserva Metellianum** di **Monterucco**, in provincia di Pavia. Prodotto con uve croatina, barbera e cabernet sauvignon, matura in legno piccolo per due anni. Passando a una bollicina, suggeriamo il **Prosecco Giustino B** di **Ruggeri**, magari con qualche anno sulle spalle. Un Extra Dry con soli 17 gr/l di zucchero residuo che riuscirà ad abbinarsi perfettamente ai piatti più delicati. Andiamo in Friuli Venezia-Giulia per un altro abbinamento interessante: il **Kaplja** di **Damijan Podversic**. Chardonnay, friulano e malvasia per questo vino da macerazione con sosta in legno grande per tre anni. Non poteva mancare, infine, un vino della Valle della Bekaa: un rosso da uve syrah e cabernet sauvignon che sosta in cemento per oltre un anno, il **Clos St Alphonse** di **Château Ksara**, una storica cantina fondata nel 1857 dai padri gesuiti, la prima a vinificare in Libano un vino rosso secco.

Sarà l'intelligenza artificiale il sommelier del futuro?

Opportunità o minaccia?
Abbiamo testato anche noi ChatGPT per capire se il vino è nelle sue corde e il risultato è stato più che sorprendente

di RAFFAELE CUMANI

Senza nemmeno accorgercene l'intelligenza artificiale (IA) ha invaso anche il nostro mondo, quello del vino. Circa un anno fa Scientific American pubblicava un articolo dal titolo "AI Sommelier Generates Wine Reviews without Ever Opening a Bottle". Un gruppo di ricercatori internazionali aveva sviluppato un sistema di IA in grado di generare recensioni dei vini indistinguibili da quelle umane. Un flash. Una macchina descriveva ciò che di più umano non si può, il prodotto sensoriale per eccellenza, con le sue sfaccettature e la sua storia.

Da qualche mese poi ha fatto irruzione nel dibattito quotidiano un nuovo protagonista. Si chiama ChatGPT, l'IA sviluppata da OpenAI e

che ha visto grossi investimenti da parte di Microsoft, segno di un deciso sviluppo del tema. “Hai provato ChatGPT?” la domanda che amici vogliosi di raccontare la loro esperienza ci rivolgono sempre più di frequente. “Sì, certo!” la nostra risposta e, inter nos, lo abbiamo subito “interrogato” sul vino. Ma andiamo per ordine.

“L’IA si riferisce alla capacità delle macchine di svolgere attività che richiedono solitamente l’intelligenza umana, come l’apprendimento, il ragionamento e il problem solving. Queste attività possono essere automatizzate attraverso l’uso di algoritmi e di modelli matematici complessi. L’obiettivo principale dell’IA è di creare sistemi che possano imparare, migliorare e adattarsi autonomamente alle nuove situazioni, senza bisogno di intervento umano”. E bisogna dire la verità, finora nessuna delle esperienze che avevamo provato era stata così dirompente e “umana” nel linguaggio, basti pensare che questa definizione ce l’ha data proprio ChatGPT.

Gli abbiamo così chiesto un po’ di informazioni sulle caratteristiche dei vini, sul perché di certi abbinamenti, i dettagli su uve e territori, le zone più vocate per l’eno-turismo, indagato le tipicità e ci siamo fatti consigliare luoghi e referenze. Il risultato è stato sorprendente. Al netto di qualche imprecisione e di una difficoltà all’aumentare della complessità negli abbinamenti, che sembrano frutto della “novità”, le risposte sono state esaustive, corrette e precise. L’approccio sintetico senza troppe ridondanze nelle descrizioni. Abbiamo così trovato un nuovo interlocutore con cui confrontarci sul vino, spaziando dall’intero globo fino a ridiscendere sul singolo cru. “Così, dopo il primo “incontro ravvicinato”, abbiamo chiesto a tre professionisti del settore il loro punto di vista per analizzare meglio il fenomeno e capire se l’IA “licenzierà” esperti sommelier o, viceversa, sarà una nuova opportunità anche per il mondo del vino.

STEFANO BERZI

«Il vino non è una materia cristallizzata, ma mutevole»

Stefano Berzi, Miglior Sommelier AIS d’Italia 2021, punta l’attenzione sull’abbinamento. «Il tema più interessante per quanto concerne ChatGPT è che, al di là di qualche errore da correggere in futuro, funziona abbastanza bene» ci spiega il sommelier bergamasco. «Il discorso è articolato, però penso che nessuna IA, per quanto di grande utilità, potrà mai sostituirsi appieno al contatto umano. Per quanto i consigli sull’abbinamento possano essere corretti, rimarranno superficiali, non tenendo conto dello stato della bottiglia, delle sfumature dei diversi produttori, dei diversi gusti dei nostri interlocutori. Il vino non è materia cristallizzata ma qualcosa di mutevole, che non si può basare su una formula programmata. I consigli sono semplici indicazioni che non possono andare troppo in profondità, cosa che ad oggi richiede ancora, per fortuna, la sensibilità umana, legata al mondo del vino dalla produzione fino al suo servizio».



PAOLO STROPPA

Stefano Berzi,
Miglior Sommelier
d’Italia nel 2021

GABRIELE GORELLI

«L’IA è uno stimolo proprio in quanto rischio»

Gabriele Gorelli, primo Master of Wine italiano, parte da un presupposto ineludibile: «esplorare fa parte della natura umana! Senza sentimento, non può esserci vera intelligenza ma solo la capacità di navigare dati senza un approccio olistico. L’IA porterà grande organizzazione (cosa che per noi italiani potrebbe rivelarsi utilissima) e aiuterà certamente i ristoratori negli abbinamenti, ma anche a elaborare le carte dei vini. Si tratta di un’opportunità per gli addetti ai lavori, perché rappresenta uno stimolo proprio in quanto rischio: chi lavora in questo settore deve capire sempre di più che aggiornamento della conoscenza e creatività sono imprescindibili.



ANDREA LIVERANI

Gabriele Gorelli,
primo MW italianoLorenzo Cafissi,
Responsabile
Beverages
Italia di Carrefour

MARCO ANTINORI

Dovrà diventare uno strumento che ci aiuta nell’esplorare la conoscenza, non a sostituire l’apprendimento, e ad andare in profondità. L’uomo ha la capacità di sentire e la macchina ci dovrà dare supporto nel categorizzare e organizzare i dati secondo una logica di causa-effetto che aiuterà anche in una comunicazione semplificata e forse più efficace».

LORENZO CAFISSI (Carrefour)

«Al consumatore serve un facilitatore»

La comunicazione è l’elemento centrale anche per Lorenzo Cafissi, Head of Alcoholic Beverages Italia di Carrefour. «In molti hanno già iniziato a proporre negli store un servizio di sommelier digitale, cosa che diventerà sempre più importante. Al consumatore serve un facilitatore per una materia complessa come il vino e chi ha molte superfici negli store non può avere una persona dedicata tutto il giorno. Il rischio, perciò, è che la comunicazione a scaffale rimanga quasi sempre statica. Sarà importante mettere a servizio del consumatore strumenti che lo guidino nella scelta della bottiglia in base all’esigenza. L’innalzamento del percepito dell’intero settore vino dovrà essere sostenuto da una buona comunicazione che aumenti la conoscenza. Viviamo un’epoca pop, con linguaggi che evolvono a grande velocità, perciò è necessario essere smart ed immediati. Il vino è convivialità e bisogna tradurlo le sfaccettature in un linguaggio semplice. Avvicinare per far capire, anche attraverso strumenti in grado di raccontare a tutti la complessità di un prodotto unico”.

Come spesso è accaduto nella storia dell’uomo nuovi strumenti portano con sé rischi e grandi opportunità, maggiori quanto più sono performanti. La consapevolezza, la capacità di utilizzarli per accrescere la nostra conoscenza, l’inclusività attraverso una comunicazione sempre più semplice ed efficace e lo sforzo di non appiattirsi a un livello superficiale faranno ancora una volta la differenza. Anche nel mondo del vino. ♦

Gli abbinamenti di ChatGPT...



Tagliatella al ragù di carne: un vino rosso corposo con tannini morbidi come un Chianti Classico o un Nebbiolo. Abbinamento classico per il ragù di carne. Il tannino del vino si fonde con la sapidità del ragù creando un equilibrio perfetto. Esempi: Chianti Classico Riserva (Tenuta San Guido), Barolo (G.D. Vajra), Nebbiolo d’Alba (Elio Altare).

Brasato di Manzo al vino rosso: un vino rosso corposo e strutturato come un Barolo o un Brunello di Montalcino è adatto per questo piatto a base di carne morbida e gustosa. Il corpo e la struttura del vino supportano la forte personalità del brasato e i suoi sapori intensi. Barolo (Mauro Molino), Brunello di Montalcino (Il Poggione), Amarone della Valpolicella (Tommasi).

Tegame di uova, taleggio e porcini: un vino bianco morbido e cremoso come un Gavi o un Soave Classico è un’ottima scelta per questo piatto a base di uova e formaggio, si fonde con la cremosità del taleggio e delle uova, creando un’esperienza gustativa armoniosa. Soave Classico (Inama), Gavi (La Scolca), Arneis (Vietti).

Costoletta di rombo, pak-choi, nocciole e tartufo nero: un vino bianco secco e

intenso come un Vermentino di Sardegna o un Arneis è una buona scelta per questo piatto. Il vino secco e intenso aiuta a bilanciare il gusto delle nocciole e del tartufo nero e ad esaltare la delicatezza della costoletta di rombo. Vermentino di Sardegna (Sella & Mosca), Arneis (Elio Grasso), Gavi (La Raia).

... e le considerazioni di Stefano Berzi

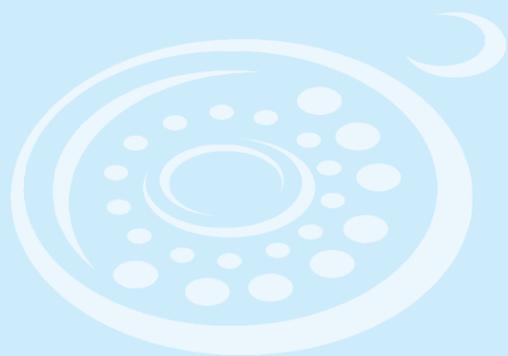
I primi abbinamenti (tagliatelle e brasato) sono due classici e sono corretti, al netto dell’errore sull’attribuzione a Tenuta San Guido di un vino che non viene prodotto dalla famosa azienda di Bolgheri. Alzando il coefficiente di difficoltà e inserendo diversi ingredienti, nascono invece un po’ di errori.

Per esempio, nel tegame con uova, taleggio e porcini, abbiamo una tendenza dolce spinta, e dobbiamo oltretutto sgrassare il palato, lavorare di pulizia. Meglio sarebbe accostare un bianco con una base di acidità importante, se non un Metodo Classico. La costoletta di rombo è un piatto intenso, anche per i richiami di tartufo, che l’Arneis non credo possa tenere. Servirebbe qualcosa che abbia maggior persistenza aromatica, e allungo di sorso.



ACCESSO A CHATGPT

Il 31 marzo 2023 l’accesso a ChatGPT per gli utenti in Italia è stato disabilitato su richiesta del Garante della Privacy. Dopo vari incontri con i vertici di OpenAi, dal 28 aprile è tornato raggiungibile con alcuni cambiamenti che dovrebbero tutelare i minorenni, consentire di cancellare contenuti errati al proprio conto e disabilitare l’uso per finalità di addestramento del sistema.



**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

sommelier al lavoro

a cura di
Anna Basile e Anita Croci



Lo stile impeccabile introduce una conversazione brillante e pacata, e forse è dietrologia immaginarci il bancario che fu e del quale non sembra avere nostalgia. Perché Andrea fa parte di quelli che hanno avuto il coraggio di abbandonare una carriera consolidata per seguire il sacro fuoco di una passione, mischiando bene le carte tra il caso e una programmata dedizione. «Frequentavo molto la Valle d'Aosta come turista e organizzavo spesso cene dove cucinavo e preparavo gli abbinamenti, da autodidatta, tra amici. Un giorno mi dicono che volevano dare in gestione una struttura. Ho fatto la mia proposta e l'hanno accettata». Nessuna improvvisazione però. «A quel punto ho deciso di investire su me stesso, cercando di capire quali fossero gli elementi formativi per costruire attorno alla passione una vera professionalità». Dal settore alberghiero all'ambito vino. «Ho scelto AIS per la chiarezza con cui era strutturato il programma, il numero di lezioni e di relatori coinvolti, ma anche per la sua storicità e capillarità, che costituivano una garanzia». Intuendo le potenzialità catalizzatrici di una platea in costante fermento, decide di seguire i corsi a Milano. «Penso sia stato un colpo di fortuna, perché ho trovato un ambiente che mi ha dato grandi possibilità, sia a livello formativo, con gli eventi e i master, sia a livello lavorativo, nelle prestigiose collaborazioni con il gruppo dei servizi».



Andrea Polini

Identità Golose Milano, via Romagnosi 3, Milano
Pranzo: dal martedì al venerdì e domenica, 12:30-14:00
Cena: dal martedì al sabato 19:30-21:45
www.identitagolosemilano.it
prenotazioni@identitagolosemilano.it
+39.02.23668900

Le conoscenze maturate lo portano a muoversi a più livelli, fino a EXPO 2015 per Identità Golose. «Mi hanno proposto un progetto di sei mesi che avrebbe richiesto dedizione totale. Significava lasciare delle certezze per l'ignoto, ma rappresentava una possibilità unica». Una scelta felice. «È stata l'esperienza più formativa che abbia fatto finora: dovevo occuparmi

della squadra e degli abbinamenti, che cambiavano continuamente, così come gli chef: quasi 200 in 180 giorni. Una macchina che fagocitava tutto ma ti accellerava in maniera incredibile nelle esperienze personali e professionali».

Quando nel 2018 IG apre il proprio hub restaurant a Milano, Andrea è parte del team, fino alla recentissima

nomina a direttore. «Il progetto nasce dalla volontà di creare uno spazio stabile per tutto il mondo della gastronomia internazionale, dove ospitiamo eventi e chef prestigiosi più o meno noti, oltre alla brigata fissa del nostro ristorante».

Appassionato di Champagne e distillati, curioso di tutto, ha affiancato alla carta vini oltre 60 referenze di gin – con informazioni consultabili dai clienti tramite QR-code – portando l'attenzione su ogni genere di bevanda che possa esaltare l'esperienza gastronomica. «Il mondo della sommellerie ci ha reso delle spugne rispetto a tutto ciò che si può portare a tavola, facendoci sviluppare quell'elemento base di conoscenza e metodo, che abbinato a passione e curiosità ti porta automaticamente a farlo».

Recentemente, insieme al suo collaboratore, ha ricevuto la consegna della spilla d'oro riservata ai professionisti. «È sempre piacevole far parte di un'associazione che riesce a farti sentire parte viva, anche quando non sei più tanto attivo, e mi auguro che questo accada anche nelle altre realtà associative, perché fa bene a tutto il nostro mondo».

E il futuro? «Potrei fare l'insegnante, ma oggi mi definisco un allenatore, perché mi piace stimolare e far crescere tutti. Credo nel valore delle persone, basta farsi che trovino gli stimoli giusti per realizzare le proprie potenzialità». ♦

di Anita Croci



Altai Garin

Sommelier dal 2016, degustatore e relatore, dopo un master Alma AIS e una laurea in filosofia Altai Garin ha scelto di “tornare a casa”, alla Maison de Filippo, storico ristorante valdostano gestito dalla sua famiglia dal 1965. «Lavoro qui dai tempi dell'università, lo facevo per aiutare nei mesi più impegnativi, come quelli estivi o dicembre. Col passare degli anni ho imparato a conoscere il mondo del vino e sono diventato sommelier, e questo ha cambiato ogni cosa».

Le competenze acquisite con lo studio e le esperienze

in AIS hanno portato Altai Garin a rivedere il proprio ruolo nel ristorante di famiglia e anche le ragioni del suo essere lì. «Il ristorante è molto cambiato nel tempo: negli anni Ottanta La Maison era nota per il suo mastodontico menu (di certo non per il vino) con dodici antipasti e moltissimi piatti. La clientela era affezionata alla proposta all-you-can-eat, venivano apposta. Col tempo, abbiamo capito che non aveva senso continuare su quella via e quando abbiamo cambiato impostazione molti clienti sono rimasti delusi, ma noi abbiamo

dato una nuova identità alla Maison». Il primo progetto di Altai Garin nel ristorante è stata la carta dei vini. «È mia. In un ristorante come il nostro, di cucina valdostana con qualche rivisitazione, c'è bisogno di una carta dei vini interamente valdostana, con i produttori del territorio che negli anni ho imparato a conoscere e apprezzare. Ho realizzato una carta con 130 etichette che include tutte le tipologie, dallo spumante ai vini dolci, orange wine e rosati». Solo vini valdostani: qualcuno si sarà lamentato. «Certo. Non pretendo che tutti conoscano

La Maison de Filippo
Via Passerin d'Entrèves 7, Courmayeur (AO)
laimaison@laimaison.com
Chiuso il martedì
Orari della cucina: 12:30/14:30 - 19:00/21:30

i vini della Valle D'Aosta, e per un cliente non è facile destreggiarsi tra etichette e vitigni poco noti. Ma io sono qui proprio per guidare nella scelta, il plusvalore della nostra carta è questo: non avendo etichette famose, tutti possono scegliere, aiutati dal sommelier, e trovare la bottiglia giusta». Perché solo vini della regione? «Menu, territorio e sommelier. Alla base di una carta dei vini deve esserci un concetto e io, grazie anche ai miei studi, sono riuscito a sintetizzare una passione e un concetto e tracciare così il mio percorso. C'è voluto tempo, pazienza e dedizione». Già, la ristorazione esige un sacrificio di tempo rilevante, forse è per questo motivo che è così difficile reperire personale? «È un lavoro faticoso, non lo auguro a nessuno. La pandemia ci ha insegnato che il tempo non si può sprecare e oggi è arduo trovare qualcuno disposto a dedicare tante ore a un lavoro che ricambia questi sacrifici con poco. Sono contro corrente, lo so, ma bisognerebbe quantomeno motivare il personale, cercare soluzioni diverse sia per il compenso che per gli orari, essere più appetibili. Trovo che espressioni come 'i giovani non hanno propensione al sacrificio' siano barbariche: la spontaneità di questi giovani è tarpata, limitata. Io non ho scelto di essere qui per fare bene un compito, sono qui per le mie idee, per i miei progetti, e credo che tutti, nella vita, vogliano scegliere cosa fare». ♦

di Anna Basile

L vino definisce contesti e territori, miscelando tradizioni consolidate e nuove tecniche. Il vino costruisce mitologie, sedimentando in continuazione elementi storici, culturali, economici. Il vino, come un aruspice, segna il tempo e lo spazio fino a costruire il "genius loci" che connota i luoghi e le comunità. Nel paesaggio del vino, il senso e il significato sono distribuiti essenzialmente su due spazialità predominanti, la vigna e la cantina. Della vigna, della viticoltura, delle componenti pedologiche, fisiche e ambientali sappiamo, se non tutto, tanto. Della cantina, della sua materialità, della forma, dell'architettura del rapporto con la viticoltura e la storia del territorio sappiamo, se non nulla, poco. Con **"Cantine storiche d'Italia. Un viaggio tra architettura ed enologia"**, Paolo Lauria e Margherita Toffolon ci aiutano a conoscere la cantina, quello spazio, insieme fisico e simbolico, dove si meschia enologia ed architettura.

Gli autori ci conducono in un viaggio alla scoperta di 38 cantine storiche italiane. Per ognuna di esse sono descritte tanto la storia e l'architettura dei luoghi che il profilo enologico dei vini che in quegli spazi sono prodotti ed ospitati. I testi, agevoli e scorrevoli, chiari e completi raccontano con competenza e passione di un saper fare, di una cultura materiale e di un'attenzione ai territori che è la base, la struttura fondante della qualità e del richiamo internazionale che il vino italiano ed i suoi paesaggi hanno costruito. Non mancano

Le architetture del vino

La cantina, quello spazio insieme fisico e simbolico, che fonde magicamente enologia e architettura

di **CÉLINE DISSARD LAROCHE**



Cantine storiche d'Italia. Un viaggio tra architettura ed enologia

Margherita Toffolon e Paolo Lauria
Editore **24 Ore Cultura**
Novembre 2022

272 pagine, ill., Rilegato
66,50 euro
ISBN 978-8866486213

aneddoti curiosi legati alle generazioni di famiglie di produttori, ai molteplici ordini religiosi o agli agricoltori ed imprenditori che hanno fatto la storia delle cantine; come non riportare, ad esempio, la storia del Castello di Brolio, nel senese, dov'è ancora viva la leggenda del fantasma di Bettino Ricasoli detto "il Barone di ferro", prima sindaco di Firenze e poi presidente del Consiglio del Regno d'Italia, che sembra ancora aggirarsi di notte nei dintorni della cantina in sella a un cavallo bianco.

Se il testo accompagna il lettore tra storia e tradizione, tra arte e artigianato, tra architettura ed enologia, offrendo una guida informata al viaggio tra le cantine storiche, sono indubbiamente le immagini a qualificare, a completare la lettura. Anzi, il testo è forse subordinato alle fotografie delle cantine che il libro offre. Ipotiche per la debordante bellezza racchiusa, le fotografie definiscono una vera e propria poetica della cantina. C'è qualcosa di illuminante e misterioso, di protettivo ed intrigante, di provvisorio e definitivo in quelle immagini. Di certo, non lasciano indifferenti, colgono ed evocano ricordi e provocano visioni.

Insomma, con **"Cantine storiche d'Italia"** il lettore può godere di una contaminazione tra storia, architettura ed enologia, tra conoscenza ed emozione che lo indurranno ad una coattiva volontà di visitare quelle cantine, di indugiare tra quegli spazi sorseggiando tutti i vini possibili. E, per un libro, questo è un risultato non da poco. ♦

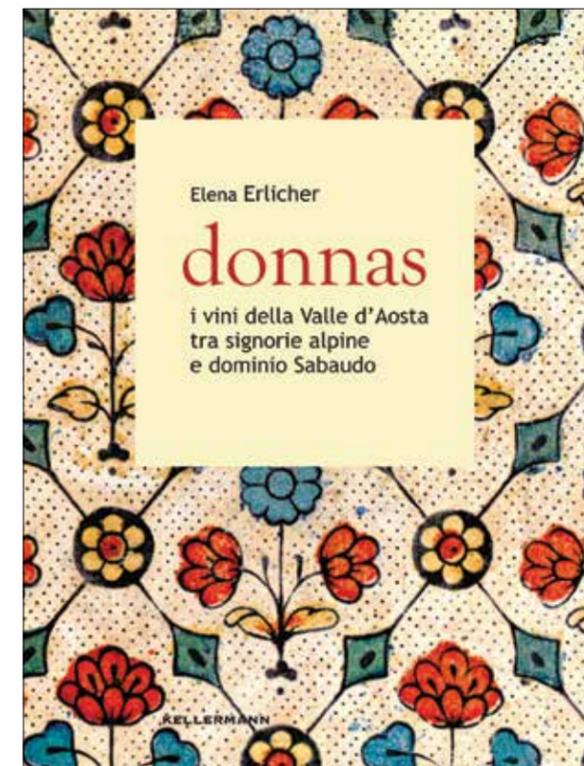
Donnas, Valle d'Aosta sudorientale, un territorio di confine. Un confine sia reale che simbolico, tra la pianura e la montagna, tra il Piemonte e la Valle d'Aosta, tra l'Italia e la Francia, tra il Mediterraneo e l'Europa. Elena Erlicher - giornalista certificata Level 3 del Wine & Spirit Education Trust - con **"Donnas, i vini della Valle d'Aosta tra signorie alpine e dominio Sabauda"** si muove attraverso quei confini ricostruendo il paesaggio del più nobile dei vitigni di questa zona, il nebbiolo (localmente chiamato picotendro), che in quest'area di confine ha trovato le cure e le attenzioni per ottenere un vino di pregio. Un vino che, con il suo "profumo di fiori e di erbe di montagna" è da sempre paragonato ai migliori bordolesi o ai cru del Rodano.

Il primo capitolo del libro narra l'evoluzione storica e paesaggistica del territorio, ricostruendo lo spirito di un luogo caratterizzato da arditi terrazzamenti su terreni impervi, da monumentali castelli, dalla impressionante "Strada romana delle Gallie", testimonianze dell'intuizione romano-imperiale di costruire infrastrutture per arrivare a colonizzare - e superare - i confini dell'impero. Una colonizzazione che si identifica con l'impianto delle vigne e la produzione del vino, al quale viene assegnato un elevato valore, sia economico che simbolico. Donnas e la Valle d'Aosta diventano quindi già dall'epoca romana, grazie ad una posizione strategica ed al tenace "saper fare" della comunità locale, luoghi importanti tanto per la produzione

Donnas, storia della viticoltura eroica

Storia, territorio, gastronomia di quell'angolo di Valle d'Aosta, dove il nebbiolo profuma di fiori e di erbe di montagna

di **CÉLINE DISSARD LAROCHE**



Donnas, i vini della Valle d'Aosta tra signorie alpine e dominio Sabauda

Elena Erlicher
Editore **Kellermann Editore**
Collana **Grado babo**
Ottobre 2022

111 pagine
15 euro
ISBN 9788867671168

che per il commercio del vino. Una centralità che segna profondamente la storia ed il territorio. Per controllare la produzione ed il commercio del vino si susseguono conflitti, fratture sociali, contrasti economici, faide, vere e proprie guerre. Per tutto il medioevo, la bassa Valle d'Aosta rimane teatro dell'epopea di alcune grandi famiglie, i Savoia, gli Challant che, sulla coltivazione e sul commercio del vino, fondano un sistema economico ed un potere politico. Con questo primo capitolo, Elena Erlicher ci aiuta a capire come dalla storia, da quei conflitti, da quelle vicende, abbiano avuto origine un paesaggio straordinario e una viticoltura eroica.

Non più la storia, ma la situazione attuale del vino e della viticoltura sono invece protagonisti del secondo capitolo, dove vengono ricostruite le modalità di coltivazione, le presenze dei diversi vigneti, la progressiva definizione della denominazione.

Nel terzo capitolo viene invece proposto un percorso di conoscenza della tradizione gastronomica e culinaria della Valle, mentre con il conclusivo quarto capitolo viene proposto un percorso di conoscenza tra i borghi, i castelli ed i paesaggi della bassa Valle d'Aosta.

"Donnas, i vini della Valle d'Aosta tra signorie alpine e dominio Sabauda" è una pubblicazione agile ma completa, che fornisce uno sguardo attento e stimolante su un paesaggio ed una viticoltura che, ancora oggi, carichi di storia e di tradizione, depositano nel bicchiere vini che *"profumano di fiori e di erbe di montagna."* ♦

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 REGIONALE



Alessandro Caccia
**VICEPRESIDENTE
AIS LOMBARDIA**



Luigi Bortolotti



Rossella Ronzoni



Fabio Scaglione

CONSIGLIERI REGIONALI

Luigi Mascheretti luigi.mascheretti@aislombardia.it
Francesca Provenzi francesca.provenzi@aislombardia.it
Luigi Scaramuzzi scaramuzziluigi@tiscali.it
Tiziano Tosetti tiziano.tosetti@telecomitalia.it
Flavio Urbani flaurb@gmail.com

REVISORI LEGALI

Roberto Cassanelli roberto@robertocassanelli.com
Elena Demarziani elenademarziani@demarzia.it
Massimo Piacentini m.piacentini@consulenzaprofessionale.com

RESPONSABILI DI SETTORE

Sebastiano Baldinu
Curatore Guida ViniPlus,
referente Vitae
sebastiano.baldinu@aislombardia.it

Luigi Bortolotti
Degustatori
degustatori@aislombardia.it

Alessandro Caccia
Didattica
alessandro.caccia@aislombardia.it

Marisa Carelli
Istituti alberghieri
marisa.carelli@aislombardia.it

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

Antonio Erba
Rapporti con le istituzioni
antonio.erba@aislombardia.it

Alessandro Franceschini
Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

Paola Marcone
Consulenza legale
paola.marcone@aislombardia.it

Massimiliano Pace
Servizi
servizi@aislombardia.it

Luisito Perazzo
Concorsi
luisitoperazzo@yahoo.it

Ilaria Ranucci
Enoturismo
enoturismo@aislombardia.it

Rossella Ronzoni
Amministrazione e Bilancio
rossella.ronzoni@aislombardia.it

Simone Savoia
Video
simosav76@yahoo.it

Fabio Scaglione
Logistica
fabio.scaglione@aislombardia.it

I Delegati



COMO E LECCO
Rossella Ronzoni
cell. 347 54 34 732
rossella.ronzoni@aislombardia.it



SONDRIO
Elia Bolandrini
cell. 335 73 57 380
elia.bolandrini@aislombardia.it



BERGAMO
Roberta Agnelli
cell. 348 12 70 65
roberta.agnelli@aislombardia.it



VARESE
Matteo Tunisi
cell. 335.7357387
matteo.tunisi@aislombardia.it



MILANO
Fabio Scaglione
cell. 334.3117618
fabio.scaglione@aislombardia.it



MONZA
Antonio Erba
cell. 335.6286743
antonio.erba@aislombardia.it



PAVIA
Miriam Prencisvalle
cell. 347.0145500
miriam.prencisvalle@aislombardia.it



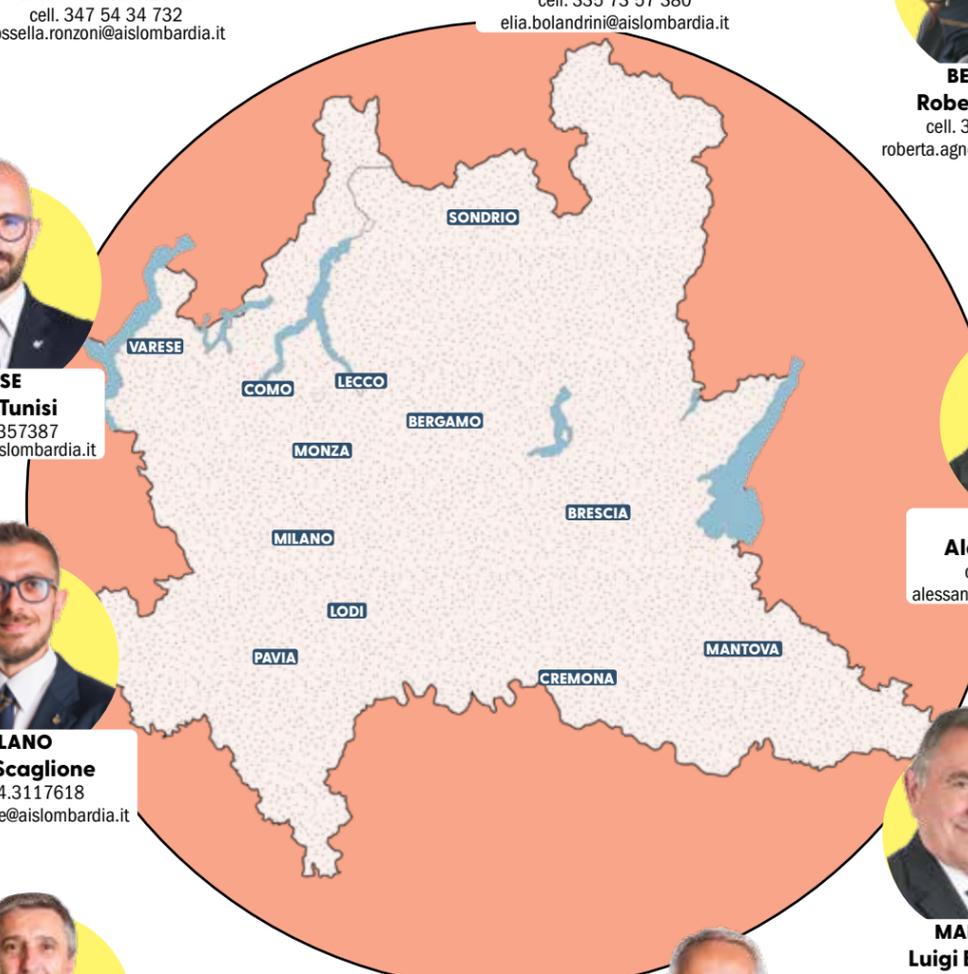
CREMONA/LODI
Maurizio Milani
cell. 338.8740292
maurizio.milani@aislombardia.it



MANTOVA
Luigi Bortolotti
cell. 347 52 97 760
luigi.bortolotti@aislombardia.it



BRESCIA
Alessandro Caccia
cell. 329 43 81 301
alessandro.caccia@aislombardia.it



Seguici sui nostri social

-  www.facebook.com/aislombardia
-  www.instagram.com/aislombardia
-  twitter.com/AisLombardia
-  www.youtube.com/user/AisLombardia

 **AIS** ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER
Lombardia



APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!



Amaro Nonino Quintessentia®
ghiaccio / ice
'bollicine' a piacere
sparkling wine at pleasure
fetta di arancia bionda
a slice of blonde orange

BEVI RESPONSABILMENTE
DRINK RESPONSIBLY

www.grappanonino.it

#APERITIVONONINO

COLORANTI
100%
VEGETALI



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



Guido Berlucchi

IL FRANCIACORTA
IN TUTTA LA SUA PUREZZA

berlucchi.it

