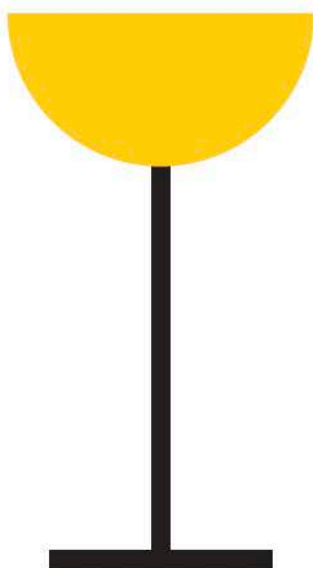


ViniPlus

DI LOMBARDIA

SPECIALE

Lo stato dell'arte del vino dolce



DOLCEZZE D'AUTORE
Il panettone artigianale

AUTOCTONI CHE PASSIONE!
Il picolit

ViniPlus



Birra e olio. La didattica si arricchisce sempre di più

Care socie, cari soci,

il numero di ViniPlus che state sfogliando comprova l'interesse sempre maggiore della nostra associazione per la comunicazione.

Il sommelier è sempre di più un abile comunicatore, che non si limita a esaltare le qualità di un vino e a illustrarne i possibili abbinamenti, ma che è capace di trasmettere le emozioni uniche che il nettare degli dei può dare, senza tralasciare la valorizzazione del territorio e il lavoro dei produttori, la biodiversità, la geografia e la storia dei luoghi. Magari con un occhio di riguardo per la sostenibilità e il cambiamento climatico. In altre parole, oggi il sommelier è il portavoce della cultura che il calice di vino racchiude in sé.

La didattica dell'associazione arriva ad abbracciare il mondo della birra e dell'olio con due nuovi percorsi di qualificazione professionale, in grado di offrire gli strumenti necessari per comprendere al meglio il fascino di questi prodotti. AIS Lombardia quest'anno ha attivato il corso sulla birra in due province. Nel 2025 il corso sulla birra sarà fruibile in tutte le delegazioni e prenderà il via anche il corso di formazione per il sommelier dell'olio.

Nell'ottica di continuare a offrire ai nostri soci nuove opportunità di formazione e approfondimento, stiamo intensificando i viaggi studio in Italia e all'estero, per poter

conoscere da vicino le donne e gli uomini che dedicano la loro intera vita a realizzare vini meravigliosi.

In un anno di incertezza economica, non solo per l'Italia, la nostra realtà regionale è riuscita a mantenere gli altissimi standard qualitativi che la contraddistinguono, senza aumentare i costi di corsi ed eventi, nonché a investire nell'aggiornamento dei gruppi di lavoro. E non abbiamo dimenticato chi ha più bisogno: la vostra generosità ci ha permesso di dare il nostro contributo a tante associazioni che operano con passione e abnegazione nel sociale.

I risultati raggiunti da AIS Lombardia sono frutto del confronto continuo tra i consiglieri, i responsabili di settore e i nostri giovani sommelier, che saranno chiamati a guidare l'associazione nel prossimo futuro, e dell'ascolto attento dei consigli e dei bisogni dei soci. Un ringraziamento particolare va alle colleghe e ai colleghi del comparto amministrativo e dell'area formazione e, naturalmente, a tutti Voi che camminate al nostro fianco.

Apriremo il nuovo anno con la settima edizione di Enozioni a Milano, che ci riserverà alcune sorprese, ma lo sguardo è puntato sulla data del 7 luglio per le celebrazioni in onore del 60° compleanno dell'Associazione Italiana Sommelier. Vi aspettiamo con un programma davvero speciale!

Hosam Eldin Abou Eleyoun
Presidente AIS Lombardia

Novembre

1

EDITORIALE

di Hosam Eldin Abou Eleyoun

3

EDITORIALE

di Alessandro Franceschini

4

NEL PIATTO E NELLA VIGNA

di Alberto P. Schieppati
e Leonardo Valenti

6

SPECIALE VINI DOLCI

A cura di Anna Basile,
Anita Croci, Alessandro
Franceschini, Davide Gilioli,
Gabriele Merlo,
Sara Missaglia, Paolo Valente,
Giuseppe Vallone

32

MONDO VINO

Un mondo di dolcezza:
vini e storie tra Europa
e Nuovo Mondo
di Ilaria Ranucci

38

Il panettone artigianale
di Alessandro Di Venosa

42

APPROFONDIMENTO FRANCIA

La Champagne
dei vitigni rari
di Samuel Cogliati Gorlier

48

TERRITORI ITALIANI

Bolgheri
di Anita Croci

54

LA VERTICALE

Il Chianti Classico
di Castello di Cacchiano
di Armando Castagno

62

RI-GENERAZIONI

Alessio Brandolini
di Sara Missaglia

66

VITA DA WINEMAKER

Claudio Dacasto
di Paolo Valente

70

PRODOTTI DOP E IGP

Cinta Senese DOP
di Gabriele Merlo

74

AUTOCTONI, CHE PASSIONE!

Il picolit
di Davide Gilioli

77

BIRRE

Railroad Brewing Co.
di Maurizio Maestrelli

80

DISTILLATI

Il mezzal
di Maurizio Maestrelli

86

FORMAGGI

L'Ossolano DOP
di Beppe Casolo

88

OLIO

Cosa significa (e cosa
comporta) acquistare l'olio al
supermercato
di Luigi Caricato

88

L'ABBINAMENTO

La cucina greca
di Paolo Valente

90

IL PIATTO LOMBARDO

La Torta Paradiso
di Andrea Grignaffini

92

LA LOMBARDIA E SUOI ARTIGIANI DEL GUSTO

Gli Amici del Galli
di Marco Gatti

94

DIRITTO DIVINO

Quando il greenwashing è
dietro l'angolo
di Paola Marcone

98

VINO E TECNOLOGIA

Gli androidi degusteranno
vini elettrici?
di Raffaele Cumani

102

Il Miglior Sommelier
della Lombardia 2024
di Jessica Bordoni

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

Anna Basile, Nicola Bonera,
Jessica Bordoni, Beppe Casolo,
Armando Castagno,
Luigi Caricato, Samuel Cogliati
Gorlier, Anita Croci, Raffaele
Cumani, Alessandro Di Venosa,
Marco Gatti, Davide Gilioli,
Andrea Grignaffini,
Céline Dissard Laroche,
Maurizio Maestrelli,
Paola Marcone, Gabriele Merlo,
Sara Missaglia, Luisito Perazzo,
Ilaria Ranucci,
Alberto P. Schieppati,
Paolo Valente, Leonardo Valenti,
Giuseppe Vallone

REDATTORE EDITORIALE
Anita Croci

REVISIONE TESTI

Anna Basile, Anita Croci

IMMAGINE DI COPERTINA

Barbara Viganò

FOTOGRAFIE

Adobe Photo Stock, Sara
Matthews, OnstageStudio,
Unsplash, Gabriele Zanon

ART DIRECTOR

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 10 Novembre 2024

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

ViniPlus



I vini dolci, una produzione artistica da valorizzare

Realizzare nettari dolci, sia nelle interpretazioni più docili e leggiadre, così come in quelle più opulente e ricche, ha certamente un che di artistico e creativo, nei confronti del quale è impossibile non rimanere affascinati, a volte anche meravigliati. La meticolosità che viene posta in vigna durante le vendemmie tardive o gli appassimenti, l'ingegno e la cura poi in cantina, con le mille varianti esistenti da Paese a Paese, e da regione a regione, che spesso affondano le radici in tradizioni antichissime, rappresentano una ricchezza incredibile, che va custodita, conosciuta e, probabilmente, maggiormente valorizzata. Ancora più oggi, visto che i consumi ormai non premiano più da tempo questo universo.

Anche a tavola, l'abbinamento dei vini appartenenti a questa tipologia, sia nella comfort zone dei dessert che in quella più creativa e forse divertente del mondo del "salato", richiede al sommelier un'attitudine e anche una creatività superiore alla norma, che presuppone curiosità

ed esperienza.

Dopo lo speciale dedicato ai vini rosé dell'ultimo numero, abbiamo quindi deciso di continuare la nostra esplorazione nei settori spesso lasciati un po' in disparte dalla critica e in generale dalla pubblicistica del mondo del vino, affrontando l'universo dei vini dolci. Abbiamo fatto un giro in Lombardia, ovviamente, per fare il punto della situazione, ma non solo. Sarebbe stato impossibile analizzare approfonditamente l'incredibile ricchezza presente sia in Italia che nel mondo e così abbiamo deciso di scegliere sette vini dolci italiani che hanno rappresentato, e rappresentano tuttora, un punto di riferimento in questa categoria, da bere almeno un volta nella vita. La stessa cosa abbiamo fatto in giro per l'Europa e il mondo, selezionandone questa volta dieci. È emerso un vero e proprio mosaico di storie e territori che pensiamo possa convincere anche il più scettico degli appassionati a donare attenzione anche al versante dolce del mondo del vino.

Alessandro Franceschini

Alessandro Franceschini
Direttore Responsabile

I vini dolci non sono più al centro dei pensieri di molti vignaioli e ristoratori. Hanno perso centralità per diversi produttori che in alcuni casi ne stanno riducendo quantità e tipologie e, spesso, anche nelle carte dei vini occupano posizioni defilate. È possibile invertire questa tendenza?



C'è un futuro per i vini dolci? Sì, ma bisogna cambiare la loro proposta

di **LEONARDO VALENTI**

Siamo un Paese che produce vini dolci, in tutte le loro molteplici varianti, da nord a sud, e che vanta anche un'affascinante tradizione, in alcuni casi ultra secolare, legata a questi meravigliosi nettari, spesso dotati di profumi quasi inebrianti e ricchi di mille sfaccettature. Però, è inutile girarci intorno o far finta di niente: questa tipologia, purtroppo, è in crisi. E lo è anche da tempo. Non a caso molte delle varietà che una volta venivano utilizzate per la produzione di vini dolci, passiti o anche liquorosi, in molti areali è stata riconvertita anche per dare origine a vini bianchi secchi. Pensiamo al grillo, vitigno principe per la produzione di Marsala: ormai è stato dirottato, con un certo successo in molti casi, anche alla realizzazione di vini secchi, che vengono bevuti quindi in altri contesti e, soprattutto, che si rivolgono a fasce di mercato totalmente differenti da quelle alle quali invece va incontro questo storico e nobile liquoroso siciliano.

Attenzione, però: non dobbiamo pensare che questa crisi riguardi solo l'Italia. Anche in un territorio iconico e famoso in tutto il mondo come quello di Sauternes, il cui nome è indissolubilmente legato nell'immaginario collettivo, anche dei non esperti, alla produzione dei più famosi vini dolci del mondo, stanno cominciando a fare vini secchi, partendo dalla stessa base ampelografica, vale a dire *sémillon* e *sauvignon blanc*. E, anche nel caso dei Sauternes dolci, si sperimentano soluzio-



Dolci, dolcissimi, mai stucchevoli

di ALBERTO P. SCHIEPPATI

ni differenti, come quella di utilizzarli per creare cocktail. Insomma, i produttori di vini dolci, appartenenti anche a storici distretti che hanno sempre avuto in questa tipologia il loro vino più importante e di punta, stanno cercando nuove strade: il lancio dell'Asti DOCG Secco qualche anno fa, in mezzo a mille polemiche, è forse uno degli esempi più eclatanti ai quali abbiamo assistito in Italia negli ultimi anni.

C'è poi da considerare un aspetto legato alla gestione del vigneto: certamente la ricerca di maggior concentrazione e maturità dei grappoli già in pianta, quando si coltiva una varietà che darà poi origine a un vino dolce o passito, è più onerosa, nonché rischiosa, sotto ogni punto di vista: un aspetto che aumenta ancor di più nel caso di uve che devono essere attaccate dalla *botrytis cinerea*. Se la domanda da parte del mercato diminuisce, viene quindi da chiedersi perché continuare a investire forze, energie e risorse come un tempo nella produzione di questi vini.

C'è però ancora un futuro, ma ad una condizione: bisogna essere in grado di cambiare la loro proposta. Intendo il servizio e quindi l'abbinamento a tavola. Nessuno mette in discussione il matrimonio tra un vino dolce e i dessert o quello con certi formaggi. Però è possibile sdoganare altre occasioni di consumo e, in questo caso, serve un nuovo racconto, sia da parte dei produttori che dei comunicatori, a partire dai sommelier. ◆

Ve lo ricordate l'Occhio di Pernice, il Vin Santo (vanto) di Avignonesi? Un grande vino, una grande cantina. E anche quei tempi erano grandi, grandissimi. Non si vuole qui fare i "nostalgici", ma semplicemente ricordare gli anni in cui una certa tipologia di vino andava fortissimo ed era super apprezzata, al ristorante ma anche nelle case private. Il capitolo dei vini dolci era sempre molto ambito, nelle carte dei vini della ristorazione di livello era obbligatorio proporli. E saperli servire, oltre che abbinare, era un must. Quasi una forma di rispetto verso l'ospite, oltre che una attestazione di stima e rispetto verso chi li aveva prodotti. Vini dolci, da dessert, da meditazione, fortificati, passiti, muffati e chi più ne ha più ne metta: erano i mitici anni Novanta, nei quali ogni cantina ragguardevole ne produceva. Penso a Pinodisè di Contadi Castaldi, o ad Attimo Fuggente di Ruffino. Per non dire dei nostri muffati (Antinori in primis) che rappresentavano una valida alternativa agli iconici e spesso irraggiungibili Sauternes.

Poi, quasi d'improvviso, la moda dei vini dolci è andata affievolendosi, pur rimanendo un imperativo,

per l'enoappassionato e per il gourmand, l'abbinamento foie gras-vini dolci, piuttosto che cioccolato e Banyuls, il grande vino dolce prodotto in Francia, nella regione del Languedoc-Roussillon.

Quello dei dolci è dunque rimasto un segmento per superintendenti? Una nicchia di wine lovers consapevole della necessità di abbinamenti corretti si trova ad essere minoranza, seppur minoranza d'avanguardia? Chi, come il sottoscritto, ama da sempre questo segmento (degustavo Decugnano dei Barbi in tempi non sospetti, alla tavola del mitico Giovanni Angeletti del Frantoio di Assisi, allora fiduciario AIS dell'Umbria), può solo auspicare che i vini dolci ritrovino il loro giusto spazio nelle proposte enoiche della ristorazione. E che la sommelierie più competente ne ritrovi l'essenza più autentica. Ricordando anche agli ospiti distratti e ai clienti un po' saccenti, che a un dessert sopraffino va sempre abbinato un vino dolce, passito o Moscato che sia. Avendo cura sempre di posizionarlo in modo corretto, proponendolo al calice, a fine pasto, al prezzo giusto. Commisurato al valore e al prestigio, ça va sans dire. ◆



NON chiamateli SOLO “vini da dessert”

di **ALESSANDRO FRANCESCHINI**

S spesso relegati in un angolo delle carte dei vini, quasi fossero un'appendice secondaria, quelli che genericamente raggruppiamo all'interno del gruppo dei “vini dolci” – in realtà un universo davvero composito per stili, tecniche, provenienze e tradizioni spesso antichissime – rappresentano uno dei settori più affascinanti, e al tempo stesso probabilmente misconosciuti, del mondo del vino. I vini dolci, da nord a sud della Penisola, Lombardia inclusa, interpretano un pezzo importante della storia del vino italiano, grazie a un incredibile numero di varietà che si prestano a vendemmie tardive o appassimenti, tanto che è facile trovare in ogni regione un'offerta, spesso anche cospicua, da questo punto di vista. Nonostante questo, il mercato, ormai da tempo, non sembra premiare questa tipologia, tanto che diversi produttori di areali particolarmente legati a queste produzioni, stanno percorrendo strade differenti. I motivi della disaffezione? Molti. Non di rado, tra esperti e super appassionati, regna quasi una sorta di pregiudizio nei loro confronti, un atteggiamento spesso di sufficienza e superiorità, come se la dolcezza nel vino fosse qualcosa per palati poco evoluti, alle prime armi, pronti poi a spiccare il volo altrove, verso liquidi più esigenti e complessi. Eppure, la vera e propria esplosione di profumi e gusti che i nettari dolci sanno regalare dona una scossa ai nostri sensi che pochi altri vini sanno infondere, in grado di appagare per raffinatezza ed eleganza anche i palati più esigenti.

Il loro limite? Uno solo: essere definiti sempre e comunque come “vini da dessert”. Non che questo non sia vero, anzi. Nei corsi della nostra Associazione l'abbinamento tra preparazioni dolci e vini dolci è uno dei capisaldi che nessuno mette in discussione. Però, è un dato di fatto che la ghetizzazione del “fine pasto” sia sempre stata anche croce, oltre che una delizia, per una tipologia che invece, nelle versioni più equilibrate, sa esplorare anche occasioni di consumo differenti, se non sorprendenti. È uno degli aspetti che abbiamo indagato nel nostro speciale, insieme a tanti altri approfondimenti, per dare spazio a un universo che merita molta più attenzione di quella che ormai riceve. ♦



I VINI DOLCI, i fondamentali da conoscere

Si fa presto a dire vini dolci. Due parole che spalancano i battenti su un mondo enormemente diversificato che in comune ha solo una cosa: la presenza di un certo residuo zuccherino nel vino finito

di **PAOLO VALENTE**



I vini dolci sono, per definizione, quelli che presentano un residuo zuccherino superiore al limite definito dalla normativa, fissato in 45 grammi/litro per i vini fermi e in 50 grammi/litro per gli spumanti. In estrema sintesi, per ottenere un residuo zuccherino all'interno del vino occorre che la fermentazione alcolica si blocchi a un determinato punto e quindi non trasformi tutto lo zucchero presente nel mosto. Nel caso di produzione di vini spumanti, la quota di zucchero viene aggiunta precedentemente (Metodo Martinotti) o successivamente (Metodo Classico) alla presa di spuma.

A livello tecnico sono diverse le metodologie utilizzate; proviamo a sintetizzarle qui di seguito.

LA CONCENTRAZIONE DEI MOSTI

Il mosto utilizzato per la produzione di un vino secco contiene una quantità di zuccheri che varia, normalmente, tra i 18° e 24° Babo¹ che, una volta fermentati, corrispondono a un tenore alcolico tra l'11 e il 14% circa.

Al fine di avere zucchero a sufficienza per poterne mantenere una quota residua nel vino occorre che la sua quantità sia aumentata, in quanto i normali livelli di maturazione delle uve non consentono, di fatto, di ottenere un sufficiente tenore zuccherino tale da coprire entrambe le esigenze: il livello minimo di alcol e il residuo zuccherino. Occorre, quindi, procedere alla concentrazione dei mosti ovvero a incrementare il valore dei gradi Babo. Non potendo aggiungere zucchero al mosto (al di fuori di alcuni limiti concessi dai disciplinari che però non rientrano nei casi di nostro interesse), è necessario ridurre la quantità di acqua presente: il grado Babo aumenterà conseguentemente. In prevalenza si opererà, quindi, per ridurre direttamente la quantità di acqua presente nell'uva utilizzata per la produzione del vino dolce.

Per fare questo si possono utilizzare differenti tecniche.

L'APPASSIMENTO DELLE UVE

L'appassimento è la pratica più utilizzata. La raccolta delle uve avviene al giusto grado di maturazione o addirittura in leggero anticipo per preservare maggiormente la componente acida necessaria per bilanciare lo zucchero residuo, evitando così che il vino risulti stucchevole e di scarsa godibilità. Una volta raccolte, le uve vengono lasciate appassire utilizzando differenti tecniche.

Nell'appassimento al sole, i grappoli vengono posti su stuoie e lasciati disidratare all'aria aperta; è una pratica molto antica proveniente dalla cultura greca e viene utilizzata quasi esclusivamente nelle regioni mediterranee dove il sole di fine estate è comunque ancora caldo.

L'appassimento in fruttai prevede che i grappoli siano disposti su graticci, oggi quasi del tutto sostituiti da cassette in plastica e, ben distanziati tra loro, vengano lasciati appassire in appositi locali chiamati fruttai. La circolazione d'aria è condizione fondamentale affinché gli acini disidratino senza essere attaccati da muffe dannose. Storicamente questi locali erano ubicati nei

La normativa definisce dolci i vini fermi che superano i 45 grammi/litro di zucchero residuo. Per gli spumanti, la soglia da superare è 50

sottotetti delle case con le finestre orientate in linea con la direzione dei venti (immaginiamo il paesaggio montano delle valli trentine dove si produce il Vino Santo). Oggi la tecnologia supporta il viticoltore e i fruttai sono spesso dotati di sistemi di ventilazione forzata che sopperiscono all'eventuale mancanza di vento. Questi sistemi possono essere forniti di regolatori di umidità o riscaldatori d'aria il cui uso è controverso in quanto velocizzano troppo e in modo forzato l'appassimento delle uve. Alternativamente alla disposizione in cassette, i grappoli possono essere appesi a fili pendenti dai soffitti.

L'appassimento in pianta, detto anche, se di breve periodo, vendemmia tardiva, prevede di lasciare i grappoli in pianta per un tempo superiore a quello normalmente necessario per portare a maturazione le uve. A volte il rachide del grappolo viene sottoposto a torsione in modo da bloccare il flusso linfatico. Questo processo porta a una maggiore maturazione delle uve con un incremento del grado zuccherino ma, normalmente, non in quantità tali da poter rendere un vino dolce propriamente detto. Ha lo svantaggio di

L'USO DELLE CASSETTE DI PLASTICA

«Abbiamo provato la plastica e ci siamo resi conto che non andava bene» spiega Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola, che mostra tutta la sua perplessità sull'uso della plastica nell'appassimento dell'uva. «È estremamente comoda, si pulisce facilmente, non si spacca mai e dura degli anni ma ha un difetto fondamentale: quando c'è una variazione repentina e importante della temperatura l'adattamento termico della plastica è veloce, mentre quello dell'uva dura molte più ore. I grappoli, a contatto con una superficie più fredda, creano condensa e quindi umidità e questo porta alla creazione di muffe. Noi abbiamo sperimentato le cassette in plastica per due o tre anni, ma poi abbiamo deciso di rimanere con l'impianto naturale del legno e delle canne di bambù».

¹ Il Grado Babo è l'unità di misura impiegata per definire il contenuto zuccherino presente in un mosto. Corrisponde a 10 grammi di zucchero (contenuto nell'uva) per ogni chilogrammo di mosto. Prende nome da colui che ha sviluppato questa procedura, August Wilhelm von Babo, enologo austriaco dell'Ottocento.

ridurre l'acidità presente nelle uve, oltre a presentare un maggior rischio di incorrere in fenomeni atmosferici dannosi (piogge intense o grandinate) o subire l'attacco di muffe.

I MUFFATI

Anche l'attacco della muffa nobile (la nota Botrytis Cinerea) concentra gli zuccheri. Al verificarsi di determinate condizioni climatiche, la botrite attacca gli acini e li disidrata determinando maggiore tenore zuccherino ma anche formazione di aromi unici; le uve saranno la materia prima per la produzione dei vini muffati, come i Sauternes e i Tokaji.

GLI ICEWINE

Per la produzione degli Icewine (Vini di Ghiaccio o *Eiswein* alla tedesca) le uve vengono lasciate in pianta fino a inverno inoltrato, quando le temperature sono inferiori ai -7 °C; vengono raccolte ghiacciate nelle ore notturne e pigiate ancora congelate. Gli acini possono o meno essere attaccati dalla Botrytis Cinerea. Quello che si ottiene è un mosto decisamente carico di zuccheri (dai 180 ai 320 grammi/litro) e dalle caratteristiche peculiari per acidità e presenza di sostanze polifenoliche. I Paesi di maggiore produzione di questa tipolo-

QUAL È LA DIFFICOLTÀ MAGGIORE NELLA PRODUZIONE DI UN VINO DOLCE?

«Il problema è arrivare alla concentrazione dell'uva, a me piace farlo sulla pianta, perché mettere l'uva sui graticci è un po' più facile anche se il risultato è comunque interessante» ci spiega Gerhard Kofler, enologo di Cantina Giralan in Alto Adige. «Lasciare che l'uva sulla pianta sia attaccata dalla botrite rende una complessità aromatica completamente diversa; innanzitutto occorre trovare il posto dove si sviluppa la muffa nobile e poi, in ogni caso, dipende dall'annata».

DUE PASSAGGI FONDAMENTALI NELLA PRODUZIONE DELL'ASTI SPUMANTE

«La prima chiarifica e la filtrazione post fermentazione sono passaggi fondamentali e molto delicati, perché occorre mantenere quella aromaticità unica che contraddistingue il prodotto da uve moscato, altrimenti si potrebbero avere profumi non particolar-

mente piacevoli» afferma Giacomo Pondini, direttore del Consorzio per la Tutela dell'Asti. «Ma la tecnologia, particolarmente avanzata, e la capacità dei nostri vignaioli consentono di preservare al meglio tutti i caratteri dell'aromaticità tipica dell'uva moscato».

gia di vini sono il Canada, la Germania e l'Austria. Il processo può anche essere riprodotto artificialmente e allora si parlerà di "crioestrazione".

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

L'uva viene, quindi, sottoposta a pigiatura e una volta ottenuto il mosto, particolarmente zuccherino, si procede alla fermentazione alcolica, ovvero alla trasformazione di solo una parte dello zucchero presente in alcol. Si tratta di una fermentazione, normalmente, lenta e lunga in quanto l'alta percentuale di zuccheri presenti nel mosto rallenta l'azione dei lieviti. Quando si raggiunge il tenore alcolico desiderato la fermentazione alcolica viene interrotta e, di conseguenza, nel vino rimarrà un residuo zuccherino. Il blocco della fermentazione si ottiene aggiungendo anidride solforosa o, più raramente, abbassando la temperatura del tino di fermentazione fino a 0 °C. Molte volte invece la fermentazione alcolica si blocca in modo naturale in quanto il vino ha raggiunto un livello tale di alcol che l'azione dei lieviti risulta inibita. Una successiva filtrazione o centrifugazione consente di eliminare i lieviti residui evitando così il rischio di una ulteriore e sgradita ripartenza della fermentazione alcolica in bottiglia.

LA PRODUZIONE DEGLI SPUMANTI DOLCI METODO MARTINOTTI

Gli spumanti dolci ottenuti con il Metodo Martinotti, e in particolare l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti, hanno tra le loro caratteristiche principali la piacevole aromaticità declinata nella freschezza del frutto appena colto. Per ottenere questo occorre, innanzitutto, che le uve vengano pressate sofficemente, tendenzialmente mediante l'utilizzo di presse pneumatiche, in modo da preservare la carica e la finezza aromatica. Il mosto così ottenuto viene sottoposto a chiarifica al fine di eliminare le particelle solide e le componenti non

desiderate. Il mosto viene poi refrigerato e filtrato, per evitare inneschi di fermentazione non desiderati; viene mantenuto tale fino al momento in cui si decide di iniziare la fermentazione alcolica e la contemporanea presa di spuma. Questo processo avviene all'interno di un'autoclave mediante l'utilizzo di lieviti selezionati. Una volta raggiunto il tenore alcolico desiderato (tra il 4,5% e il 6,5% in caso di Moscato d'Asti e non inferiore al 6% in caso di Asti Spumante) la fermentazione viene bloccata abbassando la temperatura nel tino di fermentazione. Segue una filtrazione sterilizzante o una centrifugazione per eliminare completamente i lieviti; il processo termina con l'imbottigliamento.

Entrambe queste due fasi finali vengono svolte in ambiente isobarico, in modo da non perdere l'effervescenza che la fermentazione alcolica ha prodotto.

LA PRODUZIONE DEGLI SPUMANTI DOLCI METODO CLASSICO

Negli spumanti dolci realizzati con il Metodo Classico lo zucchero residuo viene semplicemente aggiunto dopo la sboccatura nella fase del dosaggio, fase nella quale le bottiglie vengono rabboccate con un liquido zuccherino (*liqueur d'expédition* in francese) composto da zucchero e vini di riserva o distillati in proporzione variabile a seconda del tenore zuccherino residuo desiderato. ♦

LE TRE FERMENTAZIONI DELLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE

Un vino unico e raro prodotto con un metodo del tutto particolare. Dopo la vendemmia solo il 60% delle uve, vernaccia

nera in prevalenza, viene fatto fermentare mentre la restante parte viene lasciata in appassimento; i grappoli sono legati a due a due e appesi ad appositi supporti. Intorno al mese di gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, i grappoli appassiti vengono pigiati e il mosto viene unito al vino precedentemente realizzato. Parte così una seconda fermentazione alcolica. Il vino quindi ottenuto viene poi sottoposto ad una terza fermentazione, la presa di spuma, che avviene normalmente secondo quanto previsto dal protocollo del Metodo Martinotti. Si ottiene un vino dalla spuma fine e dal colore rubino violaceo, i sentori riportano alla frutta matura e a note floreali e vegetali mentre il palato è dolce, morbido e fresco con un finale che rimanda alle spezie. Un vino da meditazione, ottimo in accompagnamento a pasticceria secca, anche speziata.



Il LATO “DOLCE” della LOMBARDIA. Territori, tipologie e varietà

Moscato di Scanzo, Sangue di Giuda e Moscato di Volpara sono le sue chicche enologiche in materia, ma guardiamola bene: tradizionale o innovativa, ogni angolo della nostra regione offre una propria e personale dolce storia da raccontare. E da assaggiare

di ANNA BASILE e ANITA CROCI



A amanti dei vini dolci e palati diffidenti della categoria, siete nella regione giusta. Se la Lombardia, infatti, offre un panorama vinicolo estremamente ampio per i vini secchi, con denominazioni di eccellenza nel Metodo Classico, nei Bianchi e nei Rossi, questa enorme varietà, qualità e tipicità si ritrova anche nelle vinificazioni che portano in dote un residuo zuccherino più o meno percettibile. Qualche volta i vini dolci sono classificati all'interno di un disciplinare territoriale, in altri casi costituiscono una denominazione a sé, con storicità, confini e specificità molto definiti. Allo stesso modo, la base ampelografica è molto variegata: da bacca bianca o bacca nera, da vitigni aromatici e non; autoctoni e fortemente circoscritti, oppure locali o internazionali e anche Piwi. E che dire delle tipologie? A seconda delle caratteristiche dell'uva, ma anche della vocazione climatica e dello stile vinicolo di un certo areale, abbiamo Passiti, anche bottrizzati, Frizzanti e Spumanti, Metodo Classico o Metodo Charmat. Dai pendii pedemontani delle Prealpi alle dolci colline dell'Oltrepò, passando per tutte le sponde lacustri e la Pianura Padana, non resta che giocare la carta della curiosità e lasciarsi sorprendere da questo viaggio.




LA VALCALEPIO

Non solo uve internazionali, ma un'identità varietale, tradizionale o meno, che si esprime nei passiti

La Valcalepio è una fascia pedemontana che si estende a nord della provincia di Bergamo. Il Monte Canto e l'Adda ne delimitano i confini occidentali; il fiume Oglio e il Lago d'Iseo quelli orientali. Le Orobie non ne segnano solo il confine settentrionale, ma ne caratterizzano la morfologia, le pendenze spesso proibitive, il clima e quel carattere un po' selvaggio che si respira ancora nelle vaste e incontaminate aree boschive.


Sulle colline dove l'uomo ha posto mano, si trovano ulivi – oggi retaggio di una produzione un tempo più estesa – e vigneti. Nel Dopoguerra, le amministrazioni locali incentivarono l'impianto di vitigni internazionali, da che la zona è conosciuta soprattutto per i rossi da taglio bordolese. Se il recupero di uve rosse tradizionali è storia più recente, fanno eccezione i moscati, per i quali si è sempre mantenuta la consuetudine dei vini dolci da appassimento; quello di Scanzo, ovviamente, fortemente localizzato e coltivato anche oltre i confini della Docg, e quello giallo, diffuso in altre aree del Paese, ma caratteristico soprattutto delle regioni del nord-ovest.

La denominazione Valcalepio Doc prevede quindi il Moscato passito, la cui base ampelografica è costituita al 100% da moscato di Scanzo e/o moscato. Le uve devono essere sottoposte ad appassimento, sulla pianta o dopo la raccolta, con sistemi tradizionali, per un periodo non inferiore a 21 giorni e comunque fino ad assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 17,00% vol. – di cui 15% svolto. I vini che ne deriveranno saranno ovviamente di colore rosso, caratterizzati dalla tipica aromaticità del vitigno, da un residuo zuccherino mai troppo elevato e da uno sviluppo alcolico importante. Non potranno essere immessi al consumo prima del 12 maggio del secondo anno successivo a quello di produzione



delle uve, eventualmente riportando in etichetta anche i nomi dei comuni: Gandosso, Grumello del Monte, Cenate Sotto, Torre de' Roveri, Albano, Sant'Alessandro, Carobbio degli Angeli.

La denominazione "Terre del Colleoni" o "Colleoni", di estensione pressoché sovrapponibile alla Valcalepio, recepisce invece, come passito, il vitigno moscato giallo, con vinificazione delle uve sottoposte ad appassimento, in ambiente naturale o condizionato, per non meno di 45 giorni, prevedendo uno sviluppo del 16,00% vol, di cui almeno il 9,00% vol svolto.



La produzione locale presenta inoltre numerosi passiti che non rivendicano denominazioni e utilizzano uve diverse, anche PIWI, con esempi eccellenti dai risultati consolidati sulle pagine della nostra Guida. La tradizione gastronomica del territorio, così ricca di mirabili espressioni casearie, offre anche ai passiti una sicura base di abbinamento a tavola, senza dover aspettare il dolce.

IL MOSCATO DI SCANZO

L'oro rosso della Valcalepio, una rarità unica e ricercata, prodotta in una delle Docg più piccole d'Italia

Un capitolo a parte, rimanendo nella provincia di Bergamo, lo merita ovviamente il Moscato di Scanzo, unico vitigno autoctono di questa provincia, tra i pochissimi esempi di uve moscato a bacca nera, nonché tra i vini dolci più apprezzati in Italia pur nascendo in una delle Docg più piccole del Paese. L'areale di produzione è un microcosmo di 31 ettari, un territorio collinare che gravita attorno al comune di Scanzorosciate, adagiato di fronte alle Alpi Orobie. Il clima fresco con escursioni termiche, l'esposizione a sud e le elevate pendenze creano un ambiente perfetto che si affianca a un'altra eccezionale componente naturale: il Sass de la luna. Si tratta di una roccia, per l'esattezza una formazione calcareo-marnosa dalle tonalità grigio-azzurro, che dona alla pianta sali mi-

nerali e sostanze nutritive, oltre a garantire un formidabile equilibrio termico. Ecco la culla di questo moscato, che appartiene al territorio proprio perché da esso trae la sua essenza. «La posizione di ogni singolo vigneto è fondamentale per la nascita del vino e per la formazione dei suoi aromi e delle sue fragranze», ci spiega Giacomo De Toma, patron della cantina De Toma, che dal 1894 produce Moscato di Scanzo. «Il sottosuolo muta nel giro di pochi chilometri ed è per questo che le parcelle possono avere un carattere unico e far emergere sentori legati a uno specifico cru. È sempre stato così per il Moscato di Scanzo, la famiglia De Toma lo produce da quasi un secolo e mezzo, conosciamo questo prodotto che per finezza ed eleganza non teme confronti». Pare che fosse presente sulle tavole degli Zar, nella seconda metà dell'Ottocento, e nel 1850 fu l'unico vino bianco italiano a essere quotato al mercato di Londra: ma l'aura di leggenda non abbandona questo vino, che ancora oggi conserva tratti che ne esaltano la rarità e l'eccellenza. «So che c'è un ambasciatore che acquista ogni anno una certa quantità del nostro Moscato di Scanzo per il castello di Windsor: ovviamente io non so che utilizzo se ne faccia tra le mura del palazzo, ma mi piace immaginare che sia la famiglia reale a sorseggiare il nostro passito». Per il Moscato di Scanzo si ha una vendemmia tardiva, solitamente fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre; le uve vengono raccolte a mano, vista la delicatezza dei grappoli, e si pratica un'attenta selezione in pianta, tutti accorgimenti che mirano a ottenere una qualità degli acini eccelsa. La procedura di appassimento richiede almeno 21 giorni: i grappoli vengono adagiati su graticci o in apposite cassette, e lasciati riposare in ambienti ventilati o termocondizionati con controlli quotidiani. L'affinamento invece prevede 24 mesi in acciaio, e poi un lento riposo in bottiglia che può durare anche diversi anni. «Il futuro del nostro moscato è tutto da scoprire: il suo più grande limite è anche la sua più grande qua-

lità. È un vino raro, una chicca, che ha una produzione ridotta ma di straordinaria qualità. La cosa certa è che sarà sempre legato alla storia del nostro territorio».

IL SANGUE DI GIUDA

Frizzante, dolce, con una struttura importante e un'origine saldamente legata alla tradizione dell'Oltrepò Pavese

È una leggenda a dare il nome a questo vino: si narra che Giuda, dopo essere stato perdonato e resuscitato da Gesù, si ritrovò in carne e ossa in Oltrepò Pavese, a Broni per l'esattezza. Ma per lui non era ancora tempo di pace: gli abitanti del posto riconobbero il traditore del Figlio di Dio e decisero di farlo fuori. Giuda capì che serviva un miracolo: per salvarsi, sanò con il suo sangue le viti colpite da una malattia e i viticoltori, grati per questo gesto, diedero il suo nome al vino prodotto con quelle uve. Una storia che ci fa capire quanto sia antico il percorso di questo vino e quanto sia legato a una piccolissima parte dell'Oltrepò. «La territorialità del Sangue di Giuda è davvero profonda e radicata e non riguarda l'Oltrepò Pavese nella sua interezza, ma una microzona che racchiude pochi comuni». Andrea Picchioni, vignaiolo di Canneto Pavese che ha fatto della tutela del territorio e del rispetto della natura la sua chiave interpretativa della produzione di vino, ci parla di questo legame atavico e di come non sia raro che nel vasto Oltrepò ci siano delle microzone da cui nascono vini molto identitari: «è curioso pensare che, per esempio, il Barbacarlo, il Buttafuoco e il Sangue di Giuda siano nati tutti a Stradella, in tre vigne, nel raggio di pochi chilometri. Nella vastità di un areale che è punto d'incontro di quattro regioni, esistono microzone da cui nascono vini molto identitari e legati a tradizioni antiche».

Stando al disciplinare, il Sangue di Giuda può essere prodotto esclusivamente in alcune aree dell'Oltrepò Pavese orientale, nei territori dei comuni di Broni, Canneto Pave-

se, Castana, Cigognola, Pietra de' Giorgi e Stradella. Qui, i vigneti di barbera, croatina, uva rara, vespolina e pinot nero nascono su suoli di natura calcarea o calcareo-argillosa e godono di esposizioni collinari ben soleggiate. Queste condizioni danno al vino le caratteristiche che lo rendono unico da generazioni. Tannino, grande freschezza e un importante residuo zuccherino: ecco gli elementi cardine di un vino che sfoggia un colore rosso rubino carico e una fragrante scia di spezie e frutta fresca. A completare il quadro la spuma copiosa e persistente e il gusto dolce e carezzevole. Una "ricetta" che oggi sembra ben consolidata ma che è cambiata nel tempo. «Fino a qualche anno fa il Sangue di Giuda era un vino rustico, il vino del contadino, pensate che non veniva neanche filtrato», racconta ancora Picchioni. «Mi piace dire che doveva camminare da solo proprio perché era molto spontaneo, sincero, e non richiedeva grosse lavorazioni. Al massimo raggiungeva un residuo zuccherino che lo portava a diventare abboccato, oggi invece il disciplinare chiede almeno 80 grammi di zucchero per litro e tutta una serie di lavorazioni importanti che rendono diverso questo Sangue di Giuda da quello che bevevano i nostri nonni». Certo, l'essenza non è stravolta: la sua unicità è la strada che porterà il Sangue di Giuda a essere sempre più apprezzato; un rosso frizzante, dolce, con una struttura così importante è una perla rara. «La Spagna è diventato un mercato cruciale per il Sangue di Giuda, ma sono sicuro che anche altrove, presto, apprezzeranno questo prodigio del nostro territorio».

IL MOSCATO DI VOLPARA

Un terroir unico e circoscritto dona un gioiello dal colore oro, un tempo drink energetico, oggi compagno fedele del panettone

A ben guardare, nell'Oltrepò sono tante le microzone da cui provengono vini d'eccezione: per esempio, nell'Alta Valle Versa,

fra il torrente Versa e il rio Goretta, a un'altitudine di 400 metri, sorge il comune di Volpara, borgo d'elezione per la coltivazione del moscato e la produzione di un nettare che, grazie alle caratteristiche della microzona in cui nasce, ha aromi e profumi diversi dal moscato coltivato in Oltrepò. Stiamo parlando del Moscato di Volpara. Appena sei cantine, per un totale di circa 70.000 bottiglie all'anno, il Moscato di Volpara è un vino raro, che può essere prodotto solo nell'areale di Volpara. «Abbiamo deciso di delimitare e mappare il territorio proprio per valorizzare il più possibile questo vino eccellente», spiega Roberto Alessi, proprietario della cantina Alessi Poggi, tra i pochissimi produttori di Moscato di Volpara. «Coltivare questo vitigno è una tradizione che vogliamo trasmettere alle future generazioni ma non possiamo tralasciare il legame fondamentale che il moscato ha con il territorio: qui e solo qui il moscato acquisisce quelle caratteristiche che lo rendono diverso nei profumi, nella fragranza, negli aromi». Il suolo argilloso marnoso con una vena calcarea che arriva dal Piemonte, le importanti escursioni termiche, l'atavica conoscenza dei contadini: ecco il segreto del Moscato di Volpara. L'Associazione che tutela questo passito è nata nel 2002 e a sottolineare l'importante legame con la zona ha scelto come marchio consortile un'antica immagine impressa su una parete del palazzo municipale di Volpara: si tratta di una scena databile nella prima metà del Novecento, un grup-

po di persone ben vestite, sedute intorno a un tavolo, in un'osteria, probabilmente a bere un calice di buon Moscato di Volpara dopo una giornata di lavoro. L'immagine è utilizzabile dai Soci come etichetta del proprio vino ma solo se l'uva impiegata per produrre il passito è ottenuta da vigneti del territorio di Volpara. «Non intendo dire che un moscato è migliore di un altro», continua Alessi, «ma ci tengo a ribadire che il nostro moscato è diverso perché qui il territorio è diverso».

Il Moscato di Volpara è un bianco passito dolce dalla struttura avvolgente, molto aromatico e dai profumi fragranti e lievi di frutta dolce e miele. È l'abbinamento ideale al panettone e alla pasticceria secca anche se «per i nostri antenati era un drink energetico, da portare in campagna e accompagnare al pranzo, gustandolo con quello che c'era, anche un semplice pezzo di pane con il salame. La freschezza del vino che, pur essendo dolce, aveva una buona acidità, era ideale per sgrassare la bocca dopo il salame. Non aveva un titolo alcolometrico elevato e quindi si poteva continuare a lavorare per l'intera giornata. I nostri antenati la sapevano lunga». La selezione dei grappoli migliori, le rese basse, la raccolta manuale effettuata solo quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione consentono di poter produrre un gioiello color dell'oro, che per molti è la testimonianza enologica più autentica del comune di Volpara.

E NEL RESTO DELLA LOMBARDIA?

I vini dolci ci sono, eccome. Talvolta recepiti dalle denominazioni: è il caso della Doc Lugana, che celebra tutto l'enorme potenziale espressivo del vitigno turbiana prevedendo, accanto al più diffuso bianco fermo

e alla versione Spumante, anche la Vendemmia Tardiva. In molti casi, invece, i vini dolci vengono recepiti dalle Igt e rappresentano il virtuosismo di qualche singolo produttore che, talvolta, proprio con questa tipologia, ha acceso un riflettore sul proprio territorio. È il caso di Antonio Panigada, azienda Banino, che con il suo storico e pluripremiato Aureum, un passito

da malvasia di Candia aromatica, ha dato lustro alla produzione vitivinicola milanese in quel di San Colombano al Lambro. Anche la provincia di Varese non è da meno, con Laghi d'Insubria, minuscola azienda di Albizzate, che ne propone ben due: Stria, Bianco Passito da erbaluce e malvasia di Candia aromatica, e Ciapin, Rosato Passito da uve nebbiolo. Perché sì, anche con il re dei



I DEMI-SEC DI FRANCIACORTA

Quando il Metodo Classico sa stare a tavola dall'aperitivo al dolce. Provare per credere

Dagli scaffali delle enoteche alle tavole degli amici, ci siamo accorti di come negli ultimi anni il gusto spumantistico veda i non dosati in crescita rispetto ai tradizionalissimi Brut. Eppure, il mercato non si mostra timido nemmeno verso una categoria quasi opposta: i Demi-sec. Sarà per il traino di denominazioni dai nomi autorevoli, sarà per la voglia di esplorare l'eclettismo che uno spumante Metodo Classico dal sapore abboccato prodotto con vitigni non aromatici può offrire in abbinamento: dai formaggi freschi o di media stagionatura, ai salumi e le tartine; al mondo della pasticceria, con o senza creme o frutta. Certo è che sono molte le aziende a presentare nella propria gamma un demi-sec, in Franciacorta come in Champagne.

Nessuna novità: la tipologia è il retaggio di secoli in cui il vino, un po' per necessità di conservazione un po' per fermentazioni non del tutto svolte, completamente secco non lo era mai. Ma soprattutto è il continuum di una tradizione spumantistica che recepiva il gusto del consumatore ottocentesco: quando nel 2010 venne recuperato il carico di una nave mercantile affondata nel 1840 a sud dell'Arcipelago delle Åland con le sue 168 bottiglie di Champagne, si scoprì con sorpresa che i vini erano dolci. Non un caso: questo arcipelago, situato tra

la Svezia e la Finlandia, era una porta d'ingresso per l'Impero Russo, la cui lussuosa corte imperiale era tra i migliori clienti delle grandi Maison. In Francia esisteva la classificazione "Rich", riservata ai vini assemblati per creare Champagne dolci, e quando Stalin decise di produrre nei propri confini il *Sovetskoye Shampanskoye* – che nulla aveva in comune con lo Champagne – era un vino dolce.

Oggi, il residuo zuccherino, ovvero la quantità di zuccheri aggiunta in bottiglia dopo la presa di spuma, è un parametro basilare nella classificazione degli spumanti. Si tratta di un range che non viene definito autonomamente da un disciplinare di produzione, ma dalla normativa comunitaria, che identifica sette fasce, stabilendo per i demi-sec una quota compresa tra i 32 e i 50 grammi di zucchero per litro. Oltre questa quota uno spumante si definisce dolce, ma più raramente sarà un Metodo Classico.

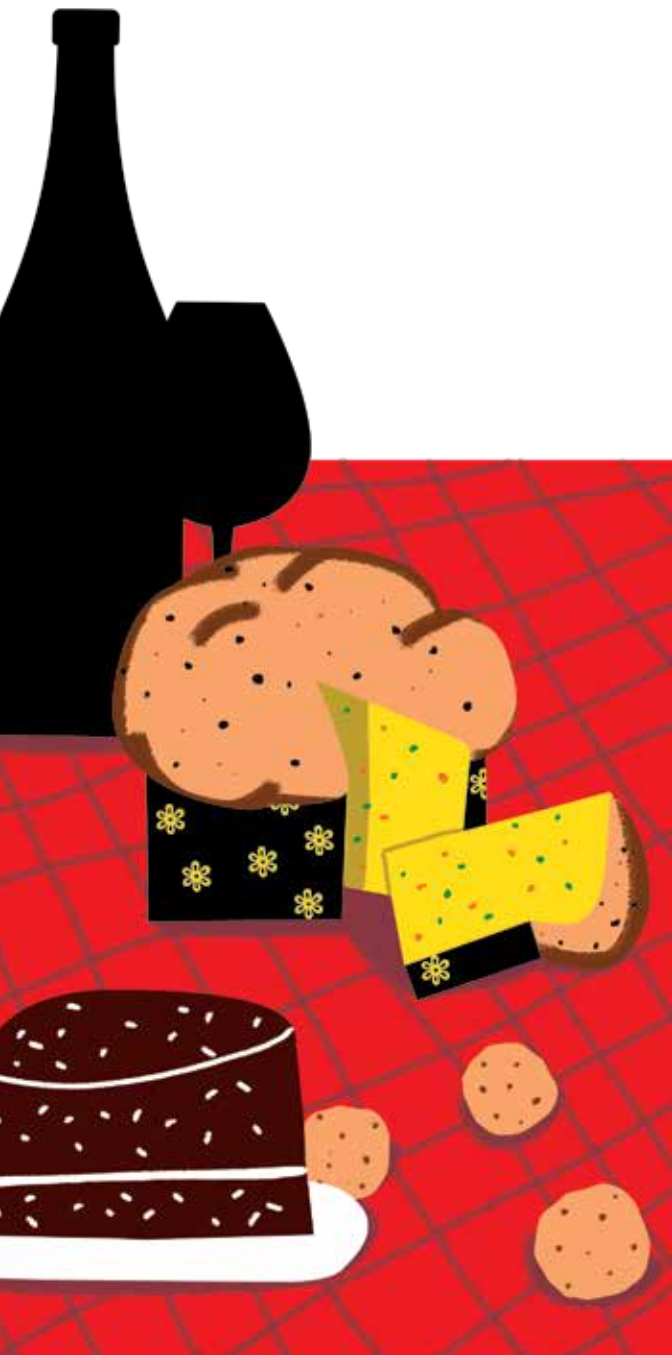
Rispetto al disciplinare del Franciacorta Docg, la tipologia Demi-sec è ammessa per il Franciacorta tout-court e per il Franciacorta Rosé; è esclusa invece per il Satèn, i millesimati e le riserve. Chardonnay, pinot bianco, pinot nero: la base ampelografica non cambia, per quanto ad oggi ci sembra di non aver mai riscontrato nei blend la presenza di erbatmat: non che il disciplinare lo escluda, ma le sue doti vocazionali legate all'acidità lo rendono meno incline alla tipologia. ♦

vitigni alto lombardi si può, come peraltro insegna lo Sforzato; e in Valtellina non mancano esempi: uno su tutti l'Elite di Plozza, che resta sui graticci a concentrare zuccheri e aromi per oltre tre mesi. A Monzambano, nel Mantovano, la cantina Ricchi produce dagli anni No-

vanta il Passito Le Cime, da uve garganega e moscato giallo lasciate lentamente appassire in piccole cassette all'interno di fruttaie ben areate, che poi vinificano e maturano in legno. Ricco di esempi è l'Oltrepò Pavese dove, quasi a macchia di leopardo, troviamo più di un

produttore che si cimenta con l'universo dei vini dolci. Due esempi storici sono il V.T.B. Riès dei Marchesi di Montalto, da riesling renano e il Noblerot di Montelio, da malvasia bianca di Candia e moscato giallo. Da segnalare che come anche un'azienda iconica come Fratelli Agnes

esordisce quest'anno con un passito ottenuto ovviamente dalla sua straordinaria crotina: Il Sole che Ama la Terra. Infine, fiocco rosa anche sul Garda, in casa Pasini San Giovanni, con la novità San Gioan Brinat Resistente, un Rosato Dolce da riesling renano e prior.



DOLCI e VINI

DOLCI: una sinfonia di sapori

Concordanza. Ribadito ancora una volta il principio basilare dell'abbinamento cibo dolce-vino, non ci si può di certo fermare qui. Struttura, aromaticità, tradizioni: molte sono le variabili per realizzare a tavola un matrimonio felice e duraturo. Persistenza compresa

di **GABRIELE MERLO**

«Il dolce si abbina al dolce!», è forse il primo concetto che viene spiegato ai corsi per diventare sommelier nella lezione riguardante la tecnica di abbinamento cibo-vino. E mentre segui attentamente il docente, probabilmente ti vengono in mente le centinaia di volte in cui ti è stato proposto l'abbinamento tra improbabili torte di compleanno con panna e crema pasticciera oppure un opulento panettone, e un bel calice di Prosecco, di Franciacorta o Trento Doc, pensando che effettivamente non fosse un abbinamento così entusiasmante.

La dolcezza del cibo si abbina per concordanza alla dolcezza del vino. Questa sensazione gustativa è avvertibile sin dalla nascita ed è considerata tra le più apprezzate e attraenti, di facile riconoscibilità e quantificazione. I dessert e i prodotti di pasticceria sono dunque caratterizzati dalla

sensazione di dolcezza, la cui percettibilità è direttamente proporzionale alla quantità di zuccheri o carboidrati presenti nell'alimento. Miele, zucchero di canna, saccarosio da barbabietola, dolcificanti artificiali sono i principali e diretti responsabili della percezione della dolcezza, sensazione che può essere amplificata o ridotta dall'utilizzo di innumerevoli e diversi ingredienti presenti nei dolci. Creme, panna, burro, che donano pastosità e patinosità al palato, possono rinforzare o modificare la dolcezza dei dessert; così come invece la presenza di caffè, cacao, cioccolato, frutta fresca e marmellate acidule ha la capacità di ridurne la soglia di percettibilità.

Il vino deve essere in grado di accompagnare e supportare la dolcezza del cibo; per raggiungere questa "corrispondenza di amorosi sensi" di fosciana memoria è fondamentale che il vino possieda un grado di dolcezza paragonabile a quello della preparazione. La percezione della sensazione di dolcezza deve rimanere tale dopo l'assaggio e la deglutizione sia del cibo che del vino in abbinamento. Se utilizzassimo, come accompagnamento ai dolci, vini secchi o di minor dolcezza rispetto al cibo, potrebbero comparire sensazioni poco piacevoli di amaro, aspro o acidulo.

Diventa dunque fondamentale conoscere perfettamente gli ingredienti, le fasi di preparazione e le eventuali tipologie di cottura dei dolci per capire il livello di dolcezza che potrà essere percepito al palato e quindi ricercare la giusta tipologia di vino da dessert. Dolci ricchi e complessi, in cui sono presenti numerosi ingredienti, diverse consistenze e sapori o cotture caratterizzanti, necessitano di vini dolci di struttura e dalla notevole intensità aromatica e lunga persistenza, che sappiano "tenere il passo" con la tipologia e il grado di dolcezza della preparazione senza sovrastarla.

LA DOLCE TRADIZIONE

Spesso accade che i dolci tradizionali e i vini dolci o passiti di una determinata area o regione si completino alla perfezione. L'armonia dell'abbinamento non risulta quindi frutto di uno studio o di una tecnica moderna, ma di usanze e tradizioni che nel corso dei secoli hanno creato un impeccabile connubio. La dolce e opulenta pasticceria siciliana di derivazione araba, che trova la sua massima espressione nella Cassata, nella Frutta di Martorana e nel Cannolo siciliano, si accompagna alla perfezione con il Passito di Pantelleria, il Moscato di Noto o di Siracusa e la Malvasia delle Lipari, tre passiti isolani che sanno bilanciare la propria intensa dolcezza con una sapidità marina e una delicata freschezza. Le croccanti e sfiziose Tegole,

Abbinare un vino secco a una preparazione dolce potrebbe far comparire sensazioni poco piacevoli di amaro, aspro o acidulo

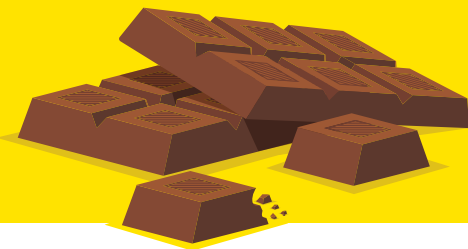
biscotti caratteristici del territorio valdostano, si sposano con il Nus Malvoisie flétri. Cantucci e Vin Santo sono il classico fine pasto, diventato probabilmente fin troppo turistico, della tradizione toscana. La Gubana e la Putizza, dolci tipici delle festività del Friuli-Venezia Giulia, trovano l'abbinamento d'elezione con il Colli Orientali del Friuli Picolit o con il Ramandolo. Spostandoci dall'Italia, le tradizioni non cambiano, il Biscuit Rose de Reims, dalla consistenza simile a un savoiardo e inventato dagli antichi panettieri della Champagne alla fine del XVII secolo, veniva solitamente inzuppato dai dandy francesi e inglesi in un calice di Champagne che, all'epoca, era tutt'altro che secco. In Ungheria, i Kürtöskalács, antichi dolci dalla forma a camino, sono abbinati ai Tokaji Szamorodni. Infine, durante le vacanze estive nelle meravigliose isole greche, avrete senz'altro scoperto l'interessante e tradizionale abbinamento tra l'intensa dolcezza dei Baklava, dei Kataifi o della Portokalópita assieme a un calice di Moscato di Samos o di Vinsanto di Santorini.

DOLCI, MOSCATI E MALVASIE

L'immenso gruppo dei moscati e delle malvasie raggruppa centinaia di vitigni a bacca bianca e a bacca rossa geneticamente e morfologicamente eterogenei. A questo gruppo appartengono antichissimi vitigni di probabile origine greca diffusi in tutto il bacino del mediterraneo. Spesso si tratta di uve aromatiche che da secoli vengono utilizzate per l'appassimento e per la produzione di nettari dolcissimi. Moscato bianco, giallo, rosa, moscato d'Amburgo e Ottonel, malvasia di Candia aromatica, di Lipari, odorosissima, moscata, di Schierano e di Casorzo, sono i principali vitigni

L'AFFASCINANTE MONDO DEL CIOCCOLATO

Il vasto universo di cacao e cioccolato ben si presta all'abbinamento con i vini dolci, riservando sovente inaspettate sorprese ma anche sgradevoli insidie. I dessert al cioccolato possono presentare tendenza amarognola, a volte molto accentuata, succulenza e pastosa grassezza, necessitano quindi di vini rotondi, avvolgenti, ma anche alcolici e freschi, di adeguata intensità e persistenza gustativa. A seconda del tipo di cioccolato utilizzato nella preparazione del dessert, deve cambiare la struttura del vino, Cioccolato bianco, gianduia, al latte, fondente si prestano ad abbinamenti con vini dolci completamente differenti, da semplici spumanti dolci a sontuosi vini dolci liquorosi o aromatizzati. Ma attenzione, oltre a una certa percentuale di presenza di cacao, come nelle tavolette di cioccolato fondente 85-90%, l'abbinamento con i vini si fa arduo e bisogna necessariamente rivolgersi al mondo dei distillati.



di questo gruppo atti alla produzione di vini dolci, dagli spumanti ai passiti.

Moscato d'Asti, Oltrepò Pavese Moscato dolce, Moscato Fior d'Arancio Spumante dolce, Colli Piacentini Malvasia frizzante dolce, sono l'ideale abbinamento per dolci delicati di pasticceria semplici e freschi come bigné, éclair, tartellette alla frutta fresca, per i dolci con Pan di Spagna come Torta Mimosa e Chantilly, per le paste lievitate come Panettone, Pandoro o Colomba, per dolci fritti come Krapfen, Frittelle e Chiacchiere e per quelli al cucchiaio. Se la complessità e la struttura di queste preparazioni dovessero aumentare e intensificarsi, possiamo optare per Moscati e Malvasie Passite che si accompagnano al meglio anche con dolci di pasticceria secca: biscotti, Baci di Dama, Canestrelli del Sassello, Torta Sbrisolona, Tortionata e Torta alle nocciole.

Con dolci in cui sono presenti frutti di bosco freschi,

in gelatina o confettura l'accompagnamento ideale è rappresentato dai moscati e malvasie a bacca rossa, freschi e frizzanti come la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco se l'abbinamento è con una Cheesecake o una Mousse alla fragola, oppure passiti più strutturati come un Alto Adige Moscato Rosa a sostegno di una Crostata ai frutti di bosco.

STRUTTURA E AFFINITÀ AROMATICA

Come abbiamo visto, la dolcezza e la struttura di cibo e vino risultano essere caratteristiche essenziali nell'abbinamento tra dolci e vini dolci, ma non solo; in molti dolci devono essere prese in considerazione, per raggiungere l'armonia, anche le sensazioni tattili di grassezza e succulenza, qualità fondamentali di alcune preparazioni: dolci al cucchiaio, budini, creme, paste sfoglie o frolle necessitano di vini dolci freschi ed effervescenti, che con il supporto della pungente anidride carbonica esaltano e si fondono a queste molteplici preparazioni.

Anche l'affinità tra la componente aromatica del cibo e del vino risulta essere una chiave di volta per il corretto abbinamento. Dolci che esprimono note agrumate di arancia o limone come la Pastiera Napoletana o la Delizia al limone devono essere affiancati da vini in cui si ritrovano sentori simili: Sauternes e vini muffati, Recioto di Soave, Beere-nauslese della Mosella o del Rheingau. Torte, biscotti, dolci con cioccolato e frutti rossi vengono esaltati da vini dolci o passiti rossi con le medesime caratteristiche aromatiche: Recioto della Valpolicella, Brachetto d'Acqui, Vernaccia di Serrapetrona, Elba Aleatico Passito, sono tutte valide soluzioni da utilizzare a seconda delle strutture dei diversi dolci.

L'arte di abbinare dolci e vini dolci rappresenta una sinfonia di sapori che può esaltare e armonizzare i profili gustativi di entrambi. L'equilibrio e la corrispondenza tra la dolcezza di un dessert e quella di un vino dolce risulta dunque fondamentale per ottenere un'esperienza gustativa indimenticabile. ◆

I sorprendenti contrasti tra **DOLCE** e **SALATO**

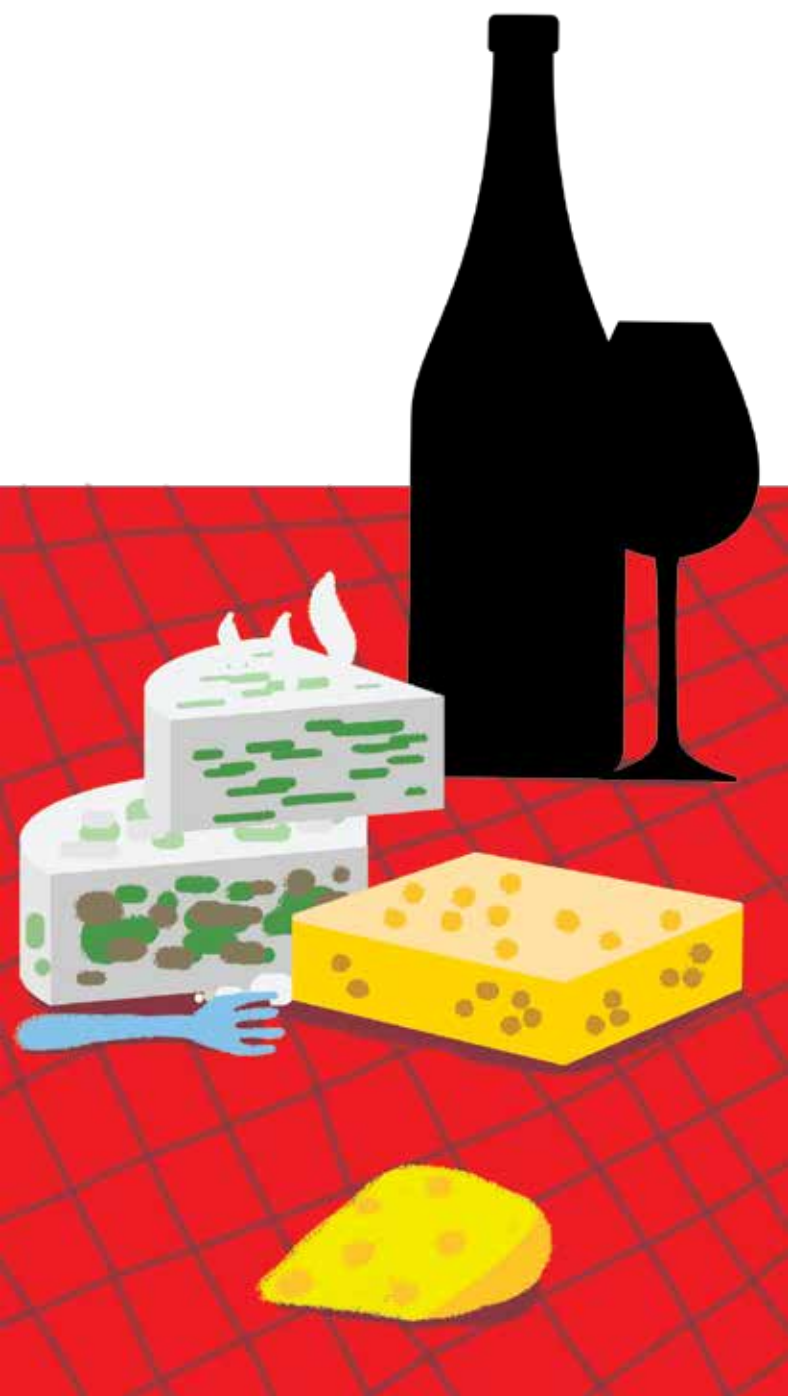
Contrapposizione. Altro principio fondamentale dell'abbinamento cibo-vino, che per alcune preparazioni salate o piccanti, difficili da accostare a un vino secco, ci fa scoprire nel vino dolce un prezioso alleato

di **GABRIELE MERLO**

“**G**li opposti si attraggono”, dice un famoso detto popolare ed effettivamente, non solo in ambito amoroso, ma anche in quello enogastronomico, l'unione tra mondi che, solo apparentemente, sembra non possano mai andare d'accordo, può rivelare piacevoli e inaspettate sorprese. L'abbinamento tra cibi salati e vini dolci è un tema affascinante e spesso sottovalutato nel mondo dell'enogastronomia. La combinazione di questi due elementi a prima vista contrastanti può risultare in un'esperienza sensoriale unica, dove i sapori si equilibrano e si esaltano reciprocamente. Scoprire e comprendere come questi due mondi possono armonizzarsi richiede una conoscenza approfondita delle peculiarità di ciascun componente e delle tecniche di abbinamento.

LE CARATTERISTICHE E LE TECNICHE DELL'ABBINAMENTO

Quali sono le caratteristiche dei cibi salati che possono trovare un perfetto connubio con l'ammaliante suadanza



**OSTRICHE,
CROSTACEI
E VINI DOLCI,
SI PUÒ FARE?**

Ostriche e Champagne è un abbinamento spesso gridato a gran voce, ma non è detto che regali un matrimonio perfetto, anzi. L'intensa sapidità marina delle ostriche concave, che

sovente può sfociare in una tendenza amarognola quasi metallica, non si abbina affatto alla pungente sapidità e acidità di spumanti Pas Dosé o Brut Nature. Se proprio vogliamo accompagnare delle bollicine al nostro frutto di mare, scegliamo degli Spumanti o Champagne Demi-Sec, scopriremo che in questo caso il matrimonio è felice, se non armonico. Il leggero residuo zuccherino di questa tipologia di spumanti si contrappone precisamente alla sensazione marina sapida dell'ostrica concava. Se poi vogliamo sbalordire con un abbinamento unico, proviamo ad accompagnare le ostriche piatte, dal delicato aroma di nocciola e frutta secca, o un astice alla salsa al burro con un vino muffato giovane: concordanze e contrapposizioni danzeranno armoniosamente sul nostro palato.



dei vini dolci? L'abbinamento tra cibo e vino può avvenire per concordanza, concetto che abbiamo visto precedentemente nell'unione tra preparazioni dolci e vini con residuo zuccherino, ma anche per contrapposizione, ed è grazie a questo secondo principio che l'associazione tra alcuni cibi salati, spesso difficilmente abbinabili, e i vini dolci risulta vincente. Molti alimenti o preparazioni salate possono presentare alcune componenti denominate "durezze del cibo" che rendono difficile l'abbinamento con i vini secchi: la sapidità, l'umami, la tendenza amarognola, la tendenza acida e la piccantezza.

Queste sensazioni, presenti in tantissimi alimenti a un basso livello di percettibilità, in alcune pietanze o preparazioni vengono esaltate e si esprimono con forza e persistenza. Sapidità e umami, tendenza amarognola, tendenza acida e piccantezza, necessitano di essere attenuate, per

contrapposizione, alla rotondità del vino, grazie al suo effetto di morbidezza e avvolgenza, poiché la loro continua percezione in bocca, dopo la deglutizione, crea un effetto poco gradevole. Spesso accade che queste durezze siano presenti contemporaneamente nello stesso alimento o piatto, creando un effetto sinergico che ne aumenta l'intensità di percezione e ne prolunga la persistenza. In preparazioni o cibi particolarmente ricchi di queste sensazioni, è necessario ricercare un senso di morbidezza ancora più vellutato e avvolgente di un normale vino secco, che è tipicamente presente nei vini dotati di residuo zuccherino e di dolcezza.

IL MONDO DEI FORMAGGI

In alcune tipologie di formaggi, le componenti di sapidità e tendenza amarognola, accentuate dalle sensazioni trigeminali di pungenza e piccantezza non riescono a essere perfettamente bilanciate dall'elegante rotondità dei vini bianchi o rossi strutturati. Se queste sensazioni aggressive balzano alla ribalta, è necessario rivolgersi alla suadente morbidezza e al vellutato residuo zuccherino dei vini passiti o liquorosi dolci. Non a caso, molti formaggi di medio-lunga stagionatura vengono accompagnati, nel servizio, a diverse tipologie di miele o gelatine, marmellate e confetture, non solo per moda o per diletto, ma anche stemperare un eccessivo gusto amaro o salato dei formaggi e la loro tattile piccantezza. Pecorini lungamente stagionati, il Formaggio di Fossa di Sogliano, formag-



gi a crosta lavata transalpini stagionati o affinati con il Marc, dal gusto quasi ammoniacale, come il Munster o l'Epoisses necessitano di vini dal lieve residuo zuccherino; vini da vendemmia tardiva o moelleux come Pinot gris o Riesling Vendagens Tardives alsaziani, Vendemmie Tardive del Trentino o della Valle d'Aosta, sono alcuni esempi di matrimoni armonici. Nei formaggi erborinati, in cui la muffa di *Penicillium roqueforti* esalta la tendenza amarognola, la sapidità e la piccantezza del formaggio, l'accompagnamento con i vini dolci passiti diventa quasi obbligatorio. Gorgonzola piccante, Bleu d'Auvergne, Roquefort, Stilton, Queso de Cabrales e le altre centinaia di tipologie di "formaggi blu" sparsi per il mondo, regalano esaltanti e ammalianti sensazioni gustative in abbinamento ai vini passiti o bottrizzati; dalla Malvasia di Lipari al Moscato di Scanzo, dal Greco di Bianco all'Erbaluce di Caluso passito, dal Tokaji Aszù al Vino Santo Trentino, dai Trockenbeerenauslese di Germania e Austria al Montilla-Moriles Pedro Ximénez, sono migliaia i vini passiti che possiamo divertirci ad abbinare per ricercare la perfetta armonia.

LA CUCINA ORIENTALE E I VINI DOLCI

Nella cucina dell'Estremo Oriente, che sia indiana, cinese, thailandese, coreana o giapponese, troviamo spesso preparazioni in agrodolce, speziate, piccanti e in cui il gusto umami risulta particolarmente evidente, tutte caratteristiche che trovano un interessante matrimonio con i diversi gradi di dolcezza che può avere un vino. L'utilizzo di miele, zucchero, aceto di riso, curry, spezie, latte di cocco, prodotti fermentati, salsa di soia, se non è tipico della tradizione culinaria italiana, trova in oriente un ampio e diffuso utilizzo in molteplici e differenti piatti tipici. Quando poi la sensazione di piccantezza diventa molto pronunciata, come accade in piatti tradizionali della cucina indiana o cinese, la voluttuosa rotondità che si trasforma in dolcezza può essere l'unica ancora di salvezza per riuscire in un abbinamento con il vino. Con Tikka Masala, Biryani, Vindaloo, Anatra alla pechinese, Pollo Kung Pao, Tom Kha o Yum, cucina Hot Pot, pietanze con Kimchi o Wasabi, sperimentiamo in abbinamento vini dalla delicata dolcezza, leggermen-

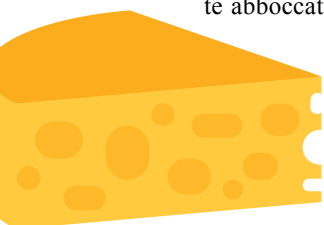
te abboccati, come i Vouvray, gli Anjou o i Coteaux du Layon moelleux della Valle della Loira, gli Jurançon moelleux, i Kabinett o gli Spätlese tedeschi, o le vendemmie tardive di Gewürztraminer o magari di Lugana, per restare in Lombardia.

GLI ABBINAMENTI CON LA CARNE

Può sembrare un titolo provocatorio, perché mai a un sommelier verrebbe in mente di abbinare una costata a un Passito di Pantelleria; eppure l'abbinamento di alcune preparazioni a base di carne e i vini dolci non è assolutamente da sottovalutare. La pietanza salata che per antonomasia si abbina perfettamente ai vini dolci è, senza ombra di dubbio, il foie gras. Il fegato grasso di anatra o di oca, con la peculiare e ampiamente percettibile tendenza dolce, la lieve sapidità e la leggera tendenza amarognola, che aumenta esponenzialmente se scottato alla piastra, si abbina tradizionalmente ai voluttuosi vini passiti e muffati, in un reciproco rincorrersi tra concordanza e contrapposizione. Quindi, a una succulenta scaloppa di foie gras leggermente caramellizzata sulla piastra accompagniamo, secondo la tradizione transalpina, un calice di Sauternes o Barsac, un Loupiac o un Monbazillac, un Pacherenc du Vic-Bilh o un Quarts-de-Chaume della Loira, o, per rappresentare il nostro Paese, un Albana di Romagna passito o un Orvieto muffa nobile.

Anche alcune preparazioni di carni rosse a lunga cottura possono trovare un'interessante corrispondenza di profumi e sensazioni con vini dal delicato residuo zuccherino. Con carni e selvaggina stufate in cui vi è abbondante utilizzo di spezie, sia dolci che piccanti, magari accompagnate da riduzioni o gelatine di frutti di bosco, o cucinate con cacao o cioccolato, talvolta i vini rossi eccessivamente robusti o alcolici possono esaltare la nota piccante, acida o amara della preparazione; è in questo frangente che la dolce rotondità di vini lievemente abboccati, ci può venire in aiuto. Gulasch ungherese o di cervo, Cinghiale in dolceforte, Capriolo o Cervo con salsa di mirtilli, Spezzatino ai frutti rossi o al cioccolato, possono ammettere, come abbinamento insolito, vini rossi dalla delicata dolcezza e moderato appassimento come il Primitivo di Manduria dolce naturale, il Montefalco Sagrantino Passito, Icewine da uve a bacca rossa, vini rossi semidolci georgiani o dell'Europa orientale, o, infine, vini dolci fortificati come Maury, Banyuls e Porto LBV o Vintage.

L'abbinamento di cibi salati con vini dolci offre dunque un'ampia gamma di possibilità per creare sensazioni uniche e affascinanti. La chiave per un abbinamento riuscito non è una formula universale o codificata ma è il comprendere le caratteristiche di entrambi i componenti per trovare, dopo aver sperimentato con diverse e molteplici combinazioni, quella che ci possa regalare una meravigliosa esperienza gastronomica. ◆





7 VINI DOLCI ICONICI ITALIANI da bere almeno una volta nella vita

In Italia esistono moltissimi areali, praticamente in tutte le regioni, dove la produzione di vini dolci, nelle sue mille varianti, è ben presente e radicata. Tradizioni e tecniche, anche molto antiche, si intersecano e creano un dedalo meraviglioso di tipologie interpretate da tantissimi produttori che portano avanti questa vera e propria arte. Da ovest a est, da nord a sud, ci sono vini che per fama, diffusione e reperibilità, storia, rappresentano dei punti di riferimento e che devono essere degustati e bevuti almeno una volta nella vita? Ovviamente la risposta è affermativa, anche se è difficile fare una scelta. Ci abbiamo provato, consci che la lista poteva essere molto più lunga, naturalmente

MOSCATO D'ASTI DOCG Saracco

Fin dai primi del Novecento la famiglia Saracco ha coltivato e vinificato, a Castiglione Tinella, il vitigno più iconico e importante di questo territorio: il moscato. Inizialmente Luigi, il fondatore, produceva un vino fermo che vendeva sfuso ai produttori di vermouth. Spetta poi al figlio Giovanni, negli anni '50, cominciare a vendere il suo vino base ai produttori dell'Asti spumante affinando sempre più le tecniche di vinificazione per ottenere un prodotto che meglio si adattasse alle esigenze del mercato.

«Per la nostra famiglia il vino moscato è sempre stata una cosa fondamentale» spiega Paolo Saracco, terza generazione e attuale proprietario, sottolineando il ruolo e l'importanza di questo vitigno per la sua famiglia. «Rappresenta il sostentamento, il territorio, l'ambiente. Abbiamo vissuto economicamente grazie al moscato».

PASSIONE E AMBIZIONE, INGREDIENTI PER UN NUOVO INIZIO

Nel 1988, Paolo, dopo gli studi enologici inizia a imbottigliare direttamente creando l'etichetta Paolo Saracco. «Quando sono arrivato io in azienda ho fatto un po' la rivoluzione. La mia grande passione insieme alla determinazione e, forse, anche un po' di ambizione, mi ha portato a imbottigliare il mio moscato con la tecnologia del Metodo Martinotti. Erano attrezzature che non avevamo e che abbiamo dovuto comprare; mio padre era un po' preoccupato perché temeva che mandassi a catafascio l'azienda. Per fortuna è andata bene e abbiamo iniziato a vendere tutto il nostro vino in bottiglia».

E quel vino, negli anni, è divenuto un punto di riferimento non solo per l'azienda, ma per tutto il settore. I suoi sentori, tipici del vitigno, rimandano ai fiori d'arancio, alla pesca e alle erbe; in bocca la bollicina è cremosa e le sensazioni aromatiche dolci sono equilibrate dalla buona acidità. Eleganza, intensità, piacevolezza di beva e persistenza lo rendono un vino dalla grande versatilità in abbinamento.

«Da quando inizio la vinificazione fino all'imbottigliamento il mio obiettivo, la mia preoccupazione, è quella di fare meno danni possibili a questa materia prima eccellente, portando in bottiglia gli aromi del frutto. Il moscato è un vino dolce, fresco, molto aromatico ed è importante mantenere l'aroma primario del frutto e non lasciarlo ossidare». ♦

di Paolo Valente

VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia e una pressatura soffice con l'obiettivo di custodire e rispettare l'aromaticità del succo di uva, il mosto viene conservato in vasche di acciaio a una temperatura di -2° C. Seguono la vinificazione in acciaio a temperatura controllata e la presa di spuma secondo il Metodo Martinotti. Infine, il vino viene microfiltrato e imbottigliato

TENORE ALCOLICO

5%

PREZZO MEDIO IN ENOTECA

15 Euro (bottiglia da 0,75 l)



**VITIGNO**

Principalmente vespaiola

VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale in cassette. L'appassimento in fruttajo per quattro mesi. Pressatura soffice delle uve e lenta fermentazione alcolica in locali condizionati termicamente

AFFINAMENTO

Un anno in barrique di rovere francese, per 1/3 nuove e per 2/3 di secondo passaggio

**PREZZO MEDIO
IN ENOTECA**

45 Euro (bottiglia da 0,75 l)

BREGANZE DOC TORCOLATO Maculan

Il Torcolato, veste ambrata del Breganze DOC da uve principalmente vespaiola, deve il suo nome al modo con cui, tradizionalmente, i grappoli in appassimento vengono attorcigliati – torcolati, in dialetto – a una coppia di spaghi e appesi alle travi di soffitte e granai. Dare del tu a questo vino è piuttosto facile, data la sua indole naturalmente comunicativa – all'occhio, al naso ma, soprattutto, all'assaggio – però, per entrarci davvero in confidenza, è passaggio obbligato fare conoscenza con chi, questo passito, ha contribuito a renderlo famoso in Italia e all'estero. Perché, se dei vini dolci di Breganze si hanno tracce sin dal 1610, e di Torcolato si parla esplicitamente da più di un secolo, è a una persona che si deve la concezione contemporanea di questo passito.

**FAUSTO MACULAN, IL PIONIERE DEL MODERNO
TORCOLATO**

Nel 1973, fresco di diploma a Conegliano, Fausto Maculan entrò nell'azienda fondata nel 1947 dal padre Giovanni: «all'epoca», ricorda, «la nostra produzione di Torcolato era di circa 4000 litri annui, venduti perlopiù in calicetti nelle osterie e nei bar della piazza di Breganze». La fede che riponeva nel vino era tale che diede inizio a studi e ricerche che gli consentirono di migliorare la gestione dei vigneti, individuando le peculiarità proprie di ciascun areale circostante Breganze, e di cesellare la tecnica produttiva. «L'anno della svolta fu il 1977, quando passammo da una produzione artigianale di 300 bottiglie a dieci volte tanto, una dimensione all'epoca inimmaginabile per noi». Nel ricordo, Fausto Maculan ha ancora nitidi i bagliori di quel vino: «l'equilibrio tra zuccheri e acidità era perfetto e la fusione del frutto nelle spezie regale. Un'eleganza e una finezza mai raggiunte prima».

Da allora, Maculan e il Torcolato hanno camminato insieme, due bracci dello stesso candelabro a illuminare un calice fatto d'oro e impreziosito da profumi di miele, uva passa, cedro candito e nocciola, che al palato esalta il duetto tra freschezza e dolcezza. ◆

di Giuseppe Vallone

ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG Fattoria Zerbina

Laureatasi in Agraria a Milano, Cristina Geminiani si trasferisce a Bordeaux, dove sotto la guida del celebre enologo e professore Denis Dubordieu, si innamora del Sauternes e delle particolari tecniche con cui in quest'area si sviluppa la Botrytis cinerea, la muffa nobile che regala i vini da dessert più affascinanti al mondo.

Rientrata a Faenza, presso l'azienda fondata nel 1966 dal nonno Vincenzo, trova nella valle del fiume Marzeno caratteristiche pedoclimatiche simili e inizia a sperimentare lo sviluppo della Botrytis sul vitigno albana – caratterizzato da grande acidità unita alla ricchezza del corredo zuccherino - prediligendo l'appassimento in pianta rispetto a quello tradizionale su graticci.

La prima vendemmia, nel 1987, fu un'annata disastrosa per i rossi, con un settembre molto piovoso che ritardò le maturazioni e favori, a novembre, la botritizzazione di tutto il vigneto di albana, che venne raccolto in un solo passaggio. «La gente del paese che passava accanto alle vigne, credendo che le uve dal colore marrone-violaceo fossero marcite, scuoteva la testa dubbiosa» ricorda con un sorriso beffardo Cristina. «Un anno e mezzo dopo, nel 1989, presentavo Scacomatto al mio primo Vinitaly. Si fermarono in tantissimi ad assaggiare, tra i quali anche il grande Gino Veronelli, che ne tesse lodi entusiaste davanti ai giornalisti e consacrò questo vino alla storia».

L'ESPERIENZA DELLE VENDEMMIE SUCCESSIVE

L'annata 1992 rappresenta un'altra grande vendemmia, con la modifica del sesto d'impianto (una pergola a guyot più ravvicinata) che occupa circa 4 degli oltre 25 ettari aziendali e una raccolta scalare dei grappoli in passaggi successivi, per preservare la freschezza degli aromi. Nel 1998 si abbandona la fermentazione in legno, optando per il solo acciaio. Dalla vendemmia 2001 – la migliore di sempre – la percentuale di muffa nobile sul grappolo è sempre rimasta al 100%, con appassimento in pianta. «Il nome Scacomatto? Perché questo vino era una totale scommessa – rivela Cristina – e io mi giocavo il tutto per tutto. 35 anni dopo quel Vinitaly, possiamo dire che ha stravinto!» ♦

di Davide Gilioli

VITIGNO

albana 100% interamente attaccato da Botrytis cinerea e appassito in pianta

VINIFICAZIONE

dopo l'appassimento in pianta, pressatura soffice e fermentazione in acciaio

AFFINAMENTO

14 mesi in acciaio

PREZZO MEDIO IN ENOTECA

45 Euro (bottiglia da 0,375 l)





UMBRIA IGT MUFFATO DELLA SALA Castello della Sala, Marchesi Antinori

VITIGNI

Sauvignon blanc, sémillon, grechetto di Orvieto, riesling e traminer

VINIFICAZIONE

Diversi passaggi in vigna per la selezione delle uve bottrizzate. Leggera pigiatura senza diraspatura. Fermentazione del mosto per 2/3 settimane

AFFINAMENTO

In barrique per circa 6 mesi, poi in acciaio per ulteriori 2 anni

PREZZO MEDIO IN ENOTECA

36 Euro (bottiglia da 0,375 l)

La Botrytis Cinerea è il più classico esempio di vox media in viticoltura. Per sviluppare la sua accezione positiva di muffa nobile deve contare sulla perfetta sintesi di fattori diversi e molteplici. Il territorio di Orvieto offre alla tipologia un ambiente ideale e vanta una tradizione secolare di muffati che nel corso della storia hanno saputo scalzare anche i grandi Sauternes, riferimento planetario per la categoria.

Con le radici saldamente orvietane ma uno sguardo già rivolto a oltralpe, il Muffato della Sala esordisce nel 1987: un blend di grechetto, drupeccio e sauvignon blanc. Nel tempo, la base ampelografica evolve attingendo a varietà nordiche fino a raggiungere la formazione attuale, che ogni anno varia percentualmente in funzione di un obiettivo preciso: «Quello che ricerchiamo nel blend finale – precisa Massimiliano Pasquini, direttore agronomo ed enologo del Castello della Sala – è un equilibrio tra dolcezza, acidità e pastosità, per ottenere un vino sì dolce ma non stucchevole, che mantenga la bocca pulita e possa invitare a un nuovo bicchiere». La territorialità resta però il fattore cardine, saldamente affidata al grechetto di Orvieto «che è l'impronta digitale del nostro territorio».

A OGNI VARIETÀ IL PROPRIO RUOLO

«Sauvignon e sémillon, molto adatte allo sviluppo della muffa nobile, danno eleganza. Il riesling apporta acidità e in un'annata molto calda, con una muffa che ha molto disidratato le uve e una concentrazione di zuccheri elevata, tendiamo ad aumentarne la presenza. In annate più fresche, con vini più esili, cresce la quota di grechetto, che dà pastosità e volume. In quelle che necessitano di maggiore apporto aromatico sale di qualche punto percentuale il traminer». Le vigne destinate al Muffato si trovano tutte attorno al Castello, nelle zone più umide del fondovalle, accanto al bosco, dove ubicazione e gestione del vigneto sono specificamente rivolte alla sua produzione.

«È un vino dolce che si comporta a volte come un vino secco». La versatilità è la sua forza: crostate e paté di fegatini? Sì, ma anche pane e prosciutto, ostriche, spaghetti ai ricci di mare. Per gli appassionati, una rarità: il cofanetto – solo dalle eccezionali annate 2010 e 2019 – con le 5 varietà e il Muffato finale. ♦ di Anita Croci

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC OCCHIO DI PERNICE Avignonesi

Scrivere dell'Occhio di Pernice di Avignonesi è un esercizio che ruota attorno ai concetti di "memoria" e "rarietà". Matteo Giustiniani, Amministratore Delegato della storica realtà di Montepulciano, vi ha fatto ricorso per rendere l'idea di cosa ci si debba attendere da questo vino dolce, «perla preziosa, tra i più dolci patrimoni della tradizione toscana, di cui il nostro tempo rischia di dimenticare il piacere».

Il Vin Santo di Montepulciano ha nobili origini, nato com'è nelle cantine degli antichi palazzi signorili del borgo toscano. L'Occhio di Pernice, in particolare, è la tipologia da uve a bacca nera, delle quali il sangiovese deve comporre almeno il 50% dell'uvaggio.

L'UNICITÀ DELLA "MADRE" E UNA FATTURA SARTORIALE

Oltre che nelle sue ascendenze e nell'eccezionale qualità del sangiovese – qui al 100% – vendemmiato manualmente e fatto appassire nella vinsantaia, la preziosità del passito di Avignonesi risiede nell'unicità della "madre", il lievito indigeno centenario che la proprietà si tramanda con gelosa cura da generazioni e che viene utilizzato per avviare la fermentazione alcolica nei caratelli.

Queste tipiche botticelle da circa 50 litri sono, poi, l'altro fattore determinante per il confezionamento sartoriale di un vino che, terminata la fase tumultuosa, vi rimane a riposare per oltre un decennio, durante il quale evapora per più della metà.

L'Occhio di Pernice di Avignonesi è dunque un vino dolce che impone l'attesa: pazienza per vederlo imbottigliato, tempo per ammirarlo nelle sue cromie tra l'oro antico e l'ambra solatia dai riflessi rossastri, e poi lunghi minuti, da soli o in compagnia ma comunque in silenzio ascetico, per catturare la profonda spaziosità dei profumi maturi ed eterei. Per terminare, o ricominciare anzi in un'immaginaria ruota esperienziale, con l'armonica cremosità dell'assaggio, pieno, ricco di sfumature aromatiche e di infinita persistenza.

Un'esperienza che raccomandiamo, sicché la rarità e la memoria possano distendersi nel tempo. ♦

di Giuseppe Vallone

VITIGNO

Sangiovese

VINIFICAZIONE

La vendemmia è rigorosamente manuale e avviene in piccole cassette nella prima metà di settembre. L'appassimento si svolge su stuoie di bambù per alcuni mesi. Segue una pressatura soffice delle uve e l'avvio della fermentazione alcolica con lievito indigeno in caratelli da 50-60 litri

AFFINAMENTO

Oltre dieci anni, sempre in piccoli caratelli

PREZZO MEDIO

IN ENOTECA

225 Euro (bottiglia da 0,375 l)





VITIGNO

Moscateello di Saracena, guarnaccia, malvasia e duraca di Saracena

VINIFICAZIONE

L'antichissimo processo di vinificazione detto "al governo di Saracena" prevede due fasi: nella prima, a fine agosto si raccolgono moscatello e duraca, i cui grappoli vengono lasciati appesi a dei ganci ad appassire per circa un mese. A fine settembre/inizio ottobre comincia la seconda fase in cui si vendemmiano guarnaccia e malvasia e, dopo la pigiatura, il mosto viene concentrato attraverso la bollitura. Intanto moscatello e duraca hanno completato l'appassimento: i grappoli si diraspano a mano, selezionando gli acini uno a uno, si schiacciano a mano e si inseriscono nelle botti dove si trova il mosto cotto, attivando così la fermentazione e aromatizzando il mosto. La macerazione dura fino a sei mesi

AFFINAMENTO

Il vino affina in vasche di acciaio per oltre un anno e poi in bottiglia per 12 mesi. Si presta a un lungo invecchiamento

PREZZO MEDIO IN ENOTECA

50 Euro bottiglia da 0,5 l

MOSCATO PASSITO DI SARACENA IGT Cantine Viola

Immaginate un fulgido manto ambrato, scintillante e prezioso. La vista, abbagliata da tale prodigio, è rapita dalla luminosa screziatura che riverbera nel calice. Lo scrigno dei profumi si spalanca e vi inebria: tocchi di arancia candida incalzano echi di lavanda e mandorla glassata. Il sole della Calabria è tutto qui, mitigato dalle brezze delle alture e dal respiro del mare. L'assaggio è una danza: la dolcezza del nettare si affianca alla freschezza e a una sorprendente sapidità (ancora il mare!) che caratterizzano un sorso oltremodo ricco. Ma che cos'è? È il miracolo della viticoltura calabrese, il Moscato di Saracena, tra i migliori vini dolci italiani, il cui deus ex machina è Luigi Viola.

Nel cosentino, a 600 metri di altitudine, sorge il borgo di Saracena, tra i boschi del Pollino, a metà strada tra Ionio e Tirreno. Questa è la patria del Moscato di Saracena, un vino complesso che da secoli si produce solo qui e che continua a esistere grazie a Luigi Viola: classe 1941, una vita tra i banchi a insegnare e nel vigneto a imparare, «sì, a imparare, perché non sapevo niente di agricoltura ed enologia quando ho ereditato il terreno di famiglia».

UNA VINIFICAZIONE UNICA, CHE GIOCA SUL FILO DELL'EQUILIBRIO

Negli anni '50, l'abbandono delle campagne stava portando alla scomparsa di molte tradizioni agricole, tra cui la coltivazione del moscatello e, di conseguenza, la produzione del passito. «Qualcosa mi diceva di non arrendermi. Sapevo che quel pezzo di storia non doveva perdersi». E così è stato: oggi il Moscato di Saracena è noto in tutta Italia, è diventato Presidio Slow Food ed è prodotto da diversi viticoltori. «La particolarità della vinificazione del Moscato di Saracena è l'appassimento dei grappoli di moscatello e duraca e la cottura del mosto di guarnaccia e malvasia. La cottura è una fase delicatissima», racconta Viola, «se il mosto si fa cuocere troppo il vino sarà stucchevole, se non si fa cuocere abbastanza non si arriverà alla giusta dolcezza. È un vino unico: ogni volta che assaggio il mio Moscato capisco che ho fatto la cosa giusta». ♦

di Anna Basile

PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYÉ Donnafugata

Il Ben Ryé di Donnafugata, dall'arabo *figlio del vento*, ha in sé Pantelleria, rigurgito di lava e di ossidiana che è magia. Mutuando un noto poeta, i punti cardinali si confondono quando vedono l'isola: acqua, aria, terra e fuoco tracciano la mappa di un cosmo dove il vento è il respiro della terra e l'acqua è la sorgente di vita che placa il fuoco purificante. Magma e scintille, animate dal vento e dal calore della terra arsa dal sole. Il colore è la fatica delle cose preziose, anche nella pronuncia della contrada in cui nasce: Khamma, l'*arché*, lì dove tutto ha origine. Tra i vini passiti più amati e conosciuti al mondo, parla di filosofi presocratici: Talete, Anassimandro, Anassimene e le forze generatrici dell'universo.

L'ESSENZA DI UN LUOGO NELLA MAGIA DI UN BICCHIERE

Un vino simbolo nato nel 1989, che ha in sé la capacità di abbracciare, di riflettere la luce dell'isola e avere in dono il canto di Nausicaa. Ammalia, affascina e incanta: il senso della meraviglia. L'angolo più azzurro del Mediterraneo diventa ambra nel calice, il colore delle uve zibibbo appassite. E il loro sgrappolamento manuale è un rito che assimila la vinificazione a una liturgia, così come la raccolta quasi in ginocchio da viti ad alberello, che crescono all'interno di buche scavate nel terreno per sopravvivere al vento. Viti a piede franco, non innestate su radici americane: prefilloseriche, un universo incontaminato. Tra i vigneti di Khamma un giardino pantesco: lo scrigno che assomiglia a una grande coppa di Ben Ryé, con profumo e gusto: sensazioni fruttate di albicocca, di arancia candita e pesca gialla, di ricordi tropicali tra mango e papaya, accompagnate da spezie fresche, erbe aromatiche e note di macchia mediterranea. Dolce mai troppo, in perfetto equilibrio tra acidità e residuo zuccherino. Chiude con note di miele, una carezza che non si dimentica. In abbinamento non solo dolci e pasticceria: sushi con salsa wasabi, pesce con pinoli e uvetta oppure fritto, brasati e arrostiti con fondo bruno, agnello alla libanese e foie gras. ◆

di Sara Missaglia

VITIGNO

Zibibbo
(Moscato di Alessandria)

VENDEMMIA

Metà di agosto.
Appassimento: circa 3 settimane

VINIFICAZIONE

Mosto fresco a cui si aggiunge, a più riprese, l'uva appassita diraspata a mano

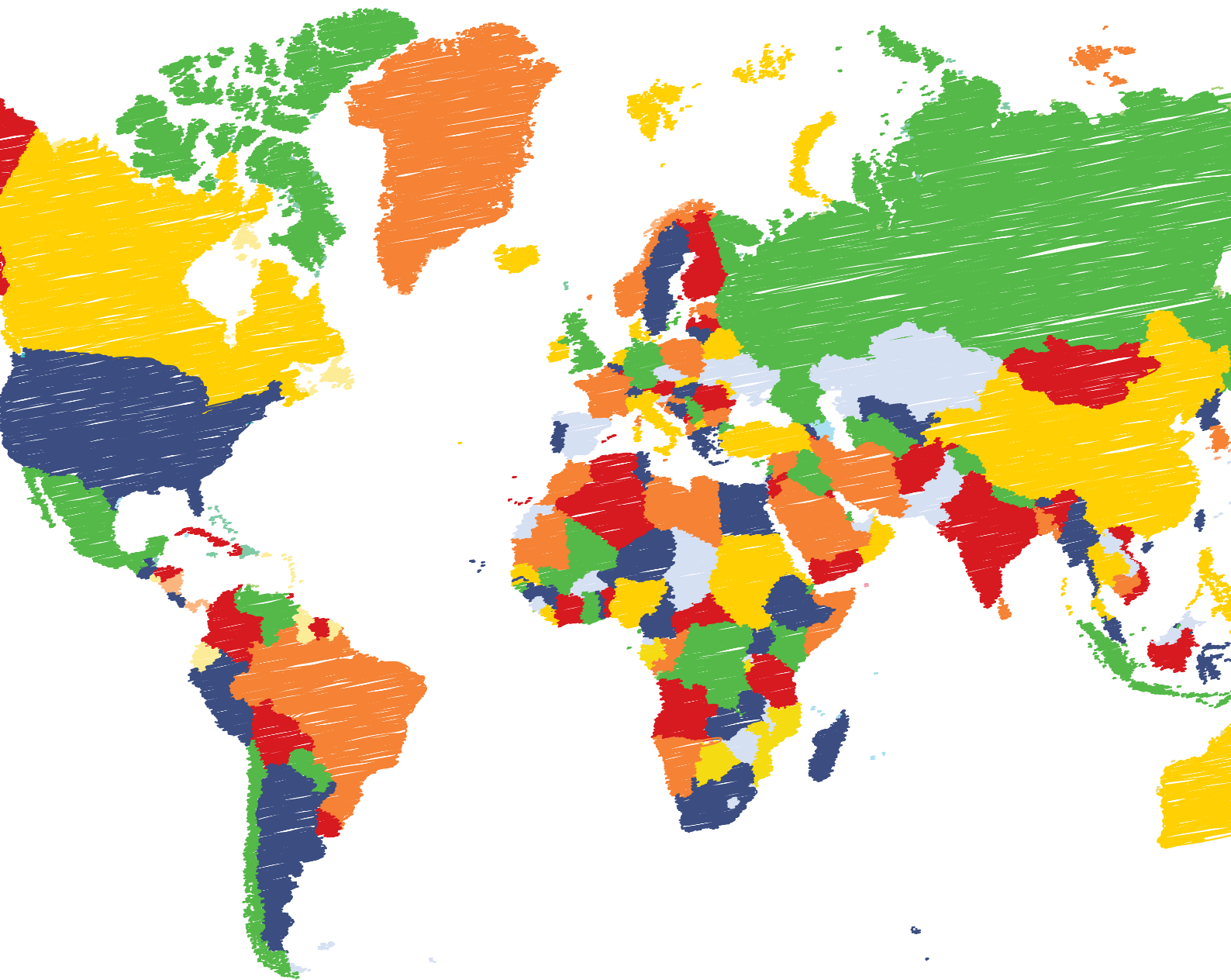
AFFINAMENTO

In vasche d'acciaio per circa sette mesi, a cui fanno seguito altri dodici di sosta in bottiglia

PREZZO MEDIO

61 Euro (bottiglia da 0,375 l)





Un mondo di dolcezza: vini e storie tra Europa e Nuovo Mondo

Ci affacciamo sul vasto e variopinto panorama mondiale dei vini dolci con una selezione di dieci etichette, differenti ed emblematiche per tradizione, stile, innovazione e creatività

di **ILARIA RANUCCI**

Se l'Italia è nota per l'incredibile varietà di stili ed espressioni di vini con residuo zuccherino, donare uno sguardo alla produzione europea e a quella del resto del mondo, rimanda a storie, stili e tipologie davvero tra le più disparate tra loro. Si spazia da vini leggendari e di profonda tradizione, a eccellenze emergenti, a vini pensati soprattutto per rispondere al bisogno del mercato di avere bevande dolci, senza considerare i vini fortificati, che meriterebbero più capitoli a parte. Un mondo dinamico e meraviglioso che purtroppo, ormai da troppi anni, è considerato fuori moda dagli appassionati.

Mentre si afferma che sia finalmente arrivato il momento dei rosé, da altrettanto tempo si dice che i grandi vini dolci siano in crisi. Tim Hanni, MW nel suo "The Sweet Wine Lovers Manifesto" parla addirittura di tirannia dei "dry wine fashionistas", ovvero: chi vuole essere considerato un vero esperto può dichiarare di amare il pinot nero o i grandi Champagne ed essere, in questo modo, accettato a braccia aperte come tale. Ma chi ama soprattutto i vini dolci, il più delle volte è costretto a dirlo quasi con tono di scusa, come se questa fosse una dichiarazione di ignoranza, o dell'incapacità di apprezzare altro.

Un atteggiamento ovviamente errato, anche solo guardando i grandi esperti. Uno dei primi investitori stranieri nel Tokaji è stato Hugh Johnson, che nel 1990, a breve distan-

za dalla caduta del Muro di Berlino, ha co-fondato Royal Tokaji. Jancis Robison, MW, ha più volte dichiarato la sua incredibile passione per i grandi riesling, descrivendo il vitigno come la più grande uva bianca al mondo, lamentandosi come neanche il suo grande seguito nel mondo del vino sia stato sufficiente a promuovere una "riesling renaissance".

Un indizio evidente che testimonia la difficoltà del comparto è il fatto che alcune regioni con profonda tradizione per i vini dolci, come Mosella e Tokaji ad esempio, si siano nel tempo spostate sempre più verso la produzione di vini secchi, peraltro spesso buonissimi. Da anni in Francia si parla della crisi del Sauternes e ci sono investimenti per diversificare sui vini secchi.

Ampliando lo sguardo al di fuori delle denominazioni più tradizionali, diverse ricerche di mercato evidenziano come invece il mercato della dolcezza sia tutt'altro che in decrescita e stia attirando l'attenzione delle nuove generazioni. Basta guardare alla grande attenzione che grandi brand internazionali come Gallo, Diageo, Pernod-Ricard e Treasury, stanno mostrando nei confronti di vini dolci a basso contenuto di alcol, fermentati dolci ottenuti da altri tipi di frutta, vini liquorosi aromatizzati.

Il mondo dei vini dolci, a discapito della dell'ingiustamente scarsa frequentazione da parte di molti appassionati, ha molto da dire e da dare. Lo esploreremo viaggiando per il mondo attraverso 10 etichette che coniugano tradizione, stili diversi, innovazione e creatività. Ce ne vorrebbero 100, in realtà, che meriterebbero di essere raccontati, ma questo è il bello della tipologia.



Francia

CHÂTEAU D'YQUEM

È impossibile non citare questo leggendario vino ottenuto dalla nobilissima muffa. Intimidisce solo parlarne, perché se ne è già scritto e detto tanto, non ultimo in un libro recentissimamente pubblicato da tre autrici italiane, Cinzia Benzi, Francesca Brambilla e Serena Serrani. Già ai tempi della classificazione del 1855 gli era stata creata una categoria a parte, l'unico Premier Cru Supérieur. All'epoca Yquem aveva già una storia di tre secoli ed era al tempo di proprietà della famiglia Lur Saluces, che lo ha condotto con continuità gestionale fino alla soglia del XXI secolo.

È poi stato oggetto di una battaglia legale che ha portato, nel 1999, alla acquisizione da parte di LVMH di questa proprietà gioiello di 103 ettari, oggi gestita da Pierre Lurton, esponente di un'altra grande famiglia bordolese. Gioiello in tutti i sensi, e basta visitarlo per restare impressionati da come venga gestito come un orologio svizzero di precisione, a partire dai numerosi passaggi in vigna per assicurare il perfetto stato delle uve bottrizzate di *sémillon* e *sauvignon blanc*. Aneddoticamente concentrate sino a produrre un solo bicchiere di vino a pianta.

Descrivere il risultato non è semplice e parole come eleganza, equilibrio e complessità non rendono sufficiente giustizia a un vino che si esprime sempre con una grande tattilità e profumi comunque di grande articolazione. Il punto è che Chateau d'Yquem, come tutti i grandi Bordeaux, riflette le caratteristiche del millesimo e si evolve per un tempo anche lunghissimo, al punto che ci sono annate centenarie ancora ambitissime dai collezionisti. Come la leggendaria 1921, che Michael Broadbent definì come la migliore del XX secolo, anche dopo averla degustata a oltre 80 anni dalla vendemmia.



Germania

EGON MÜLLER SCHARZHOFBERGER AUSLESE

Non potevano mancare i monaci nelle storie dei grandi vini dolci. Scharzhof è appartenuto per lungo tempo all'ordine benedettino di Santa Maria dei Martiri a Treviri, anche se le prime evidenze



di coltivazione della vite non sono antichissime, risalendo al diciassettesimo secolo. Dalla secolarizzazione in poi e precisamente dal 1797, Scharzhof ha avuto un'unica famiglia proprietaria, oggi alla settima generazione. Con grande creatività, 5 dei 7 proprietari, tutti uomini, sono stati chiamati Egon: oggi siamo arrivati a Egon Müller IV e V.

C'è poco da dire: la vigna Scharzhofberg, la più celebre della Saar, è semplicemente magnifica. Suolo di ardesia devoniana, esposizione a sud, pendenza tra 30% e 60%, ventilazione e drenaggio ottimale. Solo riesling, per cui la vigna è particolarmente vocata. E, per la parte di proprietà della famiglia Müller, 8,2 ettari, dedicata a vini a residuo zuccherino, perché la convinzione – ribadita da Egon Müller IV - è che la vigna si esprima al meglio in queste tipologie. Per evidenza empirica, data appunto dalla esperienza di oltre 200 anni.

La filosofia produttiva di Egon Müller è mitologicamente improntata al minimo interventismo in cantina, nonché alla breve permanenza in legno, a favore dell'affinamento in bottiglia. Il risultato sono stati i premi sin dalle prime esposizioni internazionali e i prezzi mai popolari, oggi meno che mai. L'Auslese Scharzhofberger di Egon Müller è un vino sontuoso, dinamico, ampio e pennellato. A coloro che hanno la fortuna di averne una bottiglia, si può solo consigliare di dargli tempo, aspettando almeno dieci anni dalla vendemmia, cosa non da poco nella nostra era del tutto e subito.



Ungheria

TOKAJI ASZU ESZENCIA DISNÓKŐ

È sempre una gioia poter promuovere e raccontare la grandezza dei meravigliosi vini bottrizzati della regione di Tokaj-Hegyalja, dal 2022 patrimonio dell'Unesco ma soprattutto patria da 5 secoli di quello che si dice che il Re Sole Luigi XIV abbia definito il Re dei Vini. Solo uno dei tanti estimatori di un vino per lungo tempo più raro e costoso dei celeberrimi Sauternes.

Storia e tradizione sono sopravvissuti anche nel periodo della Guerra Fredda, grazie alla competenza di chi aveva lavorato nelle cantine di proprietà pubblica, per poi ripartire anche grazie a importanti investimenti dall'estero, già dai tardi anni '80 del Novecento.

Le condizioni della regione sono ideali per lo sviluppo della muffa nobile, conosciuta già da



inizio '500: terreni geologicamente complessi di origine vulcanica, ben drenanti, umidità mattutina, sole e ventilazione durante la giornata. Altri fattori virtuosi hanno contribuito: le condizioni di produzione, consolidatesi in un misto di tradizione e moderne tecniche enologiche; i vitigni, in particolare il furmint, dalla buccia sottile e quindi amico della botrite, la vicinanza delle foreste di Zemplén, che hanno fornito i legni per le botti.

Difficile selezionare un solo vino iconico: aiuta il fascino unico della essenza, il più concentrato dei vini al punto che la resa per ettaro può non arrivare a due litri e lo zucchero può superare i 900 grammi litro (di solito è tra 500 e 700), mentre la gradazione alcolica è minima. Giusto definirlo nettare, è prodotto dal mosto che fuoriesce spontaneamente dalle uve accumulate per effetto del loro stesso peso. Disznókő prende il nome da un vigneto storico, la cui prima menzione scritta è del 1413. Passato da diverse proprietà nel corso dei secoli, dal 1992 è un nome che ha contribuito al rilancio della regione, grazie anche all'acquisizione da parte di Axa Millésimes.



Sud Africa

KLEIN CONSTANTIA, VIN DE CONSTANCE

Klein Constantia e il Vin de Costance sono due leggende del vino: Klein Constantia è parte della tenuta originale di Constantia, fondata nel 1685 da Simon van der Stel, primo governatore di Città del Capo, si dice dopo una attenta analisi dei luoghi e suoli e già con l'intenzione di produrre vini da uva moscato. Con immediati riscontri positivi, se non altro per il confronto con i primi miseri tentativi di viticoltura della giovanissima colonia. È nel '700 però che esplose nelle corti europee il "vin du cap de Constance", vino dolce che conterà tra gli ammiratori Federico il Grande, Napoleone, George Washington.

A fine Ottocento il disastro, tra malattie, cambiamenti nei gusti dei consumatori e il venire meno della manodopera a basso costo per la fine della schiavitù. Poi anni bui tra crisi, passaggi di proprietà e, naturalmente, l'apartheid a rendere più difficile l'affermarsi del vino sudafricano nel mondo.

È solo nel 1990 che nasce l'attuale Vin de Constance, prodotto in onore dei vecchi fasti e subito riaffermatosi. Dal 2011 è cambiata la proprietà di Klein Constantia, ora una partnership interna-



zionale che vede coinvolti capitali e know-how francesi.

Il Vin de Constance è prodotto da uve muscat de Frontignan piantate in alcune delle vigne più fresche del Capo, lasciate appassire in pianta e poi raccolte con numerosi passaggi in vigna. La fermentazione si ferma spontaneamente a un titolo alcolometrico volumico di circa 14%, con un residuo zuccherino intorno a 170 grammi litro. Il risultato è un vino interessante e longevo che ben esprime cremosità, fruttuosità e ricchezza di cui il vitigno è capace. Una fenice.



Georgia

ANCIENT VALLEY KHVANCHKARA

Per la Georgia, culla del vino con radici antichissime, l'evoluzione della viticoltura non è stata semplice, soprattutto durante il periodo sovietico. Ha fatto eccezione, crescendo in fama, il vino "semi-dolce" di Khvanchkara, una denominazione in altitudine (arriva fino a 900 metri) di poco più di 900 ettari, che si trova a circa 250 km a nord ovest di Tbilisi, sulle rive del fiume Rioni. Clima continentale, suoli alluvionali, terreni collinari. Il motivo di tanta attenzione è che, si racconta, che questo vino sia stato molto amato da Stalin, che lo avrebbe anche offerto in occasione di incontri di Stato (l'aneddotica vuole che Roosevelt l'abbia particolarmente apprezzato).

Il prestigio del vino di Khvanchkara ha però radici nell'800 quando il nobile Georgiano Dimitri Kipiani aveva lanciato la tipologia. Codificata già nel 1932, dal Samrest, monopolio del vino georgiano, prevedendo l'interruzione della fermentazione a 30/50 grammi di zucchero residuo. È stata poi la prima denominazione ufficiale dell'era post-sovietica. Prevede solo la tipologia semidolce, da vitigni aleksandrouli e mujuretuli.

Nei fatti, la maggior parte dei produttori ha rilanciato la produzione su parametri di qualità solo recentemente. Ancient Valley, ad esempio, è stata fondata nel 1990 ed è tra i pochi produttori di Khvanchkara i cui vini sono abbastanza reperibili anche in Europa Occidentale. Il loro Khvanchkara è avvolgente, giocato su sentori di piccoli frutti rossi e ciliegia, elegantemente speziato e molto accogliente, contenuto nel tenore alcolico. Versatile in abbinamento, tra cacciagione, dolci e formaggi erborinati.





Nuova Zelanda

SEIFRIED ESTATE WINEMAKERS COLLECTION
NELSON SWEET AGNES RIESLING

Come in altri Paesi del Nuovo Mondo, anche in Nuova Zelanda la maggior parte del '900 ha visto dominare vini di qualità non eccelsa a residuo zuccherino e spesso liquorosi. Per poi vedere esplodere negli anni '80 il fenomeno del sauvignon blanc, profumato e secco. E poi il pinot nero. Poco spazio e poca attenzione sono rimasti per i vini dolci. Con qualche eccezione, soprattutto nell'isola sud, in particolare a Nelson e Central Otago, non solo con vitigni come il sauvignon blanc, ma anche riesling, pinot grigio e gewürztraminer.

Guardando a Nelson, è difficile non prendere a riferimento Seifried Estate, con oltre 330 ettari vitati è l'azienda vitivinicola più grande e conosciuta della denominazione. Il clima costiero e freddo di Nelson si presta particolarmente alle varietà aromatiche, e quindi non deve sorprendere che ci sia finito l'austriaco Hermann Seifried, dopo essersi laureato in enologia in Germania e forte di una esperienza in Sud Africa. Arrivato nel 1971 in Nuova Zelanda, ha trovato presto un buon motivo per restare, la futura moglie Agnes. Già nel 1973 hanno acquistato vigneti nella Moutere Valley, producendo i primi vini tre anni dopo e dando così il via a una storia di crescita e successo.

Anche se Seifried produce vini da diverse varietà, Hermann non ha remore nel dichiarare il suo amore per il riesling, che la sua azienda produce, come da tradizione del Paese natio, a diversi livelli di dolcezza. Tra questi, il più famoso, e spesso premiato, è appunto dedicato ad Agnes. Il Sweet Agnes è un vino opulento e di grande freschezza, varietale, che ha tra i 180 e 200 grammi di zucchero residuo, acidità tra i 9 e 10 grammi/litro. È prodotto da un singolo vigneto, con appassimento in pianta e raccolta manuale.



Australia

DE BORTOLI NOBLE ONE

La regione australiana di Riverina, nel New South Wales, è la seconda più grande regione vitivinicola dell'Australia, con oltre 20 mila ettari vitati. È conosciuta soprattutto per la produzione di una grande quantità di vini sfusi, al punto che solo l'1% dei vini prodotti ed esportati ha prezzo superiore a 20 dollari australiani (circa 12 euro). Oggi è nota anche per la produzione di vini dolci, dato che ci sono zone molto portate allo sviluppo di Botrytis cinerea.

Negli anni Settanta del '900 puntare in Australia sulla muffa nobile era considerata una pessima idea, al punto che, quando Darren De Bortoli, innamoratosi dei Sauternes, ha deciso di produrre nel 1982 un sémillon da uve bottrizzate, si dice che non tutta la sua famiglia sia stata d'accordo. Non ha dovuto aspettare molto per dimostrare di avere ragione perché il vino, comparato con dei Sauternes alla cieca, è subito stato apprezzato, e da allora ha continuato ad accumulare premi, al punto che Decanter annovera la prima annata del Noble One, tra le "wine legends".

Le modalità di produzione sono molto attente: selezione di uve da zone vocate (la maggior parte dai dintorni di Griffith), raccolta manuale delle uve, vinificazione separata delle singole vigne, lunghissima fermentazione, affinamento prevalentemente in barrique per 12 mesi (dipende dalle annate), seguito dall'assemblaggio. Il risultato è un vino avvolgente, con buona acidità e complessità, giocato su note di frutta candita e spezie e con buon potenziale di invecchiamento.



Argentina

VIÑA LAS PERDICES MALBEC ICE

Difficile trovare un vino che più di questo rappresenti l'attitudine, nei paesi del Nuovo Mondo, ad andare oltre gli schemi, anche grazie a denominazioni che non pongono vincoli. A partire dal fatto che si tratta di una azienda familiare relativamente giovane, fondata nel 2004 da due fratelli di origine andalusa, già con l'idea di puntare sul vino di qua-

lità, anche spaziando su varietà non diffusissime in Argentina, come gewürztraminer e ancillotta, e stili inusuali. Date le premesse non sorprende quindi se ad Agrelo, nella regione argentina di Lujan de Cuyo, a circa mille metri sul livello del mare, abbiano deciso di produrre un icewine. Non è chiaro il ragionamento che ha portato alla scelta, se non l'Exploration, esplorazione, nome dato alla linea produttiva cui appartiene questo vino.

Nessun problema quindi se nella regione le uve non gelino in vigna, per via del clima, dopotutto si possono sempre congelare in cantina. Vengono quindi vendemmiate tardivamente dopo 60/90 giorni di appassimento in pianta, e poi tenute in cantina alcuni giorni a -8 gradi centigradi. Dalla successiva pressatura esce un mosto denso, inequivocabilmente da uve gelate, che poi fermenta per oltre 30 giorni fino a fermarsi con un residuo zuccherino di tutto rispetto. Quello che ne esce è un vino da dessert sicuramente intrigante: un rosato da vitigno malbec, che si esprime con note fruttate mature ed è reso avvolgente dai circa 150 grammi di zucchero residuo.



USA

BAREFOOT FRUITSCATO

In una panoramica del mondo del vino, è quasi impossibile ignorare Barefoot, marchio americano esploso grazie al sapiente collocamento di mercato come "vino accessibile e divertente". A partire dalle etichette con l'impronta del piede colorata, e passando per claim come "wine made fun" o "get the party started". Tutto ben documentato anche dal libro "the barefoot spirit" scritto da Michael Houlihan e Bonnie Harvey, che nel 1986 avevano acquistato e rilanciato Barefoot per poi venderla nel 2005 a E&Y Gallo, che ha ulteriormente potenziato il brand, con sponsorizzazioni che arrivano nientemeno alla National Football League.

L'interpretazione di Barefoot dei vini dolci è diametralmente opposta rispetto a quella tipica di un sommelier: vanno bene per tutte le circostanze, devono essere facili da godere, e lo stesso produttore consiglia di usarli per i cocktail (fornisce anche le ricette). Un fenomeno impossibile da ignorare dato che stiamo parlando del brand leader per la vendita di vino nel mercato americano con 568 milioni di dollari di fatturato nel 2023.

La gamma dei vini dolci di Barefoot è incen-



trata prevalentemente sul moscato, vinificato con titolo alcolometrico volumico modesto, 7.5% ed anche declinato con la aggiunta di aromi naturali di altra frutta, il Fruitscato appunto. Un'idea fatta per cavalcare l'onda dei vini aromatizzati, estesasi progressivamente a nuove versioni (ultima uscita la pera, ma ci sono anche mela, anguria, ananas, limonata, mirtillo, fragola e albicocca). Tutti creati per rimandare in modo netto ai sentori della frutta declamata in etichetta. Può sembrare profano, ma oggi anche questo è il mondo dei vini dolci!



USA

WEIS VINEYARD NOBLE SELECT RIESLING

Non è affatto raro il caso di enologi che si trasferiscono fuori dall'Europa per fare esperienza e alla fine ci restano, trovando una propria nicchia e anche, perché no, una nuova vita. È il caso di Hans Peter Weis, figlio di un produttore della Mosella, e quindi cresciuto e costruitesi le prime esperienze in una delle regioni a clima freddo più importanti del mondo. Giunto nei Finger Lakes, ha fatto ulteriore esperienza alla Konstantin Frank Winery, famosa per aver introdotto il riesling nella regione. Poi con la moglie Ashlee ha fondato, appena nel 2016, Weis Vineyards.

Weis Vineyards ha sede ad Hammondsport, sulle rive orientali del Keuka Lake. Si tratta di un lago relativamente poco profondo, freddo, che può arrivare anche a congelare di inverno. Circondato da pendii decisamente vocati alla coltivazione della vite. L'azienda nasce senza vigneti di proprietà, che sta faticosamente acquisendo, ma con da subito una forte vocazione alla produzione di viti da vitigni da clima freddo, riesling in particolare, in diverse connotazioni.

Tra le espressioni più interessanti il trockenberenauslese Noble Select Riesling, la cui annata 2020 è valsa alla giovanissima azienda il voto più alto mai dato da Wine Advocate ad un vino dei Finger Lakes, e quindi una buona visibilità. Si tratta di un vino da uve bottrizzate, con note suadenti di frutta e miele, con un residuo zuccherino di 250 grammi compensato da vibrante acidità. L'azienda sta consolidando la propria fama e ha già vinto due volte (2022 e 2024) il premio Winery of the Year della New York Wine & Grape Foundation. ♦



SPECIALITÀ

IL PANETTONE ARTIGIANALE: un'arte che parla lombardo

Un dolce iconico che porta con sé valori contadini e regali. Amatissimo nella sua forma moderna, il panettone è diventato oggi quasi un elemento di culto in tutta Italia. Ne ripercorriamo nascita ed evoluzione, con qualche suggerimento per gli acquisti in Lombardia

di **ALESSANDRO DI VENOSA**

SIGNIFICATO ED ETIMOLOGIA

MEZZO MILLENNIO DI LIEVITATI

Quello del panettone è un rito che, almeno nella cerchia milanese, si consuma da almeno 500 anni; da quando, cioè, un giovane commis di nome Toni si trovò nella difficoltà di non riuscire a servire le ciambelle, piatto finale della cena della Vigilia di Natale alla mensa di Ludovico il Moro, signore di Milano alla fine del 1400. Per salvare la situazione prese dunque gli avanzi dell'impasto delle ciambelle, aggiunse uova, burro, canditi e uvetta e mandò in cottura. I commensali ne furono entusiasti celebrando così la nascita de "el pan de Toni".

Tante storie e racconti si sono susseguiti negli ultimi secoli; il tramandarsi di ricette e segreti è stato fondamentale fonte di ispirazione per Angelo Motta, il quale, trovatosi fin dalla giovanissima età (e non per scelta) ad aver a che fare con farine e impasti, decise, una volta aperta la propria pasticceria, di migliorare quel dolce basso, poco lievitato a base di acqua, farina, uvetta e zucca candita tipico delle campagne del nord. Era il 1919, era l'anno in cui nacque il re dei lievitati così come lo conosciamo oggi. Il segreto del successo del panettone Motta lo si deve a due principali fattori: l'instancabile lavoro di oltre due anni alla ricerca del miglior equilibrio e, soprattutto, all'utilizzo del lievito madre, il vero segreto per un prodotto sofficissimo e perfettamente lievitato.

INDUSTRIA E BOTTEGA

Il panettone di Angelo Motta è stato dunque il primo esemplare di produzione su scala industriale di questo dolce. Per alcuni decenni la produzione è stata ad appannaggio quasi esclusivo di industria e pasticcerie; ma negli ultimi anni nuovi attori si sono affacciati su questo mercato: oggi, infatti, panificatori, ma anche pizzaioli, gelatieri e cuochi partecipano alla corsa al panettone perfetto innalzando, anno dopo anno, l'asticella della qualità.

Contestualmente alla qualità, si è elevata l'asticella del prezzo al consumo.

Oggi, per poter mettere in tavola un prodotto artigianale i consumatori arrivano a spendere mediamente 40€ per un panettone da 1kg, con picchi a 50€/60€ (in casi eccezionali anche il doppio) per prodotti firmati da chef stellati o grandi nomi della pasticceria.

A cosa si deve un delta prezzo e, si presume, una differenza qualitativa così importante tra questi prodotti e quelli presi su uno scaffale della GDO?

Il primo passo per distinguere le due produzioni è leg-

Dal dizionario Treccani: Panettóne s. m. [adattam. del milan. panattón, der. di pane1]. – 1. Tipico dolce milanese, a forma di cupola, la cui lavorazione comporta due impasti, il primo, alla sera, fatto con farina, lievito, burro e zucchero, il secondo, al mattino seguente, fatto con farina, burro, zucchero, sale, cedro, uva sultanina e tuorli d'uovo, che vengono incorporati nella pasta già lievitata, ottenendo così un nuovo impasto che, collocato in stampi cilindrici, è cotto in forno.

gere accuratamente l'etichetta del prodotto che stiamo per acquistare. Il panettone tradizionale, per potersi definire tale, deve rispettare una serie di ingredienti vincolati da un disciplinare. Questo vale, evidentemente, sia per la bottega che il grande produttore.

Ma un panettone artigianale fatto a regola d'arte non contiene elementi diversi da quelli necessari al prodotto finito, mentre le maglie del regolamento lasciano spazio all'aggiunta di emulsionanti e conservanti che permettono all'industria di continuare a far parte della partita: è per questo che un prodotto della grande distribuzione può durare a scaffale diversi mesi, contro i 30/40 giorni di uno artigianale.

Evidentemente altri elementi distinguono le due produzioni: in primis la qualità della materia prima utilizzata (alcune voci, come burro e canditi posso avere un'incidenza importante sul prezzo finale), le economie di scala che avvantaggiano l'industria e il costo della manodopera specializzata che nelle piccole botteghe, nei periodi di punta, vede incrementare le ore di lavoro e il numero del personale.

CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

In vista quindi delle prossime festività siamo felici di proporre qualche suggerimento per gli acquisti. Il livello qualitativo della nostra regione è molto alto, pertanto le proposte che seguono sono rappresentative di una popolazione di artigiani lombardi che con passione ed entusiasmo ogni anno arricchisce il nostro Natale con grandi prodotti.

■ **TILDE FORNO ARTIGIANO** **Treviglio, Fraz. Castel Cerreto (BG)**

Simone Conti e Marisol Malatesta si incontrano per la prima volta a Londra, ed è proprio lì che prende vita la loro idea. I due, una volta tornati in Italia decidono dunque di stabilirsi a Castel Cerreto, frazione di Treviglio, dando inizio al loro progetto. Dopo gli studi dedicati all'editoria e alle belle arti trovano dunque la loro dimensione nella panificazione; il Master all'Università di Pollenzo unito all'irrefrenabile passione per la ricerca di produttori di materie prime di alta qualità li porta a offrire ai loro affezionati avventori pane, biscotti, torte e grandi lievitati di altissimo livello.

■ **FORNO DEL MASTRO** **Monza (MB)**

Niko Romito, Gabriele Bonci, Davide Longoni sono i principali protagonisti della formazione di Adriano Del Mastro, classe 1987, considerato oggi uno dei più bravi panificatori del nostro Paese. Abruzzese di Campo di Giove, nel 2017 apre, insieme alla moglie Manuela, il suo primo punto vendita a Monza. Oggi, il Forno Del Mastro è il primo panificio certificato biologico in Italia, ha in organico una ventina di persone, tre punti vendita tra il capoluogo brianzolo e Milano e tanti affezionati clienti incantati dal suo pane, dalle pizze, da una viennoiserie eccellente e, naturalmente, del suo panettone.

■ **ROBERTO PASTRY & BAKERY** **Chiavenna (SO)**

Roberto Moreschi è figlio d'arte e dalla sua famiglia ha ereditato l'amore per questo lavoro. A 17 anni frequenta il primo corso dedicato alla gestione del lievito madre con il maestro Morandin. Per Roberto la continua formazione è un mantra e il confronto, frutto anche di solide amicizie con personalità del calibro di Iginio Massari, sono fondamentali per il suo innato desiderio di perfezionamento. A Chiavenna ha riportato in auge la Focaccia Fioretto, un lievitato a doppio impasto, la cui tradizione stava andando perduta a causa di produzioni di bassa qualità. Un regalo alla città che oggi lo premia con un crescente numero di entusiasti clienti.



●● Adriano Del Mastro e Roberto Moreschi nei loro laboratori di Monza e Chiavenna

❑ SIGNOR LIEVITO

Milano

La storia di questo forno porta con sé dei connotati che ce la fanno sentire molto vicina.

In primis perché Natalia Nikitina, 38 anni con un passato nella moda, è una sommelier AIS; in seconda battuta perché il suo innato amore per la panificazione ha trovato, con il lockdown, il tempo di essere curato e coccolato con ore e ore dedicate a impastare e studiare; tornati alla normalità, la sua passione si è trasformata in un appassionante lavoro. Oggi Signor Lievito è un punto di riferimento per gli abitanti di Porta Vittoria con pani, dolci dell'est Europa e grandi lievitati che hanno ingolosito schiere di milanesi.

❑ CIACCO

Milano

Stefano Guizzetti è un gelatiere pluripremiato e considerato da tutti gli addetti del settore uno dei più bravi in Italia. Bergamasco con una laurea in Scienze Alimentari all'Università degli studi di Parma – dove poi aprirà nel 2013 la sua prima gelateria – oltre al gelato ha un'altra grande passione: le fermentazioni, quel luogo dove “sono i microrganismi a governare i processi” ci racconta. Da qui nasce l'idea di cimentarsi con il panettone. Fondamentale è il supporto dell'amico Simone De Feo di Cremeria Capolinea, un altro che ha fatto incetta di successi, che si parli di gelato o di panettone.

❑ PASTICCERIA MAC MAHON

Milano

Dalla fine degli anni '90 Andrea Rampinelli entra nella pasticceria fondata dal papà nel 1952 e dal 2005 ne prende la guida completa. La cura, quasi scientifica, per la ricerca della massimizzazione organolettica della materia prima lo porta a compiere scelte impegnative come la canditura fatta in proprio. Portare avanti la produzione di questo dolce è per Andrea una responsabilità: la ricerca di ingredienti di eccellenza ha il solo fine di elevare il risultato finale di un prodotto che tiene ben saldo il doppio filo che lo lega, per storicità, al capoluogo lombardo.

❑ ENOSTERIA LIPEN

Triuggio (MB)

Corrado Scaglione, patron di Lipen, ne fa una questione di maturità, sia professionale che personale. L'approdo sul pianeta dei lievitati è infatti figlio di un percorso che lo vede nascere cuoco; dopo una dozzina d'anni dà avvio alla propria attività e si cimenta con la pizza, ampliando nello stesso tempo le sue conoscenze con approfondimenti nel mondo del vino e dei formaggi. La padronanza delle tecniche acquisite e la conoscenza di Rolando Morandin gli fanno compiere l'ulteriore passo che oggi lo porta a produrre un eccellente panettone, specchio di tutto il suo vissuto e delle sue ambizioni. ♦



●● Andrea Rampinelli in una fase della canditura e Corrado Scaglione con la sua "madre"

La Champagne dei vitigni rari

Riscoperta di un patrimonio dimenticato

Pinot bianco, fromenteau, petit meslier e arbane oggi rappresentano una quota infinitesimale nel vigneto della Champagne, ma non sempre è stato così. Chi sono, quanto e perché stanno aumentando

di **SAMUEL COGLIATI GORLIER**

In Francia li chiamano “*cépages rares*” o “*cépages oubliés*”. Entrambe le definizioni calzano a pennello, perché questi vitigni sono statisticamente assai poco diffusi e di certo sono stati relegati nell’oblio per lungo tempo.

Non inganniamoci, però: le cultivar rare della Champagne non sono una trovata di marketing del XXI secolo, né un’eccezione insignificante. Al contrario, hanno radici ben piantate nella storia della regione più spumeggiante del mondo, e una concreta rilevanza qualitativa. Vediamo come e perché.

UNA RISERVA INDIANA AMPELOGRAFICA

Sappiamo tutti che lo Champagne si ottiene da un “trattico delle meraviglie”: pinot noir, chardonnay e meunier. Pochi sanno però che altre varietà di vite sono esplicitamente ammesse dalla normativa. L’unica di queste uve che ha una minima rilevanza statistica è il pinot blanc. Le altre tre sono invece ridotte a superfici a due o una sola cifra. Definirle rare è dunque appropriato, anche se non sono sempre state così infrequenti in passato. Il pinot bianco, in particolare, un tempo era assai diffuso (e volentieri confuso

I vitigni rari
accrescono la
biodiversità locale,
che in Champagne
era stata
pesantemente
appiattita dopo
la fillossera



I quattro vitigni complementari insieme cubano appena lo 0,4% di tutta la superficie vitata della Champagne.



con lo chardonnay). Sommati, questi quattro moschettieri dell'originalità rappresentano oggi appena 158 ettari complessivi, ossia circa lo 0,4% di tutta la superficie vitata della Champagne.

UN PASSATO LONTANO

La legge del 22 luglio 1927 fissò i paletti di ciò che nove anni più tardi divenne ufficialmente l'appellation d'origine contrôlée Champagne. L'articolo 5 della legge recita: «Le uniche uve idonee alla *champagnisation* sono quelle ottenute dai vitigni seguenti: le diverse varietà di pinot, l'arbanne, il petit meslier». Colpisce l'assenza dello chardonnay, ma non è un lapsus: a quel tempo questa cultivar era considerata a tutti gli effetti appartenente alla famiglia dei pinot, tanto che nei decenni successivi si risconterà ancora frequentemente l'espressione pinot-chardonnay anche nei testi ufficiali¹. È invece interessante notare che l'arbanne (scritta *arbanne*) e il petit meslier siano citati in modo esplicito. Nella locuzione «diverse varietà di pinot» va poi sottesa la presenza, oltre che del pinot noir (“pinot” per antonomasia) e del pinot meunier, anche del pinot bianco e del pinot grigio, tutte mutazioni genetiche del capostipite.

Il testo di quasi un secolo fa, nel suo intento normativo, non faceva altro che constatare una situazione di fatto, registrando la presenza di una eterogeneità ampelografica

di altra portata rispetto a quella attuale. Attenzione però: arbanne, pinot gris, pinot blanc e petit meslier non erano ritenuti una bizzarria da tollerare, bensì parte della nobiltà viticola della Champagne. Nessun complesso d'inferiorità al cospetto del pinot nero o dello chardonnay! Viceversa, quella stessa legge metteva all'indice il gamay, nonché «altri vitigni francesi» (ossia non ibridi²), intimando ai viticoltori di espianarli entro diciotto anni.

Allora perché queste uve “rare” si sono eclissate al punto da finire nell'oblio? Ognuna di esse ha una propria vicenda e le proprie motivazioni.

IL PINOT BLANC

Localmente detto anche *blanc vrai*, il pinot bianco era un tempo molto diffuso tra i colli della Champagne. Nello specifico, era legato soprattutto a tre areali: la zona di Barsur-Seine (dov'è tuttora abbastanza reperibile, specie nel comune di Celles-sur-Ource), il Vitryat (enclave marginale, vicina a Châlons-en-Champagne) e, pensate un po'... la Côte des Blancs, dove a fine Ottocento c'era probabilmente tanto pinot blanc quanto chardonnay (o quanto meno una certa confusione tra i due)!

Come mai è dunque oggi ridotto a soli 119 ettari? Molto prolifico, se non viene imbrigliato rischia di dare rese sovrabbondanti e dunque non necessariamente di qualità.

1. Per quanto oggi considerata impropria, questa tassonomia non è del tutto infondata, giacché lo chardonnay è frutto di un incrocio tra il pinot nero e il gouais blanc.
2. Al tempo di una battaglia ancora aperta con la fillossera l'ibridazione con cultivar americane era considerata una delle opzioni percorribili per difendere e rigenerare il vigneto francese.

Il voltis

Per dovere di cronaca va precisato che i vitigni autorizzati dalla normativa dell'Aop Champagne non sono sette bensì otto. A partire dal 2023, infatti, è stata ufficialmente introdotta una nuova varietà bianca: il Voltis. Nuovo il Voltis lo è a tutti gli effetti: non solo perché prima non era previsto dal disciplinare, ma anche perché si tratta di una cultivar creata appositamente. Il Voltis è un ibrido interspecifico, frutto dell'incrocio tra il Villaris e un discendente della Muscadinia rotundifolia. A metterlo a punto già nel 2018, l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), un organismo pubblico francese. L'obiettivo dichiarato è far fronte al mutamento climatico e disporre di un vitigno resistente alle principali

malattie della vite. In effetti il Voltis è stato pensato innanzitutto per quelle aree "periurbane", ossia le vigne a ridosso delle abitazioni, che si intende preservare dai fenomeni di deriva dei trattamenti fitosanitari: rame, zolfo e soprattutto pesticidi di sintesi.

Questo nuovo vitigno è stato autorizzato per un periodo di prova di dieci anni, ma è plausibile che sia confermato e che anzi sia solo il primo di un elenco di altri vitigni resistenti in lizza. Al momento la sua diffusione è limitata per legge al 5% massimo della superficie di ogni azienda e al 10% massimo dell'assemblaggio di ogni vino. Nel corso del 2023 ne sono stati piantati in tutto 4 ettari, quasi tutti nella Marne. A partire dal 2025 dovrebbero uscire i primi Champagne che ne contengono una quota.



È uno dei motivi per cui ad esempio in Alsazia è rimasto al centro di una logica produttivistica, quanto meno per i vini di consumo corrente e per la spumantistica di basso rango. Inoltre, la sua curva di maturazione è in genere imprevedibile e improvvisa, come subitanea può rivelarsi la sua marcescenza. Infine, si dimostra non sempre adatto ad alcuni terroir, nonché inaffidabile quanto ai livelli di acidità fissa (considerata cruciale dalla spumantistica), che può crollare senza preavviso. Si tratta di un handicap evidente, in tempi di surriscaldamento globale.

Il pinot blanc è però dotato di una certa originalità gusto-olfattiva: dà vita a vini teneri, sfumati, delicati, pieni di garbo. Si presta quindi piuttosto bene ai pas dosés, ad esempio. Senza contare che ha una certa capacità di resilienza alle gelate primaverili, poiché le gemme di controcchio sono fruttifere, diversamente da altre varietà. Con lo stravolgimento climatico odierno, è un vantaggio tutt'altro che irrilevante.

IL FROMENTEAU

Fromenteau è il nome dato al pinot grigio in Champagne, talvolta chiamato anche *enfumé*. Tra le varietà rare è considerata dagli champenois quella meno adatta ai nostri tempi. Tende infatti a produrre pH elevati e ad accumulare ingenti quantità di zuccheri. Il rischio è di ritrovarsi con spumanti da 13 o addirittura 14 gradi alcolici, il che non è esattamente la priorità di maison e vigneron. Chi lo utilizza ne fa perlopiù un impiego ragionato, in assemblaggio con altre varietà (come nel caso dei fratelli Aubry, di Érick Schreiber, Laherte Frères o Olivier Horiot).

Eppure il fromenteau sa regalare sensazioni di grande pienezza, maturità e generosità sia aromatiche sia gustative. Quando trova un terroir adatto alle sue caratteristiche (calcareao, ben drenato e asciutto) e un vignaiolo appassionato e molto attento, anche usato come monovitigno riesce a consegnare bottiglie dotate di eleganza e carattere. Peraltro, grazie alla sua naturale capacità di concentrazione degli zuccheri, è più idoneo di altre uve a sopportare la diluizione delle rese elevate. Infine, come il pinot blanc, si riprende abbastanza bene dopo le gelate. C'è dunque motivo di sperare che gli attuali 11 ettari vitati possano crescere, se non forse ritrovare i fasti di secoli addietro, quando rivaleggiava per diffusione e quotazioni con il pinot nero.

PETIT MESLIER E ARBANE

Affrontiamo assieme questi due vitigni perché hanno vari punti in comune. Innanzi tutto sono tipicamente *champenois*. Diversamente dai due precedenti, si trovano infatti solo in Champagne. L'arbane è probabilmente originaria dell'Aube, il petit meslier è legato alla Valle della Marna.

In secondo luogo, denunciano entrambi una netta propensione per le basse o bassissime rese. Difficile ottene-



re da queste due cultivar più di 40 o 50 ettolitri/ettaro. La ragione? La sensibilità all'acinellatura, una naturale scarsa produttività e le dimensioni degli acini, davvero contenute. Questo stesso limite ha tuttavia il vantaggio di sbilanciare il rapporto polpa/buccia a favore della buccia, consegnando mosti concentrati e profumati.

Petit meslier e arbane sono tuttavia di maturazione più tardiva delle altre uve locali, e dunque più rischiosi da attendere a fine estate: assieme alla modesta redditività è probabilmente questo il motivo della loro sfortuna novecentesca. Il ciclo vegetativo più lungo di altre uve li espone a maggiori e più frequenti rischi meteorologici. Inoltre, nonostante diano poco mosto, non si accontentano di giaciture mediocri ma esigono buoni terroir ed esposizioni favorevoli. Occorre essere davvero motivati per puntare su di loro.

Oggi però che il clima è cambiato e gli autunni sono assai più miti, la tendenza potrebbe in parte invertirsi. Anche perché entrambe queste cultivar sono dotate di spiccata acidità, una risorsa sempre più rara (e apprezzata) nella Champagne del XXI secolo.

Le loro qualità basteranno a farli espandere? I dati lasciano filtrare un timido ottimismo, ma il petit meslier conta ancora solo 17 ettari e l'arbane appena 7, il che ne fa il vitigno più raro della regione!

Tenaci, taglienti, intensi, originali e aromaticamente talora un poco fumé, questi due vitigni hanno le armi giuste per posizionarsi nella fascia di vini di alta qualità.

CHE COSA DOBBIAMO ASPETTARCI?

I dati parlano chiaro. Nella Champagne del nuovo millennio i vitigni rari stanno registrando una lentissima ma costante rinascita. Al ritmo di solo una manciata di ettari ogni anno – complice anche la difficoltà dei vivai a rispondere a una domanda eccedente –, le nostre quattro uve si stanno gradualmente espandendo. Se raffrontiamo i dati del 2021 con quelli del 2023, il totale fa segnare un +21% in due anni, anche se ovviamente ancora su numeri esigui: da 130 a 158 ettari.

Come si spiega questa riscoperta, se per decenni sono stati relegati ai margini della produzione?

I buoni motivi non mancano. Innanzitutto apportano una quota di originalità espressiva nella stilistica dei vini che ben risponde alla richiesta di vitigni autoctoni, anche in Francia. La soave tenerezza del pinot blanc, la mordace tensione e l'esuberanza aromatica del petit meslier, il piglio tagliente dell'arbane, l'opulenza del fromenteau sono dati gustativi innovativi, che ampliano la gamma delle sensazioni organolettiche a disposizione degli appassionati di Champagne.

In secondo luogo, come abbiamo visto, alcuni di loro sono funzionali ai mutamenti climatici.

Ultimo ma non ultimo, accrescono la biodiversità locale, che in Champagne era stata pesantemente appiattita dopo la fillossera.

Si può quindi essere tiepidamente ottimisti (oltre che sostenitori) sullo sviluppo di queste varietà tra Reims, Épernay e Bar-sur-Seine, nei prossimi anni. ♦

Alcuni esempi virtuosi

Il relativo successo che stanno riscuotendo i vitigni rari fa sì che il panorama dei vini che li impiegano sia in continua evoluzione. Di seguito una piccola miscellanea di bottiglie interessanti

Tra i pionieri assoluti dei vitigni dimenticati vanno annoverati di diritto i fratelli **Aubry** a Jouy-lès-Reims, nella Petite Montagne de Reims. Già dai primi anni Novanta Pierre e Philippe si riproposero di reintrodurre fromenteau, arbane, pinot blanc, petit meslier. Tra le loro bottiglie emblematiche in questo senso, "Le Nombre d'Or" (7 vitigni) e la sua variante "Sablé blanc de blancs", Champagne di qualità anche se non sempre del tutto convincenti.



Laherte Frères, a Chavot-Courcourt (Coteau Sud d'Épernay) è stata tra le prime aziende a riscuotere un meritato successo, con la sua etichetta "Les 7", che come indica il nome contiene tutte le varietà storiche. È una bottiglia di razza e carattere, prodotta con metodo solera. Da qualche anno si è aggiunta la cuvée "Petit Meslier", che onora l'omonimo vitigno grazie a uno vino freschissimo e tagliente, raffinato ed equilibrato. Da notare anche l'assemblaggio "Meslier et Pinot".

Molto apprezzabile la cuvée "BAM" del domaine **Tarlant** di Œuilly, Vallée de la Marne. L'acronimo riflette i tre vitigni utilizzati: (pinot) Blanc, Arbane, (petit) Meslier.

Questo Champagne Brut Nature sfodera tensione acida e forza espressiva. Merita di invecchiare qualche tempo dopo la sboccatura.

Altro domaine che ha sempre riconosciuto importanza ai vitigni rari è **Olivier Horiot**, con base ai Riceys (nel sud dell'Aube). Le sue versioni "5 Sens" e "Soléra" hanno deliberatamente fatto leva sull'assemblaggio e sulla complementarità tra cultivar differenti, piantate nello stesso vigneto. Sono entrambi Champagne non dosati, netti, fini, espressivi, dritti. Appena meno convincente, ma comunque meritevole, l'etichetta "Arbane", prodotta al 100% con questa varietà. Di recente Horiot ha anche iniziato a proporre altre etichette da monovitigno.

A mettere in luce il petit meslier ci pensa anche, da qualche anno, il domaine **Elemart Robion** (di Lhéry, nella Vallée de l'Ardre). Questo Champagne monovarietale ha energia da vendere, precisione e densità gustativa. Un'azienda da seguire con attenzione.



Sempre sul petit meslier ha scommesso il giovane **Étienne Calsac** di Avize (Côte des Blancs), che va però a pescare in un vigneto del Sézannais il meslier e

il pinot bianco poi assemblati con poca arbane nella sua cuvée "Les Revenants". Si tratta di un vino pieno e maturo, cremoso e molto dinamico. Consigliatissimo.

Paladini del pinot bianco sono invece, nella Côte des Bar, **Colette Bonnet**, il domaine **Pierre Gerbais**, e **Étienne Sandrin** (questi ultimi due di Celles-sur-Ource, mentre le uve di Bonnet provengono essenzialmente da Noé-les-Mallets). A tutti e tre riesce di dimostrare che questa cultivar è tutt'altro che priva di interesse. I vini sono originali e precisi; vinosi quelli di Bonnet, morbidi quelli di Gerbais, asciuttissimi quelli di Sandrin. Ottimi anche gli Champagne di **Cédric Bouchard** (Roses de Jeanne, anch'esso a Celles-sur-Ource), purtroppo ormai divenuti introvabili e molto onerosi.

Tra gli interpreti principali del fromenteau bisogna citare la maison **Drappier**, a Urville, e l'azienda **Fleury** di Courteron (ambidue dell'Aube). I rispettivi champagne "Trop m'en faut!" e "Variation", entrambi millesimati, portano in dote la ricchezza del pinot gris, coniugata con la complessità, una vera definizione di aromi e di gusto, nonché un sorso tonico quanto basta. Peraltro Fleury produce anche una convincente versione 100% pinot blanc, denominata "Notes Blanches", pura e cristallina.



TERRITORI

BOLGHERI ieri, oggi, domani

Compie trent'anni la denominazione che ha sancito il legame tra il territorio e i suoi grandi vini rossi. Decenni di enormi cambiamenti per un areale che è cresciuto nel vino e grazie al vino, rinnovando la propria fisionomia ma senza perdere la propria Natura

di **ANITA CROCI**

Se la storia è fatta di grandi intuizioni, quella del vino non differisce: un territorio che ospitava vacanze balneari e frutteti catapultato nell'Olimpo del vino mondiale, accanto a Bordeaux. A Bolgheri sono bastati pochi anni per passare da fenomeno di settore a solida realtà – tanto da essere protagonista alla Borsa del Vino britannica – creando un modello enologico, quello dei Super Tuscan, che ha prodotto vini entrati nel mito: Sassicaia, Ornellaia, Masseto. Tignanello e Solaia, se ci spingiamo nel Chianti Classico.

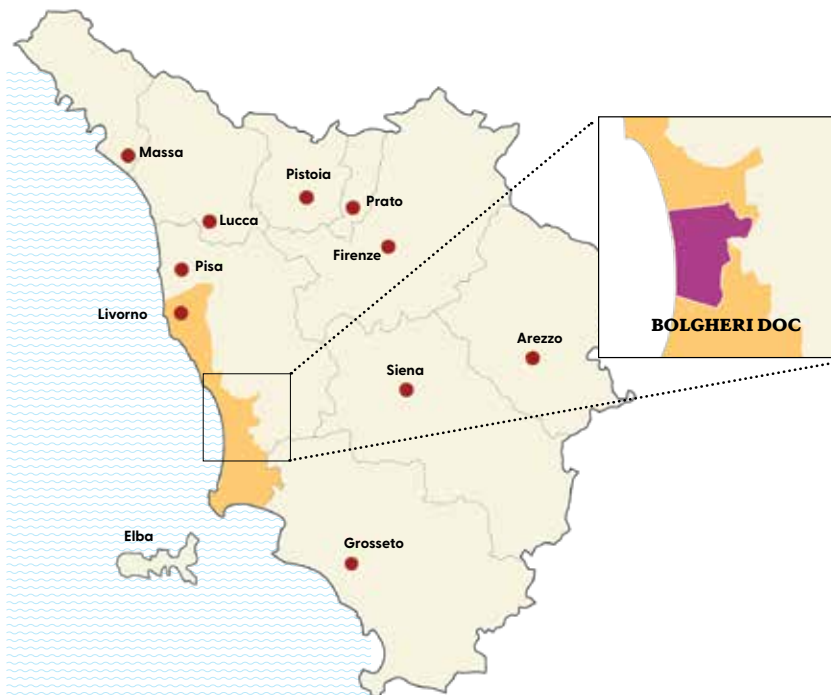
IL TERRITORIO

Bolgheri, che dà il nome alla denominazione, è un bellissimo borgo dove culmina il celeberrimo Viale dei Cipressi. A livello amministrativo, è una frazione del comune di



SARA MATTHEWS





IL VIALE DEI CIPRESSI

*- I cipressi che a Bolgheri
alti e schietti
Van da San Guido
in duplice filar,
Quasi in corsa
giganti giovanetti,
Mi balzarono incontro
e mi guardar. -*

È la provinciale 16d: 5 km che collegano l'oratorio di San Guido, sulla via Aurelia, a Bolgheri, ma tutti lo conosciamo come Viale dei Cipressi. Fu Guidalberto della Gherardesca, nell'Ottocento, a volerlo abbellire fiancheggiandolo con piante adatte a luoghi paludosi: i cipressini, ovvero pioppi. Purtroppo, i bufali bradi li trovavano molto gustosi e non riuscivano mai a crescere. Nel tratto del Viale più a valle invece erano stati piantati dei veri cipressi, che non venivano mangiati dai bufali. Si decise quindi di proseguire con questa varietà; ma nel tempo in cui Carducci abitò a Bolgheri (1838-1848), il tratto da San Guido alle Capanne non era ancora stato ultimato. Fu soltanto dopo la fama riscossa dalla poesia che i Conti diedero al Viale la forma che Carducci aveva immaginato nei suoi versi.

Castagneto Carducci. L'areale produttivo coincide proprio con la superficie di questo comune: una splendida porzione di costa livornese dominata dalla macchia mediterranea, lunga circa 13 chilometri e larga 7, ad esclusione della sola striscia litoranea. A tracciare il confine è la via Aurelia: di qua della statale, le fitte pinete, le spiagge sabbiose e l'immenso mare, dominato dai profili dell'arcipelago toscano e della Corsica all'orizzonte. Al di là, una vasta area pianeggiante ospita le vigne, che risalgono dai 10 ai 380 metri sul livello del mare nell'abbraccio delle Colline Metallifere ricoperte da boschi, che garantiscono il mantenimento di un ecosistema complesso. Che cosa rende Bolgheri così speciale? Partiamo dall'alto, ovvero dalla luce, elemento determinante per le attività fotosintetiche delle viti; qui abbonda per clima, latitudine e per l'enorme rifrazione del mare. E poi i venti, presenti almeno 250 giorni l'anno, che contribuiscono alla salubrità delle piante e rendono la zona più fresca di circa un grado rispetto al resto della costa, regolando anche le precipitazioni, che nutrono i terreni, sempre abbastanza profondi così da non generare stress idrici anche nei periodi siccitosi.

La complessità dei vini di Bolgheri si deve soprattutto all'enorme variabilità dei

suoli. La zonazione, conclusasi nel 2006 e guidata dal professor Attilio Scienza, ne ha classificati ben 27 differenti. Motivo, le diverse combinazioni della doppia origine geologica del territorio: da un lato marina, dall'altra alluvionale, legata ai depositi accumulati per milioni di anni dai numerosi corsi d'acqua. Impossibile individuare delle macroaree, in quanto le differenze emergono anche all'interno di superfici molto ridotte, che motivano un corredo varietale piuttosto variegato tra uve rosse e bianche.

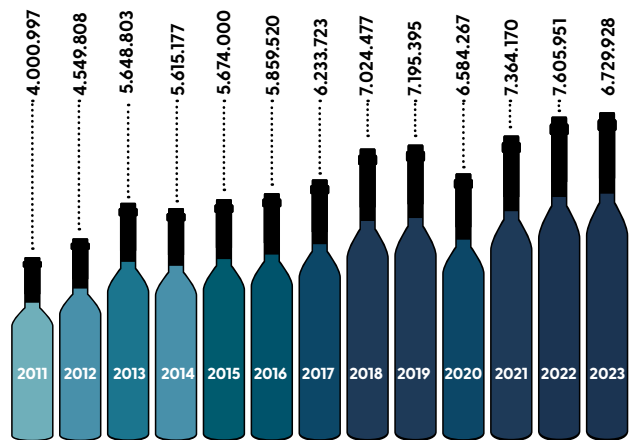
MARIO INCISA DELLA ROCCHETTA

La storia aveva affidato queste terre ai Conti della Gherardesca, che pure avevano provato a dare impulso alla viticoltura, prima che la fillossera facesse tabula rasa dei vigneti. Il Novecento vedeva quindi una produzione divisa tra quella dei mezzadri e le grandi fattorie storiche, ma di fatto i vini erano gli stessi: semplici e rustici. A rivoluzionare le cose fu il Marchese Mario Incisa della Rocchetta: una paternità enologica entrata nel mito ma, più ancora, ricordiamolo, un uomo che la terra l'amava davvero. Di famiglia piemontese-romana, nasce a Roma nel 1889 niente meno che a Palazzo Chigi. Studia agraria a Pisa e nell'ambiente conosce Clarice della Gherardesca, che sposa nel 1930; nello stesso

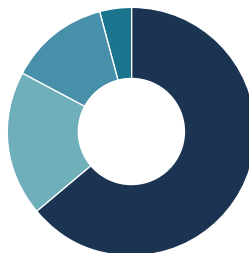


anno, la sorella di Clarice, Carlotta, sposa il Marchese Niccolò Antinori: ecco che la più grande – immensa – tenuta di Bolgheri viene divisa tra queste due famiglie. Ma per il Marchese sono gli anni dell’Olgiata – la tenuta romana – delle scuderie che hanno dato i natali al leggendario Ribot (gli Incisa erano storici allevatori di cavalli); ma sono anche gli anni della Battaglia del Grano fascista, delle bonifiche e delle colture intensive; gli anni delle riflessioni, che lo porteranno – lui, agronomo, che nella ricerca aveva creduto – a sostituire alla produttività delle coltivazioni la salvaguardia delle risorse ambientali; non solo in campo, aderendo ai principi dell’agricoltura naturale e sostituendo all’approccio accademico quello contadino. Sarà anche cofondatore e poi presidente del WWF, cui donerà le Padule di Bolgheri, prima oasi faunistica d’Italia; all’Università di Camerino andrà invece la Montagna del Torricchio, per istituire una Cattedra in Ecologia, ricevendone una laurea honoris causa. Dalla sua lectio magistralis: “L’unico movente di tutte le idee che cercherò di esporre è il mio rispetto illimitato per la Natura in tutte le sue forme, in tutte le sue manifestazioni, in tutti i suoi misteri, in tutti i suoi miracoli che noi andiamo via via scoprendo e non possiamo desistere dall’ammirare”.

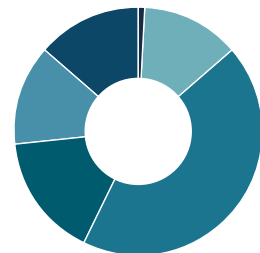
PRODUZIONE IMBOTTIGLIATA



INCIDENZA PRODUTTIVA



ETÀ VIGNETI



- Bolgheri Rosso 64%
- Bolgheri Superiore e Bolgheri Sassicaia 19%
- Bolgheri Vermentino e Bolgheri Bianco 13%
- Bolgheri Rosato 4%

- 1960-1989 1.2%
- 1990-1999 14.5%
- 2000-2009 49.6%
- 2010-2017 18.3%
- 2018-2021 15.1%
- 2022-2024 15.3%

IL SASSICAIA

I bombardamenti americani avevano danneggiato l'Olgiate, occupata dai fascisti, e a Bolgheri Clarice aveva ereditato una proprietà che apparteneva alla sua famiglia da sempre: Tenuta San Guido, intitolata al beato Guido della Gherardesca. È quindi negli anni Cinquanta che inizia la vera avventura bolgherese della famiglia e insieme la storia del Sassicaia. La tenuta è immensa, e le coltivazioni spaziano da frutta e ortaggi per la Svizzera ai bulbi di gladiolo per l'Europa e l'America. Il Marchese vi porta le sue passioni: i cavalli e il vino. Avvezzo ai grandi rossi francesi, aveva intuito una notevole somiglianza tra Bolgheri e le Graves di Bordeaux: un suolo principalmente ghiaioso e ciottoloso, misto ad argilla, e quella posizione prospiciente il luccicante

I **Super Tuscan** hanno rivoluzionato la realtà vitivinicola bolgherese, che fino ad allora vedeva solo bianchi e rosati

mare. Impianta quindi i primi vigneti nei terreni che dalla rocca di Castiglioncello digradano fino alla costa; dapprima con vitigni toscani – canaiolo, ciliegiolo e bacche bianche – in seguito con quelli bordolesi, le cui marze provenivano dalle proprietà pisane dei Duchi Salviati di Migliarino. La selezione massale, orientata al solo utilizzo del cabernet sauvignon, arriverà solo negli anni Sessanta. Per vent'anni il Sassicaia rimane un prodotto strettamente privato, per la famiglia e gli amici. Saranno lo spirito imprenditoriale dei cugini Antinori e il genio del loro enologo, un giovane Giacomo Tachis, che lo porteranno sul mercato per la prima volta nel 1972, delineando negli anni un profilo sempre più ambizioso. I primi successi arrivano alla fine degli anni Settanta, ma l'anno della consacrazione è il 1985:



SARA MATTHEWS

primo vino italiano a ricevere i leggendari 100 punti da Robert Parker e paragonato alla cieca allo Château Mouton-Rothschild. Un'eco planetaria che dà ufficialmente il via all'era dei Super Tuscan.

I SUPER TUSCAN

Mentre Tachis nel Chianti Classico replica la stessa filosofia dando vita a Tignanello e Solaia, a Bolgheri i primi a recepire questo stile sono produttori che, come il Marchese Mario, venivano da fuori: il primo è Piermario Meletti Cavallari, che da Bergamo nel 1977 crea il Podere Grattamacco; poi Michele Satta, di Varese, che da fattore arriverà a fondare la propria azienda. Poi gli Antinori, con il Marchese Lodovico che in una parte della Tenuta Belvedere crea Ornellaia, mentre il fratello maggiore, Piero, Tenuta Guado al Tasso. Solo Eugenio Campolmi, che fonda Le Macchiole, è bolgherese.

Ma questi grandi vini rossi, a parte il proprio nome, non hanno una classificazione, cosa un po' destabilizzante per gli stranieri, che iniziano a chiamarli Super Tuscan. Infatti, nel 1983, a Bolgheri era arrivata la prima Doc, ma prevedeva solo vini bianchi e rosati! Un'inadeguatezza che si trascina per oltre un decennio, fino al 1994, anno in cui, finalmente, il disciplinare recepisce l'identità dei grandi vini rossi di Bolgheri realizzati con cabernet e merlot, inserendo le tipologie Bolgheri Rosso e Bolgheri Superiore. Contestualmente, viene anche definita l'allora sottozona Bolgheri Sassicaia, con i suoi limiti territoriali ricadenti all'interno della Tenuta San Guido. Nel gennaio 1995 viene fondato il Consorzio per la Tutela dei vini DOC Bolgheri, che oggi conta 74 produttori, i cui vigneti rappresentano il 99% sul totale della denominazione.

LE DENOMINAZIONI

La storia recente vede due momenti importanti a livello normativo: nel 2011 la possibilità di produrre Bolgheri Rosso monovarietale, dalle tre varietà principali del territorio: cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc. Prima di allora, invece, era obbligatorio l'uvaggio.

Nello stesso anno, le quote DOC vengono bloccate per non inflazionare il successo

DISCIPLINARI IN SINTESI

BOLGHERI DOC

«Bolgheri» bianco, da uve bianche idonee, tra le principali vermentino e sauvignon.

«Bolgheri» Vermentino, min. 85%

«Bolgheri» Sauvignon, min. 85%

«Bolgheri» rosato

«Bolgheri» rosso

«Bolgheri» rosso superiore, anche con menzione Vigna.

Per i vini rossi, i vigneti nell'ambito aziendale devono avere la seguente composizione ampelografica:

Cabernet Sauvignon: da 0 al 100%

Merlot: da 0 al 100%

Cabernet Franc: da 0 al 100%

Syrah: da 0 al 50%

Sangiovese: da 0 al 50%

Il Bolgheri Rosso può essere commercializzato dopo un anno dalla vendemmia. Il Bolgheri Rosso Superiore dopo minimo due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui almeno un anno in rovere.

BOLGHERI SASSICAIA DOC

Cabernet Sauvignon min. 80%
Areale: interno alla Tenuta di San Guido.

È consentito l'uso della menzione Vigna, seguita dal relativo toponimo.

Immissione al consumo dopo minimo due anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui almeno 18 mesi in botti di rovere di capacità non superiore a 225 litri.

Per entrambe le Doc solo bottiglie bordolesi di colore scuro, chiuse con tappo in sughero.

crescente della zona, che in soli dieci anni era passata da 190 ettari a oltre mille. Oggi, per l'esattezza, ne conta 1377, con quasi 7 milioni di bottiglie all'anno, per la stragrande maggioranza Bolgheri Rosso.

Nel 2013 l'ultima modifica del disciplinare, con il Bolgheri Sassicaia DOC che cessa di essere una sottozona del Bolgheri DOC per diventare una denominazione autonoma a tutti gli effetti. Lo scopo, tutelare maggiormente questo monumento enologico; aggiungiamo, cessando l'utilizzo del termine sottozona, mai tanto inappropriato.

Il fenomeno Super Tuscan ha tinto di rosso il vigneto bolgherese, composto oggi per il 32% da cabernet sauvignon, per il 22% da merlot e per il 20% cabernet franc; syrah e sangiovese sono assai meno rappresentati.

È pur vero, però, che la denominazione, per storia, variabilità dei suoli e mercato, ha anche un volto bianchista per nulla trascurabile, demandato principalmente al vermentino; vitigno che nel vigneto bolgherese supera la ragguardevole percentuale del 10% e può fregiarsi di apparire scritto in etichetta a fianco della denominazione, così come il sauvignon (blanc). In crescita anche il Bolgheri Bianco, che sempre più spesso vede concorrere il viognier, mentre il trebbiano toscano è ormai meno diffuso.

A trent'anni da quel 1994 che ha sancito la presa di coscienza di una nuova era, il percorso sembra proprio quello di consolidare una storia prorompente, che proprio per la sua portata non poteva prescindere dal porre solide basi. Una di queste è certamente il discorso ambientale. Se lo scorso mese di settembre ha portato il territorio a confrontarsi con la potenza distruttiva delle onde di piena, che hanno danneggiato enormemente molti vigneti e cantine e richiamato nuovamente l'attenzione sugli aspetti più catastrofici del cambiamento climatico, dall'altro la denominazione ha intrapreso da tempo un percorso di sostenibilità, con l'obiettivo di raggiungere presto una certificazione. Nella consapevolezza che la strada già tracciata dal Marchese Incisa della Rocchetta di un più intimo e rispettoso legame con la terra sia la sola percorribile per l'agricoltura e per il genere umano. ♦

LA VERTICALE

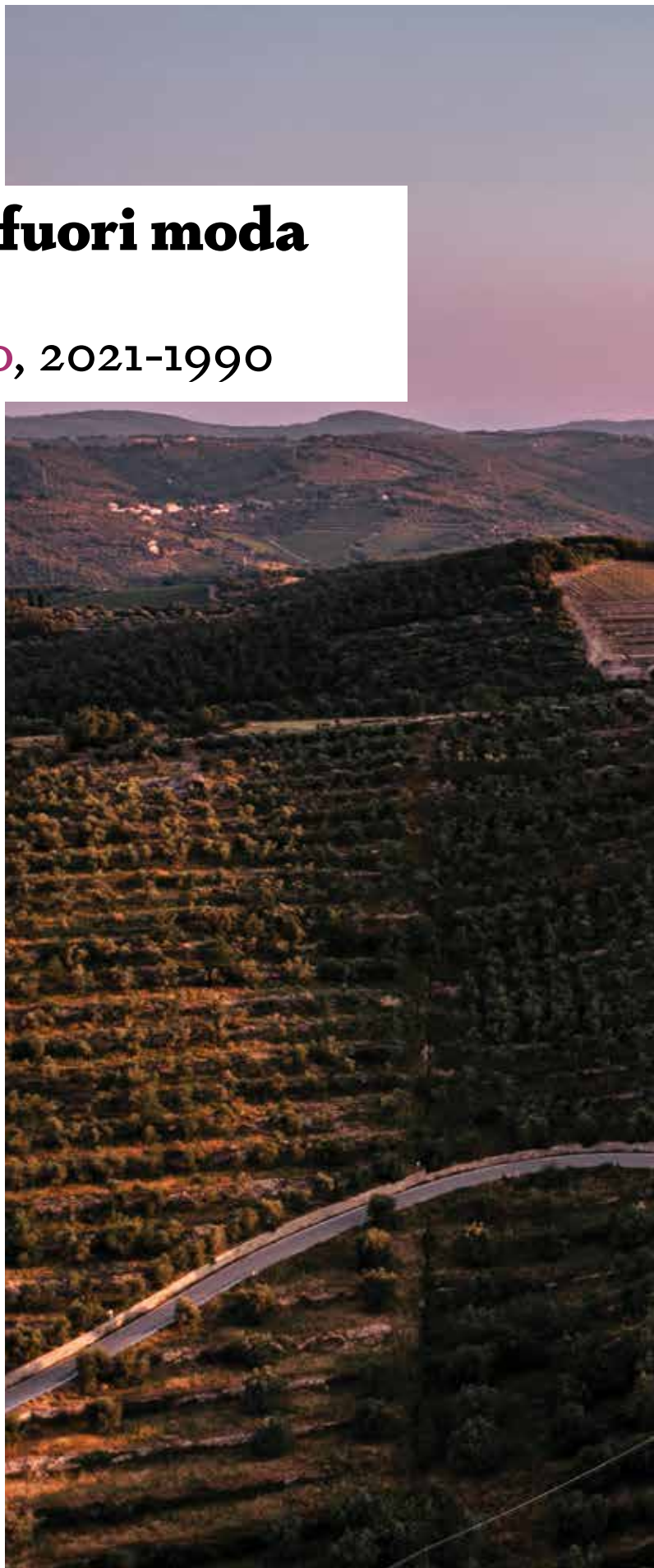
Mai di moda, mai fuori moda

Il Chianti Classico di Castello di Cacchiano, 2021-1990

Un Chianti Classico *classico*: così sono i vini del Castello di Cacchiano, dove la scelta estetica interpreta la vocazione del luogo. L'intervista a Giovanni Ricasoli Firidolfi e la verticale

di ARMANDO CASTAGNO

Rispetto agli altri grandi territori vitivinicoli della Toscana centrale, da San Gimignano a Montalcino, da Montepulciano a Bolgheri, ai Colli Senesi e Fiorentini, il Chianti Classico suggerisce, nei suoi paesaggi, un'anima più rocciosa e arcaica, un senso di ombrosa frescura. Tuttavia, di questi celebrati luoghi, esso è di gran lunga il più vasto, e di conseguenza le eccezioni all'assunto di partenza sono eclatanti. Per chi proviene da sud, ci sono due possibilità per incunarsi nel suo ventre, ad esempio verso Gaiole, dove sono diretto in questa assoluta mattina di giugno. E sono ipotesi così diverse da dare da sole una compiuta idea di quanto variegato – e persino contraddittorio – l'areale sia in effetti. Più spesso, in passato, ho scelto la prima via, che avvicina il borgo antico di Castelnuovo Berardenga, ne indaga serpeggiando i quartieri residenziali più recenti, costeggia le sabbie color oro della frazione di Stellino e poi le terre dure, venate di vermiglione, di Villa a Sesta. Quindi, ed è la parte del tragitto che preferisco, si infila nel cupo dei boschi dopo il bivio di Castell'in Villa lungo





Dal punto di vista geologico, il Castello di Cacchiano sorge su una placca di pietra calcarea di alberese, frammista a galestro, una roccia fatta di argilla compattata, friabile e scistosa



un percorso fatto solo di curve, ritmato da ponti di pietra, ruscelli trasparenti, tunnel di penombra sotto lunghe volte di chiome arboree, strapiombi di roccia nuda dove riconoscere le lastre di alberese, le lamine del galestro, le radici scoperte che pescano nelle argille. Si sbuca, infine, sotto gli impendibili bastioni del Castello di Brolio, laddove il panorama, pur frastagliato, si apre a una luce diffusa.

Con quattro ulteriori chilometri di saliscendi, si raggiungerebbe facilmente la mia meta odierna, il Castello di Cacchiano. Ma ho scelto un percorso alternativo, quello che scocca all'uscita "Casetta-Monteaperti" della Statale Siena-Bettolle. So di dover fare più strada, ma ne vale la pena. Viaggio attraverso sterminate estensioni di prato, oppure accanto a impianti di vigneto, molti dei quali a dimora da poco, lungo piaggioni o su vaste distese pianeggianti. Un cipresso dal tronco di sei metri di circonferenza segnala la curva oltre la quale, a metà di un rettilineo, trovo la chiesa di Sant'Ansano a Dofàna, rifatta da cento, ma vecchia di mille anni nel suo impianto originario. Visti da qui, i panorami del Chianti Classico sembrano promettere solo dolcezze, aprendosi a perdita d'occhio, vasti e solatii, punteggiati da coloniche e cantoniere, pievi tra alberi, siepi che ombreggiano case. In questo suo estremo lembo meridionale, il

Chianti Classico mostra il suo lato più placido, e uno storico dell'arte, pensando al tratto gentile e un po' naïf, alle forme smussate e ai colori tenui di un certo Quattrocento di Madonne adorabili, si azzarderebbe a descriverlo come "più senese". Anche il resto della tratta, quindici chilometri, che mi separa dalla mia destinazione, vive dello stesso senso di quiete sospesa, come in un'eterna controra in cui non passa nessuno: più che di guidare un'auto, pare di navigare. Sono le undici di mattina, e mi avvicino alla meta abbordando il salitone di Monteaperti; supero San Piero e mi lascio alle spalle Pianella, svoltando a destra. Infine, abbandono la Provinciale 408, deviando in salita verso Monti in Chianti, e in breve raggio la dirittura che porta al Castello, oltre il quale non c'è più strada. Aggiro l'edificio centrale, che sventa su una specie di promontorio collinare consentendo in direzione sud una vista che lascia ammutoliti; il mio altimetro segna del resto, al centro del parcheggio, 499 metri sul livello del mare. Un po' più in basso, metto a fuoco le case affastellate della frazione di Monti, contornate da vigne; slanciandolo oltre, invece, lo sguardo si dissipa in una campagna disegnata a onde successive, lei verdissima, le onde via via più celesti. Giovanni Ricasoli Firidolfi, che mi ha visto arrivare, fa capolino da un portone socchiuso su cui

stagliano due croci di Malta argentate, e mi saluta. Vengo accolto in un locale di degustazione già approntato, piacevolmente fresco; rifletto che un condizionatore non serve granché, quando i muri esterni di una casa sono spessi due metri. Sul lungo tavolo centrale di massello scuro, noto una quindicina di bottiglie allineate: seguendo la loro traccia, proveremo a ripercorrere insieme la storia di questo luogo e delle persone che lo hanno fondato, abitato e plasmato.

«Io ho iniziato a novembre 1983, a diciannove anni: avevo da poco preso la maturità scientifica, quando venni mandato da mia madre a Vienna, dove si teneva una degustazione di Chianti Classico organizzata dal Consorzio. Sa-

MA CHE STORIA HA CACCHIANO, E PERCHÉ SI CHIAMA COSÌ?

«Questo è un luogo di fondazione romana, abbiamo trovato anche una stele su cui è inciso il toponimo Caculanus; doveva essere un accampamento militare, perché in latino cacula sta per “attendente”, il soldato che assiste gli ufficiali. La fortificazione è medievale, della fine del X secolo, ed è stato un Ricasoli a costruirla. Ha avuto poi gli ovvi compiti difensivi di tutta la linea di castelli posti tra Siena e Firenze. In tempi più recenti, quando Cacchiano apparteneva a mio nonno, è stata una delle aziende-satellite della Barone Ricasoli per la produzione del vino. Era, a sua volta, il fulcro e il centro di raccolta di un sistema

37 ettari di vigneto, 29 dei quali a Chianti Classico, con schiacciante prevalenza di sangiovese; poi colorino, malvasia nera, canaiolo, malvasia bianca e merlot



pevo poco. Imparai molto. Non era un periodo di transizione soltanto per me, lo era anche per Cacchiano: era in corso una divisione tra mia madre e le mie zie che si completò poi nel marzo del 1984, quando finalmente ci trovammo nella condizione di poter investire».

ANCHE PER IL VINO ITALIANO ERA UN PERIODO DI TRANSIZIONE, FORSE.

«Certamente. Si viveva in una specie di Rinascimento, soprattutto qui nel Chianti Classico, che ne era stato l'incubatore alcuni anni prima. L'azienda aveva cominciato a imbottigliare e commercializzare nel 1974 con il marchio “Castello di Cacchiano”. Mio padre Alberto era mancato, purtroppo giovanissimo, nel dicembre 1973, ma aveva tenuto da parte diverse annate, anche degli anni Sessanta, che vennero imbottigliate, separatamente, pochi mesi dopo. Quello è stato il punto di partenza».

di fattorie autonome dal punto di vista amministrativo, con più di mille ettari di fondi rurali, sessanta ettari di vigneto e venti o venticinque casali al suo interno. Oltre ad altri prodotti agricoli, conferiva vino alla casa madre di Brolio, che lo assemblava e lo imbottigliava con il suo famoso marchio “Barone Ricasoli”».

IL LETTORE PERÒ RISCHIA DI NON ORIENTARSI, CON TUTTI I RICASOLI CHE IL CHIANTI CLASSICO ANNOVERA.

«Hai ragione, ma la famiglia è in effetti una sola, e il rapporto di parentela tra i vari Ricasoli è molto stretto. A Rocca di Montegrossi c'è mio fratello Marco, mentre il Francesco Ricasoli di Castello di Brolio è mio cugino primo: mio padre e suo padre erano fratelli. Cacchiano era sì un'azienda autonoma, ma l'intera famiglia, almeno una trentina di persone, viveva a Brolio, e per questo parlo di “casa madre”. Io stesso, con il mio nucleo familiare stretto ma anche con zii, nonni e

almeno una quindicina di cugini, per i primi dieci anni della mia vita, ossia fino al 1974, ho vissuto lì. C'è un pezzo del mio cuore, in quel luogo, anzi del nostro, di tutti noi che ci abbiamo passato l'infanzia e la prima gioventù».

HAI DETTO CHE TUO PADRE È MORTO GIOVANISSIMO; MI SEMBRA DI CAPIRE PERÒ CHE STESSE AVVIANDO PROGETTI, QUI A CACCHIANO.

«È così, lui è mancato a 45 anni, in modo repentino. E di sicuro non se lo aspettava: oltre alla scelta dell'imbottigliamento, aveva infatti progettato un rinnovo strutturale di Cacchiano, e posto le basi per reimpostare le vigne con criteri più razionali e moderni. Quando è morto, tuttavia, mia madre ha realizzato i suoi progetti, uno dopo l'altro, stabilendo qui la nostra casa, pur non essendo lei di origine toscana».

DI DOVE ERA?

«Era veneziana, si chiamava Elisabetta Balbi Valier. E se vuoi una curiosità, era la nipote del conte Marco Giulio Balbi Valier, quello che a metà Ottocento aveva inventato il Prosecco moderno».

E TU NON FAI SPUMANTE, ALLORA?

(Ride) «Lo faccio, ma pochissimo». (Tace un attimo) «E a metodo classico».

PARLIAMO DEL PRESENTE. LA TUA PRODUZIONE È INCENTRATA SU UN'IPOTESI DI CHIANTI CLASSICO PIUTTOSTO SOBRIA E TRADIZIONALE, PERSINO SEVERA.

«Noi abbiamo 37 ettari di vigna, non trecento. Il nostro mercato è più contenuto rispetto ad altri, e forse è stato più facile rimanere rigidi nel rispetto della tradizione chiantigiana. Ovviamente c'entra una questione di gusto personale: trovo che il Sangiovese interpretato in questo modo un po' austero abbia un gran fascino. Ci tengo però a dirti una cosa. Andando ad assaggiare oggi i vini che produceva mio padre, io avverto le stesse suggestioni. Mi sarebbe piaciuto chiedergli se fosse una sua scelta stilistica, e diciamo pure estetica, oppure una vocazione naturale del luogo, o entrambe le cose, ma non ne ho avuto modo».

E COSA GLI DIRESTI, OGGI, SE POTESSI?

«Gli confermerei che aveva ragione quando sosteneva che Cacchiano fosse una grandissima terra da vino. Quel che mi sorprende è che lo pensasse ai suoi tempi, quando lavorava senza tecnologia, con materiale "botanico" di livello, per così dire, non straordinario, e parlo di piante, di portainnesti, di conduzione del vigneto. Penso avesse un'incrollabile fiducia nella terra del posto dove siamo; io ho iniziato ad averla più tardi di lui».





La famiglia Ricasoli nel Chianti: al Castello di Cacchiano Giovanni, a Rocca di Montegrossi il fratello Marco, al Castello di Brolio il cugino Francesco

COME È ORGANIZZATA LA PROPRIETÀ?

«Sono 200 ettari circa. Più della metà è bosco, elemento fondamentale, irrinunciabile. Per il resto, come ti dicevo, ci sono 37 ettari di vigneto – e di questi 29 sono a Chianti Classico – e altrettanti di uliveto; quel che rimane sono campi, incolti, strade, costruzioni».

LE VIGNE SONO ACCORPATE?

«Non tutte, ma per la gran parte sì; il grosso si trova di fronte all'abitato di Monti in Chianti. Lì ce ne sono alcune di particolare importanza per noi, come quelle a nome "Corte di Sotto" e "Pian della Fonte", intorno ai 400 metri di altitudine. Alcune (e punta il dito verso nord-ovest e poi verso est) sono qui sopra, non lontane dal castello. Altre, le Morelline e i Sodini, sono giù oltre Monti, ancora un po' più in basso, intorno ai 350 metri. Nei vigneti abbiamo una schiacciante prevalenza di Sangiovese, e poi Colorino, Malvasia Nera, Canaiolo, Malvasia Bianca per il Vin Santo, e un po' di Merlot in una vigna specifica, Fontemerlano».

DAL PUNTO DI VISTA GEOLOGICO, INVECE, DOVE CI TROVIAMO?

«Su una placca di pietra calcarea di alberese, frammista però a galestro, questa roccia fatta di argilla compattata, friabile e scistosa. In superficie c'è un po' di limo, a grana intermedia, ma anche argille fini e qua e là vene di sabbia. C'è una quota di arenaria solo nelle nostre vigne più meridionali, quelle che si protendono verso l'Argenina, verso San Giusto; lì è la sabbia a prevalere nella costituzione del suolo, e il vino viene più trasparente e più etereo nei profumi, e particolarmente sapido».

E QUESTO SUO LATO TI PIACE?

«Moltissimo».

COSA TI PIACE SE DICA DEI VINI CHE FAI?

(Di slancio) «Che sono classici. Che produco un Chianti Classico *classico*. Non mi interessa altro».

E COSA SIGNIFICA PER TE CLASSICO?

(Qui invece riflette. Poi alza la testa. Parla lentamente) «Che non ha l'ossessione di inseguire le tendenze passeggero, perché è come deve essere: è come è *logico che sia*. Classico è ciò che non va mai di moda e, di conseguenza, non passa mai di moda». ♦

LA DEGUSTAZIONE

Castello di Cacchiano produce, a oggi, sei vini. Tre sono Chianti Classico: quello d'annata, la Riserva e la Gran Selezione ora battezzata "Millennio" (nome che in passato ha identificato talora vini delle altre tipologie). I restanti tre sono: un Merlot da singola vigna ("Fontemerlano"), cui tutto si può dire meno che sia un vino facile, come fama planetaria del Merlot suggerirebbe; un Brut Rosé millesimato; uno straordinario Vin Santo del Chianti Classico, il primo vino aziendale a diventare famoso, grazie all'innamoramento – e alla conseguente entusiastica comunicazione – di Luigi Veronelli.

La nostra degustazione, però, ha preso in esame soltanto le tre tipologie di Chianti Classico, alternandone l'assaggio in una sequenza il più possibile decontratta. La richiesta di non concentrarci su un'unica etichetta può apparire bizzarra; ma il suo intento, assecondato volentieri da Giovanni Ricasoli, era lo stesso perseguito dalla doppia verticale di Valtellina Superiore Ar.Pe.Pe. pubblicata qualche anno fa su questa stessa rivista (n. 14 - marzo 2018). Ossia, misurare alla prova del tempo alcuni vini *pensati per durare* (in questo caso Riserva e Gran Selezione) a confronto con altri (i Chianti Classico d'annata) concepiti invece per un consumo più pronto e rapido. Anche stavolta, l'assaggio ha mostrato come in tema di longevità (non la generica tenuta nel tempo, ma la capacità di evolvere in maniera virtuosa e interessante) i vini d'annata di grandi terroir, sobriamente interpretati, non chinino il capo davanti ad alcunché, magari raccontandosi a voce più bassa, se ci passate la metafora, ma senza alcuna incertezza.

Partiamo proprio dalle sei annate degustate del "semplice" Chianti Classico, ottenuto da Sangiovese e Colorino



vendemmianti e vinificati insieme, con un saldo di Malvasia Nera che segue un percorso a parte e viene poi assemblata. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata, e con due settimane di macerazione; dopo la malolattica e l'assemblaggio delle diverse partite, il vino passa in botti di rovere di Slavonia da 20-25 hl, dove matura per 12 mesi. Una sosta di un ulteriore anno in bottiglia ha preceduto la messa in commercio. Con le sole eccezioni del 2021, senz'altro troppo giovane per una valutazione accurata, eppure assai elegante nelle premesse, e del 2005 – compatto e tenace nell'insieme ed esente da decadimenti ossidativi, ma impersonale e impreciso negli aromi, con in evidenza il "petricore" (acqua piovana, asfalto bagnato, ecc.) dei Sangiovese toscani del millesimo – le altre cinque bottiglie aperte erano di temprà e complessità notevoli. Energico, sebbene ancora chiuso e riservato, il **Chianti Classico 2020**, dalla forza controllata e dal frutto assai puro, a ricordare il profumo fresco e sottile insieme dei sorbetti o delle gelatine. Più comunicativo, in quanto più ampio, estroverso e complesso, il **2016**, floreale ai profumi e capace di una significativa accelerazione al sorso, ricco e persistente. Lo stato evolutivo di questo vino, a otto anni dalla vendemmia, lascia presagire almeno un decennio di positiva evoluzione. Il **2004** ha una nota mentolata che domina l'intero spettro olfattivo. C'è bisogno di attenderlo un'ora per iniziare ad annotare l'emergere di timide nuance di ciliegia, tè fermentato, ta-

marindo e iodio, in un insieme che nel bicchiere guadagna grazia. La bocca, invece, è da subito espressiva, fresca e potente, di perfetta coordinazione e con uscita di classe su note floreali e minerali. Il **1995**, uscito con la dicitura "Millennio" – a ricordare i mille anni dalla fondazione del castello – è, semplicemente, un 1995 toscano che più tipico non si può. Ovvero, un rosso arcigno e reticente, duro come una pigna, integro in modo incredibile (è granato acceso con bagliori rubino, a trent'anni dalla raccolta) e destinato a vita lunga ma, per così dire, eremitica. I profumi, raggruppati attorno a un nucleo cupo di prugna e liquirizia, preludono all'assaggio di un liquido innervato di acidità, denso di sapore, affidato più alla rude trama tattile che a distinguibili ritorni aromatici. Una specie di guerriero in armatura, che dubitiamo si apra mai a una silhouette più concessiva e gentile. Infine, il **1990** "annata" – clamorosamente superiore alla Riserva della stessa, memorabile vendemmia per la persistenza del frutto, qui integro e soave; ha un profilo aperto a suggestioni di viola e di felce, con una vena dolce e acidula di miele grezzo e una distensione gustativa portentosa, dovuta al sostanziale discioglimento della grana tannica nella struttura.

Cinque, per proseguire, i Chianti Classico Riserva assaggiati, ad abbracciare un arco temporale di un quarto di secolo. La migliore fra quelle valutate, a giudizio di chi scrive, è oggi la **Riserva 2003**, che rispetto ad altre – e non rare – mirabolanti esibizioni di rossi toscani della rovente annata ha una ammirevole tipicità e una sicura leggibilità varietale. Non è solo la stupenda evocazione di viola, humus fresco, mare, ciliegia e luppolo a lasciare irretiti, ma soprattutto la compostezza e la vitalità del sapore, libero da ardori alcolici e ruvidità tan-

niche. La Riserva **2007** è, per contro, il vino più giovane dell'intero lotto in cui siano rilevabili note evolutive avanzate, e anzi, francamente, un chiaro cenno ossidativo. Rimandi al dattero e al catrame serrano il profilo per decine di minuti, prima che si faccia strada una timida sfumatura fruttata (amarena sotto spirito); meglio all'assaggio, che se non proprio giovanile è comunque vigoroso, rilanciato com'è dalla qualificante chiusura salina. Lo avessimo in cantina, ad ogni modo, non aspetteremmo anni per "tirargli il collo". Un vero classico per la sua vendemmia è invece la **Riserva 2006**, come da letteratura vino potente e quasi urgente nel dirompere dei profumi, e con un tono esotico nel frutto (pesca, papaya) che lo rende un *unicum* nella verticale. In bocca, la gagliardia tannica del millesimo lo frena nello slancio e lo fa un po' troppo astringente, ma la bella chiusura su toni intensamente mi-

nerali redime il tutto. Delle due Riserve più datate, **1993** e **1990**, meglio la seconda, che pur non attingendo la grandezza del "semplice" Chianti Classico pari annata ha valide carte da giocare: è ben modulato, non manca di struttura né di equilibrio, e propone citazioni di erbe aromatiche, con un rosmarino *olografico*. Il 1993 (due bottiglie contestualmente aperte, identiche tra loro) ha invece esaurito la spinta, e vagabonda ormai su monocordi note ossidative.

Resta infine da dire dei quattro Chian-

ti Classico Gran Selezione, inaugurati dal primo ad essere uscito in ordine di tempo, il **Millennio 2010**. Si tratta della selezione delle migliori uve aziendali di Sangiovese (5.000 bottiglie prodotte e solo nelle annate ottime), fermentate in parte in acciaio e in parte in cemento, con macera-



zione di tre settimane e sosta di un anno e mezzo in barrique nuove o piccoli tonneaux. Ha una silhouette invero curiosa e di tono mediterraneo nelle note di pomodoro concentrato e macchia marina; deborda quindi di materia al sorso, con conseguente, avvertibile deficit di dinamica gustativa. Per il frutto di un'annata chiantigiana per cui la stampa d'oltreoceano ha gridato al miracolo, uno stato attuale non proprio esaltante. Tornando progressivamente verso i nostri giorni, segnaleremo del **Millennio 2013**

la rarefatta balsamicità al ricordo di eucalipto e la trama magra ed essenziale del sorso, che sembra essersi liberato di una zavorra, rimanendo coeso intorno a un saldo nucleo minerale. In fondo alla bocca, i quindici gradi alcolici – che per la verità sembrano anche di più – si fanno sentire:

sfrangiano i contorni della persistenza aromatica, e lasciano in eredità una sensazione piillante di distillato di frutta. Il **Millennio 2015**, dal canto suo, titola 15,5% di alcol in etichetta, ma li "porta" alla grande; trattasi di un signor vino, sanguigno al naso dopo avvio tutto sulla violetta, e in grado di fornire al palato una sensazione vellutata davvero piacevole. L'uscita è lunga, coordinata, nitida e salata, di tutta soddisfazione. La Gran Selezione Millennio 2020, infine, è uno dei tre o quattro vini più severi, e allo stesso tempo più avvincenti, da noi sentiti a Gaiole in Chianti relativamente all'annata.

Di un bel colore rubino con eleganti trasparenze, profuma di fragola selvatica e rosa, con un tocco erbaceo di acetosella e un che di affumicato; dopo venti minuti di aerazione anche di liquirizia, gesso e china. Considerandone il grip tannico ancora mordace e il quadro aromatico in assestamento, raccomanderebbe pazienza, confidando che il tempo la premi: due o tre anni di cantina dovrebbero confermarne la potenziale grandezza, rivelandolo forse come uno dei migliori rossi aziendali degli ultimi vent'anni. ♦



RI-GENERAZIONI

About a Boy: Alessio Brandolini

È a capo dell'azienda agricola che porta il suo nome: ci ha parlato di sé, della sua storia, della sua famiglia, del suo lavoro. Amore puro, sublimato dall'orgoglio e dalla fierezza di aver fatto, nella vita, ciò che voleva

di **SARA MISSAGLIA**

«**N**ella vita volevo fare l'eno-
logo, ci sono riuscito e sono
contento della mia strada».

Così ha inizio un incontro
che ha il sapore delle cose buone.
“Vignaiolo in Oltrepò”, così si defini-
sce Alessio Brandolini, giovane pro-
duttore profondamente legato alla sua
terra. Orgoglio e competenza: questo è
il carburante che alimenta il desiderio
di fare bene. Classe 1982, enologo, ha
esattamente i modi da “bravo ragaz-
zo”, secondo i criteri dell’immagina-
rio collettivo. Il volto pulito, gli occhi
sinceri, una spontaneità naturale che lo
porta a raccontarsi senza filtri. E men-
tre sfoglia gli album di famiglia e parla
della sua bambina, Costanza, nata da
poco, si emoziona e brilla di luce: già
prima che nascesse, Alessio e la mo-
glie Elena hanno voluto accoglierla in
vigneti che sono in perfetta sintonia
con l’ambiente, dove si pratica iner-
bimento permanente e una ricerca di
sostenibilità non certo di maniera. A
lei trasmettono la forza delle cose vere,
semplici, nel senso più alto del signi-
ficato: senza trucchi e senza inganni,
come la terra su cui la famiglia di Ales-
sio vive da generazioni.

LE ORIGINI DELLA CANTINA

Le vigne di San Damiano al Colle in
provincia di Pavia sono state lavorate
per oltre un secolo dai Brandolini: qui
si trova la maggior parte dei vigneti
della cantina, nata nel 1873 con Car-
lo, il bisnonno di Alessio, tra i soci
fondatori della cantina La Versa. Un
contratto di compravendita di un ter-
reno datato 1875 che Alessio conserva,

L'azienda di Alessio
Brandolini conta
9 ettari di vigneto
per circa 60.000
bottiglie all'anno, in
prevalenza Metodo
Classico

 **ALESSIO
BRANDOLINI**

attesta già allora la proprietà di alcuni
vigneti. Nel tempo l’azienda ha trovato
altri terreni nei comuni di Rovescala
e Montù Beccaria e oggi conta nove
ettari in totale per una produzione
che si attesta a circa 60.000 bottiglie
all’anno. Dopo il bisnonno sono arri-
vati i nonni, sia dalla parte di mamma
sia dalla parte di papà: è soprattutto
il nonno materno, Giuseppe Salinelli,
ad aver lasciato un segno importante
nella crescita di Alessio e in quelle che
saranno le sue scelte future. «Uno dei
primi ricordi che ho è di mio nonno
che, spingendo il passeggino, mi porta
tra i filari mentre sta facendo le pota-
ture: ho bene a mente le sue mani che
si muovevano veloci. Mio nonno non
aveva studiato, era un uomo del fare,

e mi ha insegnato il valore delle azioni
buone». Il nonno era molto conosciuto
nella zona proprio per la sua capacità
di trattare e gestire la natura: il verde
era il suo colore e amava custodire la
vigna con precisione e meticolosità.
Questione di karma verrebbe da dire,
quando tutti intorno a te fanno vino,
dalla famiglia di mamma a quella di
papà, sino al grado di parentela più
lontano. Tolstoj nella sua Anna Ka-
renina scriveva che “tutte le famiglie
felici sono uguali”: nel caso dei Bran-
dolini il modo di essere felici è il far
bene le cose. Con buon senso, prag-
matismo e responsabilità.

UNA BELLA STORIA DI FAMIGLIA

Alessio ha respirato il profumo dell’u-
va, ha camminato sui terreni argilloso
calcarei dei vigneti con gambe anco-
ra incerte ed è cresciuto facendo del
vino non il suo punto di partenza, ma
di arrivo. L’arrivo e il traguardo sono
rappresentati dal desiderio di miglio-
rare il lavoro di chi lo ha preceduto: il
bisnonno Carlo, poi il nonno Aristide





Una lunga tradizione nel contesto vitivinicolo di San Damiano al Colle: a fondare la cantina nel 1873 fu il bisnonno Carlo. Da allora, ogni generazione si è dedicata alla terra e al vino, trasmettendo quella base valoriale di famiglia e radici oggi così cara ad Alessio

(che tuttavia ha perso che era ancora molto piccolo) e il papà Costante, che ha consegnato ad Alessio l'azienda dopo gli studi: prima la laurea in viticoltura e enologia presso la facoltà di Agraria di Milano nel 2006 e nel 2008, la laurea magistrale in scienze viticole e enologiche presso l'Inter ateneo di Torino, Milano e Palermo. «Mio padre era perito agrario e da lui ho imparato a trattare con la terra. Negli studi che ho fatto anni dopo all'università, ho riletto in chiave scientifica alcune delle lezioni più belle che mio padre mi ha tenuto con poche parole e tanto fare». Quella di Alessio Brandolini è una bella storia di famiglia: persone orgogliose del loro territorio, amanti della loro terra, desiderosi di fare sempre meglio. È figlio unico e sente su di sé la responsabilità di portare avanti l'azienda come naturale passaggio di testimone: in realtà il padre lo voleva

bancario, consapevole della fatica del lavoro da vignaiolo. All'epoca fare vino era decisamente meno glamour di oggi, e si era dei contadini, nulla di più. Per questo il padre sognava per lui un ruolo da direttore di banca, così come poi sono diventati altri cugini di Alessio. Un bancario mancato, ma, in tutta onestà, è difficile immaginarlo con il colletto bianco. Ama respirare questo mondo, ed è in questo mondo che vuole far crescere sua figlia. «A differenza di mio padre, vorrei tanto che mia figlia facesse il mio mestiere e che portasse avanti il mio lavoro. Sarà lei a decidere, ma in cuor mio lo spero tanto»: un desiderio, che molti genitori hanno nel cuore ma che solo raramente dichiarano, che rivela tutta l'autenticità di Alessio. Ma non solo: «le donne anche qui in Oltrepò hanno dimostrato di fare benissimo: sono certo che mia figlia, se lo vorrà, qui potrà dare il meglio».

L'ORGOGGIO E L'IMPORTANZA DEGLI STUDI

Alessio più volte racconta dei suoi studi e con orgoglio mostra le fotografie dell'esame di laurea. Studiare e lavorare, capire e provare, conoscere e sperimentare: il suo mentore è Attilio Scienza, il Professore come Alessio lo chiama, figura di assoluto spicco nel nostro Paese e nella formazione dell'attuale classe di enologi. Sul cancello d'ingresso della cantina una targa ricorda gli studi di Alessio: è una laurea importante in una famiglia di vignaioli e prima ancora contadini, e segna un passo diverso. Ha avuto esperienze formative nel Chianti Rufina, in Piemonte e in Oltrepò Pavese, con viaggi studio in Borgogna e a Bordeaux e con approfondimenti nei grandi distretti vitivinicoli del nostro Paese. Alessio sottolinea sempre che coltiva i propri vigneti, vinifica la propria uva e imbottiglia e commercializza diretta-

mente i propri vini. Esiste una profonda identità tra ciò che è e ciò che fa. Nessun make-up, nessun belletto, così come in vigna, dove non utilizza concimi di sintesi e dove, puntando alla qualità, ha ridotto profondamente la quantità di uva per pianta, optando per il diradamento. «Ho avuto la fortuna di conoscere persone straordinarie come Attilio Scienza, Danilo Lanati, Leonardo Valenti o Rocco Di Stefano, dalle quali ho imparato ad avere coscienza del mio lavoro, cercando di continuo la qualità e realizzando un modello di affidabilità, di attenzione e di cura nel dettaglio».

I FUTURI PROGETTI, NEL SOLCO DEL PADRE

La precisione è fondamentale, glielo ha insegnato il nonno che non sbagliava una potatura veloce con le mani sui tralci. Ha perso il papà troppo presto, quando aveva solo 25 anni, quando iniziava a fare le prime prove che oggi lo hanno portato a concentrare l'attività dell'azienda nella spumantizzazione: «sono convinto che mio padre sia contento di quello che ho messo in piedi, e sono certo che, ovunque sia, riesca ad apprezzare e a condividere il mio lavoro. Io lo sento sempre con me, è una presenza che mi dà sicurezza, che mi fa sentire bene, che mi fa sentire a casa, che invoco quando sono in dubbio sul da farsi. Lui era straordinario nell'attività di gestione della vendemmia, io cerco di assomigliargli. Mi è sempre piaciuto, e lo faccio tuttora, ascoltare i racconti delle persone più anziane, i "vecchi" del paese: mi piace cogliere e ricevere i loro insegnamenti», commenta Alessio, che, tra i progetti futuri, ha la realizzazione di un nuovo vino, la Riserva Perpetua: «Voglio fare un vino identificativo della mia azienda, mettendo insieme le annate migliori: quando le persone lo assaggeranno, potranno dire che questa è la firma

della mia cantina». Ci sta lavorando, un Metodo Classico non dosato da una cuvée realizzata con le annate migliori, che sta via via accantonando nel tempo. Sempre pinot nero vinificato come nella Champagne e con una sosta prolungata sur lie: un amore senza confini per il vitigno che lo ha stregato, senza dimenticare la barbera, che tra le uve a bacca



rossa è sicuramente la sua preferita, e la croatina, perché la Bonarda è il vino di casa. I suoi vini sono esattamente come lui: hanno un'ottima estrazione di sostanze aromatiche, che vengono preservate attraverso la fermentazione a basse temperature e l'utilizzo di affinamenti in botte e in bottiglia per fare del tempo un alleato.

IL CONTINUO CONFRONTO CON I COLLEGHI

Alessio in questo Oltrepò, nei confronti del quale nutre un legame e un rispetto del tutto particolari, si è scelto tanti "fratelli": sono i giovani enologi che appartengono alla sua generazione e con cui pensa oggi sia importante costruire una squadra e contribuire allo sviluppo di un nuovo modo di pensare, all'insegna della qualità. Ed è con loro

che, ad ogni nuova annata, effettua i primi assaggi: le famiglie queer esistono anche nell'Oltrepò, basta semplicemente scegliersi i fratelli giusti, che poi diventano i compagni della propria avventura professionale. Effettua assaggi e degustazioni insieme all'agronomo Beppe Zatti, con cui condivide l'attività in vigna, e ad altri enologi con cui ama ritrovarsi e ricevere feedback: Alessio non ha il dono del dubbio, ma cerca il confronto. Nelle sue parole, dritte come la sua schiena, si coglie un senso di profonda umiltà. Evitando di mettermi in imbarazzo, sottolinea quanto l'attività svolta dalla nostra associazione contribuisca all'innalzamento e alla valorizzazione del vino nella sua matrice culturale più profonda. Registro i complimenti, che riporto, perché Alessio "ci tiene".

Fuori sta diluviando, il clima estremo sembra avvicinare l'Oltrepò a un mondo quasi caraibico tra pioggia, vento e grandine. «Meno male che non ha fatto danni», commenta Alessio, e il suo primo pensiero è per le vigne. I tanti premi ricevuti dalle guide nazionali e la sua partecipazione a concorsi internazionali non lo hanno cambiato, Alessio non si è mai montato la testa: è sempre rimasto con i piedi nella terra dell'Oltrepò. Non riesce a vedersi lontano da questi luoghi: non è un limite, l'orizzonte di Alessio è infinito e va ben oltre queste colline. Ci salutiamo mentre guarda le sue vigne, e il suo viso esprime più delle parole: un profondo senso di onestà, di armonia, di bellezza interiore. Alessio è il ragazzo della porta accanto, il volto pulito del futuro, di un territorio che ha bisogno di persone come lui. Ti accoglie e ti saluta come un vecchio amico, sempre con il sorriso, ha la luce del cielo dopo la tempesta: uno squarcio di energia e di vitalità. Avete presente quando si dice una bella persona? Ecco, l'avete appena conosciuta. ♦

Claudio Dacasto, l'enologo con la barbera nel cuore

Classe 1983, nasce in Monferrato, dove continua a curare l'azienda di famiglia, ma viaggia tra Liguria, Piemonte e Sardegna. «Il miglior vino dell'enologo? Quello che farà l'anno successivo»

di **PAOLO VALENTE**

Claudio, raccontaci di te.

Nasco ad Agliano Terme, nel cuore della barbera, da una famiglia di vignaioli che mi ha trasmesso la passione per la vite e il vino. A 14 anni mi sono iscritto alla Scuola Enologica di Alba che ho concluso nel 2003; poi la laurea in Viticoltura ed Enologia a Grugliasco e ad Asti. Ma già appena finite le superiori ho iniziato a lavorare in uno studio di consulenza durante il periodo della vendemmia e nell'azienda di famiglia.

Nel 2011, dopo una breve esperienza in una cantina di Costigliole d'Asti, sono entrato a far parte dello studio di consulenza dell'enologo Giuliano Noè di cui, successivamente, sono diventato anche socio; nel 2015 ho fondato la mia società iniziando a collaborare prima con aziende delle vicinanze per poi allargare il mio raggio di azione: attualmente seguo 32 cantine di Piemonte, Liguria e Sardegna.

Quali sono stati gli incontri fondamentali nel tuo percorso formativo?

Senza dubbio, all'inizio, la Scuola Enologica di Alba mi ha dato tantissimo: ho avuto la fortuna di incontrare professori che mi hanno insegnato molto sia dal punto di vista teorico che da quello concreto, pratico.

Poi Giuliano Noè e Beppe Rattazzo dello studio di consulenza con il quale ho collaborato: Beppe mi ha trasmesso tantissimo con la sua infinita conoscenza e il suo grande palato mentre da Giuliano ho imparato anche come si gestisce un'attività di consulenza.

La barbera è un'uva molto versatile: può essere spumantizzata, vinificata in rosa o, più tradizionalmente, in rosso, da bere giovane o come grande vino da invecchiamento



Tra chi mi ha dato di più, non posso poi dimenticare mio padre, un classico vignaiolo appassionato di vigneti. A lui devo tanto innanzitutto perché ha avuto sempre fiducia in me e poi perché mi ha trasmesso la sua conoscenza del vigneto. Credo che l'enologo debba essere in stretto contatto con le vigne: se lavori bene in campo anche il lavoro in cantina diventa più facile.

A questo proposito come è stato il tuo ingresso nell'azienda di famiglia?

Sono entrato in azienda una ventina di anni fa e all'inizio c'è stato lo scontro generazionale; io provenivo da una scuola di impostazione moderna: diradamenti, vinificazioni in legno, affinamenti in bottiglia. Quella di mio padre era invece

un'azienda tradizionale; io ho voluto introdurre processi che all'inizio faceva fatica ad accettare ma, alla fine, ha sempre supportato la mia voglia di cambiamento.

Dal tuo punto di vista privilegiato, come vedi le nuove generazioni di vignaioli?

Io seguo principalmente aziende medio piccole, alcune addirittura familiari, e noto che i giovani stanno portando energia positiva; vedo negli attuali venticinque trentenni più dinamicità rispetto alla generazione precedente, più attenzione anche all'aspetto commerciale. Il mondo del vino è cambiato e quando si vuole creare un'azienda o un vino, secondo me, il primo passo che bisogna compiere è decidere come comunicare quello che si sta facendo, il vino che si



vuole produrre. Questo è fondamentale perché l'azienda economicamente funziona se vende le bottiglie che produce; vedo che le nuove generazioni sono più comunicative, più attente a questo. Ma vedo anche un deciso ritorno alla campagna; l'attenzione all'uva e alla vigna sta crescendo.

Il cambiamento climatico, la ricerca di una maggiore salubrità dei prodotti, la salvaguardia della natura sono tutti concetti che le nuove generazioni stanno sviluppando molto. In sintesi, i giovani sono molto preparati e attenti a tutti gli aspetti.

Sei nato in terra di barbera, cosa rappresenta per te questo vitigno?

La barbera per me è "il vino", quello che ho iniziato a conoscere per primo. Vivo in un paese che ha 1500 abitanti e circa 700 ettari vitati a barbera; abbiamo una prossimità con questo vitigno davvero importante.

È molto versatile: si può bere da giovane, magari anche nella versione rosé; poi può essere spumantizzata, come alcuni vignaioli hanno iniziato a fare con buoni risultati, e può, se coltivata e lavorata correttamente, diventare anche un grandissimo vino da invecchiamento. Al mondo non ci sono tanti altri vitigni che hanno capacità di esprimersi ad alti livelli con tutte queste sfaccettature.

Rispetto al cambiamento climatico come si comporta?

Stiamo vivendo un momento di innegabili cambiamenti climatici e i vitigni che hanno un patrimonio genetico di acidità limitata stanno pagando un prezzo molto alto, ovvero il calo della freschezza; e non mi riferisco solo a uve bianche. La barbera, invece, ha un'acidità importante; questo livello di acidità, che cinquant'anni fa la rendeva un vino non così qualitativamente apprezzato, oggi, le garantisce il mantenimento della freschezza, pur risentendo del cambiamento climatico.

Dal punto di vista gastronomico, poi, la barbera è facilmente abbinabile proprio grazie a questa sua acidità.

All'interno di questo panorama, la DOCG Nizza cosa rappresenta?

Il Nizza è la barbera di qualità, è un percorso bellissimo di cui mi sento partecipe; l'ho visto nascere e da alcuni anni faccio anche parte del Consiglio di Amministrazione dell'Associazione Produttori del Nizza.

Il disciplinare, severo, è stato impostato per ottenere un prodotto di qualità e longevo: zona di produzione limitata all'area dove effettivamente si trovano i vigneti migliori quantomeno in riferimento alla predisposizione all'invecchiamento, resa di soli settanta quintali a ettaro e una permanenza in cantina di almeno 20 mesi.

Un esempio per le altre Denominazioni?

Penso che il Nizza sia effettivamente una rivoluzione nel panorama delle Denominazioni piemontesi: ci sono più di dieci denominazioni a base barbera, alcune delle quali con il territorio sovrapposto. Questo manda in confusione il consumatore specialmente quello straniero. Il Nizza ha il pregio di identificarsi nel territorio e non nel vitigno; i grandi vini del mondo riportano il nome del luogo in cui nascono e non

“Biologico” e “sostenibile” non sono sinonimi né paralleli: la sostenibilità è un dovere, il biologico è un regime non sempre applicabile, sul quale occorre un approccio ragionato

quello della varietà. Il Nizza è stato il trampolino di lancio per far conoscere al mondo la barbera di qualità.

Come ti poni nei confronti del regime biologico?

Credo che fare il vino biologico sia una missione giusta, così come fare un vino sano. Io seguo alcune aziende biologiche ma il biologico impone anche dei limiti che sono geografici. Ovvero in alcuni territori mantenere un approccio biologico è facile mentre, purtroppo, in altri posti del mondo non tutti gli anni è possibile applicarlo se si vuole raccogliere dell'uva a fine annata. Ad esempio, quest'anno, in Piemonte, a causa della piovosità e della primavera complessa, chi ha gestito i vigneti in regime biologico ha fatto davvero molta fatica. La Toscana, la Sardegna, il Sud Italia hanno clima tale per cui l'approccio biologico diventa più facile. Io penso che il vino prima di tutto debba essere sano e piacevole, se poi lo si riesce a fare in modo biologico è un punto in più.

Il biologico è sostenibile?

La sostenibilità è diventata la base di tutto, anche sul vino bisogna arrivare a raggiungerla: dai pannelli solari per coprire il fabbisogno energetico in cantina alla gestione dei vigneti o all'economia aziendale. Non è detto che i termini “biologico” e “sostenibile” siano uguali e paralleli.

Vedo aziende che sul biologico si incaponiscono un po'; secondo me bisogna essere flessibili e non legarsi a dei parametri ma ragionare a 360 gradi e questi ultimi anni ce lo stanno insegnando.

Condivido l'approccio di chi fa una lotta integrata dove magari per tre o quattro anni di fila gestisce il vigneto in biologico ma poi arriva l'annata particolare e accetta di trattare in modo diverso. E non dimentichiamo che alcuni prodotti ammessi nel regime biologico se utilizzati in quantità abbondanti diventano dannosi tanto quanto quelli

non ammessi.

A me piace fare una viticoltura ragionata e non condivido chi fa biologico per marketing mentre apprezzo chi lo applica come stile di vita.

Preferisci i vitigni autoctoni o quelli internazionali?

Di base preferisco gli autoctoni ma non mi dispiacciono anche gli internazionali. Sono un grande amante del riesling nonostante io provenga da una zona dove siamo stati allevati a barbera. L'autoctono è un punto di forza dell'Italia vitivinicola; nessuna nazione può vantare un patrimonio ampelografico come l'Italia.

Se devo scegliere, preferisco i vitigni autoctoni perché mandano un messaggio anche dal punto di vista comunicativo; è una via per raccontare il vino.

Secondo te ci sono differenze tra il gusto del vino italiano e il gusto del vino internazionale?

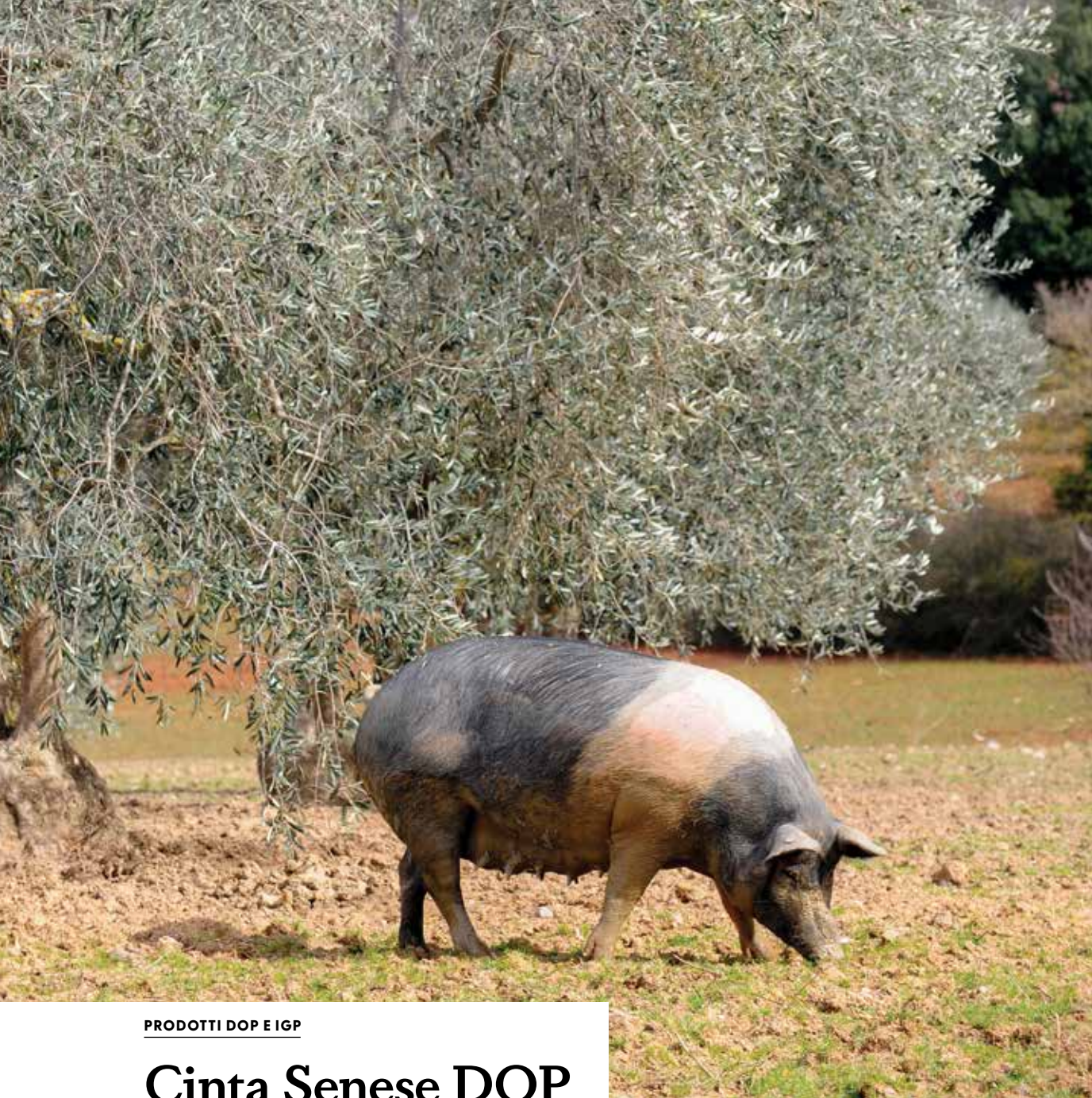
Sì, ci sono differenze. Se Italia, Francia e Germania partono da una maggiore tradizione vinicola e i vini possiedono un profilo più locale caratterizzato dal territorio di produzione, nel nuovo mondo, piuttosto che in altre nazioni, c'è la tendenza a intervenire e a standardizzare i vini affinché rivelino un gusto meno variabile rispetto alla zona di provenienza.

D'altra parte, in questi Paesi il contesto pedoclimatico non è così variegato come in certe regioni europee dove anche al solo spostarsi di qualche chilometro il profilo di terreno e clima cambiano e, di conseguenza, anche il vino è differente. Inoltre, nel nuovo mondo il vino si è sviluppato in un contesto diverso e non ha la storicità e la tradizionalità che possono avere altre regioni; si producono vini che sono piacevoli ma con meno asperità e dal timbro un po' omologato. Ovviamente non si può generalizzare.

I tuoi progetti futuri?

Ho alcune idee per l'azienda di mio padre che negli anni è cresciuta ma vorrei svilupparla ulteriormente; poi ho un altro paio di progetti in Piemonte di cui non posso ancora parlare. I progetti sono sempre tanti ma forse il principale è quello di cercare, a livello personale, di migliorarmi dal punto di vista tecnico. Il miglior vino di un enologo è quello che farà l'anno successivo, perché avrà un po' di esperienza in più ad aiutarlo. Io sono sempre molto severo con me stesso; un mio collaboratore mi dice che spesso lo sono troppo...

Voglio continuare a mantenere la mia filosofia: cercare di conoscere e interpretare ogni vitigno al meglio, permettergli di esprimere le sue potenzialità. Al territorio privilegio il vitigno quando quest'ultimo è collocato nella sua area di elezione. ♦



PRODOTTI DOP E IGP

Cinta Senese DOP

Dal rischio di estinzione
a eccellenza gastronomica
della tradizione toscana

di **GABRIELE MERLO**

Non sono molti i prodotti agroalimentari che possono vantare una tradizione secolare ben radicata nel patrimonio storico, artistico e culturale del territorio a cui appartengono. La Cinta Senese DOP è, senz'ombra di dubbio, uno di questi.

Un suino dall'aspetto peculiare, originario delle colline della Montagnola senese e del Montemaggio e allevato da centinaia di anni in tutta la Toscana, che ha rischiato l'estinzione a causa delle tecniche di allevamento moderne ma che, oggi più che mai, rappresenta un simbolo non solo della gastronomia, ma anche della biodiversità del nostro paese.

L'aspetto longilineo e armonico, la taglia non eccessivamente grande ma, soprattutto,

il colore nero di cute e setole e la presenza della caratteristica fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle, includendo gli arti anteriori, rendono la Cinta Senese un'icona tra tutte le altre razze suine.

TRA ARTE E STORIA

La Cinta Senese DOP può essere considerata la capostipite di tutti i suini della Toscana. Già allevata dagli Etruschi e dai Romani, fu di grande aiuto per la sopravvivenza dei contadini del Medioevo durante pestilenze e carestie. Nel Palazzo Pubblico di Siena è famoso l'affresco del 1338-1339 di Ambrogio Lorenzetti, "Allegoria ed effetti del Buono e del Cattivo Governo", dove è rappresentato un suino con caratteristiche simili a quelle dell'odierna Cinta. La razza era probabilmente conosciuta anche al di fuori della Toscana, la si ritrova infatti ritratta anche nella Cappella dell'Annunziata della Chiesa di San Sebastiano di Venezia. Durante il Rinascimento, l'uso delle carni di questa razza continuò ad affermarsi, ne è testimonianza la citazione di Bartolomeo Benvoglianti nel "Trattato de l'origine et accrescimenti de la Città di Siena" del 1571, nel quale si descrive l'utilizzo delle carni di Cinta per la macellazione e la trasformazione in salumi tradizionali.

Per secoli, fino a metà del Novecento, la maggior parte delle famiglie contadine toscane ha allevato tradizionalmente questo suino. L'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Siena attuò addirittura un'azione di miglioramento genetico e predispose l'apertura di un libro genealogico e di un registro. Tuttavia, durante gli anni Settanta il registro venne chiuso a causa della drastica contrazione demografica della razza. Essendo un suino poco prolifico, dopo l'introduzione di razze straniere a rapido accrescimento, rischiò seriamente l'estinzione; fu salvata quando ormai si contavano poco più di una quarantina di esemplari in tutta la Toscana.

Da questo tragico momento in poi, seguendo un crescente interesse per il ritorno

ai sapori autentici, per la qualità dei prodotti agroalimentari e per la tutela della biodiversità, in Toscana si è ripreso ad allevare la Cinta Senese, rispettando i suoi ritmi naturali di riproduzione e garantendole le condizioni di allevamento allo stato brado o semibrado.

LA TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO

La zona di allevamento e produzione della Cinta Senese DOP comprende tutti i territori della regione Toscana che raggiungono l'altitudine massima di 1.200 metri sul livello del mare. In accordo con l'odierno disciplinare, gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado a partire dal quarto mese di vita, previa apposizione di un bottone auricolare con il codice identificativo del capo, e devono soggiornare quotidianamente in appezzamenti di terreno, eventualmente recintati, provvisti anche di un ricovero. L'alimentazione è fornita principalmente dal pascolo in bosco o in terreni seminati con essenze foraggiere e



La Cinta Senese può essere considerata la capostipite di tutti i suini della Toscana, allevata già dagli Etruschi e dai Romani

cerealicole. L'allevamento allo stato brado nelle colline toscane, assieme a un'alimentazione naturale priva di mangimi industriali, rappresenta una condizione ideale per il benessere e la crescita dei suini.

La successiva macellazione deve avvenire su animali che abbiano raggiunto almeno dodici mesi di età e le mezzene devono essere marchiate a fuoco. Dopo la macellazione dalle mezzene si ottengono i tagli e le porzioni da immettere in commercio o da destinare alla lavorazione dei prodotti di salumeria.

IL CONSORZIO E I SUOI OBIETTIVI

Il 7 agosto 1997 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali approvò un'apposita sezione del Libro Genealogico della specie suina per la salvaguardia della razza e il 6 marzo 2001 venne istituito il Registro Anagrafico della specie suina.

Grazie agli interventi effettuati, la popo-



La carne si distingue dalla presenza dell'apposito sigillo e si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezatura

lazione di Cinta Senese è stata interessata da un intenso sviluppo demografico. Nel 1998 erano iscritti al Registro Anagrafico 38 allevamenti toscani; l'impegno e l'entusiasmo degli allevatori uniti alla sensibilità e al sostegno delle istituzioni pubbliche hanno favorito una costante espansione della razza e un aumento degli allevatori fino ad oggi con più di un'ottantina di allevamenti.

Nel frattempo, a fine 2000, venne costituita un'associazione di produttori e trasformatori destinata alla tutela della carne della razza suina Cinta Senese e dei suoi prodotti trasformati di salumeria, denominata "Consorzio di Tutela della Cinta Senese", con l'intento di salvaguardare la razza dall'estinzione e ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, obiettivo raggiunto il 14 marzo 2012.

I nuovi obiettivi del Consorzio, come spiega il neo Presidente Nicolò Savigni,

Le caratteristiche della carne

La Cinta Senese DOP si caratterizza per una forte presenza di grasso di marezatura all'interno delle carni, un maggior contenuto in percentuale di acidi grassi insaturi e per il gusto morbido, intenso e rotondo al palato. Queste peculiarità sono il risultato della dieta a base di cereali e legumi, combinata con l'ambiente naturale in cui l'animale è allevato. La carne presenta inoltre una colorazione rosa intenso e una consistenza compatta, una bassa perdita di liquidi al momento della cottura e un sapore sapido e succulento. La grande versatilità della carne di Cinta Senese DOP, riconoscibile dall'apposito sigillo, la rende ottima cucinata alla griglia, in padella, allo spiedo o al forno. È ideale per la realizzazione di salumi come il prosciutto, la salsiccia fresca, il buristo, la soppressata, il capocollo, il lardo, la pancetta o la spalla.



PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE DOP

Ricetta tratta dal sito www.cintasenesedop.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 grammi di pappardelle all'uovo
- 1 kg di carne fresca di Cinta Senese DOP
- 250 grammi di brodo di carne
- 50 grammi di sedano
- 50 grammi di carote
- 50 grammi di cipolle dorate
- 50 grammi di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 3 bacche di ginepro
- Olio EVO
- pepe

PROCEDIMENTO:

1. Tritare finemente sedano, carote e cipolle e rosolarli in un ampio tegame assieme all'olio EVO.
2. Aggiungere la carne macinata di Cinta Senese DOP, rosolandola finché non comincia a dorare. Salare, sfumare con il vino bianco e far evaporare.
3. Aggiungere le bacche di ginepro e l'alloro, poi il brodo di carne e far cuocere a fuoco dolce per circa un'ora finché non si sarà asciugato.
4. Quando il ragù è quasi pronto, portare a ebollizione una pentola con acqua salata. Cuocere le pappardelle al dente e versarle nel tegame con il ragù.
5. Mescolare e far saltare la pasta per qualche minuto insieme al condimento, aggiungere infine il pepe appena macinato e servire ben caldo.

ABBINAMENTO:

Le pappardelle sono un grande classico della cucina tradizionale toscana, condite con carne di cinghiale, funghi o ragù rosso, in questa ricetta si accompagnano a un sapo-rito ragù di Cinta Senese DOP, senza la presenza del pomodoro. Una preparazione che vede nella tendenza dolce, nella succulenza, nell'intensità e persistenza le caratteristiche gustative predominanti. Abbiamo bisogno, in abbinamento, di un vino che possieda una vibrante freschezza e sapidità, provvisto di un tannino elegante e discreta presenza alcolica, che sia anche rotondo e vellutato per poter adeguatamente armonizzare la sapidità e piccantezza speziata del piatto. In Toscana possiamo trovare numerosi esempi di vini rossi dotati di queste caratteristiche per potersi abbinare precisamente con le pappardelle, un Chianti Classico, un Rufina o un

Vino Nobile di Montepulciano per citarne solo alcuni, ma la scelta per un connubio perfetto deve prendere in considerazione anche un vino di Montalcino. Senza scomodare il fratello maggiore Brunello, troppo strutturato per questo piatto, abbiamo preferito optare per il **Rosso di Montalcino DOC** di Tiezzi.

La scelta è ricaduta sul vino della famiglia Tiezzi, non solo perché possiede tutte le qualità per accompagnare alla perfezione il piatto, ma perché è stato proprio il dottor Enzo Tiezzi, quando ebbe l'incarico della presidenza del Consorzio del vino Brunello di Montalcino negli anni Ottanta, a promuovere la nascita di questa denominazione, tanto da essere considerato il "Padre del Rosso di Montalcino". Ottenuto da uve Sangiovese grosso, anche detto Brunello, provenienti dal vigneto di 35 anni di Podere Cerrino che affonda le radici nel terreno argilloso-calcareo con galestro e alberese, il Rosso di Montalcino fermenta con lieviti indigeni in tini di legno per oltre venti giorni. Dopo la svinatura matura per circa un anno in grandi botti di rovere di Slavonia.

Un vino che risplende nel calice di un lucente rosso carminio, all'olfattivo esprime nette e intense percezioni di ciliegia, prugna e ribes, tocchi speziati di cannella e cardamomo e vegetali balsamici. L'assaggio è marcato da una vivace freschezza supportata dalla stuzzicante sapidità ed equilibrata dalla soave rotondità; il tannino è finissimo ed elegante. Il lungo e intenso finale, in cui tornano le note speziate e fruttate, rivela una precisa affinità aromatica con le sensazioni gustative percepite nelle pappardelle al ragù bianco di Cinta Senese DOP, regalando un abbinamento di sublime armonia.

eletto lo scorso dicembre 2023, rappresentano una sfida ma anche un'opportunità: «Gli obiettivi principali dei prossimi anni saranno elevare lo standard degli allevamenti della Cinta Senese DOP e farla sempre più conoscere in Italia e nel mondo». Continua: «Negli ultimi anni la suinicoltura è in grave crisi in Italia, con una generale diminuzione dei capi allevati, dovuta all'abbandono di alcuni allevatori a causa della pandemia e all'avvento della Pesta Suina Africana che ha bloccato le esportazioni», sottolinea. «Stiamo promuovendo degli incontri con veterinari specialisti per cercare di cambiare questa tendenza negativa, puntando su innovazione, ricerca e formazione per i nostri soci. Questi incontri formativi hanno lo scopo di migliorare soprattutto le pratiche di allevamento e riproduzione ma anche il benessere degli animali».

Infine, precisa il presidente: «Lavoriamo anche a supporto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per contrastare le numerose frodi e contraffazione perpetuate nei confronti dei prodotti di Cinta Senese DOP, cercando di valorizzare il prodotto in Italia ma soprattutto in Toscana, nel proprio territorio di origine».

La Cinta Senese DOP è di fatto un patrimonio legato non solo al semplice allevamento, ma anche culturale, di biodiversità da salvaguardare, di territori da conservare, un mezzo per far conoscere tradizioni secolari, un esempio di qualità e sapori unici. La sopravvivenza di questa razza rappresenta una ricchezza capace di ricompensare coloro che credono che il mondo agricolo costituisca una prospettiva valida a cui avvicinarsi con passione, competenza, impegno e dedizione, per creare eccellenze enogastronomiche che siano portabandiera della Toscana e dell'Italia, nel mondo. ♦



AUTOCTONI, CHE PASSIONE!

L'imperfezione trasformata in eccellenza: il picolit

Un vitigno di nicchia, per via della sua limitata produzione, ma da sempre simbolo della viticoltura friulana. Eclettico e versatile, dona anche versioni secche di grande personalità

di **DAVIDE GILIOLI**

L picolit è un vitigno a bacca bianca, autoctono del Friuli-Venezia Giulia e noto fin dai tempi dell'Impero Romano, caratterizzato da produzioni limitatissime dovute al fenomeno dell'acinellatura: una particolarità nello sviluppo degli acini che vanno incontro ad un parziale aborto floreale, lasciando il grappolo spargolo con acini più piccoli e dolci, particolarmente adatti all'appassimento.

La sua origine è tuttora piuttosto incerta, ma storicamente era ricercatissimo già dal XVII secolo, quando il **Conte Fabio Asquini di Fagagna** lo fece conoscere in tutta Europa, dove venne apprezzato da molti sovrani dell'epoca, tra cui gli imperatori di Francia e Austria, nonché dallo Zar di Russia, come alternativa al Tokaji ungherese. Ma la sua sopravvivenza si deve al vignaiolo **Giacomo Perusini**, che nel 1888 riuscì a preservare dalla fillossera circa 2000 barbatelle nella sua tenuta a Corno di Rosazzo (in provincia di Udine).

Il picolit oggi viene coltivato nell'arco collinare nord-orientale del Friuli-Venezia Giulia, tra le province di Udine e Gorizia. Dalla vendemmia 2006 è stata istituita la DOCG Colli Orientali del Friuli – Picolit (picolit min. 85%), storicamente la seconda a livello regionale dopo la DOCG Ramandolo (anch'essa dedicata a un vino dolce, ma a base verduzzo friulano) e prima della recente DOCG Rosazzo, dando un prestigioso riconoscimento a questa varietà.

Il terreno tipico di questa zona è localmente chiamato "ponca": si tratta di un flysch marnoso-arenaceo di origine eocenica, formato da un'alternanza di marne (argille) ed arenarie (sabbie), a tratti interrotto da lingue di depositi




alluvionali/ghiaiosi, a prevalenza calcarea, derivanti dalla presenza dei corsi d'acqua che scendono dai rilievi alpini.

La DOCG Colli Orientali del Friuli (includendo congiuntamente Picolit, Ramandolo e Rosazzo) conta 42 ettari, con circa 63mila bottiglie annue prodotte. Rappresenta dunque una nicchia, se si considera che la DOC Friuli Colli Orientali conta circa 2mila ettari – distribuiti su quasi 200 produttori (aderenti al Consorzio) – e ricomprende 5 sottozone (Schioppettino di Prepotto, Refosco di Faedis, Cialla, Ribolla Gialla di Rosazzo e Pignolo di Rosazzo).

Dall'uva al calice: produzione, caratteristiche organolettiche e abbinamenti gastronomici

Dal punto di vista ampelografico, il picolit ha un grappolo di medie dimensioni, piramidale e molto spargolo. Gli acini sono piccoli e allungati, dotati di una spessa buccia



Il picolit oggi viene coltivato nell'arco collinare nord-orientale del Friuli-Venezia Giulia, tra le province di Udine e Gorizia

puntinata. In vigna, nonostante resista bene alle muffe, è molto sensibile ai parassiti. Predilige climi temperati, con inverni freddi ed estati soleggiate e calde (ma non troppo umide) e terreni ben drenati (calcareo-sabbiosi). La forma di allevamento tradizionale è il guyot, con vendemmia manuale effettuata nella prima metà di ottobre.

Il vino che ne deriva (nella più celebre versione passita) è di colore giallo paglierino intenso, che volge facilmente nel dorato in caso di lungo affinamento o passaggio in legno. Al naso regala un bouquet piuttosto complesso, dove emergono note di albicocca disidratata, mandorle e miele, impreziosite da nuance floreali dolci come tiglio e ginestra.

Al sorso è dolce, caldo e strutturato, accompagnato da una piacevole freschezza che richiama echi lievemente mentolati. Il finale si ricongiunge con il naso, su toni golosi di confettura di albicocche, miele di

acacia e frutta secca.

Pur essendo comunemente ritenuto un “vino da meditazione”, da sorseggiare anche a fine pasto, non mancano numerosi abbinamenti gastronomici territoriali.

Considerando la varietà di pasticceria secca che offre la regione, non stupisce che la prima associazione è quella con la gubana (tipica delle valli del Natisone, mentre in Slovenia è chiamata putizza o potica), un impasto dolce e spugnoso, arrotolato a forma di chiocciola e solitamente irrorato con grappa, ripieno di noci, uvetta, pinoli e scorza di limone grattugiata.

Il picolit in versione passita si accompagna benissimo anche con formaggi importanti, come il formadi frant (in dialetto, “frantumato”): un formaggio d'alpeggio a latte vaccino crudo, compatto e cremoso, tipico della Carnia (presidio Slow Food, con circa 40 giorni di stagionatura), che viene realizzato unendo diversi formaggi di tipo

latteria (semicotti), sminuzzati e amalgamati fra loro con aggiunta di sale, pepe nero e panna fresca.

Se invece optassimo per un picolit vinificato secco, la sua lieve aromaticità, unita alla piacevole freschezza, trova un ottimo incontro con crostacei e coquillage, ma anche vellutate o risotti a base di verdure, con utilizzo di patate o una leggera mantecatura come addensanti.

Non solo dolce

Matteo Bellotto, brand ambassador del Consorzio Colli Orientali del Friuli, ci racconta l'attuale strategia per fronteggiare il rallentamento del mercato dei vini dolci, un trend sempre più evidente negli ultimi anni «Il Picolit è sempre stato una chicca da proporre a fine pasto, ma ormai è chiaro anche a tutti i produttori consorziati che lo sforzo comunicativo dei prossimi anni – su cui il Consorzio sta investendo molto – è quello di veicolare un messaggio che illustri la possibilità di abbinamenti, più audaci e insoliti, che rendono la sua bevibilità ancora più divertente».

Sul mercato, infatti, è sempre più frequente trovare interessanti vini realizzati con l'uva picolit vinificata secca, spesso insieme ad altri vitigni a bacca bianca. «Storicamente il picolit ha spesso fatto parte di blend – prosegue Bellotto –, e in futuro lo sarà ancora di più. Nella prossima sottozona dei Colli Orientali, di nome Savorngano,

Il Passito è il più diffuso, con abbinamenti tra dolci e formaggi, ma non mancano vinificazioni in secco con ampia versatilità a tavola



QUALCHE SUGGERIMENTO



La Roncaia (Cergneu Inferiore, UD), Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG 2019 (100% picolit, 6 mesi di appassimento, fermentazione e sosta di 12 mesi in barrique nuove di Allier): giallo dorato intenso con riflessi ambrati; naso ampio ed elegante, con ricordi di albicocca disidratata, scorzette di limone candite e mandorle tostate; sorso morbido e avvolgente, dalla sapidità e freschezza ben bilanciate, con finale interminabile di albicocca e miele.



Aquila del Torre (Povoletto, UD), Colli Orientali del Friuli DOC Picolit secco "Oasi bianco" 2017 (100% picolit, 12 mesi in barrique usate con sosta su fecce fini): giallo paglierino tenue; naso floreale, di mimosa e muglietto, pesca bianca e tocchi speziati di anice stellato; in bocca spicca per la decisa personalità, declinato su freschezza e sapidità, con un lungo finale di pesca bianca, albicocca e ritorni leggermente agrumati.

Altre aziende da segnalare: Ronchi di Cialla; Vigna Petrusa; Marco Sara; Torre Rosazza.

è previsto un vino bianco secco composto con 80% di friulano e 20% di picolit. Puntiamo a realizzare un prodotto di eccellenza, simbolo della simbiosi tra vitigni autoctoni del territorio e ci auguriamo venga premiato dai mercati di nicchia, che sono quelli a cui maggiormente le nostre aziende puntano».

Nel frattempo, non mancano le iniziative che quotidianamente il Consorzio porta avanti per sostenere questo nobile vitigno. «Organizziamo degustazioni e cene specifiche a tema picolit dove la fragranza di questo vino si sposa perfettamente soprattutto con l'alta cucina, dando un valore aggiunto ai piatti. Nella nostra Tasting Academy, presso la sede del Consorzio, promuoviamo questa varietà al pubblico di appassionati e operatori del settore, facendola assaggiare regolarmente in diverse versioni», conclude Bellotto, che ci congeda con ottimi consigli e indicazioni.

Per le imminenti festività natalizie, una preziosa mezzina di picolit potrebbe essere un regalo ideale, sia da fare che da ricevere. ♦



**MA QUANTO
SONO**

PUNK?

A Seregno Railroad Brewing Co. fa la birra come dovrebbe sempre essere. Onesta, godibile, bilanciata e originale. Niente estremismi o iperboli, perché la birra è la bevanda alcolica più socializzante che esista. Basta farla bene

di MAURIZIO MAESTRELLI

di GABRIELE ZANON

Di questi tempi avere un sito in rete è più che fondamentale, scontato. Altrettanto scontato è che il sito debba portare il nome della persona o dell'azienda che ne è titolare. Nel caso di Railroad Brewing Co., birrificio nato a Seregno a pochi chilometri da Milano, invece l'indirizzo giusto è quantoseipunk.it. Facile no? Già questo, per chi scrive, è quantomeno apparso come un segnale di originalità. Accolto, confesso, con una certa perplessità. Ma, una volta deciso che tutto sommato ero abbastanza "punk" per accedervi mi è bastato leggere i nomi di alcune loro birre per convincermi che, a Seregno, c'è del

genio. Per chi non è vissuto su Marte negli ultimi dieci anni la Stay Seregno non può non ricordargli qualcosa, idem per la Berlusconi, one shot annuale guarda caso con la patata come ingrediente supplementare e, ancora, la Beppe Weissicchio che, ammesso che non si sia seguito nemmeno una serata di Sanremo, non può non richiamare il conosciuto e barbuto direttore d'orchestra.

«In realtà le nostre birre nascono proprio partendo dal nome», confessa candidamente **Benedetto Cannatelli**, socio fondatore del birrifico insieme agli amici di tutta una vita **Tommaso Colombo** e **Stefano Zanetto**. «Di solito sono frutto di una chiacchierata tra me e il nostro responsabile commerciale, **Moris Colombo**, poi lui lavora sulla grafica e infine andiamo dai mastri birrai a chiedere di inventarsi una birra che possa, in qualche modo, reggere il nome che ci siamo inventati. Inutile dire che, quando ci vedono avvicinare hanno sempre un po' di timore». Ma i birrai, **Matteo Bombato** e **Riccardo Cavestro**, sono indubbiamente di talento perché le birre, sì anche quella con le patate che del resto negli Stati Uniti sono impiegate per certe birre, sono molto godibili, ben bilanciate, da bere insomma senza troppe elucubrazioni ma arrivando facilmente in fondo al bicchiere e, quasi sempre, desiderando ordinarne un secondo.

Prima di arrivare alla conclusione che alla Railroad Brewing ci sia una vena piuttosto robusta di follia va detto che mentre Zanetto è da poco impegnato full time in azienda, Colombo è un serio fisioterapista e Cannatelli un professore associato che insegna strategia d'impresa all'Università Cattolica



Benedetto Cannatelli, Tommaso Colombo e Stefano Zanetto si conoscono fin da ragazzi. Iniziano a collaborare a un progetto brassicolo nei primi anni Duemila e nel 2013 fondano il Railroad Brewing



di Milano. Saranno pure punk, insomma, ma non degli scappati di casa. «Ci conosciamo fin da quando eravamo ragazzini», riprende Cannatelli, «e abbiamo scoperto di avere una passione per la produzione della birra intorno al 2005. Nel 2009 eravamo passati all'all grain con un impianto pilota da settanta litri e nel 2013 abbiamo fondato Railroad Brewing. Per i primi due anni siamo stati una beerfirm, producevamo dagli amici del Birrifico Rurale, poi siamo partiti con il nostro impianto». Impianto oggi da dodici ettolitri per una capacità produttiva che può raggiungere i duemila ettolitri l'anno. Il grosso dei volumi, circa il 75%, viaggia in fusti da venti litri in acciaio o da ventiquattro in polykeg mentre il resto sono bottiglie da 33 cl. Altra scelta piuttosto originale rispetto a molti altri birrifici artigianali: niente lattine.

«Abbiamo due linee di birre», spiega Cannatelli. «Una piuttosto classica e una dedicata a un'altra nostra grande

LE BIRRE da NON PERDERE

Basta scorrere rapidamente nomi ed etichette delle birre che producono per rendersi conto che il team della Railroad Brewing Co. è dotato di un buon senso dello humour e di una discreta passione per il calcio. Sapendo anche mescolare entrambi gli elementi come dimostra la **Aristoteles Session IPL**, ovvero India Pale Lager, da 4% vol e



dedicata all'asso brasiliano che, selezionato dall'allenatore Orzono Canà, militò nella Longobarda. Per chi non capisse al volo il riferimento lo spieghiamo brevemente: è una citazione del film "L'allenatore nel pallone" con Lino Banfi protagonista e l'ex modello svizzero Urs Althaus nei panni, appunto, del calciatore brasiliano Aristoteles. A



Railroad Brewing Co.

ANNO DI FONDAZIONE
2013

BIRRIFICIO
Via Montello, 43
Seregno (MI)

quantoseipunk.it

info@drinkrailroad.it

passione ovvero il calcio e, in particolar modo, per il calcio degli anni Novanta e per alcuni suoi protagonisti di quel periodo magari meno noti ma che noi amiamo molto». Ecco spiegata la Zar dedicata a Igor Protti, unico caso di capocannoniere della Serie A a giocare in una squadra, il Bari, retrocessa nello stesso anno del suo record oppure a Marco Negri, attaccante che per una sola stagione fece sognare i tifosi dei Glasgow Rangers, segnando 32 gol in 29 partite. La sua birra si chiama One Season Wonder. «Con questi giocatori e con altri siamo diventati amici, sono venuti in birrifico e la loro birra è frutto di una collaborazione», prosegue Cannatelli. «Il nostro approccio alla birra artigianale vuole essere informale, divertente, originale. Non crediamo che la nostra birra debba essere il centro della serata, ma un accompagnamento a un incontro di amici ed è per questo che nella nostra taproom non vedrai molti

nerd che prendono appunti a ogni birra assaggiata, ma gente che parla, guarda una partita di calcio, ascolta un concerto live e, ovviamente, beve birra».

La taproom, ecco, ormai per un birrifico artigianale è quasi obbligatorio averla. «Noi l'abbiamo aperta nel 2017 inizialmente con un orario abbastanza ristretto», conclude Cannatelli, «“ma le difficoltà causate dal Covid ci hanno convinto che era una risorsa che andava sfruttata maggiormente. Ora siamo praticamente sempre aperti fino alle 23, le persone bevono le nostre birre e a due passi da noi c'è una pizzeria che consegna ai tavoli. Con dieci euro puoi bere una birra e mangiare una margherita». Ambiente informale e amichevole dove celebrare la birra per quello che è sempre stata e sempre dovrebbe, soprattutto, essere: un lubrificante sociale, un accompagnamento liquido allo stare insieme. Bello che la squadra di Railroad l'abbia sempre saputo e continui a crederci. I fatti e le tendenze in atto nel mondo della birra stanno dando loro ragione. Sarà per questo che sono punk? Se per punk intendiamo una forma di ribellione allo status quo c'è da pensare che in un mondo dove chiunque è ormai dotato di tatuaggi d'ordinanza i veri anticonformisti sono i non tatuati. In un mondo ancora legato, almeno in parte, al “famolo strano”, alle acidità smerigliatrici, alle bombe di luppolo che ti anestetizzano il palato, le loro birre sono un'oasi di pace e libertà. Non paghi, Railroad Brewing nel 2021 ha messo in botte il suo primo whisky sotto la bandiera di Strada Ferrata e le prime bottiglie si sono aperte a ottobre 2024. Ma questa è un'altra storia. ♦

tenere a battesimo la birra, lo stesso Althaus. Ma il calcio, quello vero, ritorna anche nella **Zar**, stout da 4,5% vol in omaggio all'ex attaccante di Bari, Livorno e Lazio Igor Protti e nella **One Season Wonder**, una bitter da 4% vol, dedicata a Marco Negri, goleador che nei Glasgow Rangers riuscì a segnare 32 gol nelle 29 partite di una sola stagione. L'ironia



attraversa anche la **Stay Seregno**, una saison da 5,8% vol, nella **Beppe Weissicchio**, una birra di frumento da 5,5% vol con frutta (mango e limone) in spicchio e infine nella **Beerlusconi**, Session Ipa da 4,6% vol nella quale, tra gli ingredienti, compaiono le patate. Nomi creativi a parte, tutte le birre fanno dell'equilibrio e della facilità di bevuta il loro marchio di fabbrica



L'espadin è la varietà di agave più popolare per la produzione del mezcal, ma se ne possono impiegare almeno una quarantina di varietà diverse. L'agave matura viene cotta, macinata e fermentata, in seguito distillata. Il disciplinare ne ammette la produzione in nove stati del Messico

DISTILLATI

Ripensare il mezcal

È molto probabilmente il primo, in ordine di tempo, distillato prodotto nelle Americhe, antecedente all'arrivo degli europei. E ancora oggi, quando è prodotto con metodi artigianali, il mezcal rivela il suo profondo legame con la terra e con una pianta che, nelle sue molteplici varietà, sa offrire infinite sfumature organolettiche

di **MAURIZIO MAESTRELLI**

di **PABLO MEKLER**



Si fa presto a dire mezcal. Certo il distillato messicano sta vivendo una stagione positiva, godendo di un notevole successo commerciale negli Stati Uniti, e anno dopo anno guadagnando attenzione in Europa tra bartender, importatori e appassionati. Tuttavia resta ancora molta strada da fare per capire bene che cosa si debba intendere quando si parla di mezcal soprattutto per cancellare quel luogo comune, in voga fino a qualche anno fa, che il mezcal sia fondamentalmente un distillato piuttosto ruvido, dominato da sentori di fumo e nelle cui bottiglie riposa il “gusano”, quella larva che, un tempo, l’inghiottirla con l’ultimo sorso costituiva quasi una prova di virilità per almeno una giovane generazione di italiani. Niente di più lontano dalla realtà. Il mezcal innanzitutto non va confuso con la tequila: se quest’ultima infatti si produce da una sola varietà di agave, la varietà azul, il mezcal può nascere da almeno una quarantina di varietà diverse tra le quali certamente l’espadin è la più popolare e conosciuta ma non l’unica. E per iniziare a comprendere il mezcal si deve proprio partire dalla terra, dalle agavi e dal disciplinare. Quest’ultimo, pronunciato nel 2016 dal Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam), ammette la produzione del mezcal come frutto della distillazione di agave matura, cotta, macinata e fermentata in nove stati: Oaxaca (dove si concentra il 90% della produzione), Guerrero, Puebla, Michoacan, Guanajuato, San Louis Potosi, Zacatecas, Durango e Tamaulipas. Esistono poi tre definizioni di mezcal: quella generica ammette la distillazione continua a colonna e l’autoclave per la cottura, poi c’è il mezcal artesanal per il quale è previsto esclusivamente l’alambicco discontinuo e il forno interrato per la cottura dell’agave e infine l’ancestral, che evita qualsiasi contaminazione meccanica e gli alambicchi in terracotta come forse si usavano in epoca precolombiana.

Il nostro viaggio in compagnia dell’azienda genovese Velier ci ha portati proprio a Oaxaca, per visitare alcuni produttori artigianali che coltivano le agavi, le cuociono nei forni interrati, le frantumano a mano o, più

spesso, con la “tahona chilena” ovvero con una macina da mulino trainata dalla forza di un cavallo. Ogni loro mezcal è diverso dall’altro e, come dicevamo, la diversità parte dal terreno e dall’agave utilizzata. Per delle piante che impiegano anni per arrivare a maturazione, da un minimo di cinque o sei per arrivare fino a trenta, al fattore varietale e a quello del suolo si aggiunge quello del tempo e delle sue variazioni climatiche: la collina o la pianura, il sole o la pioggia sono elementi con i quali il mezcalero (più correttamente definito palenquero, da palenque/distilleria) deve fare i conti. Le agavi sono come dei bambini che crescono, alcuni in una sorta di asilo/scuola che sono i campi coltivati, altri addirittura liberi (tecnicamente le agavi silvestri) e quindi cercati, tenuti sotto osservazione e infine tagliati al momento giusto. Il taglio esatto, altro momento piuttosto complicato considerato che dopo la cimatura delle “foglie” a colpi di machete si deve staccare la piña a colpi di mazza e di coa, una sorta di pala che termina con una lama circolare, e questo “cuore” dell’agave può pesare una ventina di chili, come nel caso della varietà tobalà, ma anche un’ottantina per l’espandin o addirittura centoventi nel caso della varietà barril. Insomma, trasportarlo in distilleria non è una cosa facile. Una volta giunte sul posto le piñas sono collocate all’interno di quella che, a prima vista, sembra essere una grande buca. Una buca nella quale, sul fondo, arde il legno di mezquite o di encino negro, alberi locali, e sulle cui braci si posano pietre o anche foglie di agave e, sopra di esse, le piñas. Si sigilla poi il tutto con altre foglie e terra e si attende. Giorni, non ore. Una volta cotte, le piñas sono pronte per essere spaccate a colpi d’ascia e il loro cuore, l’abbiamo assaggiato, è straordinariamente dolce, come mordere un favo di miele. Una volta macinata grossolanamente, la piña frantumata è posta in tini di legno e lasciata per un paio di giorni a riposare. In realtà la dolcezza delle fibre richiama gli insetti che, inconsapevolmente, contribuiscono a innescare la fermentazione spontanea con i lieviti che portano con loro. Si aggiunge acqua e si assiste alla “magia”, magia dalla



Alcuni produttori artigianali cuociono le agavi nei forni interrati e le frantumano a mano

durata variabile ovviamente, legata comunque alla temperatura esterna. Non si distilla mai infatti il mezcal artesanal in inverno o quando la temperatura esterna scende sotto i 20 °C. E anche in questa fase del processo la varietà di agave incide: alcune varietà ad esempio, come l’espandin, fermentano più velocemente, altre impiegano più tempo; alcune invece producono nella fermentazione una schiuma abbondante e si deve avere l’accortezza di riempire meno, in quel caso, il tino.

Terminata la fermentazione ovviamente non si ha il mezcal, ma il “tepache” ovvero un liquido misto alla fibra dell’agave sui 4% vol. L’ulteriore particolarità è che nell’alambicco, per la prima distillazione, non

finisce solo il liquido ma anche le fibre della piña, nella seconda si tagliano teste e code e alla fine se ne verifica il grado. Come? Raccogliendo un po' di mezcal con una corta canna di bambù e versandolo poi in una jicara, una scodellina ricavata da una piccola zucca che si usa anche per bere il mezcal. Se il liquido cadendo crea delle piccole bolle che durano qualche istante, allora la gradazione è giusta. Una valutazione empirica insomma come è empirico tutto il processo di produzione artigianale del mezcal. Niente strumenti, niente tecnologia, nessun computer. Solo tempo, fatica e un amore viscerale per la propria terra e per quella pianta, che declinata al plurale, è fonte di vita in Messico da millenni tanto che gli aztechi l'avevano eletta al rango di divinità con il nome di Mayahuel, dea dell'agave e della fertilità. Per tutti questi motivi non abbiamo alcun timore a suggerire di andare alla scoperta del mezcal in purezza, a piccoli sorsi per poterne apprezzare ogni minima sfumatura e imparare a riconoscere la mineralità della corpulenta Tepextate, la dolcezza del Coyote, le note speziate della piccola Tobalà o, ancora, quelle floreali regalate dalla Madrecuishe. Solo allora si inizierà a ripensare il mezcal, comprendendo che non è un semplice distillato, ma un vero e proprio mondo di profumi e di sapori. ♦

Gli assaggi

Sono otto i mezcal riuniti nel progetto Palenque Spirits pensato da Luca Gargano, patron di Velier, nel 2018. Su ogni bottiglia compare il volto e il nome del distillatore, la varietà di agave impiegata, oltre ovviamente alla gradazione alcolica, (si oscilla tra i 46,6 e i 50,1% vol). Sono mezcal "firmati" dunque, "puri" nel senso che derivano da un solo tipo di agave e per questo motivo sono un perfetto affresco delle differenze che si possono registrare tra un mezcal e l'altro. In Messico li abbiamo assaggiati tutti, meravigliandoci di quanto sia distante il luogo comune del mezcal che "sa di fumo" dalla realtà; impossibile qui per motivi di spazio raccontarli nei dettagli per cui, ci scuserete, andremo a "pescare" quelli che ci hanno colpito maggiormente. Avvertenza: il primo nome identifica l'agave usata, seguito poi dal nome del palenquero. Un posto d'onore lo merita dunque il **Tepextate** di **Baltazar Cruz Gomez**, minerale, quasi sapido che in un secondo momento lascia emergere sensazioni di frutta secca e, soprattutto in bocca, erbacee e vegetali. Diverso il **Tobaziche** di Juan Hernandez che vira su note più fruttate che ricordano la banana e ancora di più il **Coyote** di **Valente Garcia** (mela cotogna e agrumi, morbido e tendenzialmente dolce al palato), eccellente infine pure il **Tobalà** di **Alberto e Onofre Ortiz**, leggermente speziato e dalle note che ricordano il fiore del cacao.



L'Ossolano DOP: il tesoro caseario delle Alpi piemontesi

Nascosto tra le maestose vette delle Alpi piemontesi, al confine con la Svizzera, si trova un formaggio che racconta storie di tradizione e passione

di **BEPPE CASOLO**



L'Ossolano DOP è prodotto da due caseifici cooperativi, che raccolgono e trasformano il latte proveniente da circa quaranta allevamenti, supportati da tre stagionatori.

Il Consorzio di Tutela dell'Ossolano DOP ne delimita l'areale di produzione comprendendo un territorio attraversato da sette torrenti che danno origine alle valli Anzasca, Antroina, Divedro, Antigorio, Formazza, Isorno e Vigizzo, prima di confluire nel Toce, che solca la Val d'Ossola.

Il legame che unisce questo formaggio al suo territorio è forte e profondo, radicato in una cultura millenaria. Il nome stesso della Valle Formazza, una delle valli più storiche per la produzione di formaggio, è un richiamo alla tradizione casearia. Derivante dal latino "Valle Formatica", che significa "Valle del Formaggio", questa regione ne ha visto la produzione sin dall'anno Mille. Alla fine del XIX secolo,

piccoli produttori locali iniziarono a unirsi in consorzi agrari per condividere tecniche di produzione innovative, segnando un passo importante verso la cooperazione e la qualità.

Le fiere del bestiame, eventi di rilevanza storica per la comunità dell'Ossola, si trasformavano in occasioni per celebrare non solo gli animali, ma anche il formaggio Ossolano. In queste kermesse, la razza bovina bruna locale riceveva particolare attenzione e anche il formaggio era al centro di mostre ed eventi conviviali, rappresentando un momento di aggregazione per tutti gli abitanti delle valli.

Il prodotto più apprezzato è il rarissimo Ossolano d'Alpe DOP, prodotto dal 1° giugno al 30 settembre, a quote superiori ai 1400 metri, dove le vacche pascolano libere e producono un latte di qualità, frutto di una dieta costituita per almeno il 90% di pascolo. L'alpeggio è condotto con particolare cura dalla mungitura alla stagionatura, attraverso

rituali, che si ripetono garantendo la realizzazione di prodotti con caratteristiche che sono lo specchio dello stretto legame con il territorio, in continuità con la tradizione. La zona di questa produzione d'Alpe è in parte condivisa con quella del Bettelmat, formaggio esclusivamente d'alpeggio, più conosciuto e che riscuote al momento una maggiore fortuna economica.

L'Ossolano è un formaggio prodotto con latte intero, a pasta semicotta, semidura e pressata. La quasi totalità della produzione è realizzata nei caseifici di fondovalle, sia nel periodo invernale che in quello estivo; il latte proviene da bovine con un'alimentazione differente rispetto a quella dell'alpeggio, con una diminuzione di erba e foraggi a vantaggio dei concentrati. Di norma, in caseificio il latte viene trattato termicamente prima della caseificazione, a differenza di quanto accade in alpeggio, dove il latte è sempre lavorato a crudo.

L'Ossolano si distingue per la sua crosta elastica, che può presentare una muffa marrone grigiastro. La pasta, di colore giallo paglierino, più intenso nel prodotto estivo, è caratterizzata da un'occhiatura diffusa, di forma irregolare, distribuita in modo omogeneo. La struttura si presenta tenera, abbastanza elastica, deformabile e liscia, più consistente nei prodotti più evoluti, che, seppur raramente, possono superare anche l'anno di stagionatura.

Al naso, il formaggio offre una sinfonia di aromi che richiamano il burro, il fieno, rivelano note animali, di frutta secca, in particolare la nocciola non tostata, con un ventaglio olfattivo più ampio nel prodotto estivo. Al palato l'Ossolano si rivela dolce, con un salato medio e una bassa acidità. Con il passare del tempo, durante l'evoluzione del formaggio, può emergere una nota di umami, arricchendo ulteriormente l'esperienza gustativa. In bocca la pasta presenta una consistenza mediamente elastica, un poco adesiva e con una buona solubilità, che rendono il formaggio unico nel suo genere.

La bellezza del territorio dell'Ossola non può non essere citata quando si parla dell'Ossolano DOP, un vero e proprio spettacolo della natura, dove ghiacciai, cime elevate, fonti d'acqua pura e laghetti alpini dipingono un quadro da cartolina. I fiori alpini si colorano di mille tonalità, e le piogge abbondanti garantiscono foraggio fresco e nutriente per gli animali.

L'Ossolano DOP non è solo un semplice formaggio, ma rappresenta un simbolo della cultura e delle tradizioni di una regione che, nonostante i cambiamenti e le sfide contemporanee, ha saputo mantenere vive le proprie radici attraverso i secoli. Questo formaggio, quindi, è molto più di un prodotto alimentare: è un tesoro che racconta storie, tradizioni e legami profondi con la terra che lo ha generato. ◆

L'ABBINAMENTO DI... Luisito Perazzo



A spasso tra Piemonte e Lombardia

La zona di produzione del formaggio Ossolano rappresenta solo in parte la tradizione enologica piemontese, da qui le ridotte possibilità in materia di accostamenti con i vini locali. È, inoltre, più che opportuno ricordare che le diverse forme prevedono la versione con latte estivo di malga che si contrappone a quella invernale, con marcate differenze sensoriali, dal colore della crosta a quello della pasta, dal profumo più o meno incisivo, al sapore più dolce o amaricante, alla struttura soave o succulenta.

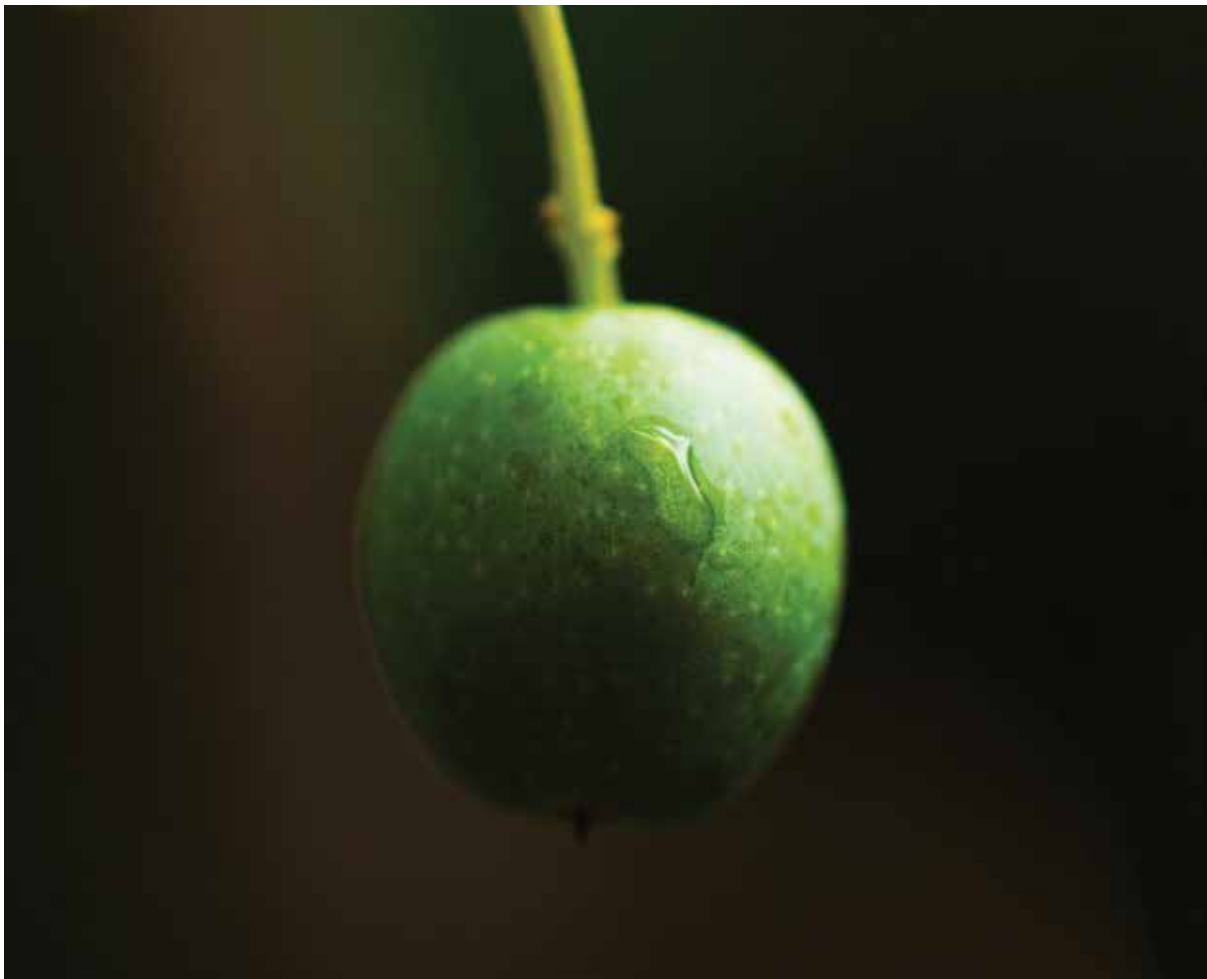
Si tratta nel modo più classico di un formaggio con moderata stagionatura che dà origine a uno spicchio compatto e morbido, dal colore paglierino con pasta sottile ed elastica, in cui il bouquet esalta note lattiche delicatamente burrose e di fiori bianchi, che nelle versioni più evolute acquisiscono quelle di noce e nocciola, mandorla e fieno. Il sapore è delicato e al contempo persistente, dalla tattilità solubile e fondente, che asseconda una scia aromatica di erbe di montagna.

Per l'Ossolano tal quale è ideale un calice di **Munaloss 2020** di Cantine Garrone, da uve nebbiolo in prevalenza e con un saldo di croatina; il corredo aromatico con note di piccoli frutti rossi e accenni di erbe aromatiche si pone in parallelo al formaggio creando una piacevole sintonia.

Se ci spostiamo dalla zona di origine alla Lombardia, possiamo optare per un **Lugana Camps 2019** di Cobue, con profumi di frutta gialla ed erbe aromatiche, dalla netta sapidità del sorso.

La versatilità dell'Ossolano in accompagnamento con il pane casereccio si presta al matrimonio con il tradizionale prunent o nebbiolo: il **Valli Ossolane Nebbiolo Superiore 2019**, sempre di Cantine Garrone, è un vino con un'adeguata evoluzione, con un tannino dosato in aggiunta a un palato fresco, che appaga per armonia complessiva e seduce con i suoi profumi balsamici. In questo ping-pong tra Piemonte e Lombardia andiamo, infine, in Valtellina con il **Valtellina Superiore Riserva Elisa 2016** di 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.





Cosa significa (e cosa comporta) acquistare l'olio al supermercato

Il valore dell'olio deve essere comunicato e reso percepibile al consumatore, confuso dal trovare a scaffale prodotti civetta offerti sottocosto accanto ad altri dai pesanti rincari

di **LUIGI CARICATO**

È più buono l'olio al supermercato o quello acquistato direttamente dal produttore? In molti potrebbero dire senza alcun tentennamento: preferisco di gran lunga comprare direttamente dal produttore, ma nei fatti, tuttavia, gli acquisti avvengono tutti, e in modo preponderante, presso il canale retail. Il merito della acquisita universalità dell'olio è da attribuire tutto alla cosiddetta Gdo (Grande Distribuzione Organizzata). Sì, perché, se l'olio extra vergine di oliva è diventato d'uso comune in tutte le regioni italiane, nel corso degli ultimi quarant'anni, anche nelle regioni del nord dove si consumavano altri grassi, lo si deve all'impegno delle catene distributive.

Un tempo non era così, l'olio lo si consumava, peraltro sfuso, solo nelle regioni del sud, dove si continua a produrne molto. La presenza sullo scaffale degli extra vergini ha consentito l'accesso al prodotto a tutte le categorie sociali, mentre un tempo era appannaggio solo

di chi poteva permetterselo. Il tanto vituperato (a torto) olio da primo prezzo, in realtà è un "olio democratico" accessibile a tutti. Poi è accaduto che nel corso dei decenni gli extra vergini siano stati paradossalmente sviliti relegandoli a prodotto commodity. È per questa ragione che in tanti, specie tra produttori e gourmet, accusino di lesa maestà i supermercati, responsabili, a loro dire, della progressiva perdita di valore, tanto da far diventare l'olio un generatore di traffico, prodotto civetta sempre in sottocosto. Poi, però, è accaduto ciò che storicamente non si era mai verificato: un innalzamento repentino e drastico dei prezzi a scaffale, scombuscolando tutto il sistema. Le ragioni le conoscono tutti: il drastico calo produttivo dovuto agli effetti del cambiamento climatico. Mancando materia prima, anche gli oli da primo prezzo hanno subito rincari inimmaginabili in un contesto di normalità. Ora, posta questa necessaria premessa, resta da chiedersi cosa suc-

cederà d'ora in avanti? Si tornerà alla logica del sottocosto perenne, spalmato a turno su tutte le referenze, o si ridurrà il prezzo ma non di molto, senza tornare alla giungla degli ultimi anni. A Sciacca, per iniziativa della ats Bono di Sicilia, si è tenuto recentemente un incontro incentrato sulle strategie per una scelta consapevole nella gestione dell'olio Evo nel canale retail, dal quale sono emersi aspetti e considerazioni interessanti. Il direttore generale di Crai Secom, **Grégoire Kaufman**, ha sostenuto come sia soprattutto l'eccessiva frammentazione del settore produttivo ad alterare e rendere precari i complessi e instabili equilibri del mercato. Sicuramente la scarsa disponibilità di materia prima, la strutturale debolezza del comparto oleario, la non autosufficienza e la necessità di attingere di continuo olio dall'estero rendono tutto molto complicato. Mentre con il comparto vino le aziende hanno una gestione che va dalla vigna alla cantina, con l'olio le imprese confezionatrici non coltivando olivi si presentano sguarnite, soggiacendo alle non facili dinamiche del mercato. Ci vorrebbero imprese in grado di copri-

re tutta la filiera, con una solida base agricola alle spalle. Infatti, non a caso, a organizzare l'evento in questione in Sicilia è stata la famiglia Bono, che con diverse centinaia di ettari di proprietà destinati all'olivo, circa 500 in totale, e con quattro frantoi e un moderno ed efficiente stabilimento di confezionamento, si dimostra molto più solida rispetto ad altre imprese. La debolezza del settore oleario italiano sta tutta qui, nel non disporre di oliveti, mentre la svolta e il rilancio del settore può arrivare solo impiantando nuovi olivi ma sposando la coltivazione ad alta densità, per produrre di più e meglio. Siamo fortemente deficitari di olio e solo producendo di più e meglio il mercato può diventare più sostenibile e meno burrascoso, soprattutto in ragione dei cambiamenti climatici che spiazzano non poco gli olivicoltori. **Francesco Kirn**, direttore grocery di Carrefour, sostiene che per l'olio contano molto le sinergie e se non si lavora per dare valore al prodotto a perdersi è l'olio e tutta la filiera, compresa la stessa Gdo. Kirn fa un esempio emblematico: introducendo un olio da "olivicoltura eroica", quindi proposto

a 24 euro al litro, se ne sono vendute ben 25 mila bottiglie, sostenendo attraverso l'acquisto quella olivicoltura estrema, dai costi di produzione elevati, ma che valgono il mantenimento di aree di coltivazione da preservare. Il group category manager di Conad, Gianmaria Santella, è drastico, e precisa che l'olio rappresenta una categoria marginale, per la quale l'educazione del consumatore non spetta al mondo del retail: sono le aziende che devono costruire il valore e renderlo percepibile. Il punto debole sta tutto qui: "le aziende olearie mi dicono che vogliono recuperare volumi, e così si parte con sconti più alti. È sempre così per l'olio". Ora, dopo l'incremento dei prezzi dovuti alla carenza di prodotto, "con la nuova campagna olearia prossima, che si presenta più generosa nei quantitativi, è sufficiente che un'insegna distributiva parta con una promozione aggressiva e tutto si ripresenta uguale a prima", ammette Santella, senza tanti giri di parole. "Non sono ottimista", precisa. Già, per costruire valore è necessario infatti che tutti facciano la propria parte, consumatori compresi. ♦

IL CARRELLO DEGLI OLI



Bonolio, Sciacca (Agrigento): Bono, Igp Sicilia; olive Biancolilla, Cerasuola, Nocellara del Belice. Fruttato erbaceo con richiami di pomodoro; morbido, dal gusto di carciofo, con amaro e piccante progressivi e ben dosati; erba e mandorla verde in chiusura.



Frantoio oleario Ruta, Nota (Siracusa): Novello di Ruta. Il primo 2024; olive Moresca. Fruttato erbaceo dai sentori freschi e puliti di mandorla verde. Al palato buona fluidità e impatto dolce, amaro lieve e progressivo, piccante in evidenza ma ben dosato e persistente.



Lorenzo Costa fu Eugenio, Genova: Electio; olive Coratina e Peranzana. Fruttato verde, fresco, vivace, erbaceo; morbido e armonico al palato, sapido, dal gusto vegetale di carciofo, con amaro e piccante ben dosati e persistenti; mandorla verde in chiusura.



Accademia Olearia, Alghero (Sassari): Dop Sardegna, Fruttato verde - Giuseppe Fois, olive Bosana. Fruttato erbaceo, verde, dai freschi sentori floreali; è armonico, di buona fluidità, dal gusto di carciofo e cardo, con note amare e piccanti progressive ben dosate.



La cucina greca

La Grecia, crocevia di popoli e migrazioni, cerniera tra Europa e Medio Oriente, integra nella sua cucina, dalla forte impronta mediterranea, secoli di influenze arabe, turche e persiane

di PAOLO VALENTE

Sebbene siano oltre tredicimila i chilometri di costa, la cucina greca non è, come si potrebbe pensare, una cucina prevalentemente di mare, ma trova le sue basi nei prodotti mediterranei nella loro molteplicità. I piatti di carne sono frequenti e numerosi, i prodotti dell'orto – pomodori, melanzane e peperoni – svolgono un ruolo primario, le tante erbe aromatiche, insieme all'olio di oliva, apportano gusto e sapore. Poi, certamente, anche il pesce e i prodotti del mare contribuiscono alla varietà e alla ricchezza di questa cucina che fa della condivisione uno dei suoi capisaldi.

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

La tradizione non prevede la divisione in portate e i cibi vengono serviti tutti insieme e condivisi tra i commensali; normalmente il pasto inizia con i

mezédes, un antipasto da condividere in attesa del piatto principale.

Sempre presenti sono le salse da spalmare sulla **pita**, un pane piatto, rotondo, morbido e croccante allo stesso tempo. Lo **tzatziki**, intingolo preparato con yogurt (greco, ovviamente), cetriolo e aglio; poi la **melitzanosalata**, versione locale del baba ganoush turco, con melanzane, aglio, limone e olio, e la **taramosalata** a base di uova di pesce, limone, cipolle e olive.

Non può mancare l'originale insalata greca, la **horiatiki**, preparata con pomodori, cipolle, cetrioli e **feta**, il tipico formaggio a pasta semidura ma friabile, prodotto con latte di pecora. Sempre a base di formaggio è il **saganaki**, ovvero una fetta di una pasta dura di pecora passata in pastella e fritta.

Non si possono tralasciare gli involtini con vari ripieni: i **dolmades**, riso

e carne macinata avvolti in foglie di vite oppure, avvolti in un sottilissimo velo di sfoglia, la pasta fillo (dal greco phyllo, foglia), vengono preparati i **tiropita** con uova e formaggio, i **kolokithopita** con zucchine o i **kreatopita** con carne macinata. I sono pomodori ripieni di riso cotti al forno; possono essere preparati anche con i peperoni o le melanzane.

Passando ai piatti principali, troviamo l'onnipresente **moussaka**, preparata con melanzane fritte, ragù di carne di agnello, patate, besciamella e formaggio; potrebbe essere confusa con una nostra lasagna anche se forse si avvicina maggiormente alla parmigiana di melanzane. Più simile alle nostre paste al forno è invece il **pastitsio**, ovvero una sorta di timballo di pasta di siciliana memoria: ziti o altra pasta tubolare condita con ragù, abbondante besciamella e spezie, cannella e noce moscata, e quindi passata in forno.

I **souvlaki**, ovvero gli spiedini, sono amatissimi e facili da preparare: carne (pollo, maiale, agnello) infilzata a grigliata. Lo **stifado** è carne di coniglio, manzo o agnello stufata in forno e condita con cipolle e pomodoro. Capitolo a parte lo fanno le polpette: le **soutzoukákia**, di carne cotte nel sugo di pomodoro, le **keftedakia** fritte, con un mix di carni con cipolla, prezzemolo e menta oppure di legumi. Le **youvelakia** in salsa: manzo con riso o bulgur servite con **avgolemomo**, una crema densa di uovo e limone.

Il polpo, **chtapodi**, è presente sulle tavole costiere; semplicemente bollito **ladorigani**, oppure grigliato **sti Schara** o cotto in casseruola con vino rosso **chtapodi crasato**. Non si possono dimenticare poi le sardine, grigliate o fritte, e ai calamari ripieni.

I dolci sono decisamente dolci e spesso preparati con il miele. Tra i più usuali ricordiamo la **baklava**,

pasta fillo alternata a strati di miele e frutta secca, **kadaifi** ancora pasta fillo tagliata finissima e arrotolata attorno ad un ripieno di miele e noci, la **halva** simile a una gelatina preparata con olio, semola, zucchero e acqua e le **loukoumades**, frittelline di pasta lievitata e fritta ricoperte di sciroppo di zucchero o miele.

LE BEVANDE TRADIZIONALI

Il **vino**, il nettare degli dèi, ha fatto parte sin dall'antichità della cultura greca. Spesso associato all'Olimpo e alle sue divinità, è sinonimo del piacere della vita.

Oggi la produzione spazia su tutte le tipologie: i vini bianchi sono normalmente dotati di buona aromaticità e freschezza mentre i rossi sono di corpo e dalla buona struttura. I rosati sono freschi e beverini mentre i vini passiti sono il baluardo della tradizione vitivinicola greca: struttura, persistenza e deciso residuo zuccherino.

La **birra** molto frequentemente accompagna i pasti. Alle due marche più note dalla produzione industriale, si affiancano oggi numerosi birrifici artigianali che rendono il panorama decisamente più variegato e complesso.

Altra tradizionale bevanda è l'**ouzo**, un'acquavite aromatizzata con anice e altre spezie. Normalmente si beve allungata con acqua e ghiaccio e accompagna le mezédés; a contatto con l'acqua il suo colore da trasparente che era diventa bianco come il latte.

Grecia vuole dire anche **caffè**. Nella versione classica, lo si prepara nel **briki**, un recipiente di rame dove viene fatta bollire l'acqua insieme alla polvere di caffè e allo zucchero; si ottiene una bevanda molto liquida che, prima di essere bevuta, deve essere lasciata riposare affinché la parte solida si depositi sul fondo. Molto apprezzato è anche il caffè, liofilizzato, shakerato con ghiaccio e zucchero. ◆



L'**Alto Mincio IGT Riserva Le Falme** di Cantina Gozzi con il suo profumo intenso e fragrante si sposa bene con le mezédés della cucina greca; la delicata aromaticità del moscato giallo vendemmiato tardivamente accompagna felicemente anche le preparazioni più speziate. I piatti principali spesso hanno bisogno di un vino dalla maggiore intensità e il pinot nero del **Terre Lariane IGT San Giobbe** di La Costa riesce a reggere il confronto. Un interessante compromesso per un vino a tutto pasto è rappresentato dal **Vittoria DOC Il Frappato** di Valle dell'Acate: prorompente nei profumi, fresco, asciutto e persistente al sorso.



E per accompagnare il fine pasto, un vino della tradizione della Grecia isolana, un vino da uve passite, il **Samos PDO Nectar** della cantina UWC Samos (United Winemaking Agricultural Cooperative), una delle più vecchie cantine greche: un estratto di dolcezza e aromaticità supportate da una vivace acidità.



Qualche indirizzo utile

MYKONOS

Via Tofane 5
Milano

VERO SAPORE GRECO

Via Luigi Einaudi
Roncadelle BS

SIRTAKI

Via Camillo Cavour 37
Rovellasca CO



La Torta Paradiso

Quintessenza di celestiale dolcezza, è la Torta Paradiso. Soffice consistenza dal profumo inconfondibile, questo dolce nasce dall'incontro di pochi ingredienti, semplici e genuini, lavorati secondo tecniche ben precise

di **ANDREA GRIGNAFFINI**

Leggenda narra che la prima Torta Paradiso venne sfornata a Pavia, creata dalle sapienti mani del pasticciere **Enrico Vigoni** proprietario dell'omonima Pasticceria fondata nel 1878 e tutt'ora in attività nel cuore della città lombarda. Fu il Marchese Cusani Visconti a commissionare al Vigoni una torta che restasse fresca e soffice per alcuni giorni; all'assaggio, la moglie del Marchese restò colpita dal suo gusto eccezionale al punto da paragonarla nientemeno che al paradiso. Il talentuoso pasticciere depositò la ricetta originale e oggi, a distanza di qualche secolo, essa si prepara ancora nella stessa identica maniera. Altre versioni attribuiscono invece la paternità del dolce a un frate erborista della Certosa di Pavia; i confratelli, estasiati, definirono quella torta paradisiaca e solo successivamente, il Vigoni, avrebbe avuto la fortuna di apprendere la ricetta dai monaci certosini codificandola nella versione che è arrivata ai giorni nostri.

Burro, zucchero semolato e amidi (metà farina 00 e metà fecola di patate) in uguali proporzioni, uova intere, un pizzico di sale e per aromatizzare bacca di vani-

L'ABBINAMENTO DI... Nicola Bonera



Cado dalle nubi

glia e la buccia grattugiata di un limone non trattato: di questo si compone il divino dolce simbolo di Pavia, oggi incluso nella lista dei PAT, prodotti agroalimentari tradizionali, della Lombardia. Al burro a temperatura ambiente va aggiunto lo zucchero e gli aromi, l'impasto si monta incorporando più aria possibile fino ad ottenere una consistenza vellutata e spumosa che rende superflua l'aggiunta di lievito. Si uniscono le uova e poco a poco le farine, setacciate, e un pizzico di sale, avendo cura di non sgonfiare il composto. Dopo un passaggio di mezz'ora in forno, una volta raffreddato, il dolce si completa con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.

Regina dei dolci casalinghi, è approdata nel mondo della più fine arte pasticceria; oltre all'iconica Torta Paradiso della Pasticceria Vigoni, celebre è la versione del maestro **Iginio Massari**, dove il burro è chiarificato e intenso è l'aroma di vaniglia, oppure la rivisitazione del mastro pasticciere **Salvatore de Riso**, che l'arricchisce di un mix di scorzette di agrumi accentuando la freschezza del profilo aromatico.

A evocare i ricordi e i semplici sapori di un tempo, accanto alla Paradiso, in una dolce quanto contraddittoria abbondanza di fonti che esclude qualsiasi certezza sulle diverse origini e sulle effettive differenze, ci sono altre leggendarie "torte da credenza" che devono ad un'analogia lista d'ingredienti manipolati a regola d'arte il segreto della loro squisitezza. La Sabbiosa, ad esempio, diffusa in tutta la Pianura Padana, dal Mantovano al Vicentino e fino al Rodigino, è un dolce le cui origini risalirebbero al XVIII secolo e sono tutt'ora contese da veneti e lombardi. La ricetta combina cinque ingredienti principali (farina, fecola, burro, uova e zucchero); la lavorazione dell'impasto e la cottura determinano, nell'archetipo ideale, l'impalpabile consistenza di una nuvola. Come quella della Sabbiosa prodotta dalla Forneria Manidi, premiata nel 2019 dall'Accademia della Cucina Italiana "prodotto di eccellenza del territorio": specialità della nota pasticceria di Belgioioso, viene sfornata sin dal 1888 secondo una ricetta segreta tramandata di generazione in generazione messa a punto dal fondatore Luigi Manidi. Similmente, la buona riuscita della Torta Margherita, l'intramontabile "dolce delle feste" delle comunità rurali del Centro e Nord Italia di una volta e la cui invenzione si deve, secondo alcune teorie, a Pellegrino Artusi (che sembra ottenesse la sua leggerissima consistenza usando solo fecola di patate come amido), dipende da un meticoloso lavoro di montatura a frusta degli albumi. Si differenzia dalla stretta parente Paradiso per metodo di preparazione; mentre in quest'ultima si inizia unendo burro e zucchero, nella Torta Margherita si parte invece montando lo zucchero con le uova, cercando di incamerare quanta più aria possibile per un impasto ben gonfio. Anch'essa senza lievito, si serve con una generosa nevicata di zucchero a velo. ♦

Prendendo in prestito un titolo di successo della comicità irriverente, potremmo immaginarci immersi in queste nuvole voluttuose, fatte di impasti soffici e sbuffi di zuccheri, come trasportati dai venti.

Queste torte di tradizione sono apparentemente semplici, con pochi ingredienti, ma il segreto sta tutto in come si montano gli impasti; se ben eseguiti al palato avviene quasi un miracolo, con un boccone voluminoso che in un istante si trasforma in un nonnulla, lasciandoci con il pensiero ossessivamente rivolto al successivo assaggio. La buona dose di burro fa da veicolo per le essenze di vaniglia e limone, facendo sì che il palato rimanga permeato di aromi.

I vini dovranno essere di garbo, dal giusto piglio aromatico ma dalla struttura composta e lineare, mai coprente. Freschezza ed eventuale effervescenza aiuteranno a preservare l'aroma del dolce incorniciandolo in un quadro minimalista, in un susseguirsi di volumi differenti, più gonfi all'inizio e più rilassati verso la deglutizione. L'eleganza del vitigno moscato bianco, reso nobile dal terroir di comuni come Santo Stefano Belbo e Canelli, magari con qualche anno di evoluzione alle spalle per esaltarne la componente balsamica e vanigliata, è la soluzione d'obbligo per godere degli aromi burrosi e agrumati.

Non solo vino: anche un miscelato moderatamente alcolico con prodotti territoriali o autoprodotti potrebbe essere un buon accompagnamento, sfruttando quel pezzo di Mediterraneo incastonato tra le montagne che si chiama Lago di Garda.

➤ **Cocktail Garda:** 30 ml di succo di limoni del Garda spremuti freschi, 25 ml di liquore ai fiori di sambuco, preparare in un calice da vino bianco capiente con abbondante ghiaccio tritato, colmare con 30 ml di cedrata e 30 ml di Lugana spumante brut.

➤ **Moscato d'Asti Docg L'Astralis** – Mongioia, da uve moscato bianco che subiscono una lentissima parziale fermentazione con lieviti indigeni, affinato per due anni in bottiglia.

➤ **Moscato d'Asti Vigna Vecchia** – Ca' d'Gal, da uve moscato bianco, affinato per 5 anni in bottiglia in speciali casse colme di sabbia.



La riscossa delle gastronomie. Gli Amici del Galli

Dopo il successo degli anni '60 e '70, hanno vissuto momenti difficili, dimenticate da molti. Da qualche anno qualcosa è cambiato, come dimostra il successo di questo storico luogo del gusto di Saronno

di **MARCO GATTI**

Nel mondo del gusto lombardo, in primis nelle grandi città, Milano in testa, ma anche nei comuni più piccoli e dinamici dei diversi territori della Lombardia, c'è una nuova protagonista. È la "gastronomia". In verità si tratta di un ritorno, visto che dopo anni in cui i riflettori sono stati puntati su chef e sommelier e loro ristoranti, trattorie, enoteche, a riprendersi la scena sono invece le gastronomie, appunto. Sono realtà che hanno vissuto una stagione di grande successo dagli inizi degli anni Sessanta alla fine degli anni Settanta e che sono andate un po' nel dimenticatoio, quando negli anni Ottanta è diventata consuetudine il "mangiare fuori casa".

Ora che quella stagione che aveva il suo simbolo nella "Milano da bere" è tramontata, con la tendenza a recuperare il piacere di trovarsi con amici o persone care anche tra le mura domestiche a condividere piatti e vini, dovendo inoltre conciliare il gusto di ospitare con il poco tempo che si ha a disposizione a causa dei ritmi incalzanti del lavoro, per le gastronomie che hanno "resistito" è iniziata una nuova stagione di successi.

È il caso de "Gli Amici del Galli" (via San Giuseppe, 18 - tel. 0223165559) di Saronno, agli esordi oltre 50 anni fa con nonno Silvio, poi nelle mani di papà Giancarlo e dal 2008 in quelle del figlio Matteo. Di quest'ultimo è il merito di aver fatto di questo indirizzo una vera roccaforte delle migliori sfiziose e dell'artigianato del gusto, con prodotti alimentari di prima scelta e delle vere chicche, con una cantina che nel tempo è diventata molto importante arrivando a custodire oltre 1000 etichette con Italia e Francia protagoniste.

Chi vuole fare la spesa qui può procurarsi ogni bendifidio, dalla pasta artigianale (Verrigni, Mancini e Massi), ai sottoli (La giardiniera di Morgan),

fino al miele (Thun) e ai dolci (della pasticceria Lucca Cantarin). L'orgoglio del "Galli" sono sia la selezione di formaggi, con oltre 250 referenze provenienti dall'Italia e da Oltralpe, grazie alla collaborazione con campioni come Guffanti della famiglia Fiori di Arona, Marco Vaghi di San Genesio ed Uniti, Il naso del vino di Giuseppe Frigerio di Albese, La Casera di Verbania, il caseificio Angelo Croce di Casalpusterlengo, con vere specialità casearie che si sposano perfettamente con la ricchissima scelta di mostarde, salse e confetture di accompagnamento. C'è poi un'ampia proposta di salumi, oltre 50, dove spiccano autentiche eccellenze come il Culatello di Zibello dei fratelli Spigaroli di Polesine Zibello, la bresaola della macelleria Giacomini Piuro, il salame del salumificio Vecchio Varzi e la pancetta de La Scaletta entrambi di Varzi, o ancora il prosciutto D'Osvaldo di Cormons e il prosciutto Joselito Pata Negra Puro Bellota Gran Reserva iberico.

Il servizio distintivo, tuttavia, era ed è quello di poter acquistare piatti preparati con materie prime di assoluta qualità. Oltre all'asporto tradizionale, qui, dal 2009, è offerta un'ulteriore possibilità alla clientela: fermarsi per pranzare nello spazio che è stato aperto alle spalle del negozio. Un'evoluzione contemporanea della gastronomia, nata da un'idea di Raffaella Secchi, oggi socia di Galli ma prima titolare di un'altra attività nel centro di Saronno. Osservando come lei, così come molti altri commercianti dei dintorni, a mezzogiorno si trovavano a mangiare nei loro negozi ciò che acquistavano in gastronomia, ha proposto a Matteo di offrire un'alternativa, dando la possibilità a chi volesse di consumare ai tavoli le pietanze, con il plus di poterle avere calde. Un successo che dimostra come l'investimento sulla vera qualità vince sempre. ♦



Matteo è la terza generazione alla guida della storica gastronomia, un vero tempio del gusto che alla clientela offre anche la possibilità di consumare le pietanze acquistate al tavolo e riscaldate



“Naturale”, “sostenibile”, “a basso impatto ambientale”. Quando il greenwashing è dietro l’angolo

Le politiche europee sulle dichiarazioni ecologiche stanno diventando sempre più stringenti nel tentativo di tutelare il consumatore dalle pratiche commerciali sleali e dalle asserzioni ambientali generiche e non verificabili

di **PAOLA MARCONE**

C’è da scommettere che non esista consumatore di vino che non si sia trovato di fronte almeno una volta un vino “naturale”, prodotto “nel pieno rispetto della natura”, magari anche con pratiche “responsabili”, “sostenibili” e “a basso impatto ambientale”.

E c’è parimenti da scommettere che il consumatore di qualsivoglia prodotto sia più orientato a scegliere un bene per il quale si suggerisca un impatto positivo, neutro o meno dannoso per l’ambiente rispetto ad altri concorrenti.

La leva delle dichiarazioni ecologiche (green claims), infatti, è capace di condizionare e a qualunque livello le scelte dei consumatori, persino in ambiti finanziari.

Non a caso sin dal 2018 la Commissione UE ha introdotto un Piano d’azione per la finanza sostenibile, avviando poi nel 2021 una strategia di indirizzo dei flussi finanziari pubblici e privati verso attività economicamente sostenibili appunto, come per esempio attraverso le obbligazioni “verdi”.

Ma, pur essendo evidente che l’interesse dei consumatori ad agire sulla base di comportamenti rispettosi dell’ambiente vada incentivato, con quali criteri può stabilirsi cosa sia “verde” e cosa no? E quali garanzie offrono le imprese presentando i propri prodotti con slogan a tema ecologico, magari affiancandoli a marchi di certificazione, basati sui criteri più disparati e non così facili da conoscere?

A queste domande il Legislatore europeo sta recentemente tentando di dare risposte, in un percorso ancora in via di definizione, sul presupposto che da un sondaggio condotto da Eurobarometro (la piattaforma che le Istituzioni utilizzano per monitorare l’andamento regolatorio) è emerso che ben il 90% degli europei chiede norme più rigorose per calcolare l’impatto ambientale e controllare le dichiarazioni ecologiche correlate.

IL GREENWASHING E LE PRATICHE COMMERCIALI SLEALI

“Le espressioni «asserzione ambientale» e «dichiarazione ecologica» si riferiscono alla pratica di suggerire o in altro modo dare l’impressione (nell’ambito di una comunicazione commerciale, del marketing o della pubblicità) che un prodotto o un servizio abbia un impatto positivo o sia privo di impatto sull’ambiente o sia meno dannoso per l’ambiente rispetto a prodotti o servizi concorrenti. Ciò può essere dovuto alla sua composizione, al modo in cui è fabbricato, al modo in cui può essere smaltito o alla riduzione del consumo di energia o dell’inquinamento attesa dal suo impiego. Quando tali asserzioni non sono veritiere o non possono essere verificate, la pratica è di frequente definita «greenwashing», ovvero appropriazione indebita di virtù ambientaliste finalizzata alla creazione di un’immagine «verde».”



Con queste parole, contenute nella Comunicazione con cui nel 2021 la Commissione Europea ha reso orientamenti sulla direttiva relativa alle pratiche commerciali sleali (2005/29/CE rivista nel 2019), il tema del contrasto al greenwashing è entrato esplicitamente tra gli obiettivi delle politiche comunitarie.

Nella originaria formulazione del testo, infatti, non vi erano disposizioni specifiche sulle asserzioni ambientali. La Commissione UE, quindi, è intervenuta in via interpretativa per specificare come anche le condotte di greenwashing dovessero considerarsi incluse tra le pratiche sleali, potendo riguardare tutti i casi, in qualunque modo presentati, in cui le caratteristiche ambientali dei prodot-

ti fossero esaltate, magari con dichiarazioni di beneficio vaghe e generiche.

Vengono così citate, accompagnate da casi giurisprudenziali, affermazioni sanzionabili a seguito di specifica valutazione, quali, tra altre, “rispettoso dell’ambiente”, “eco”, “verde”, “ecologico”, “a basso impatto ambientale”, “senza inquinanti”, “biodegradabile”, “a ridotte emissioni di CO₂”, “a impatto climatico zero”.

Tutte espressioni queste che, per non rischiare censura, dovrebbero essere veritiere e presentate in modo chiaro, specifico, accurato e inequivocabile oltre che dimostrabile, così da non indurre i consumatori a decisioni commerciali che non avrebbero altrimenti preso.

Un'asserzione generica come "con l'utilizzo di energia rinnovabile al 100%" per esempio può essere ingannevole se non si specificasse che l'energia rinnovabile è stata utilizzata solo durante una certa fase del ciclo di vita del prodotto.

È stato poi chiarito come anche asserzioni più ampie, del tipo "consapevole" e "responsabile", meritino attenzione, essendo riferibili tanto ad aspetti ambientali quanto a condizioni sociali o economiche, con la conseguenza che utilizzarle in modo generico e senza ulteriori spiegazioni sufficientemente dettagliate potrebbe risultare ambiguo.

In definitiva quindi l'intervento interpretativo del 2021 della Commissione UE ha sostanzialmente indicato alle imprese il percorso da seguire per evitare condotte di greenwashing, sottolineandosi anche la necessità di provare sempre le affermazioni ecologiche con documenti facilmente verificabili dalle autorità competenti, indipendenti e basati sui metodi e i risultati scientifici più recenti.

Accanto a casi oggetto di valutazione specifica inoltre la direttiva individua alcune condotte ritenute sempre e comunque ingannevoli come, per esempio, esibire un marchio di qualità senza aver ottenuto la necessaria autorizzazione o asserire che un codice di condotta (come potrebbero essere i codici di auto disciplina adottati da alcuni viticoltori) ha l'approvazione di un organismo pubblico, ove così non fosse.

LE NUOVE PRATICHE COMMERCIALI SLEALI

Se quanto appena descritto prevedeva un lavoro interpretativo delle norme sulle pratiche commerciali, con il 2024 viene intrapresa dalle Istituzioni unionali la strada di rendere norma quello che fino ad allora costituiva interpretazione appunto.

Ecco quindi che la Direttiva 2024/825/UE, dal significativo titolo "Responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell'informazione", è intervenuta per modificare il testo sulle pratiche commerciali sleali, introducendo espressamente disposizioni contro le dichiarazioni ecologiche che comportino greenwashing.

Il documento sottolinea la necessità di proseguire in modo ancora più specifico nel contrasto alla pratica vietata e aggiorna sia le norme relative alle pratiche commerciali considerate ingannevoli in base a una valutazione caso per caso, sia le pratiche vietate perché ritenute comunque sleali.

Con il nuovo testo di legge, formulare per esempio un'asserzione ambientale concernente il prodotto nel suo complesso o dell'attività dell'azienda nel suo complesso quando viceversa riguarda solo un particolare aspetto del

Il "vino naturale" non ha definizione legale, mentre il vino sostenibile trova riscontro nella normativa che prevede un sistema di certificazione identificato dal marchio SQNPI

prodotto o uno specifico elemento dell'attività imprenditoriale configura pratica sempre vietata.

Capita di leggere sui siti web di molte imprese (viticole comprese) varie dichiarazioni su programmi di responsabilità sociale e sulla sostenibilità di determinate gamme di prodotti, ma per non trarre in inganno i consumatori in verità si dovrebbe garantire che quanto affermato sulla pagina di presentazione del prodotto riguardi l'effettivo impatto ambientale proprio di quel prodotto specifico e venga distinto da altre dichiarazioni più ampie riguardanti l'impresa e le sue pratiche.

I LAVORI PER LA DIRETTIVA SPECIFICA SULLE ASERZIONI AMBIENTALI

"Asserire di essere verdi" e sostenibili è diventato un fattore di competitività e i prodotti di questo tipo registrano una crescita maggiore rispetto agli altri con la crescita dell'interesse dei consumatori".

Con questo incipit il Legislatore comunitario intende mettere nuovamente mano alla normativa di contrasto al greenwashing, ritenendo evidentemente che la disciplina sulle pratiche commerciali sleali, anche come appena modificata, non sia pienamente sufficiente.

È dello scorso 12 marzo infatti la presentazione di una proposta di Direttiva specifica sulle asserzioni ambientali che andrà ad integrare quanto di recente approvato.

Il percorso è all'inizio ma l'impianto, affinando il quadro già disegnato, risulta chiaro, puntualizzandosi sempre più le condotte da sanzionare, per lasciare meno spazi interpretativi possibili e fissare requisiti minimi tanto per le asserzioni esplicite quanto per i marchi ambientali.

In entrambi i casi servirà un'apposita verifica preventiva, rimessa a esperti indipendenti.

Si apre in altre parole la strada per la necessaria certi-

ficazione, basata su criteri univoci e riconosciuti a livello pubblicistico, secondo uno schema normativo simile alla certificazione biologica, che, come noto, è fondata su criteri legali definiti ed è validata da Enti terzi.

L'IMPATTO DELLA NORMATIVA SUL SETTORE VITIVINICOLO

Come qualunque altra realtà aziendale anche le imprese vitivinicole sono interessate dalle norme sulle pratiche commerciali sleali riportate sia nell'originario testo, sia in quello modificato dalla Direttiva del 2024.

Quest'ultimo provvedimento è entrato in vigore il 27 marzo 2024 e gli Stati membri hanno obbligo di recepirlo nei propri ordinamenti entro marzo 2026.

L'Italia ha già provveduto ad adeguarsi con la Legge di delegazione europea, mancando solo l'approvazione definitiva da parte del Parlamento (presumibilmente ad inizio 2025).

Per quanto riguarda le norme specifiche in corso di stesura relative alle asserzioni ambientali, invece, il discorso è un po' più complesso, trattandosi di una disciplina ancora in discussione.

Appare però rilevante notare come mentre nella prima formulazione della proposta venivano esonerate dalla verifica delle asserzioni le microimprese, cioè quelle che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di Euro, lo scorso 17 giugno il Consiglio Europeo ha chiesto, viceversa, di ricomprendere anche queste realtà nella normativa, seppur dando loro maggior tempo per conformarsi alle nuove disposizioni e prevedendo misure di sostegno per ridurre gli oneri amministrativi, finanziari e di formazione.

L'impatto di questo nuovo testo della Direttiva, quindi, qualora entrasse così in vigore, sarebbe a maggior ragione altamente incisivo per il settore vitivinicolo, perché interesserebbe davvero tutte le realtà produttive, anche le più piccole.

Ad ogni modo è evidente come si preannunci un periodo di profonda attenzione nell'ambito comunicativo delle aziende vitivinicole, non potendosi più tralasciare rigore e credibilità nel rapporto con il consumatore ogni qualvolta si intenda enfatizzare l'impatto ecologico del proprio lavoro e dei propri vini.

Con le nuove normative, infatti, servirà ancor più cautela nell'adottare termini con valenza ambientale ed evitare, per esempio, posizioni disinvolte come quelle che negli ultimi anni hanno riguardato la dicitura "naturale", utilizzata per le più diverse motivazioni e senza dare riscontro specifico di

quali effettivi benefici fossero resi all'ambiente, alla salute e alla qualità del prodotto stesso rispetto ad altri.

Un indirizzo che sembrava essersi intrapreso anche per il vino "sostenibile", sulla cui definizione, però, le Istituzioni hanno già fissato paletti.

LA CERTIFICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA

Diversamente dal vino "naturale" che non ha definizione legale, la sostenibilità del vino costituisce un tema espressamente affrontato a livello normativo.

La nuova riforma delle Indicazioni Geografiche, entrata in vigore lo scorso maggio, infatti, precisa che per "pratica sostenibile" si intende quella che contribuisce a uno o più obiettivi sociali, ambientali o economici.

Vengono in proposito elencate tutta una serie di specificazioni esemplificative e rimesso ai gruppi di produttori o ai Consorzi la facoltà di concordare se adottare tali pratiche per i propri vini, inserendole tra gli obblighi previsti dal disciplinare.

L'Italia è ancora più avanti nel processo di certificazione della filiera vitivinicola: già con il Decreto Rilancio del 2020, infatti, si erano individuati i punti cardine della sostenibilità per come anche indicato dall'OIV sin dal 2004 e si era costituito un apposito Comitato per la redazione di uno specifico disciplinare di sostenibilità, arrivato ad approvazione nel marzo 2022 (DM 124900).

Viene definito come l'insieme "delle regole produttive adottate nell'ambito dell'intera filiera, a partire dalle pratiche in campo fino a quelle per l'immissione del prodotto sul mercato", che vengono poi specificatamente declinate.

Si tratta di un sistema di certificazione cui i produttori possono volontariamente accedere e, ottenuta la certificazione, consente l'utilizzo del marchio identificativo ("SQN-PI") dei prodotti sostenibili.

Anche altri sistemi di certificazione della sostenibilità già esistenti come VIVA e Equitalis sono stati ritenuti conformi, ragion per cui quanti si atterrano alle regole contenute in tutti questi sistemi di certificazione potranno beneficiare della possibilità di dichiarare la sostenibilità dei propri vini senza rischi di incorrere nel greenwashing.

Da un'indagine compiuta nel 2020 dalla Commissione Europea su 344 affermazioni ambientali contenute sui siti web è risultato che in oltre la metà dei casi non erano state date informazioni sufficienti per valutarne la veridicità; nel 37% dei casi l'affermazione era vaga e generica; nel 59% dei casi non erano stati forniti elementi facilmente accessibili a sostegno delle affermazioni. ♦

VINO E TECNOLOGIA

Gli androidi degusteranno vini elettrici?

Il punto sull'intelligenza artificiale e su come la tecnologia sta impattando il mondo del vino

di RAFFAELE CUMANI



Ci perdonerete la licenza letteraria che fa il verso agli androidi di Philip K. Dick, ripresi poi dal celeberrimo film Blade Runner di Ridley Scott. Abbiamo parlato di sommelier virtuali poco più di un anno fa qui su ViniPlus (N°23, maggio 2023, “Sarà l’intelligenza artificiale il sommelier del futuro?”), quando per la prima volta abbiamo accostato l’intelligenza artificiale (IA) al vino. ChatGPT era entrato prepotentemente nell’agenda pubblica solo da qualche mese. Lo avevamo perciò interrogato e avevamo poi chiacchierato con alcuni protagonisti

del settore per confrontarci su quanto l’IA potesse impattare sul lavoro del sommelier. Alcune reazioni sembravano sbalordite: una macchina che può produrre quello che per l’uomo è pura poesia sensoriale? Oggi, sembra già passata un’era geologica e quindi eccoci nuovamente a parlare di IA riprendendo le fila del discorso, ma allargando un po’ di più lo sguardo per fare il punto della situazione.

COLONIZZATORI DI NUOVI MONDI E CACCIATORI DI ANDROIDI

Sempre citando gli scenari distopici della fantascienza, anche il dibattito pubblico si polarizza spesso tra apocalittici e integrati, tra chi oppone un rifiuto categorico alle nuove tecnologie evocando scenari di sostituzione e chi invece crede che queste contribuiranno in maniera decisiva a sviluppo e benessere. Da un lato i mercati finanziari scommettono sullo sviluppo tecnologico come ricetta per sostenere la crescita puntando sull’aumento della produttività del lavoro. Se i possibili benefici, dalla velocizzazione dei processi di analisi o di produzione di contenuti, solo per citare alcuni esempi, sono sotto gli occhi di tutti, in molti però sottolineano i rischi. La perdita di capacità di apprendimento e di creatività umane con il conseguente appiattimento generale, l’incidenza negativa che la tecnologia potrà avere sui posti di lavoro, la possibile proliferazione di contenuti fake ed i rischi per la nostra democrazia sono solo alcune delle minacce paventate. Senza pensare all’impatto sul consumo di energia ed acqua che preoccupano chi per anni ha puntato sulla sostenibilità. Insomma, il dibattito è quanto mai attuale e ampio.

Alcuni studi mostrano come l’utilizzo della cosiddetta IA generativa, quella cioè che a partire da richieste (prompt) è in grado di produrre testo, immagini, video o altri media, abbia un potenziale impatto positivo sulla produttività delle imprese. Nella nostra vita lavorativa di tutti i giorni produrre report di riunioni, bozze di progetti, di presentazioni o di testi, solo per fare alcuni esempi, è diventato molto più veloce. Il livello degli output è diventato davvero impressionante – quanti di noi sono rimasti a fissare l’im-

magine fake del Papa nelle vesti di un rapper chiedendosi se fosse un'immagine vera o meno? –, la loro personalizzazione può già portare risultati interessanti.

E IL MONDO DEL VINO?

Dalle pratiche agronomiche sino alle applicazioni in cantina, il mondo del vino non è rimasto a guardare. L'IA è utilizzata oggi nella viticoltura di precisione per migliorare la produzione, ad esempio, nella previsione meteo o nel rilevamento delle malattie delle piante. Le analisi sempre più precise potranno poi avere un impatto anche sulla sostenibilità delle cantine nell'ottimizzazione delle risorse idriche ed energetiche o dei trattamenti. Di certo l'automazione di attività ripetitive o dispendiose potrebbe in futuro sopperire anche alla mancanza prolungata di personale in campagna.

Non solo, l'IA può essere d'aiuto nel monitoraggio in tempo reale delle fermentazioni o nel mantenimento di condizioni ideali in cantina attraverso processi di auto-



L'Intelligenza Artificiale può selezionare il linguaggio più efficace per il consumatore

«Per i professionisti l'IA è una grande opportunità»

«Ho sempre affrontato il linguaggio del vino con un approccio pop e multimediale, uno degli ultimi step è stato lavorare sul vino con l'IA» afferma Adua Villa, sommelier, giornalista, scrittrice e autrice del libro: «Tutto in una notte: il primo libro sul vino scritto in compagnia dell'intelligenza artificiale». «Nello scrivere il mio libro mi ci sono confrontata, l'ho messa alla prova e presa anche un po' in giro, come si fa con i propri amici durante una serata. È stato come avere un compagno di brainstorming sempre pronto a stimolare la mia creatività».

Secondo Adua Villa, il confronto con l'IA, soprattutto nell'ultimo anno, ha consentito una vera e propria fermentazione di idee e innovazioni che hanno portato a notevoli progressi. «In primis, ne parliamo, non è più un tabù, non è più "il male", ma può essere un compagno di gioco da utilizzare in tutta la sua potenzialità. Rispetto allo sviluppo dell'AI Generale (AGI) con capacità estremamente avanzate e l'ambizione di emulare il ragionamento umano, preferisco guardare a soluzioni dell'IA più agili e specializzate, sviluppando strumenti verticali focalizzati su singoli compiti o settori. Questi, per loro natura, sono più leggeri, flessibili e rapidi nell'adattarsi e rispondere alle esigenze. L'IA generativa rappresenta un tumulto tecnologico paragonabile forse solo alla rivoluzione di Internet e della stampa. Strumenti che incutono un certo timore, non tanto di sostituzione, ma per la velocità della loro evoluzione e il rischio di restare indietro. È inevitabile che alcune professioni verranno soppiantate, ma quanti nuovi lavori emergeranno? Sono convinta che chi ha in mano una professionalità potrà guardare all'IA come una grande opportunità».

mazione. Allo stesso modo l'analisi del vino stesso potrà diventare sempre più precisa e rapida per garantire standard qualitativi più elevati. Non lo abbiamo assaggiato, ma lo scorso anno la cantina francese **Aubert & Mathieu** annunciava il vino "The End", prodotto con il supporto di ChatGPT in tutte le sue fasi, dai suggerimenti sull'assemblaggio, fino a quelli sull'etichetta e per la commercializzazione.

Non va sottovalutato poi il supporto che le piattaforme potranno fornire sulla lettura dei dati di mercato e quindi nel migliorare i processi di vendita e distribuzione o nel creare studi di settore. La raccolta e l'elaborazione dei feedback dei consumatori è sicuramente materia di grande interesse per le cantine. Su questo fronte gli scienziati di Technical University of Denmark, California Institute of Technology e University of Copenhagen hanno incrociato centinaia di migliaia di immagini, recensioni sulla piattaforma Vivino e annate ideando una Taste Map che promette di creare corrispondenze tra le impressioni gustative e la possibilità di suggerire, ad esempio, bottiglie con profili sensoriali simili.

MARKETING E COMUNICAZIONE DEL VINO AD UNA SVOLTA

Sulla comunicazione del vino potrebbero poi arrivare vere e proprie rivoluzioni. Se da un lato i suggerimenti d'acquisto sui vari touch point sono influenzati sempre più da algoritmi in grado di profilare ed evadere con sempre maggior precisione gusti, necessità e domande del cliente finale, i "sommelier virtuali" potrebbero semplificare e rendere paradossalmente più accessibile al consumatore il linguaggio del vino.

Sul fronte della generazione di contenuti le applicazioni sono molteplici. Dal disegno delle etichette alle campagne mirate su pubblici specifici, fino ad attività come la produzione di un video didattico che spieghi l'annata o il territorio, il testo di un comunicato o delle schede dei vini per il proprio sito web, la scrittura e la pubblicazione ottimizzata dei post sui propri canali social. Sono solo alcuni degli esempi delle infinite possibilità già in atto. La creazione di strumenti sempre più verticali darà certamente risultati più precisi ed in grado di soddisfare le nostre richieste "di settore".

STRATEGIA, REGOLE E L'IMPORTANZA DI FARE RETE

Come in tutte le rivoluzioni, perché di questo si tratta, il punto focale sarà governare i processi e non subirli. Le nuove tecnologie hanno un costo, non sempre affrontabile per le singole realtà. Certamente coloro che riusciranno a mettere a fattor comune competenze, risorse e dati avranno maggiore possibilità di cavalcare il cambiamento. Le competenze saranno la chiave del successo di fenomeni con accelerazioni e scosse sempre più rapide e dirimpenti. Chi saprà nutrire, interrogare e capire quelli che sono gli ambiti più utili in cui utilizzare l'IA e le automazioni avrà vantaggi forse non ancora quantificabili oggi. Certo, serviranno regolamenti chiari e condivisi a livello sovranazionale. Ma più di tutto servirà non appiattirsi e continuare a studiare il fenomeno e i cambiamenti e ricordare che le nuove tecnologie devono essere strumenti per migliorare la condizione umana. ♦

«L'IA è uno strumento straordinario, ma da solo non basta»

«Oggi, nella fase dell'hype, l'IA viene interrogata per tutto. Ci sono grandi investimenti su quella generalista, ma pochi su quelle settoriali, verticali e nazionali. Proprio per questo, ho creato un mio "canale" ChatGPT verticale, svolgendo un addestramento quotidiano con i miei prompt». Andrea Gori, sommelier, giornalista e consulente informatico, è stato molto attento all'utilizzo delle nuove tecnologie e anche questa volta uno dei primi nel mondo del vino a confrontarsi con l'IA. «Le risposte customizzate e ottimizzate migliorano in questo modo e sono di aiuto nel proprio lavoro». Ma quali sono le opportunità per le cantine? «Quelle di grandi dimensioni dovrebbero dare in pasto all'IA testi e materiali per produrre contenuti più velocemente, coerenti con il proprio linguaggio. Il personale va però formato nell'interrogarla. In questo modo l'IA potrebbe diventare il proprio consulente ad esempio per il marketing, potrebbe svolgere attività di customer care o stendere bozze di progetti e bandi. Insomma, mansioni time consuming».

Secondo Gori, farsi capire velocemente da pubblici diversi, un classico problema delle aziende vinicole, può essere risolto con l'aiuto dell'IA. «Una volta addestrata, l'IA potrebbe ottimizzare un testo per uno specifico pubblico utilizzando termini diversi a seconda che ci si rivolga a professionisti o meno». Uno strumento straordinario, ma da solo non basta. «Se fai domande banali avrai risposte banali, la riflessione vera da fare è cosa ce ne facciamo di questi strumenti? Dal mio punto di vista con mezzi come ChatGPT il problema della comunicazione sarà risolto, possiamo liberare risorse del nostro cervello per interrogarci su questioni che contano davvero come il ruolo del vino nella nostra società».



Andrea Gori, sommelier, giornalista e informatico, ha creato un proprio canale ChatGPT

A tu per tu con **Marius Dumitru** Miglior Sommelier della Lombardia 2024

Il campione in carica, proclamato lo scorso 7 luglio al Westin Palace di Milano, racconta il lungo percorso che lo ha condotto alla vittoria e le sue principali esperienze professionali, fino all'incarico al ristorante Ma.Ri.Na, dove può dar voce alle sue passioni enologiche

di **JESSICA BORDONI**

Tra le virtù richieste a un sommelier, la perseveranza potrebbe non apparire la più scontata, ma si rivela determinante quando si affronta una competizione.

Lo sa bene Marius Dumitru, vincitore del Concorso Miglior Sommelier della Lombardia 2024 e che ha raggiunto l'ambizioso traguardo solo al quarto tentativo. «La prima occasione è arrivata nel 2020, su suggerimento dell'attuale delegato di Milano Fabio Scaglione», racconta il campione in carica. «Mi sono buttato a capofitto in quest'avventura e sono riuscito a classificarmi terzo». Un buon risultato, che però non lo soddisfa; così dopo la pandemia ci riprova e nel 2022 si piazza secondo. «Nel 2023 è andata peggio perché non ho passato lo scritto, ma non mi sono arreso e alla fine la mia tenacia è stata premiata».

Dietro a questa vittoria ci sono tante ore di studio e preparazione, ma anche la capacità di concentrazione durante le prove. «L'ansia è il nemico numero uno e bisogna gestirla, diversamente si smette di essere lucidi e la precisione e la memoria ti tradiscono. Quest'anno il mio motto durante il concorso è stato "no panic". E ha funzionato».

Sono passati mesi dal 7 luglio, giorno dell'esame orale e della cerimonia di premiazione al Westin Palace Hotel di Milano, ma l'emozione è ancora tangibile nella voce come nello sguardo. «Ricorderò sempre la gioia che ho provato, anzi che abbiamo provato». Il plurale è d'obbligo perché dietro al successo di Marius c'è anche la perseveranza di sua moglie Francesca, che in questi anni gli è sempre stata

accanto supportandolo sia a livello psicologico che pratico, tra interrogazioni e blind tasting da concertare. Una competizione come questa non si improvvisa e nei sei mesi prima Marius si è imposto di dedicare almeno un paio d'ore al ripasso. «A ridosso dell'orale a casa avevo sempre il cronometro in mano per controllare la durata delle risposte e un'enorme quantità di bottiglie aperte per simulare il servizio... sono stati giorni surreali!».

Classe 1988, Marius ha natali rumeni, ma dal 1995 vive in Italia e oggi è head sommelier del Ristorante Ma.Ri.Na di Olgiate Olona, in provincia di Varese. «Quando ero bambino la mia famiglia si è trasferita a Chivasso, dove sono rimasto per una quindicina d'anni». La prima esperienza lavorativa da cameriere in un ristorante-pizzeria della zona. Completamente digiuno di enologia, Marius non può fare a meno di notare una grande parete ricoperta di bottiglie e chiede al responsabile di sala di fornirgli qualche indicazione. Davanti a un no arrogante di quest'ultimo, decide di imparare a memoria i nomi dei vini e le altre scritte presenti sulle etichette. La curiosità lo porta ad acquistare i primi libri e a cimentarsi con gli assaggi. «La passione è cresciuta velocemente e ben presto ho deciso di alzare il livello, trascorrendo una stagione in un american bar con ristorante fine dining a Senigallia, dove ho avuto modo di conoscere sommelier molto preparati, ma anche la mia futura signora, originaria di Legnano».

Ed è proprio per amore di Francesca che Marius si trasferisce in Lombardia. Nel 2017 s'iscrive al primo livello



ONSTAGESTUDIO

Classe 1988, di natali rumeni, Marius vive in Italia dal 1995 e dal 2022 è sommelier dello storico ristorante Ma.Ri.Na, dove ha portato la sua passione per i vini dolci

rapporto qualità-prezzo. Mi accusano di essere francofilo e in effetti la carta comincia con la Francia e ci sono ben 10 pagine di Champagne...».

L'Italia s'incontra solo a pagina 40, ma poi si prende tutta la scena, a cominciare dai vini bianchi. «Sono sempre stato un amante dei bianchi e sono contento che il loro consumo sia finalmente aumentato. Li trovo più versatili, decisamente più facili e divertenti da modulare lungo il percorso di pairing». Se Friuli e Alto Adige sono le due regioni che gli danno più garanzie e soddisfazioni, a suo avviso anche la Lombardia ha buone

prospettive di crescita. «Penso soprattutto alla zona del Lugana, dove l'asticella della qualità si è alzata molto. Il mio vino del cuore è la Riserva Vigne di Catullo di Tenuta Rovaglia. Lo propongo spesso perché so di andare sul sicuro: piace sempre a tutti e in primis piace a me».

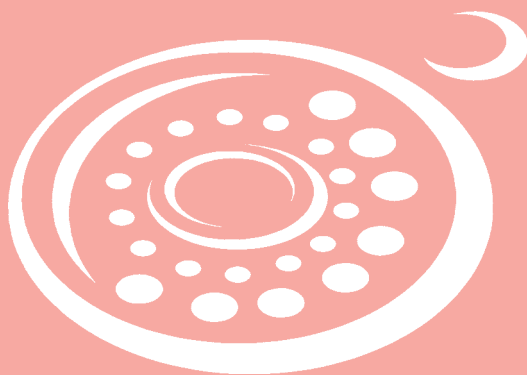
del corso AIS nella sede di Milano, che poi diventa anche la sua città professionale come sommelier del ristorante Il Liberty. Con lo chef patron Andrea Provenzani l'intesa è forte e Marius ha modo di approfondire anche gli aspetti commerciali dell'attività di sommelier, ma la voglia di intraprendere nuove sfide lo porta al ristorante gourmet del Bianca Relais affacciato sul lago di Oggiono, in Brianza. «L'unico limite era la lontananza: un'ora e mezza di macchina ad andare e a tornare. Così a malincuore il 22 novembre 2022 ho concluso l'ultimo servizio».

Tra le passioni di Marius anche i vini dolci. «In Italia c'è ancora poca conoscenza e spesso i clienti mi chiedono se si producono solo al sud: tutti hanno in mente il Passito di Pantelleria e poco più. Così ho deciso di aumentare la selezione per valorizzare la straordinaria ricchezza di prodotti italiani e non solo». In carta figura anche un Eiswein rumeno, omaggio alle sue origini. Si chiama Feteasca Neagra ed è prodotto da Prince Stirbey, una delle storiche Cantine del Paese. Ma c'è di più, perché Marius è anche sake sommelier e ha introdotto un'intera pagina dedicata al fermentato nipponico. «Come per i vini dolci, lo storytelling e la capacità di racconto del sommelier fanno la differenza. All'ospite bisogna far scoprire ogni volta qualcosa di nuovo e di unico. È questo in fondo il valore del mio mestiere». ♦

Due giorni dopo era già in sala al Ma.Ri.Na, storica insegna di cucina di mare a Olgiate Olona, che proprio in quel periodo aveva deciso di rivoluzionare la sua identità e cercava una nuova figura di capo sommelier. A Marius viene data carta bianca e lui si dimostra all'altezza. «Ho fatto una scelta rivoluzionaria, togliendo dalla wine list quasi tutti i nomi più blasonati per inserire i piccoli produttori. Non sono contro i big, ma mi piace far conoscere al pubblico referenze nuove, fuori dai circuiti maggiori, con un buon

Due giorni dopo era già in sala al Ma.Ri.Na, storica insegna di cucina di mare a Olgiate Olona, che proprio in quel periodo aveva deciso di rivoluzionare la sua identità e cercava una nuova figura di capo sommelier. A Marius viene data carta bianca e lui si dimostra all'altezza. «Ho fatto una scelta rivoluzionaria, togliendo dalla wine list quasi tutti i nomi più blasonati per inserire i piccoli produttori. Non sono contro i big, ma mi piace far conoscere al pubblico referenze nuove, fuori dai circuiti maggiori, con un buon

Due giorni dopo era già in sala al Ma.Ri.Na, storica insegna di cucina di mare a Olgiate Olona, che proprio in quel periodo aveva deciso di rivoluzionare la sua identità e cercava una nuova figura di capo sommelier. A Marius viene data carta bianca e lui si dimostra all'altezza. «Ho fatto una scelta rivoluzionaria, togliendo dalla wine list quasi tutti i nomi più blasonati per inserire i piccoli produttori. Non sono contro i big, ma mi piace far conoscere al pubblico referenze nuove, fuori dai circuiti maggiori, con un buon



**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





Enoteca Ca' di Sass

Voghera (PV),
C.so F.lli Rosselli 115

Orari
dal lunedì al sabato
dalle 15.00 alle 20.00

Tel. 0383 192 0562
www.cadisass.it

a Voghera, abbiamo più di mille etichette ma la maggior parte dei nostri clienti è legata ai vini dell'Oltrepò. Non mancano proposte di altre regioni italiane, o anche i grandi vini francesi o di altre zone del mondo. Abbiamo tutte le tipologie e ormai ho affinato l'intuito: riesco a capire un po' le esigenze di ognuno e proporre la cosa giusta. I vini dolci, per esempio, hanno la loro fetta di affezionati, che magari si sono fidati di un consiglio del sommelier e hanno tentato un abbinamento insolito».

Per Federico il mondo dei vini dolci è un universo che va condiviso e comunicato nel migliore dei modi: «è sempre più difficile collocare nella quotidianità un vino dolce, i pranzi strutturati in molte portate si fanno un paio di volte all'anno, magari in occasione delle feste, e questi straordinari prodotti restano sempre un po' relegati alle scelte di chi ama fare qualche abbinamento più ardito». Per esempio? «Io non mi stanco mai di consigliare i vini dolci in abbinamento ai formaggi. Il Passito Maximo di Umani Ronchi, un sauvignon blanc botritizzato, è perfetto con un formaggio erborinato: un'esplosione di gusto, per non parlare dell'equilibrio e della persistenza. Mi piacciono anche gli abbinamenti tradizionali. Qui in Oltrepò il Moscato Spumantizzato è un must che unisce freschezza e dolcezza, ed è perfetto con i dolci della tradizione locale».◆

di Anna Basile

Federico Cottone

Le strade che portano ai sogni non sono sempre lineari: sono lastricate da imprevisti, si discostano da tutto ciò che è ordinario e ci conducono là dove non immaginavamo di arrivare. È una di queste strade che ha imboccato Federico Cottone, una laurea in Economia in tasca e un lavoro da sommelier nel cuore: «Da piccolo, non ho mai pensato di lavorare nel mondo vino, ma da sempre ho subito il fascino di questo incredibile prodotto: mi interessava, mi incuriosiva, c'era qualcosa che mi costringeva a gravitarci intorno». Tren-

tatré anni, nel 2014 diventa sommelier, nel 2016 degustatore: «è stato durante i servizi in AIS che ho capito qual era la mia strada. Mi sentivo coinvolto, arricchito ogni volta da stimoli nuovi e diversi, accresciuto nella mia conoscenza del vino». Dopo diverse esperienze in cantina, un master in Food and Wine Communication all'Università IULM, cinque anni al Food Loft di Simone Rugiati, nel 2022 Federico torna nella sua Voghera e comincia a lavorare nella storica enoteca Ca' di Sass: «questo è un luogo speciale per me, lo frequento da sempre. Quan-

do ho cominciato a studiare per i corsi AIS venivo a scegliere qualche bottiglia, fare due chiacchiere con Paolo Negri, il titolare, ascoltare i suoi consigli. Confrontarmi con persone di ogni tipo mi stimola molto, così mi sento pronto a capire le richieste di tutti, dai clienti storici dei quali conosco i gusti e le aspettative ai nuovi arrivati che passano incuriositi, chiedono un consiglio e si lasciano ispirare dalle mie proposte». Da quando Federico lavora in enoteca sono aumentate le degustazioni tematiche e le presentazioni delle cantine: «l'enoteca è un punto di riferimento

Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi. Mutuiamo questa celebre frase del Gattopardo per introdurre le virate che Daniele Merlino ha compiuto e che lo hanno portato ad attraversare diversi luoghi ed esperienze. Perché, per restare fedeli a sé stessi e al proprio sentire, qualche volta occorre cambiare proprio tutto ciò che abbiamo intorno.

Originario di Messina, Daniele dapprima si trasferisce a Roma per spendere al meglio la propria laurea in Matematica; salvo scoprire di essere più felice a contatto con le persone che non con i numeri. Di qui la scelta di una carriera diversa, che lo porta a Broni, dove per oltre dieci anni lavora come responsabile in una grande catena di supermercati. Immerso nelle colline dell'Oltrepò Pavese, il contatto con il vino è automatico, quotidiano e costante. Un interesse e una frequentazione che crescono fino a quando non scocca la famosa scintilla: galeotto, nel bicchiere, il Cuore di Vino Botte 18 di Cabanon.

Da qui a iscriversi ai corsi AIS il passo è breve. È il 2020, ma il diploma di Sommelier arriva solo nel 2023. Perché nel frattempo questa folgorazione ha portato Daniele a lasciare il lavoro e, da appassionato camperista, ispirato da Mario Soldati e dal suo *Vino al Vino*, ha deciso di girare l'Italia per due anni, anche lui alla ricerca della naturalità e della genuinità del vino, facendone un progetto di comunicazio-



Daniele Merlino

LA CASA DEL BUTTAFUOCO STORICO

Enoteca e Winebar

Piazzetta del Buttafuoco Storico, 1 (ex Fr.ne Vigalone 106)

27044 Canneto Pavese

E-mail: info@buttafuocostorico.com . Telefono: 0385 60154

ne. «Mi piace viaggiare alla scoperta di vitigni autoctoni, magari dimenticati o considerati provinciali, che invece portano con sé l'identità di un territorio e il carattere di chi si impegna a preservarlo, piccole realtà che meritano di essere conosciute sul campo. Ho scelto questa professione per il contatto con le persone, che porta sempre belle esperienze».

E infatti oggi Daniele si occupa dell'accoglienza e delle degustazioni per una piccola realtà vitivinicola dell'Oltrepò. Non solo: a lui è affidata

tutta la parte beverage della Casa del Buttafuoco Storico. Inaugurata lo scorso febbraio, è un'enoteca e winebar dove si possono trovare tutti i Buttafuoco Storico delle 17 cantine consortili, oltre agli altri vini del territorio che ne completano la gamma aziendale, per l'acquisto o le degustazioni: un totale di circa 40 referenze al calice, che è possibile abbinare anche a taglieri di salumi e formaggi della tradizione pavese e lombarda. «L'Oltrepò Pavese ha tante varietà e ancora del potenziale inespreso: c'è

molto da comunicare e l'obiettivo della "Casa" è proprio quello di far conoscere il territorio a 360°». Diversi i percorsi di degustazione: «due solo sul Buttafuoco: uno basato sui suoli, con tre vini identitari di ghiaie, argille e arenarie; un altro, la verticale, per i più esperti. Anche il percorso Oltrepò è di due tipi, dal Metodio Classico al Rosso, e serve a scoprire un po' più in generale il territorio». La clientela? «È variegata, dal normale avventore di un winebar a molti appassionati del settore; e poi i turisti, che sono sempre più numerosi grazie a una proposta che sta crescendo in tutto il comparto dell'hospitality». Ma come viene percepito il Buttafuoco Storico da chi non lo conosce? «Un tempo forse l'approccio era più difficile, ma in questi anni molti produttori hanno recepito la generale tendenza del mercato a un "alleggerimento", creando vini più snelli, e questo ha aiutato le alle vendite». La passione di Daniele è palpabile. Per lui, instaurare un rapporto con chi ha di fronte, riuscendo a proporre non il vino migliore in assoluto, ma quello più capace di incontrarne il gusto e stimolarne la curiosità, è la motivazione fondante di questo lavoro. Nel suo futuro professionale, due certezze: l'Associazione, dove assume a più incarichi, per la delegazione di Pavia e per la Lombardia, e la volontà di continuare a fare il sommelier restando in quella magnifica terra che è l'Oltrepò Pavese. ♦

di Anita Croci

In questo libro, l'autore, con certissima pazienza e solida competenza, si applica a destrutturare i discorsi sul vino, con una precisa opera di demistificazione delle parti più "tossiche" delle narrazioni, quelle che inquinano la consapevolezza del consumatore attraverso un misto di semplificazioni, manipolazioni, omissioni. Il mondo del vino, proprio per il capitale storico e valoriale enorme che porta con sé, si presta particolarmente alle distorsioni introdotte da questi "racconti tossici", alle "tradizioni inventate" che si pretendono antiche ma che hanno recente origine e che, più verosimili che vere, tentano di affermare la propria continuità con il passato, per legittimare scelte politiche, industriali e commerciali contemporanee.

In una decina di precisi ed esaustivi capitoli, Fino smonta alcuni dei miti più clamorosi legati al mondo del vino, tra cui: "Il vino si è sempre fatto così...".

Altra certezza: il vino "fa sangue", contrasta il diabete, ha una funzione cardioprotettiva: se i danni provocati dal consumo di alcool non sono più da dimostrare scientificamente, solo una reale conoscenza dei rischi sulla salute induce un bere consapevole e il consumatore ha il diritto di essere messo in guardia rispetto a quei rischi.

E ancora: il vino prodotto secondo la tradizione contadina è migliore, non è corrotto dalle manipolazioni e dall'interventismo della moderna industria. Questo pensiero nostalgico è attribuito dall'autore a due giganti del

Il mito del vino

Un compito tutt'altro che facile, quasi rischioso, quello che Michele A. Fino, – professore all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e co-autore di "Gastronazionalismo" –, si assegna con "Non me la bevo – Godersi il vino consapevolmente senza marketing né mode"

di CÉLINE DISSARD LAROCHE



NON ME LA BEVO
Godersi il vino consapevolmente
senza marketing né mode
Michele A. Fino

© 2024 Mondadori Libri - 202 pagine
ISBN 9788804787594
19 €

la cultura enologica, Mario Soldati, che ha sempre assegnato una primazia ai "vini contadini" – prodotti senza interventi – e Luigi Veronelli, che ha rafforzato l'ideologia del vino "genuino" sul vino industriale. La, peraltro, presunta superiorità del vino "genuino" si salda con le attuali tendenze di mercato. Il libro evidenzia poi come il consumatore – slegato dalle necessità alimentari – vuole, attraverso il consumo di vino, accedere a esperienze estetiche ed esclusive. A partire da queste condizioni di mercato, l'autore ripercorre storia e motivazioni e chiarisce le differenze tra vini biodinamici, biologici e "naturali" nell'ottica di responsabilizzare il consumatore.

Interessante anche l'analisi delle modalità di costruzione e diffusione della conoscenza sul vino. Le identità territoriali e le relative scelte di marketing, la legislazione da cui dipendono le denominazioni e le modalità di etichettatura sono storicamente e culturalmente determinate – spesso dipendono da conflitti commerciali e industriali. Il discorso di Fino al riguardo è dettagliato e didascalico. Conduce ed induce il "consumatore generico medio" a scelte di acquisto più consapevoli e informate.

"Non me la bevo", insomma, non è solo un titolo ironico e azzeccato; letto come un racconto sulla cultura del vino diventa uno slogan programmatico, un consapevole piano d'azione, quasi un urlo di resistenza da pronunciare da soli – o meglio insieme –, da chi vuole bere bene e meglio, ma soprattutto, consapevolmente. ♦

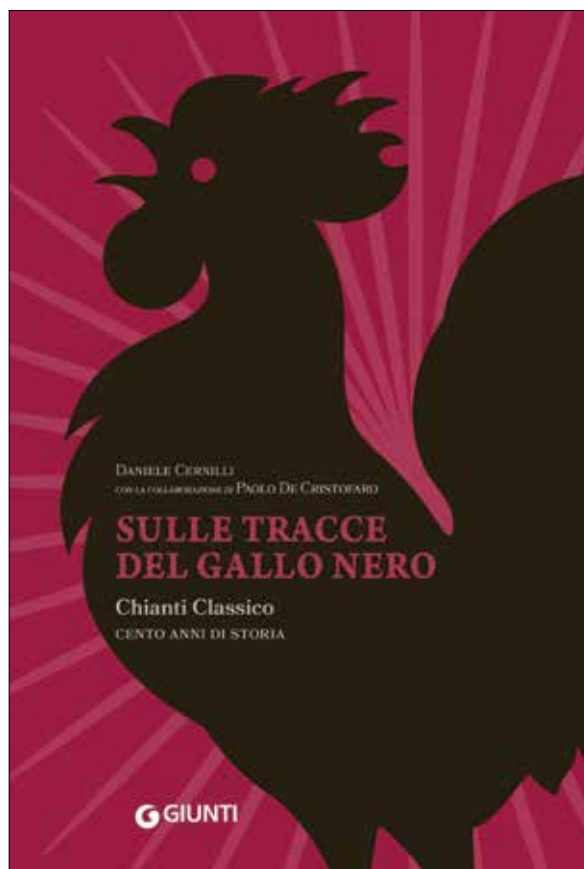
L'opera ricostruisce le vicende, ormai quasi mitologiche, di una delle più iconiche denominazioni vinicole italiane, il Chianti Classico. Le origini del Chianti, narrate tra storia e leggenda, risalgono ai primi anni del XIII secolo quando Firenze e Siena, logorate dalla guerra per il Chianti, decisero di affidare la definizione del confine al punto d'incontro tra due cavalieri che sarebbero partiti dalle due città, al primo canto del gallo; il punto del loro incontro avrebbe sancito la divisione dell'area del Chianti. I fiorentini si affidarono ad un gallo nero che, lasciato senza cibo e svegliato forzatamente ben prima dell'alba, consentì al cavaliere fiorentino di partire con grande vantaggio e di arrivare a Fonterutoli, ormai in prossimità di Siena. Da allora venne istituita la Lega Amministrativa e Militare del Chianti, la quale assunse come emblema proprio quel Gallo Nero, artefice della vittoria e simbolo del territorio. Un gallo nero che ritroviamo nel 1716, quando il Granduca di Toscana Cosimo III con il "Bando del vino" delimitò i confini della zona di produzione del vino Chianti, stabilendo così che esso potesse essere prodotto esclusivamente nelle specifiche e determinate zone del Chianti.

Il libro non è solo una celebrazione della plurisecolare storia del Chianti, ma è anche e soprattutto un tributo al Consorzio Chianti Classico, ai perso-

Il Gallo nero ha cento anni!

Cento anni dalla fondazione del Consorzio Chianti Classico. Cento anni di una storia che Daniele Cernilli, fondatore de "Il Gambero Rosso", già curatore della guida "Vini d'Italia" e animatore del sito www.doctorwine.it, insieme al giornalista Paolo De Cristofaro

di **CÉLINE DISSARD LAROCHE**



SULLE TRACCE DEL GALLO NERO

Chianti Classico. Cento anni di storia.

Daniele Cernilli

con la collaborazione di Paolo De Cristofaro

© Giunti Editori

© Maggio 2024 Consorzio Vino Chianti Classico

151 pagine

ISBN 9788809940109

20 €

naggi artefici del successo di un prestigioso vino, simbolo di un'eccellenza enologica riconosciuta a livello mondiale. Un simbolo, quel Gallo Nero che, unico nel suo genere, ha caratterizzato il Chianti Classico fin dai suoi esordi (esattamente cento anni fa). Attingendo a fonti primarie e documenti, gli autori ci restituiscono una storia accattivante e avventurosa, piena di conflitti e negoziati, vittorie e sconfitte, passione e impegno. Sullo sfondo delle storie dei tanti personaggi che hanno fatto la grandezza del Consorzio, l'opera ricostruisce con particolare attenzione i cambiamenti che hanno influenzato la produzione del vino Chianti nel corso dei decenni: dalla mezzadria all'avvento di nuovi produttori, dall'abbandono delle campagne alle costruzioni e alla valorizzazione di una nuova identità territoriale, dallo sviluppo di moderne modalità produttive alla determinazione legislativa della DOC e della DOGC.

In sintesi, "Sulle tracce del Gallo Nero", riesce a mantenere un perfetto equilibrio tra la precisione della ricostruzione storica, basata su una ricca documentazione, e una narrazione appassionata e avvincente, da cui emerge, ancora una volta e ancora di più, tutta la modernità e la lungimiranza di questo territorio e dei suoi protagonisti, celebrandone l'eredità storica e il contributo all'identità del vino italiano di alta qualità. ♦

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
scaramuzzi@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

CONSULENZA LEGALE

Paola Marcone
paolamarcone@studiocompagno.it

RESPONSABILI DI SETTORE

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

Marisa Carelli
Istituti alberghieri
marisa.carelli@aislombardia.it

Alessandro Franceschini
Comunicazione
alessandro.franceschini@aislombardia.it

Iliaria Ranucci
Enoturismo
enoturismo@aislombardia.it

Luigi Bortolotti
Degustatori
degustatori@aislombardia.it

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

Massimiliano Pace
Servizi
servizi@aislombardia.it

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

Alessandro Caccia
Didattica
alessandro.caccia@aislombardia.it

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

Luisito Perazzo
Concorsi
luisitoperazzo@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



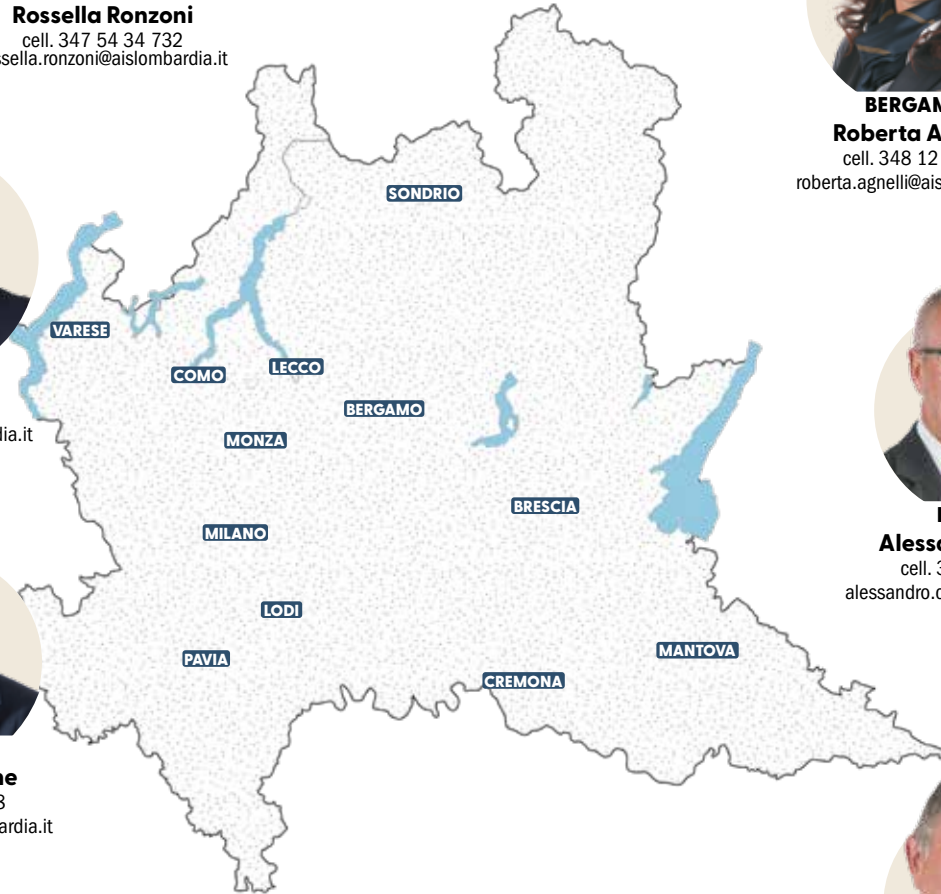
SONDRIO
Elia Bolandrini
 cell. 335 73 57 380
 elia.bolandrini@aislombardia.it



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



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



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



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



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



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



PAVIA
Miriam Precisvalle
 cell. 347.0145500
 miriam.precisvalle@aislombardia.it



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

Seguici sui nostri social

 www.facebook.com/aislombardia

 www.instagram.com/aislombardia

 www.linkedin.com/company/ais-lombardia/

 www.youtube.com/user/AisLombardia

