

INCONTRI CON IL VINO

A . S . D

RACCOLTA DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE

A CURA DI ANGELO BONZAGNI

LUGLIO 2000

1-INTRODUZIONE

Tutto cominciò parecchi anni fa, circa nel '94, in MF ELETTRONICA, una piccola azienda tecnica, dove diventammo prima colleghi di lavoro, poi amici. In quel periodo, chi lavorava nell'ufficio tecnico MF, aveva una grande opportunità: quella di poter instaurare rapporti di amicizia con i colleghi! Certo, il lavoro non mancava, ma nessuno ti puntava il fucile alla tempia e le otto ore lavorative, molto spesso, erano allietate da piacevoli e simpatiche conversazioni che potevano durare anche alcune ore.

Fu in questo contesto che io, Graziano, Stefano, Alessandro e Michele diventammo amici con quel favoloso emblema di piacere, cultura, e tradizione che è il vino.

Graziano, aveva da sempre una grande passione per il vino e per la montagna, e da lì a pochi anni avrebbe trasmesso anche a noi le stesse emozioni e la stessa curiosità.

Iniziammo organizzando cene e bevute e così si fece strada in noi un'idea: conoscere meglio quella bevanda che aveva attraversato i secoli, che conteneva colori, aromi e sapori infiniti e che.....ci piaceva un sacco. Fu così che decidemmo di fondare l'ASD, ossia **associazione sommelier dilettanti**, con il proposito di incontrarci mensilmente e di studiare in maniera mirata il vino e i suoi abbinamenti con il cibo.

ASD – 18 DICEMBRE 1996 A CASA MIA “IL PERLAGE NATALIZIO DELLO CHAMPAGNE”

Il Natale è alle porte e questa serata sembra fatta apposta per scambiarsi gli auguri come piace a noi, con i calici in mano e tanta allegria.

Lo scopo della serata è prima di tutto quello di festeggiare il Natale; poi abbiamo anche una motivazione prettamente tecnica, nel senso enologico del termine. Dobbiamo capire quali sono le migliori bollicine presenti sul mercato, o meglio qual è il miglior rapporto qualità-prezzo degli spumanti prodotti con il metodo champenois (o classico come diciamo in Italia).

Il metodo classico lo conosciamo tutti. Si tratta di far rifermentare il vino in bottiglia, di effettuare la sboccatura per eliminare i lieviti “morti” e di rabboccare la bottiglia con uno speciale sciroppo. Detto così sembra facile, ma si tratta di un processo lungo e laborioso composto da molte attività manuali che in parte giustificano i prezzi mediamente alti di questi vini spumantizzati.

Berlucchi

Sensazioni olfattive abbastanza spente (10/20). Sensazioni gustative poco equilibrate (10/30). Aromi postgustativi (10/20). Armonia (8/30). Prezzo circa 13.000 £.

Ferrari

Sensazioni olfattive buone (18/20). Sensazioni gustative (25/30). Aromi postgustativi (15/20). Armonia (10/30). Prezzo circa 20.000 £.

Cordon Negro

Sensazioni olfattive (10/20). Sensazioni gustative (10/30). Aromi postgustativi (5/20). Armonia (6/30). Prezzo circa 12.000 £.

Moet et Chandon – Dom Perignon

Una moltitudine di piccolissime e perfette bollicine. Sensazioni olfattive eccelse (20/20). Sensazioni gustative fantastiche (30/30). Aromi postgustativi perfetti (20/20). Armonia da estasi (30/30). Prezzo circa 100.000 £.

Questi spumanti vanno serviti ad una temperatura di 8-10°C. Le uve utilizzate sono in prevalenza pinot nero vinificato in bianco e chardonnay.

Se vogliamo assaggiare uno champagne Moet et chandon senza spendere un patrimonio possiamo trovarlo ad un prezzo di circa 25.000 £ (non Dom Perignon naturalmente).

ASD – 31 GENNAIO 1997 A CASA DI ALESSANDRO

INCONTRI CON IL VINO

“IL CABERNET NEL MONDO”

Vino diffusissimo in tutto il mondo, malgrado il costo relativamente alto, legato alla permanenza in barrique. Queste piccole botti danno al vino profumi particolari e un tannino particolarmente morbido e delicato. Il Barolo e il Brunello non sono invecchiati in barrique, sono invece lasciati alcuni anni in grandi botti di rovere di Slavonia e acquisiscono così, un tannino più aspro e pungente.

Si potrebbe dire che la barrique ha contribuito alla diffusione del vino ma, nello stesso tempo, ha eliminato quella tipicità che caratterizza un vino e che gli deriva dal vitigno di origine. Oggi molti vini, come si dice in gergo, vengono “passati” in barrique. Anche molti vini bianchi di grande tradizione come la vernaccia di Oristano vengono “costruiti” con l’ausilio di queste piccole botti francesi.

Ripassiamo sommariamente le fasi che compongono il ciclo di lavorazione del vino:

Dopo la vendemmia si ha la fermentazione alcolica che dura da 4 a 15 giorni a seconda del tipo di vino. Segue la fermentazione malolattica per circa 4 mesi (da novembre a febbraio) con filtrazioni in silos. Il vino viene riposto in botte (vale per tutti i rossi e solo per alcuni bianchi) per un periodo che va da 6 mesi a 5 anni a seconda del tipo di vino. Ci sono alcune eccezioni, per esempio l’Anghelu ruju di Sella e Mosca, che stà in botte per ben 10 anni. Naturalmente i tempi di permanenza in botte dipendono in primo luogo dalla gradazione alcolica del vino che influenza direttamente la stabilità del prodotto. La filtrazione nella fase calda, durante l’estate per 4-6 mesi e poi l’imbottigliamento durante i mesi freddi per garantire stabilità al vino.

Finalmente iniziamo la degustazione:

Cabernet Sauvignon – Santa Rita 1992 - CILE

Sensazioni olfattive (15/20). Sensazioni gustative “dure” a causa del tannino (15/30). Aromi postgustativi (5/20). Armonia (15/30). Voto totale (50/100). Prezzo circa 38.000 £.

Fortant De France 1993 - FRANCIA

Sensazioni olfattive (10/20). Sensazioni gustative un po’ troppo pungenti per l’acidità (8/30). Aromi postgustativi (10/20). Armonia (8/30). Voto totale (36/100). Prezzo circa 25.000 £.

Puntay 1993 - SudTirolo

Sensazioni olfattive (8/20). Sensazioni gustative “dure” a causa del tannino (12/30). Aromi postgustativi (12/20). Armonia (8/30). Voto totale (40/100). Prezzo circa 26.000 £.

Costal Ridge 1990 - California

Sensazioni olfattive (18/20). Sensazioni gustative troppo morbide (10/30). Aromi postgustativi (12/20). Armonia (12/30). Voto totale (52/100). Prezzo circa 18.000 £.

Chiudiamo la serata con una “**grappa di recioto amarone**” e la domanda sorge spontanea.....!

Il recioto è vino tipico della valpolicella (verona nord) e ha come base le uve “Corvina”, “Rondinella” e “Molinara”. Esistono altri tipi di Recioto, ma Graziano ci preannuncia che presto dedicheremo una serata a questo tema e perciò per oggi, tutti a nanna!

ASD – 18 APRILE 1997 A CASA MIA

“SAUVIGNON, UN BIANCO DI CLASSE”

Grande vino, il sauvignon. La vendemmia anticipata gli conferisce quella freschezza che lo caratterizza. La fermentazione avviene per 7-10 giorni in cisterna di acciaio. Si blocca la fermentazione con un filtraggio. Il vino è pronto in aprile, dopo il “letargo” invernale.

Ricordiamo che Cabernet Sauvignon e Sauvignon sono i vini più diffusi nel mondo. In Italia, la zona più votata per i bianchi è senz’altro il Collio, tra Gorizia e Monfalcone. Il Collio, in quanto a condizioni climatiche e ambientali, può essere paragonato all’Alsazia, alle migliori zone francesi o alla California. Le colline rivolte a sud-ovest sono protette dalla bora e il terreno è ricco di azoto e sali.

I vini del collio sono ricchi di acidità e possono riposare in cantina qualche anno, acquisendo, nel frattempo, aromi veramente piacevoli.

Ecco qui la rassegna di questa sera:

Alto Adige – Voglar '95

Profumi di limone, melone, fiori (15/20). Sensazioni gustative “dure” a causa dell'acido citrico. Servono ancora alcuni anni in bottiglia. Equilibrio scarso (5/30).

Visto il grado di acidità e la conseguente capacità sgrassante, può accompagnare un cibo grasso.

Collio (Friuli) – Fiegl '95

Profumi di melone maturo (18/20). Sapore abbastanza acido. Persistenza buona. Equilibrio abbastanza buono (22/30).

Collio (Friuli) - Venica '95

Profumi di ciliegie e fragola (10/20). Persistenza corta.

Ravenna IGT – Leone Conti

Profumi di arancio, limone, melone (13/20).

ASD – 18 LUGLIO 1997

“LA DIMENSIONE DEL PASSITO DI ROMAGNA”

Diamo inizio alle danze con **melone e prosciutto**. Ci beviamo sopra:

Cortese del Piemonte '96 – Giordano

Poi ci mangiamo dei buoni **Fusilli con pesto alla Genovese con pomodori e mozzarella** e beviamo:

Cabernet Rose - Fortant de France 1993

E' uno dei pochi bianchi DOC rosati, insieme al **rosato del salento** e a pochi altri.

Finiamo l'aperitivo con un modesto lambrusco e passiamo alla degustazione vera e propria:

Albana di romagna DOCG – Colle del re '93 – Umberto Cesari

Profumi di uva, fiori, miele, mandorle e ciliegie (15/20). Sensazioni gustative “dure” a causa di una sapidità accentuata (15/30). Aromi postgustativi (13/20). Armonia (15/30). Voto totale (58/100).

Albana di romagna (Bertinoro) DOCG – Solara '95 – Celli

Profumi di caramello e noce (13/20). Sensazioni gustative morbide e abbastanza equilibrate (22/30). Aromi postgustativi (15/20). Armonia (20/30). Voto totale (70/100).

Albana di romagna (Imola) DOCG – '94 – Tremonti

Profumi di frutta acerba, banana, frutta secca (17/20). Sensazioni gustative un po' troppo morbide ma molto interessanti (25/30). Aromi postgustativi (13/20). Armonia (22/30). Voto totale (77/100).

Albana di romagna (S.Lucia - Faenza) DOCG – Non ti scordar di me '94 – F.lli Conti

Profumi di miele, limone e vaniglia da barrique (16/20). Sensazioni gustative piene e ottimo equilibrio (28/30). Aromi postgustativi (15/20). Armonia (28/30). Voto totale (87/100).

Spendiamo qualche parola per questi deliziosi vini.

Il “Colle del Re” e il “Solara” non sono passati in botte e, per questo, hanno un colore più chiaro degli altri due. Il “Tremonti” ha passato 12 mesi in barrique e il “Conti” ne ha passati 18.

Il “Conti” sa di legno e, perciò, va benissimo con formaggio affumicato e miele.

Ricordiamo sempre che i dolci devono essere accompagnati da vini con altrettanta dolcezza. Possiamo dare qualche regola di base:

I dolci alla frutta con mousse, gelato ecc. hanno bisogno di un vino sgrassante, cioè acido e con bollicine. Andrà benissimo uno spumante aromatico come **l'asti spumante**.

Le creme all'uovo, i gelati, ecc. possono essere accompagnati da vini liquorosi come il marsala.

INCONTRI CON IL VINO

I dessert di formaggi, miele e marmellate, dolci secchi, ecc. trovano massimo abbinamento nei vini passiti.

I vini passiti normalmente arrivano ad un grado alcolico di circa 14°. Il **VinSanto toscano** arriva, generalmente, a qualche grado in più (circa 16-18°). Altro vino simile al vinsanto è il **Tanit – moscato di Pantelleria** che viene prodotto con uve **Zibibbo**.

ASD – 28 NOVEMBRE 1997

“UN GIOVANE OSPITE ALLA NOSTRA TAVOLA: IL NOVELLO”

Che cos'è il vino novello? Un vino giovane come molti credono, certo. Ma è anche molto di più. In realtà questo vino è il prodotto di un processo chiamato “macerazione carbonica”. Si tratta, sostanzialmente, di immettere l'uva con i chicchi interi, in una grande vasca contenente anidride carbonica (in alcuni casi l'anidride carbonica viene prodotta mediante fermentazione, schiacciando una parte dell'uva). I chicchi interi a contatto con l'anidride carbonica vengono sottoposti al processo di macerazione. Si tratta di una microfermentazione e dopo 15-20 giorni il vino arriva ad un grado alcolico che va da 2,5° ai 4°, a seconda del tipo di uva. Seguono una settimana di fermentazione e il filtraggio.

Il novello è notoriamente un vino fresco con aromi giovani di frutta. Il tannino è quasi inesistente a causa della pressatura molto soffice.

Per legge almeno il 30% del vino deve essere prodotto mediante macerazione carbonica; il resto è vino nuovo.

La degustazione ha portato a una considerazione perentoria:

- il novello è stato “ideato” dai francesi, ma il prodotto italiano è nettamente superiore –

La serata dedicata al novello ha avuto in verità altri protagonisti:

Tocai Friulano 1996 – Plozner

Equilibrato e morbido.

Locorotondo 1996

Scadente

Brunello di montalcino 1991 - Melini

ASD – 19 DICEMBRE 1997 A CASA MIA

“IL RISULTATO DEL METODO TRADIZIONALE: LO SPUMANTE ITALIANO”

Iniziamo con **un'insalata di mare** accompagnata da un buon **verdicchio**.

Due notizie sul verdicchio: è un vino marchigiano autoctono simile alla **vernaccia di S.Giminiano**. Il verdicchio classico è quello della zona di Jesi.

Il **verdicchio di Matelica** è senz'altro il più interessante della categoria. Questo tipo di verdicchio è simile alla vernaccia o all'albana ma è decisamente più aromatico e più ricco di glicerina.

Anche questo Natale lo festeggiamo con una buona dose di bollicine.

Apriamo la degustazione con alcune nozioni sugli spumanti:

Per fare champagne, sostanzialmente serve buona materia prima. Serve un uva con alta acidità come lo **chardonnay** o il **pinot nero** e non come l'**albana**.

Questa degustazione attraverserà 4 zone: Brescia, Toscana, Pavia e Trento. La zona degli Antinori è sicuramente la meno votata per fare spumanti.

Della spumantizzazione con il metodo classico abbiamo parlato a lungo: La rifermentazione in bottiglia, la rotazione e l'inclinazione delle bottiglie sulle Pupitre, la sboccatura e il rabbocco con il tipico e “segreto” **liqueur d'expédition**.

Bellavista – Franciacorta (Brescia)

Nature – Marchesi Antinori (Toscana)

Monsupello Brut (oltrepò Pavese)

Ferrari (Trento)

Finiamo la serata con:

Brunello di Montalcino 1985 – Luigi Cecchi e Figli

Veramente un vino fantastico!

Il Brunello, vino grandissimo, viene vinificato in un paio di settimane in vasche di cemento o di acciaio. Vengono fatte 2 o 3 filtrazioni durante l'inverno. In primavera va in botte e ci sta per 3 anni.

**ASD – 30 GENNAIO 1998 A CASA DI STEFANO
“I CABERNET DALLA SICILIA ALLA CALIFORNIA”**

Bella serata a casa Chiodi. La mamma di Stefano ci offre due piccole bottiglie che si è portate a casa durante una recente gita in Austria.

Prälateniven Stiftsweingut HeiligenKrenz

MeBivein Stiftsweingut HeiligenKrenz

Ci mangiamo un buon piatto di **garganelli allo speck e funghi** e tutto ci sembra perfetto.

Veniamo al tema della serata. Il cabernet è un vitigno internazionale, diffuso in Spagna, in Sudamerica, in Australia e in molti altri paesi. Nel nostro paese, le prime coltivazioni sono state impiantate in Friuli e si è diffuso, successivamente, in tutte le regioni. Si tratta, infatti, di una pianta resistente che dà risultati costanti in ambiente marittimo e montano.

La miglior zona del mondo è senz'altro il **Bordolese** dove il cabernet è la base per i grandi **chateau** di Francia.

Il cabernet è spesso passato in barrique, con il suo sapore di vaniglia e il suo tannino dolce. Purtroppo i vini passati in barrique rischiano di perdere il proprio sapore tipico e la moda del momento rischia di travolgere la grande tradizione vinicola italiana fatta di grandi botti di rovere di Slavonia, di lunghi processi di invecchiamento, di profumi particolari e unici.

A peggiorare il panorama internazionale, la pratica diffusa (e non legale in Italia) di utilizzare trucioli di legno per “insaporire il vino”. In questo modo, le aziende (non più cantine) risparmiano i costi delle salatissime barrique e trasformano il vino in un semplice prodotto industriale privo di una propria identità.

**ASD – 3 APRILE 1998 A CASA DI ALESSANDRO
“LA SERA DELLA BUROCRAZIA”**

La nuova documentazione per le serate di degustazione si compone di:

- Scheda rosa con terminologia per la degustazione del vino (usata dalle commissioni dell’AIS per l’analisi dei vini)
- Scheda punti (per valutazioni dei vini)
- Quaderno di degustazione (raccolge le valutazioni della scheda rosa nel corso delle varie serate. E’ simile a quella ufficiale del AIS, ma comprende spazi per note e commenti)

Mentre discutiamo sulle modalità di utilizzo dei documenti elencati sopra, la mamma di Alessandro ci serve un bel **risotto al taleggio** e uno **gnocco al rosmarino**.

Da bere:

Chardonnay del Piemonte 1994 - Giordano

Roero arnesi 1994 – Giordano

Barbera del Monferrato – Giordano

Barolo Brunate 1989 - Ceretto

**ASD – 8 MAGGIO 1998 A CASA MIA
“SPAGNA, FRANCIA E ITALIA: L’EUROENOLOGIA”**

Questa sera siamo a casa e Graziano è ai fornelli..... Speriamo che Lorenza domani non mi faccia lavare i piatti!

Comunque, abbiamo un appetito da leoni (soprattutto Stefano) e quando ci troviamo davanti un piatto di **Garganelli al peperone e tartufo** ci abbuffiamo in modo esagerato.

Arriviamo alla parte più elegante della serata.

Riserve de moulin – Jet P Testuz S.A treytorrens 96 – La cote Morges (DOC)

Profumo di fiori e frutta. Grasso e morbido. Manca di acidità.

Sant’Furosa 95 – Lis Neris Pecorari

Profumo di vaniglia dovuto alla barrique. Morbido ma ben equilibrato dalla buona acidità.

Dolcetto di Monferrato – Giordano

Profumo lieve di viola. Poco tannico ma acido. Equilibrato ma di scarso spessore.

Sangre de Toro 95 – Torres – Penedès (DOC)

Profumo intenso di spezie e frutta. Sapore interessante e potente. Buon equilibrio. Gran vino.

ASD – 25 GIUGNO 1998 A CASA DI MICHELE

“LE MARCHE E I SUOI VINI”

Sulla tavola sveltano:

Verdicchio dei castelli di Jesi class. Sup. 1997 - Verde di Cà Ruptae – Terre Cortesi Moncaro

Vedicchio dei castelli di Jesi 1996 – Cantine del Borgo Reale

Verdicchio dei castelli di Jesi 1994 – Fazi Battaglia

Schiava Gentile Vallagarina IGT 1996 - Simoncelli

Il verdicchio è un vino autoctono delle marche. Le zone di produzione DOC sono due: la prima è quella compresa tra Jesi e Ancona; la seconda è presso Matelica.

Il verdicchio di Matelica è più alcolico, meno acido e più impegnativo rispetto all’altro.

In generale, il verdicchio è un vino che profuma di mandorle e di miele, va a pennello con la cucina marchigiana a base di pesce con aromi ben sostenuti. Va benissimo anche con salumi e carni bianche.

La produzione è inferiore a 100 q.li/ettaro e l’ambiente è prettamente collinare. La cantina **Fazi Battaglia** ha “lanciato” questo vino e ne ha fatto un prodotto internazionale. Il verdicchio ha una buona struttura alcolica e aromatica e può sostenere bene il periodo di barrique.

Le zone DOC si suddividono in **Classica** (zona di produzione tipica) e **Superiore** (zona ad’alta produttività).

Graziano aggiunge una piccola nota relativa all’ultima vendemmia, che contrasta con quello che ci dicono giornali e tv: l’annata 1997 non sarà buona come ci vogliono far credere i massmedia. Infatti, le giornate di sole hanno “bruciato” le uve e queste mancheranno di quell’acidità assolutamente necessaria al vino. I rossi forse si salveranno grazie all’aggiunta di acido malico, ma i bianchi saranno sicuramente mediocri.

Chiudiamo la serata con:

Il Pavone d’oro – Albana di Romagna – Passito Romandiola.

ASD – 2 OTTOBRE 1998

“UNA SERATA CON QUATTRO (A)MARONI”

Anche questa sera sulla nostra tavola abbiamo un ospite importante: l'**Amarone della Valpolicella**. Prima di iniziare la degustazione, però, è importante fare un ritratto dettagliato di questo vino robusto e austero. Graziano inizia il suo racconto.

Il territorio è quello della Valpolicella, costituito dalle valli inferiori dei Monti Lessini e dall'ansa formata dall'Adige nel punto in cui svolta a est e scorre in direzione di Verona. Da qui, la zona si sviluppa verso oriente sino a giungere ai confini dell'area del Soave.

La zona di produzione si divide in tre parti. La prima, a ponente, è la Valpolicella Classica, ossia la zona originaria del vino; la seconda si sviluppa a levante ed è chiamata genericamente Valpolicella. La terza, la Valpolicella Valpantena, scende sino quasi a Verona.

Le brezze provenienti dal Lago di Garda e dalle pianure dell'Adige, rendono il clima temperato e favoriscono la maturazione delle uve e l'essiccazione dei grappoli raccolti.

L'Amarone nasce da un uvaggio comprendente **corvina veronese, rondinella e molinara**. Il vitigno principale (40-70%) è la corvina, varietà autoctona, considerata da molti l'uva più pregiata dell'intera regione. La corvina dà corpo e aroma al vino. La rondinella (20-40%) conferisce colore, bouquet, corpo e acidità all'amarone. L'uva molinara (5-25%), invece, dà al vino note leggere e fruttate. In alcuni casi l'uvaggio viene completato da rosignola, negrara, barbera, sangiovese (max 15%).

La resa massima del vino è di 120 quintali. Quando l'uva appassita raggiunge una determinata concentrazione zuccherina si esegue la spremitura. Il mosto si lascia macerare a lungo sulle vinacce. Prima dell'immissione sul mercato il vino deve riposare almeno 25 mesi. La gradazione alcolica è di almeno 14 gradi e può sostare in cantina una decina di anni.

L'Amarone ha colore rosso granato con riflessi mattone. L'odore è etereo e avvolgente con ricordi di mallo, noce e ribes. Il sapore è pieno e vellutato, di notevole struttura.

Può, nelle versioni più invecchiate, accompagnare selvaggina da pelo cotta in intingoli.

Graziano ci racconta come, probabilmente per errore, si arrivò a creare l'Amarone della Valpolicella. Il vino da cui deriva l'Amarone è il famosissimo **Recioto della Valpolicella**. Recioto, in dialetto veneto, indica l'orecchio del grappolo, cioè la parte del grappolo più esposta al sole.

Il Recioto della Valpolicella ha le stesse zone di produzione dell'Amarone e la disciplina della doc è praticamente identica. La differenza tra i due vini sta nella fermentazione, che nell'amarone deve continuare fino ad esaurire tutti gli zuccheri. Nell'Amarone si attua il cosiddetto **Ripasso** (aggiunta di lieviti per prolungare la fermentazione).

Il Recioto della Valpolicella si presenta con un colore rosso granato; con odori accentuati e sentori di viola. Il sapore è pieno, vellutato, caldo e amabile. Può accompagnare dolci e dessert.

Da sottolineare la versione spumante del recioto. Questa è ottenuta tramite una rifermentazione naturale in bottiglia.

Per completare il nostro viaggio attraverso il mondo del recioto e dell'amarone, sarà utile accennare anche al **Recioto di Soave**. La zona del Soave è posta intorno al borgo medioevale di Soave nella provincia veronese, nelle ultime propaggini dei Monti Lessini.

L'uvaggio è composto da **garganega (70%) e trebbiano**.

I grappoli raccolti vengono lasciati appassire e nei giorni vicini a Natale si pressano le uve e il mosto viene lasciato fermentare. Il vino ottenuto si presenta giallo paglierino con riflessi dorati. L'odore è ricco e intensamente fruttato. Il sapore si presenta amabile o dolce, caldo, pieno e vellutato. Gli abbinamenti possibili sono pasticceria secca e al cucchiaio.

Benissimo, finalmente poniamo delicatamente i bicchieri davanti a noi; fra poco inizieremo la degustazione. I vini che berremo sono tutti di alta qualità. Masi, soprattutto, produce un famosissimo Amarone. Le stelle sull'etichetta stanno ad indicare la qualità dell'annata. Ecco quello che ci apprestiamo a bere:

Masi – Campolongo di Torbe – Amarone della Valpolicella 1983

Masi – Amarone della Valpolicella 1990

Masi – CampoFiorin “Ripasso” 1990

Lenotti – Amarone della Valpolicella 1989

ASD – 6 NOVEMBRE 1998
“QUATTRO VINONI CON I MARONI”

Iniziamo con una bella bottiglia

Geheim Rat “J” – 1991 Rheingan
Riesling Sekt ba Brut

Vino che rivela un sapore intenso e persistente

Questa sera è dedicata ai vini novelli e come sempre Graziano apre la degustazione con una precisa e dettagliata spiegazione sul tema della serata.

I vini novelli sono caratterizzati da un particolare processo produttivo chiamato “macerazione carbonica”. Si tratta praticamente di una fermentazione dei chicchi di uva nelle proprie bucce.

Da quest’anno, la legge obbliga i produttori a protrarre la macerazione carbonica per almeno dieci giorni. Inoltre, un novello deve contenere vino prodotto da macerazione carbonica in una percentuale compresa tra il 30% e il 70%.

Per ottenere buoni novelli servono vini freschi (per esempio: Oltrepò Pavese, Merlot, Uva d’Oro, Lambrusco).

La stagione dei novelli è l’autunno e spesso sono abbinati alle caldarroste, ai cosiddetti “marroni”. La castagna è secca e tende ad impastare la bocca, perciò è indispensabile un vino acido che induca salivazione per la pulizia della bocca. Altra caratteristica della castagna è la dolcezza che vuole bilanciata da un vino altrettanto dolce. Attenzione a non esagerare, però, altrimenti la caldarrosta sembrerà amara.

Conclusione: con le caldarroste serve un vino con tendenza acida e dolce.

Un vino particolarmente adatto a questi dolci bocconcini autunnali è la ***Cagnina di Romagna***. Questo vino non è altro che un ***Refosco dal Peduncolo Rosso*** della zona posta tra Forlì e Ravenna, originario del Friuli. Questa zona non è la più votata per il Refosco, pertanto si tenta di migliorare il vino filtrandolo e mettendolo in bottiglia in anticipo senza lieviti (tramite centrifuga).

Ora è giunto il momento di bere.....

Novello 98 – Rocca delle Macie IGT Toscana

Il Principe Vino Novello 98 D&A Dal Fiume e Alberici Nobilvino

Cagnina di Romagna 98 Terre Forti

Sangue di Giuda – Vigna Paradiso 97 Verdi Bruno

Nebbiolo di Alba 1994 – Pio Cesare

ASD – 5 MARZO 1999 A CASA DI ALESSANDRO
“UNA SERATA PIA”

Con la mamma di Alessandro ai fornelli siamo davvero tranquilli. Iniziamo con una robusta ***pasta al forno*** “condita” da un fresco

Verdicchio di Matelica – Fattoria la Monacesca 1997

La cena, questa sera, è veramente speciale e si basa su uno dei piatti che preferisco, il ***brasato al barolo***. Ricordo che un natale di due anni fa, convinsi mamma a cucinarlo. Non dimenticherò mai la passione con la quale mamma affrontò quel difficile compito solo per farmi contento. Mamma, una straordinaria cuoca. Ricordo con nostalgia i piccoli e saporiti tortellini del pranzo domenicale, i gustosi capellacci con la zucca, le profumate torte dei giorni di festa. Il suo primo e, purtroppo, ultimo brasato

INCONTRI CON IL VINO

fu da alta scuola di cucina. Non dimenticherò mai il suo sguardo compiaciuto e soddisfatto mentre mangiavo con gusto il prelibato piatto.

Ma bando ai ricordi; torniamo alla nostra serata. Con il brasato al barolo stasera si beve un grande vino:

Nebbiolo d'Alba – Pio Cesare 1994

Finita la cena, iniziamo la degustazione con:

Barolo - Pio Cesare 1992

Rosso rubino con unghia granata, un po' duro ma, tutto sommato, abbastanza equilibrato. Decisamente robusto. Ha molto tannino ma meglio berlo ora che ha ancora buona acidità.

Barolo - Pio Cesare 1991

Grandissimo vino. Equilibratissimo.

Barolo - Pio Cesare 1990

E' equilibrato ma tende anch'esso alla durezza. Si può attendere perché l'acidità è ancora alta e proporzionale alla tannicità.

Che dire?! Una serata indimenticabile. Complimenti alla cuoca!

ASD – 8 LUGLIO 1999 A CASA DI GRAZIANO "I VINI DEL NORD SULLA NOSTRA TAVOLA"

Questa sera vini bianchi profumati e freschi.

La fame si fa sentire e in questo stato non potremmo proprio gustarci i vini: un bel piatto di ***garganelli al sugo di cannocchie*** è quello che ci serve in questo momento. Per accompagnare questo piatto versiamo:

Muller Thurgau – Crocken 1996 - Erzeugerabfüllung

Graziano ci dice due parole su questo gradevole vino:

Il Muller Thurgau è composto da Riesling e Silvaner e nasce nel 1871-1893 in Svizzera nel cantone tedesco. Si tratta di un innesto di Silvaner nella pianta di Riesling. A causa della fillossera si dovette procedere con un nuovo innesto nella vite americana agli inizi del 1900.

Il Muller Thurgau ha una produzione costante ed è caratterizzato da un profumo gradevolissimo che richiama i due vitigni di origine.

Iniziamo la degustazione:

Bataapati - estate wine 1996 mocseny zoldvelteli

E' il famoso riesling ungherese.

Profumo di pipì di gatto, simile al sauvignon.

Colore giallo paglierino. Cristallino e abbastanza consistente.

Sapore intenso e persistente. Abbastanza fine. Fruttato e floreale. Sapori che richiamano il succo di frutta, il geranio e la banana.

E' secco, caldo, morbido e fresco. Poco sapido. Insomma è di corpo e abbastanza equilibrato. E' leggermente amaro, probabilmente a causa dei fenoli dovuti al contatto con le bucce. Potrebbe essere una caratteristica ricercata e voluta.

L'armonia è circa 50/100

Sudtirolo – Alto adige Eisacktaler Silvaner Dominus 1997

E' silvaner dell'alto adige.

Colore giallo paglierino carico. Cristallino. Abbastanza consistente.

Profumo intenso, persistente e fine. Vengono in mente scorza di agrumi, miele, banana e melone.

Gli aromi sono più freschi se comparati a quelli del primo vino esaminato.

Il sapore è quello tipico del vino passato in barrique: gran vaniglia. Evidente il gusto floreale e fruttato.

Il sapore di miele è dovuto alla tardiva maturazione dell'uva e all'invecchiamento del vino. E' secco,

INCONTRI CON IL VINO

caldo, morbido, abbastanza fresco e un po' sapido. Manca di acidità perché probabilmente la vendemmia è stata un po' tardiva.

Armonia 38/100

Sudtirolo Alto adige – Eisackter – Muller Thurgau della valle di isarco 1998

E' muller thurgau del sudtirolo.

Colore giallo paglierino scarico. Limpido. Poco consistente.

Profumo intenso, abbastanza persistente, fine, fruttato e un po' floreale. Fragola e agrumi.

L'agrumo deriva dalla parte di Silvaner contenuta nel muller thurgau.

E' secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, abbastanza sapido e globalmente abbastanza equilibrato.

Ancora una volta una bellissima serata: GRAZIE VINO!

ASD – 16 DICEMBRE 1999 A CASA MIA “COME BERE UNA SALAMA DA SUGO”

Il tradizionale incontro natalizio in casa mia (e di Lorenza) sta per iniziare. Questa sera mangeremo la tipica **salama da sugo ferrarese**. Come ogni anno mia zia Iliana, in occasione del Natale ormai alle porte, mi ha regalato il prezioso insaccato. Naturalmente la salama da sugo vuole accompagnata da una marea di **pure di patate**.

Prima di tutto però un bel piatto di tagliatelle al ragù accompagnate da un buon vino:

barbera del Piemonte 1996 Cantine del Borgo Reale

Arrivato il fatidico momento della salama, viene considerato l'obbiettivo da raggiungere in questa serata: verificare se la salama da sugo trova il suo massimo accompagnatore nel fortana ferrarese.

L'analisi della salama è presto fatta:

Salama da sugo

Aromatico speziata (10), saporita (8), grasso (7), succulenta (5) e untuosa (3).

Sul tavolo vengono posati i seguenti vini:

Fortana – Bosco Eliceo doc

Abbastanza profumato e persistente (5), piuttosto tannico (7), una punta di acidità (4).

Barbera del Monferrato – A.B.Ravetto – Rochetta Tanaro (AT) Vigneto S.Bernarolo

Profumato (6), Acido (7), poca tannicità (3) e abbastanza caldo (3).

Nebbiolo – Pio Cesare 1996

Formidabile e.....basta!

Utilizzando il semplice metodo Mercadini possiamo ricavare che serve un vino aromatico, morbido, acido e poco tannico. Pertanto possiamo affermare che con la deliziosa e "forte" salama da sugo va benissimo (e meglio del fortana) il barbera del Monferrato.

ASD – 11 FEBBRAIO 2000 A CASA DI GRAZIANO “UNA SERATA DA MAIALE”

Questa si preannuncia una serata piuttosto pesante da digerire. Graziano ha da tempo della porchetta in ghiacciaia e questa sembra la sera adatta per farla fuori. Iniziamo, perciò, con una **pastasciutta con dadini di porchetta** a cui accompagniamo un delizioso:

Donnardes 1998 Lazio IGT Rosso

Anche questa sera procederemo con un'analisi basata sul metodo Mercadini. Abbiamo nei piatti davanti a noi due insaccati che conosciamo bene. Ma siamo sicuri di poterci abbinare il vino giusto?anche questa sera potremo finalmente assaggiare qualcosa che probabilmente finora abbiamo solo inghiottito:

Prosciutto

Piuttosto saporito (8), succulenza indotta dal sale (6), abbastanza grasso (5) e aromatico (5).

Salame

E' molto aromatico e speziato (9), abbastanza grasso (6), non troppo saporito (4) e con una leggera tendenza dolce (4), ancora una lieve succulenza indotta (3).

I vini scelti per "affrontare" gli insaccati sono:

Sauvignon 1992 – Colli Orientali del Friuli – Le due Terre

Alta produzione, buona longevità (tipica della zona), aroma tipico della pipi di gatto (9), molto morbido (8), abbastanza caldo (7), non troppo acido (4).

Rombauer vineyards 1994 – Cabernet Sauvignon – Napa Valley – Diamone Selection

Ottimi profumi e aromi (8), molto tannico (9), abbastanza morbido (7), fresco (6) e molto caldo (8).

Dal diagramma di Mercadini, vediamo che l'effetto di questi due vini è molto simile. Infatti, l'effetto dell'alcool è molto simile a quello del tannino ai fini di questi abbinamenti. Pertanto il Sauvignon con il suo alcool rimedia alla naturale mancanza di tannino. L'alcool e il tannino sono indispensabili per combattere la succulenza e l'untuosità. Da notare che il Vineyards ha un astringenza troppo accentuata per la succulenza del prosciutto. Meglio abbinare il bianco con il prosciutto anche se manca l'acidità (inducendo la salivazione) per controbattere il grasso.

Inoltre, essendo questo un prosciutto salato, va benissimo con un vino morbido e profumato come il Sauvignon.

Se avessimo un prosciutto più grasso e meno salato come per esempio "il Parma", servirebbe un vino decisamente più fresco, perché come abbiamo detto, il grasso va a nozze con l'acidità.

Il vino rosso in esame è troppo duro e tannico per il prosciutto salato e moderatamente unto.

Da citare altri due grandi vini bevuti in questa memorabile serata:

Aloxe Corton Premier Cru – Reine Pèdauque 1983 – Caves dela Reine Pèdauque

Albana di Romagna DOCG - Passito Cevico 1997

**ASD – 30 MARZO 2000 A CASA DI ALESSANDRO
"UN BUON VINO PER L'ARROSTO"**

Che cosa abbiniamo ad un arrosto? I vini giusti sono tanti, ma è importante sottolineare che non servirà un vino troppo aromatico.

Seguendo il metodo Mercadini:

Arrosto di maiale

Abbastanza dolce (5) e grasso (5), leggermente aromatico speziato (2) e poco saporito (1).

I vini scelti per la serata sono:

Castel del Monte – Bianco – 1998 – Cantine Coop. Ruvo di Puglia

Non analizzato.

Lambrusco di Sorbara – Cantina sociale di Sorbara

INCONTRI CON IL VINO

Colore Rosso Porpora.

Profumi di fiori, fragola, marasca. Poco caldo e poco morbido (1). Poco persistente e non troppo intenso dal punto di vista aromatico (2) rispetto all'arrosto che lo sovrasta nettamente. Abbastanza acido (5),

Barbera d'Alba – 1996 – Fontana Fredda

Color rubino. Profumo da ciliegie sotto spirito. Non è ancora maturo ma è buonissimo. Acidità (5). Intensità aromatica (5). Abbastanza morbido (5).

Chianti classico – Riserva – Il Grigio – San Felice 1995

Color rubino. Profumo di cotto e di formaggio. Notiamo che i profumi terziari dei vini toscani e del sud in generale sono caldi, speziati, caramellati (per es. il Brunello). I terziari dei vini piemontesi sono nettamente più austeri e freddi (tipo bitume del Barolo). Abbastanza Acido (5), molto aromatico (8) e abbastanza morbido (6). Buona tannicità e persistenza.

Ottimo vino.

Le conclusioni emergono chiare dal diagramma di Mercadini: Il lambrusco con l'arrosto non ci stà. Gli aromi del vino sono troppo floreali e poco intensi. Un bianco farebbe la stessa figura.

Il Barbera ci stà abbastanza bene anche se è un pò troppo intenso.

Il Chianti nasconde del tutto l'arrosto.

Alcune interessanti informazioni di Graziano per finire la serata:

-Attenzione al frigorifero, che da una parte ci aiuta a mantenere gli aromi dei vini, ma dall'altra favorisce, con la sua bassa temperatura, l'ossidazione. Inoltre le microvibrazioni non aiutano certo il vino a conservarsi più a lungo. Dunque, la bottiglia aperta.....va bevuta!

-Il Bombino Bianco è il Pagadebit della provincia di Forlì.

-I vini Autoctoni sono vini che si sono adattati al clima di una determinata zona.

-Un clone è un'uva che per adattamento ha cambiato solo il chicco.

-“Gallo Nero” è il consorzio del Chianti Classico (tra Siena e Firenze).

-I vini del Bosco Eliceo sono detti anche “Vini di Sabbia” (anche qui esiste un consorzio).

Per finire ci siamo bevuti:

Picolit del Friuli – Tenuta Cà Bolani - 1993

ASD - 1 GIUGNO 2000 A CASA DI GRAZIANO

“IL VINO GIUSTO PER L'ANTIPASTO DI PESCE”

Finalmente, dopo parecchio tempo, l'ASD si è nuovamente riunito. Purtroppo non siamo al completo, manca Michele; ma l'appuntamento era già stato rimandato più volte e la nostra “sete” non poteva più aspettare, così il Presidente ha deciso che si procedesse anche senza di lui. Eccoci qua, a casa di Graziano, davanti ad una tavola imbandita e con il padrone di casa ai fornelli. Siamo come sempre affamati e Stefano finge di aiutare Graziano nella pulizia dei gamberetti sperando di poter infilare in bocca qualcosa di tanto in tanto. La nostra grande concentrazione viene interrotta dall'arrivo della piccola Martina, la bellissima bimba di Graziano che però non sembra condividere la passione di papà (almeno per ora) e presto se ne va con Laura incurante delle preziose bottiglie posate sul tavolo.

Iniziamo “le danze” con una deliziosa e abbondante **pasta ai gamberetti** a cui abbiniamo un vino greco che Alessandro gentilmente ha portato. Fatico un po' ad appuntarmi il vino, comunque, eccolo qua:

Chardonnay ΓΕΡΟΒΑΣΙΑΕΙΟΥ 1997.

INCONTRI CON IL VINO

La serata, come sempre, segue un'impronta proposta da Graziano e il tema di questa sera si rivela subito piuttosto interessante: capita spesso di andare al ristorante a mangiare il pesce e di trovarsi in imbarazzo nel momento della scelta del vino da abbinare agli antipasti. Molto spesso, ci dice Graziano, i presunti intenditori della compagnia, si avventurano in scelte sbagliate che hanno come risultato di "rovinare" la bocca a tutti i commensali. Lo scopo di questa serata è quello di fornirci alcuni semplici strumenti per scegliere il vino giusto all'inizio della nostra cena.

Per l'occasione Graziano ha cucinato quelli che si possono considerare gli antipasti che tipicamente aprono il menu di pesce. Assaggiamoli e descriviamo le caratteristiche principali:

Gamberetti naturali

Hanno un gusto molto delicato e una spiccata tendenza dolce.

Gamberetti con maionese e prezzemolo

La maionese è piuttosto delicata ma la sensazione di grasso che lascia in bocca è netta.

Seppie con olio

L'elemento untuoso è predominante. Inoltre si sente una piacevole punta dolce.

Seppie con limone

L'acidità del limone e una buona succulenza "riempiono" la bocca.

E' giunto il momento di bagnarci le labbra. Ecco qua i vini della nostra serata:

Verdicchio di Matelica – Fattoria la Monacesca – 1997

Si tratta veramente di un grande vino morbido caldo e profumato.

Ronco del Gnemiz – Colli Orientali del Friuli – Sauvignon - 1996

Profumo di pompelmo; sapore sapido. Grandissimo.

Veuve Clicquot Pousardin

Alta acidità ed effervescenza.

Da sottolineare che gli abbinamenti vino pesce sono spesso dettati dal condimento della ricetta più che dal tipo di pesce. In effetti, abbiamo visto che le differenze tra gli antipasti assaggiati questa sera sono notevolissime pur trattandosi sempre di seppie e gamberetti.

Sfruttiamo il **metodo Mercadini** per trarre le giuste conclusioni sugli abbinamenti.

Con gli antipasti acidi come per esempio le **seppie al limone**, dobbiamo evitare i vini frizzanti come il **veuve Clicquot** e servirebbero vini di età matura molto morbidi come il **verdicchio di Matelica**.

Lo champagne, essendo frizzante, può essere abbinato ad un cibo grasso come i **gamberetti alla maionese** che hanno anche una buona vena dolce. La freschezza di un vino caldo come il **ronco del gnemiz** ben si modella con l'untuosità delle **seppie all'olio**.

Ricordiamoci dunque, quando saremo al ristorante per una bella mangiata di pesce con gli amici, queste semplici regole:

Con gli antipasti untuosi che contengono olio o burro serve un vino fresco e frizzante.

Con gli antipasti acidi che contengono limone è bene abbinare vini morbidi.

INCONTRI CON IL VINO

ASD – 8 GIUGNO 2001 A CASA DI GRAZIANO

“NON SIAMO RAZZISTI, MA QUESTA SERA PREFERIAMO I BIANCHI”

Iniziamo con: *Bigoli al Salmone*. Poi una buona *insalata di pesce*. Il tutto accompagnato da:

Torre Ducco Extradry – Metodo Classico

La degustazione, questa sera si divide in due fasi. La prima è dedicata al Sauvignon, mentre la seconda riguarderà il verdicchio.

Sauvignon Sudtirolo 2000 – Alto Adige - Lahn

Colore giallo paglierino.

Aromi abbastanza intensi di acido citrico, mela, melone, pesca (14/20). Buona persistenza.

Sapido e acido. Grande salivazione. L'alcool è poco e non riesce ad asciugare la bocca. L'equilibrio non è perfetto (20/30). Gli aromi postgustativi non sono eccelsi (12/20).

Sauvignon Sudtirolo 1999 – Alto Adige - Lahn

Colore giallo paglierino carico.

Aromi meno intensi e meno persistenti rispetto al vino precedente (12/20). Frutta matura, melone, kiwi.

Rispetto al primo è meno acido e più morbido. In definitiva ha maggior equilibrio (26/30). Gli aromi postgustativi lasciano a desiderare (12/20).

Verdicchio dei Castelli di Jesi – San Sisto – Classico Riserva 95 – Fazi Battaglia

Colore giallo dorato scarico.

Aromi intensi (18/20). Miele, pera, frutta matura, burro di arachidi, manga, tostatura del legno di barrique.

Non ha corpo eccezionale, però è dotato di buon equilibrio (28/30).

Aromi postgustativi molto interessanti (18/20).

Buona armonia (26/30).

Verdicchio dei Castelli di Jesi – San Sisto – Classico Riserva 93 – Fazi Battaglia

Colore giallo dorato scarico.

Aromi (15/20) di legno bruciato, spezie, assenza di frutta.

Acidità in caduta. Elevato grado alcolico. Buon spessore. Scarso equilibrio (20/30).

Buoni aromi postgustativi (18/20).

Armonia non perfetta (18/30).

Come abbiamo potuto verificare, l'età di un vino è un fatto fondamentale. Un vino lasciato in cantina troppo tempo presenterà quasi sicuramente un'ossidazione fastidiosa al palato, presentando il tipico sapore "marsalato". L'invecchiamento, inoltre, appesantisce i profumi rendendoli spiacevoli al naso. I profumi del vino, con l'andare del tempo, passano attraverso diverse fasi. Nei bianchi si parte con gli aromi dei fiori bianchi, poi della frutta bianca esotica, della pera, della mela, poi si passa alle marmellate e alle confetture. Successivamente si arriva alle spezie e al miele. Nei rossi, invece, si parte dai profumi della frutta rossa, per arrivare alle confetture, e poi alle spezie, al cuoio, al selvatico ecc.

Nei vini assaggiati questa sera, abbiamo rilevato una acidità troppo accentuata nel sauvignon del 2000. Inoltre, abbiamo constatato una caduta nel verdicchio del 1993. E' bene ricordare che il sauvignon raggiunge il suo equilibrio migliore dopo 2-3 anni. Il verdicchio ha una tenuta maggiore rispetto al sauvignon, ma non bisogna esagerare.

La durata di un vino dipende, inoltre, dalla zona di origine, dall'annata e dalla cantina.

In Alto Adige l'autunno è piovoso e le annate sono più costanti. Il 1999 e il 2000 sono state senz'altro ottime annate. Nelle marche il 1993 è stata un'annata appena sufficiente. Il 1995 si può ritenere una buona annata.

Un bianco del collio di 13° può rimanere in una buona cantina 2 anni senza problemi.

Terminiamo la serata con formaggio e miele abbinato a un piacevolissimo:

Verdicchio dei Castelli di Jesi – PASSITO – Monte Schiavo 98

ASD - 21 NOVEMBRE 2001 A CASA DI GRAZIANO

“COMUNQUE IL NOVELLO RIMANE UN VINELLO”

INCONTRI CON IL VINO

Graziano ci prepara un bis squisito: **Bigoli alla Siciliana** (con funghi, peperoni, capperi) e **Maccheroni al torchio con tartufo** (base di burro e formaggio erborinato, olio al tartufo). Con questi piatti stappiamo un:

Schwanburg – Sauvignon 1999 Terlan Sudtirool

E' un sauvignon particolare. Non ha la classica profumazione di pipì di gatto. Sembra un pinot.

Finita il primo piatto, iniziamo come sempre, la degustazione dei vini. Questa sera la serata è dedicata alla tradizionale castagnata autunnale e ai tipici vini novelli.

I vini da degustare sono:

Vino Novello 2001 – Montelvini - veneto

Colore rosso rubino con unghia violacea, torbido e instabile, abbastanza oleoso.

Profumi di fragola intensi.

Buon tenore alcolico, tannino assente, deboli sensazioni postgustative.

Si tratta di un Merlot.

Novello 2001 – Santa Costanza – Banfi - Toscana

Colore rosso rubino, meno intenso del precedente con unghia porpora. Più limpido del precedente.

Abbastanza consistente.

Profumi quasi assenti.

Più vinoso e delicato del precedente.

Buona acidità e presenza di tannini. Buone sensazioni postgustative.

E' Sangiovese.

Novello 2001 - Rocca delle Macie – Toscana

Colore rosso rubino, schiuma dovuta ad anidride carbonica. Scarsa consistenza.

Profumi di fragola.

Sapidido, acido e con presenza di tannini. Scarsa persistenza.

E' un sangiovese.

Clinton di Graziano - 2001

Clinton delicato e limpido di pronta beva.

Colore rosso rubino con unghia violacea, consistenza oleosa.

Profumo di fragola e mora macerata, ciliegia, marasca sotto spirito, peperone verde.

Buon residuo zuccherino, acidità, un po' di tannino.

Il grado alcolico pari a 12.8° gli permetterebbe di durare, ma manca il tannino per evitare l'ossidazione (fra un anno sarà marsalato).

Ha un asprigno dovuto all'acido malico (erba tagliata) dei vini nordici come il merlot o il cabernet.

Qualche notizia sui vini di questa serata. Con le castagne serve un vino dolce e con buona acidità per indurre la salivazione (la castagna impasta la bocca) :

IL NOVELLO

Per la legge Italiana, il novello è un vino, anche se i criteri di vinificazione non sono quelli tipici degli altri vini.

Il vino novello si ottiene sottoponendo l'uva ad una fermentazione particolare chiamate **Macerazione Carbonica**. Si tratta di un processo scoperto da Pasteur: i grappoli dell'uva vengono introdotti interi in un recipiente contenente anidride carbonica e la fermentazione avviene all'interno dei singoli chicchi. In questo modo il vino si arricchisce di coloranti, ma non di tannini (derivanti dalla spremitura delle bucce). La macerazione Carbonica dura circa due settimane, poi avviene la pigiatura. In questo momento si ha un tenore di alcool di circa 4°. Si dividono le bucce dal vino e si lascia fermentare fino a 12° circa.

I novelli si devono trovare sul mercato entro il 6 novembre dello stesso anno di vendemmia e vinificazione. Un vino normale bevuto così anticipatamente, sarebbe imbevibile per la durezza.

La produzione del novello consiste, come abbiamo visto, in un procedimento laborioso e costoso. Però, permette alle cantine la vendita del proprio prodotto dopo pochi mesi dalla vendemmia, con evidenti vantaggi economici rispetto alla produzione normale.

In Italia abbiamo circa 200 etichette di vino novello (10 anni fa erano circa 50).

INCONTRI CON IL VINO

Un buon novello deve essere fresco, non tannico, profumato e fruttato. Deve essere quasi come un vino bianco.

Il Merlot, il Lambrusco, la Barbera, il Bardolino sono solo alcuni dei vini adatti per produrre novelli. Sono vini leggeri e profumati (naturalmente con le dovute eccezioni: il merlot del collio non è adatto).

Il salone del Novello di Vicenza è una manifestazione Italiana dedicata a questo vino autunnale che si tiene ogni anno.

IL CLINTON DI GRAZIANO

Vendemmia anticipata a metà settembre per avere buona acidità. Occorre pigiare l'uva a freddo. La fermentazione dura circa 10 giorni e in questo periodo viene aggiunto un antiossidante e si effettua la follatura. Una buona fermentazione deve avvenire a temperature intorno ai 20-22°C. Una temperatura alta facilita l'ossidazione e la proliferazione di batteri. Non sempre il clima aiuta, perciò, bisogna utilizzare vasche di fermentazione a temperatura controllata.

In Italia è vietata l'aggiunta di zuccheri, pertanto, arrivare ad una gradazione alcolica che permetta la conservazione del clinton non è un'impresa facile.

Il clinton viene spesso "tagliato" con fragolino o uva d'oro (vini freschi e acidi).

La legge Italiana vieta di produrre il clinton. Vediamo perché. Tutto inizio con la devastazione della vite europea, dovuta alla **fillossera** nel secolo scorso. Tra i vari tentativi che si fecero per debellare questo insetto, uno solo risultò soddisfacente: innestare la vite europea (**vinis vinifera**) sulle radici americane. In questo modo si creò la vite che oggi produce l'uva migliore del mondo.

In quel periodo, però, si crearono piante utilizzando anche altri procedimenti quali l'impollinazione di una pianta europea mediante una pianta americana. In questo modo **si ottennero uve come clinton, fragolino (bianchi e neri) chiamati produttori ibridi americani**. Queste piante sono portatrici sane di malattie delle foglie quali la **peronospora** e sono un pericolo per la vite normale.

Consideriamo che, ormai, questi vini sono introvabili in commercio. Il fragolino che beviamo solitamente è lambrusco aromatizzato alla fragola. Peccato.....!

Per finire la serata, **scamorza affumicata** e **treccione affumicato** con un buonissimo **miele di eucalipto** proveniente dalla Sardegna (scelto dalla mitica Dott.ssa Teresa Fortini amica comune mia e di Graziano). Un vino particolare:

Albana di Romagna - Colle del Re – Passito - Umberto Cesari

ASD - 27 SETTEMBRE 2002 NELL'ENOTECA "LA VINIS VERITAS" DI DOSSO "IL FRATELLO ECONOMICO MA SEMPRE NOBILE DEL BAROLO"

Questa sera, dopo tanti anni di degustazioni casalinghe, abbiamo deciso di fare l'incontro in enoteca. Il locale è di recente apertura, si trova a Dosso ed è gestito da Donato, amico di Graziano. Veniamo accolti con cordialità e calore da Donato; a creare l'atmosfera giusta per la nostra degustazione, la pietra a vista, il ferro battuto, i vecchi arnesi usati tanti anni fa nelle cantine dei nostri nonni.

Mettiamo subito qualcosa sotto i denti: salumi e formaggi con un profumatissimo gnocco. Come primo vino:

Ribolla gialla 2001 – Rodaro

Colore giallo paglierino.

Profumo di pera abate, agrumi, pompelmo, ananas, miele. Ricorda il moscato.

Il sapore è fresco. Sì, senz'altro è dotato di una buona acidità.

Si sente una certa astringenza dovuta ad un tannino "fuori posto".

Ha una persistenza abbastanza corta.

La serata dedicata al Roero stà per iniziare. Il vino Roero è fatto con uve nebbiolo (a parte una piccolissima parte di uve Arneis). La zona si trova in prossimità a quella del barolo e del barbaresco.

La dicitura in etichetta "superiore" significa una gradazione alcolica più alta. Il Roero "Riserva", permane in botte per 3 anni. Normalmente il Roero riposa in botte per un anno.

Il Roero viene considerato il cugino povero del Barolo, ma, come sentiremo fra poco, è dotato di struttura e austerità importanti che lo pongono tra i grandi vini piemontesi.

Roero Superiore 2000 – Enrico Serafino

Colore rosso spento e aspetto "pesante".

INCONTRI CON IL VINO

Profumo di prugne, di cannella. Liquirizia, pepe.
Sapore amarognolo di tannino duro e giovane. Si sente la vaniglia e sospettiamo la permanenza in barrique.
Buona persistenza in bocca.

Roero Pasiunà Superiore 1999 – Enrico Serafino

Colore rosso rubino.
Profumo tipico del barolo con forti sentori di liquirizia
Grande forza in bocca.

Barolo 1997 – Enrico Serafino

Colore rosso rubino con unghia granata.
Profumo di liquirizia, marmellata di prugne, geranio, chiodi di garofano, taleggio, caffè tostato.

Al termine della serata abbiamo assaggiato un vino con un grande nome, ma piuttosto malandato e con qualche anno di troppo.

Brunello di Montalcino – 1985 – Castello Banfi

Una cattiva conservazione ha prodotto, purtroppo, un insopportabile odore di feccia e nessuno di noi ha avuto il coraggio di sorseggiarlo. Anche questa, comunque, è un'esperienza importante: il buon invecchiamento di un vino è legato a una moltitudine di parametri e non solo al tipo di vino o al produttore, come taluni pensano.

- E PER FINIRE, UN AUGURIO

Tanto tempo è passato, dalla nascita dell'ASD. Non lavoriamo più in MF e, anche se personalmente sono felice della mia situazione attuale (e spero che anche gli altri amici lo siano), rimpiango un po' i tempi delle bottiglie stappate di nascosto e le lunghe discussioni enologiche fatte davanti agli schermi dei computer dell'MF. Purtroppo, ora ci vediamo molto meno e gli appuntamenti ASD sono sempre più rarefatti per i tanti impegni che ognuno di noi ha. Comunque, l'augurio che faccio a me e agli amici **dell'ASD**, è di continuare a trovarci per tutta la vita, in modo che il vino svolga la sua funzione, che è notoriamente quella di aggregare le persone e di rafforzarne l'amicizia.

CIN CIN

Angelo Bonzagni

