SOMMELIER

Veneto

CAMBIAMENTI

SOMMELIER VENETO 01/18 - CAMBIAMENTI
Anno 20 - Numero 1 - Giugno 2018 - Periodico Semestrale

Welcome to

i.Am
è realizzata
con materie
plastiche
riciclabili al
100%

Il vino non è mai stato così smart.

i.Am enolution unisce un design smart, giovane e moderno a una tecnologia innovativa, frutto di un grande impegno progettuale.
È un prodotto unico, all'avanguardia sia per le soluzioni tecniche adottate, sia per il profilo estetico.

RISPARMIO ENERGETICO

i.Am enolution è un rivoluzionario monolite, unico nel suo genere, con caratteristiche di solidità e inerzia termica

- azzeramento dispersione dall'interno verso l'esterno e viceversa
- classe A
- prima cantinetta ad essersi adeguata alla nuova normativa EU
- **isolamento totale con un notevole risparmio dei consumi di esercizio**

New Wine City

i.Am enolution, la cantinetta frigo di nuova generazione

gruppoatomix.com

MASSIMA SILENZIOSITÀ

Il nuovo innovativo sistema di refrigerazione riduce la rumorosità al minimo

- gestione intelligente della ventilazione in 2 stadi distinti
- 3 posizioni di funzionamento: normal, booster, **silence** ed **ECO**

TEMPERATURE "SU MISURA"

Sempre precise, costanti e regolabili

- possibilità di scelta fra evaporazione ventilata o statica
- gestione flussi di aria fredda con suddivisione della cantinetta in settori con diversi livelli di temperatura

CONQUISTA DELLO SPAZIO

Flessibilità e funzionalità degli spazi espositivi

- sistema modulare disponibile in tre diverse altezze, per ogni esigenza di spazio
- sfruttamento ottimale dello spazio interno
- massima capacità
- **configurabile con diversi abbinamenti di colori e di cornice**

i.Am® enolution

iam-enolution.com

enofrigo®

100% Made in Italy

ENOFRIGO S.P.A. - Tel. +39 049 5798041 - info@enofrigo.it - **www.enofrigo.it**

L'ALTRA

Copertina

illustrazione di Anna Suchkova

di Marco Aldegheri

Questo numero di Sommelier Veneto accompagna la conclusione del mandato associativo, sul quale non posso fare a meno di fare il punto, non tanto sui numeri che rappresentano l'impegno fin qui profuso e che hanno trovato e troveranno posto in altre sedi più adeguate della rivista, ma sulla cifra del cambiamento che ha contraddistinto il percorso di questi quattro anni. Per farlo, più che ai bilanci, mi affiderei alle parole provvidenziali che mi arrivano via e-mail da un carissimo collega, classe 1918, che mi ha onorato della sua attenzione qualche settimana fa, proprio in imminenza di elezioni.

"Caro Marco ho ricevuto dalla sede come ci si dovrebbe comportare, tu mi hai capito, io amo l'A.I.S. e non vorrei mancare, ma purtroppo lo sai che fra qualche mese sono cento, non sto diritto, dagli anni 70 che sono attivo, ancora oggi, l'estate scorsa sono stato a Rauscedo, dove fanno gli esperimenti per la vite resistente, voglio capire bene questo progresso. Partecipo anche con Daniele a varie riunioni, lui sa quanto mi interesso, anche se non posso più fare un servizio, mi guardo i mie attrezzi che li conservo gelosamente. Un caro saluto a tutti. Guerrino Moretto."

Guerrino ha il dono della sintesi, che a me spesso manca, le sue parole arrivano dritte al bersaglio, direi anche al cuore. Non è la prima volta che dall'alto del suo secolo tondo di vita mi sollecita amabilmente in posta elettronica. Non lo spaventa certo la tastiera di un computer, pare scriva anche poesie e non disdegni la compagnia delle belle signore.

Eppure ancora vuole capire, vuole guardare avanti, la sua linfa vitale è la prospettiva del conoscere. Forse è solo suggestione, però mi piace rivedere tra le sue righe questi quattro anni passati in associazione, per certi versi eccezionali, dove abbiamo cercato di inseguire e governare il cambiamento liberi da preconcetti, spostando sempre più avanti l'orizzonte del nostro lavoro.

Guerrino Moretto

Il suo messaggio quindi è una boccata di ossigeno, di lucida visione e di senso di appartenenza, una medicina contagiosa che ci aiuta a guardare avanti con fiducia una volta di più, orgogliosi di quello che oggi siamo ma già tesi alle nuove sfide.

Con questo stesso spirito, affondando quasi le mani nella terra, abbiamo cercato di capire cosa si sta muovendo intorno alle ormai conclamate mutazioni del clima e i loro effetti sul mondo della viticoltura e del vino. Ne abbiamo ricavato il lavoro di questo ultimo numero di Sommelier Veneto, il nostro puntuale contributo per la vostra lettura.

Guerrino una volta di più ci insegna: quando le cose cambiano occorre essere pronti, occorre intuire prima ancora che succeda, occorre saper leggere e anticipare, perché tanto cambieranno comunque e non si potranno fermare.

Non è rassegnazione ma utile realismo, forse anche spirito di sopravvivenza, grazie ai quali i nostri avi hanno costruito un'intera cultura contadina, che spesso dimentichiamo.

Abbraccio forte Guerrino, in attesa delle poesie.

Marco Aldegheri
presidente@aisveneto.it

VILLA QUARANTA

TOMMASI WINE HOTEL & SPA

★ ★ ★ ★

Wine Spectator

BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2017

Un posto unico, tre diverse anime:

Ristorante *Bottega* *Cantina*

tre declinazioni del gusto e dell'eccellenza.

tel. +39 045 67 67 300
www.villaquaranta.com | ristorante@villaquaranta.com
OSPEDALETTO DI PESCANTINA · VERONA

SOMMARIO

IN QUESTO NUMERO

05 **IL DECANTER**
La parola al Presidente

08 **NEWS**

10 **NON ESISTE PIÙ LA MEZZA STAGIONE**
Il clima cambia il mondo del vino

16 **PIWI: UNA RIVOLUZIONE**
Arrivano le varietà resistenti. Cosa sono e quali sono i vantaggi

22 **DESTINAZIONE BELLUNO**
Il vigneto bellunese tra recupero delle tradizioni e innovazione

30 **IL VIGNAIOLO UMANISTA**
Salvo Foti e le sue vigne sull'Etna

34 **SPARKLING WINE, PLEASE**
In Inghilterra si diffondono i vigneti e cresce la qualità delle bollicine

40 **CORONA DI SPINE**
Mauro Corona racconta il suo rapporto con il vino

44 **ENOVITÀ**
Ultime uscite in enoteca

48 **SGARBI D'AUTORE**
Il Vittorio nazionale ospite di AIS Veneto

52 **VINI DELL'ALTRO MONDO**
Alla scoperta delle destinazioni meno note dell'America Latina

58 **PIZZE DEL NORD**
Verona contende il primato a Napoli

64 **TECNICA E PRATICA**
Viaggiare con il vino

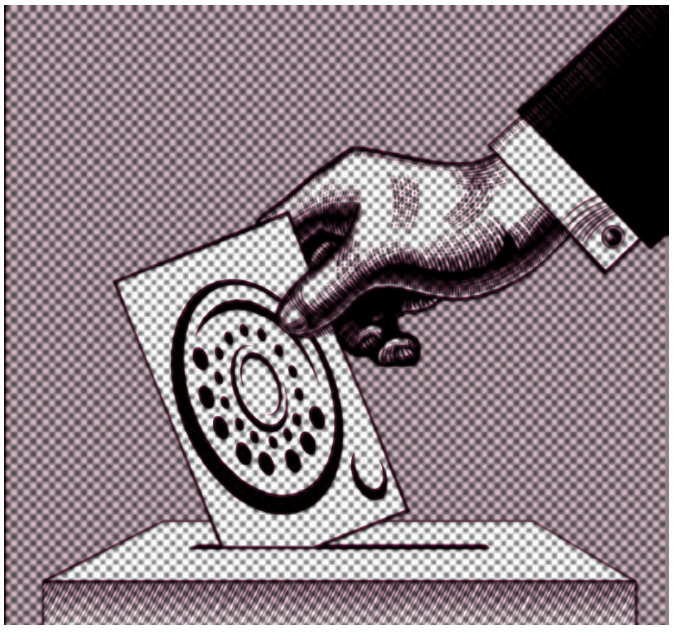
66 **L'ALAMBICCO**
Distillati d'autore

67 **LA BIRRA**
Piccoli birrifici crescono

68 **MONDOLIO**
Viaggio tra gli extravergine

70 **LIBRI**
Il vino nero su bianco

72 **LA SCIABOLATA**
Eraclito e la bertuccia



ELEZIONI AIS: IL 9 GIUGNO SI VOTA

Rinnovo delle cariche associative per il 2018-2022. Il seggio veneto a Mogliano

Sabato 9 giugno 2018 tutti i Sommelier e gli aspiranti Sommelier sono chiamati al voto per esprimere il rinnovo degli organi sociali nazionali e regionali per i prossimi quattro anni. La sede di seggio per tutto il Veneto sarà a Mogliano Veneto (Treviso) presso il DoubleTree by Hilton Venice North, in Via Bonfadini 1.

Le urne saranno aperte dalle 10 alle 20. In concomitanza dell'appuntamento nella stessa sede si terrà la prima edizione di Beer Experience, un tasting di birre da sei birrifici artigianali veneti e musica dal vivo fino alle 22. Il tasting libero sarà riservato ai soci votanti, per tutti gli altri ingresso con un piccolo contributo direttamente da *we.aisveneto.it/BE.*

Potranno votare tutti i soci in regola con il pagamento della quota associativa al 28 febbraio 2018. Molte le novità introdotte dall'ultima modifica dello statuto AIS. I soci potranno eleggere direttamente il Presidente Regionale che si presenterà con una propria lista di cinque consiglieri. Su base di delegazione provinciale inoltre sarà eletto un consigliere regionale per ogni ciascuna delegazione: spetterà quindi al Consiglio regionale, nella sua prima seduta, nominare i delegati provinciali. Su base regionale il socio vota anche i 3 membri dell'organo di controllo dei revisori legali.

Si vota inoltre per il rinnovo del Consiglio Nazionale: sarà composto da 9 consiglieri, eletti su base nazionale (quindi anche dai soci del Veneto), oltre che dai Presidenti delle 22 associazioni regionali. Spetterà al Consiglio Nazionale eleggere il Presidente Nazionale AIS. Sempre su base nazionale saranno infine eletti i revisori legali nazionali.

FORMAZIONE IN LINGUA INGLESE CON IL WSET

A luglio e settembre i corsi della Wine and Spirits Education Trust. Convenzione per i soci AIS Veneto

Un accordo siglato da AIS Veneto come progetto pilota di AIS in Italia, renderà più facile per i Sommelier seguire i corsi WSET. Un percorso formativo complementare a quello AIS, indispensabile a chi vuole estendere i propri orizzonti professionali in ambito internazionale.

Fondato nel 1969, il Wine and Spirits Education Trust è l'ente inglese leader nella formazione internazionale sul vino e i distillati. I corsi, previsti in lingua inglese, si articolano su 4 livelli e sono dedicati a chi vuole approfondire le proprie conoscenze vinicole in ottica globale. Gli attestati dei corsi sono riconosciuti in tutto il mondo.

In Veneto WSET è rappresentato dall'Italian Wine Academy di Verona, uno dei 10 centri WSET abilitati in Italia. Attualmente nei centri italiani sono disponibili i primi tre livelli, anche se il gradimento del pubblico privilegia il "Level 2", che prevede un focus sulle principali uve, sia a bacca bianca che rossa, presenti nel mondo e un'analisi delle relative aree di coltivazione su larga scala.

Dal 20 al 22 luglio e dal 21 al 23 settembre 2018 sono previsti all'Italian Wine Academy di Verona due corsi che si svolgeranno nella sede della Vinitaly International Academy, negli spazi di Wine2Digital. Un'immersione totale di 21 ore con degustazioni, analisi organolettica e grande attenzione ai mercati internazionali del vino, per offrire un bagaglio di conoscenze spendibili professionalmente anche oltre gli ambiti della mescita e della ristorazione.

I corsi WSET si confermano uno strumento specifico per chi opera nell'export e nel trade, con l'ulteriore obiettivo di consentire agli specialist italiani di meglio comprendere il posizionamento della tradizione vitivinicola nazionale rispetto a quelle degli altri Paesi, europei ed extraeuropei. *http://www.aisveneto.it/corsi/*

TORNA SORSI D'AUTORE INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Tra giugno e luglio un fitto calendario di eventi culturali organizzato in collaborazione con AIS Veneto

È arrivata alla diciannovesima edizione Sorsi d'autore, la manifestazione promossa da Fondazione Aida con la nostra associazione e l'Istituto Regionale Ville Venete, la Regione del Veneto e l'Associazione Ville Venete, che porta i protagonisti della scena culturale italiana nelle dimore venete offrendo percorsi di visita e degustazione.

Il primo appuntamento a fine giugno, in una data ancora da definire, a Villa Violini Nogarola di Castel d'Azzano (Verona) in cui il giornalista Giovanni Floris sarà intervistato dal collega Luca Telese. Definite invece le tre date successive: il 6 Luglio a Villa Cordellina di Montecchio Maggiore (Vicenza) con ospite il cantante Gaetano Curreri, moderato da Luca Telese; il 7 Luglio a Villa Pisani di Vescovana (Padova) con l'attrice Laura Morante intervistata da Cinzia Tani e l'8 Luglio a Villa Badoer di Fratta Polesine (Rovigo) con il rubgista Martin Castrogiovanni introdotto da Darwin Pastorin.

Gli incontri, ad ingresso libero, si terranno alla sera, accompagnati da due degustazioni. In attesa di incontrare gli ospiti, a partire dal tardo pomeriggio, guidati da un sommelier AIS Veneto, si potranno degustare vini provenienti dalle migliori selezioni delle cantine aderenti alla manifestazione.

CONGRESSO NAZIONALE AIS A MERANO

Nella città della principessa Sissi dal 1° al 4 novembre. Nel 2019 il Congresso sarà organizzato in Veneto

Merano si prepara ad accogliere l'Associazione Italiana Sommelier per il suo 52° Congresso Nazionale. In ogni edizione il congresso è il momento di sintesi del lavoro svolto dall'Associazione e dai suoi sommelier nell'anno trascorso, a livello locale, regionale, nazionale e internazionale.

"Il passaggio da Taormina, sede del Congresso 2017, a Merano – dichiara il Presidente Nazionale Antonello Maietta – rappresenta lo spirito e la forza dell'AIS, presente capillarmente su tutto il territorio nazionale".

Durante i quattro giorni saranno in programma anche momenti dedicati alle degustazioni, visite a cantine storiche e banchi d'assaggio aperti al pubblico, oltre ai consueti e apprezzatissimi spazi conviviali. Il Congresso è anche sede deputata alle fasi finali dei concorsi, banco di prova e confronto tra sommelier, la cui preparazione si rivela costantemente in crescita. I vincitori delle selezioni regionali si affronteranno per il titolo di Miglior Sommelier d'Italia "Premio Trentodoc", secondo la nuova formula che prevede prove incrociate tra i finalisti in lotta per strappare il titolo al campione in carica Roberto Anesi.

Non meno ambiti i premi Bonaventura Maschio: una borsa di studio per il Master sull'acquavite, offerta a tre giovani Sommelier (in rappresentanza di Nord, Centro e Sud d'Italia), distintisi per la propria preparazione sui distillati, e il Premio Surgiva, riconoscimento riservato alla delegazione AIS che più si è distinta nel proprio territorio di appartenenza.

Al termine del Congresso AIS Alto Adige passerà idealmente il testimone ad AIS Veneto: spetterà infatti alla nostra associazione nel 2019 l'onere e l'onore di organizzare l'appuntamento annuale.

**Responsabile di Redazione VVQ Vigne, Vini & Qualità*

NON ESISTE PIÙ LA MEZZA STAGIONE

I cambiamenti climatici stanno rivoluzionando il mondo del vino. Mutano luoghi, varietà e tecniche di lavorazione

*di Costanza Fregoni**

Anni Novanta del secolo scorso, trio Marchesini - Lopez - Solenghi, spettacolo teatrale "In principio era il trio": Anna Marchesini, nel memorabile dialogo a tre sui luoghi comuni tipici di certe conversazioni, sfoderava l'immancabile "Non esiste più la mezza stagione".

Chi di noi non lo ha mai detto? Noi, che di vino ci occupiamo, che lo raccontiamo, lo insegniamo, lo studiamo, ma soprattutto lo amiamo, vorremmo che la mezza stagione ci fosse ancora, ogni anno. Anzi, vorremmo che ci fossero le mezze stagioni e anche quelle piene, perché sappiamo che per la vite - pianta dalle incredibili capacità di adattamento alle più svariate condizioni, ma fondamentalmente amante dei climi temperati - ognuna delle quattro stagioni ha una funzione specifica e concorre al benessere, alla salute e alla longevità della pianta, oltre che alla qualità delle uve che essa produce. Del resto, Anna Marchesini proseguiva così: "Mi trovi una mezza stagione qualunque e io gliela pago oro".

QUALCHE ANNO FA

Mutamenti climatici e conseguenze in vigneto e in cantina: argomento assai dibattuto, e non da oggi. Neppure da ieri. Ma in un primo tempo (diciamo tra i dieci e i quindici anni fa) se ne discuteva concentrandosi principalmente

Dino Zardi, docente di Fisica dell'atmosfera all'Università di Trento

sul viaggio in direzione nord intrapreso dalla coltivazione della vite. VQ - la rivista tecnica di cui mi occupo dalla sua fondazione nel 2005, da gennaio 2017 diventata VVQ in seguito alla fusione con Vignevini - nel lontano gennaio 2006 dedicava a questo tema un lungo approfondimento. Sulla copertina, che ritraeva una barbatella adagiata in una valigia aperta, accanto a un passaporto, si leggeva "Destinazione 51° parallelo". Uno strillo che oggi, stabilmente e abbondantemente superata quella latitudine da più di una viticoltura, odora di preistoria.

Il riscaldamento globale, forse il più popolare tra gli aspetti dei mutamenti climatici in atto, da un lato ha reso possibile la maturazione delle uve in ambienti sempre più nordici, ponendo per esempio le basi del fenomeno *sparkling wines* in Gran Bretagna (ne parliamo a pagina 28 di questa rivista, NdR). Ma dall'altro, preoccupante rovescio della medaglia per noi europei del sud, ha minato la vocazionalità di zone viticole storiche, spingendo i produttori a latitudini e altitudini maggiori, in cerca di temperature massime più contenute e dell'agognata escursione termica giorno - notte. Facile a dirsi, decisamente più difficile a farsi: non sempre si hanno colline o montagne su cui coltivare. E i limiti geografici imposti dai disciplinari di produzione dei vini a Denominazione di Origine costituiscono un ulteriore, anche se sormontabile, ostacolo.

IL CATASTROFISMO FA NOTIZIA (E SCUOTE LE COSCIENZE)

Correva l'anno 2013 quando il climatologo Lee Hannah pubblicò nei *Proceedings of the National Academy of Science* lo studio *Climate Change, Wine, and Conservation*. Le infauste profezie di Hannah sull'evoluzione che alcune viticolture top avrebbero subito entro il 2050, in assenza di un'auspicabile inversione di tendenza, fecero rapidamente il giro del mondo. Tra le chicche: perdita di una superficie variabile tra il 25 e il 73% delle aree ritenute vocate alla viticoltura di qualità, con rischi maggiori per California, Bordeaux, Valle del Rodano e Toscana; ricorso crescente all'irrigazione in vigneto e competizione con le necessità degli ambienti confinanti con le aree viticole, soprattutto in zone in cui l'acqua dolce è già scarsa; espansione della viticoltura in zone sempre più settentrionali, con possibile sottrazione di spazio vitale ai grizzly e ai lupi (Nord America e Canada), nonché ai panda (in Cina). Hannah e collaboratori riconobbero di essere stati estremi con lo scopo di scuotere le coscienze e stimolare la ricerca di strategie efficaci e condivise per fronteggiare l'emergenza. Obiettivo raggiunto?

PERDITA TRA IL 25 E IL 73%
DELLE AREE RITENUTE MAGGIORMENTE VOCATE
ZONE A MAGGIORE RISCHIO:
BORDEAUX, CALIFORNIA, VALLE DEL RODANO, TOSCANA

CRESCENTE RICORSO ALL'IRRIGAZIONE
ESPANSIONE DELLA VITICOLTURA A NORD

2050

Previsoni di Lee Hannah

COSA STA SUCCEDENDO

Per comprendere almeno in parte da cosa abbiano origine i cambiamenti climatici, ci rifacciamo a quanto spiegato dal fisico Dino Zardi (Università di Trento), intervenuto lo scorso febbraio a un convegno organizzato da Unione Italiana Vini nell'ambito di Fieragricola (Verona). Come ha chiarito il fisico, i dati riportati dall'IPCC, *Intergovernmental Panel on Climate Change*, mostrano inequivocabilmente come le temperature medie del globo terracqueo siano aumentate negli ultimi decenni e come questo trend sia legato alle attività umane. L'aumento delle temperature è strettamente collegato a tutta una serie di variabili atmosferiche (venti, correnti, umidità relativa, precipitazioni), i cui equilibri mutano al variare delle temperature stesse (medie, minime e massime), determinando le bizzarrie climatiche cui sempre più frequentemente assistiamo: in particolare l'anomala distribuzione delle precipitazioni e il carattere violento degli eventi piovosi (nubifragi, grandine). L'acqua evaporata dai grandi bacini idrici condensa e ricade verso il basso quando incontra temperature inferiori. Questi fenomeni a livello planetario sono in sostanziale equilibrio, ma su scala regionale non è così. Per esempio sul Mediterraneo ogni anno evaporano molti più metri cubi di acqua di quanti ne cadano, perché il senso di circolazione delle correnti va da ovest verso est, per cui le nubi scaricano più a oriente rispetto ai luoghi in cui si sono originate. Ecco perché le isole del Mediterraneo sono afflitte da aridità e perché buona parte della viticoltura mediterranea è a rischio di desertificazione. Ed ecco perché altrove cresce il rischio di alluvioni.

All'aumentare delle temperature aumenta inoltre l'evaporazione di acqua dalla superficie terrestre, l'atmosfera si carica di umidità e la sua capacità di trattenerla aumenta più che proporzionalmente. Dunque: maggiori temperature, maggiore evaporazione, maggiore umidità che rimane nell'atmosfera, meno acqua nei bacini idrici, più stress per le colture. Le tecniche colturali diventano fondamentali per gestire le nuove condizioni: l'irrigazione, il portinnesto e la forma di allevamento, per citarne alcune. Certamente non le uniche influenti.

Ma oltre alle temperature medie, in grande considerazione devono essere tenuti gli estremi termici: incursioni calde (ripensiamo all'estate dello scorso anno e ai picchi toccati) e fredde (vogliamo parlare delle gelate dell'aprile 2017?) sono in aumento.

E ancora: gli stress estivi sono sempre più frequentemente multipli, idrici e termici insieme, con sintomi e

Giorni con temperatura maggiore di 30° nel periodo 1996-2017 nel nord Italia

conseguenze variabili a seconda della combinazione tra i due, ma in generale con un calo di efficienza fotosintetica del vigneto, come spiegano Alberto Palliotti et al. nell'articolo "Gli indicatori per la diagnosi degli stress estivi", pubblicato in VVQ 3/2018.

TARDIVO È BELLO, AUTOCTONO ANCHE MEGLIO

Nella controversa annata 2017 i vitigni in molti casi hanno fatto la differenza, a parità di ambiente di coltivazione. E così, se a subire i danni maggiori per effetto delle gelate primaverili sono stati i vitigni germogliati prima, complici i rialzi termici registrati già a partire da febbraio, e colti dal gelo in una fase vegetativa più avanzata, a reggere meglio la botta di caldo agostana sono stati quelli più tardivi e a maturazione più lenta. Più in generale, i dati raccolti a fine vendemmia sembrano evidenziare migliori performance da parte dei vitigni autoctoni, in quanto "frutto di un ciclo di selezione di alcune migliaia di anni attraverso fasi climatiche estreme" come suggerito da Attilio Scienza. "Queste varietà - prosegue l'accademico - hanno accumulato nel loro DNA, per effetto di incroci spontanei e mutazioni, dei tratti genetici che consentono loro di superare condizioni climatiche davvero difficili". Patrimoni genetici, quelli degli autoctoni, che potrebbero tornarci molto utili in programmi futuri di breeding.

DIFESA: PERICOLI REALI E PRESUNTI

E le avversità biotiche? Le malattie, gli insetti? Qualche problema in più dovuto ai cambiamenti climatici andrà messo in conto, ha spiegato Ilaria Pertot (Università di Trento e Fondazione E. Mach) intervenendo a Verona allo stesso convegno di cui sopra. Per esempio, potremo aspettarci con maggior frequenza problemi di Ocratossina A in vini del Nord, a causa dello sviluppo di condizioni ambientali più favorevoli ai funghi responsabili del rilascio di questa tossina, come *Aspergillus niger*, normalmente più diffusi in ambienti mediterranei. In altri casi queste stesse condizioni ambientali potrebbero invece risolverci un problema: *Lobesia botrana*, la tignoletta della vite, nei climi temperati compie tre generazioni, quattro solo dove fa molto caldo. Ma normalmente la quarta generazione si compie a uve già raccolte. E poiché il riscaldamento globale ci sta imponendo vendemmie sempre più anticipate, la quarta generazione di *L. botrana* non ci preoccupa. La sincronia tra pianta e patogeno/parassita è in effetti fondamentale ed è stata troppo spesso trascurata nelle valutazioni di rischio.

L'aridità mette a repentaglio la coltivazione della vite.
Qui un vigneto nella Spagna centrale

IN CANTINA

Le uve giungono fequentemente in cantina con temperature elevate e danno sempre più spesso mosti squilibrati e difficili da lavorare: le gradazioni zuccherine "scappano" e le acidità crollano troppo rapidamente, fatti che costringono a vendemmiare anticipatamente (soprattutto i vitigni precoci). I vini con gradazioni alcoliche elevate (indicativamente dal 13% in su) non sono esattamente ciò che il mercato chiede oggi - anche se, diciamolo apertamente, forse è ora di smettere di demonizzarli - ma spesso contenere la gradazione alcolica è una questione puramente qualitativa, prima ancora che di mercato: determinati prodotti per loro natura necessitano di gradazioni medio-basse per esprimere al meglio le proprie potenzialità e tipicità. pH più elevati rendono i vini meno serbevoli, più esposti a contaminazioni microbiologiche, piatti e meno propensi all'invecchiamento, meno brillanti nel colore. Uve raccolte troppo precocemente per salvaguardare l'acidità e non eccedere in alcol mostrano spesso un patrimonio aromatico meno ampio e meno complesso, in termini di espressione immediata e di riserva di precursori, ancora una volta con riflessi negativi sulla longevità del prodotto. Longevità su cui peraltro si gioca, secondo molti produttori ed enologi e oggi ancor più che in passato, la partita della vera qualità di un vino.

SE LA BELLEZZA SALVERÀ IL MONDO, LA CONOSCENZA SALVERÀ IL VIGNETO

Che fare per contrastare le anomalie climatiche mantenendo inalterata la qualità del proprio vino? Affrontare il problema alla radice (in estrema sintesi, ridurre le emissioni di gas serra) è un dovere. Aggiornarsi, anche. Ci sono tecniche del passato che vanno rispolverate; altre che vanno semplicemente rimodellate (come le potature e l'inerbimento). Ci sono nuove soluzioni e nuove tecnologie che vanno conosciute e testate: i lieviti a bassa produzione di alcol, per esempio. C'è, prima di ogni altra cosa, la conoscenza diretta del proprio vigneto e delle uve che esso è in grado di produrre. Occorre passeggiare tra i filari, osservare, annotare e contrassegnare o, in termini più evoluti, georeferenziare e sfruttare tecnologie avanzate di viticoltura di precisione per gestire il vigneto (e la raccolta) in un'ottica sito-specifica. Occorre, infine, liberarsi dei "qui si è sempre fatto così". Fatta eccezione (forse) per i diamanti, nulla è per sempre.

PIWI. UNA RIVOLUZIONE

Arrivano le varietà resistenti: cosa sono e da quanto esistono. Quali i vantaggi e i possibili svantaggi

di Irene Graziotto

Per alcuni sono la prossima rivoluzione enologica, in grado di far fronte in maniera sostenibile alle mutate condizioni climatiche e produttive. Per molti sono sconosciuti. Per i tecnici sono semplicemente PiWi, acronimo del tedesco PilzWiderstandfähig, vitigni "resistenti ai funghi" sempre più diffusi in Europa e da qualche anno autorizzati anche in Italia.

I PIWI: PREVENIRE È MEGLIO CHE CURARE

"I vitigni resistenti a peronospora e oidio sono incroci tra una varietà sensibile - merlot, sauvignon, sangiovese, glera, etc. - e una selezione che porta i caratteri di resistenza, che deriva da 50, a volte 100, anni di reincrocio su vite europea di ibridi fatti alla fine dell'Ottocento e nei primi decenni del Novecento usando viti americane e/o asiatiche" spiega Raffaele Testolin, ordinario di Frutticoltura e Risorse Genetiche in agricoltura all'Università di Udine. Se infatti il dibattito sui PiWi si è sviluppato in Italia solo di recente, le prime ricerche sulle varietà resistenti risalgono a quasi due secoli fa, quando l'importazione di viti dalle Americhe apre le porte non solo alla devastante fillossera che sbarca in Francia nel 1863, ma anche ad altre malattie e parassiti, come l'oidio nel 1847 e la peronospora nel 1878. Per la filossera viene adottato il piede americano, mentre per le malattie fungine sono due le strade percorribili: da un lato tamponare con rame e zolfo, dall'altro prevenire creando varietà resistenti grazie alla tecnica dell'incrocio e della selezione - il che rende i PiWi diversi sia dagli OCM, ottenuti con la cis-genesi, sia dalle varietà frutto del *genome editing*.

DAGLI IBRIDI AMERICANI AD OGGI: DUE SECOLI DI VARIETÀ RESISTENTI

I primi incroci, i cosiddetti ibridi di prima generazione, risalgono al 1820, quando ibridazioni spontanee o artificiali da parte dei coloni americani danno vita a clinton e noah, entrambi ottenuti da *Vitis labrusca* x *Vitis riparia*. L'incrocio fra *Vitis vinifera* con altra *Vitis* (*riparia*, *labrusca*, *rupestris*) è alla base della seconda

generazione, realizzata negli stessi anni per lo più in Francia - donde il nome di ibridi franco-americani - e annovera varietà come uva fragola, bacò, seibel. L'introduzione della *V. vinifiera* porta con sé un miglioramento organolettico, che rimane però limitato vista la percentuale di genoma "nobile" circoscritto. Resistenza alla fillossera, seppur non completa, e scadente qualità enologica ed organolettica - sentori foxy e di fragola, oltre ad alti contenuti di metanolo - sono le caratteristiche principali di queste due prime generazioni. Questo non ne prevenne, tuttavia, una cospicua diffusione che nel 1950 ammontava a 400 mila ettari in Francia, 100 mila nell'ex URSS piantati a severny saperavi, viorica, riton e 30 mila in Romania. Nel frattempo, infatti, attorno al 1920, i ricercatori dell'allora URSS avevano incrociato varietà ibride franco-americane, *V. vinifera* e *V. amurensis,* originaria dell'Asia e in grado di resistere a temperature fino a -40° C. La resistenza all'oidio viene raggiunta verso il 1970 grazie agli incroci di *V. vinifera* e *V. rotundifolia* eseguiti dagli ibridatori francesi, mentre dagli anni Ottanta in poi la ricerca si concentra nel far prevalere le proprietà della *V. Vinifera* rispetto alle altre *Vitis*.

I PIWI NEL MONDO

A promuovere queste varietà resistenti è oggi l'associazione PiWi International, fondata nel 1999 e con più di 350 membri in 17 stati. Nel tempo, l'intensa attività di incrocio ha infatti creato 370 differenti varietà, prodotte in 25 Paesi da centri di ricerca storici come Friburgo in Germania e Novocherkassk in Russia, prolifici come la Cornell University o più recenti come Udine, il cui progetto di collaborazione con i Vivai Cooperativi Rauscedo, avviato nel 1998, viene intensificato nel 2006 con la costituzione dell'Istituto di Genomica Applicata. "Queste nuove varietà, rispetto alle precedenti costituite in altri Paesi, grazie alle ripetute reibridazioni presentano una quota preponderante di genoma di *V. vinifera* - spiega Asia Khafizova, Breeding Project Manager VCR, illustrando il progetto fra VCR e Università di Udine - mentre del tutto minoritaria, non più del 5-10%, è quella appartenente ad altre *Vitis* portatrici dei geni di resistenza. Le caratteristiche ampelografiche e le performance agronomiche ed enologiche sono tali che, a tutti gli effetti, si possono considerare delle varietà di *Vitis vinifera*". Se così accade in Germania, diversa è invece la posizione dell'Italia, che considera queste varietà "ibridi".

Vigneto PiWi coltivato dall'azienda Terre di Cerealto nell'omonima località di Valdagno, un'area in cui la viticoltura non era mai arrivata

I PIWI IN ITALIA

Al volgere del nuovo millennio, le ricerche congiunte di VCR e Università di Udine, accanto a quelle del Centro Sperimentale di Laimburg (Bolzano) e a quelle della Fondazione Mach a San Michele all'Adige (Trento), portano ad autorizzare nel 2013 la coltivazione dei PiWi anche in Italia - o meglio - in alcune regioni. Oggi sono venti le varietà iscritte nel Catalogo Nazionale, undici bianche (bronner, helios, johanniter, solaris, muscaris, souvignier gris, fleurtai, soreli, sauvignon kretos, sauvignon nepis, sauvignon rytos) e nove rosse (regent, cabernet carbon, cabernet cortis, cabernet eidos, cabernet volos, prior, julius, merlot kantus, merlot khorus), mentre si sta ancora lavorando a varietà resistenti di pinot grigio e syrah come pure glera, nebbiolo, sangiovese, ma anche teroldego, marzemino, cannonau. La realizzazione di varietà autoctone migliorate si prospetta, peraltro, quale combinazione vincente per l'Italia, poiché coniuga tradizione e innovazione. Mentre in Friuli i PiWi sono ancora sotto osservazione - l'autorizzazione è prevista per il 2019 - la loro coltivazione è al momento consentita in Trentino, Alto Adige, Veneto e dal 2017 anche in Lombardia - seppure con delle limitazioni: in Trentino, ad esempio, le varietà rosse non sono consentite per un cavillo legislativo legato al contenuto di malvidina 3-5 diglucoside.

UNA CORSA A OSTACOLI

Nonostante le tempistiche eccessivamente lunghe (dall'inizio dei programmi di ibridazione svolti dell'Università di Udine assieme all'Istituto di Genomica Applicata all'autorizzazione in Veneto ci sono voluti ben 17 anni) e i vincoli legislativi sia nazionali che regionali che ne ostacolano non solo la coltivazione (le autorizzazioni vengono infatti concesse su base regionale solo a seguito di verifiche enologiche ed agronomiche pluriennali anche laddove gli ambienti siano del tutto simili, dilatando così i tempi di diffusione e lo scetticismo da parte dei produttori) ma talvolta pure la comunicazione (per i vini da tavola non è permesso infatti indicare in etichetta la varietà, il che rende più difficile la promozione degli stessi in regioni come la Lombardia dove con i PiWi è permesso produrre solo vini da tavola) sono sempre di più i viticoltori che si avvicinano ai vitigni resistenti per una serie di ragioni ambientali, economiche e di mercato, fra cui una forte curiosità da parte dei consumatori, non solo europei ma anche asiatici, per questa novità rafforzata peraltro dal vantaggio della sostenibilità.

IL BENEFICIO AMBIENTALE

Oggi la viticoltura occupa il 3% della superficie agricola europea eppure utilizza il 65% di tutti i fungicidi

A sinistra, un grappolo sauvignon rytos, coltivato nei Vivai Cooperativi Rauscedo.
Sotto, Mario Pojer fra i pionieri dei PiWi in Trentino

impiegati in agricoltura, ovvero 68 mila tonnellate/anno (fonte Eurostat 2007). Un dato allarmante che ha spinto l'Europa a emanare regole sempre più restrittive, con l'obiettivo di dimezzare l'uso dei presidi sanitari entro il 2025 - il che ha allertato anche regioni come Bordeaux, fra le prime in classifica per uso di pesticidi. L'orientamento comunitario, unito alla sensibilità crescente del consumatore verso prodotti a basso impatto ambientale, ha aperto le porte ai PiWi che richiedono un numero molto minore di trattamenti - "resistente non significa infatti immune" sottolinea a tal proposito Marco Stefanini, responsabile del progetto di Genetica e Miglioramento della vite al Mach. Si consigliano infatti 2-3 trattamenti - contro i 15-20 fatti solitamente - anche in assenza di sintomatologia, seppure vi siano produttori che si spingono ad eliminarli del tutto soprattutto nelle annate favorevoli. Sostenibilità ambientale che si traduce in risparmio d'acqua e maggiore rispetto per il terreno, riduzione dei costi di produzione - meno trattamenti significa diminuire la spesa per i composti antifungini, il carburante e le ore di lavoro - e salubrità del prodotto finale sono alcuni dei vantaggi più rilevanti dei PiWi, accanto alla capacità di reagire al cambiamento climatico, agli effetti della viticoltura stanziale e all'invecchiamento genetico di vitigni e portainnesti - cui, peraltro, si sta facendo fronte con lo sviluppo dei portainnesti serie M in grado di resistere a siccità ed elevati contenuti di calcare nel suolo.

IL CAPITALE UMANO

In un territorio fortemente antropizzato come il Vecchio Mondo e l'Italia in particolare, dove le vigne sono intersecate al tessuto abitativo, i PiWi si offrono quale mezzo per una migliore coesistenza fra viticoltura e insediamenti umani, non solo in occasione dei singoli trattamenti, ma anche sul lungo termine, con un minore inquinamento delle falde, del suolo e dell'intero ecosistema. "La riduzione dei trattamenti comporta meno rischi non solo per l'abitante locale e il consumatore finale, ma anche per gli operatori, sia a livello di problemi di salute legati all'esposizione ai principi attivi di pesticidi e fungicidi, che di incidenti sul trattore che ogni anno mietono varie vittime" sottolinea Mario Pojer che in Trentino coltiva otto ettari di bronner, johanniter, souvignier gris e solaris - con cui produce lo Zero Infinito, un vino a "impatto zero" ottenuto senza coadiuvanti esterni.

IL RISPARMIO ECONOMICO

Secondo uno studio effettuato da VCR, il risparmio economico indotto dai PiWi può ammontare a 1.000 euro ad ettaro per anno nel Nord-Est, a 800 nel Centro Italia e 700 per il Sud. "Le tempistiche di ritorno non sono

Vini da uve PiWi già oggi in commercio

Nicola Biasi nel vigneto di johanniter dove nasce il Vin de la Neu

Gianni Tessari, ha presentato a Vinitaly il suo primo vino da uve solaris

tuttavia immediate a causa della maggiore spesa iniziale sostenuta per le barbatelle - in media 3 euro con un'eventuale aggiunta di 20 centesimi di royalties per le varietà di Friburgo" sottolinea Nicola Biasi, consulente per alcune aziende che hanno piantato varietà PiWi in Veneto e Friuli, oltre che in Trentino dove dal 2011 coltiva johanniter per il suo Vin de La Neu. In 30 anni, tuttavia, VCR calcola un risparmio di 32.000 euro nel Nord-Est, 24.000 nel Centro e 20.000 nel Sud Italia. A questo andrebbe aggiunto il risparmio potenziale in merito a cure mediche e ospedaliere che però è difficilmente quantificabile, non dipendendo in maniera univoca dal reparto vinicolo ma dall'intero contesto ambientale e dal regime alimentare. Non si tratterà tuttavia né di una rivoluzione a breve termine né radicale. Come propone Marco Stefanini, i PiWi potrebbero infatti coesistere con le varietà tradizionali, andando a supportarle ed entrando nei blend degli IGT varietali con una percentuale del 10-15%, come accade già con le uve "tradizionali". L'obiettivo, dopo tutto, è far fronte al cambiamento climatico mantenendo coltivabile (e quindi redditizia) una superficie vinicola che oggi sta fronteggiando su più fronti geografici problematiche legate ad una maturazione anticipata dei grappoli - come accade per il merlot a Bordeaux o per lo chardonnay e il pinot noir nella Franciacorta, dove è stato recentemente introdotto nel disciplinare l'autoctono erbamat proprio perché in grado di apportare acidità e freschezza.

PIWI: UN PUNTO DI ARRIVO?

Lungi dall'essersi assestate, le ricerche sono tuttora attive sia sul fronte degli incroci che delle microvinificazioni intese a comprovarne la qualità organolettica: a Rauscedo, per esempio, sono ben 200 gli incroci realizzati nell'ultimo triennio e migliaia i vitigni resistenti in osservazione. Due i fronti principali su cui si stanno concentrando le indagini attuali: la resistenza alle malattie secondarie, come black rot (particolarmente diffusa in Trentino) ed escoriosi, e la piramidalizzazione della resistenza sia per oidio che peronospora, ovvero la creazione di varietà con 2-3 geni di resistenza così da escludere eventuali rischi di superamento della resistenza, anche se remoti, che si potrebbero riscontrare in vitigni con resistenza monogenetica. "Può tuttavia accadere che il fungo evolva in maniera più rapida rispetto alla pianta rendendola nuovamente vulnerabile come accaduto recentemente a livello internazionale per un ceppo di peronospora" ammonisce Marco Stefanini. Inoltre, potrebbero comparire nuovi patogeni solitamente latenti perché controllati dai trattamenti contro peronospora e oidio. "Il nostro atteggiamento cauto nei confronti dei PiWi nasce da queste possibilità" spiega Alessandro Maule, consigliere di VinNatur, l'associazione che raduna circa 170 produttori di vino "naturale" da tutta Europa. "Ben vengano i PiWi pur di ridurre trattamenti come

A sinistra, genotipi di glera resistente dei Vivai Rauscedo. Sotto, Alessandro Sala, presidente di PiWi Lombardia

pure rame e zolfo, ma un'adesione totale a queste varietà comporterebbe la perdita di quelle secolari interazioni fra varietà e terroir che costituiscono uno dei punti di forza del nostro patrimonio enologico".

BERE PIWI IN ITALIA

"Siamo convinti che questa sia la strada del futuro per un'agricoltura sostenibile. Le varietà resistenti ci danno infatti la possibilità di avere piante sane e grappoli di qualità senza residui di pesticidi. Terreno meno compattato, più vitale e un bassissimo impatto sulle emissioni di CO_2" afferma Thomas Niedermayr, figlio di Rudi, fra i primi pionieri assieme a Werner Morandell di Tenuta Lieselehof. "Già all'inizio degli anni Novanta mio padre piantò dei PiWi che aveva trovato a Friburgo. Battere nuove strade non è semplice: abbiamo dovuto capire quali fossero le varietà adatte a noi e al nostro territorio. Ogni varietà ha poi le sue proprietà individuali - sia in vigna che in cantina - che vanno comprese" racconta Thomas. A rafforzare le fila arrivarono Domenico Pedrini di Pravis e Mario Pojer dell'azienda Pojer & Sandri, mentre le nuove varietà conquistavano anche le generazioni più giovani con nomi come Patrick Uccelli e Nicola Biasi, mentre sul mercato si facevano strada prodotti come il bronner Naranis di Francesco Poli e quello di Elena Walch. Nel 2017 metà delle 600 mila barbatelle resistenti vendute da VCR sono state acquistate da produttori friulani e veneti. A Verona a fare da capofila sono i progetti a base di solaris firmati da Gianni Tessari, che in questo prodotto vede la metafora delle due anime del viticoltore, proteso da un lato alla tradizione e dall'altro all'innovazione, il tutto in chiave territoriale e sostenibile. Nel Vicentino si attende la prima produzione annunciata da Maculan, intanto si fa notare Terre di Cerealto, piccola realtà guidata da Massimo Reniero e Silvestro Cracco, partiti dall'idea di valorizzare e rispettare il delicato ecosistema pedemontano e approdati ai PiWi come soluzione ideale. Nel veneziano, da sempre territorio attento alle pratiche sostenibili, Daniele Piccinin de Le Carline ha realizzato la linea Resiliens composta da due vini, un rosso e un bianco a partire da 13 varietà del rispettivo colore, di cui alcune ancora in fase di sperimentazione.

In Friuli l'entusiasmo per i PiWi ha coinvolto Robert Spinazzè e l'azienda Terre di Ger, che agli ettari già piantati a fleurtai, sauvignon kretos, johanniter e bronner sta investendo su un vigneto ad alta quota sulle Dolomiti.

In Lombardia l'associazione locale PiWi, presieduta da Alessandro Sala dell'azienda Nove Lune, per quanto vincolata all'uso di solo sette vitigni, ha saputo però guardare oltre, creando un regolamento interno orientato ad una altissima qualità e sostenibilità che impone non solo il regime biologico, ma anche limitazione delle rese e inclusione solamente delle zone più vocate.

DESTINAZIONE BELLUNO

Il vigneto bellunese si espande. Con vecchie tradizioni da recuperare e innovazioni da sperimentare

di Maria Grazia Melegari

È una corsa mondiale verso l'alto quella generata dal riscaldamento globale. Entro la fine del secolo il vigneto potrebbe migrare di 800 metri in altezza e 650 km verso nord se fosse confermata la stima, riferita dal meteorologo Luca Mercalli, di un aumento della temperatura fino a 5 gradi, Europa compresa. In questo scenario la viticoltura di montagna, condotta in aree difficili, su pendenze estreme, assume un valore rilevante e può rappresentare un'importante scommessa per il futuro.

La provincia di Belluno, che comprende oltre il 70% della montagna veneta, è stata caratterizzata fino agli anni Sessanta del secolo scorso da un'economia agricola povera, basata in prevalenza sull'alpeggio; la viticoltura, fiorente nei secoli precedenti in aree vocate come il Feltrino, era considerata un'attività marginale. Nell'ultimo decennio si è manifestata un'inversione di tendenza: il Bellunese sta riconquistando una vocazione vitivinicola, recupera la propria storia e si rivela come un interessante territorio sperimentale, in cui coesistono la conservazione dei vitigni autoctoni e la sperimentazione sulle varietà resistenti; il tutto in una prospettiva di una viticoltura sempre più pulita e sostenibile.

Rispetto alla superficie vitata del Veneto, stimata in circa 91.000 ha per il 2017 (dati AVEPA), il Bellunese conta appena 147 ha. Un piccolo numero che è però aumentato di un terzo nell'ultimo triennio e si accompagna alla nascita di nuove aziende medio piccole, spesso a gestione familiare. In crescita anche il biologico: sono 4 le aziende certificate e una decina quelle in conversione.

Geograficamente, il vigneto bellunese si distribuisce in aree ben definite. La zona di Feltre, al confine con le province di Trento e Vicenza, dove si è costituito il Consorzio Coste del Feltrino che vuole valorizzare la vocazione storica di quel territorio. L'Alpago, dove stanno nascendo alcune piccole aziende che riprendono la coltivazione della vite, in abbandono dal secondo dopoguerra. Seren del Grappa, dove è in atto una sperimentazione sulle varietà resistenti che s'inserisce in un progetto più ampio di rivitalizzazione

Vigneti dell'azienda La Maddalena ai piedi del Dolada in Alpago

A destra, una vecchia vigna di varietà pavana coltivata ad asèra.

Sotto, una veduta di inizio secolo di Codenzano nel comune di Chies d'Alpago

socioeconomica del territorio. Infine, la Valbelluna - Sinistra Piave, dove circa 60 ettari sono coltivati prevalentemente a glera, assieme ad altre varietà atte alla produzione di Prosecco DOC e sono una trentina le aziende bellunesi inserite nel sistema di controllo di questa denominazione (in prevalenza viticoltori che conferiscono uve a produttori fuori provincia): la glera è in forte crescita e qualche produttore della vicina provincia di Treviso ha deciso di investire in quest'area.

IL CONSORZIO COSTE DEL FELTRINO

La vocazione storica della viticoltura feltrina è ben documentata. Lo Statuto dei vignaioli del monte Aurin, approvato nel 1518, stabiliva norme precise per la conduzione delle vigne e per garantire la qualità del vino, che aveva un fiorente mercato verso l'Agordino, la Valle di Primiero e i territori alpini di lingua tedesca. I vigneti occupavano soprattutto le rive esposte a sud nei comuni di Feltre, Fonzaso, Arsiè e Seren del Grappa, con una produzione di qualità da varietà locali.

Nel Settecento, gli inverni sempre più rigidi misero a dura prova il territorio, poi tra Ottocento e Novecento, l'arrivo delle malattie della vite (peronospora nel 1884 e fillossera nel 1921) provocò un primo impoverimento del patrimonio viticolo e con l'introduzione di ibridi da viti americane (in prevalenza clinto e bacò) la qualità dei vini scese notevolmente.

Nel secondo dopoguerra la crescita di settori industriali, ancora oggi trainanti per l'economia locale, come la manifattura e l'occhialeria, favorì un consistente abbandono dei terreni agricoli e la quasi totale scomparsa della viticoltura.

"Da qualche anno - racconta il giovane enologo Marco De Bacco - un piccolo gruppo di viticoltori ha ripreso con entusiasmo la coltivazione della vite in quest'area, recuperando antiche varietà locali come la bianchetta, la pavana, la turca, la trevisana nera (detta localmente gata) e sperimentando con successo altre cultivar italiane e internazionali come merlot, chardonnay, pinot nero, teroldego".

Nel marzo 2015, il gruppo ha fondato un consorzio di promozione denominato "Consorzio Coste del Feltrino", al quale aderiscono 11 aziende agricole con un totale di circa 20 ettari vitati, in incremento nei prossimi anni.

"Il nostro obiettivo - afferma l'attuale presidente Enzo Guarnieri - è caratterizzare fortemente tutte le aziende del settore che operano in questa area storicamente vocata. Il nostro modello è una viticoltura non intensiva, legata alla tradizione, al paesaggio e alle altre attività agricole esistenti". Oltre a uno Statuto, i soci del Consorzio sono tenuti a osservare una "Regola di produ-

In senso orario,
i vigneti dell'azienda De Bacco a Mugnai di Feltre,
il Pian delle Vette a Vignui di Feltre,
la vigna Col del Bof di Seren del Grappa

zione" che stabilisce le varietà ammesse - escludendo, ad esempio, la glera o altre cultivar che non s'integrano con il territorio o non danno risultati di eccellenza - le aree e i metodi di coltivazione, la densità d'impianto, le rese e le caratteristiche dei vini al consumo. Sono regole severe che privilegiano la conduzione biologica o integrata e restringono le norme del già presente disciplinare dell'IGT Vigneti delle Dolomiti. Si tratta di un primo passo verso l'ottenimento di una denominazione d'origine specifica, a tutela di un patrimonio fatto di storia, qualità ed eccellenza.

Un simbolo della tradizione è sicuramente il bel vigneto di pavana che l'Azienda De Bacco conduce a Mugnai di Feltre con l'antico sistema detto ad *asèra*: a un palo di sostegno in castagno detto *scalon* si fissa un'asse orizzontale detta *asèra*, che porta due frasche laterali. La parte fogliare si sviluppa su queste ultime, mentre il tralcio si volge all'esterno, lasciando i grappoli al sole. Si ottengono così rese bassissime e un'eccellente qualità. Guarda all'innovazione l'Azienda Pian delle Vette, a Vignui di Feltre: "questo territorio offre le condizioni pedoclimatiche ideali per chardonnay e pinot nero atti alla produzione di spumanti metodo classico di grande eleganza e carattere" afferma Egidio D'Incà che sperimenta anche alcune varietà alpine a bacca nera come il gamaret e il diolinoir.

L'ALPAGO: MICROVITICOLTURA IN ROSA

Circondata dalle Prealpi Bellunesi, la conca dell'Alpago degrada dolcemente verso l'altopiano del Cansiglio e il Lago di Santa Croce. "Qui la viticoltura ha una storia legata all'autoconsumo delle famiglie che si dedicavano ai seminativi, ai pascoli e alla bachicoltura" racconta Katja Zanon, titolare della piccola azienda Val de Pol (un ettaro di vigneti) nel suggestivo borgo di Codenzano, frazione di Chies d'Alpago. Presa da una forte passione per il pinot nero, lo coltiva a 540 metri d'altezza, su terrazzamenti esposti a sud e sostenuti da muretti a secco. Artigianalità pura e conduzione in biodinamica per circa 1.300 bottiglie di grande carattere (un vino base e due cru).

Il pinot grigio è invece la passione di Maddalena De Mola che dal 2013 conduce l'azienda La Maddalena con circa due ettari di vigneto, proprio di fronte alla cima Dolada nella frazione di Tignes d'Alpago. "Usciremo presto anche con un Pinot Nero - racconta - e anche se non siamo certificati bio, lavoriamo il vigneto con grande cura, evitando la chimica di sintesi". La produzione è di circa 2500 bottiglie.

LA SFIDA DEI VITIGNI RESISTENTI

Nel 2014 la Regione Veneto ha avviato proprio nel Bellunese un progetto destinato alle aree pedemontane

In senso orario:
Katja Zanon dell'azienda Val de Pol,
Filippo Martin,
Maddalena de Mola,
Marco de Bacco

in forte pendenza e caratterizzate da alta piovosità, per testare il comportamento di alcune varietà resistenti. Si è scelta la località Col dei Bof, posta a 700 metri di altitudine, in Val di Seren.

Sono state messe a dimora circa 3.000 barbatelle di una trentina di varietà PiWi (acronimo di Pilzwiderstandfähig: resistenti ai funghi), provenienti dalle cooperative di Friburgo e Rauscedo. Il vigneto, di circa 0,7 ettari, è gestito con il metodo biologico dai soci volontari della Fondazione Val di Seren onlus. La prima vendemmia è avvenuta lo scorso settembre e ha dato buoni risultati nelle micro vinificazioni; dal prossimo anno inizierà la vera e propria produzione con le varietà solaris e souvignier gris.

È in crescita anche il numero di piccoli produttori che decidono di sperimentare in proprio con le varietà PiWi già autorizzate. A San Gregorio delle Alpi (Parco delle Dolomiti Bellunesi), Edda Bonifacio conduce in biologico l'azienda agricola Sass de Mura che produce, oltre al vino, anche fagioli e patate. All'interno del vigneto di 1,3 ettari dove coltiva pinot nero, chardonnay e traminer, ha da poco reinnestato circa 3.500 metri con le varietà bronner e cabernet cortis, ritenendo che i vitigni resistenti siano un'opportunità per la conduzione biologica e per creare una nuova identità territoriale della viticoltura bellunese.

Anche Filippo De Martin è dello stesso avviso e coltiva a San Gregorio un ettaro di solaris e bronner, su altitudini che variano dai 300 ai 650 metri. "Pur non avendo certificato la mia produzione, sono fermamente convinto che occorra perseguire l'obiettivo di una viticoltura integralmente biologica, proprio grazie alle varietà resistenti che dimostrano di adattarsi molto bene al clima di montagna". Il prossimo anno uscirà la prima annata del suo Bronner IGT Vigneti delle Dolomiti.

Il rilancio della viticoltura bellunese passa anche dall'individuazione delle varietà più adatte alle terre alte, alle difficoltà climatiche, perseguendo l'obiettivo della massima naturalità delle produzioni.

Non è un caso che proprio in provincia di Belluno siano nate recentemente altre due realtà associative interessanti: l'A.V.A. (Associazione Viticoltori Alpago) che raggruppa 35 soci con circa 8 ha di vigneto di varietà resistenti autorizzate e l'Associazione PiWi Veneto, con sede a Mel, che si propone di diffondere e far conoscere le varietà resistenti, come già fanno le sezioni di PiWi International presenti in Svizzera, Germania, Austria, Repubblica Ceca e Trentino Alto Adige.

C'è un gran fermento nel Bellunese e la sfida ai mutamenti climatici non spaventa; fra tradizione e innovazione la parola d'ordine è sostenibilità e c'è anche qualcuno che sogna un Bio Distretto dove viticoltura, attività agricole e produttive facciano sistema.

CILET

Terre dei Gaia - Bianchetta Veneto IGT 2016

Prezzo: 7,50 euro - 750 ml

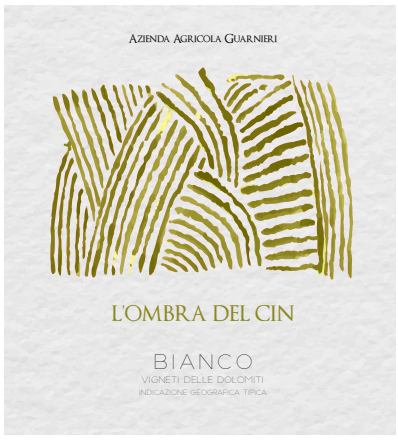
Giallo paglierino carico con sfumature quasi dorate. Intenso l'impatto olfattivo con un corollario di sentori fruttati e vegetali che spaziano dagli agrumi alle fresche erbe di campo. Non manca un accenno minerale. Decisamente coinvolgente. Al palato fresco ed equilibrato, persistente e abbastanza intenso. Una rara produzione di bianchetta in solo acciaio. *www.terredeigaia.it*

GRANPASSO

Pian delle Vette - Vigneti delle Dolomiti IGT 2012

Prezzo: 12,50 euro - 750 ml

Da teroldego in purezza, si presenta rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei. Al naso propone in modo decisivo un fruttato di mirtillo e prugna in confettura, una composizione di fiori appassiti, cioccolatino ripieno di liquore di marasca e note balsamiche. Al gusto è avvolgente e strutturato, con tannino piacevolmente levigato. Persistente e intenso il finale che rimane a lungo sul palato ricordando le note di ciliegia matura. *www.piandellevette.it*



L'OMBRA DEL CIN

Guarnieri - Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2015

Prezzo: 6,00 euro - 750 ml

Colore paglierino quasi dorato. Netta l'espressione varietale ma non eccessivamente vegetale, grazie al giusto equilibrio in uvaggio con il Manzoni bianco che modera l'aromaticità del traminer. Sentori di kiwi, rosa e pesca bianca vivono accanto a note più consuete di sambuco, ortica e uva spina. Palato agile e piacevole, con ottima tensione acido-sapida e finale sottile, piacevolissimo e d'indiscussa lunghezza e armonia. *egvarnetti@gmail.com*

VANDUJA

De Bacco - Pavana Vigneti delle Dolomiti IGT 2015

Prezzo: 8,00 euro - 750 ml

Rosso rubino, vivace e luminoso. Si apre su intense note di marasca. Seguono ricordi di erbe montane e spezie, con un cenno di cocco e polvere di cacao. Nel finale una nota minerale soffusa. Il sorso è ben equilibrato, di struttura, con tannini vellutati e un finale intenso e persistente. Da pavana in purezza, sarà affiancata in futuro anche da una versione in anfora e da un metodo classico. *www.debacco.it*

MATT 55

Pian delle Vette - Extra Brut 2009

Prezzo: 25,00 euro - 750 ml

Metodo classico da chardonnay e pinot nero in parti uguali, si veste di un vivido dorato, reso brillante dall'incessante perlage. Registro olfattivo fresco ed elegante, rivela subito una mineralità gessosa, quasi sulfurea, accompagnata da toni erbacei di erbe di montagna, melissa e tostature fumé. Nel calice affiora un frutto tendente al tropicale, poco maturo, oltre a una spolverata di agrumi in scorza. La bocca è tesa e vibrante, verticale, molto ricca e ben bilanciata dalla grande freschezza, minerale e agrumata nei ritorni, finemente sapida e citrina nel finale. *www.piandellevette.it*

ICO

De Bacco - Brut Rosé 2012

Prezzo: 18,00 euro - 750 ml

Pinot nero, 50 mesi sui lieviti. Rosato chiaretto vivace e luminoso. All'olfatto si apre lentamente su frutti di bosco: fragoline, more e lamponi. Poi corn flakes, salvia, finocchietto selvatico, bergamotto e una soffusa nota di violetta. All'assaggio è intenso ed equilibrato, grazie all'attacco glicerico e alla calibrata freschezza e sapidità. Finale lungo con persistenti ritorni di frutti di bosco. Alla prossima uscita sarà un DOC Serenissima, denominazione riservata al metodo classico della collina e montagna veneta. *www.debacco.it*

PUSTERN

Bonan Marco - Vino Bianco Frizzante a rifermentazione in bottiglia 2015

Prezzo: 5,00 euro - 750 ml

Ha colore giallo paglierino, di vivace effervescenza, con spuma persistente e compatta. Intenso all'olfatto, con prevalente nota di erba appena sfalciata e una nota floreale di fiori di magnolia e ciclamino bianco. Al gusto scorre leggero, regalando note di freschezza finale e un retrogusto ammandorlato. Da pinot bianco, è prodotto in poco più di mille bottiglie. *marco.bonan@hotmail.it*

PINOT NERO

Val De Pol - Vigneti delle Dolomiti IGT 2015

Prezzo: 18,00 euro - 750 ml

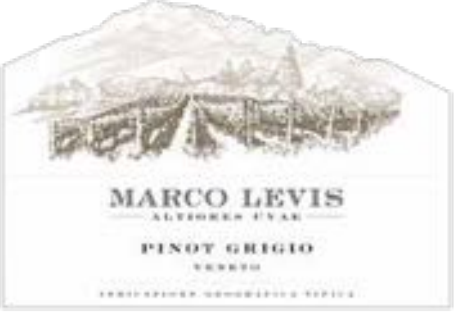
Rosso rubino terso e luminoso, di buona consistenza. Il profumo s'incentra nell'espressione del frutto, in particolare ribes, mirtillo, marasca, per poi impreziosirsi di evoluzioni secche di fiori, di rosa tea, di tabacco biondo, con leggera speziatura di pepe e chiodo di garofano, e una mineralità terrosa. Equilibrato il sorso, fresco e sapido, dotato di un tannino ben integrato con un finale amaricante e persistente. Solo acciaio. *valdepolvigne@gmail.com*

MARCO LEVIS

La Maddalena - Pinot Grigio IGT Veneto 2016

Prezzo: 9,80 euro - 750 ml

Di colore giallo paglierino lucente e vivace nella sua tonalità. Colpisce per la sinuosa consistenza che muove all'interno del calice formando precisi e numerosi archetti sul bordo. Al naso fine, fruttato e floreale con note di banana e tarassaco, chiude con una nota minerale di roccia bagnata. Al palato è intenso, fresco, morbido, persistente e avvolgente. Coinvolge il palato con la sua sapidità che torna nel retrogusto con delicate note floreali. Solo acciaio. *levismarco@libero.it*



L'alta ristorazione non lascia nulla al caso.

Il prestigio a tavola si rivela
nella qualità dell'offerta.
Dettagli, ingredienti, persone:
nessuna scelta è casuale,
nessuna alternativa è banale.
L'acqua dell'alta ristorazione è Lauretana,
la garanzia di eccellenza nel bicchiere.

Segui la leggerezza
www.lauretana.com

LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa

IL VIGNAIOLO UMANISTA

Salvo Foti coltiva gli uomini, prima ancora delle sue vigne sull'Etna. Così ha imparato a spingersi più in alto. Anche sul vulcano

di Luciano Ferraro

Un cappello umido ricopre la vetta, sembra quello di un uomo vestito di nero con un Borsalino bianco. Visto dall'aereo, l'Etna è un mondo bicolore, rocce nere e neve candida. Quando Angelo Gaja lo scrutò dall'oblò fece un balzo: "Sembra una delle mie etichette". La strada, dopo il rifugio Speranza, è sterrata. Il suolo è ricoperto dai materiali delle eruzioni e dai loro effetti, più si sale più ci si imbatte in tronchi bruciati e tracce di colate laviche.

A quota 1.300 metri c'è una vigna incredibile, come per miracolo, uno di quelli evocati dalle processioni, con spargimenti di acqua santa, ritratte nelle foto d'epoca, in testa il parroco che portava la statua della Madonna verso il cratere, perché intercedesse fermando la lava.

Qui nasce il rosso Vinudilice, uno dei progetti dei Vigneri. È il nome dell'azienda di Salvo Foti, capelli bianchi, fisico asciutto e sorriso timido, il profeta dei "vini umani" che è riuscito a portare la viticoltura di qualità sul vulcano. La sua base è a Milo, località Caselle, a poco più di un chilometro dal silenzioso centro del paese. È la zona a 900 metri d'altitudine che può essere travolta da una colata. Lo ha scritto il vulcanologo Carlo Gemmellaro, a metà dell'Ottocento: "Cresceva la piena nel braccio che parea diretto verso il Milo e le Caselle, gli abitanti sgombravano desolati le loro abitazioni"

I PALMENTI SICILIANI

Ecco la vigna del Carricante di Salvo Foti, affacciata su un palmento. I palmenti erano le case-cantina dei contadini siciliani. Quando le vendemmie erano una festa, come nelle foto dell'Illustrazione Italiana che nel 1952 accompagnarono un reportage, titolato "Attorno all'Etna", dello scrittore Carlo Levi, che qui trovò lo spunto per i racconti di "Le parole sono pietre". I palmenti, compreso quello di Foti, erano posti di lavoro duro ma allegri. L'uva veniva portata al piano superiore, in una stanza con il piano inclinato, poi, "i pigiatori vi cominciano a ballare sopra allegramente, a grandi pestate tenendo i pollici infilati sotto le ascelle alle maniche del panciotto, e cantano", scrive Ercole Patti in "Diario Siciliano".

Fino a quando arrivarono le norme europee, sul tipo di quelle che hanno provocato la chiusura di centinaia di piccoli caseifici. Per motivi igienici i palmenti sono stati chiusi, o comunque non più utilizzati per la vinificazione.

Ora Foti ha restaurato il palmento con le vasche in pietra lavica per la fermentazione, le botti di castagno e gli enormi pali per la pressatura a mano. La vita (e l'allegria) è tornata nel casale tra le vigne e il bosco.

Foti ha iniziato a lavorare subito dopo il diploma in enologia, rifiutando di seguire il padre emigrato in Svizzera, mentre le campagne si spopolavano. Ha collaborato con l'azienda Benanti, il cavaliere che ha creduto subito sulla potenza dei vini dell'Etna. Foti ha studiato le vigne in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti e l'Institut National de la Recherche Agronomique di Francia. Ha collaborato anche con Donnafugata per i vini di

1435
I Vigneri

Pantelleria. Poi nel 1989 ha iniziato a seguire i suoi 5 ettari a Milo e a creare i suoi vini: Nerello Mascalese, i bianchi Vigna di Milo e Ante, il Pistus (nerello mascalese e nerello cappuccio).

I VIGNERI DI SALVO FOTI: GLI ARTIGIANI DELLA VIGNA

Il nome dell'azienda è lo stesso di quello di un gruppo di 7 produttori che si occupano di 30 ettari di vigneto. Artigiani della vigna, rispettosi della terra, "che vogliono lavorare in armonia con se stessi e con quello che li circonda, senza frenesie". Il nome viene dai documenti scovati nella biblioteca dei benedettini di piazza Dante a Catania: raccontano la corporazione dei Vigneri, viticoltori così potenti da finanziare la rivolta contro i catalani che alzarono le tasse sul vino.

> "Prima di fare il vino, curare e coltivare le vigne, bisogna imparare a coltivare gli uomini"

Ora i vini di Foti sono conosciuti in tutto il mondo. Negli ultimi anni il lavoro è cambiato, a causa del clima. "Dal 2003 - racconta Foti, vignaiolo umanista, appassionato di storia - c'è stato un mutamento repentino e sostanziale delle stagioni che fino ad allora erano state ovvie, normali. Sull'Etna la pioggia a settembre arrivava una volta ogni dieci anni. Ora invece più spesso. Abbiamo quindi dovuto cambiare metodo soprattutto nella coltivazione dei vigneti".

Sono aumentati gli interventi per non far ammalare le piante."Prima di tutto - spiega Foti - ci siamo dedicati alle azioni preventive, cercando di togliere foglie vicino al grappolo, lasciandolo più libero possibile per non creare ristagno di umidità, per evitare le muffe. Poi abbiamo dovuto aumentare i trattamenti a base di rame. E si è persa la cadenza: nel 2003 e nel 2009 non ho prodotto il mio Vinopetra, che ha bisogno di corposità e tenore alcolico impossibili da ottenere in quelle due stagioni".

Tutto questo ha creato smarrimento tra i Vigneri, ma alla fine i danni sono limitati. "Il clima cambia velocemente, come la vita di tutti. L'estate indiana, quel finale di settembre senza piogge, che garantiva una maturazione asciutta in vista della vendemmia di ottobre, non è garantita. Ma in questi ultimi anni le condizioni sembrano più stabili. Abbiamo raddoppiato i trattamenti nelle vigne contro peronospora e oidio".

E poi è stato scoperto, in questi 15 anni di clima che cancella le certezze del passato, che il lavoro manuale aiuta ad eliminare i problemi in vigna. "Lo abbiamo incen-

Salvo Foti con il figlio Andrea

tivato - dice Foti - interveniamo vite per vite. Lavoriamo con viti che hanno da 5 a 70 anni. Sono in calo certe gradazioni importanti: era facile ottenere 14-15 gradi alcolici nel Nerello Mascalese, ora è più difficile. È aumentata l'umidità, il clima non è più asciutto come un tempo. È un clima amazzonico, piogge, poi il sole, e l'umidità sale. Il caldo si sente di più. Ma alla fine, grazie alle radici profonde delle vigne ad alberello, anche se il grado alcolico è minore, non sono diminuite qualità e longevità dei vini".

E il vigneto a 1.300 metri sul vulcano? "Vinudilice - risponde Foti - è un vigneto talmente estremo e caotico che ha risposto meglio, non ha bisogno di molto sole. Gli effetti negativi sono per il nerello mascalese a 600-800 metri. Più su va tutto bene".

Anche se la quantità non è quella del passato. "Abbiamo imparato a seguire e stare addosso al vigneto, sappiamo come intervenire e se è necessario facciamo una selezione maggiore. Se il grappolo ha muffa bisogna lasciarlo a terra, una scelta necessaria".

SOLUZIONI ANTICHE A PROBLEMI MODERNI

E c'è anche un rimedio antico, antichissimo, che Salvo Foti usa per affrontare il nuovo clima: il sistema quinconce. Migliaia di viti ad alberello sostenute da paletti in castagno disposte seguendo triangoli equilateri dentro un quadrato, come indicato da Quintiliano, nel primo secolo. "Quale visione è più bella di quella dei filari in quinconce che presentano all'occhio delle linee rette qualunque sia l'angolo dal quale le si ammiri?". Per Foti, 52 anni, non è una scelta estetica. "Ogni vite è un individuo - scrive Foti nei Quaderni di viticoltura pratica -. L'insieme è una comunità. Le relazioni tra i singoli dipendono dalla loro posizione. Nel caso del quinconce lo spazio disponibile per ogni vite è perfetto, il vigneto si autoregola come un unico organismo. E grazie a questo sistema le vigne diventano più vigorose, le radici affondano fino a due metri nella terra. Così si difendono meglio e raccolgono il nutrimento".

È la lezione di questo vignaiolo umanista: "Prima di fare il vino, curare e coltivare le vigne, bisogna imparare a coltivare gli uomini". È la visione del mondo di Foti e dei Vigneri, uomini che "potano, arano, impiantano e innestano, riparano i muri a secco che sostengono gli impervi terrazzamenti in pietra lavica. Con le loro mani e l'aiuto del mulo Ciccio". Persone e piante, insieme. "L'uomo - proclamano i Vigneri - così come una vite ad alberello deve sempre avere le sue radici ben salde nel passato, nel terreno, vivere il presente con la visione nel futuro, in armonia con tutti gli esseri viventi, con quello che ci circonda, con la natura, con la nostra Terra, di cui siamo parte e non al di sopra".

SPARKLING WINE, PLEASE

In Inghilterra il clima è sempre più adatto alla coltivazione della vite. Si diffondono i vigneti e cresce la qualità

di Alessandra Piubello

In un'Inghilterra sempre meno fredda si diffonde l'arte della vinificazione. L'astro nascente rappresentato dagli *sparkling wine* inglesi è il segno tangibile di un graduale innalzamento delle temperature medie a latitudini superiori al 50° parallelo. Mezzo secolo fa la temperatura media durante la stagione di crescita dell'uva nell'Inghilterra sudorientale era di 12 gradi e mezzo. Oggi è di quasi 14 gradi. Non è un caso se nell'ultimo decennio la superficie vitata nel Regno Unito è triplicata (solo l'anno scorso sono stati piantati 250 ettari, il totale attuale è di 2.265 ettari).

Nell'isola che fu patria della rivoluzione industriale si sta assistendo ora ad una rivoluzione vinicola. Oggi gli *sparkling wine* ottenuti con rifermentazione in bottiglia entrano di diritto nel gotha dei migliori spumanti del mondo, spesso battendo ai concorsi celebri maison d'oltremanica. Attualmente si producono 5 milioni di bottiglie, di cui tre quarti sono bollicine (più di 130 le etichette prodotte). I vigneti sono circa 500 e 135 le aziende vinicole.

Le zone di produzione principali sono situate nella fascia meridionale dell'isola, a sud ovest e sud est: qui il clima è un po' più caldo e secco e le regioni migliori sono quelle dalla Cornovaglia al Kent, passando per l'Hampshire; e dal Sussex al Surrey. Sono aree che condividono climi e terreni simili. I terreni di gesso che troviamo in queste zone sono molto simili alla composizione del suolo francese della Côte de Blanc. I vitigni più diffusi sono bacchus, ortega, seyval blanc, reichensteiner, rondo, madeleine angevine, schönburger e soprattutto le uve classiche della Champagne: chardonnay, pinot noir e pinot meunier, che ben si adattano anche ai climi più freschi. I più piantati sono chardonnay e pinot nero, che coprono circa il 50% degli ettari vitati. I vigneti sono posizionati su basse colline con forte pendenza, per difendere le uve dal freddo e per permettere loro di maturare il più possibile. Le rese sono basse: nei vigneti ben esposti e ben curati si può arrivare a 50-60 ettolitri per ettaro. E se un pesante zuccheraggio un tempo era un trattamento di routine, negli ultimi anni i livelli zuccherini naturali sono decisamente aumentati, consentendo anche di evitare gli zuccheri aggiunti. Riferendoci specificatamente agli *sparkling wine*, attualmente il residuo zuccherino è tra i 9 e i 12 grammi litro.

Ridgeview:
catasta di bottiglie, i vigneti e la famiglia Roberts

UN SALTO NELLA STORIA

La viticoltura era praticata nell'antica Britannia sin dall'epoca romana. Guglielmo il Conquistatore, nell'undicesimo secolo, censiva nel suo *Domesday Book*, 46 zone con vigneti. Durante il regno di Enrico VIII (e siamo nel sedicesimo secolo) esistevano 139 vigne appartenenti ai nobili e alla Chiesa. Tuttavia, dopo la chiusura dei monasteri a causa dello scisma con la Chiesa di Roma, e in concomitanza con la mini glaciazione dei secoli XVI-XIX, i vigneti scomparvero pressoché totalmente. Con il freddo gli inglesi diventarono principalmente produttori (e bevitori) di birra e di whiskey di straordinaria fattura. Privi di grandi tradizioni enologiche, gli inglesi sono sempre stati tra i maggiori importatori di vino al mondo (a partire dal 2014, il Regno Unito si è classificato sesto al mondo per consumo complessivo di vino). Quasi sicuramente il primo che tornò a piantare vigne fu Sir Guy Salisbury Jones, generale dell'esercito militare inglese. Era il 1952. Fondò la Hambledon Vineyard che fu per decenni punto di riferimento dei migliori vini fermi inglesi.

I francesi, rimasti a lungo alla finestra, ora investono oltre il Canale della Manica. Come Taittinger, la maison di Champagne che ha comprato nel 2015 70 ettari nel Kent, o Vranken Pommery, che ha iniziato nel 2017 a piantare 32 ettari nell'Hampshire. E gli inglesi stanno mettendo pure in dubbio la paternità francese sulle bollicine. Il giornalista Tom Stevenson ha fatto delle ricerche sul lavoro di Christopher Merriet, uno scienziato che presentò nel 1662 alla Royal Society di Londra un proprio scritto sulla produzione di vino, nel quale sembra aver coniato il termine *sparkling wine* e, descrivendo il metodo dell'aggiunta di zucchero al vino e l'utilizzo di bottiglie in vetro più resistenti, forse pose le fondamenta per la creazione del metodo classico, molti anni prima di Dom Pérignon (che lo inventò nel 1697).

UNA REALTÀ IN ESPANSIONE

Julia Trustram Eve è il direttore marketing dei Produttori associati di vino inglese. Ci spiega: "Siamo in forte espansione. Oltre alla Cornovaglia, al Kent, all'Hampshire, al Sussex, ci sono vigne nell'Essex, Dorset, nel nord e nel sud del Galles, la stessa Valle del Thames è sempre più vitata. Ormai ogni contea in Inghilterra (a parte l'estremo nord) ha vigneti. Attualmente esportiamo il 5% in ben ventisette Paesi del mondo con 18 produttori. I produttori più presenti in Italia sono Gusbourne, Exton Park e Nyetimber, che è anche l'azienda più grande in UK con i suoi 220 ettari. Prevediamo di passare nei prossimi 5 anni a decuplicare il nostro export, che attualmente vede gli USA al primo posto, seguiti dalla Scandinavia. Esportiamo bene anche in Giappone, in Cina e stiamo aprendo nuovi mercati in Canada, Australia e India. Il vino inglese è disponibile in molti supermercati (alcuni producono vino con il loro marchio) e ci sono commercianti di vino che si dedicano esclusivamente alla vendita di vino inglese. Stiamo incoraggiando gli ambasciatori, i consoli e i

I vigneti Bluebell nel Sussex

membri del parlamento a comprare e servire i nostri vini". Ricordiamo che la stessa Regina d'Inghilterra ha servito *sparkling wine* a cerimonie importanti, come il *Diamond Jubilee*, e a banchetti di Stato. Persino al lancio della nuova linea di crociera Britannia la regina ha brindato con spumante inglese e anche nella Camera dei Comuni si bevono bollicine inglesi. "Esistono già un certo numero di tour operator del vino - continua Julia Trustram Eve - che organizzano visite nelle aziende vinicole. Siamo estremamente competitivi nella qualità, come provano i numerosi riconoscimenti internazionali dei vari concorsi, ma lo siamo anche nel prezzo. Purtroppo la produzione è ancora troppo bassa, però cresceremo ancora nel tempo". Considerando che non esiste una vera tradizione vinicola, non è difficile immaginare che i produttori provengano da vari settori. "Abbiamo produttori alla terza generazione, ma effettivamente molti avevano fatto altre carriere (banchieri, chirurghi, avvocati, esperti di tecnica informatica e molto altro) oltre a contadini, insomma un mix di talenti e abilità. La maggior parte di loro hanno poi studiato all'Istituto Agrario Plumpton College, che ha un centro dedicato agli studi sul vino. In ogni caso abbiamo molti enologi e agronomi formati che operano in UK".

I SOMMELIER INGLESI A FIANCO DEI PRODUTTORI

Andrea Rinaldi, Presidente dell'Associazione Sommelier Inglese (affiliata alla nostra AIS) nonché presidente del Club AIS UK è molto soddisfatto di come stanno andando i corsi Sommelier organizzati oltre manica: "Un successo: i neo diplomati trovano lavoro facilmente in Inghilterra. Una delle carte vincenti in sala è quella di proporre l'abbinamento vino-cibo anche perché si può davvero spaziare e i clienti apprezzano moltissimo. Quello che ho notato qui è che i produttori fanno gruppo insieme, sono uniti e studiano strategie comuni". Su suggerimento di Rinaldi, abbiamo contattato alcune aziende di riferimento.

SPIRITO DI COLLABORAZIONE

Bluebell Vineyard Estate per esempio nasce nel 2005 nel Sussex. "Il vino inglese - ci spiega Colette O'Leary, wine development manager dell'azienda - in quegli anni stava decollando. Da allora ad oggi la collaborazione fra i produttori non si è mai fermata, tutti abbiamo l'interesse ad aiutarci per alzare sempre più il livello nazionale. Dai 4 ettari iniziali siamo passati a 25 ettari, con ulteriori 12 ettari in programma nel 2018. I nostri vigneti, a doppio guyot, si sviluppano su suoli prevalentemente argillosi".

I NONNI DELLE BOLLICINE

Ridgeview venne fondata nel 1995 da Mike e Christine Roberts. Iniziarono con 20.000 bottiglie, ma la produzione è aumentata del 1000%, arrivando alle attuali 250.000 bot-

Sotto, i vigneti di Exton Park.
A fianco, il produttore Bob Lindo

tiglie. I cinquanta ettari sono su suoli argillosi in superficie, ma calcarei in profondità. “Ridgeview - ci racconta Mardi Roberts, direttore marketing dell’azienda familiare - è stata una delle prime aziende in Inghilterra a focalizzarsi esclusivamente sulla produzione di *sparkling wine* da chardonnay, pinot noir e pinot meunier. In più di 20 anni di attività, grazie anche alla nostra vicinanza all’unica scuola di *winemaking* in Inghilterra, il Plumpton College, siamo stati terreno di formazione per molti dei più bravi produttori del nostro Paese. Abbiamo visto cambiare radicalmente la mappa della viticoltura inglese, con l’avvento di nuovi investitori, addirittura delle maison di Champagne. Siamo fieri della parte che abbiamo fatto nella crescita dello spumante metodo classico inglese (non a caso Jancis Robinson li definisce scherzosamente come “i nonni dei produttori di bollicine inglesi” NdR). Ridgeview fu uno dei primi ad esportare, attualmente la sua percentuale di export è del 20%. I nostri spumanti sono stati serviti dalla regina al *Diamond Jubilee*, al presidente Obama e al capo di stato cinese e siamo i fornitori ufficiali (con Chapel Down) del numero 10 di Downing Street”.

LE BOLLE DELL’HAMPSHIRE

Exton Park Vineyard fu fondata nel 2003 e fu poi acquistata nel 2009 dall’attuale proprietario Malcolm Isaac. “I primi vini uscirono nel 2015 - spiega Kit Ellen, Sales and Marketing manager - e da allora hanno vinto moltissimi premi e riconoscimenti. Produciamo 75.000 bottiglie da 22 ettari in corpo unico. Le varietà sono pinot noir, chardonnay, pinot meunier. Nel vigneto, tutto su terreno gessoso, usiamo diverse densità di impianto, differenti portainnesti e differenti cloni sulle tre varietà. Qui in Hampshire lavoriamo tra produttori a stretto contatto, abbiamo persino fondato un’associazione chiamata “I vigneti dell’Hampshire” e organizziamo anche ogni anno una degustazione professionale a Londra. Il nostro mercato è principalmente quello inglese, ma abbiamo iniziato ad esportare in Italia (con Premiere Italia), Francia e New York”.

DA PILOTA A ENOLOGO

L’ex pilota della RAF Bob Lindo, fondatore nel 1989 dell’azienda familiare Camel Valley in Cornovaglia, è supportato da tempo dal figlio Sam Lindo. Sam ha vinto nel 2007 il premio “Enologo dell’Anno”. Attualmente producono 130.000 bottiglie da 20 ettari su terreni di ardesia. Le varietà sono pinot nero, chardonnay, bacchus, seyval, dornfelder, rondo. I Lindo hanno un primato assoluto in Inghilterra: il loro vigneto Darnibole, con uve bacchus, è l’unica vigna in tutto il Paese ad avere una sua DOC. Le storie che abbiamo raccontato mettono in chiara evidenza lo sviluppo propulsivo delle bollicine inglesi; peraltro ai numerosi assaggi ai quali abbiamo partecipato si sono dimostrate di indiscusso valore. A quando il vostro futuro calice di *sparkling wine*?

COL VETORAZ
NEL CALICE TUTTE LE DECLINAZIONI DELLA LIBERA ESPRESSIONE DELLA NATURA

Da sempre Col Vetoraz si avvicina alla natura con profondo rispetto, in un territorio, quello delle colline del Valdobbiadene Docg, di indiscusso fascino e dalle pendenze estreme difficili da trattare, dove ogni vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano e per questo è definita eroica. Una terra eletta e di indiscussa eccellenza, capace di regalare vini di gran carattere e pregio ottenuti lavorando con amore, ascoltando e adattandosi ai cicli naturali senza nulla togliere né aggiungere a quanto già la natura è in grado di offrire. Un metodo che rende questi spumanti complici di indimenticabili momenti di condivisione e veri protagonisti del benvenuto, interpretando a pieno quella che è la natura intrinseca del Prosecco Superiore.

Selezioniamo due etichette della gamma di produzione. Il **Valdobbiadene DOCG dry Millesimato**, considerato dal consumatore la migliore espressione della denominazione, è un vino che coinvolge con la sua spiccata aromaticità e rotondità, conferitegli da un'intensa espressione di erbe garantito anche dalla favorevole disposizione dei vigneti da cui ha origine, collocati in un anfiteatro naturale compreso tra le montagne alle spalle, strategico riparo dai venti freddi del nord, e le dolci colline di Valdobbiadene.

E il **Valdobbiadene DOCG brut**, vino di grande tendenza proveniente dai vigneti di collina esposti a ponente, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali alla produzione di questo spumante. Adatto ai palati che prediligono il secco, è un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, una spuma cremosa e dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela. Perfetto per un aperitivo ma piacevole anche abbinato a crostacei e pesci pregiati.

Col Vetoraz Spumanti Srl
Strada delle Vigne, 1
Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
Tel. (+39) 0423 975291
Fax (+39) 0423 975371
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it

Col Vetoraz
VALDOBBIADENE

CORONA DI SPINE

Mauro Corona si confessa e racconta il suo (non facile) rapporto con il vino

di Michele Bertuzzo

"Datemi un bicchiere di vino. Ma che sia rosso e forte". Va diretto al sodo Mauro Corona. Alpinista, scultore, scrittore, opinionista. Difficile incasellare uno spirito ribelle come il suo, forgiato dai boschi di Erto, nella valle del Vajont, dove è cresciuto e dal quale è stato strappato in quell'estate del 1963, dopo il grande disastro.

Certamente una delle figure che più originali ed ecclettiche del panorama culturale contemporaneo. Lo incontriamo a margine della rassegna Sorsi d'Autore. Confessa il suo rapporto con il vino, complice anche un calice di Syrah.

Com'è oggi il suo rapporto con il vino?

Poco ma buono, ho imparato anche a conoscerlo. Certo, con i miei limiti. Una volta bevevo petrolio: ero come un tombino. Mandavo giù di tutto, una volta mi interessava solo sbronzarmi per rompere la timidezza e avere parlantina. Bere mi serviva per avere fiducia in me stesso, perché tutti mi dicevano che ero un fallito.

Qualcosa poi è cambiato?

Ho avuto dei problemi e ho smesso. Mi sono detto: così non va. Stavo rovinando la mia vita, non quella fisica perché avevo molta tenuta, ma la vita dei miei figli. Senza l'aiuto di uno psicologo, di punto in bianco il 27 agosto di sette anni fa ho smesso. E non ho toccato un bicchiere di vino per cinque anni e mezzo. Solo acqua.

Oggi però non è più così, giusto?

Circa un paio d'anni fa mi sono chiesto se valeva la pena morire astemio. Avevo nostalgia delle bevute e ho ripreso, piano piano. Ho imparato ad apprezzare, oggi sorseggio. Mi è successo però un fatto chimico, biologico. Il vino che bevevo allora mi sembra acqua minerale. Bevo poco, ma solo vino buono e di gradazione più elevata: lo faccio girare in bocca. Lo gusto. Mi dà una bella sensazione. Mi piacerebbe diventare un intenditore.

Vuole diventare Sommelier?

Tutto quello che dicono i Sommelier io non lo sento. Amo molto sentire decantare i vini, almeno finché non si diventa patetici. Non so dirti di cosa sa (annusa il bicchiere), ma ti so dire che è un vino buono, nella mia bocca sta bene. Ecco perché sono tornato a bere. Mi resterà poco da vivere e morire astemio era un vantaggio sleale.

Oggi ha un rapporto più sereno con il vino?

Sereno, ma sempre cauto perché questa è una ricaduta e io la voglio gestire. Se riesco a gestire il mio rapporto con il vino in modo intelligente allora sono salvo.

Il libro *Guida poco che devi bere. Manuale a uso dei giovani per imparare a bere* lo ha scritto nel periodo di astinenza dall'alcol?

Sì, ma non ho impedito ai giovani di bere. Questa è demagogia: proibire a un giovane di bere è come pretendere che non piova. Basta poco per cominciare, ma quando ci si rende conto del pericolo è già troppo tardi, il veleno ormai è stato inoculato. Ed esiste un solo antidoto: educare i ragazzi al coraggio di essere se stessi e insegnare loro a fare tesoro delle sconfitte invece di evitarle. Bisogna insegnare a bere bene ed è difficilissimo. Loro non vogliono bere bene, vogliono sballare.

Un bosco di betulle,
che Corona paragona ad una Malvasia

Come è stato preso questo libro?

Mi sono tirato addosso le ire di schiere di queste mamme fallite: Corona, si vergogni, lei incita i nostri figli a bere. E no, cari genitori, io li aiuto i vostri figli, siete voi che li avete rovinati non restando loro accanto.

Nessuna critica positiva?

Ho ricevuto anche molti messaggi di genitori che mi hanno detto che i loro figli erano diventati più attenti e non facevano più stupidaggini.

Come sono i ragazzi di oggi?

I giovani sono in un baratro: da una parte una società vecchia che li ha sempre condannati, dall'altra ragazzi che hanno potenzialità immense ma non hanno sbocchi. E si chiedono se questa è la vita.

Non puoi proibire ad un ragazzo di bere: li vedi in faccia, a 12 o 13 anni hanno voglia di esagerare di vedere finalmente il mondo tenuto occultato da genitori imberbi. Loro però si danno fuoco con l'acquavite. Non spaccano le vetrine perché preferiscono spaccare se stessi.

> "Una famiglia geneticamente predisposta all'alcolismo, un'eredità biologica"

Davvero colpa dei genitori?

Ho l'esempio di un mio amico sposato ad una donna rigida, tutto d'un pezzo. Seguace vegana. Ha proibito tutto ai figli, dalla televisione alla carne. Cosa sono diventati questi ragazzi? Alcolisti e violenti. Perché a scuola si confrontavano con un mondo diverso. Adesso gliela fanno pagare a questa donna, che mi fa anche pena ma se l'è cercata.

Alpinista, scultore, scrittore: come si può essere tante cose insieme?

È sempre la stessa cosa: togliere, liberare. Togliere parole in un libro, togliere legno in una scultura e togliere movimenti. Se trovo un passaggio difficile in parete, devo leggere la roccia e capire quali movimenti fare. Se comincio a muovere le braccia inutilmente mi stanco e cado giù. Essenzializzare. La vita è come scolpire, togliere per vedere. Se tu accumuli devi difendere, devi gestire, ti crei ansie e problemi. Togliere per apprezzare, così è l'amore così è l'esistenza. Se hai 300 camice è come non averne più neanche una, perché non sai quale scegliere. Gli uomini sono così sciocchi che si creano problemi. Già la vita te li crea con malattie, inciampi, disgrazie, incidenti. Come dice Crozza quando fa la parodia: togliere, togliere. Mi vuole bene Crozza.

Anche il vino l'ha tolto e poi l'ha apprezzato

Io ho fatto un sacco di mestieri, ho fatto il boscaiolo, lo scalpellino. Ho fatto la gavetta: 15 ore al giorno in cava di marmo. Non sono l'intellettuale con la erre moscia. Ho passato tutti gli stadi: dall'indigenza alla povertà. Adesso che ho

Con Luigi Maieron, co-autore del saggio Quasi niente

fatto laureare quattro figli non ho più obblighi. Ora posso decidere cosa fare e cosa sento di voler fare. Mi sveglio la mattina e dico: oggi voglio scolpire. Se dovessi scrivere farei fiasco. In quel momento la mia genetica è di scultore e non posso fare altro. Per questo non ho un binario fisso.

Ne Le Voci del bosco racconta il carattere di ogni pianta. Lo vuole fare con i vini?

Non è facile, non ne so così tanto...beh, il carpino potrebbe essere l'Amarone. Leale, tosto, cocciuto, testardo, ma forte e indomabile.

Il Raboso del Piave?

Un faggio, è diventato nobile ma era il vino dei poveri, il vino delle sbronze di chi non aveva niente. Il faggio era quello che conduceva la famiglia, per la legna, per il lavoro, per i pattini della slitta. Il faggio non sarà mai come un maggiociondolo, quello è il Brunello di Montalcino.

La betulla invece che vino è?

Una Malvasia, un po' dolcina.

Avrei detto un Prosecco. Quello invece che pianta è?

Un sambuco. Guarda, non datemi Prosecco. Lo bevono in tutto il mondo, si fa per fare soldi, ma per me potrebbero smettere di farlo. Mi fa il ribaltone di pancia, è roba da prima comunione da dare ai bambini appena nati. Mi sembra acqua minerale un po' deviata. Il Prosecco è il sambuco, solo vanità, solo bollicina.

Non è stato difficile, si vede che ha familiarità

Ma la mia storia con il vino è un'altra. Mio padre un gran bevitore, ma un bevitore disgraziato. Mia mamma bevitrice, mio nonno, mia nonna. Sono di una famiglia geneticamente predisposta all'alcolismo, la mia è un'eredità biologica.

Non è solo l'ambiente a condizionare i comportamenti?

No no, io sono un osservatore dei comportamenti e vedo generazioni di bevitori. È un'eredita genetica, anche se poi vedi ogni tanto uno che bastarda e non beve. Diceva il mio amico Celio: sai Mauro, con tutto il vino che ho bevuto potrei far girare le turbine del Vajont per un mese.

Sa che in realtà per riempire la diga del Vajont ci vorrebbe tutto il vino prodotto in Italia per 10 anni consecutivi?

Era grande il Vajont: lungo 9 chilometri e profondo 300 metri. Ce ne sta di Prosecco lì. (silenzio) Tutte queste sono parole per riempire una pagina. Ma la vita è quello che è, la vita accade. Io non so cosa succederà domani. L'altro giorno ho bevuto un caffè con un ragazzo di 57 anni, gran lavoratore. Il giorno dopo si ferma all'autogrill e cade fulminato da un infarto.

Quando vedi queste cose capisci che non puoi buttare via il tuo tempo. Io lo voglio godere. E allora adesso mi bevo un bicchiere, perché domani chissà.

a cura di Maria Grazia Melegari

Prezzo: 25,00 euro - 750 ml

Az. Agricola Monte del Frà
Strada Custoza, 35
37066 Sommacampagna -VR
Tel. 045 510490
info@montedelfra.it
www.montedelfra.it

BONOMO SEXAGINTA 2015

Monte del Frà - Custoza Superiore DOC

È davvero notevole il patrimonio di vigne suddivise tra le colline moreniche di Custoza e la Valpolicella classica, dove nel 2006 la famiglia Bonomo ha acquistato - a Fumane - la tenuta Lena di Mezzo: ben 212 ettari, di cui 75 in affitto. I fratelli Claudio ed Eligio producono vino dal 1958, lavorando rispettivamente in cantina e in vigna. Marica, figlia di Eligio, si occupa con passione di pubbliche relazioni e accoglienza, mentre Claudio Introini è il consulente enologo. Nel cuore di Monte del Frà si è scelto l'allevamento a Guyot che consente rese basse, pari a 2-3 kg di uva per pianta, con un'alta intensità d'impianto: accorgimenti indispensabili per preservare l'ottima qualità del prodotto finale. Una buona alimentazione della vite è garantita anche nelle estati torride attraverso la micro irrigazione di soccorso. Nell'ampia e funzionale cantina, l'attenzione in ogni fase della produzione è meticolosa e la temperatura è controllata sia in fase di pigiatura che durante la fermentazione.
Il Bonomo Sexaginta Custoza Superiore 2015 festeggia il sessantesimo dell'azienda con le sue 6.800 bottiglie prodotte in edizione limitata. È un vino coraggioso perchè vuole mostrare ciò che un Custoza Superiore è capace di dare con la fermentazione e l'affinamento in legno. Rispettivamente, garganega in barrique di legno di acacia, cortese e fernanda in barrique di rovere francese e incrocio Manzoni in tonneau. Le diverse uve sono vinificate separatamente mentre l'assemblaggio è sui vini finiti, nel rispetto del disciplinare.
Nel calice, il Bonomo si veste di giallo dorato intenso. Eleganza immediata al naso con piacevoli sentori di erbe aromatiche, timo, maggiorana, note d'idrocarburi e macchia mediterranea. Sorso secco, caldo, con piacevoli ritorni retro nasali delle essenze aromatiche. Molto precisa la corrispondenza tra il palato e le sensazioni olfattive. Tuttavia il vino, imbottigliato solo a metà dicembre, ha bisogno di tempo; per questo sarebbe interessante seguire la sua evoluzione negli anni, magari riassaggiandolo quando al posto di "Sexaginta" troveremo in etichetta la menzione Riserva.

Prezzo: 17,00 euro - 750 ml

Vignalta
Via Scalette, 23
35032 Arquà Petrarca - PD
Tel. 0429 777305
info@vignalta.it
www.vignalta.it

NOSTRAN 2015

Vignalta - Rosso Veneto IGT

La scommessa sulla vocazione enologica dei Colli Euganei che Lucio Gomiero lanciò alla fine degli anni Ottanta, assieme agli amici Paolo Guzzo e Luciano Salvagnin, si può ben dire vinta: Vignalta è oggi una stella di prima grandezza nel panorama del vino italiano e ambasciatrice di questo splendido territorio nel mondo.
L'ampia gamma dei vini, prodotta da circa 37 ettari di vigneti - nella quale brillano punte di diamante come il Gemola, il Fior d'Arancio Passito Alpianae, fino al più recente Brut Vintage - si arricchisce con un nuovo rosso da uve bordolesi.
"Diversamente dai nostri storici prodotti che uniscono cabernet e merlot - racconta l'enologo cantiniere Michele Montecchio - abbiamo pensato a un blend del tutto nuovo, per ottenere un vino di carattere ma che fosse godibile fin da giovane, con note più fresche e fruttate".
Nasce così il Nostran, che unisce un 60% di cabernet franc a un 40% di carmenère. Le uve di cabernet franc provengono dai filari del Gemola, mentre il carmenère arriva da un vigneto di 3 ettari esposto a sud, sul Monte Castello in comune di Baone.
La vinificazione avviene in acciaio, con rimontaggi per due settimane; la maturazione si protrae per due anni, in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio.
Il nome è un omaggio alla viticoltura veneta, dove "nostran" è il termine popolare usato per indicare il cabernet.
Puntare sul carmenère e sulla sua espressione "euganea" rappresenta un'ulteriore sfida per il team di Vignalta: "Nei nostri terreni magri e ben drenati di collina - dice Lucio Gomiero - questa varietà matura bene e si esprime al meglio, contribuendo a vini eleganti, profumati e leggeri, non eccessivamente tannici". Il nostro assaggio lo conferma: all'olfatto il Nostran si offre fresco e fragrante, su note di frutti rossi maturi e spezie scure. Al palato è intenso e rivela una fine armonia gustativa. Le note vegetali sono eleganti e sottili, il tannino è ben presente ma vellutato e contribuisce a un sorso invitante che chiude piacevolmente sapido.
La beva elegante e leggera ne fa un buon compagno dei pasti quotidiani. Lo consigliamo con pasta al forno, lasagnette al ragù di cortile o ossobuco in umido.

BOSCHERA 2016

Malibràn - Bianco Colli Trevigiani IGT

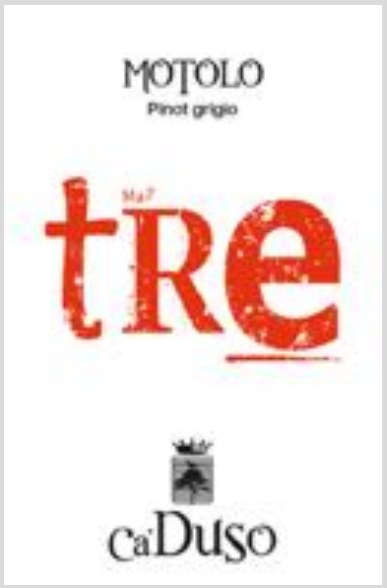
Probabilmente, per Maurizio Favrel, essere un produttore FIVI è la chiave del costante slancio del pensiero, con più idee che frullano nella mente fino a quasi togliere il sonno, facendo proprio il concetto che "fare il vino" è un atto d'amore verso se stessi e verso la propria terra, in cui si crede molto. Non gli basta il successo del "5 grammi" - ottimo esempio di Prosecco Superiore in versione Extra Brut - e quello del Credamora e del Sottoriva, in cui la tradizione del "col fondo" è esaltata dalle tecniche colturali bio, anche se non certificate; vuole andare oltre, cercando un punto d'incontro tra le varietà bianche locali e il metodo classico (più volte se n'è decretata la difficoltà di matrimonio, con la glera in primis). Ha deciso di puntare sulla boschera, varietà presente nell'uvaggio storico del Prosecco, che raramente era composto da glera in purezza ed era completato anche da altre uve presenti nel vigneto. La boschera ha la buccia spessa, con grappoli e acini molto grandi, puntinati, a ricordare il riesling, ed è molto gustosa.
A Sarmede l'azienda possiede tre ettari di vigneto, di cui uno a boschera, al limitare del bosco del versante nord, su terreni molto argillosi che donano a quest'uva ottima acidità.
La produzione si attesta sulle 2.900 bottiglie e 100 magnum.
L'obiettivo di Maurizio è di lungo respiro: testare nel 2019 la produzione 2014, ancora a riposo sui lieviti, per immetterla sul mercato nel 2020. Abbiamo degustato questa base sboccata *à la volée*. Il giallo ammaliante e il naso a dir poco esplosivo sono promettenti e un ulteriore anno di affinamento smusserà qualche irruenza giovanile, risolvendone il lieve sentore "selvaggio".
La Boschera è per il momento in vendita nella versione ferma: impressiona per la delicatissima intensità olfattiva e la notevole finezza complessiva. Si rincorrono note di mango, frutto della passione, sambuco, fiori bianchi, acacia e ananas. L'asse fresco sapido mette ordine al tourbillon davvero piacevole e di ottima lunghezza. Con scaloppe di pollo al forno, succo di pompelmo rosa e pangrattato, e a fine cottura qualche goccia di EVO non filtrato e una spolverata di pepe verde.

Prezzo: 9,00 euro - 750 ml

Azienda Agricola Malibràn
Via Barca II°, 63
31058 Susegana - TV
Tel. 0438 781410
info@malibranvini.it
www.malibranvini.it

MOTOLO 2016

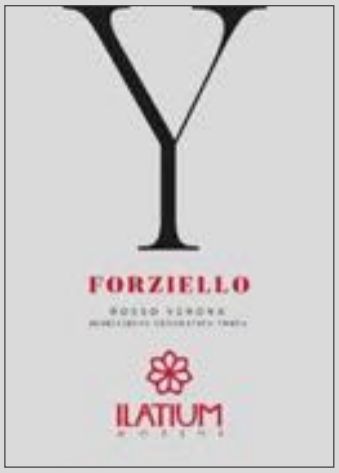
Cà Duso - Pinot Grigio Vicenza DOC



È stata una scommessa del giovane Simone in cui tutta la famiglia - Giovanni Battista e Lino Duso in primis - ha creduto: quella di trasformarsi da azienda conferitrice di uve alla cantina Valleogra in produttore indipendente. Inizia così l'avventura dell'azienda Cà Duso, al confine tra Costabissara e Ignano, dove partono i dolci pendii dei Colli Vicentini. Conducono circa 5 ettari di vigneto di proprietà, tra i 180 e i 250 metri d'altezza su terreno argilloso misto a sasso di origine calcarea che ben resiste alla siccità e che, anche negli anni più difficili, ha dato buone rese con una media di produzione di circa 10.000 bottiglie annue. Circa 2.000 di queste sono di Pinot Grigio Motolo, che è il nome del vigneto scelto dal nonno di Simone per la conformazione del terreno che ricorda un cocuzzolo e per arrivarci c'è una salita molto ripida.
In etichetta il numero della mappa catastale "Tre", a identificarne esattamente la posizione, sottolineando anche con il packaging il legame che la famiglia ha con la terra e la cura quasi maniacale del vigneto.
Non si utilizzano diserbanti e Giovanni Battista passa giornalmente tra i filari a controllare le vigne. Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 15 Kg e in cantina si procede con la diraspatura e una prima pressatura. Il mosto resta a contatto con le bucce per circa 8 ore, mentre con la seconda pressatura il contatto si prolunga fino a 10/12 ore. Sosta in solo acciaio.
Il Motolo, che dalla vendemmia 2017 diventerà un DOC Pinot Grigio delle Venezie, è di un rosa cipria tenue e luminoso. Naso elegante di frutta esotica e fiori bianchi avvolti da una nota minerale che chiude il bouquet delicato ed elegante. L'impatto in bocca è avvolgente e caldo. Interessante la dinamica della freschezza e della mineralità che fa riportare il calice alle labbra, mai stanchi di sorseggiare un vino dalla personalità discreta e non invadente. Finale di bocca leggermente amaricante di agrumi con un ricordo della buccia di pompelmo giallo. Perfetto come aperitivo e in abbinamento, anche visivo, con crostacei e preparazioni a base di pesce.

Prezzo: 5,00 euro - 750 ml

Cà Duso
Via Monte Cengio 51
36030 Costabissara - VI
Tel. 381 23056
cantinaduso@gmail.com
www.cantinaduso.com



Prezzo: 9,00 euro - 750 ml

Ilatium Morini
Via Fienile, 2
37030 Mezzane di Sotto - VR
Tel. 045 7834648
latiummorini@latiummorini.it
www.latiummorini.it

FORZIELLO 2012

Ilatium - Rosso Verona IGT

Ilatium Morini è un'azienda agricola con sede a Mezzane di Sotto e vigneti in Valpolicella, Valpantena, Valle di Mezzane e Val d'Illasi. Quarantacinque ettari coltivati prevalentemente a Guyot con una densità di 7.000-8.000 e anche 10.000 viti per ettaro. Emblema della proprietà è un fiore a sette petali, come sette sono i cugini che, con la vendemmia 2001, hanno iniziato ad appassire l'uva per l'Amarone e nel 2002 hanno prodotto le loro prime bottiglie di Soave e Valpolicella.
La viticoltura è convenzionale, sebbene di fatto ci si affidi a molte tecniche biologiche, e convenzionali sono pure le pratiche enologiche di Piergiorgio Morini, responsabile della cantina.
La produzione è di circa 230.000 bottiglie, riunite sotto l'etichetta Ilatium, a ricordare il legame dell'azienda con il paese di origine della famiglia: Illasi. I rossi rappresentano il 60% della produzione e coprono l'intera gamma dei vini da corvina, corvinone e rondinella. Valpolicella Superiore, Amarone e Amarone Riserva si avvantaggiano anche del contributo di croatina e oseleta. I bianchi si dividono fra IGT e Soave DOC, prevalentemente da garganega, con resti di trebbiano nel Soave base e nell'Amitor IGT.
Ilatium Morini esce ora con un nuovo prodotto, frutto dell'incontro con un antico e rustico vitigno: il casetta o maranela (dunque di Marano) o foja tonda. Il Forziello Rosso è il risultato di un blend nel quale confluiscono in parti uguali casetta, corvina e croatina, dopo un appassimento di 30-60 giorni. Matura due anni in legno di terzo passaggio e almeno un altro in bottiglia. Il 2012 che ci viene servito si presenta di buona consistenza, vestito di rubino profondo e vivace, illuminato di riflessi porpora. I profumi sono intensi, rustici e gradevoli: viola selvatica, prugna, mora, pepe nero, chiodi di garofano, avvolti in una trama erbacea che ricorda l'ortica e la rucola stropicciate. Secco e caldo al sorso, colpisce con la sua pronunciata freschezza e un tannino dolce e ruvido ancora non del tutto bilanciati dalle morbidezze che pure si intuiscono. Corposo e intenso, si abbina bene a salumi di cinghiale o di cervo, all'oca ripiena al forno, allo stracotto d'asino.

Prezzo: 12,00 euro - 750 ml

Balestri Valda
Via Monti, 44
37038 Soave - VR
Tel. 045 7675393
info@balestrivalda.com
www.balestrivalda.com

LIBERTATE 2016

Balestri Valda - Trebbiano Veronese IGT

A Castelcerino, nel cuore della zona classica di produzione del Soave, lo sguardo si perde all'orizzonte tra le dolci colline vitate e la cinta muraria con il suo austero castello medioevale.
Qui l'azienda Balestri Valda possiede quindici ettari di terreni di origine vulcanica a ridosso di un bosco rigoglioso e coltiva i suoi vigneti (e uliveti) secondo i principi della viticoltura biologica, con in atto la conversione per la certificazione. La sensibilità di Laura Rizzotto si esprime con il suo profondo amore per la natura e il rispetto della biodiversità. Non a caso ha intrapreso con entusiasmo anche l'apicoltura con la produzione di miele millefiori e la coltivazione di un frutteto con varietà antiche. Figlia dell'enologo Guido, che imbottigliò il Soave Balestri Valda per la prima volta nel 2000, da tredici anni lo segue nella conduzione dell'azienda familiare, apportandovi creatività e innovazione. Libertate è il risultato di un suo progetto, ma anche una svolta tanto ambita. Libertà da diserbanti, fertilizzanti e pesticidi di sintesi, ma anche libertà nella tecnica di vinificazione, di sicuro innovativa, perché fatta in anfora di terracotta e acciaio; la prima, estremamente porosa, consente veloce ossigenazione senza cessione di tannini. Libertate significa anche libertà creativa con nuove bottiglie ed etichette colorate e accattivanti. Da uve trebbiano di Soave in purezza, da neri suoli vulcanici, la prima annata 2016 è prodotta con fermentazione in acciaio, un affinamento in anfora di sei mesi e sosta di un anno in bottiglia. All'olfatto entrano note di sambuco e biancospino, poi sentori fruttati di pesca, ananas e melone, seguiti da quelli agrumati. Al gusto è fine ed elegante, grazie a una piacevole freschezza ben sostenuta dalla sapidità. Persistente, chiude con una scia leggermente amaricante e ammandorlata. La sua struttura è tale da consentire un accompagnamento a pietanze di pesce saporite e tradizionali, come un luccio in salsa o un baccalà mantecato, ma anche a carni bianche o, infine, al prosciutto crudo di Montagnana.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2011

Brolo dei Giusti - Amarone della Valpolicella DOCG

Cantina Valpantena Verona giunge quest'anno al sessantesimo anno di attività: è un bel traguardo per quest'azienda cooperativa che rappresenta un punto fermo all'interno della DOC Valpolicella, nel territorio che comprende Valpantena e Valsquaranto. Sono 250 le aziende associate che operano su 780 ettari di vigneto, alle quali si sono aggiunte dal 2003 anche 110 aziende olearie con 200 ettari di oliveti.
I temi della sostenibilità e della biodiversità sono centrali nell'attività di conduzione agronomica. La cooperativa conduce direttamente alcuni appezzamenti, considerandoli una e vera e propria "scuola in campo", dove i soci sperimentano pratiche di gestione innovative e finalizzate alla sostenibilità ambientale.
Da questa esperienza è nata una società agricola - controllata al 100% da Cantina Valpantena - che gestisce tre parcelle vitate per un totale di 18,5 ha, nelle quali sono coltivate le varietà tipiche della Valpolicella: corvina, corvinone, rondinella e molinara, impiegate per una particolare produzione.
Brolo dei Giusti è il marchio di questa nuova realtà produttiva, da poco sul mercato con una linea di vini destinati all'alta ristorazione: un Amarone della Valpolicella e un Valpolicella Superiore, prodotti esclusivamente nelle annate migliori.
Non c'è un'etichetta cartacea sulla bottiglia, ma una serigrafia con l'immagine di un contadino seduto su una marogna, il muretto a secco tipico della Valpolicella: è il Giusto che riposa al termine del suo lavoro, ammirando il vigneto racchiuso da siepi e olivi.
L'Amarone Brolo dei Giusti 2011 è prodotto in 8.000 bottiglie numerate a mano. Ha una veste di un rosso rubino brillante, tendente al granato e si apre all'olfatto con sentori di piccoli frutti rossi macerati, spezie dolci e cacao. Bello l'equilibrio al palato, con la corposa e calda tessitura bilanciata dai tannini setosi e da una freschezza balsamica e delicata che ne conferma la riuscita espressione territoriale. Con risotto alla zucca e Amarone, brasato, formaggi stagionati. Ottimo anche il Valpolicella Superiore 2013.

Prezzo: 47,00 euro - 750 ml

Brolo dei Giusti
Via Olmo, 11
37141 Verona
Tel. 045 550032
info@brolodeigiusti.it
www.brolodeigiusti.it

SALARIATO 2009

Ricci - Rosso Colli Trevigiani IGT

L'accoglienza di Federico, figlio di Luca Ricci che è titolare di questa e altre aziende di famiglia, è disarmante: il sorriso, la disponibilità, la passione dimostrano che è lui il conduttore della produzione enologica di casa. Terminata la scuola di enologia, fa esperienza alla Laurent-Perrier, poi in Languedoc-Roussillon e all'australiana Yellow Tail. Al ritorno in Italia, seguendo le orme paterne nella gestione aziendale, dà slancio all'attività vitivinicola. Ora in cantiere c'è un metodo classico 60 mesi (chardonnay, pinot nero e pinot meunier). È da provare anche una bottiglia del loro Colfondo, che dopo il primo calice finisce troppo presto.
Ricci non è solo vino. L'azienda si allarga anche all'ortofrutta: ciliege Cordia al Nevegal, patate a pasta gialla tedesche Agria coltivate nel coneglianese. Importante anche l'industria alimentare di trasformazione del fresco/surgelato.
Curiosità, intraprendenza, passione, internazionalità, sapere contadino e un pizzico di Francia: questi i segreti racchiusi nel Salariato, prodotto con il 75% di merlot e un saldo di cabernet sauvignon e carmenère. La prima annata è il 2005 e il nome nasce dalla conversazione con Silvio, un francese amico di famiglia che trasmette ai Ricci alcune particolarità tecniche nella conduzione agronomica. I vigneti sono nell'areale di Pieve di Soligo, su terreni a sottofondo argilloso con ghiaie sciolte. Il sesto d'impianto è fitto: 6.500-7.000 piante/ettaro con rese di circa 45-50 q.li. La fermentazione avviene in legno e la maturazione di circa 30 mesi avviene in tonneau e in barrique, con poi una sosta in bottiglia per un anno. Nel bicchiere il granato è vivido e consistente. I profumi mettono in second'ordine l'intensità a vantaggio della complessità che è fine e racconta di cuoio, fiori essiccati, prugna secca, cioccolato al rum, pepe rosso e chiodi di garofano. Tannini ben integrati danno spazio a sentori di umami e muschio. A 9 anni dalla vendemmia il sorso risulta piacevole, ben equilibrato e gustoso, di buona persistenza. Con una tagliata di scottona a breve cottura, gocce di EVO del Garda e qualche granello di sale di Cervia. Ospiti in estasi se abbinato a un filetto alla Wellington.

Prezzo: 12,00 euro - 750 ml

Azienda Agricola Luca Ricci
Via Cucco, 27
31058 Collalto di Susegana - TV
Tel. 0438 60751
info@lefade.com
www.lefade.com

SGARBI D'AUTORE

Ospite d'onore al 300% Wine Experience, Vittorio Sgarbi parla a ruota libera. Di arte, politica, seduzione e vino

di Giulia Armeni

Il polemista per mestiere, lo sdoganatore della parolaccia in tv, lo showman al contrario in grado di totalizzare il 20% di share semplicemente fissando in silenzio la telecamera per un quarto d'ora (memorabile l'episodio degli "Sgarbi quotidiani" andato in onda nel 1994) e, al contempo, l'urlatore seriale capace di far cadere, sotto i colpi di una dialettica originale, arguta e sempre sopra le righe, competitor e avversari politici. Perfino lui, insomma, l'eclettico e sanguigno Vittorio Sgarbi, tra le sale affrescate di Villa Emo si concede una pausa, regalandosi qualche istante di ammirata contemplazione.

Non è la prima volta che il critico d'arte, scrittore, autore teatrale, sindaco, assessore, deputato fresco di rielezione tra le fila di Forza Italia, varca il portone della residenza palladiana a Fanzolo di Vedelago. L'occasione per una trasferta veneta, in questa terra dove, negli anni Settanta, è cominciata la sua carriera in campo culturale in qualità di funzionario della Soprintendenza ai beni architettonici e artistici, è il nostro 300% Wine Experience, andato in scena lo scorso 11 marzo, del quale Sgarbi è stato ospite d'onore.

Dopo una chiacchierata con la giornalista Mediaset Alessandra Viero che ha moderato il convegno "Stile Veneto: arte, architettura e vino", l'intellettuale più anticonformista degli ultimi decenni si è lasciato andare ad una lunga (e non priva di imprevisti) intervista, raccolta tra il salone, le scale della dimora, le cantine dove ha pranzato assieme alle autorità e dove, fino a pomeriggio inoltrato, si è intrattenuto allietando i commensali con articolate dissertazioni sulla sua personalissima visione della società, della vita, dell'amore e, naturalmente, del vino.

Villa Emo la conosce molto bene, non è così?

Certo, sarò stato qui almeno 15 volte. È senza dubbio uno degli edifici più belli e completi del Palladio, una decina d'anni fa mi chiesero una consulenza per la vendita, prima che subentrasse la banca attuale proprietaria. Nel mezzo poi deve essere successo qualcosa perché qualche tempo fa il Conte Emo Capodilista mi inviò un water.

Un pensiero originale

Si anzi, lo chiedo al sindaco (Cristina Andretto, NdR), cosa voleva da me Emo Capodilista con quel water? Scherzi a parte, ho capito che si è trattato di un gesto provocatorio, mi sembra comunque che la villa ora sia in ottimo stato.

Valuta dunque positivamente l'intervento dei privati, una banca in questo caso, nella salvaguardia del patrimonio italiano?

Basta osservare gli affreschi della seconda metà del Cinquecento per rendersi conto che, meglio di così, non si poteva fare. Quindi ben venga il privato che integra le funzioni pubbliche, anche perché lo Stato è coscienza di un bene, non proprietario. La banca, qui a Villa Emo, si è fatta Stato.

Più in generale com'è la condizione di salute dei beni culturali?

C'è un enorme divario tra Nord e Sud. Non immaginerei nemmeno una festa come questa, 300% Wine Experience, al Sud, dove probabilmente più di qualcuno verrebbe solo a scroccare una bottiglia di vino. In Meridione i monumenti sono abbandonati, qui invece vengono tutelati.

Lei, tra le altre cose, è stato sindaco di Salemi, in Sicilia.

Sì, dove tra le prime iniziative che presi ci fu quella di nominare un assessore alla cultura e agricoltura, le stesse deleghe che ho ora io ad Urbino. Insieme, perché ritengo che cultura e agricoltura e quindi anche viti, vigneti, vino, vadano di pari passo.

E cosa ne pensa del connubio arte-vino?

Deve essere portato avanti nel modo giusto. Il miglior interprete ne è certo Carlo Petrini con Slow Food, che ha sviluppato intelligentemente il comparto agricolo, che è cultura importante. E poi Oscar Farinetti, che a New York con Eataly ha creato un tempio che esalta la produzione e la cultura italiana.

E più vicino a noi? In Veneto ad esempio?

Alcuni amici produttori di ottimi Recioto e Amarone avevano provato a unire un'esposizione pittorica ad un evento vinicolo, ma è stato un fallimento straordinario, perché si svolgeva nei giorni del Vinitaly e perché arte e vino sono una partenza ma bisogna valorizzare gli artisti, in quel caso Tiziano e Picasso, che non venivano menzionati. E allora è come definire Tiziano un "pittore del Cadore".

Restando in tema, le colline del Prosecco sono in corsa per il riconoscimento Unesco, è d'accordo?

Premesso che ho un'antipatia per l'Unesco e che trovo irrazionale il fatto che solo alcuni luoghi e beni siano marchiati da quello che sembra quasi un titolo nobi-

liare, (Viterbo, Lecce e il Salento non lo sono, per dire), l'unica cosa buona dell'ente è che garantisce una tutela e mi sembra giusto che un'area come questa, tra le più importanti in Italia, ottenga il riconoscimento.

Lei, raccontava, ha iniziato proprio in Veneto il suo percorso professionale

Si, nel 1978 sono stato mandato come ispettore a Vicenza. E lì ho fatto scalpore denunciando il parroco di Pievebelvicino che aveva spogliato l'antica chiesa degli arredi sacri, facendone costruire una bruttissima e in cemento. Avevo 26 anni.

È vero che soggiornò per lunghi periodi a Sandrigo, sempre nel Vicentino?

Studiavo in collegio ad Este ma avevo un amico, figlio del farmacista del paese, Mariano, di Sandrigo e in estate ero spesso da lui.

Concentrandoci sul vino quindi, a lei piace?

Per la verità bevo poco. E mi piace solo il Lambrusco, che si può bere sempre e facilmente, persino con il ghiaccio. Mio padre invece era un amante del vino, aveva quasi un culto per il Barolo, ha scritto persino 4 libri sull'argomento. E io conservo molti ricordi legati a questo mondo, dalle gite a Fontanafredda a una memorabile bottiglia di Verdicchio di forma etrusca, forse una delle prime operazioni di marketing legate al vino.

Solo Lambrusco dunque?

Si, è l'unico che mi dà piacere fisico quando lo bevo, che poi si può dire che io beva da quando sono diventato Sgarbi. Non capisco la differenza tra le etichette, mi limito al "mi piace più questo di un altro" e non capisco i Sommelier. A volte penso che mi prendano in giro. Per me fanno il pari con un'altra categoria, quella dei cuochi.

Non le stanno simpatici i cuochi?

Una volta in cucina c'erano solo le donne, gli uomini non ci entravano mai, ora abbiamo Vissani e Bottura, che pare il Papa, e tantissimi altri. Il valore culturale in Italia oggi è il cuoco.

Le piace il Lambrusco e cos'altro poi?

Il piacere è il tema fondamentale della vita e, citando Lucrezio, sono piaceri il vino, l'arte, la bellezza femminile. Ma devo dire che per le donne (ride) non vale il discorso del vino e cioè non migliorano con il passare degli anni.

Neppure il genere maschile, direbbe qualcuno

Ma per un uomo è diverso, un uomo anche oltre i 60 continua ad essere piacente. Per una donna direi che il limite è 50 anni.

Lei ha ispirato "Insulto Ingiuria" nella serie a fumetti Alan Ford ed è stato doppiatore in una puntata dei "Simpson". Si sente un personaggio pop?

Sì, assolutamente, ho fatto tutto, tutto, tutto... (si interrompe, nel mezzo lo chiama la sorella Elisabetta e, dopo poco, si ributta a capofitto sullo smartphone, digitando furiosamente sulla tastiera).

Ma con chi sta scrivendo, se posso chiedere?

Con Scanzi, vedi? La nostra è una battaglia, lo devo distruggere.

A sinistra, Vittorio Sgarbi con i presidenti Maietta e Aldegheri, la giornalista Mediaset Alessandra Viero, l'assessore di Vedelago Edith Braccio, il sindaco Cristina Andretta e il suo vice Marco Perin

Dopo aver fatto praticamente tutto, qual è il sogno nel cassetto di Sgarbi?

Fare il Ministro dei Beni Culturali, naturalmente. Abbiamo avuto uno come Bondi, uno come Franceschini, che si è inventato di mettere direttori stranieri nei nostri musei. Fosse per me, agli Uffizi andrebbero solo italiani anzi, fiorentini. Di certo non chiamerei un austriaco.

Qualche altra iniziativa, se fosse al Governo?

Intanto un Ministero unico per agricoltura e cultura, che devono, lo ribadisco, stare insieme. Slow Food dovrebbe essere un dipartimento dei beni culturali. Mentre siamo l'unica nazione a cui serve veramente un Ministro del Turismo.

"Ritengo che cultura e agricoltura e quindi anche viti, vigneti, vino, vadano di pari passo"

Lei è stato appena rieletto, con Forza Italia. Continuerà a stare con loro in Parlamento?

Io sono un battitore libero, intanto ritorno a Montecitorio poi vedremo. Con Berlusconi comunque siamo legati, è mio fratello e abbiamo molto in comune.

Quali passioni vi accomunano?

Le donne, sicuramente. Ma la verità è che Silvio non ne ha mai avute molte, è nato in un periodo in cui per riuscire a stare con una ragazza bisognava sposarla, quindi non ha avuto molte possibilità. Io, per dare dei numeri, sono nell'ordine delle 1.500, una media di 3 al mese. Sai chi c'è al primo posto nella classifica dei più grandi amatori di tutti i tempi? Fidel Castro, proprio lui, alla faccia del Comunismo.

Tante relazioni da cui sono nati anche 3 figli. Come sono i rapporti con loro?

Ho avuto 3 figli da 3 donne diverse, con le femmine vado molto d'accordo, con il maschio meno, c'è una sorta di competizione.

Ma lei, Sgarbi, si è mai innamorato?

L'amore è una cosa diversa. Io avrò avuto 3-4 innamoramenti nella mia vita e ho una fidanzata, Sabrina, da vent'anni. Ma su di me vale la teoria del seduttore seriale, come forse per Berlusconi (ride). Credo sia anche un modo per avere delle conferme, per sentirsi gratificati.

Con il vino ha mai sedotto una donna?

No perché, non me ne intendo. Ma con la cultura, con l'arte, sì.

Ci tiene davvero a fare il testimonial per il Lambrusco? Facciamo un appello ai produttori?

(Ride). Ma sì, mi invitano sempre tutti gli altri, mi avete invitato voi in questa bellissima terra, non capisco perché dalle mie parti nessuno si faccia avanti. Io continuo a dirlo, sono qua, che cos'è, non hanno soldi da spendere forse?

VINI DELL'ALTRO MONDO

Non solo Cile e Argentina. Il clima spinge i vigneti sulle Ande, l'agronomia li porta ai Caraibi

di Giovanni Angelucci

Dalla Repubblica Dominicana fino al Perù, passando per il Brasile, c'è da divertirsi per tipologia di vini, terroir diversi, espressioni di una produzione vinicola tutta da scoprire. E poi Uruguay, Colombia, Ecuador e Venezuela, dove nella zona di Lara y Zulia si possono avere persino tre vendemmie nell'arco dell'anno.

La domanda sorge spontanea: come e quando si è arrivati a produrre il vino in questa meravigliosa fetta di mondo? Secondo diversi storici furono gli italiani a far sì che alcune piantine di vite arrivassero insieme a varie sementi sul suolo della "nuova terra" durante le migrazioni. Per qualcun altro invece la viticoltura qui avrebbe avuto origine dalle varietà di uva americana autoctone, la *Vitis labrusca*. In ogni caso è evidente che il contributo da parte degli italiani abbia avuto il suo peso tanto che oggi, dietro la maggior parte delle grandi bottiglie argentine o brasiliane, compare il ricordo di generazioni di immigranti italiani.

Messi da parte i già noti Cile e Argentina, andremo allora alla scoperta di quattro territori di frontiera per il vino sudamericano.

BOLLICINE IN BRASILE

Partiamo dal Brasile, di cui ci racconta uno dei massimi esperti in materia, Eduardo Viotti, giornalista e direttore di *Vinho Magazine*, autore di decine di libri su vino e birra, insegnante di *sommelerie* all'Università di Senac.

"Il Brasile - spiega - conta un mercato di circa 400 milioni di litri di vino, suddiviso quasi al 50% tra vini importati e prodotti nel paese. C'è una grande varietà di terroir, come si può immaginare dalle dimensioni del paese. La regione vinicola più prolifica è la Serra Gaucha, nello stato del Rio Grande do Sul, responsabile di circa l'80% della produzione vinicola brasiliana. Qui si sono specializzati in spumanti e si stanno ottenendo ottimi standard di qualità. Ce ne sono molte altre dove vengono utilizzate diverse tecniche per coltivare vitigni europei, tra cui l'irrigazione in regioni semi-desertiche come la Valle del fiume San Francisco, parallelo 8 a sud".

Per gli spumanti si usa la formula francese della Champagne, con chardonnay e pinot noir (e un po' di pinot meunier), ma anche molte uve aromatiche come il moscato bianco e giallo, la malvasia. Anche il riesling italico è molto popolare tra le uve bianche. Nello stato di Santa Catarina, invece, c'è una regione molto fredda, oltre 1.200 metri sul livello del mare. Qui è possibile coltivare con ottimi risultati il pinot nero e il sauvignon blanc. È una regione viticola relativamente nuova, focalizzata sull'alta qualità anziché su grandi volumi di produzione.

"Il consumo di vino in Brasile è basso - prosegue Viotti - circa 2 litri pro capite all'anno, la nostra produzione è molto più piccola di Argentina e Cile e viene consumata principalmente nel mercato domestico. Di certo i produttori di piccole e medie dimensioni sono i più importanti: marchi come Salton, Miolo e Valduga sono tutti nomi di famiglie di immigrati veneti arrivati in Brasile nella seconda metà del XIX secolo. Questo dimostra ulteriormente quanto il vino brasiliano sia completamente legato alla cultura italiana".

URUGUAY, PATRIA DEL TANNAT

Non si può non fare riferimento all'Uruguay senza parlare del suo Tannat, il vino simbolo della buona produzione uruguaiana, presente su oltre un terzo dei vigneti uruguagi. Varietà proveniente dal sud della Francia, il tannant fu introdotto dall'immigrato basco-francese Don Pascual Harriague, o almeno così si dice. Resta il fatto che dalla sua comparsa ha sempre permesso di produrre vini interessanti, di gran corpo, dal tannino potente, più gradevoli e fruttati dei tannat francesi della terra d'origine Madiran, ad ovest di Bordeaux. Le regioni vinicole potrebbero essere individuate in nove aree: la principale e maggiormente conosciuta è Canelones, posizionata a sud,

Vigneti a Ocoa Bay: qui si vendemmia due volte l'anno

nella zona della capitale, opposta a Rivera che vanta un'altitudine maggiore (poco più di 300 metri), nel nord del paese al confine con il Brasile.

LE VIGNE DEI CARAIBI

Spostandoci a nord, entrati nella zona centroamericana, c'è la possibilità di imbattersi in un'inaspettata scoperta: Ocoa Bay, l'unica azienda vinicola della Repubblica Dominicana. Sì, perché anche nel Caribe è possibile produrre vino. Il progetto eco-sostenibile nella suggestiva Baia di Ocoa, nato appena 5 anni fa, appartiene all'architetto dominicano Gabriel Acevedo e alla moglie Maria Claudia Mallarin, che hanno creduto in una terra vocata su cui l'enologo cileno Maurizio Navarro coltiva soprattutto tempranillo e french colombard (tutte viti a piede franco pre fillossera), ottenendo 4 vini, tra cui un rosato Moscato d'Amburgo e un vino realizzato dall'assemblaggio di passion fruit e mango, con risultati soddisfacenti.

Il vino qui viene prodotto grazie a due vendemmie all'anno. "È importante sottolineare - spiega Navarro - che i nostri vigneti dopo 15 mesi entrano in produzione ma hanno una durata di circa la metà di quelli mediterranei. Tutto questo è dovuto all'intenso fotoperiodo e all'attività di fotosintesi clorofilliana ai quali sono esposti i vigneti con questo clima. Per certo, realizzare due vendemmie all'anno per noi significa un plus considerando i nuovi parametri fisiologici per la pianta. Insomma, sappiamo che la vite qui corre troppo, ma da parte nostra cerchiamo di mettere nelle migliori condizioni agronomiche possibili ogni fase fenologica".

La vite arrivò sull'isola già nel Cinquecento con il conquistatore spagnolo Hernan Cortez, che realizzò il primo vigneto dell'America Latina con i primi ceppi di mission (incontrata più tardi in Cile con il nome di pais). Il gran salto nella produzione di vini di qualità avvenne grazie all'arrivo delle varietà e dei cloni internazionali negli anni '80: cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon blanc. Si deve però ringraziare l'italiano Enzo Polidori per aver introdotto nei primi anni 2000 nuovi cloni nell'area maggiormente vocata dell'isola, il sud: il clima abbastanza arido che registra dai 600 agli 800 mm di acqua all'anno, i suoli sciolti e permeabili con una struttura per lo più limoso-sabbiosa (in molte zone prevale il substrato calcareo) e l'influenza dell'aria marina regalano ai grappoli note saline e minerali.

Uve e anfore in terracotta utilizzate per la produzione del Pisco

"I tempi sono cambiati e le barriere vitivinicole pure - prosegue Navarro - le opportunità della moderna viticoltura tropicale hanno acquistato in questi ultimi cinque anni un maggior interesse grazie alle nuove esperienze tecnico agronomiche realizzate con i nuovi portainnesti capaci di garantire una migliore adattabilità al clima dominicano. Oggi siamo consapevoli che abbiamo molto da fare, ma abbiamo dei punti di forza importanti: la capacità di raggiungere comodamente i 130 - 140 giorni di maturità fenolica nell'uva, realizzare due vendemmie l'anno e poter dimostrare che tecnicamente siamo ormai il terzo polo enologico nel mondo".

IN PERÙ, A CACCIA DI PISCO

Dulcis in fundo, il meraviglioso Perù con la sua regione vinicola di Ica. Verde e vitata, è qui che nasce il Pisco, immagine peruviana nel mondo, finalmente affermatasi dopo la secolare battaglia con il Cile per la paternità della provenienza; oggi si è arrivati ad avere coscienza che i colori sono quelli della bandiera rossa e bianca. Originario della regione centro-meridionale, è un distillato di mosto di vino prodotto con otto varietà d'uva autoctone: quebranta, mollar, negra criolla, uvina, moscatel, italia, albilia e torontel. È conosciuto anche come il "brandy sudamericano", anche se non invecchia in legno. Ancora troppo poco utilizzato in Europa, in Perù è onnipresente soprattutto per la preparazione del noto cocktail pisco sour: base sour classica (succo di limone, ghiaccio, zucchero) con angostura, Pisco puro e bianco d'uovo.

L'Hacienda La Caravedo è forse tra gli esempi più alti di questa produzione: con il suo Pisco Portòn è la più antica distilleria delle Americhe, fondata nel 1684, con a capo il Master Distiller Johnny Schuler, uno dei porta bandiera del Pisco nel mondo: "Quando ero ragazzo - spiega - la gente conosceva solo la quebranta o l'italia, nessuno pensava all'Acholado nonostante oggi sia una delle tipologie di Pisco più popolari. Oggi il peruviano che beve Pisco ha un'ampia scelta grazie alle diverse uve che vengono coltivate e con cui si ottiene il Pisco Puro (varietà di viti non aromatiche), l'Aromatico, ottenuto da uve fragranti come il moscatel o l'albilia, l'Acholado, derivante dalla miscela di diverse varietà, e il Mosto Verde, che invece si ottiene dalla distillazione di mosti che non hanno completato il processo di fermentazione e trattengono del residuo zuccherino. In ogni caso più della metà del Pisco prodotto in Perù viene esportato ed è sempre più tangibile la presenza del distillato peruviano nelle bottigliere dei cocktail bar di tutto il mondo".

TOMMASI
FAMILY · ESTATES

Trilogia di emozioni.

Casisano **Brunello di Montalcino** docg | Tommasi **Amarone della Valpolicella Classico** docg | Paternoster Don Anselmo **Aglianico del Vulture** doc

www.tommasi.com | #Tommasiwine

PIZZE DEL NORD

Se il mondo va alla rovescia, la pizza è sempre più un affare settentrionale. E Verona contende il primato a Napoli

di Morello Pecchioli

Quando nel 2013 la Guida alle pizzerie d'Italia del Gambero Rosso assegnò il massimo dei voti, "Tre Spicchi", a I Tigli di San Bonifacio, in provincia di Verona, incoronando, di fatto, Simone Padoan miglior pizzaiolo d'Italia, a Napoli scoppiò un'insurrezione. In via dei Tribunali, davanti alla storica pizzeria Sorbillo, fu imbastito un processo popolare durante il quale alcuni inferociti pizzaioli partenopei parlarono di cospirazione politica. Qualcuno sollevò l'ipotesi di razzismo culinario. Il popolo napoletano, bollente come il Vesuvio, proruppe in una colata di offese contro il Gambero Rosso per l'incredibile e surreale valutazione e contro la città scaligera "leghista" che osava depredarla con una manovra di bassa politica del suo bene più sacro dopo le reliquie di San Gennaro e il Napoli: la pizza.

In cinque anni sono passati fiumi di pummarola sopra i sei milioni di pizze che ogni giorno vengono sfornate nelle 75 mila pizzerie di tutt'Italia (dati delle Camere di Commercio) e, alla fine, anche i sanfedisti sostenitori della superiorità della napoletana, ammettono che il mondo della pizza è scosso da uno tsunami di farine e impasti nuovi e che è in atto un cambiamento "pizzesco". Con un distinguo, però: la pizza napoletana verace si fa solo a Napoli e resta la migliore. Al nord si sfornano ottime pizze all'italiana ed eccellenti gourmet. Una distinzione che non impedisce di stilare classifiche generali dove risulta evidente, se non la superiorità perlomeno la parità di valori tra nord e sud. Prova ne sia che la guida Top Pizza delle 500 migliori pizzerie d'Italia, guida ideata e coordinata da giornalisti napoletani, inserisce nelle prime 10 due pizzerie veronesi: I Tigli, al 5° posto, e Saporè di San Martino Buon Albergo, al 10°. Oltre a questo, tra le prime 50, il 25 per cento è a nord del Volturno. Per arrivare a questa rivoluzione ci sono voluti 130 anni. Vediamone qualche tappa.

IL PIATTO TRICOLORE

1889. Durante una visita della Regina Margherita a Napoli, il pizzaiolo Raffaele Esposito, che aveva un localuccio nei Quartieri Spagnoli, preparò tre pizze per la moglie di Re Umberto: una all'olio, una ai bianchetti (novellame di pesce), la terza con pomodoro, mozzarella e basilico. La lettera di ringraziamento spedita da Casa Savoia precisava che alla Regina erano piaciute tutte e tre, ma che la preferita era la terza, quella con il rosso, il bianco e il verde del Tricolore. In onore della sovrana Esposito la chiamò Margherita.

Renato Bosco

La marcia della pizza napoletana alla conquista della neonata Italia, iniziata con quella reale degustazione, non fu trionfale. La sua penetrazione nel Nord Italia non fu immediata. La resistenza nordista la bloccò sulla linea gotica del Volturno. I non napoletani arricciarono il naso per decenni davanti a quella schiacciata tonda, con i bordi alti bruciacchiati e col fondo impastrocchiato di pomodoro. Carlo Collodi, il papà di Pinocchio, avvezzo alla ribollita e alla finocchiona, non fu affatto tenero con la pizza. Calò su di lei la penna come fosse una mannaia definendola "sudiciume". Le preferiva mille volte di più il menu degustato dalla volpe e dal gatto al Gambero Rosso. Colpa anche dell'epidemia di colera scoppiata nella città partenopea pochi anni prima della visita della Regina Margherita che rovinò la reputazione dell'impasto maneggiato con troppa disinvoltura da mani di pizzaioli di dubbia igiene.

I PRIMI PASSI FUORI NAPOLI

Matilde Serao, giornalista e scrittrice napoletana (1856-1927), passò al contrattacco respingendo le malignità dei colleghi del centro nord e difendendo il carattere partenopeo della pizza. E quando un industriale napoletano di lunghe vedute aprì la prima pizzeria fuori Napoli, a Roma, scrisse: "La pizza tolta al suo ambiente è una stonatura, una indigestione". Infatti quel locale fallì: "Il suo astro - fu il necrologio della Serao - impallidì e tramontò, in Roma; pianta esotica, morì in questa solennità romana". Nonostante questa presa di posizione, la Serao non si bendò gli occhi girando per le "strade luride" (parole sue) del Ventre di Napoli: "Il pizzaiuolo che ha bottega, nella notte, fa un gran numero di queste schiacciate rotonde, di una pasta densa, che si brucia, ma non si cuoce, cariche di pomidoro quasi crudo, di aglio, di pepe, di origano: queste pizze, tagliate in tanti settori da un soldo, sono affidate a un garzone che le va a vendere in qualche angolo di strada e lì resta quasi tutto il giorno, con questi settori di pizza che si gelano al freddo, che s'ingialliscono al sole, mangiati dalle mosche". Fatta l'Italia, la pizza contribuirà a fare gli italiani, ma quello non era ancora il momento.

LA LUNGA MARCIA VERSO NORD

La parola "pizzeria" compare per la prima volta su un vocabolario italiano nel 1918. Dopo l'augusto morso della Regina Margherita, è il secondo importante passo alla conquista d'Italia. Passarono ancora trent'anni prima che diventasse piatto nazionale e una cinquantina perché tutta l'Italia se ne innamorasse perdutamente.

Il resto è storia attuale. La pizza napoletana, elevata dall'Unesco patrimonio culturale dell'umanità, non è più un prodotto elitario della sola Napoli e non lo è più nemmeno della sola Italia, grazie ai napoletani che hanno messo su casa e pizzeria all'estero. "La globalizzazione investe anche i prodotti di nicchia" ci ha detto Vittorio Sgarbi a Villa Emo Capodilista, dove il critico ha tenuto una lectio magistralis

A sinistra Simone Padoan.
Sotto Guglielmo Vuolo, da Napoli a Verona

a 300% Wine Experience. “La pizza è universale. Non è una stravaganza che il nord possa aver conquistato il primato nel fare la pizza. Tutto è possibile. I pizzaioli napoletani non possono più dire: la pizza è nata qui e noi, quindi, siamo i migliori. La storicità non garantisce la specialità”.

STILE VERONESE

Simone Padoan, patron de I Tigli di San Bonifacio, non vuole innescare polemiche. Per lui non esistono guerre per la pizza tra il Sud e il Nord. E nemmeno gare. “Esistono due concezioni e due sistemi diversi di far la pizza. Sia al sud come al Nord si fanno ottime pizze. E sia al Nord che al Sud si sfornano ciofeche. Io miglior pizzaiolo d’Italia nel 2013? S’è fatto un gran can-can su quella valutazione del Gambero Rosso. La guida voleva dire una cosa, ma ne è stata intesa un’altra. Personalmente faccio fatica a stilare classifiche. Non mi piacciono. Se aiutano, però, a crescere e a far meglio, ben vengano. I cambiamenti generano sempre polemiche, ma quando sei sorretto dal forte consenso dei clienti, capisci che sei sulla strada giusta”.

Renato Bosco, patron di Saporè, distingue: “La nostra è una pizza contemporanea. Non si può confrontarla con la napoletana. Sono due cose diverse. Nel Sud prevale ancora la tradizione della pizza rotonda, al Nord la pizza è frutto di un lungo lavoro di ricerca sulle farine. Non abbiamo la storia che hanno loro, ma siamo gli artefici di una rivoluzione nella struttura, nella selezione delle farine, nella lievitazione. Da queste operazioni tiriamo fuori il meglio. La nostra pizza è un piatto pensato. Nasce da una costola della panificazione. Ma anche al Sud c’è una evoluzione in tal senso. La differenza sta tra la loro tradizione e la nostra identità: a Napoli, la nostra, non la considerano pizza, ma focaccia. Qual è la migliore? Il giudizio è soggettivo”.

CONTROMOSSE PARTENOPEE

A Guglielmo Vuolo, napoletano DOC, maestro pizzaiolo di fama internazionale (lo becchiamo appena sceso dalla scaletta dell’aereo dopo un tour di seminari sulla pizza in Australia e Giappone) piace navigare controcorrente. Per questo è sbarcato a Verona dopo aver ceduto la vecchia pizzeria di Napoli. L’ha aperta in zona fiera e, perché non ci fossero dubbi sull’autenticità della firma, l’ha chiamata “Guglielo Vuolo a Verona”. Perché Verona? È una sfida in casa ai celebri e celebrati maestri scaligeri? “Assolutamente no. Per carattere non sfido mai nessuno. È vero ci sono pizzaioli veronesi che lavorano molto bene, ma ho aperto una pizzeria qui, anche se avrei potuto farlo a Milano o in qualsiasi altra grande città, perché Verona mi piace. È la città del Vinitaly e ci lavoro proprio bene. Qui ho fatto conoscere, con umiltà, la vera pizza napoletana. Faccio il lavoro che mi è sempre piaciuto. La mano va da sola. Seguo sempre il consiglio che mi dette papà: non guardare a quello che fanno gli altri, pensa a correggere i tuoi errori. La differenza tra pizzaioli napoletani e non? La stessa che c’è tra cuore e

Stefano Miozzo tra il Presidente veneto Zaia e Morello Pecchioli all'ultimo Vinitaly

mente. Noi "sentiamo" la pizza, loro la pensano. Ma anche il pizzaiolo napoletano si è molto evoluto. Adesso anche a Napoli si fa quella che chiamo "pizza scientifichese".

VERSO L'ALTA CUCINA

Stefano Miozzo, maestro pizzaiolo campione mondiale di pizza classica (con impasto di Amarone), è uno dei profeti dell'evoluzione della pizza verso l'alta cucina. Nella sua pizzeria - lavora al Borgo 1964 di Palesella di Cerea - inforna tutti i giorni pizze con sette tipologie diverse di impasto. "Tutti sono capaci di mettere insieme mozzarella, pomodoro e prosciutto, ma anche la pizza più semplice diventa eccezionale quando ha, alle spalle, ricerca e sapere. Sono convinto che il futuro della pizza sia sempre più rivolto verso l'alta cucina. Molto spesso noi pizzaioli contemporanei ci appoggiamo a chef importanti. E, magari, copiamo anche da loro. Io lavoro spesso con Mida Muzzolon della Tenuta San Martino di Legnago. Ci confrontiamo sull'equilibrio dei sapori, sulla qualità e l'armonia degli ingredienti".

Francesco Salamon, altro grande della via nordista alla pizza, è d'accordo con Miozzo. Il suo Perché, a Roncade, sulla strada che da Treviso porta al mare, è un locale gourmet nel quale si degustano fantastiche pizze: «Al nord parecchie pizzerie sfornano prodotti straordinari. La pizza non è più patrimonio esclusivo di Napoli. E non è automatico che "pizzeria napoletana" equivalga a "pizzeria buona". Napoli vanta tradizione, cultura, storia e nessuno dimentica che la pizza napoletana è patrimonio culturale dell'umanità. Ma da alcuni anni, al Nord, c'è stato un grande lavoro su impasti, farine, lievitazioni e sugli ingredienti. Mi piace una definizione data alla mia pizza: "la pizza con il ristorante sopra l'impasto", intendendo che è un piatto di alta cucina. Non metterei in contrapposizione Nord e Sud, ma è innegabile che al Nord, al giorno d'oggi, si fanno grandi pizze".

PIZZA E VINO, STORIE PARALLELE

L'ultima parola la lasciamo a Luciano Pignataro, caposervizio del Mattino di Napoli, celebre giornalista enogastronomico e curatore della guida Top Pizza. È vero che si è spostato l'asse geografico della pizza? "No. La pizza napoletana rimane un caposaldo. Sta andando benissimo. Altrove sono nati e si sono imposti altri stili. Gabriele Bonci a Roma e Simone Padoan nel veronese hanno fatto scuola. Quello di Padoan è un lievitato da forno, un'impostazione spinta rispetto alla pizza napoletana per qualità delle farine, lievitazione e grande varietà degli ingredienti. Non c'è guerra tra Nord e Sud, non c'è supremazia o parità di valori. Sono due concezioni diverse. Il cambiamento profondo c'è stato. Fino a 20 anni fa dicevi pizza e pensavi a Napoli. Adesso non più così. È accaduto per la pizza esattamente il contrario di quello che è successo nel mondo del vino. Fino a qualche anno fa i grandi vini d'Italia erano solo al Nord. Adesso l'enologia ha fatto passi da gigante anche al Sud". Pizza e vino, un fenomeno speculare.

NASCE REBELLIS, IL VINO DA UVE SOLARIS DI GIANNITESSARI

Prodotto nei vigneti a 550 metri d'altezza senza alcun intervento antiparassitario

Gianni Tessari e Annamaria Dal Bosco

Si chiama Rebellis e ha tutte le carte in regola per farsi notare il nuovo progetto della cantina Giannitessari. La nuova etichetta è stata presentata a Vinitaly con un approfondimento sulle varietà resistenti curato dal giornalista e critico enologico Giampaolo Giacobbo.

Tante le ragioni per cui questo nuovo vino si ribella alle consuetudini: a partire dall'uva solaris, varietà resistente alle principali malattie (e che quindi non necessita di trattamenti antiparassitari) creata attraverso incrocio nel 1975 a Friburgo, ma solo nel 2013 autorizzata per l'impianto nella provincia di Verona. Quindi il vigneto, frutto di un nuovo impianto a 550 metri d'altezza a San Giovanni Ilarione, nella Valle d'Alpone (Verona), in un ambiente relativamente nuovo per la viticoltura; infine la scelta di una vinificazione con lieviti indigeni e la fermentazione per i primi 7 giorni a contatto con le bucce.

"L'origine di questo progetto - spiega Gianni Tessari - arriva da lontano e dal mio interesse per le varietà resistenti di cui seguo studi e prove di vinificazione sin dalle origini. Convivono in me, come credo in ogni buon vignaiolo, un'anima legata alle tradizioni e una curiosità che spinge a sperimentare. Quando nel 2013 l'uva solaris è stata ammessa nella provincia di Verona tra le varietà consentite non ho perso tempo e realizzato subito l'impianto. Quella del 2017 è stata la nostra prima vendemmia".

Il vigneto esposto a sud-est è coltivato a pergola semplice e ha avuto una resa, per una varietà comunque potenzialmente produttiva, limitata a 70 quintali. Ne è risultato un vino originale e intrigante, che affascina al primo incontro. Complesso, profondo e al tempo stesso di facile beva. Un vino per molti versi rivoluzionario.

giannitessari

www.giannitessari.wine

REBELLIS - BIANCO VENETO IGT

Rebellis si presenta di colore giallo paglierino carico, tendente al dorato, di buona consistenza. Al naso il bouquet è ricco e fragrante, con sentori floreali di fiori gialli, note agrumate e spezie dolci. In bocca è avvolgente, di buona acidità, certamente sapido e persistente.

"L'interpretazione del Solaris che proponiamo con Rebellis - spiega Tessari - è certamente solo una di quelle possibili, ma mi è sembrata la più coerente con il modello di rottura degli schemi che avevamo in mente. Un prototipo di lavoro che non escludo possa avere degli aggiustamenti in futuro, mano a mano che avremo una conoscenza maggiore della materia prima e delle sue potenzialità".

VIAGGIARE CON IL VINO

Tre suggerimenti del Miglior Sommelier del Veneto 2018

di Michele Bertuzzo

Cristian Maitan con il premio ricevuto a Venezia lo scorso 13 aprile

Viaggiare, percorrere le strade del vino, conoscere luoghi e persone. Per ogni Sommelier desideroso di approfondire la propria preparazione il viaggio è il primo e probabilmente il migliore esercizio da compiere. Viaggi da cui non si può che tornare con il frutto di quelle scoperte: bottiglie da condividere con colleghi e amici, per ritrovare e prolungare la stessa emozione.

Ma trasportare il vino, in un mondo che diventa ogni anno più caldo, significa sottoporlo al rischio di forti riscaldamenti, in auto parcheggiate sotto il sole in cui le temperature possono arrivare in pochi minuti a superare gli 80 gradi. Oppure in aereo, dove le valigie vengono lasciate al sole prima di essere caricate in stiva. Come fare allora per proteggere il bottino delle nostre vacanze? Abbiamo chiesto aiuto a Cristian Maitan, Miglior Sommelier del Veneto 2018, fresco di nomina nel concorso che si è tenuto al Fondaco dei Tedeschi di Venezia il 13 aprile scorso.

"Non sono solo le temperature ad incidere negativamente - spiega il ventitreenne sommelier di Ponte di Piave - il vino è un corpo in continua evoluzione, è esile e richiede attenzioni. Oltre al caldo, ci sono l'umidità, le vibrazioni e le oscillazioni che vanno ad incidere sul prodotto".

Cristian suggerisce di dotarsi di semplici e neanche troppo costosi strumenti [vedi a lato]. "Sono solo degli esempi di come far viaggiare i vostri piccoli gioielli enologici - prosegue Maitan - ma non dimentichiamoci che una volta a casa il vino richiede le stesse cure: vibrazioni, percentuale di umidità, luce, temperatura e inclinazione della bottiglia sono fondamentali per una corretta conservazione e per regalarci dei momenti di assoluto piacere. Se non sussiste la possibilità di mantenerlo nel modo migliore non aspettate, non affinatelo a lungo, perché potrebbe giocarvi brutti scherzi, godetevelo da subito; ma se ci sono tutte le carte in regola per un corretta conservazione beneficiate di quello che in certi vini l'affinamento in bottiglia può regalare: dimenticatelo e lasciate che il tempo faccia la sua parte".

1 - Winehug: "l'abbracciavino":
piccolo astuccio portatile autogonfiante che "abbraccia" una o due bottiglie, utile soprattutto quando lo spazio in valigia scarseggia.

2 - Wine skin:
una comoda custodia in pluriball in grado di attutire gli eventuali colpi subiti dai bagagli in ogni situazione e con ogni mezzo di trasporto.

3 - Wine Check Luggage:
bagaglio da stiva ideato per il trasporto di bottiglie di vino, che può contenere 12 o 15 bottiglie ed essere piegato e messo in valigia pronto per l'utilizzo (anzi trascinato, perché provvisto di ruote).

VINETIA

– GUIDA AI VINI DEL VENETO –

La tua rotta verso il Vino Veneto.
www.vinetia.it

Associazione Italiana Sommelier
VENETO

a cura di Wladimiro Gobbo

Prezzo medio: 11,00 € - 500 ml

Bonotto Giorgio S.A.
Via Tezze, 31/2
31020 Rai di San Polo di Piave - TV
Tel. 0422 855976
info@bonottovini,it
www.bonottovini.it

GRAPPA PROSECCO

Bonotto - Grappa

In questo numero vogliamo creare una speciale occasione di approfondimento collegando i due distillati presentati nella rubrica. Parleremo quindi di due grappe ottenute dallo stesso vitigno, ma provenienti da un diverso terroir e soprattutto affinate in maniera differente. L'opportunità è allettante e utile per verificare se un vitigno come la glera, che ricordiamo essere la base per produrre il vino più bevuto al mondo, il Prosecco, è capace con la sua semi-aromaticità di caratterizzare un distillato come la Grappa. Per assaggiare la grappa bianca siamo andati nell'Azienda Agricola Giorgio Bonotto, nell'area DOC del Prosecco. Si tratta di un'azienda che negli ultimi anni ha intrapreso una strada autonoma di qualità che prevede la valorizzazione dei vitigni di espressione storica del territorio del Piave, il raboso in primis. Questo grazie anche al giovane Riccardo, al quale non mancano preparazione, passione e già una adeguata esperienza. Ovviamente non ci siamo sottratti all'assaggio della Grappa ottenuta dal vitigno rosso emblema della Serenissima, un piacevolissimo concentrato di fragranti frutti rossi, ma ci siamo concentrati in modo particolare sull'emblema della trevigianità e del Veneto nel mondo. Passiamo quindi alla degustazione soffermandoci come si conviene dapprima sullo stile produttivo e sulla sua metodologia. L'azienda è ricorsa alla distilleria Negroni della famiglia Palla, dove si utilizza lo storico alambicco riscaldato a bagnomaria arricchito da accorgimenti moderni come la gestione tramite PLC, per il controllo elettronico della pressione. La grappa di Bonotto traspare cristallina, offrendo alle narici con buona intensità eleganti fragranze di gardenia, mela verde, timo limone e un soffio di confetto con la sua mandorla. Piuttosto ampia ma con garbo, convince il palato dove si propaga con un calore vellutato reso dissetante da un'adeguata freschezza. Si fa ricordare con sensazioni di mela Granny Smith e lime.

Prezzo medio: 30,00 euro - 700 ml

Bortolomiol S.p.A.
Via Garibaldi 142
31049 Valdobbiadene - TV
Tel. 0423 9749
info@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com

BANDAROSSA GRAPPA RISERVA

Bortolomiol - Grappa

Con questa grappa intendiamo verificare come il vitigno glera, anima e personalità del Prosecco, sia in grado di reggere anche l'elevazione in legno. Procediamo dunque con ordine. Per questo test siamo andati a disturbare due pilastri: la Bortolomiol e la Castagner. La storica azienda di Valdobbiadene infatti per la propria Grappa barricata si è affidata all'indiscussa maestria della distilleria Castagner. Le vinacce sono quelle della selezione Bandarossa, in ricordo del suo fondatore Giuliano Bortolomiol, che usava contraddistinguere le bottiglie migliori con un segno colorato. Oggi le uve utilizzate per il Bandarossa provengono dei vigneti più rappresentativi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Con una materia prima di tale qualità il mastro distillatore ha messo in campo tutte le sue risorse, come la tecnica di conservazione brevettata *GrappaSystem*, che, controllando l'acidità e aggiungendo lieviti selezionati, mantiene inalterato il patrimonio polifenolico nel momento della sua massima fragranza. La distillazione è sia discontinua sia continua, ovviamente di partite differenti poi miscelate. L'alambicco discontinuo è in rame e riscaldato a bagnomaria, mentre l'impianto continuo distilla sottovuoto. Questo insieme di processi regalano una grappa estremamente ricca, che viene ulteriormente impreziosita dall'elevazione per più di 18 mesi in piccole botti di ciliegio e rovere.
La prova dell'assaggio trova un colore lucente e trasparente con tonalità tra l'oro antico e il ramato. L'intensità olfattiva è spiccata con profumi che richiamano il Calvados con cotognata, nespola, calicanto, mandarino, mandorla armellina e un soffio di alloro. L'appagante parte fruttata si ritrova nel sorso che si diffonde e si allarga avvolgendo la lingua. Non lesina in ritorni e persistenza piacevoli.

a cura di Davide Cocco

MUNDAKA

Crak - Session IPA

Crak è un birrificio agricolo. Coltiva il suo orzo in provincia di Padova, assieme a diverse piante da frutto. Ma Crak è anche il birrificio dell'anno secondo quanto espresso dal concorso Birra dell'Anno svoltosi pochi mesi fa a Rimini, in occasione di Beer Attraction. Tre i soci in questo progetto: Marco Ruffa, Anthony Pravato e Claudio Franzolin, che iniziano come homebrewer, si trasformano in beerfirm, per approdare, nel 2014, al nuovo birrificio di Campodarsego. Negli anni il birrificio è cresciuto molto, ha conquistato pubblico e critica in tutta Italia, ha sperimentato e ci ha divertito. Tante infatti le birre in gamma, ma solo 5 sono quelle disponibili tutto l'anno, se non teniamo conto del corposo progetto Cantina, che annovera diverse birre affinate in barrique. Moltissime le one shot, molte le collaborative, per un birrificio che non lesina certo in creatività e intraprendenza. Lo dimostra anche la scelta recente di passare al confezionamento in lattina, perfetto per mantenere la fragranza delle abbondanti dosi di luppolo che vengono utilizzate nelle loro birre. Anche qui però la scelta si dimostra originale: il formato prescelto è infatti quello da 40 cl, la classica media all'italiana.

La Mundaka è una perfetta session beer, termine che indica quei prodotti che, per la loro moderata alcolicità e la loro facilità di beva, si prestano a essere bevute più volte durante una serata. Al naso ci accolgono le note nette di mandarino, seguite da un deciso erbaceo e da note di frutta tropicale. In bocca parte amabile, per poi lasciar emergere lentamente l'esplosione di amaro che la connota, perfettamente integrato. Il corpo poco pronunciato la rende di facilissima e godibile beva. Chiude fresca su note acidule, riproponendo le note di mandarino con cui ci aveva accolto alla prima olfazione. Equilibratissima.

Abbinamenti

Bevete la Mundaka con un saporito hamburger, con una pizza in teglia alla romana, ma anche con un branzino al cartoccio, o una pepata di cozze. Godibile anche con le patatine fritte.

Caratteristiche

Fermentazione: alta
Stile: session IPA
Colore: giallo paglierino
Alcol: 4,6
Temperatura di servizio: 6-8°

Prezzo: 4,50 € - 40 cl

Crak
via Pontarola, 9
35011 - Campodarsego - PD
Tel. 366.1134713
info@crakbrewery.com
www.crakbrewery.com

VALSTAGNA

Ahpah Independent - Australian Pale Ale

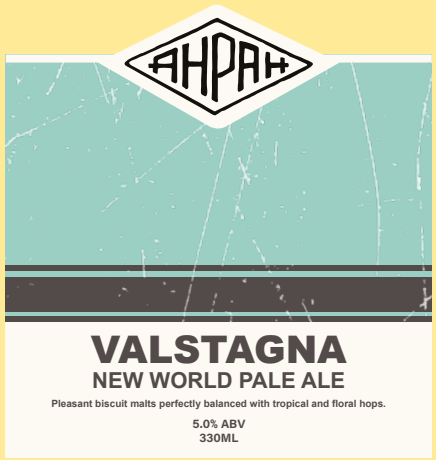
A Valstagna, piccolo borgo di Bassano del Grappa, c'è una bella storia da raccontare. È quella di Snejana e Steve, marito e moglie nella vita, soci d'affari nel microbirrificio che fino a poco tempo fa si chiamava 77 Biscuits Brewing Company, oggi Ahpah. L'amore di Steve per la pesca a mosca, i frequenti viaggi di lavoro - è ingegnere minerario - hanno spinto la coppia a prendere casa e iniziare una nuova vita a due passi dal fiume Brenta. Qui, in un piccolissimo spazio, hanno progettato e costruito un piccolo impianto, in grado però di dare vita a una gamma di birre di altissimo livello. Nonostante i diversi successi e premi raccolti nel corso degli ultimi anni, Jana e Steve hanno deciso di rimanere ancorati alla loro piccola dimensione, anche se è in progetto a breve l'apertura di una tap room. L'occhio è comunque sempre al mercato locale, allo scopo di servire sempre birre fresche.
L'ispirazione delle birre di Ahpah è quella delle dissetanti e beverine birre australiane di cui entrambi hanno grande nostalgia: birre divertenti, dall'anima funky, beverine, ma non per questo banali.
La Valstagna è la punta di diamante del birrificio. Nel bicchiere ci accoglie un naso netto, definito, dalle piacevoli note floreali. Il corpo è leggero, la birra scorre piacevole ed equilibrata, lasciando spazio sul finale a un amaro ottimamente bilanciato, rotondo, per nulla graffiante e assolutamente centrato. Ottima la persistenza, pericolosa la bevibilità.

Abbinamenti

La Valstagna chiama le grigliate di pollo, ma ben si presta a piatti di natura speziata, alla mozzarella - meglio se di bufala - a un pacchetto di patatine e agli amici seduti in mezzo a un prato.

Caratteristiche

Fermentazione: alta
Stile: Australian Pale Ale
Colore: giallo paglierino
Alcol: 5,0
Temperatura di servizio: 6-8°



Prezzo: 3,50 € - 33 cl

Ahpah Independent
Via Sarson, 89
36061 - Bassano del Grappa - VI
info@ahpahindependent.com
www.ahpahindependent.com

Prezzo: 19,90 euro - 0,5 l

Agraria di Riva
Via S. Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda - TN
Tel. 0464 552133
Fax 0464 560904
www.agririva.it
info@agririva.it

ULIVA

Agraria Riva del Garda - Olio EVO Garda Trentino DOP

La Cooperativa nasce nel 1926 nel centro di Riva, incastonata tra le vette di porfido e il lago di Garda. Siamo lungo il 46° parallelo, il limite nord per la coltivazione dell'olivo. I conferitori sono 300, ma sarebbe meglio chiamarli soci, visto lo stretto legame di coinvolgimento che dura tutto il tempo dell'anno e non solo durante il momento della frangitura. Sono infatti i tecnici agronomici della Cooperativa che dispensano alle aziende il know-how necessario per la cura degli olivi, valutano gli attacchi di mosca e analizzano i residui dei trattamenti per azzerare l'impatto ambientale. Da metà settembre delle microestrazioni di olio settimanali valutano il momento giusto per l'inizio della raccolta, sulla base di parametri qualitativi in contenuto di polifenoli, acido oleico, perossidi e acidità. Si va oltre quindi quel legame atavico che lega l'agricoltore alla sola percentuale di resa in olio dell'oliva: qui si retribuisce molto bene la sua capacità di fare una qualità tale da diventare reddito. Si accettano le olive solamente se raccolte in giornata, indipendentemente dalla quantità, con un rigore e una precisione ereditati dall'Impero Austroungarico. Basilare, in un ambiente frammentato e poco incline ai cambiamenti, la capacità di coinvolgimento progettuale del direttore Massimo Fia. Assaggiamo il DOP Uliva che si dimostra subito di grande forza olfattiva: erba appena tagliata, erbe aromatiche, il timo ed un carciofo ancora verde, ma anche tocchi di velluto e frutta secca. Al palato amaro e piccante in simbiosi. Un olio lungo, ma con un ricordo asciutto.

Prezzo: 19,00 euro - 0,5 l

Madonna delle Vittorie
Via Linfano, 81
38062 Arco - TN
Tel. 0464 505432
Fax 0464 549703
www.madonnadellevittorie.it
info@madonnadellevittorie.it

GARDA TRENTINO DOP

Madonna delle Vittorie - Olio Extravergine di Oliva

Madonna delle Vittorie, comprensiva di cantina, frantoio e agriturismo, è stata acquisita nel 2016 dalla famiglia di distillatori Marzadro di Nogaredo, giunta ormai alla quarta generazione. Tra i vari motivi che hanno spinto i Marzadro alla nuova acquisizione c'è l'interesse che il mondo dell'olio Extra Vergine di Oliva sta riscuotendo nel mercato del nord Europa. L'olio del Garda per dolcezza e delicatezza è particolarmente vicino al gusto del consumatore nordico, abituato alle morbidezze del burro senza forti sentori erbacei. L'azienda consta di 7 ettari di proprietà più 23 in affitto, con circa 800 piante di ulivo, soprattutto di casaliva e frantoio. In un anno di cambiamenti e necessaria riorganizzazione sono stati due gli oli prodotti per questa campagna 2017: un denocciolato intenso al naso con decisa nota dolce al palato, e questo DOP, tipica espressione dell'alto lago, con un bel profumo composito, delicate note vegetali che vanno dalle erbette al carciofo, una leggera nota agrumata. In bocca esprime note tendenzialmente dolci con durezze di gioventù che danno struttura e pulizia. Ridotto l'amaro, lungo e piacevole il piccante, finale gentile che va verso la frutta secca.

VENETO EUGANEI E BERICI DOP

Evo del Borgo - Olio Extravergine di Oliva

Siamo sui colli intorno ad Arquà Petrarca, dove i giovani e dinamici fratelli Callegaro, Silvia e Roberto, con l'aiuto di papà Guerrino quattro anni fa hanno impiantato partendo da zero un moderno frantoio ed iniziato una produzione di olio di grande qualità. Per noi che frequentiamo spesso queste realtà produttive non è inconsueto riscontrare, quando il settore è in crisi, come siano proprio le giovani generazioni a rimescolare le carte e a ripensare come operare. Questo avviene specialmente se arrivano nel settore per passione e per ponderata scelta, più che per tradizione, con una seria volontà di autoformazione e sperimentazione. È il caso della famiglia Callegaro, da sempre agricoltori, ma non di ulivi. Le piante di proprietà sono 3.800, di cui il 70% di rasara, poi frantoio, leccino, grignano e vecchie piante di matosso. Molto buono e ottima espressione di questo territorio il DOP, con una bella nota di verde fresco al naso. Al palato ritroviamo un amaro largo, subito seguito da un piccante della stessa intensità, per un gusto equilibrato e persistente, e una pulizia di bocca che rimane senza untuosità e vira lentamente verso la dolcezza. Qui sta la tradizione, ma il nuovo passo dei giovani? È il Moonlight, l'Extra Vergine da olive raccolte solo di notte con la luna piena, quando non c'è il calore del sole a chiudere gli stomi, e la luna solletica la linfa delle piante perché sa smuovere anche le maree. Prodotto solo in qualche annata fortunata, seducente nei profumi, quasi poetico, com'è ovvio che sia nel paese di Petrarca e di Laura (18 euro - 0,50 l).

Prezzo: 20,00 euro - 0,75 l / 15,00 euro - 0,5 l

Frantoio Evo del Borgo
Via Fonteghe 17,
35032 Arquà Petrarca - PD
Tel. 328 4534064 (Silvia)
340 7232645 (Roberto)
www.evodelborgo.com
info@evodelborgo.com

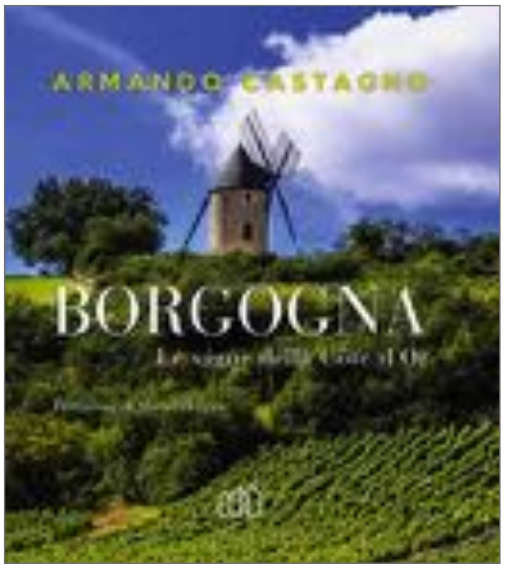
TERRAVEGRA

Frantoio di Cornoleda - Olio EVO Veneto Euganei e Berici DOP

Qualcuno ricorderà il corso per Assaggiatori di Olio, il Sommelier dell'Olio, che Ais Veneto organizzò a Lonigo nel 2008. Proprio quel corso fu malandrino per Devis Zanaica e lo stregò, insieme con la compagna Jaci, a tal punto da spingerlo a cimentarsi nel duro lavoro, spesso denigrato, del frantoiano. Una scelta in controtendenza: il padre aveva una avviata azienda agricola indirizzata più alla vite che agli olivi, ma il giovane Devis, soggiogato da chissà quale magica pozione, chiese un finanziamento ed acquistò un moderno frantoio a martelli, cosciente che solo la strada della qualità poteva avere successo. L'azienda, situata tra le terre vulcaniche dei Colli Euganei, con 4.000 olivi in gestione fra proprietà e conferitori, oltre al DOP cura la produzione di monocultivar: la setosa, autoctona, la rasara, il verde leccino, l'agrumato e un po' selvatico grignano. Invece le caratteristiche climatiche di questa ultima annata non hanno consentito la produzione di matosso, una cultivar locale poco produttiva e per questo poco valorizzata, ma presente in azienda e ben adatta alla produzione di oli di buona forza.
Il DOP, che prevede per disciplinare almeno il 50% di rasara, è un buon olio completo e versatile. Naso di foglia di pomodoro ed erbe aromatiche, al palato un ingresso dolce, poi un gran bel volano amaro e piccante con ritorni di foglia verde e sensazioni di frutta secca. Olio lungo e pulito, pur con una certa grinta.

Prezzo: 12,50 euro - 0,5 l

Frantoio di Cornoleda
Via Cornoleda, 15
35030 Cinto Euganeo - PD
Tel. 0429 647123 - 380 7177284
www.frantoiodicornoleda.com
info@frantoiodicornoleda.com



BORGOGNA. LE VIGNE DELLA CÔTE D'OR

Armando Castagno
Buongiornovino

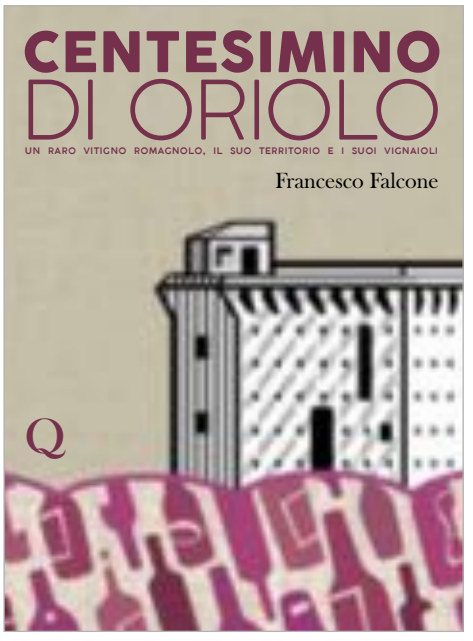
Prezzo: 100,00 euro

Borgogna, terra di sogno e - per molti - di vero e proprio mito. Patria indiscussa di uno dei vini più citati e bevuti del mondo, quel Pinot nero che ha fatto la storia enologica mondiale. Una terra di non facile approccio, soprattutto per chi vuol parlarne con competenza e cognizione di causa. Ci voleva uno come Armando Castagno a provarci, ma soprattutto a riuscirci.

Castagno prende infatti per mano il lettore e lo accompagna attraverso le 27 denominazioni della Cote d'Or in ottocento pagine che si leggono con la facilità con cui si può bere un bicchiere di Pinot nero. Ma i numeri di questa opera monumentale - aggettivo non utilizzato a sproposito in questo caso - sono davvero importanti: 116 annate prese in considerazione a partire dal 1900, 32 Grand Cru spiegati e analizzati in altrettante monografie, 356 Premiers Cru della Côte raccontati e approfonditi. In pratica tutto lo scibile sulla zona riportato e riassunto in una singola pubblicazione.

In mezzo a tutto questo, dati puntuali su altitudini e pendenze, estensioni ed esposizioni, suddivisioni interne, vicende storiche, fondamenti di climatologia, ampelografia, geologia, gastronomia.

Il prezzo, impegnativo, si ripaga ampliamente per la profondità di analisi del territorio, per la scrittura godibilissima - a cui Castagno ci ha ormai abituati da tempo - e per le belle fotografie di Andrea Federici. Aprono il volume una prefazione di Michel Bettane e una introduzione di Fabio Rizzari.



CENTESIMINO DI ORIOLO

Francesco Falcone
Quinto Quarto Edizioni

Prezzo: 10,00 euro

Ci sono vitigni che ispirano simpatia da subito. Il centesimino è senza dubbio uno di questi. Deve averla pensata allo stesso modo Francesco Falcone quando, da pugliese trapiantato in Romagna, ha deciso di dedicargli un agile ma approfondito libello. Una vera e propria rivincita per un vitigno destinato a scomparire, un onore che meriterebbero anche molti altri autoctoni che hanno fatto la storia dell'agricoltura e dell'enologia italiana. Un patrimonio di biodiversità che i gusti degli ultimi anni e le scelte delle cantine hanno troppo spesso rischiato di far sparire per sempre.

Nel libro di Falcone troverete le vicende che hanno condotto il centesimino ai giorni nostri, attraverso i secoli e i nomi. Riconosciuto ufficialmente solo nel 2003, questo vitigno è stato per lungo tempo infatti chiamato savignon rosso. Il nome centesimino lo deve al suo salvatore Pietro Pianori, che lo riscoprì e ne iniziò la propagazione. Questi, in virtù delle sue doti di risparmiatore, aveva appunto il soprannome di Centesimino.

Oggi in Romagna si contano 20 ettari di questo vitigno, per un totale di bottiglie prodotte che si aggira attorno alle 50.000, in crescita lenta ma costante. Un'analisi delle annate e dei diversi produttori completa il libro, insieme a un attento inquadramento del terroir oriolese e a diverse testimonianze di chi, questo vitigno, l'ha vissuto in prima persona.

Un'opera meritoria, che speriamo possa essere replicabile e replicata.

VIVERE CON GLI ANIMALI. UN'UTOPIA PER IL XXI SECOLO

Jocelyne Porcher
Slow Food Editore

Prezzo: 15,50 euro

Jocelyne Porcher è sociologa all'Istituto nazionale della ricerca agronomica (Inra) in Francia ma soprattutto è un ex allevatrice. Con questo libro, presentato all'ultima edizione di Cheese, indaga sul concetto contemporaneo di allevamento, confrontandolo con millenni di convivenza sostenibile fra noi umani e gli animali. Un rapporto che risale al neolitico, quando i nostri progenitori abbandonarono una vita nomade basata sulla raccolta di frutti e sulla caccia e abbracciarono uno stile più sedentario. La sussistenza era garantita dalle prime forme di agricoltura, ma soprattutto dalle prime forme di allevamento, che risolvevano il problema dell'accapparramento del cibo e riducevano di molto i rischi legati alla caccia in campo aperto. Una vera e propria rivoluzione, che portò profondi cambiamenti nel genere umano e contribuì a creare dei legami fra la nostra specie e gli altri animali, sfruttati sì, ma soprattutto rispettati per il loro ruolo di fonte di cibo.

Oggi questo legame sembra essersi rotto, tradito dall'uomo sempre più alla ricerca di sistemi facili per produrre grandi quantità di cibo, senza per questo badare alle condizioni di vita degli animali che si sacrificano per noi. La Porcher indaga proprio sulle motivazioni di questo tradimento, che ha portato alla nascita di un ormai diffuso movimento vegetariano e vegano, oltre che al diffondersi dell'idea sulla necessità di liberare tutti gli animali oggi chiusi negli allevamenti.

E allora, in risposta a questo continuo montare di idee animaliste radicali, pare necessario riportare al centro del rapporto fra animale e uomo il triplice obbligo del donare, ricevere e restituire, in contrapposizione al concetto moderno di allevamento industriale, che vede in vacche, oche, conigli solo un mero prodotto da produrre e successivamente vendere. Possibilmente con il massimo guadagno e la minima spesa.

Se cercate risposte a domande del tipo "perché uccidiamo gli animali?" o "a cosa serve il benessere animale?", o ancora "bisogna liberare gli animali?" questo è il libro giusto per voi. Sicuramente dopo averlo letto guarderete con occhi diversi la bistecca succulenta accanto al vostro bicchiere di Chianti.

IL VIGNAIOLO UNIVERSALE

Pierluigi Gorgoni, Andrea Grignaffini
Marsilio Editori

Prezzo: 35,00 euro

C'è spazio per tutti dentro il libro di Gorgoni e Grignaffini. Non è un caso che il titolo richiami a quell'universalità che è propria delle bevande conviviali come il nostro amato vino. Ma che è propria anche dell'arte e dell'artigianalità, visto che il volume si inserisce nella collana Mestieri d'Arte promossa dalla Fondazione Cologni: istituzione non profit nata con lo scopo di promuovere iniziative culturali, scientifiche e divulgative per la tutela e la diffusione dell'alto artigianato.

Il mestiere di vignaiolo dunque ricondotto a quello che è: un artigiano che plasma una materia prima come l'uva e le consente di diventare vino. La tipologia e la profondità di intervento poi dipende da ogni singolo artigiano, a seconda del risultato che vuole ottenere.

Il volume prende in rassegna, in sintetici ma incisivi capitoli, storia, mode, tendenze, correnti del vino come lo conosciamo oggi, con leggerezza e rigore. Si parte dal Metodo Classico per terminare con il Porto, passando attraverso il fenomeno dei vini in anfora, i Barolo Boys e fiumi di Lambrusco.

Un bignami del vino insomma, visto con occhi disincantati e con un grande pregio: la voglia di assaggiare che ti fa venire.

ERACLITO E LA BERTUCCIA

di Yanez de Gomera

C'è allarme per i cambiamenti climatici, enfatizzati e temuti per le molte conseguenze sul nostro attuale modo di vivere, ancora fondato sugli sprechi e sul poco rispetto per la Terra e per le generazioni future. In realtà, per quello che riguarda il vino, se ora si può piantare la vite dove prima non si poteva, a mille metri di altitudine o in Inghilterra, non sembra notizia così negativa. È avvenuto ancora nel passato, in pianura pianteremo altre colture o altri vitigni con minori esigenze idriche, magari un lambrusco ad alberello, che sarà anche più carino.
Da qualche millennio siamo condizionati dalla convinzione di aver perso un Paradiso terrestre, per cui invariabilmente "una volta si stava meglio" anche se si stava peggio. Non è sempre così, tutto ciò che vive è soggetto al cambiamento, in filosofia è il "tutto scorre" di Eraclito, ed il nostro pianeta per fortuna è ancora vivo. Basta prendersi le proprie responsabilità e fare scelte alternative. Dal lato pratico posso testimoniarvi che in giro per il mondo ho bevuto bevande alcoliche di ogni colore possibile, ricavate da piante o tuberi di svariate tipologie, e l'ho sempre trovato meglio che diventare astemio. Poi ci vuole l'ironia di un mio vecchio amico, Alexandre Exquemelin, pirata, chirurgo, ed autore di una Storia dei Bucanieri, che una volta mi confidò che anche un colto *Panta rei* diventa comico se scritto sul culo pelato di una bertuccia.

Associazione Italiana Sommelier
VENETO

SOMMELIER **AIS**

LA **DIFFERENZA** TRA **BERE** E **DEGUSTARE**

Il mondo AIS allarga gli orizzonti della tua sensibilità, offrendoti opportunità di **degustazioni esclusive** e **corsi di formazione**.

I **corsi di formazione per Sommelier** svelano l'affascinante mondo del vino agli operatori del settore e a tutti gli appassionati.

Seguici su:
www.aisveneto.it/corsi
facebook.com/aisveneto - twitter.com/aisveneto

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

VINETIA · SOMMELIER Veneto · WE WINE EXPERIENCE

SOMMELIER VENETO
Periodico dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

EDITORE
Associazione Italiana
Sommelier Veneto
Via Santa Lucia, 13
31044 Montebelluna (TV)
Tel. 345 6815370
Fax. 0422 1699971
info@aisveneto.it
www.aisveneto.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Marco Aldegheri

CAPOREDATTORE
Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it

SUPERVISIONE
Davide Cocco
davide@studiocru.it

REDAZIONE E COLLABORATORI
Alessandra Piubello
Clelia Romano
Costanza Fregoni
Fabio Poli
Federico Cocchetto
Giovanni Angelucci
Giulia Armeni
Giulio Fanton
Irene Graziotto
Luca Canapicchi
Luciano Ferraro
Maria Grazia Melegari
Matteo Guidorizzi
Micaela Tusseto
Morello Pecchioli
Paola Bonomi
Paolo Cavasin
Wladimiro Gobbo

PUBBLICITÀ
Silvana Tavaglione
Relazioni Esterne Ais Veneto
Tel. 049 66 35 33
Mob. 335 527 36 35
media@aisveneto.it

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
StudioCreativoGabrielli.com

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
Mauro Fermariello (pag. 19)
Dyana Foto (pag. 50)
Mauro Magagna (pag. 60)
Bruno Bellato (pagg. 48-51-64)

FOTO DI COPERTINA
Giò Martorana

ANNO 20 - GIUGNO 2018
Periodico semestrale
Registrazione Tribunale Treviso
N. 1042 del 23 ottobre 1997

n° iscrizione ROC: 25402

STAMPA
Stamperia Srl di Aloisi & Galvani
Strada del Tione, 27
37017 Lazise VR
Tel. 045 647 0100

VINITALY
LE ANTEPRIME
VINIVERI
VIN NATUR
MERCATO FINI
PROWEIN
GRANDS JOURS
OH!
GUARDA CHE VADO AL SINDACATO DEI FEGATI!
ORA CHE NE ANDIAMO UNA SETTIMANA IN ALTA MONTAGNA
DEVI PENSARE UN PO' ANCHE A ME
ARIA BUONA, LUNGHE PASSEGGIATE, SPORT E TANTA ACQUA MINERALE!
UNA SETTIMANA TUTTA?
SÌ.
GUARDA E ZITTO!
TANTO IN ALTA MONTAGNA...
... LE VIGNE...
ECCHEDIAMINE!
... NON CI SONO...
MA ALLORA DITELO!
www.mondocane.com
MondoCane
@MondoCane

#ASTORIAWINES

ASTORIA
WINES

Xala
RIBOLLA GIALLA
spumante

"Cos'è un classico?"

T. S. Eliot

2012

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2013

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2011

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

THE BEST PROSECCO AVAILABLE TODAY
WINE ETHUSIAST

2014

ARGUABLY THE HIGHEST QUALITY IN VALDOBBIADENE
CHRISTIE'S

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2008

ESPRIME L'ANIMO PIÙ PROFONDO DEL TERRITORIO
VINI D'ITALIA

2015

92/100 ROBERT PARKER
THE WINE ADVOCATE

1999

L'ESSENZA DI VALDOBBIADENE COME ZONA E COME VINO
DANIEL THOMASES

2017

PREMIO SPECIALE BOLLICINE DELL'ANNO
GAMBERO ROSSO

92/100 ROBERT PARKER
IF I HAD TO STOCK MY PANTRY WITH JUST ONE PROSECCO SUPERIORE FOR THE REST OF MY LIFE, THIS WOULD BE THAT WINE

1996

DI GRAN LUNGA IL MIGLIOR PROSECCO SUL MERCATO
FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

2018

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

Giustino B.

RUGGERI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE