SOMMELIER *Veneto*

02 18

Anno 20 - Numero 2 - Dicembre 2018 - Periodico Semestrale

L'ELEGANZA Sommelier Veneto 02/18

L'ELEGANZA

Equilibrio e armonia
sulla via della perfezione

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**

Quanto dura per sempre?
A volte l'attimo di un assaggio.
DE·BVRIS
RISERVA
vitae
LA GUIDA VINI
2019
DE·BVRIS
#tastethetime
www.deburis.it
TOMMASI · FAMILY · ESTATES
epicopartners.it

di ***Marco Aldegheri***
presidente@aisveneto.it

La nuova copertina di Sommelier Veneto, in continuità con le precedenti edizioni, si presenta su fondo nero. La novità è che sviluppa una grafica moderna attorno all'elemento della diagonale, che interviene nel lettering della testata e determina anche il taglio della foto. Questa, ad ogni uscita, si presenterà con un soggetto diverso e in una tonalità che si adatti al tema della rivista.

Non me ne vogliate se ho abusato della vostra pazienza per illustrare la revisione grafica che accompagna la nuova rivista, ma se avete resistito fin qui leggendo queste poche righe vi sarà molto facile capire come la tecnica descrittiva utilizzata in questo esempio, per quanto esaustiva, a volte diventi gelida fino a demolire l'interesse per la lettura. Il problema è che questo tono di comunicazione non è molto diverso da quello che frequentemente utilizziamo nel parlar di vino. "Si presenta rosso rubino" è la sintesi diabolica di questa modalità di racconto, nella quale cadiamo un po' tutti: Sommelier in primis, poi produttori, enologi, giornalisti, blogger.
La probabilità di catturare l'attenzione di chi ci ascolta può contare solo sull'assuefazione di un interlocutore che già conosce il

linguaggio del vino. Crolla invece inesorabilmente con il grande pubblico, che si sentirà escluso.

Fin qui quanto basta per guardarsi dentro e fare un sano esercizio di autocritica. In realtà il peggio arriva quando il linguaggio tecnico si trasforma in strumento di esibizione. Non ci è di aiuto in questo la cultura dell'apparenza in cui siamo immersi. Viviamo nel bisogno di fare colpo a tutti i costi, a suon di like, di esserci sempre, trasformando spesso l'esibizione in esagerazione. Il mondo del vino, ben spartito tra chi il vino lo fa e chi lo racconta, non ne è certo immune, impegnato ad inseguire quella contraddizione in termini che chiamiamo eleganza, che vorremmo ritrovare nel calice e che invece è scomparsa a quanto pare dal suo stesso linguaggio.

Sobrietà, senso della misura, equilibrio tra sostanza e cura del dettaglio, rispetto, sono doti sempre più rare eppure centrali nell'idea di eleganza, nel vino come in un abito, in un quadro, in una scultura, in una bella donna. Per arrivare a riconoscerle nel vino occorre pazienza, impegno, costanza, ma una volta imparato si può leggere anche il mondo che ci circonda con occhi diversi. Al sottile concetto di eleganza è dedicato il tema di questo numero di Sommelier Veneto, con l'augurio che anche queste pagine possano accompagnarvi in una gradevole lettura, dalla nuova copertina fino all'ultima pagina.

Angelo della vendemmia
foto di Giò Martorana

sommario

L'ELEGANZA

in *questo numero*

05 Il Decanter
La parola al Presidente

08 News

10 UNA QUESTIONE DI ELEGANZA
Un concetto che attraversa i secoli

14 L'Opinione

16 UN SOGNO CHIAMATO BORGOGNA
Il regno dello Chardonnay

24 L'ULTIMA CENA
La nuova vita di Richard Geoffroy

30 STILE VENETO
L'eleganza in tre grandi classici della nostra regione

36 Enovità
Ultime uscite in enoteca

40 IL QUADRILATERO BORDOLESE
Il connubio secolare fra Veneto e varietà bordolesi

46 Vinetia
I migliori bordolesi del Veneto

50 IL DIAVOLO E IL VIN SANTO
Milo Manara e il suo rapporto con il vino

56 BELLO E BUONO
Eleganza e bellezza secondo quattro cuochi veneti

61 In Vetrina
Notizie dal mondo del vino

62 In Pratica
L'eleganza del Sommelier

64 Mondolio
Viaggio tra gli extravergine

66 L'Alambicco
Distillati d'autore

67 La Birra
Piccoli birrifici crescono

68 La Verticale in Orizzontale
Custoza Ca' del Magro

70 Libri
Il vino nero su bianco

74 La Sciabolata
di Gianmarco Tognazzi

RITORNA ALBA VITÆ

In vendita 300 esclusive magnum di Kairos 2015 di Zýmē. Il ricavato sarà devoluto in beneficienza all'associazione ABEO Onlus Verona

AIUTACI A COSTRUIRE
VILLA FANTELLI

Il vino come frutto della cura dell'uomo e come atto di solidarietà: AIS Veneto presenta l'ottava edizione di Alba Vitæ, il vino in tiratura limitata con cui ogni anno sostiene un progetto sociale a favore della vita. Quest'anno il vino selezionato è il Kairos 2015 dell'azienda Zýmē: aiuterà a sostenere l'associazione ABEO Onlus Verona, che si occupa dei bambini emopatici oncologici.
Kairos nasce nella cantina Zýmē di Celestino Gaspari a San Pietro in Cariano (Verona), che coltiva le sue uve secondo pratiche agronomiche ecosostenibili, nel rispetto dell'equilibrio dell'ambiente e della natura. Il vino è creato dall'unione di ben quindici uve, provenienti da quattro vitigni bianchi e undici rossi. ABEO Onlus Verona raccoglie fondi e organizza attività di sostegno per il Reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Donna Bambino di Borgo Trento a Verona. Si sta ora impegnando nel progetto di ristrutturazione di Villa Fantelli. Qui troveranno spazio aree a misura di bambino, ma anche mini-appartamenti dedicati alle famiglie dei piccoli pazienti.
L'esclusiva versione sarà in vendita fino a fine gennaio. Sarà possibile acquistare la magnum di Alba Vitæ al costo simbolico di 70 euro tramite la pagina web di AIS Veneto (*www.aisveneto.it*) e il canale e-commerce *Spaghetti & Mandolino*.

www.spaghettiemandolino.it

VINETIA 2019: LA NOSTRA GUIDA SI RINNOVA

Area aziende e nuova grafica sensoriale le principali novità della nuova edizione. Decretati i vincitori del Premio Fero, dedicato alle eccellenze enologiche venete

Una grafica dedicata all'aspetto sensoriale dei vini, la traduzione in cinese, che si aggiunge alle cinque lingue già presenti, la possibilità di richiedere la realizzazione di un video di presentazione, che sarà creato in collaborazione con Venezie Channel. Sono queste le novità dell'edizione 2019 di Vinetia, presentata lo scorso ottobre a Venezia dal curatore Giovanni Geremia. Una guida che si rivolge sia al pubblico, aiutandolo ad orientarsi facilmente tra le tante valutazioni, sia alle cantine, con una serie di servizi dedicati.
AIS Veneto ha anche decretato i vincitori del Premio Fero, dedicato ai sette migliori vini della Regione e consegnato ad altrettante cantine in occasione del lancio della nuova edizione.
Per la categoria "Miglior vino bianco" è risultata vincitrice l'etichetta Costalunga 2016 Colli Trevigiani Manzoni Bianco IGT di Cirotto e per "Miglior vino da dessert" il Dogale Veneto Bianco Passito IGT della cantina Le Carline. Premiate invece come "Miglior vino rosso da invecchiamento" il TB 2010 Amarone della Valpolicella di Tommaso Bussola, come "Miglior Vino Rosso" il Brol Grande 2015 Bardolino Classico DOC dell'azienda Le Fraghe, mentre il Rosé Tre dell'Opificio del Pinot Nero si è aggiudicato il premio come "Miglior vino rosato". I due spumanti premiati sono stati il Valdobbiadene Superiore Cartizze Dry della cantina Ruggeri come "Miglior spumante metodo Charmat", mentre il Pas Dosé 2009 Lessini Durello Spumante Riserva DOC di Fongaro Spumanti è risultato essere il "Miglior spumante metodo Classico".

www.vinetia.aisveneto.it

VINETIA
– GUIDA AI VINI DEL VENETO –

RISOTTO DEL SOMMELIER: VINCE VICENZA

Al concorso di Isola della Scala vince la coppia vicentina con chef Petucco e Paola Bonomi.
Il premio Miglior Piatto a Paolo Businaro del Bistrot de Venise

A Isola della Scala (Verona) è tornato il concorso *Il risotto del Sommelier* che da otto edizioni premia il miglior abbinamento risotto e vino durante la Fiera del Riso. Domenica 16 settembre hanno trionfato lo chef Andrea Petucco, cuoco dell'agriturismo La Torre di Molvena, e Paola Bonomi, delegato AIS di Vicenza, vincitori del premio per il miglior abbinamento con il risotto alla quaglia, rosmarino e tartufo abbinato al Montemitorio 2016 Tai Rosso Colli Berici DOC della cantina Dal Maso, di Montebello Vicentino.
Durante la competizione enogastronomica si sono sfidate sette coppie formate dai delegati provinciali di AIS Veneto affiancati da uno chef del proprio territorio.
La giuria tecnica, affiancata da quella popolare composta dal pubblico presente in sala, ha decretato inoltre lo chef vincitore del premio per il Miglior Piatto. A trionfare è stato Paolo Businaro del Bistrot de Venise (Venezia) con il Risotto de Fenoci al cotto e crudo di mare preparato con capesante, gamberi rossi siciliani e scampi, spezie e liquirizia.

ACCORDO TRA ITALIAN WINE ACADEMY E AIS VENETO

Grazie alla convenzione, per i sommelier AIS sarà più facile accedere ai corsi Wine and Spirits Education Trust

AIS Veneto lancia un progetto pilota rivolto all'accrescimento didattico dei propri iscritti che, grazie all'accordo stretto con Italian Wine Academy, possono partecipare ai corsi WSET con particolari agevolazioni sui costi di iscrizione.
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.
I corsi si svolgono all'interno degli spazi di Wine2Digital messi a disposizione da Vinitaly International Academy.

www.italianwineacademy.org

IL CONGRESSO NAZIONALE ARRIVA IN VENETO

Inizia il conto alla rovescia per l'Edizione 2019. Appuntamento a Verona dal 22 al 24 novembre

C'è stato il passaggio delle consegne fra l'Alto Adige e il Veneto durante il 52° Congresso Nazionale AIS, da poco svoltosi a Merano.
La Presidente Christine Mayr ha passato il testimone a Marco Aldegheri. Toccherà infatti alla nostra Regione ospitare l'edizione 2019 di questo importante appuntamento, che si svolgerà da giovedì 22 a domenica 24 novembre 2019. La macchina organizzativa di AIS Veneto è già al lavoro per garantire il miglior svolgimento possibile di quattro giorni ricchi di appuntamenti e novità.
Durante il lungo fine settimana saranno in programma, accanto ai lavori congressuali riservati ai soci, 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.

UNA QUESTIONE DI ELEGANZA

Dal vino all'arte passando per l'architettura. Un concetto che attraversa i secoli di ***Massimo Zanichelli***

Il mondo del vino, si sa, è soggetto a mode, tendenze e influenze come il mondo del costume e della società di cui fa inevitabilmente parte.
Negli anni Novanta lo stile internazionale imponeva la potenza, negli anni Zero tutti vogliono la bevibilità. Nei primi regnava incontrastata la barrique e chi non la usava era un paria, nei secondi la barrique è vista più o meno come il male assoluto. Sempre negli anni Novanta la tecnica delle filtrazioni e dei lieviti selezionati imperversava senza antagonisti, oggi si richiede che un vino sia soprattutto "bio". Al di là delle posizioni di campo e degli estremismi, degli slogan e delle diciture, sono in pochi a parlare dell'eleganza del vino. Concetto troppo comune, o troppo astratto? Che cos'è l'eleganza nel vino? In genere, e non senza ragioni, la si identifica con la sottigliezza, l'essenzialità, la leggerezza: nel frutto, nel corpo, nel tannino.

// MA L'ELEGANZA COS'È?

I dizionari pongono l'accento sull'aspetto visivo della parola: per *Il Vocabolario Nomenclatore* di Palmiro Premoli è "maniera di vestire e di adornarsi con leggiadria, con gusto", per *Lo Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana*, è "modo di vestire con gusto e raffinatezza". Nel vino, il gusto appartiene a una doppia sfera sensoriale, dunque al mondo della sinestesia. Quella visiva, esteriore ma non superficiale, del modo di apparire - pensiamo al suo colore - e quella gustativa del tatto e del sapore, favorendo in entrambi i casi uno stile: elegante, secondo *Il dizionario della lingua italiana Devoto-Oli*, è colui "che denota raffinatezza di gusto e di senso estetico", oppure per estensione "distinto da uno o più aspetti pregevoli e non facilmente imitabili".

Vista della facciata di Santa Maria Novella a Firenze

La chiave di volta si ritraccia in altre due definizioni della parola "elegante". La prima è offerta ancora dallo *Zingarelli*: "detto di vino pregiato particolarmente armonico". La seconda arriva dal *Dizionario Veronelli dei termini del vino*: "di un vino in cui la pregevolezza e l'armonicità si sottolineano per particolare euritmia".

// UNA QUESTIONE DI EQUILIBRIO

Due sono le parole chiave: armonia ed euritmia. Due termini che evocano alla mia memoria un libro dei tempi dell'Università, quando studiavo Storia dell'Arte: *Principi architettonici nell'età dell'Umanesimo* di Rudolf Wittkower. Attingo da qui alcuni illuminanti spunti, senza farla troppo lunga. Leon Battista Alberti, una tra le figure di spicco dell'Umanesimo quattrocentesco, considerava la bellezza come armonia: "Un concerto di tutte le parti accomodate insieme con proporzione e discorso, in quella cosa in che le si ritruovano; di maniera che è non vi possa aggiugnere o diminuire, o mutare cosa alcuna, che non vi stesse peggio" (*De re aedificatoria*, nella traduzione di Cosimo Bartoli del 1550). È una visione del mondo: la bellezza è il prodotto di proporzioni definite in cui nulla può essere aggiunto o tolto. L'armonia che ne deriva è il prodotto di misure matematiche: Alberti, come più tardi avrebbe fatto Andrea Palladio, concepiva le facciate delle chiese come sistemi proporzionali espressi secondo rapporti matematici (1:1, 1:2, 1:3, 2:3, 3:4) alla base dell'armonia musicale: la facciata di Santa Maria Novella a Firenze è "il primo grande esempio di eurythmia classica del Rinascimento" (Wittkower). Nel suo commentario *I dieci libri dell'Architettura di M. Vitruvio* del 1556, Daniele Barbaro, umanista veneziano, così definisce le nozioni vitruviane di *symmetria* ed *eurythmia*: "La Simmetria è la bellezza dell'Ordine, come la Eurithmia della Dispositione. Non è assai ordinare le misure una dopo l'altra, ma necessario è che quelle misure habbiano convenienza tra loro, cioè siano in qualche proportione". La "figura vitruviana", la cui armonia è dimostrata dall'inscrizione del suo corpo in geometrie perfette come il cerchio e il quadrato, è stata una delle ossessioni di quel periodo. Leonardo da Vinci ne ha lasciato la versione definitiva in un disegno che è diventato un'icona.
L'uomo vitruviano è contenuto nel quadrato della terra e nel cerchio del sole, è la forma che si specchia nel contenuto, è la quadratura del cerchio: è l'euritmia, ovvero "l'armonica distribuzione degli elementi

compositivi di un'opera" (sempre lo *Zingarelli*). Ancora Daniele Barbaro: "Et però, dove sarà proportione, quivi non può essere cosa superflua; et siccome il maestro della natural proportione è lo istinto della natura, così il maestro dell'artificiale è l'habito dell'arte, di qui nasce che la proportione più presto della forma, che della materia procede, e dove non sono parti, non può esservi proportione".

// VINI CHE AMIAMO

È un principio che si rispecchia nel cosmo del vino, fusione di natura e scienza, di sostanza e lavoro, di vita e pensiero. Nel concetto di terroir convergono elementi naturali (la materia) e umani (la forma): dalla loro *coniunctio* nascono i vini che amiamo. Etimologicamente, euritmia significa "buon ritmo", e non c'è vino espressivo che non ne sia intriso: lento o vivace, andante o allegro, orizzontale o verticale è sempre un'armonia segreta a sorreggerlo, a muoverlo, a magnificarlo. L'eleganza è la proporzione delle cose, ovvero l'equilibrio delle parti. L'eleganza di un vino non è solo la setosità del suo tessuto, la sottigliezza del suo corpo, la grazia del suo movimento, ma un'interna modulazione che si trasforma in armonia, in suono sinfonico: il frutto, la struttura, l'acidità, il sapore, il tannino, l'effervescenza convergono, invece di disperdersi o slegarsi, verso un asse organolettico, una linea dove tutto confluisce e si mescola per creare un organismo coerente e armonico, un'euritmia che è perfetta disposizione. L'eleganza è il punto di fusione tra apparire ed essere: il colore, i profumi e i sapori di un vino creano un tutt'uno dove ogni singolo e spiccato elemento contribuisce al ripieno dell'orchestra, dove le sfumature e le mezze tinte compongono un concerto di sensazioni che si uniscono, dove la sinuosità del fraseggio gustativo si articola in scale musicali, dove tutto si fonde in un piacere assoluto.

L'uomo vitruviano di Leonardo Da Vinci

"L'eleganza del vino è indissolubilmente legata al suo servizio che, se eseguito nel modo adeguato, è segno di classe e rispetto verso l'ospite. Non è necessario offrire una prestazione da Sommelier professionista, basta comportarsi con stile seguendo un procedimento corretto e mettendo a disposizione un calice che sia esteticamente bello e funzionale al vino che si sta consumando."

Parola di Georg Riedel, rappresentante della decima generazione della famiglia austriaca che ha legato il proprio nome a quello dei più eleganti e raffinati calici al mondo per la degustazione del vino

"L'eleganza è silenziosa."

Parola di Massimiliano Alajmo, chef de Le Calandre di Sarmeola di Rubano. Nel 2002 è stato il più giovane chef della storia ad aver ottenuto la valutazione di tre stelle dalla Guida Michelin

UN SOGNO CHIAMATO BORGOGNA

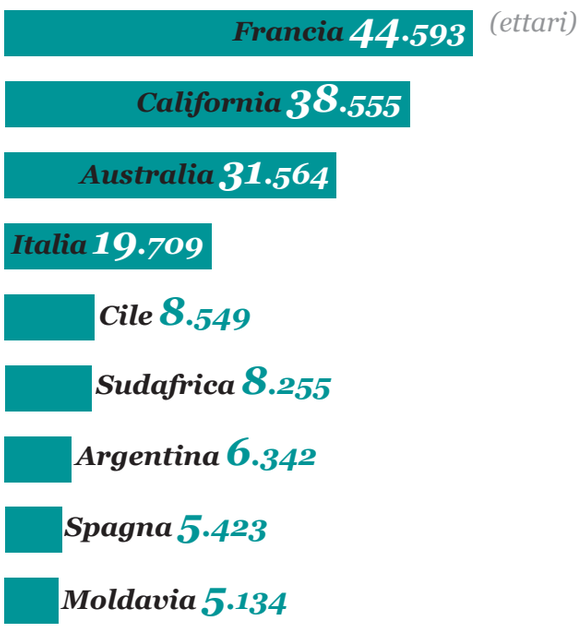
Un viaggio dove nascono i migliori Chardonnay del mondo di ***Alessandra Piubello***

Una nebbiolina grigio-azzurra avvolge le vigne di Aloxe-Corton che s'intuiscono appena in filigrana. In lontananza spicca la Montagna, come la chiamano qui. È Corton, la collina che porta per cappello una fascia di boschi. Attorno, il crepuscolo di una radiosa giornata invernale, il freddo pungente non toglie nulla alla poesia di questo luogo mitico.
Il Corton-Charlemagne (Carlo Magno fu il primo padre delle celebri vigne ora Grand Cru: vedendo che la neve lì si scioglieva prima che altrove, impose che i vigneti fossero piantati sulla collina) può, ebbene sì, rivaleggiare con i Montrachet. Risento ancora le parole di Jean-Charles de la Morinière, un vero signore ed ex proprietario di Bonneau du Martray, guardare la collina e dirmi: "Dio è nel dettaglio".
Qui principia la Borgogna bianca, quella parte della Côte de Beaune che per tradizione, storia e cultura trova nello chardonnay la sua espressione più autentica e leggendaria. Anche nello Chablis, che dista centosessanta chilometri a nord di Beaune, quindi più vicino alla Champagne che al resto della Borgogna, il vitigno principe è lo chardonnay. Altri suoli (del periodo kimmeridgiano) più ricchi di argilla e calcare con altre espressioni nei vini: più verticali, iodati e irrorati di una vena acida corroborante.
Ma il fascino esercitato dalla striscia di terra borgognona - lunga circa una trentina di chilometri - è pura magia, i vini bianchi che nascono qui sono monumentali, così universalmente superiori che non bastano le pagine di un libro a descriverli.
Siamo nell'aurea del mito, non ovunque chiaramente (ricordiamo che peraltro ci sono anche degli ottimi vini

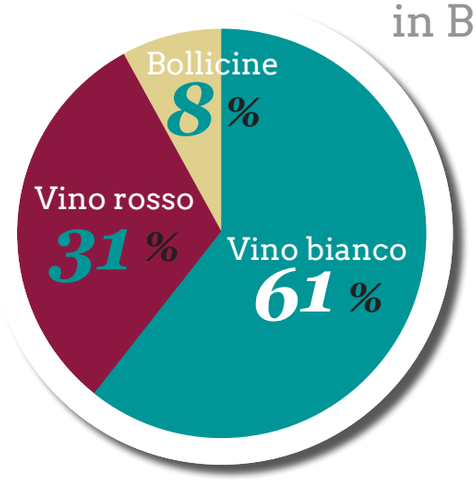
A fianco:
vigneti a Aloxe-Corton

In basso:
Jean Marc Roulot,
attore e produttore

Lo Chardonnay nel mondo



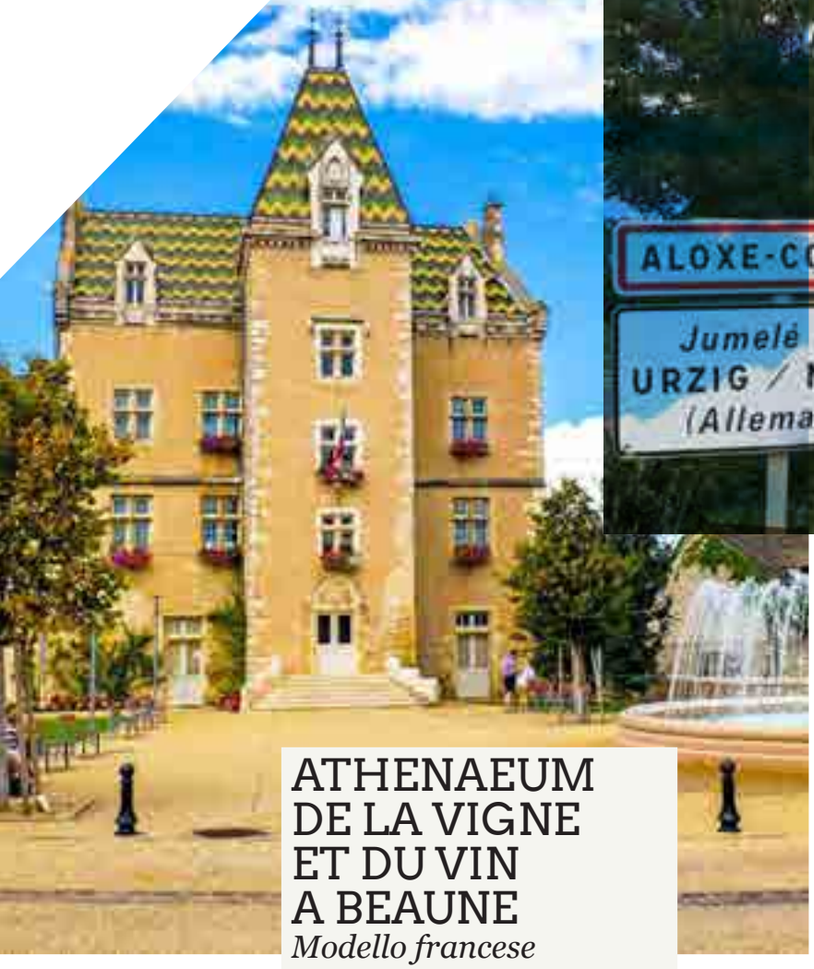
Produzione del vino in Borgogna



rossi in questa parte della Borgogna, tanto per rimarcare la complessità di catalogazione del territorio), ma qui il sodalizio ancestrale con lo chardonnay è unico.
Lo chardonnay e la Borgogna sono una coppia perfetta, il vitigno è in totale sintonia con il territorio e il contesto pedoclimatico. Il sottosuolo argilloso ricco di sedimentazioni marine, la varietà di micro-ambienti pedoclimatici capaci di trasformare lo chardonnay da un cru all'altro, l'esposizione specifica di ogni parcella, il microclima, il terroir di ogni vigna: ecco il tesoro della Borgogna, dove tutto è teso a creare vini diversissimi tra loro anche se fatti con il medesimo vitigno. Forse è nato proprio in queste terre, o forse è originario della Champagne, sicuramente la Borgogna gli ha dato il nome, da un villaggio che si chiama proprio Chardonnay.
L'analisi genetica classifica lo chardonnay come un incrocio tra il pinot e il gouais blanc, difficile dire quale fra i pinot, nonostante per tanto tempo sia stato confuso con il pinot bianco anche da eminenti ampelografi.

// IL LAVORO DEI MONACI

Proseguiamo il nostro viaggio lungo la D974, non senza aver fatto tappa a Pernand-Vergelesses e a Savigny-Les-Beaune, per arrivare a Meursault, mentre meditiamo su questi luoghi sacri. Sì, perché i monaci hanno fatto un lavoro certosino di selezione. Ci hanno messo milleduecento anni per costruire questo territorio.
E le loro classificazioni non sono mai state messe in discussione. "I monaci qui - ci racconta Claude Bourguignon, che analizza da quarant'anni i terreni del mondo intero - hanno individuato perfettamente le zone di riferimento: dalle nostre analisi tutti i Grand Cru corrispondono perfettamente, nel cento per cento dei casi, alla delimitazione ancestrale. Per i Premier Cru, corrispondono all'80% dell'analisi scientifica, e al 75% per i village".



Il Municipio di Meursault

A snistra: i tipici tetti dell'Hospices de Beaune

ATHENAEUM DE LA VIGNE ET DU VIN A BEAUNE

Modello francese

Una libreria specializzata sul vino di 1.200 metri quadrati? Una delle più grandi e più assortite al mondo? L'Athenaeum è molto di più. È un tempio consacrato al mondo del vino. Libri, riviste, carte dei vigneti, DVD. Lo scibile sovraumano enoico scritto in tutte le lingue. Poi ci sono l'area della gastronomia, l'oggettistica del vino, l'enoteca con una selezione di cinquanta domaine. Un parco giochi per gli enoconoscitori, nel quale perdere completamente il senso del tempo. Sotto l'occhio attento della direttrice Anne Caillaud, presente sin dalla fondazione nel 1989, troverete sempre qualcosa da portare a casa.

La vera forza della Borgogna sta nell'essere rimasta nella sua essenza di estrazione contadina e familiare, dove per secoli e secoli il figlio succede al padre, che a sua volta prende il posto del proprio padre, per generazioni e generazioni. L'appartenenza al cru è più forte qui che in qualsiasi altro posto al mondo. Non dimentichiamo che i primi bastioni della biodinamica in Francia nascono qui.
Eccoci al villaggio di Meursault, visibile a chilometri di distanza per il campanile svettante della Chiesa di Saint-Nicolas. Meursault non ha Gran Cru eppure il Premier Cru Les Perrières viene assimilato dalla critica enologica, anche per la capacità di invecchiamento, a un Grand Cru. Pochi chilometri e raggiungiamo Puligny-Montrachet, la capitale del bianco mondiale.
"Il Montrachet va bevuto in ginocchio e a testa scoperta" scriveva Alexandre Dumas. Montrachet si divide in parti quasi uguali tra i comuni di Puligny-Montrachet (4 ettari) e Chassagne-Montrachet (3.9 ettari), è frazionato in oltre una trentina di parcelle di cui solo due sono superiori all'ettaro. I suoli che ricoprono la roccia calcarea sono molto poveri, costituiti da un sottile strato bruno-calcareo ben drenato. Puligny-Montrachet non ha luoghi speciali o straordinari monumenti, ha una piazza, la chiesa dell'Assunzione, ma è lo scrigno delle vigne, perfettamente esposte a est a guardare il paese, a renderlo un tesoro inestimabile per tutti i suoi amatori.
A Puligny sono comprese le vigne del Bienvenues-Batard-Montrachet e di Chevalier-Montrachet. A sud di Puligny, Chassagne-Montrachet ha vigne rivolte leggermente verso sud.
E per citare la nostra bibbia, Armando Castagno: "Chassagne-Montrachet è il luogo di origine di vini salati e austeri, vini di classe, molto persistenti. Meursault invece è il regno dei bianchi più solari e brillanti, Puligny la culla dei più profumati e freschi". Ed ora andiamo a scoprire dove ci siamo fermati nel nostro viaggio.

// FOLLIN-ARBELET AD ALOXE-CORTON

Franck Follin-Arbelet inizia nel '90 a consacrarsi al mestiere di viticoltore (dopo gli studi universitari in geologia). Discendente da un'antica famiglia di Aloxe-Corton proprietaria di denominazioni prestigiose, Follin-Arbelet trasforma la bella proprietà familiare del 1764 anche in un'azienda vinicola, proprio al centro del paese. Oggi la tenuta si estende su una superficie di 6 ettari e comprende 4 Grand Cru e quattro Premier Cru. I suoi vini sono un po' come lui, riservati, eppure nel filo della degustazione escono con bella progressione.
Il Corton-Charlemagne Grand Cru 2015 mostra un profilo netto e di vibrante intensità.

// ROULOT A MEURSAULT

La storia di Jean Marc Roulot è unica: famoso attore, prima teatrale e poi cinematografico, alla morte del padre Guy nel 1982, si trova a prendere in mano le redini del domaine di famiglia. Dal 2000 è in biologico certificato con una direzione biodinamica. Oggi la scelta dei territori è assai completa su Meursault, specie parte sud, da dove proviene il 90% della produzione. I vini di Roulot hanno uno stile di vinificazione riconoscibile per l'apparente semplicità, la finezza dei profumi, la trasparenza d'espressione, la maturità

di frutto, la fresca e controllata acidità, la verticalità delle sensazioni che spingono alla beva.

// LEFLAIVE A PULIGNY-MONTRACHET

Anne-Claude Leflaive, la leggendaria *vigneronne* a capo dell'azienda, scompare nel 2015. Qui tutto ancora parla di lei, anche se da allora è il nipote Brice de la Morandière il prescelto dagli azionisti della maison a succedere ad Anne-Claude. Dagli assaggi sono emerse note unificanti: netta mineralità, purezza e integrità del frutto, sensazioni sapide, quasi saline, succosità e finezza. Poi, passando da un vino all'altro, oltre alle percepibili diversità dovute al differente terroir di appartenenza, è un crescendo di sensazioni, d'intensità, di ricchezza. E di godimento. E si tocca il cielo con un dito con i tre Grand Cru

// RAMONET A CHASSAGNE-MONTRACHET

Pierre Ramonet, il nonno di Noël e Jean-Claude Ramonet, nel 1920 acquistava pezzo dopo pezzo il puzzle di vigneti divenuti una delle meraviglie della Côte de Beaune. Nel 1934 già vendeva negli Stati Uniti e alla migliore ristorazione francese. Diciassette ettari, compiti differenti tra i fratelli che si sono "semidivisi": Jean-Claude si occupa della vinificazione e commercializzazione, Noël si occupa delle vigne e consegna al fratello le uve. Resta il fatto che gli ultimi millesimi hanno guadagnato in precisione in tutte le denominazioni e il patrimonio dei Grand Cru fa venire i brividi, per ampiezza, definizione e profondità.

LE TRE GLORIOSE

L'asta degli Hospices de Beaune

Da 158 anni, la terza domenica di novembre all'Hospices de Beaune si tiene l'asta dei vini per il mantenimento dell'Hôtel-Dieu. In Borgogna, allora come oggi, nulla aveva più valore dei vigneti e i circa 60 ettari in possesso degli Hospices sono il riflesso di mezzo millennio di generosità (l'88% dei vigneti è classificato come Premier Cru e Grand Cru). Il lavoro è portato avanti da oltre 20 vigneron coordinati dall'enologa Ludivine Griveau. L'asta fa parte de "Les Trois Glorieuses", tre giornate che rappresentano il rendez-vous vitivinicolo nel momento in cui le sorti del nuovo millesimo si stabiliscono.

Bottiglie vendute
199 mln.

Bottiglie distribuite per la promozione
5 mln.

Le migliori annate

Rossi	*Bianchi*
2015	2011
2010	2008
2009	2006
2005	2005
1996	2003
	2001

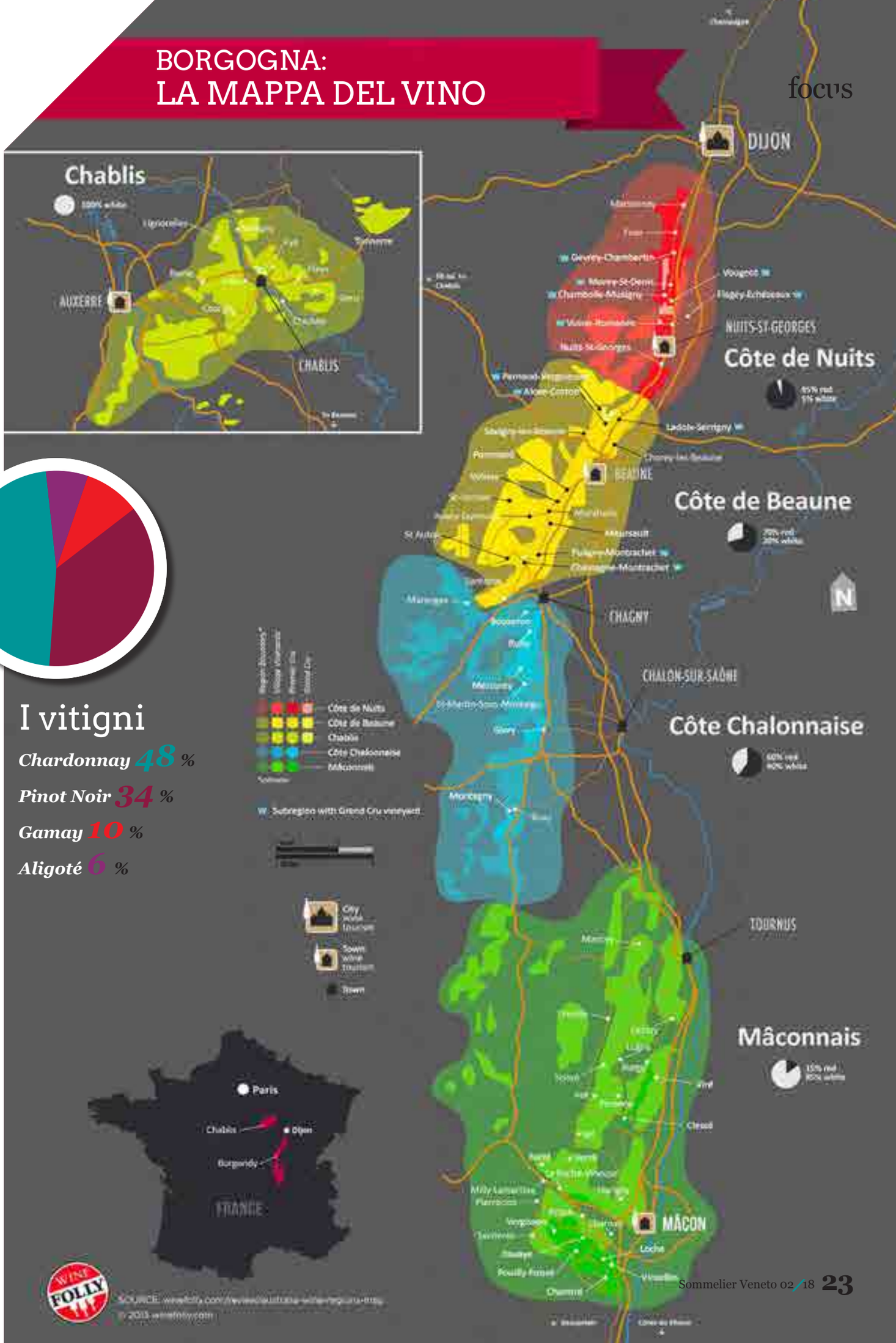
I migliori consumatori

(spesa annua pro capite)

- 82,51 €
- 62,52 €
- 52,32 €
- 25,57 €

Fonte dati: Vinology di Alessandro Torcoli

BORGOGNA: LA MAPPA DEL VINO



I vitigni

Chardonnay 48 %

Pinot Noir 34 %

Gamay 10 %

Aligoté 6 %

Richard Geoffroy

L'ULTIMA CENA

La nuova vita di Richard Geoffroy, per ventinove anni chef de cave di Dom Pérignon

di ***Luciano Ferraro***

"Guardo avanti, ho una nuova visione". Richard Geoffroy scruta dall'alto Milano. È una notte d'autunno, sulla vetta del palazzo più alto d'Italia il sorriso dell'uomo del vino più celebrato al mondo si spegne per un attimo. City Life, Torre Allianz, quarantasettesimo piano. Un ascensore trasparente in pochi secondi trasporta dalla terra al cielo. Le strade, i grattacieli, i monumenti di Milano: tutto sembra silenzioso visto da quassù. Ci sono 130 persone che attendono Richard. Abiti scuri, gioielli, luci basse. Le pareti sono ricoperte di colore nero, con gli scudi di Dom Pérignon, la maison per cui Richard ha lavorato per 29 anni. Un periodo infinito nel quale ha trasformato una bella addormentata in un simbolo mondiale del lusso. Si è fatto guidare da due parole: armonia ed energia. Il risultato è stato l'eleganza come filo conduttore. Un misto di sobrietà e clamore, legami con la tradizione ed esplorazioni del futuro. Ora che tutto questo sta per finire, per Richard non è il momento dei bilanci, ma di una nuova sfida. Sempre sulla strada dell'eleganza.

// LA FORZA DELL'ARMONIA

Tra i tavoli dei migliori clienti europei di Dom Pérignon, Francesco Cerea volteggia e serve i suoi piatti tristellati. Richard sale sul palco, parla brevemente con a fianco il suo successore, Vincent Chaperon, suo vice da 13 anni. Chi lo conosce assicura che è commosso. Ma lui non lo lascia intravvedere. Sembra il solito: geniale e divertente, un pacato rivoluzionario, un intellettuale in grado di creare con le parole immagini sorprendenti e di trasformarle in Champagne sempre irripetibili.
"La qualità - riflette - è una creazione estetica. Lo Champagne è un grande

vino, così si diceva negli anni Novanta. Ed era quasi un modo per rassicurarsi, per dimostrare che in fondo eravamo allineati. Sono invece convinto che lo Champagne sia avvolto da un'aura magica.
La realizzazione di questa magia sarà compiuta quando si parlerà solo di Champagne, non di Champagne come vino". Sembra una definizione di un prodotto, una scelta di posizionamento, come la chiamerebbe un esperto di marketing. Per Richard, alla vigilia della fine dell'incarico di chef de cave a Dom Pérignon (dal primo gennaio 2019 lascerà il suo posto a Vincent, anche se continuerà a collaborare con la maison), l'unicità dello Champagne è una visione del mondo. Lo si capisce da come carica di significati le sue creazioni in bottiglia. Nonostante siano prodotte in grandi quantità (si parla di sei milioni di bottiglie, anche se il gruppo LVMH che possiede Dom Pérignon non fornisce cifre ufficiali), le bollicine firmate da Geoffroy contengono anche una riflessione geopolitica. Come spiega Richard, "la missione di Dom Pérignon è dire al mondo che l'armonia è intensa. In un periodo storico che si fonda sui giochi di potere e sulle ingiustizie, non solo nel mondo del vino, vogliamo dimostrare che l'armonia è più forte".
Quando si tratta di tradurre sotto forma di bollicine questo concetto, Richard Geoffroy fa servire l'ultimo nato della maison, il Dom Pérignon 2008. "È atletico e forte, sembra Usain Bolt", il velocista giamaicano, il più grande di tutti i tempi. "Come il campione ha muscoli allungati, è un miracolo della natura, carnoso e pieno di energia". Allo chef de cave ricorda l'annata 2003, "la madre di tutte le sfide, con quella ondata di caldo che ci costrinse a vendemmiare il 22 agosto, la raccolta più precoce dal 1822".
"Bisogna aspirare alla magia", ripete Richard, mentre Vincent descrive il Rosé 2006, che uscirà in Italia nel 2019, "uno champagne oltre le aspettative, che canta e danza, con struttura e potenze bilanciate dalla tensione".

// IL NUOVO RE SOLE

L'eleganza voluta da Richard è il tratto distintivo della maison. È contenuta in ogni dettaglio. Nell'abbazia di Hautvillers, il suo regno, in cui ha governato da sovrano illuminato per quasi tre decenni, ha fatto togliere ogni riferimento a Dom Pérignon. L'unico scudo-etichetta è riprodotto sul porta ombrelli all'ingresso della pinacoteca che raccoglie le opere di artisti assoldati per le campagne di questo Champagne. In una sala dall'aspetto monacale, con un grande tavolone al centro, nessun arredo, e Sommelier in guanti bianchi, Richard accoglie ancora gli ospiti, invitandoli ad ascoltare, assieme al carattere dello Champagne, il suono delle campane del luogo dove è sepolto l'abate che pensò alle bollicine guardando le stelle.
II padre di Richard era il presidente del sindacato dei vignaioli. "Un uomo di cui ancora adesso si ricordano i produttori della Champagne", assicura il figlio. "Avevo bisogno di staccarmi dal mondo di mio padre e studiai Medicina - racconta - ma non ho mai indossato il camice, la mia ribellione è finita presto. Sono tornato alle mie radici. La laurea è rimasta nel cassetto e sono volato nella Napa Valley. E ho imparato le tecniche della spumantizzazione da John Wright, un vecchio hippy.
Poi Moët & Chandon mi ha spedito in Australia e in Argentina. Mi è stato utile per avere una visione estetica, al di là del vino. Poi sono potuto tornare a casa". E al termine di questo giro del mondo Richard Geoffroy è stato scelto per ridare vita a Dom Pérignon. "La maison era chiusa in una sorta di silenzio - ha confidato a *Le Parisien* - c'era bisogno di una nuova fase creativa, non solo di tecnica, bisognava ricreare la magia".
Anno dopo anno è diventato il Re Sole delle bollicine, l'alchimista che assembla annate e vitigni per creare

LA VITA
Dalla medicina all'enologia

Richard Geoffroy nasce nel 1954 a Vertus (Marne), nel cuore della Champagne. Nonostante la famiglia si occupasse di vino da sette generazioni, studia Medicina e si laurea nel 1982. Poco dopo ci ripensa e inizia gli studi di Enologia alla Scuola nazionale di Reims. Concluso questo ciclo, Moët & Chandon gli offre uno stage in azienda. Nel 1990 diventa chef de cave di Dom Pérignon, prendendo il posto di Dominique Foulon. Come testimonial ha ingaggiato star del calibro di David Lynch, Karl Lagerfeld, Jeff Koons e Lenny Kravitz. Ha tre figli che vivono in Gran Bretagna, Giappone e Singapore. Ha una cantina privata molto limitata, perché non colleziona vini.

Richard Geoffroy in vigna con il suo successore Vincent Chaperon

lo stile della maison di Bernard Arnault a Épernay. Ha voluto solo Champagne millesimati e ha ideato il sistema delle P, una svolta. Ha stabilito tre fasce di longevità: gli Champagne P1 sono affinati per almeno 8 anni nelle cantine a 11° e 80% di umidità; P2, per 15 anni; P3, per 20 anni. I suoi Champagne incarnano il concetto di eleganza come ricerca dell'essenza, talmente spinta da trasformare la complessità in semplicità. "Sì, la purezza, l'evidenza. Ciò che parla da solo, da un insieme complesso", è sempre stato il suo obiettivo. Ed ora, conclusa la missione con lo champagne, si dedicherà con la stessa visione al sakè.

Richard Geoffroy e Vincent Chaperon

Informazione pubblicitaria

25 ANNI DI IMPEGNO, PASSIONE E CRESCITA INSIEME AL TERRITORIO

Col Vetoraz
VALDOBBIADENE

Il 2018 segna per Col Vetoraz un traguardo importante. L'azienda vinicola di Santo Stefano di Valdobbiadene celebra infatti i suoi primi 25 anni. Un tempo di costruzione vissuto intensamente ma partito già dal lontano 1838, quando la famiglia fondatrice, i Miotto, si insediò sul territorio sviluppando fin da allora la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartizze Superiore). Un'eredità significativa che Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, ha preso in mano decidendo poi nel 1993 assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua di dar vita all'attuale Col Vetoraz.

Quello ideato dall'azienda trevigiana per questa speciale occasione è un vero e proprio progetto in esclusiva per ricordare un passato che ha influito notevolmente sull'evoluzione di questi ultimi 25 anni densi di impegno, dedizione e infinita passione e finalizzati a consolidare la propria identità e insieme far crescere il territorio di appartenenza, il Valdobbiadene DOCG, rispettandone tradizioni, unicità e valori.

Un anniversario importante simboleggiato da una speciale magnum di Superiore di Cartizze realizzata in edizione limitata e impreziosita da un decoro in brillanti originali Swarowski che la rende un vero e proprio gioiello e pezzo da collezione. La bottiglia è stata consegnata a 25 personaggi che, secondo l'azienda, si sono particolarmente distinti ciascuno nel proprio settore professionale, dall'imprenditoria, allo sport, all'arte, alla cultura, alla ricerca scientifica, all'enogastronomia. Figure già affermate, di comprovata e riconosciuta eccellenza nel proprio campo affiancate da giovani emergenti, eppure già molto attivi nel proprio ambito professionale, mossi da una spiccata ambizione e tenacia.

Una scelta, questa, che si allinea con quanto Col Vetoraz oggi rappresenta, una realtà leader e un solido punto di riferimento nell'ambito della denominazione per l'eccellenza dei propri spumanti, garantita da una filosofia di lavoro che rispetta la materia prima assecondando i ritmi della natura.

Col Vetoraz Spumanti Srl
Strada delle Treziese, 1
Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
Tel.: (+39) 0423.975291
Fax: (+39) 0423.975571
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it

STILE VENETO

L'eleganza in tre grandi classici della nostra regione

di ***Maria Grazia Melegari***

Che cos'è l'eleganza in un vino?
"L'eleganza non è farsi notare ma farsi ricordare" ha detto Giorgio Armani. Come nella moda, anche nel vino a distanza di anni ricordiamo l'eleganza di sorsi che ci hanno fatto innamorare. Quel ricordo, forse, porta alle nostre labbra la parola armonia, più che la parola perfezione.
Quel percepire in un sorso il magico equilibrio tra eccellenza della materia prima, mano del produttore, espressione dell'annata e, non di rado, una sorprendente evoluzione nel tempo.
E come nella moda, anche nel vino, si trovano diversi "calibri" dell'eleganza: più sottili ed essenziali, come in un tailleur di Chanel, più scolpiti e dalle linee decise come nei completi di Armani, o più sontuosi e dalle linee morbide, come negli abiti da sera di Roberto Capucci.

Il Teatro Olimpico a Vicenza progettato dal Palladio

// LA ROCCA
SOAVE CLASSICO DOC PIEROPAN

Se esiste un Genius Loci del Soave, si trova di sicuro sul Monte Rocchetta, tra gli ordinati filari di garganega del Vigneto La Rocca.
Salire qui, ora che Leonildo Pieropan è venuto a mancare, dà l'idea di quanto la sua visione sia stata lungimirante e importante per imprimere alla storia del Soave una svolta decisiva: valorizzare la garganega - con il singolo vigneto in etichetta - e la varietà dei suoli. In altre parole, esprimere l'unicità del territorio, senza scorciatoie.
Uscì dapprima il Calvarino, da terreno di basalti vulcanici, e nel 1978 ecco apparire La Rocca da un vigneto su suolo calcareo con inserti d'argilla.
Non fu facile: per parecchio tempo piacque soprattutto all'estero. Ma era chiara la visione di Leonildo: produrre un vino bianco italiano che potesse competere con i grandi bianchi di Borgogna o quelli tedeschi. Ci volle tempo, in Italia, per capirlo e apprezzarne l'essenza che è davvero l'eleganza, intesa come una ricca armonia che si perfeziona con lo scorrere degli anni.
Ho in mente Leonildo che stappa vecchi millesimi. Bevute memorabili di un nettare pieno di sfumature: color dell'oro, su toni di miele, a volte esotici o, in annate fresche, più minerali. Un Soave Classico sempre animato, anche a distanza di decenni, da una spettacolare vibrazione del sorso e da un'inconfondibile tensione che si alza sull'equilibrio perfetto tra morbidezza e acidità.
In azienda ora è disponibile la 2016, di giovanissime esuberanze agrumate, polpa di pesca e mango, spezie dolci. Si sente la tempra della garganega raccolta un po' più tardi, già avvertibile la tensione sapida e minerale. Da integrare il lavorìo dei legni grandi dove ha sostato per circa 14 mesi.

Una foto di repertorio della famiglia Pieropan in vigna

LE UNITÀ DEL SOAVE
Zonazione e mappatura minuziosa dei Grandi Cru

Se vi furono anticipatori visionari che valorizzarono il Soave con singoli vigneti aziendali, il Consorzio ha saputo coglierne il segnale, avviando un percorso virtuoso che dura da quasi 20 anni. La zonazione e la mappatura minuziosa dei Grandi Cru sono all'origine della recente proposta di inserire 33 Unità Geografiche Aggiuntive nel disciplinare. L'approvazione della proposta permetterà ai produttori di indicare le Unità in etichetta, anche accompagnate dalla menzione "vigna".
Il vigneto della Rocca rimarrà al suo posto, nella più larga Unità denominata "Tenda", un Cru dalla lunga storia.

// SP BARDOLINO DOC PIONA

SP sta per "sperimentale", ma anche per "selezione Piona" o, più semplicemente, sono le iniziali di Silvio Piona, che nell'azienda di famiglia giunta a 125 anni di vita ci è cresciuto.
A catturare la sua mente aperta e sperimentale è "la corvina che avevamo in casa" dice, ed è tra i primi a imbottigliarla in purezza con il Campo Massimo.
Nel frattempo parte il Progetto Bardolino Village, che intende recuperare la tradizione storica risalente ai primi del Novecento, di un Bardolino dal rubino scarico, dalla trama sottile ed elegante e dalla spiccata acidità - caratteristica che lo candida alla longevità.
Nasce così l'SP, non certo a tavolino, ed è il Bardolino che non ti aspetti, perché è l'opposto di quel vino facile, morbido e fruttato che i più conoscono.

Sono 6.500 bottiglie, dai vigneti di Sona, futuro Cru Sommacampagna, con corvina 80% e rondinella 20%. La fermentazione avviene in acciaio e per il 10% in legno, senza uso di lieviti selezionati. L'assemblaggio avviene in acciaio e poi il vino sosta a lungo, arrivando in bottiglia a quasi tre anni dalla vendemmia.
L'eleganza, qui, è arte della sottrazione, "perché - dice Silvio - il vignaiolo deve, come uno scultore, sgrossare la materia e tirarne fuori l'anima".
Assaggiare le annate in sequenza è infatti veder scolpire un vino rubino scarico, dai profumi intensi e sottili di ribes, legno di rosa, timo, spezie. La trama è tesa e fresca, bilanciata dai tannini vellutati. Sul mercato canadese l'hanno paragonato a un Beaujolais, ma noi non temiamo di dire che richiama - soprattutto la 2015, non filtrata - l'eleganza tutta francese del Pinot Nero.

BARDOLINO CRU

Le future sottozone, previste da una modifica del disciplinare

La Rocca (per la zona centrale lungo la riviera del lago), Montebaldo (per la zona settentrionale pedemontana) e Sommacampagna (per le colline moreniche meridionali) sono le future sottozone, previste da una modifica del disciplinare del Bardolino. È questo l'obiettivo finale del Progetto Bardolino Cru-Village con il quale dal 2015 una quindicina di produttori si è data regole più restrittive, per ottenere vini più eleganti e longevi. Già nel 1900 Giambattista Perez descrisse le differenti caratteristiche dei vini delle tre sottozone, che sin dall'800 erano serviti nei Grand Hotel Svizzeri.

Silvio Piona e la sua cantina a Custoza

// GRAVE DI STECCA VINO SPUMANTE NINO FRANCO

L'hanno definito "cangiante e ribelle" questo spumante a base glera, vino del cuore di Primo Franco, interprete d'eccellenza del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.
Ribelle, per la verità, lo fu anche lui quando subentrò al padre in azienda, nel 1982, e spinse sull'innovazione. Nel 1993 volle dare forma a un sogno: produrre un vino da vigne proprie.
Gradualmente fu acquisita l'intera proprietà di Villa Barberina, a 100 metri dal centro di Valdobbiadene. Al suo interno il vigneto Grave di Stecca di 2,4 ettari, esposto a sud e circondato da un muro come un Clos francese, fu completamente rinnovato con viti di glera.
Seguirono anni di attesa e di prove. "Ho voluto produrre uno spumante metodo charmat che esprimesse, nelle migliori vendemmie, le caratteristiche di quel vigneto unico". Eccolo il Grave ribelle che esce nel 2007 e nelle due annate successive come Prosecco DOC, poi come vino spumante dopo la bocciatura in commissione camerale.
"Nel 2008 decidemmo di tentare una strada nuova: non usammo solforosa in ogni fase della produzione, dalla pressatura alla fermentazione in acciaio, alla sosta di 6 mesi sulle fecce grosse con batonnage".
Il segreto di questo vino è la lunga sosta in bottiglia - di almeno tre anni - che gli dona un'eleganza così complessa da renderlo simile a un Metodo Classico.
Ne abbiamo la prova assaggiando il 2008, color oro, che mostra una splendida tenuta nel tempo.
Una piacevole e leggera nota ossidativa su note di fiori bianchi, frutta matura e zafferano. Sorso consistente, sapido e lunghissimo. Finezza esemplare nel 2010, dai profumi d'erbe balsamiche e pietra focaia, tessitura sottile, verticale e pieno al palato.
Il 2013, ora in commercio, mostra una strepitosa gioventù di 5 anni. Belle note di frutta esotica e spezie fini, fiori bianchi, pasticceria. Tutto da attendere.

PROSECCO SUPERIORE
Modello francese

La fortuna del Prosecco di Valdobbiadene sta anche in un modello produttivo affermatosi a partire dal secondo dopoguerra: in un territorio di proprietà molto parcellizzate emerge dapprima la figura del Négociant-Manipulant che sceglie uve di qualità, poi elaborate in azienda. Giuliano Bortolomiol e in seguito Primo Franco e Paolo Bisol (Ruggeri) prendono spunto dall'antico savoir faire della Champagne. A cavallo del millennio cresce il valore della denominazione ed anche la schiera dei Récoltant-Manipulant che oggi annovera molti produttori che gestiscono tutta la produzione.

Primo Franco

ASTORIA
WINES

FOLLOW US ON
#ASTORIA WINES
www.astoria.it

l'Arte del Prosecco

Giro d'Italia
FORNITORE UFFICIALE
2019

enovità

di ***Maria Grazia Melegari***
contributi di *Giulio Fanton, Paola Bonomi, Federico Cocchetto*

SOGNO ROSSOROSA

Conte Collalto *- Rosato IGP Colli Trevigiani*

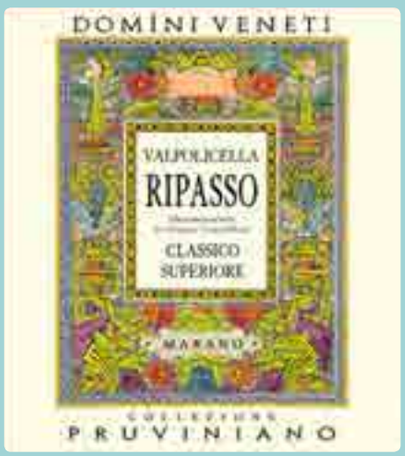
Prezzo: 5,40 euro - 750ml

Azienda Agricola Conte Collalto
Via XXIV Maggio, 1
31058 Susegana - TV
Tel. 0438 435811
info@cantine-collalto.it
www.cantine-collalto.it

Il rapporto tra la dinastia dei Collalto e il vino è molto antico: nel 958 il longobardo re d'Italia Berengario II° dona al conte Rambaldo I° alcune terre vitate. È il castello sul "Colle Alto" che traccia il toponimo familiare, ma quello di San Salvatore (1245) è ancora oggi dimora del nobile casato. Vi sono poi tracce medievali di vinificazioni e dazi. Nel Settecento è importato il vitigno austriaco wildbacher, ancora oggi in produzione. Agli inizi del secolo scorso nasce l'odierna cantina e inizia la collaborazione con la scuola Enologica di Conegliano: proprio su alcuni terreni dell'azienda il professor Manzoni sperimenta i suoi incroci. La proprietà è oggi rappresentata dalla Principessa Isabella Collalto de Croÿ, che ha trasmesso a tutto lo staff la filosofia di valorizzazione del territorio e una grande attenzione alla sostenibilità. L'azienda Collalto è l'unica a produrre quattro Incrocio Manzoni: il Bianco 6.0.13, il Moscato 13.0.25, il Rosa 1-50 e il Rosso 2.15.
Dalle uve del Manzoni rosso, raccolte da un solo vigneto di circa 1,5 ettari, su terreni a prevalenza argillosa e substrato roccioso, è nato da poco il Sogno Rossorosa, un rosato fermo in stile provenzale, ottenuto con la tecnica del salasso. Anche la bottiglia trasparente si rifà ai rosati di Provenza, ma l'identità autoctona è ben avvertibile all'olfatto e al gusto, assieme a integrità del frutto e ottima bevibilità. Prodotto in circa 3.400 bottiglie, si presenta color salmone, consistente e luminoso. L'olfatto racconta di vinosità, fragola, mora di gelso, rosa gialla e melograno. Al palato risulta agile e fresco, con ritorni d'uva spremuta e lievissime tracce tanniche. Il finale, con un leggero ed elegante ricordo di mandorla amara, invita al riassaggio. Semplice, ma non scontato, l'abbinamento con fasolari, pepe bianco e limone. Da gourmand, proposto con un crosta fiorita e fichi neri.

PRUVINIANO 2014

Domini Veneti *- Valpolicella Ripasso Classico Sup. DOC*



Prezzo: 17,30 euro - 750 ml

Domini Veneti
Cantina Valpolicella Negrar
Via Cà Salgari, 2
37024 Negrar - VR
Tel. 045 2595925
info@dominiveneti.it
www.dominiveneti.it

I 230 soci di Cantina Valpolicella Negrar festeggiano quest'anno gli 85 anni di attività della loro storica cooperativa: oltre 700 ha di vigneti quasi interamente allevati in zona classica.
La linea Domini Veneti, che ha già valorizzato diverse posizioni della vallata di Negrar e sondato le potenzialità delle vallate della Valpolicella classica con la Linea Amarone Espressioni, presenta per l'occasione un nuovo progetto, condensato in un terzetto di etichette. Si tratta della Collezione Pruviniano: un Amarone, un Ripasso e un Valpolicella Superiore prodotti nella Vallata di Marano (Pruviniano è l'antico nome dei territori della valle). Ci troviamo nella frazione di Prognol, dove, oltre al vigneto posto su terrazze bene esposte a circa 200 m di altitudine, è in funzione dal 2015 un nuovo insediamento produttivo. L'assaggio conferma che l'obiettivo di valorizzazione è ancora una volta raggiunto. La freschezza del terroir di Marano si coglie bene nei tre vini, dotati di una precisa trama gusto-olfattiva che unisce intensità e freschezza. Colpisce in modo particolare il Ripasso, per la sottile eleganza un po' old style e per la riconoscibile impronta territoriale. Sono caratteristiche non facili da rintracciare in questa tipologia di grande successo commerciale, in vini spesso più simili a un Amarone che a un Valpolicella Superiore.
Rosso rubino profondo, conquista immediatamente l'olfatto con la tipica ciliegia di Marano, su un sottofondo di frutti di sottobosco, cannella e pepe di Sichuan, note che ritornano coerenti al palato. La beva è piena e scorrevole, con tannini in rilievo ma già ben integrati. Molto fresco e persistente il finale, su note delicatamente tostate. Con coniglio in tecia o con un brasato. Molto bella anche l'etichetta, con motivi d'oro cesellati a rilievo che richiamano le grottesche rinascimentali. Da porre in cantina per sorprese di longevità.

MONSAULENTE 2015

Azienda Agricola Calalta *- Rosso Veneto IGT*

A Mussolente, al confine tra le province di Vicenza e Treviso, Nicola Brunetti e la sua compagna Giulia Zanesco hanno da poco intrapreso una personale "battaglia" per l'autenticità nella produzione di vini di carattere. Sono giovani, come lo è la loro azienda Calalta, che sarà certificata biologica nel 2019 e che consta di 16 ettari di cui 5 sono a vigneto ad alta densità d'impianto, con 7.800 ceppi/ha.
In vigneto e in cantina, con la consulenza dell'enologo Umberto Marchiori, usano pratiche che puntano al minimo interventismo: sovescio, utilizzo di lieviti indigeni e *pied de cuve* per attivare la fermentazione, assenza di chiarifiche e di filtrazioni.
Dal 2009 è iniziato un lavoro di rinnovamento e studio dei vigneti. Accanto all'autotoctono vespaiola, troviamo manzoni bianco, riesling e bronner; tra i rossi, cabernet franc, merlot, e syrah.
Il Monsaulente (80% merlot e 20% cabernet franc) deriva il suo nome da Mons, collina e Aulente, profumata. Le uve vendemmiate a completa maturazione sono poste intere in barrique, per una macerazione di circa 40 giorni.
Alla svinatura segue un affinamento in barrique di almeno 24 mesi.
Prodotto in 1.500 bottiglie, si presenta rosso profondo con riflessi granato ed evidenzia note olfattive di frutta scura, ginepro, mora di rovo, marasca e cassis; è ingentilito anche da nuance che riportano alla memoria il tabacco biondo e le erbe balsamiche. Il sorso è ampio, trascinante, con tannini ben levigati che, assieme alla notevole struttura, assicurano una bevibilità coinvolgente. È un vino da bere in compagnia o, per "farsi compagnia".
Un senso di cura ed eleganza è trasmesso anche dalla bella grafica dell'etichetta, che ha vinto l'oro dell'"International Packaging Competition" al Vinitaly 2018. Merita una citazione, il Mentelibera 2016, un sapido e gustoso vino bianco vinificato in acciaio, da bronner, manzoni bianco e riesling.

Prezzo: 30 euro - 750 ml

Azienda Agricola Calalta
Via Giaretta, 10
36065 Mussolente - VI
Tel. 0424 87565
info@calalta.it
www.calalta.it

VALPOLICELLA CLASSICO 2016

Miele *- Valpolicella Classico DOC*

Dalle finestre del suo studio, a Sant'Ambrogio, Milo Manara vede i vigneti della Valpolicella.
Le sue famose illustrazioni nascono qui, in questa terra felice del vino.
Lui racconta di Luca Signorelli, il pittore che nel 1499 affrescò il duomo di Orvieto e ottenne un contratto che gli assegnava, in cambio, mille litri di vino l'anno. "Mi ha fatto pensare al profondo legame tra pittura e vino - racconta - e allora perché non affiancare alla mia arte un'altra forma espressiva: produrre ottimo vino?".
Il progetto parte nel 2015: produrre una gamma di cinque vini con la sua firma, tutti da uve della Valpolicella classica provenienti in parte dal vigneto di famiglia, alla Grola di Sant'Ambrogio, e in parte conferite da vignaioli di fiducia.
La gestione della produzione è affidata agli enologi Nicola Ferrari e Giuseppe Nicolis. A sostenere l'impresa c'è il figlio Mario, assieme a Massimo Pasqualetto e Luca Bombana. È però Milo a dettare lo stile della nuova linea, per la quale ha disegnato le bellissime etichette, dedicate a cinque personaggi femminili inediti.
"L'ultima parola prima degli imbottigliamenti è sua - racconta Mario - per lui il vino deve essere ancor meglio dell'etichetta".
L'assaggio della gamma ci dice che la mano dell'artista ha impresso uno stile preciso: come il tratto grafico è pulito ed essenziale, così i vini sono schietti e immediatamente espressivi (anche l'Amarone è profondo ma non opulento). Particolarmente piacevole il Valpolicella Classico, che mostra leggerezza e una raffinata semplicità ed è perciò molto duttile negli abbinamenti a tavola.
In etichetta, il bicchiere fluttua nell'aria davanti al profilo incantevole della giovane Cloe. Il vino è rubino intenso con riflessi viola e si offre con frutti rossi ben maturi - marasca, prugna, ribes - che soddisfano naso e bocca. Un'acidità piena di succo invoglia al rabbocco e la bottiglia finisce senza pensieri.

Prezzo: 13,90 euro - 750 ml

Miele srl
Via Pozzo, 22,
37020 Marano di Valpolicella - VR
Tel. 340 5680313
info@artofmiele.it
www.milowines.it

CARTIZZE BRUT

Ruggeri & C. *- Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG*

Anche il fuoristrada fatica lungo la tortuosa stradina che porta quasi alla sommità della collina di Cartizze, dove un grande castagno di 400 anni sorveglia la zona più preziosa e magica della denominazione. Da lì si vedono le "case Bisoi" e il racconto di Paolo Bisol prende forma. Dopo la fondazione della "Cantina Ruggeri", nel 1950, alcune tappe sono fondamentali.
Nel 1985 Paolo entra nella gestione e nel 1989 la sua lungimiranza porta all'acquisizione della quota del socio Luciano Ruggeri. Negli anni che seguono consolida i punti cardine aziendali: la fidelizzazione dei conferitori - circa 120 - che fanno della Ruggeri la prima azienda del Conegliano Valdobbiadene in termini di quantità di uve vinificate (circa 30.000 q.li/anno); la scelta e la cernita accurate delle partite d'uva destinate alle punte di diamante in termini di qualità, il pluripremiato "Giustino B" e il "Vecchie Viti". Il modus operandi di Paolo - affiancato dai figli Isabella e Giustino - richiama quello di un valido *negociant manipulant* d'oltralpe.
È infine del 2017 la cessione aziendale al gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien. Anche se sofferta, ha fornito garanzie di un'identità di vedute sulla filosofia aziendale e di continuità nelle scelte. La sfida di quest'anno, difficile e vincente, è quella di proporre un Cartizze Brut, a cui il gusto popolare è meno abituato rispetto alla classica versione dry. Splendido giallo paglierino chiarissimo e brillante, mostra una spuma cremosa e compatta. Ha tutte le belle note floreali del Cartizze: mughetto, ginestra, biancospino, magnolia, arricchite da timo, maggiorana e da un leggero tocco salmastro. Il sorso è appagante, con un guizzo salino che bilancia il moderato residuo zuccherino. Equilibrio ed eleganza segnano l'andatura del persistente finale. Uve provenienti da un unico vigneto nella storica area. Sublime con dei cannolicchi ai ferri.

Prezzo: 15,00 euro - 750ml

Ruggeri & C. S.p.A.
Via Prà Fontana, 4
31058 Susegana - TV
Tel. 0423 9092
ruggeri@ruggeri.it
www.ruggeri.it

METODO CLASSICO

Le Morette *- Metodo Classico Spumante Brut - VSQ*

Le Morette è un'azienda vitivinicola che conosce a fondo e valorizza le potenzialità del vitigno turbiana e del territorio di Lugana, nel lavoro in vivaio e in vigna, e nella produzione di vini dalla decisa personalità, sotto la regia di Valerio Zenato e dei figli Fabio e Paolo.
Da vent'anni l'Azienda propone con successo il Cépage, un elegante spumante brut da turbiana che esalta la sapidità della varietà coltivata su terreno argilloso e a cui oggi affianca due nuove etichette.
Il Morette Brut Metodo Classico è il risultato di una lunga ricerca tesa a confezionare uno spumante ricco, complesso e armonico; un Blanc de Blancs prodotto solo nelle migliori annate. È il risultato della doppia fermentazione del mosto di uve turbiana (70%) e chardonnay (30%) con un riposo sui lieviti di almeno trentasei mesi prima della sboccatura. Si propone di colore giallo paglierino intenso e brillante. Il perlage è fine e persistente. Accarezza l'olfatto con sentori ricchi e piacevoli che disegnano paesaggi odorosi su note floreali, fruttate e balsamiche. Dolce fragranza di pan brioche e poi ginestra, pesca bianca, mandorla fresca, banana, incenso. Il sorso è cremoso, secco, corposo, equilibrato e intenso, ravvivato da una sottile freschezza che invita alla beva e con una sapidità finale che si lega al lungo ricordo dei frutti che hanno inaugurato l'incontro. Uno spumante elegante che accompagnerà allegramente il convivio già dall'aperitivo, ma anche con un Coregone ripieno al forno o con il risotto ai funghi porcini e speck croccante.
Il Cépage Rosé è un Bardolino Chiaretto Spumante Brut Metodo Charmat da uve corvina, rondinella e molinara. Abbigliato di un bellissimo rosa tenue dai riflessi delicatamente violacei, trova la sua collocazione ideale al momento dell'aperitivo, con i suoi eleganti sentori di rosa, litchi e cardamomo e con un sorso pulito, rotondo ed equilibrato.

Prezzo: 13,8 euro - 750 ml

Le Morette
Azienda Agricola Valerio Zenato s.s.
Viale Indipendenza, 19 D
37019 Peschiera del Garda - VR
Tel: 045 7552724
info@lemorette.it
www.luganalemorette.it

AMMONITE BIANCO 2016

***Monte Brècale** - Bianco Veneto Igt*

Fabrizia Vezzù e Franco Sinigaglia nei Colli Euganei ci sono nati e ricordano le tante vendemmie dell'infanzia, quando il far vino era complementare a un'agricoltura di sostentamento.
Nel 1999 hanno fondato la loro piccola azienda, imbottigliando in proprio nel segno del "buono, pulito e giusto".
Assieme al figlio Matteo, perito agrario, conducono 3 ettari di vigneti di proprietà nei comuni di Cinto e Vo' Euganeo, e alcune parcelle in affitto. Ampia la gamma delle varietà coltivate.
Sin dagli inizi, a Monte Brècale, si è deciso di puntare alla viticoltura senza chimica di sintesi: diserbo meccanico, uso di rame e zolfo. La certificazione biologica del 2015 è un punto di arrivo, assieme alla ridefinizione della gamma dei vini, che oggi conta quattro bianchi e tre rossi.
Lo stile complessivo impressiona piacevolmente per pulizia olfattiva, equilibrio ed espressione territoriale. I vini sono frutto di un interventismo enologico minimo e sommano potenza e finezza, anche grazie alle caratteristiche dei suoli, costituiti da marne calcaree e trachiti. L'apporto dell'enologo padovano Giuseppe Franceschini completa l'opera.
Potremmo descrivervi lo Chardonnay La Specola, vino non filtrato d'insolita finezza per quei luoghi, o il sapido e aromatico Bianco Agata, o il bordolese Frari, assaggiato in anteprima, ma preferiamo proporvi l'Ammonite Bianco - un blend di chardonnay 60%, incrocio Manzoni 35% e moscato bianco 5% - per l'ottimo equilibrio e la sorprendente bevibilità.
Giallo paglierino luminoso, ha un variegato bouquet sottilmente aromatico che spazia dal fiore giallo alla buccia di lime, alla pesca e alla mela verde, aprendosi nel finale ben sapido alle piccole erbe aromatiche come salvia e timo.
La fermentazione in acciaio e la lunga sosta sui lieviti in contenitori di cemento lo rendono polposo e armonico. Ideale con una catalana di crostacei.

Prezzo 10,00 euro - 750 ml

Azienda Monte Brècale
Via Pestrini, 27
35030 Cinto Euganeo - PD
Tel. 334 7086841
montebrecale@aruba.it
www.montebrecale.it

SCAJARI RISERVA 2010

***Gini** - Amarone della Valpolicella DOCG*

Nel 1988, dopo molti viaggi in Borgogna, i fratelli Gini decisero di piantare pinot nero in alta collina, con 12.000 ceppi/ha. Nacque così il Campo alle More, Pinot Nero Veneto IGT.
Nel 2000 lo stesso vigneto fu ampliato con le varietà tipiche della Valpolicella. Dopo molte prove e anni di attesa, sono ora in commercio un Valpolicella Superiore e un Amarone Riserva.
Siamo a Campiano di Cazzano di Tramigna, a 400-550 m, su un terreno metà argilloso e metà calcareo, cosparso di lapilli. L'allevamento è a Guyot bilaterale con densità d'impianto di 7.000 ceppi/ha. La conduzione è biologica certificata, senza irrigazione.
L'appassimento è lentissimo, grazie alle temperature e alla ventilazione naturale di alta collina.
Per l'Amarone Riserva Scajari, frutto della vendemmia 2010, le uve sono state macerate a bassa temperatura per 3-4 giorni. La fermentazione alcolica con lieviti indigeni è proseguita per una ventina di giorni con follature e rimontaggi quotidiani; quella malolattica è partita spontaneamente nell'estate successiva. Maturazione per 5 anni in botti di rovere francese da 25 ettolitri e in barrique. Non si è fatto uso di additivi e coadiuvanti e non è stata eseguita alcuna filtrazione.
Il vino è consistente, rosso rubino con riflessi cristallini, severo ma non cupo. I profumi sono intensi, ampi, eleganti: rosa damascena, Durone di Verona, prugna, liquirizia, ginepro, e poi pepe bianco molto fine, erbe aromatiche, cuoio. Il sorso è avvolgente, secco, di bella freschezza e sapidità. L'alcol è ben integrato nella struttura poderosa ma slanciata.
Il tannino è setoso. Molto persistente, si congeda con un bel ricordo di ciliegia croccante. Equilibrato e fine, rilancia continuamente il desiderio del riassaggio. Splendido con una tagliata di manzo al profumo di tartufo nero della Lessinia o un risotto ai porcini. Anche da solo in un lungo dopocena di chiacchiere e relax.

Prezzo: 70 euro - 750 ml

Azienda Agricola Gini
Sandro e Claudio
Via Matteotti, 42
Monteforte d'Alpone - VR
Tel. 045 7611908
info@ginivini.com
www.ginivini.com

IL QUADRILATERO DEL BORDOLESE

Un connubio secolare tra i vitigni francesi e il territorio veneto. Declinato in quattro denominazioni: Montello, Breganze, Colli Berici e Colli Euganei di **Irene Graziotto**

Il 1968 fu un anno decisivo nella storia italiana, non solo per le lotte studentesche. Nasceva allora un "vino da tavola" destinato a cambiare per sempre l'enologia italiana: il Sassicaia. Il resto è storia, tanto che oggi dici bordolese e pensi al trittico Toscana, Tachis, Tenuta San Guido. Ma non è stato sempre così. Per decenni, infatti, il bordolese fu legato soprattutto al Veneto.

I vitigni bordolesi approdano in Italia dalla Francia ma il loro arrivo è slegato dalla ricostruzione post-fillosserica - puntualizza Attilio Scienza, Ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Ad aprire alle varietà d'Oltralpe nel Settecento - la fillossera comparirà solo nel 1875 - sono fattori climatici, culturali e commerciali. La grande gelata del gennaio 1709, che spazza via la viticoltura dall'Europa del Nord e decima quella dell'Italia Settentrionale, Francia e Germania, pone il problema dei rimpianti e opta per vitigni precoci, produttivi e resistenti. Nel frattempo, divampa l'Illuminismo e la voglia di sperimentazione. Compaiono così sia in Veneto che in Toscana alcuni scritti che timidamente accennano alla possibilità di coltivare anche in Italia le cosiddette "uve franzesi", che consentirebbero peraltro di produrre quei claret di Bordeaux che tanto hanno successo nel mercato inglese.

// IL CABERNET AI NOBILI, IL MERLOT AI POVERI

Le parentele con la nobiltà francese, che da tempo riserva il cabernet sauvignon per i vini migliori, avvicinano anche l'aristocrazia italiana al "vitigno perfetto", come lo definisce nel 1785 Secondat Montesquieu per la

Vite di cabernet souvignon dal vigneto 100 piante di Loredan Gasparini dove nasce il Capo di Stato

Sotto: una fase della vendemmia sul Montello

sua produttività, capacità di adattamento e qualità organolettica. Frutto di un incrocio spontaneo fra cabernet franc e sauvignon blanc, il cabernet sauvignon presenta piccoli grappoli dall'alto contenuto di tannini che richiedono un lungo invecchiamento, quindi una discreta conoscenza enologica e un certo capitale da destinare alle botti - il che ne rende idonea la coltivazione da parte di un proprietario terriero ma non di un contadino. Il cabernet sauvignon sbarca così in Italia, a Marengo (Mantova), nel 1820 grazie al Conte di Sambuy. I primi a cimentarvisi in Veneto sono il Conte Alvise da Schio e i conti Corinaldi sui Colli Euganei, assieme ai Marchesi Guerrieri-Gonzaga e l'Istituto Agrario di San Michele in Trentino, il Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta in Piemonte e il Duca Salviati in Toscana. I contadini scelgono invece il merlot. Considerato anche in Francia un vitigno minore, tanto che se ne trova menzione solo dal 1857, in netto ritardo rispetto ad altre varietà e contestualmente alla sua inclusione nell'uvaggio dei grandi cru bordolesi. Una modifica dettata dalla crisi dei Claret che vengono ora disdegnati in favore di vini dalla maggiore carica cromatica e più tannici. Nato dall'incrocio fra l'ascheria, una vecchia varietà basca simile al cabernet franc, e la magdeleine des charentes, un'uva da tavola, il merlot arriva in Italia solo verso fine '800, quando viene inserito nelle collezioni ampelografiche dei piemontesi Leopoldo Incisa della Rocchetta e di Giuseppe di Rovasenda e del lombardo Giuseppe Acerbi. Ricco di colore, precoce, produttivo, con un elevato titolo zuccherino e pochi tannini che lo rendono ideale per la pronta beva, il merlot diviene il vino per antonomasia dei contadini della pianura veneta.

Solo poi arrivò la distinzione fra cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot, malbec e carmenere - risoltasi, quest'ultima, solo di recente grazie alle ricerche del DNA promosse da Ca' del Bosco e realizzate dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. L'individuazione delle varietà alla base del bordò rosso - termine con cui si indicavano tutte le uve del taglio bordolese - non fu, infatti, immediata.
"Il materiale di propagazione proveniente da Bordeaux - spiega Attilio Scienza - era costituito da mescolanze varietali che erano la fotografia dei vigneti di provenienza costituite da almeno 5/6 varietà piantate alla rinfusa. Questa poca chiarezza varietale è testimoniata dai riferimenti della collezione Incisa dove sono elencati: un bordò rosso del Bordolese, un bordò bianco, un cabernet bianco, un cabernet del Medoc nero o franc, un cabernet sauvignon, una carmenera o cabernella, un carmenet gros, un cabernet tardivo".

// IL MONTELLO

Rinomato per le sue uve sin dal Trecento - risalgono al 1370 i dazi che riconoscono *quod vina Montelli et Montisbelluni et eorum districtuun sunt meliora vina aliis vinis Trivisane* - il Montello è da sempre luogo di elezione per la viticoltura, tanto che il toponimo Venegazzù, che designa la sottozona più vocata, deriva da *vinea*,

"vigna". "Merito di un suolo sedimentario di argilla e ferretto, che nei vini si traduce in una componente di energia", chiosa Eddy Furlan. Qui nascono prodotti come il Capo di Stato di Loredan Gasparini che seppe ben ingannare il palato francese di Charles de Gaulle. L'esordio del Capo di Stato nel 1964 fu seguito nel 1971 dallo Zuiter della Montelvini, dal Rosso dell'Abazia di Serafini e Vidotto, dal San Carlo di Case Paolin, dal Campo del Pra di Sartor.

// BREGANZE

Nel 1971 inizia l'avventura anche di un altro pioniere, Fausto Maculan. Il Fratta, prodotto di punta dell'azienda, arriverà solo nel 1977, frutto di un blend di cabernet sauvignon e merlot cresciuti su suoli vulcanici e tufacei. L'origine vulcanica accomuna Breganze con i Colli Berici e gli Euganei. Tuttavia, mentre a Breganze si trovano terreni per lo più a pH neutro, le altre due zone sono contraddistinte da suoli alcalini che danno vita a vini più corposi. Per Franca Miotti - enologo dell'azienda Firmino Miotti dove nasce il Valletta, un taglio di cabernet sauvignon e merlot - è la longevità a caratterizzare i bordolesi locali. Il Fratta, il Valletta, il Rosso del Teo di Ca' Biasi e il Due Santi di Zonta sono alcuni dei rossi di Breganze che ne attestano la capacità di evoluzione e l'eleganza dei profumi.

// UN RITORNO DI FIAMMA

Dopo la caduta in disgrazia del merlot a seguito del boom degli anni '80-'90 e nonostante l'attenzione catalizzata dagli autoctoni, vi è oggi rinnovata curiosità per i bordolesi. Merito forse del cambiamento climatico che consente una maggiore maturazione fenologica soprattutto del cabernet sauvignon - la pecora nera delle varietà bordolesi - rispetto al passato, quando dava origine a prodotti dai sentori erbacei. Ne è convinto Diego Tomasi, direttore del Centro di Ricerca per la Viticoltura, il quale ritiene che le mutate condizioni climatiche, la specializzazione in vigna e le più precise tecniche enologiche possano trasformare il Veneto nella futura patria d'elezione dei bordolesi. Finora il Veneto è stato infatti condizionato da temperature miti ed elevate precipitazioni. Le recenti annate, più calde e meno umide, lo avvicinano invece alla Toscana, oggi il punto di riferimento per i bordolesi. L'invasione delle uve bianche ha

inoltre relegato la produzione dei rossi veneti sulle colline, laddove la meccanizzazione non è possibile, la dedizione dei vignaioli persiste e vi è maggiore qualità.

// COLLI BERICI

"Di recente è aumentato il peso delle varietà rosse e l'attenzione per il cabernet franc" rivela Giovanni Ponchia, direttore del Consorzio Colli Berici, fra i territori che hanno resistito alla pandemia bianca grazie ad aziende come Inama, Piovene Porto Godi, Dal Maso. Il profilo ampelografico della DOC Berici risulta, peraltro, schierato nettamente a favore dei bordolesi, con oltre il 25% della superficie piantata a cabernet sauvignon, 24% a merlot, 11% a cabernet franc. Cresce il carmenere e l'irrigazione, un tempo di soccorso e ora diventata un'esigenza stabile, utile soprattutto per il merlot che più degli altri soffre la siccità. Qui le varietà bordolesi vengono valorizzate come monovitigni più che come blend. Non è un caso che il Cabernet Franc dei Colli Berici sia stato il primo Cabernet a denominazione in Italia.

// COLLI EUGANEI

Era il 1870 quando i Conti Corinaldi piantarono il primo cabernet sauvignon. Augusto Corinaldi introdusse poi anche syrah, riesling italico e sauvignon blanc, adottò il guyot e operò una prima zonazione, dedicando al cabernet solo la zona pedocollinare. Conte Emo Capodilista, Ca' Lustra Zanovello, Vignalta, Il Mottolo, Ca' Orologio e Vignale di Cecilia sono alcune delle realtà che ne hanno raccolto il lascito.
La viticoltura locale beneficia di una complessa orografia, una ricca biodiversità e brezze costanti, 180-220 giorni di sole all'anno e un "clima di tipo mediterraneo con capperi e fichi d'india" testimonia Lucio Gomiero di Vignalta. Se le recenti estati hanno comportato, come a Vignalta, una impennata delle gradazioni, Sergio Fortin de Il Mottolo riscontra "paradossalmente un leggero calo della gradazione alcolica, forse perché, col caldo, il metabolismo delle piante è più veloce, con accorciamento del ciclo vegetativo".

// IL GENIO È NEL VITIGNO

La celebre frase di Jules Guyot - che avrebbe sbaragliato le obiezioni della Commissione Centrale Ampelografica sull'adattabilità dei vitigni bordolesi in Italia - va rivista. Se è indubbio che il cabernet sauvignon sia un vitigno dal grande potenziale, oggi l'accento è tornato sul terroir, unico elemento inamovibile in grado di dare identità culturale ad un vino. Emozioni dal

IL CARMENERE
Facciamo un po' di ordine

La confusione fra cabernet franc e carmenere deriva dall'iniziale promiscuità d'impianto. Considerato a lungo una mutazione del cabernet franc, il carmenere è di fatto geneticamente diverso cosicché, dopo la scoperta del DNA, si dovettero modificare i disciplinari. È il caso dei Colli Berici, dove il carmenere viene vinificato come Colli Berici Carmenere (purezza), Colli Berici rosso (uvaggio), oltre che come Colli Berici Cabernet, cui, paradossalmente, potrebbe concorrere in misura del 100%. Oggi questa varietà copre 5 mila ettari fra Friuli, Veneto, trentino, Franciacorta.

Grappoli di merlot

Mondo, il concorso sui bordolesi creato del Consorzio Tutela Valcalepio, storica zona di vitigni francesi, è stato fra i sostenitori del bordolese come autentico portavoce di un territorio. “Il lavoro di Tachis in Sardegna ne è un altro esempio”, ricorda Eddy Furlan. Inoltre, oggi più che mai, le mutate condizioni climatiche rendono “indispensabile uno sguardo rivolto alla vigna”, sottolinea Carlo Ferrini, che firma alcuni dei grandi bordolesi italiani (San Leonardo, Pollenza, Riserva del Conte). Secondo l’enologo toscano, l’Italia ha fatto passi da gigante e può finalmente giocarsela alla pari con la Francia - in barba al conte Odoard, famoso ampelografo di metà ‘800 che in una sua missiva al Conte Mendola di Favara definiva il cabernet di quest’ultimo un mulo di un buon cavallo.

CAPO DI STATO
Il vino di De Gaulle

Il Capo di Stato nasce dal “vigneto delle 100 piante”, una vigna mista - 70% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc, 15% merlot e 5% malbec - le cui barbatelle, arrivate da Bordeaux, vennero piantate dal Conte Loredan Gasparini nel 1946. Il vigneto rappresenta una rara fotografia della realtà vinicola bordolese del tempo, mantenuta viva a Venegazzù grazie allo sforzo di Lorenzo Palla che rimpiazza le fallanze con la stessa varietà e il vecchio portainnesto, il Cosmo 2. Le vinificazioni sul vigneto-clone, diverso solo per il portainnesto, hanno infatti dato risultati meno connotati a livello territoriale.

CRODA RONCA 2012
***Bepin De Eto** - Colli di Conegliano Rosso Riserva*

Prezzo franco cantina: 32,00 euro - 750ml

Rosso rubino impenetrabile e granato al bordo. Ventaglio olfattivo affascinate e complesso, che apre con fragranze di confettura di amarene e ribes, note floreali di rosa e viola appassite per continuare in un variegato mondo di spezie. Quindi il tabacco e il cioccolato, la liquirizia, la china e per concludere con il rabarbaro e il caffè tra ricordi di cannella e leggeri refoli di zenzero. Il sorso è appagante e pieno, con la nota alcolica già integrata alla struttura. Completi e definiti i ritorni gusto-olfattivi assecondati da tannini ben levigati. Matura per 30 mesi in barrique.

CAPO DI STATO 2013
Loredan Gasparini - Venegazzù
Montello e Colli Asolani - Venegazzù Superiore

Prezzo franco cantina: 35,00 euro - 750ml

Veste rubino con smaglianti sfumature che virano rapide al granato. Il ricco e raffinato bouquet si svela lentamente con intense fragranze di more di gelso e frutti scuri, a seguire sentori di radice di liquirizia, china, tè nero, cuoio, tabacco scuro, sottobosco, con tocchi minerali e soave balsamicità. Al palato dimostra una rara perfezione, estrema eleganza e innata potenza. Un assaggio indimenticabile e dall'equilibrio esemplare in cui freschezza, sapidità e gentilezza tannica si rendono protagoniste del palato. Persistenza infinita. Matura in botti grandi di rovere per 36 mesi.

DIMEZZO 2015
***Punto Zero** - Veneto Rosso*

Prezzo franco cantina: 20,00 euro - 750ml

Rosso rubino compatto e impenetrabile, si muove adagio nel calice. Intenso bouquet floreale di viola, peonia e rosa rossa appassita. Si espande poi sulle note di frutti di bosco in confettura, con ciliegie sotto spirito e carruba, seguite da fini percezioni balsamiche di resina e liquirizia, humus e fogliame. Sorso strutturato e sinuoso, modellato con grazia da tannino composto e sapidità fluente. Nel lungo finale riecheggiano le sensazioni di caffè, cuoio, tabacco e polvere di cacao. Il 30% delle uve viene fatta appassire. Matura per 24 mesi in barrique.

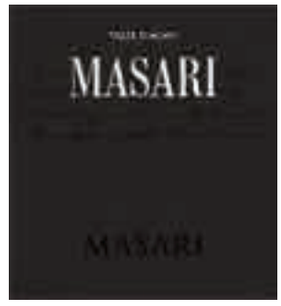
FRATTA 2015
***Maculan** - Veneto Rosso*

Prezzo franco cantina: 40,00 euro - 750ml

Veste fulgida di rosso rubino compatto, tendente al granato. Olfatto con importante complessità e lunga progressione di aromi. Elegantissimo su note fruttate di ciliegia e arancia rossa, arricchite poi dal rosmarino e il tabacco, la pesca nettarina e la grafite. Chiude con profumi di caffè, cioccolato e liquirizia. Finissimo equilibrio modulato dalla freschezza, con trama tannica preziosa e ben definita. Lunghissimo su percezioni tostate che invitano al sorso successivo. Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique per 12 mesi.

MASARI 2015
***Masari** - Veneto Rosso*

Rosso rubino concentrato, cupo e impenetrabile. Olfatto che impatta su immediate sensazioni di smalto e vernice, alle quali si affiancano le scure note fruttate di mora, ribes e mirtillo, tutte in confettura. A seguire sciroppo di ciliegie, prugna disidratata e ricordi di carruba. Il sorso è ampio e diretto, tannino vigoroso, freschezza decisa all'altezza dell'importante struttura. Chiusura persistente, che mette in evidenza una lunga percezione salina e un retrogusto finale di marasca sotto spirito. Per 24 mesi in barrique.



Prezzo franco cantina: 28,00 euro - 750ml

VIGNETO POZZARE 2015
***Piovene Porto Godi** - Colli Berici Cabernet Riserva*

Rosso rubino con bordo granato compatto, impenetrabile nell'aspetto. All'olfatto ci regala profumi di prugna e frutti di bosco in confettura con un leggero tocco floreale di rosa canina. Fa il suo ingresso poi il suggestivo mondo delle spezie: liquirizia, cannella, cardamomo, pepe nero, curcuma, fino allo zenzero candito. Suadente e pieno il sorso, potente ed elegante con tannini già levigati e ritorni fruttati che accompagnano il finale ammandorlato. Matura in barrique per 12 mesi.

Prezzo franco cantina: 13,00 euro - 750ml

SER BELE 2015
***Sorelle Bronca** - Colli di Conegliano Rosso Riserva*

Rosso rubino intenso, tendente al granato. Aristocratico, profondo e opulento, con splendidi profumi di frutti selvatici, regala impronta terragna, spezie scure, corteccia e una sottile mineralità ferrosa che conducono a un gusto dirompente. La muscolosità è espressa in un palato ricco di materia, dal tannino vitale, dove l'abbondante freschezza rende l'insieme perfettamente teso. Finale interminabile e armonico. Matura in barrique di rovere.

Prezzo franco cantina: 22,00 euro - 750ml

IL PRIORE 2013
***Tenuta Mulin di Mezzo** - Veneto Orientale Rosso*

Calice rosso rubino impenetrabile dal bordo granato. Sfoggia profumi di marasca, ribes e mirtillo in confettura su un incantevole sfondo di viola appassita, impreziosita da un ricordo minerale di selce. Prosegue poi su toni speziati di cannella, pepe bianco, chiodi di garofano, intrecciati a tabacco grezzo e cardamomo. Sorso seducente con esuberante nota alcolica ben integrata nella struttura e tannini levigati sostenuti da freschezza e sapidità. Morbidi ritorni fruttati accompagnano il finale amaricante. Matura parzialmente in rovere.

Prezzo franco cantina: 24,00 euro - 750ml

Prezzo franco cantina: 28,00 euro - 750ml

BRADISISMO 2015

***Inama** - Veneto Rosso*

Rosso rubino vivo e compatto. Le iniziali note eteree sfumano pian piano verso quelle di composta di prugne e gelatina di more, iris e viola, vaniglia e chiodi di garofano. Una successione aromatica finissima che si arricchisce poi di tonalità balsamiche con ricordi di cuoio e rabarbaro. Struttura sontuosa, con freschezza e tannino incalzante che imbrigliano il volume alcolico quadrando l'equilibrio. Nel finale si sofferma sui timbri scuri di liquirizia e sottobosco, chiudendo con echi mentolati e sentori di tabacco. Matura in barrique per 15 mesi.

Prezzo franco cantina: 24,00 euro - 750ml

BORGO DELLE CASETTE 2015

***Il Filò Delle Vigne** - Colli Euganei Cabernet Riserva*

Fitto manto granato di rilevante coesione cromatica. Si propone ampio e avvolgente, dal deciso esordio balsamico, affiancato da sensazioni di ribes e mora in confettura. Prosegue con note di peperone verde, erbe officinali, carbone vegetale e cioccolato fondente. Il quadro olfattivo si completa con una scia di tabacco dolce su una copiosa coltre di spezie pungenti. Impatto gustativo energico, espresso con decisione da un nobile e solido tannino. L'acidità dà slancio al sorso coeso e l'epilogo è proteso su echi minerali finissimi. Molto territoriale. Matura 24 mesi in barrique.

Prezzo franco cantina: 17,00 euro - 750ml

SERRO 2015

***Il Mottolo** - Veneto Rosso*

Compatto e intenso il manto rubino. Un po' ritroso nell'esprimersi all'olfatto. Col tempo fa emergere le tostature di caffè, cacao e tabacco vanigliato, ingentilite dalla dolcezza delle confetture di amarena. Si intrecciano i lievi soffi di erbe aromatiche, anice stellato con le note minerali a corredo. Gusto grintoso, ritmato da un tannino molto efficace e da una vibrante componente fresca e sapida. Persistente e dal deciso carattere, sfuma con echi fruttati e balsamici di grande piacevolezza. Matura per 20 mesi in tonneau e barrique.

Prezzo franco cantina: 40,00 euro - 750ml

ROSSURA DEI BRIGANTI 2012

***Turetta Ca' Bianca** - Colli Euganei Rosso Riserva*

Si veste di rubino con screziature granate. Compagine di profumi scandita dalle sensazioni fruttate di ribes nero, mora e ciliegia, insieme a quelle floreali di rosa e viola appassite. Speziature di pepe nero, ginepro e lieve vaniglia si fondono alla componente vegetale e di tabacco sfumando in echi balsamici. Caldo e vigoroso al sorso, trova l'equilibrio tramite la spinta acida e un vellutato tannino. Si prolunga nei temi di frutta in confettura e spezie, per concludere su toni lievemente eterei e minerali. Matura in botte per 12 mesi.

GIANNITESSARI
LESSINI DURELLO,
VULCANICO DI CARATTERE
giannitessari
60
giannitessari
2019
Studio Cru - ph: Alvise Barsanti
www.giannitessari.wine
giannitessari

Milo Manara nel suo studio di Sant'Ambrogio di Valpolicella

IL DIAVOLO E IL VIN SANTO

Milo Manara racconta il suo rapporto con il vino. Un viaggio fra donne ed erotismo in Valpolicella di ***Morello Pecchioli***

È nato sotto il segno della Vergine, il 12 settembre, e si chiama Milo come la Venere. Nomen omen.
La pulzella dello zodiaco e la dea si sono alleate per tracciare il destino di Milo Manara: pittore, fumettista, artista di fama mondiale. Quand'era in culla, proprio com'è successo alla principessa Aurora con le tre fate della favola, Milo ha ricevuto doni contrapposti. Venere gli ha regalato la percezione della bellezza, la Vergine la consapevolezza dell'innocenza; la prima la passione, la seconda il candore; l'una l'istinto, l'altra l'ingenuità. E la terza fata? Erato, la "bella", la "desiderata", musa della lirica erotica, gli ha regalato la capacità di tradurre l'erotismo in vignette poetiche.
Milo ha utilizzato questi doni per creare storie meravigliose e mettere al mondo splendide creature.
Nei suoi disegni lo zolfo si mescola all'acqua santa, lo spirito fa a pugni con la carne, Francesca da Rimini convive con Beatrice. "Il volto del vizio - ha dichiarato tempo fa in una intervista - dev'essere ingenuo o puro".

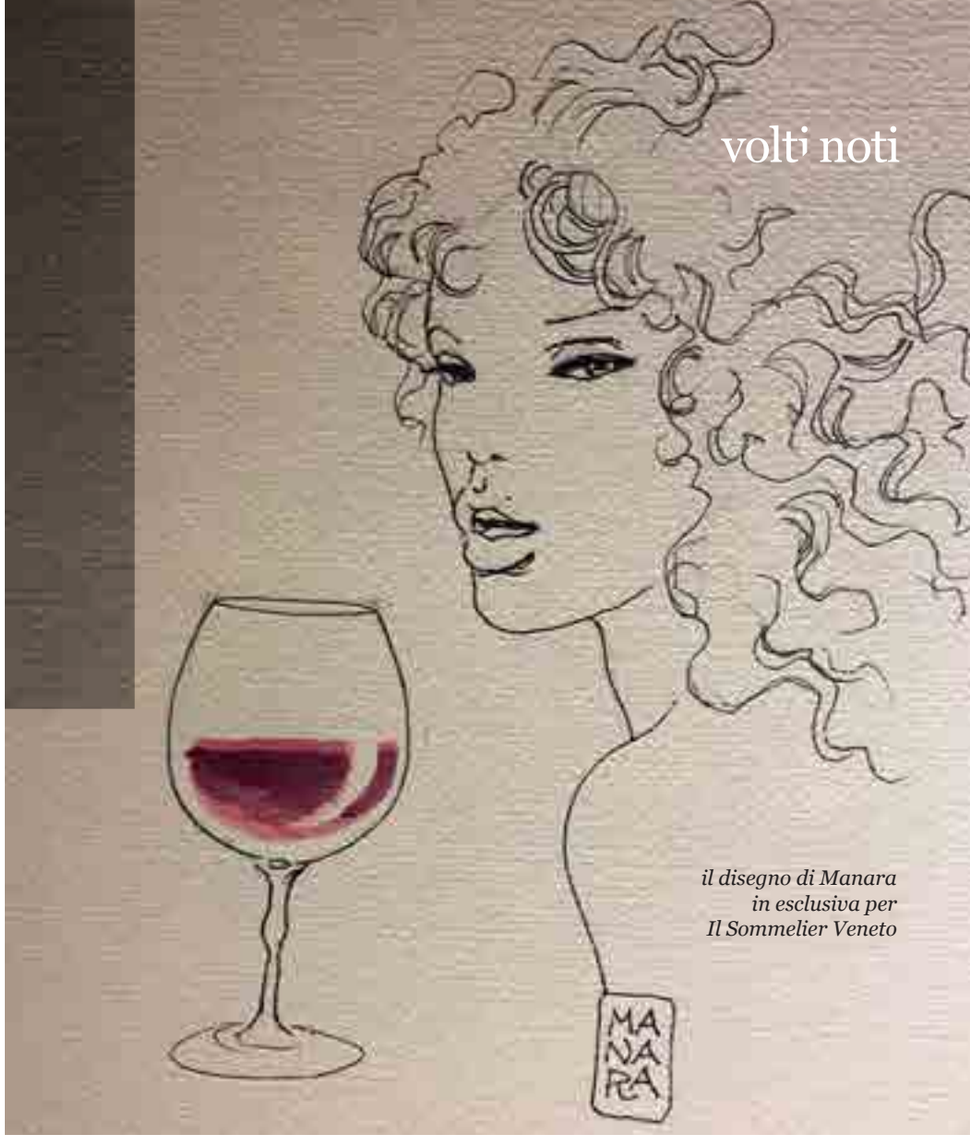
// I CONTRASTI

Lui stesso, così grande e così umile, è una contraddizione. Sembra quasi indifferente, rassegnato alla celebrità che lo circonda. Abita in una bella villa che domina Sant'Ambrogio di Valpolicella, sui colli della Grola, una delle zone enologicamente più vocate della *vallis polis cellae*, la valle dalle molte cantine, come la chiamavano i romani. Dal suo studio si vedono ondate di vigneti di corvina, rondinella, molinara che si rovesciano verso il basso. Altro segno: Manara è nato nel mese della vendemmia, periodo di mosti ebbri di gioia e di spirito di vino. Recioto o Amarone?
Ecco un'altra contrapposizione di concetti in chiave di vino. Il dolce e l'austero. L'angelo e il diavolo. Manara li vede proprio così. Interpreta le due anime dei grandi vini della Valpolicella realizzando, nel 1997, l'etichetta per il Recioto della linea Domini Veneti della Cantina di Negrar. Un'etichetta talmente bella e significativa che nel 2009, quando vestì anche la bottiglia dell'Amarone,

vinse il premio nazionale "Selezione del sindaco".
Nato con il carboncino in una mano e il pennello intinto nell'eros nell'altra, Milo a 12 anni era già talmente bravo a dipingere che gli furono commissionati i primi lavori. La mamma, maestra elementare, ne capì il genio iscrivendolo alla scuola giusta, il liceo artistico. Qui, tra libri, ritratti dal vivo di una modella nuda, letture vagabonde e impegnate, il giovane Manara trascorse parte dell'adolescenza e della giovinezza. Al liceo era l'unico maschietto in una classe di 15 femmine. S'innamorò di una di queste, Margherita, che era in convitto dalle suore. Quando Margherita, un'inverno, s'influenzò e dovette restare a letto, Milo, pur di andare a trovarla, aiutato dalle divertite compagne, si travestì da femmina e si mescolò a loro durante la visita. "Nell'educandato - ricorda - i maschi non erano ammessi. La promiscuità era considerato peccato grave.
Le suore non s'accorsero che ero un maschio. Margherita, invece, rise talmente tanto che si sfebbrò subito e potè tornare a scuola".

// MILO E IL VINO

Si dice che abbia scoperto l'erotismo, il sesso, da ragazzino durante una vendemmia guardando le gambe delle ragazze che pigiavano l'uva. È vero? "No perché quand'ero ragazzino l'uva non si pigiava più con i piedi da un bel pezzo. È vero, però, che i ricordi erotici più remoti sono legati proprio alla vendemmia. Alle *portarine*. Erano ragazze floride che scendevano dalle montagne dell'alta Valpolicella per la vendemmia. Avevano l'incarico di trasportare plateau di molinara, rondinella, corvina e altre uve. Scendevano dai vigneti verso i fruttai delle cantine riempendo la valle con i loro canti. Di notte dormivano sotto i portici e nei fienili dai quali si alzavano bisbigli, sussurri, mormorii. Le ragazze erano in compagnia di qualcuno, chissà chi. Ma bastavano quelle voci basse e quei rumori sommessi a scatenare la mia fantasia, a sollecitare l'immaginario erotico. La vendemmia e l'odore del mosto che riempiva l'aria di quelle notti facevano da contorno. Erano stagioni esaltanti".
Manara ha iniziato a disegnare etichette e manifesti legati al vino nel 1996 per il Consorzio di Tutela del Valpolicella DOC. La prima testimonial è una donnina che, gambe e capelli corvini al vento, fra tralci e viticci che la incorniciano, fluttua sul manifesto in un abito rosso rubino a piccoli pois bianchi, generosamente scollato. La fanciulla, sotto lo sguardo di San Zen che ride, simbolo del marchio del Consorzio, guarda con lascivo desiderio il calice del classico tenuto nella mano destra.



il disegno di Manara in esclusiva per Il Sommelier Veneto

Qualche anno dopo, nel 2009, Manara realizza l'etichetta, sopra citata, dell'angelo e del diavolo. Il terzo personaggio è un trionfo rinascimentale: una madonna leonardesca con un cesto di uva nera in grembo. Sulla spalla un corvo becca il grappolo di corvina che monna Marilisa (Allegrini, l'etichetta è per i suoi vini) offre all'uccello.

// I VINI DI MILO

Dopo altri manifesti e altre donnine legate al mondo del vino, arriviamo alle ultime etichette, quelle realizzate per la serie di cinque bottiglie che portano il suo nome: "I vini di Milo". È nettare dei suoi vigneti, sangue del suo sangue. Un'espressione doppiamente autentica: suo figlio Mario è impegnato in prima persona nella commercializzazione di questi vini. "L'idea è stata sua - afferma Milo - Non è facile tradurre l'emozione che dà un vino in immagine. Non è facile trasferire una sensazione da una esperienza sensoriale - l'olfatto, il gusto - ad un altro, la vista. Un'etichetta non può limitarsi a decorare. Deve anticipare, trasmettere l'emozione che darà quel vino. Ho concepito l'etichetta di questi cinque vini come si idea il manifesto di un film, la copertina di un libro che sintetizzano, con una sola immagine, il contenuto della pellicola, la trama del romanzo. Perché nomi femminili per vini maschi? Sono come i nomi che si danno alle Grazie, alle Virtù. L'etichetta raffigura l'emozione che mi ha suggerito quel vino. È la musa che lo raffigura. Via via che aumenta l'intensità del liquido, il suo calore, cresce anche l'eccitazione, la temperatura erotica dell'etichetta. Il richiamo è sensuale. Aumentano i gradi alcolici e i gradi del termometro erotico". Sono nate così, per trasmettere le emozioni di Milo Manara, Cloe, la musa del Valpolicella Classico Doc; Deianira, la donna del Recioto; la sensuale Amaranta per il Ripasso; la provocante Denise, dea dell'Amarone, e, infine, Beatrix per il seducente VeloRosso IGT, vino ricavato da un blend di uve della Valpolicella.
Manca solo il vin santo. Come la mettiamo se dovesse fare un'etichetta per un vino da messa? "L'ho fatta. Per il parroco di Negrar. Me la chiese per il vino che usa per la messa, prodotto con diverse uve bianche della zona donate da piccoli produttori. Un vino casto. È vero che San Francesco usa il termine casta per l'acqua, ma in questo caso lo è pure il vino. L'etichetta aveva un

JEAN
DE
LA FONTAINE

A sinistra: illustrazione in etichetta del Ripasso di Milo

A destra: illustrazione dalla raccolta "Favole libertine"

senso perché la bottiglia è stata venduta anche per beneficienza. Il parroco voleva un'etichetta metafora: le mani dei produttori che s'intecciano per fare del bene. Un'immagine abusata. Ho preferito disegnare un'etichetta con la presenza, sì, di mani, ma che fosse un compromesso tra la laicità del vino e la sua santità che richiama Noè e le nozze di Cana, e la sua sacralità: la Transustanziazione, la conversione, cioè, del vino nella sostanza del sangue di Cristo". Milo Manara confessa che ha un passato (breve) di vignaiolo. "L'ho fatto per me, quando ero giovane, per un paio d'anni. Ero veramente appassionato. Avevo comperato tutta l'attrezzatura. Soprattutto avevo acquistato una serie di tini per travasare il vino. Il segreto del vino buono sta tutto nel travaso. Avevo fatto anche il Recioto. È un lavoro duro fare il vino. Ricordo, in particolare, la fatica della follatura, del rimescolare continuamente il mosto con le graspe e con le bucce. Togliere la feccia depositata non è semplice. Solo travasando, travasando e travasando il vino esce pulito, sincero".

Fagiolini e piselli con fior di latte e cioccolato avorio di Marco Perez

A destra: lumache stufate nel fieno con crema di erbe selvatiche e pigna fermentata di Alessandro Dal Degan

BELLO E BUONO

Eleganza e bellezza secondo quattro cuochi veneti. Quando l'occhio contende il primato al palato

di ***Marco Colognese***

Raviolo inverso con farcia di ricotta e Parmigiano Reggiano di Silvia Moro

Eleganza è un termine apparentemente facile e immediato, perché mentre "suona" nessuno di noi ha la necessità di interrogarsi sul suo significato vero. È parte di ogni vocabolario, anche del più scarno in questi tempi grami dal punto di vista del lessico. Eppure, se ci soffermiamo a pensare oltre l'usuale dare per scontato, possiamo scoprire quante e quali sfumature contenga una parola così nota e spesso abusata. Accade in ognuno dei nostri mondi, così come è provato che il grado di soggettività intrinseco a essa sia elevatissimo, spesso anche in una misura inversamente proporzionale al livello di codifica del concetto. Un esempio vissuto e divertente riguarda il mondo del vino, nel quale "eleganza" ha precisi tratti di definizione tecnico-formali sulla carta ma nel momento in cui si arriva al confronto tra nasi e palati differenti, va da sé non allenati come quelli dei consumatori medi non addetti ai lavori, si assiste a sorprendenti diatribe che dimostrano la fondatezza del paradosso. Allo stesso modo è particolarmente interessante l'immensa eterogeneità che si osserva ogni giorno osservando la personalissima idea di eleganza che ciascuno possiede relativamente a sé e al suo modo di vestire. Che cosa accade invece in cucina? Si può dare una definizione di eleganza? E se fosse possibile, come articolarla? L'abbiamo chiesto a quattro cuochi di altrettante province del Veneto, quattro personalità differenti e piatti riconosciuti come eccellenti tanto dalla critica gastronomica quanto dal pubblico.

// LA SEMPLICITÀ

Secondo la giovane Silvia Moro, mano dalla delicata fantasia, una laurea in economia e la successiva conversione a chef del ristorante ospitato nell'albergo di famiglia, l'Aldo Moro a Montagnana (PD), un piatto diventa elegante quando con la semplicità si riesce a rendere al meglio il valore degli ingredienti. "La difficoltà di esprimere eleganza sta nel riuscire con pochi elementi a valorizzare al massimo ogni singolo prodotto. E poi, se un

piatto è buono per me è anche bello". È il caso del suo raviolo "inverso" con farcia di ricotta e Parmigiano Reggiano, mantecato con burro nocciola e profumato da un mix di erbe aromatiche da lei stessa coltivate.

// L'EQUILIBRIO

Marco Perez lavora in un luogo di grande fascino, ancora un hotel ma questa volta in Valpolicella. Al Byblos Art Hotel di Villa Amistà si trovano mescolate storia architettonica e arte moderna, in un rutilante insieme di colori sgargianti, opere di design e di artisti contemporanei di fama mondiale. Così la cucina di Marco non può che seguire le orme di un'assoluta originalità. Alla domanda sull'eleganza, questo cuoco di provenienza altoatesina e grande esperienza risponde: "Credo che l'eleganza sia rappresentata dall'equilibrio tra gusto, estetica e personalità. Quando questi tre fattori si combinano, allora un piatto è elegante. E per me l'eleganza, oltre a rappresentare un concetto molto intimo, è innata e cresce con te man mano che ti evolvi. E non necessariamente se qualcosa è bello per forza dev'essere anche elegante". Difficile, per chi l'avesse assaggiato, dimenticare uno dei suoi dolci come i fagiolini e piselli con fior di latte e cioccolato avorio.

// LA PULIZIA

Ai fornelli del Gellius di Oderzo, nella Marca Trevigiana, c'è il bravissimo Alessandro Breda. Qui si può mangiare dentro un ristorante-museo costruito sui resti di un antico *castrum* romano, circondati da reperti antichissimi e di un fascino ineguagliabile. In un ambiente del genere la raffinatezza è quindi di casa. Lo chef ci racconta che secondo lui l'eleganza si ritrova a partire dal comportamento. "Se un piatto è

LA RICETTA
Il lascito del maestro

Ricetta elegante per definizione è la semplicissima insalata di spaghetti al caviale ed erba cipollina del Maestro Gualtiero Marchesi.
Si tratta di un piatto che ciascuno di noi può riprodurre senza alcuna difficoltà con una resa di grande suggestione.
Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, poi scolarli e farli raffreddare con acqua corrente.
Condire con olio, sale e pepe; aggiungere successivamente qualche goccia di limone e disporre la pasta sul piatto.
Cospargere con erba cipollina e depositare al centro degli spaghetti un cucchiaio di caviale e una punta di scalogno tritato.

Baccalà cotto e crudo di Alessandro Breda

elegante, significa che anche il cuoco è elegante: per i suoi movimenti mentre lavora, per come maneggia la materia prima, per il modo in cui usa un coltello e anche per come chiude lo sportello di un frigorifero. L'eleganza è un argomento che amo trasmettere ai miei collaboratori, perché un piatto non esce a caso e a monte c'è un atteggiamento che parte dalla pulizia in cucina in poi. Inoltre, elegante è quel piatto che si presenta senza fronzoli, pulito e in ordine". Suo il buonissimo baccalà "cotto e crudo" con crema di patate affumicate e cenere di verdure, vincitore qualche anno fa del blasonato Festival Triveneto del baccalà.

// L'IMPERFEZIONE

Nella stupenda quiete dell'Altopiano di Asiago, dentro un locale in cui domina la luce con le sue vetrate panoramiche che regalano una vista di grande suggestione, si trova il regno di un cuoco dei boschi come Alessandro Dal Degan.
Non a caso il ristorante si chiama "La Tana" (gourmet per distinguerlo dall'attigua, notevole, osteria dove si servono specialità della tradizione veneta).
Uomo di grande profondità e chef che fa dell'incessante ricerca una delle sue peculiarità, ci spiazza letteralmente quando dichiara "Eleganza è imperfezione, perché tutto ciò che è perfetto è artefatto. Chi vuol essere elegante a tutti i costi, anche nel vestire, non lo sarà mai. Odio la geometria perfetta nel piatto, tutti gli elementi tagliati uno identico all'altro, alla stessa distanza. Non è naturale! Prendi per esempio mille rose e confrontale: sembrano identiche ma se le guardi una per una sono differenti. Se eleganza per me è seguire l'istinto, il suo esatto contrario è la sciatteria. Il mio modo di impiattare è fuorviante, perché in apparenza lo faccio in maniera estremamente casuale e nessun piatto è identico all'altro. Sembra, ma non lo è. Perché il mio focus è sulla bocca, sul gusto. Un'amica che studia psicologia mi ha detto una frase che mi ha illuminato: "siamo abituati a guardare senza osservare, quindi spesso vediamo quello che abbiamo bisogno di vedere, non quello che realmente è". Dalla mano di Alessandro arrivano proposte coerenti con la sua indole instancabile di sperimentatore che utilizza i prodotti della foresta, come le elegantissime (è il caso di scriverlo!) lumache stufate nel fieno, servite con crema di erbe selvatiche e pigna fermentata.
E per noi, invece? L'eleganza in cucina non è altro che amore per la cura di ogni singolo dettaglio.

DIAMOCI UN TAGLIO

L'eleganza passa dai cortelli

Quando si pensa all'eleganza in cucina è impossibile non ricordare la tradizione del Giappone e il senso estetico legato all'atto del taglio, azione che nella cultura occidentale è certamente importante ma non ancora così diffusa. Si tratta di un gesto che assume i connotati del rito, nel quale si fondono pulizia esecutiva, perizia e manualità certosina. Di certo, per far sì che tutto si compia nella perfezione, è necessario l'utilizzo di coltelli che a partire dai materiali, per arrivare a un esatto bilanciamento di lama e manico, garantiscano la massima efficacia. Si tratta quindi di una materia affascinante, per noi da osservare e studiare a fondo.

Il Prosecco per le feste di Tenuta Sant'Anna

Nuova versione del Prosecco DOC Millesimato Brut

Per Natale Tenuta Sant'Anna propone un Prosecco dalle migliori uve glera cresciute su terreno di medio impasto tendente all'argilloso e spumantizzate con metodo Charmat per sei mesi. Ne nasce un vino dalla spuma esuberante, caratterizzato da profumi freschi floreali e fruttati. In bocca è fresco e nervoso, vitale, con un perlage cremoso. Ottimo aperitivo, si abbina facilmente a tutto pasto con preparazioni a base di pesce, dagli antipasti a risotti leggeri o a secondi di fritture saporite.

Le vigne in Tipoteca

A Cornuda una mostra sulle mappe dei vigneti

"Disegnare le vigne, la rappresentazione del paesaggio nelle mappe e nei testi antichi" è il titolo della mostra aperta fino al 30 marzo 2019 alla Tipoteca di Cornuda (TV). Organizzata da Tipoteca Italiana Fondazione con la collaborazione di Fondazione Benetton e Biblioteca La Vigna, è stata curata da Danilo Gasparini e Massimo Rossi. Partendo dalla cartografia storica, la mostra racconta il territorio veneto dedicato alla coltura della vite: una raccolta di mappe e carte in cui la vite, i vigneti, le piantate, in tutti i loro possibili sesti d'impianto, sono rappresentati in mappe censuarie, mappe catastali, in catastici e cabrei privati di famiglie patrizie e non, di monasteri e abbazie. Per arrivare fino ai moderni sistemi di rilevamento, aerei e satellitari, disegnando la parabola evolutiva della coltura nel territorio.

Cantina Soave premiata a Londra

Miglior produttore italiano per l'International Wine & Spirits Competition

L'IWSC - International Wine & Spirits Competition ha conferito alla Cantina di Soave il titolo di "Miglior produttore italiano dell'anno".
La cerimonia di premiazione si è tenuta nella scintillante Guildhall di Londra a metà novembre.
Il riconoscimento è stato attribuito alla storica casa vitivinicola soavese con la seguente motivazione: "Cantina di Soave, azienda dal profilo fortemente innovativo, è stata in grado di utilizzare al meglio le conoscenze tecnologiche per approfondire la competenza in vigna e ottenere vini di altissima qualità".
L'IWSC - International Wine & Spirits Competition, storico e autorevole concorso enologico internazionale con base a Londra, fondato nel 1969 dall'enologo Anton Massel, è uno dei premi più importanti, riconosciuto in tutto il mondo ed estremamente influente soprattutto per quanto riguarda i mercati europei. Cantina di Soave era in nomination per il titolo insieme ad altre cinque importanti aziende vinicole italiane.

Bruno Trentini, DG Cantina di Soave

Giancarlo Moretti Polegato, presidente Villa Sandi

A Villa Sandi la palestra in vigna

Nei vigneti certificati Biodiversity Friend a Crocetta del Montello

"Palestra in vigna" è un progetto di Villa Sandi che unisce vino, attività fisica e natura. All'interno dei vigneti della tenuta certificata "Biodiversity Friend" di Crocetta del Montello, un percorso benessere all'aperto, in cui sarà possibile fare esercizi, utilizzare attrezzature sportive, correre o semplicemente passeggiare in serenità tra le viti. "Palestra in vigna" coniuga tre grandi passioni dell'azienda: l'amore per il vino, la riconoscenza verso il territorio e il beneficio garantito del fare attività sportive. L'iniziativa si inserisce tra le attività di "Villa Sandi for life" ed è un segnale della coerente evoluzione del lavoro svolto da Villa Sandi in ambito di attenzione al territorio, adozione di pratiche agricole volte al mantenimento della biodiversità e alla salvaguardia dell'agrosistema. Al termine dell'allenamento si potrà brindare con l'Asolo Prosecco Superiore DOCG Villa Sandi certificato Biodiversity Friend.

di *Michele Bertuzzo*

L'ELEGANZA DEL SOMMELIER

Alessandro Scorsone, cerimoniere di Palazzo Chigi, disegna il ritratto di un Sommelier elegante

"Elegante" è probabilmente il più frequente degli aggettivi usati per descrivere la figura del Sommelier. Ma tutti i Sommelier lo sono davvero? Come si distingue lo stile autentico dalla maniera? Quando il Sommelier agisce e si muove con eleganza naturale e quando si limita ad applicare un codice che alla lunga finisce per svuotare di senso la sua figura fornendo il fianco a caricature sarcastiche? Ne abbiamo parlato con Alessandro Scorsone, responsabile del cerimoniale di Stato a Palazzo Chigi, ovvero colui che decide cosa mangiano e cosa bevono i capi di governo in visita al nostro Presidente del Consiglio. Romano, ma grande appassionato della nostra regione, è iscritto ad Ais Veneto.

Per Scorsone per essere autenticamente elegante il Sommelier deve saper compiere quattro azioni (più una):

Ascoltare. Il Sommelier non deve mai pensare di essere arrivato, il suo percorso non ha mai fine. Deve agire con umiltà e mettersi in ascolto delle storie del vino per poterle poi narrare, deve continuare a degustare e formarsi: non conta tanto il numero di assaggi, quanto l'attenzione che vi si ripone.

Accogliere. Il Sommelier deve saper agire con rispetto, delle persone, del vino e dei produttori. L'accoglienza parte dalla cura della propria persona che deve essere votata alla sobrietà, primo segno di eleganza. L'esibizione di tatuaggi e piercing sarebbe poco opportuna, mentre la cura e l'ordine degli abiti è da ricercare con attenzione.

Narrare. Il Sommelier deve raccontare la storia del vino, della varietà, del territorio da cui proviene, dei produttori.
Deve essere empatico verso chi ha di fronte, non deve dare sfoggio delle proprie conoscenze, ma comunicare in modo comprensibile e accessibile.
Deve saper decantare il vino utilizzando un linguaggio semplice e lineare, evitando descrizioni mirabolanti e farcite di descrittori improbabili: si tratta di una forma di rispetto verso gli interlocutori.

Servire. Il Sommelier è servitore, non servo. La passione e la competenza che pone nel proprio lavoro lo rende rispettabile e libero. L'eleganza dei movimenti viene sottolineata dal garbo e dalla riservatezza che il Sommelier non dovrebbe mai dimenticare durante i servizi.
Il Sommelier dovrebbe essere una presenza discreta e invisibile: disponibile quando serve, senza mai essere protagonista della scena.
Ma non è tutto. C'è un'altra azione, semplice e forse considerata banale, che il Sommelier non dovrebbe mai dimenticare di assolvere.

Sorridere. Un sorriso avvicina le persone e apre le porte del cuore. Con un sorriso si può convincere della bontà di un vino e magari farsi perdonare per un abbinamento non perfetto. Il sorriso è la prima forma di comunicazione che il Sommelier non dovrebbe mai dimenticare.
Regole semplici ma tutt'altro che banali che ogni Sommelier dovrebbe seguire. "Ogni volta che il Sommelier si presenta con la divisa - spiega Scorsone - non rappresenta solo se stesso, ma l'intera Associazione.
Ogni intemperanza o passo falso scalfisce la reputazione di AIS. Ogni Sommelier ha una responsabilità verso tutti gli altri associati, non deve mai dimenticarlo".

di ***Fabio Poli***

GARDA DOP BRESCIANO

Cooperativa San Felice *- Olio EVO*

Prezzo: 16,5 euro - 0,5 l.

Cooperativa Agricola San Felice
Via delle Gere, 2
25010 San Felice del Benaco - BS
Tel. 0365 62341
info@oliofelice.com
www.oliofelice.com

Siamo sulla sponda bresciana del Lago di Garda a S. Felice del Benaco, toponimo che trae le sue origini da Benacus, l'antico nome dato dai Romani al lago già dal primo secolo a.C. Tanti begli olivi attorniano questo lembo di terra che si propaga come una piccola penisola all'interno delle acque lacustri; il clima è mite, piacevolmente ventilato, con la cultivar casaliva che la fa da padrona soprattutto nella parte nord.
Man mano che si scende compaiono anche leccino e frantoio, cultivar più resistenti al gelo. In questa cooperativa di 350 soci si producono circa 1.000 quintali di olio, più o meno un quinto di quanto prodotto da tutta la Lombardia.
Si frangono le olive solamente se raccolte in giornata e per ogni parcella, sono circa 1200, vengono fatte le analisi per determinarne le proprietà qualitative. In base a queste ai produttori viene assegnato un ranking di qualità in modo da permettere a tutti di essere sicuri di portarsi a casa il proprio olio, qualora lo si desideri.
Anche quest'anno la cooperativa ha investito per ammodernare il frantoio e renderlo più efficiente oltre che ridurre ulteriormente i tempi di molitura. Le stesse aziende conferitrici vendono ai loro clienti stranieri buona parte dell'olio conferito, evidente prova di una diffusione del consumo d'olio di qualità anche nel nord Europa.
Si crede molto nel prodotto di punta della produzione, il Garda DOP, gentile di mandorla dolce, erba appena tagliata, un tocco di carciofo ed erbe aromatiche. Morbido sulle papille, con un piccante ben presente e lungo, ha un finale leggermente amaro.

GARDA DOP BRESCIANO

Frantoio Montecroce *- Olio EVO*

L'azienda Montecroce possiede da circa un secolo una piccola collina a Desenzano, con 32 ettari di ulivi di proprietà ed altri 4 in affitto.
La cultivar più coltivata è la casaliva, ma ci sono anche leccino, moraiolo, maurino, frantoio e regina del Garda. Il responsabile Paolo Venturini ci fornisce qualche dato: con i nuovi impianti arriveranno a circa 20.000 piante; nell'ultima annata la produzione è stata di 200 quintali di olio, di cui 120 sono DOP; l'azienda produce anche un monovarietale di Casaliva particolarmente dolce e delicato. Per il 90% l'olio viene venduto in azienda a turisti stranieri che se lo portano a casa, specialmente in Germania. Sono persone che hanno di solito una buona educazione e interesse per il mondo dell'olio, come per quello del vino, anzi non di rado sono più esperti degli italiani e preferiscono il gusto della mandorla dolce piuttosto che l'erbaceo piccante. Per loro l'azienda organizza semplici degustazioni in collaborazione con aziende vinicole. Anche questo è un modo intelligente per proporsi e fare cultura del territorio. All'assaggio il DOP di Montecroce si presenta dolce al naso, con leggeri sentori erbacei. All'inizio è tenue in bocca, ma con una certa struttura; il piccante è leggero, ma largo e persistente, l'amaro delicato, anche se si avvertono le componenti dure che lo ricordano e che danno nervo.
Olio dall'aroma pulito e di buona lunghezza.

Prezzo: 19,00 euro per 0,5 l.
23,00 euro per 0,75 l.

Azienda Agricola e Frantoio Montecroce
Viale Ettore Andreis, 84
25015 Desenzano del Garda - BS
Tel. 030 9911504
info@frantoiomontecroce.it
www.frantoiomontecroce.it

VINETIA

– GUIDA AI VINI DEL VENETO –

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

Studio Creativo Gabrielli

Associazione Italiana Sommelier
VENETO

GRAPPA FIOR D'ARANCIO

Distilleria Fratelli Brunello *- Grappa*

Prezzo medio: 31,00 euro - 0,5 l.

Distilleria Fratelli Brunello Srl
Via G. Roi, 51
36047 Montegalda - VI
tel. 0444 737253
info@brunello.it
www.grappabrunello.it

Due gemme preziose del territorio per formare un raro gioiello.
La prima è il moscato giallo, che nei Colli Euganei trova la sua alta espressione Fior d'Arancio DOCG.
La seconda è la distilleria Brunello la cui storia e le dimensioni artigianali la rendono altrettanto speciale. Fondata nel 1840 è oggi condotta dalla quarta generazione con la quinta che incalza. Storia secolare e tradizioni ben conservate si concretizzano in un unico alambicco creato nel dopoguerra e via via perfezionato, il quale prevede oggi quattro caldaiette riscaldate a vapore a una temperatura minimale, appena sopra i 100 °C, a salvaguardia delle fragranze più delicate.
L'impianto ha molti accorgimenti di qualità, ma nessuna tecnologia; l'uscita del distillato avviene solo alla fine della colonna obbligando all'utilizzo di materie prime eccellenti e perfettamente conservate.
Un serbatoio separato raccoglie solo le teste che vengono totalmente eliminate. La carta delle grappe e delle acquaviti proposta è ampia, raggruppata in tre famiglie:
I Talenti, I Classici e infine
Le Origini. Non è stato semplice scegliere, sia per la qualità sia per la forte identità di ogni singolo prodotto, ma ci siamo concentrati su un vitigno particolare del nostro territorio. La grappa degustata è stata ottenuta dall'ottima annata 2013 e brilla nel bicchiere profumando dapprima intensa per poi sbocciare complessa, evocando rilassanti paesaggi impressionisti: piccoli fiori bianchi, mandarino, foglioline di menta, camomilla e mandorla dolce. Originale, articolata e mai sfacciata. Note sapide nel sorso rendono dissetante il suo incedere nel palato; raggiunge ampia ogni cavità per chiudere con morbida persistenza armoniosa.

BARMASTER

Distilleria Bonaventura Maschio *- Gin*

Distilled Gin, London Dry Gin, Plymouth Gin, Old Tom Gin, e oggi "Veneto Gin". Il percorso non è stato semplice e ha comportato anche cambi di direzione, ma la caparbietà ci contraddistingue. E distingue anche la distilleria Bonaventura Maschio, nello specifico Andrea Maschio e il mastro distillatore Stefano Baseotto. Da un primo progetto che immaginava un Gin dalle botaniche stravaganti si è arrivati a un Gin dal taglio classico e dalla spiccata eleganza. L'esperienza e lo stile "Prime Uve" sono stati determinanti. L'alambicco infatti è lo stesso, riscaldato a bagnomaria con distillazione sottovuoto già a 60° C. Materie prime scelte: ginepro, coriandolo, angelica, limone sfusato, infusi nel momento massimo della loro fragranza utilizzandone solo le parti idonee. Macerazione che avviene in un distillato ottenuto in parte da cereali e in parte da uva, che si distingue per una pulizia di bocca distintiva, non grassa, né ossidata e nemmeno amara.
Tre i prodotti: gli Spruzzini, il Puro e Il Barmaster. I primi sono quattro ampolle da profumo con famiglie omogenee di botaniche utilizzabili per rifinire miscelati e preparazioni gastronomiche gourmet. Quindi il Puro, un full proof virile, impetuoso e profondo, per palati e barman esperti. E per finire il Barmaster, altrettanto intenso ma dall'armonia più immediata: cristallino nel bicchiere con un'Arcimboldo olfattivo dal perfetto equilibrio cromatico nel quale il ginepro si integra senza sovrastarli con gardenia, cedro, menta, anice stellato. È caldo e attivo nell'entrata in bocca, per poi propagarsi ampio con garbata morbidezza e dissetanti stimoli agrumati. Il mutare di richiami nella lunga persistenza è un vero piacere.

Prezzo medio: 35,00 euro per 0,7 l.

Distilleria
Bonaventura Maschio S.r.l.
Via Vizza, 6
31018 Gaiarine - TV
Tel. 0434 756611
info@primeuve.com
www.primeuve.com

WINTER BEER
Theresianer - *Winter Seasonal Beer*

Il nome Theresianer affonda le sue origini nella storia dell'Impero austroungarico. Fu infatti Maria Teresa d'Austria a concedere al signor Lenz di aprire un birrificio a Trieste. Era il 1766 e la fabbrica di birra passò attraverso alterne fortune, fino alla sua chiusura.
La produzione riprende solo nel 2000, a Nervesa della Battaglia, grazie all'iniziativa di Hausbrandt, nota torrefazione trevigiana.
Al naso si coglie subito una nota alcolica calda e avvolgente, che poi lascia spazio a ricordi di frutta secca, su tutte la noce. In bocca è rotonda, setosa e avvolgente.
Il corpo è importante, ma senza comprometterne la bevibilità.
L'attacco dolce di malto è compensato nel finale da un elegante amaro dalla buona persistenza.
Molto ricercata la confezione che la caratterizza, dall'astuccio cilindrico nero fino all'elegante serigrafia che ne caratterizza l'etichetta.

Abbinamenti: la Winter Beer trova il suo spazio negli abbinamenti con formaggi molto stagionati dal carattere deciso, ma anche con il cioccolato fondente, meglio se dall'elevato contenuto in cacao. Perfetta come birra da divano e caminetto nelle lunghe e fredde serate invernali.
Se fuori nevica ancora meglio.

Caratteristiche
Fermentazione: alta
Stile: Winter Seasonal Beer
Colore: ambrato carico
Alcol: 9%
Temp. di servizio: 10-12°

Prezzo 18,90 euro - 75 cl.

Theresianer
Via Foscarini, 52
31040 Nervesa della Battaglia - TV
www.theresianer.it

MOLO
Ivan Borsato Birraio - *Porter*

Conoscere Ivan Borsato è un'esperienza. Vulcanico, estroverso, ti trascina nel suo mondo con l'energia di chi mette anima e corpo nel suo lavoro. Ed è un mondo affascinante da esplorare, una sorta di cantiere sempre aperto, pieno di nuovi progetti, contaminazioni e tanto buon bere. Un passato nel mondo dell'edilizia, Ivan si autodefinisce un autodidatta nel mondo della birra e un grande goloso di tutto quello che ha a che fare con il mangiare e il bere bene. Ma è anche uno che si batte per difendere il ruolo e il lavoro del birrario, tanto da essere presidente per il Veneto della categoria birrai artigiani in Confartigianato.
Le sue sono birre di ottima bevibilità, scorrevoli, piacevoli, ma mai scontate, che fanno spesso uso di materie prime del territorio.
La Molo è la sua birra più conosciuta e più premiata. Una porter dal colore bruno intenso, quasi impenetrabile, dal piacevole e cremoso cappello di schiuma. Il naso è di cenere, con note piacevoli di caffè e di cacao, figlie dei malti tostati utilizzati.
In bocca dimostra grande scorrevolezza e setosità, aprendosi a una complessità mai troppo cerebrale. Finale davvero lungo e di grande equilibrio, caratterizzato da una leggera nota acidula.

Abbinamenti: la Molo è una perfetta compagna di fine serata, da sola, abbinata a un pezzo di cioccolato fondente e un sigaro (per chi fuma). Trova un grande matrimonio con le preparazioni dolci a base di cioccolata. Se invece siete amanti del salato provatela su formaggi dolci e saporiti, ma anche su una bistecca alla brace.

Caratteristiche
Fermentazione: alta
Stile: Porter
Colore: bruno intenso
Alcol: 5,5
Temp. di servizio: 12-14°

Prezzo: 4 euro - 37,5 cl.

Micro Birrificio
Casa Veccia Borsato
Via Povegliano, 45/2
31050 Camalò - TV
birraio@ivanborsato.it
www.ivanborsato.it

la verticale in orizzontale

CÀ DEL MAGRO

il Custoza che sfida il tempo

di ***Giulio Fanton***

Monte del Frà - Cà del Magro è il prodotto della vinificazione delle uve di un cru di 8 ettari circa, posto alla periferia del centro abitato di Custoza con esposizione sud ed est. Il nome del vigneto evoca la sua attitudine a produrre vini di alta qualità: "magrezza", origine morenica, calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso. L'altitudine è compresa fra 100 e 120 metri s.l.m. Le uve sono quelle tipiche dell'uvaggio della DOC: garganega 40%, trebbiano 20%, Manzoni bianco 15%, bianca fernanda 10%, altre varietà 15%. Il sistema di allevamento è a cordone speronato con irrigazione a goccia. Nato nel 1998, Cà del Magro dal 2006 matura solo in acciaio. La resa per ettaro è 100 quintali con 5.000 ceppi circa.

2015

La veste si colora di paglierino intenso screziato di riflessi dorati. Decisamente consistente, si muove lento all'interno del bicchiere. Bouquet di zafferano e tocchi di idrocarburi. Il frutto di pesca rotondo e maturo è ben accompagnato dai fiori di camomilla e miele millefiori. Nel sorso avvolgente la pesca matura e la pera accarezzano il palato lasciando spazio alle note di zafferano e salvia. La freschezza è decisa e non ancora del tutto armonizzata con la rotondità del frutto.

2013

Il colore dorato delinea un vino più maturo e più complesso rispetto al millesimo 2015. Ampio ventaglio di odori dominati da zafferano, camomilla e miele. Sorso morbido la cui aromaticità ricorda i vini del nord con grazia ed eleganza. Di media persistenza ed elegante.

2012

Giallo dorato intenso. Lo zafferano e le erbe aromatiche - timo e piccoli tocchi di rosmarino - ne delineano il profilo olfattivo. Si fa scoprire senza fretta e mostra grande capacità evolutiva nel bicchiere. Il sorso è tattile e morbido. Intenso, fine ed elegante, esprime grande personalità. Un vino complesso, affascinante, che colpisce il degustatore per ampiezza ed eleganza.

2010

Note sulfuree, arancia candita, mandarino e curcuma, pesca e pera accarezzano dolcemente l'olfatto. Il sorso è stimolato da sentori aromatici di timo e rosmarino che fanno risaltare il frutto della pera con grande precisione ed eleganza. La persistenza aromatica intensa si colora delle note di zafferano e liquirizia e della rotondità della pesca matura. Corpo slanciato e armonioso che rende il sorso piacevole e stimolante.

2008

La veste riluce di un elegante giallo dorato. Il bouquet avvolgente di idrocarburi delinea il carattere affascinante del vino che appare stratificato e ricorda la macchia mediterranea e i piccoli frutti rossi. Sorso di spezie dolci, di zafferano e curcuma, mirto e pesca gialla matura. Avvolgente e ancora fragrante denota grande bevibilità e piacevolezza. Decisamente il bouquet più elegante della batteria dove i fiori e il fieno si esprimono in aromi giovani e d'antan allo stesso tempo.

2006

Giallo dorato intenso. Il miele, lo zafferano e il tè creano una sintesi perfetta dell'evoluzione di questo vino che fa della maturità il suo aspetto più affascinante. Fine ed elegante, ricorda il passato con grande carattere anche grazie alle note eteree che ne dominano il bouquet.

VILLA QUARANTA
TOMMASI WINE HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★

Wine Spectator
BEST OF AWARD OF EXCELLENCE
2018

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

ANDARE PER VINI E VITIGNI

***Patrizia Passerini** - Società editrice il Mulino*

Andare per vini e vitigni è la passione di ogni sommelier che si rispetti. Calpestare la terra dove nasce quello che amiamo trovare nel bicchiere, ascoltare la storia di come quel vitigno sia giunto proprio lì, crea un legame speciale e amplifica le capacità di capire l'essenza del vino.
Patrizia Passerini l'ha capito e guida il lettore attraverso l'Italia enologica passando di regione in regione, di terroir in terroir, ripercorreno la storia di 16 vitigni autoctoni, analizzandone in profondità storia, sviluppo e diffusione attuale.
Un viaggio che parte ad Ischia con il suo biancolella, parente della falanghina beneventana e portata sull'isola dai primi coloni, passando per moscato, aglianico, sangiovese, verdicchio e albana. Un capitolo del libro è dedicato anche alla nostra corvina, uva base dei vini della Valpolicella, ma anche di quelli del Lago di Garda.
Completano il libro anche alcune indicazioni turistiche, utili a chi decidesse di ripercorrere l'itinerario proposto dalla Passerini.

Prezzo: 12,00 euro

LIBERI DI BERE

***Leon D. Adams** - Mondadori*

Quello di Adams è un libro che ha fatto la storia della scrittura enologica negli Stati Uniti.
Scritto nel 1959, ha avuto negli anni diverse revisioni e riedizioni, tutte caratterizzate da un grande successo. Finalmente arriva anche in Italia arricchito da una bella prefazione di Jacopo Cossater, blogger e giornalista del vino di grande sensibilità ed esperienza.
Pochi, chiari e diretti i messaggi, uno su tutti: il vino è una cosa semplice. Una visione che ricolloca la nostra bevanda preferita nell'ottica dell'alimento, compagno insostituibile dei diversi pasti della giornata.
Ma soprattutto che lo smonta di quella sacralità eccessiva che spaventa e allontana, soprattutto i giovani.
Un libro che pare scritto oggi, per quanto è stato in grado di anticipare una tendenza quanto mai attuale. Un libro che ogni appassionato dovrebbe tenere nella sua biblioteca personale.
Ma che - soprattutto - dovrebbe leggere.

Prezzo: 16,90 euro

BARTENDER A CASA TUA

***Alessandro Ricci** - Cairo*

È sotto gli occhi di tutti che l'arte della miscelazione sia una delle tendenze del momento a livello globale. Non è un caso che anche noi abbiamo dedicato un intero numero alla mixology. E se questa tendenza vede le sue origini all'estero, anche il nostro paese si sta allineando e annovera nuovi appassionati ogni giorno. E come sempre avviene, c'è chi tenta la strada del "fatto in casa".
Ecco dunque che “Bartender a casa tua” diventa lo strumento perfetto per impararne le basi e le ricette più classiche. Alessandro Ricci, genovese, che si occupa della materia da tempo, ha scritto questo agile ma completo volume arricchito dalle illustrazioni di Luca Tagliafico, dove sia l'appassionato che il neofita della miscelazione casalinga possono trovare utili spunti e racconti appassionanti. Un libro che, come si legge dalla retrocopertina, è 1/4 di manuale, 1/4 di educazione al bere, 1/4 di ricettario, 1/4 di racconti legati allo spiritoso (in tutti i sensi) mondo dei cocktail. Buona bevuta, pardon, lettura.

Prezzo: 14,90 euro

IL GRANDE LIBRO DEI VINI DOLCI D'ITALIA

***Massimo Zanichelli** - Giunti*

I vini dolci, ad ascoltare il chiacchiericcio che da sempre circonda il mondo del vino, sembrano passati di moda. Consumi in calo, patenti a rischio, ricerca della bassa alcolicità, hanno fatto dimenticare a una grossa fetta di pubblico che buona parte della storia enologica italiana è fondata proprio sui vini dolci. Basti pensare ai nostri Torcolato, Recioto di Soave e di Gambellara, Recioto della Valpolicella, Torchiato di Fregona, Vin Santo, solo per fare i nomi veneti più illustri e conosciuti. Ma non c'è regione in Italia che non vanti il suo vino dal residuo zuccherino importante.

Diversi uvaggi, diverse tecniche produttive, ma un unico risultato: un vino che seduce e ammalia, avvolgendo il palato e coinvolgendo la mente.
Per fortuna non se n'è dimenticato Massimo Zanichelli, che nel suo libro ne racconta tecniche, tradizioni e territori in un viaggio che è anche palestra dei sensi. Mappe dettagliate e fotografie aiutano il lettore a immergersi in un mondo che sarà sempre affascinante.

Prezzo: 29,00 euro

ELEGANZA E MODE

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

AIS VENETO
Associazione Italiana Sommelier

VINETIA - GUIDA AI VINI DEL VENETO - WINE EXPERIENCE ALBA VITÆ Spirito eno-solidale SOMMELIER veneto AIS PICCOLI CORSI

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
Davide Cocco
davide@studiocru.it

SUPERVISORE
Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it

REDAZIONE E COLLABORATORI
Alessandra Piubello
Fabio Poli
Federico Cocchetto
Giovanni Geremia
Giulio Fanton
Irene Graziotto
Luciano Ferraro
Marco Colognese
Maria Grazia Melegari
Massimo Zanichelli
Matteo Guidorizzi
Morello Pecchioli
Paola Bonomi
Paolo Bortolazzi
Sergio Castagna
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
Studio Creativo Gabrielli

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
Alessandra Piubello (pag. 18)
Archivio Dom Perrignon (pagg. 24-28)
Maria Grazia Melegari (pag. 33)
Archivio Loredan Gasparini (pag. 42)
Morello Pecchioli (pagg. 50-52)
Archivio Montelvini (pagg. 42-43)
Anna Mainenti (pag. 56)
Chiara Covolo (pag. 57)
Valentina Gallimberti Ballarin (pagg. 58-59)
Dyana Foto (pag. 63)

FOTO DI COPERTINA
Giò Martorana

ANNO 20 - DICEMBRE 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

la sciabolata

di ***Gianmarco Tognazzi***

Se esistono aggettivi inflazionati nel mondo del vino, uno di questi è proprio quello di "elegante". Non me ne vogliano gli amici sommelier. La mia non vuole essere una critica, bensì una presa di distanza dal concetto stereotipato di eleganza, che deve poter essere riconosciuta in maniera assolutamente soggettiva. Secondo la mia visione, qualcosa o qualcuno è elegante nella misura in cui riesce con sicurezza a trasferire all'esterno la sua vera personalità.

Nella terminologia tipica di questo mondo, un vino si definisce elegante da quanto può essere fine al naso e quanta varietà di sentori è in grado di esprimere. Una bottiglia è elegante per la sua forma o perché ha un'etichetta austera e classica, ma l'eleganza del contenitore spesso non riflette il contenuto e viceversa. Allora mi chiedo dove si trova questa famigerata eleganza del vino?

Nella mia esperienza con La Tognazza ho sempre cercato di comprendere al meglio quale potesse essere il concetto di eleganza, intesa come personalità del vino, che ci accingevamo a produrre. Ogni nostro vino deve e vuole esprimere una sua identità. Un'etichetta elegante riesce, infatti, a comunicare in modo diretto la sua personalità e soprattutto lo stile che l'azienda intende dare. Rappresenta, seguendo questo concetto, la filosofia produttiva che ogni cantina ha il dovere di comunicare. In poche parole il mio concetto di eleganza equivale al concetto di coerenza.

Molte cantine trasferiscono all'interno della bottiglia il territorio o la tradizione familiare; altre rincorrono modalità produttive più internazionali.

Queste tendenze vanno supportate con coraggio trasferendo a tutto il progetto del vino la medesima intenzione. Quanto un vino può riflettere con fierezza le proprie peculiarità, tanto è possibile, a mio modo di vedere, decretarne una sua propria e indiscutibile eleganza, nonché forza comunicativa.

Non pensate che io sia blasfemo. Tutt'altro. Il prodotto finale deve somigliare in tutto e per tutto a ciò che siamo e abbiamo deciso di dire, non può essere solo elegante nel significato classico del termine e poi impersonale. La personalità della bevuta la dobbiamo ritrovare anche nel resto, vederla, toccarla, annusarla e infine berla. Deve essere riconosciuta. Io la vedo così, un vino è proporzionalmente elegante alla sua espressione totale e con le dovute declinazioni, come nella moda. Altrimenti la vostra eleganza sarebbe un inutile, perenne e sempre uguale esercizio di stile.

14
residuo fisso
in mg/l

1,0
sodio in mg/l

0,55
durezza in °F

Segui la leggerezza
www.lauretana.com

L'acqua più leggera d'Europa non altera il sapore dei cibi esaltandone tutte le caratteristiche organolettiche.

Le linee essenziali del design Pininfarina
sulle tavole dei migliori ristoranti del mondo.
Per assaporare la qualità a partire dagli occhi.

LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa

SGI.TO.IT

"Cos'è un classico?"

T. S. Eliot

2012

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2011

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

THE BEST PROSECCO
AVAILABLE TODAY
WINE ETHUSIAST

2008

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

1999

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

1996

DI GRAN LUNGA
IL MIGLIOR
PROSECCO
SUL MERCATO
FRANKFURTER
ALLGEMEINE ZEITUNG

2014

ARGUABLY
THE HIGHEST QUALITY
IN VALDOBBIADENE
CHRISTIE'S

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2015

92/100 ROBERT
PARKER
THE WINE ADVOCATE

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

2018

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2019

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

Giustino B.

RUGGERI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE