



che valorizzano l'acqua come puro dono della natura, che non altera i sapori dei cibi.

Segui la leggerezza www.lauretana.com









L'acqua più leggera d'Europa

14

residuo fisso in mg/l

1,0 sodio in mg/l 0,55 durezza in °f

il de canter

di Marco Aldegheri

presidente@aisveneto.it

La scorsa primavera ho fatto un breve viaggio in Germania, lungo la Mosella. Durante quella indimenticabile esperienza mi ha colpito molto vedere come gli indigeni consumassero con frequenza i vini rosati, e pure con una discreta dose di ostentazione, un po' come fanno i nostri ragazzi il venerdì sera col bicchiere in mano, sul marciapiede affollato davanti a un wine bar. Il dubbio è diventato una certezza davanti a un pinot grigio, poco grigio in verità, scovato tra i Rosé von der Mosel nella carta di un ristorante nel ridente centro di Traben-Trarbach (tale Alte Zunftsceune, che consiglio spassionatamente).

Consigli per le vacanze a parte, ammetto di essere partito con l'attesa del verde scintillio dei vini bianchi della Mosella e di essermi invece ritrovato travolto da un dubbio tutto rosa che mi ha condotto fino a questo nuovo numero di Sommelier Veneto. Il tema per l'appunto è la presunta rivoluzione rosé che nel frattempo pare abbia pervaso la produzione enologica e stia attirando l'attenzione di esperti e appassionati anche dentro i confini nostrani.



Da queste pagine proveremo a dare una spiegazione al fenomeno; nel mio caso potrebbe essere il naturale bisogno di sole e di luce che non abbonda di certo sulle sponde della Mosella, quel tono di colore/calore che mai splenderà nel calice tedesco (clima permettendo). Potrebbe trattarsi di brama per l'irraggiungibile, in altre parole ancora una volta dell'erba del vicino che è sempre più verde o, per restare in tema, sempre più rosa.

Rosa quindi potrebbe essere il tono dell'aspirazione, del desiderio che alimenta la ricerca, per qualcosa che di solito non è mai a portata di mano, e che richiede implicitamente una disponibilità interiore ad affrontare un viaggio senza i propri punti di riferimento. E qui viene il secondo punto di riflessione: l'incertezza, o meglio la certezza del dubbio, la disponibilità a rimettere tutto in discussione, che va serenamente accettata se decidiamo di metterci in gioco e di scendere in un campo che non ci appartiene, se davvero vogliamo allargare il nostro orizzonte.

Tensione al desiderio e incertezza si fondono e diventano la cura, un rosolio medicamentoso per un mondo enoico avvinghiato alle proprie sicurezze, trincerato tra bianco e rosso, senza significative varianti sul tema. Ben venga allora una desiderosa boccata di incertezza, che rompa un po' i confini della perfezione.

"Pink it's my new obsession, and Pink it's not even a question" recita un verso di un celebre tormentone di fine anni '90 degli Aerosmith; in effetti a leggere il resto del testo della canzone affiora la ragionevole certezza che anche per il buon Steven Tyler, frontman del gruppo, il concetto di "pink" fosse quantomeno ampio.

Jell. Je

in copertina



Il profumo della luce foto di Giò Martorana

sommário

LE VIN EN ROSE

in questo numero

03	Il Decanter La parola al Presidente
	-

o6 News

- 08 NON È UN VINO
 DA DONNE
 Tendenze e numeri
 dei vini rosa nel mondo
- 16 L'Opinione
- 18 IL VINO DI UNA NOTTE Passato e presente dei vini rosa del Lago di Garda
- Vinetia
 I migliori vini rosa del Veneto
- 28 IL BORDO VERTIGINOSO
 DELLE COSE
 Mattia Vezzola si racconta
- 34 PROSECCO: IL FUTURO È ROSA Il rosé è quasi realtà
- 40 Enovità
 Ultime uscite in enoteca
- 44 LE GOÛT DU STYLE

 La Provenza tra il viola della lavanda
 e il rosa dei vini

52 ANIMA VINOSA Luca Zaia, enologo e Presidente

- 56 MANGIARE ROSA Viaggio nel colore in cucina
- 61 In Vetrina
 Notizie dal mondo del vino
- 62 In Pratica Servizio e abbinamenti dei vini rosa
- 64 Mondolio Viaggio tra gli extravergine
- 67 La Birra Piccoli birrifici crescono
- 68 L'Alambicco Distillati d'autore
- 70 Libri
 Il vino nero su bianco
- 72 La Verticale in Orizzontale Chiaretto Poggio delle Grazie
- 74 La Sciabolata

new's

a cura di Davide Cocco

A VERONA IL CONGRESSO NAZIONALE 2019

Presentato a Vinitaly il prossimo congresso AIS in programma dal 22 al 24 novembre e dedicato all'enoturismo



"I Sommelier, se non ci fossero, bisognerebbe inventarli". Ha esordito così Luca Zaia nel corso della conferenza stampa di presentazione del Congresso Nazionale 2019 tenutasi a Vinitaly allo stand della Regione Veneto. Sarà Verona infatti la sede del prossimo Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, che quest'anno ruoterà attorno al tema dell'enoturismo. La conferenza stampa è stata l'occasione per AIS Veneto - che organizzerà e gestirà l'evento - di presentare il programma della tre giorni dedicata al mondo della sommellerie italiana, che dal 22 al 24 novembre 2019 porterà nella città scaligera eventi e degustazioni dedicati agli operatori del settore e al pubblico.

Il palco era quello delle grandi occasioni: oltre al Presidente Zaia erano infatti presenti il Presidente di Veronafiere Maurizio Danese, i due assessori della Regione Veneto Elena Donazzan e Federico Caner, l'assessore del Comune di Verona Francesca Toffali.

Durante i tre giorni saranno numerosi gli eventi, i convegni e le masterclass che si terranno in tutta la città scaligera e saranno aperte sia ai soci AIS che agli appassionati del mondo del vino. L'apertura ufficiale del Congresso sarà sabato 23 novembre al Teatro Filarmonico di Verona, mentre per la giornata sono in programma Perlage, evento di degustazione nelle sale di Castelvecchio dedicato alle migliori bollicine, e PerGola, con le specialità della regione che saranno ospitate al Palazzo della Gran Guardia. Domenica 24 novembre sarà invece il Palaexpo di Veronafiere a ospitare gli eventi aperti agli appassionati: nella Sala Gialla ci sarà il banco d'assaggio Vinetia, dove si potranno incontrare i produttori e degustare i vini selezionati dall'omonima guida, oltre all'area Food, che nella Sala Blu ospiterà alcuni tra i migliori prodotti gastronomici del territorio. Al Centro Congressi della Camera di Commercio si terrà, inoltre, il concorso dedicato al Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc. Il Congresso Nazionale AIS è patrocinato dalla Regione Veneto, dal Comune di Verona e dalla Camera di Commercio di Verona. Veronafiere, Fondazione Arena di Verona, Federazione Italiana Cuochi del Veneto sono i partner dell'evento, che è sostenuto da Lauretana e Cantina di Soave. Il programma completo del Congresso Nazionale sarà disponibile prossimamente sui siti di AIS e AIS Veneto. Dalla pagina web del Congresso sarà inoltre possibile registrarsi per accedere ai vari appuntamenti.

www.aisveneto.it

ALBA VITÆ: ASSEGNO DI 9MILA EURO PER ABEO

Consegnato il ricavato della vendita di 500 magnum di Kairos dell'azienda Zýmē. La somma destinata ai bambini emopatici oncologici

Durante una cena enosolidale al Ristorante Vittorio Emanuele di Piazza Bra (Verona) AIS Veneto ha consegnato i 9 mila euro ricavati dalla vendita di Alba Vitæ, il vino in edizione limitata con cui ogni anno l'Associazione Sommelier sostiene un progetto di realtà venete impegnate nel sociale. L'edizione 2018, che aveva scelto come vino il Kairos 2015 della cantina Zýmē, ha toccato la quota di 500 magnum vendute. Un successo senza precedenti. Le bottiglie di Kairos sono infatti terminate in pochissimi giorni, segno che l'iniziativa di beneficenza promossa tutti gli anni da AIS Veneto sta andando nella direzione giusta. ABEO Onlus Verona. che collabora con il Reparto di Oncoematologia Pediatrica di Borgo Trento, impiegherà la cifra raccolta nella ristrutturazione di Villa Fantelli, uno spazio dedicato ai bambini emopatici oncologici dove saranno realizzati una serie di ambienti e mini-appartamenti pensati per i piccoli pazienti e le loro famiglie. Durante la cena è avvenuto anche il passaggio di testimone in vista dell'edizione 2019 di Alba Vitæ: i fondi raccolti con la vendita di Raboso Piave Malanotte DOCG 2010 della cantina Bonotto Delle Tezze saranno destinati alla fondazione Oltre il labirinto, ONLUS trevigiana che offre aiuto e assistenza a bambini e adulti affetti da autismo.



UN CONCERTO DA BERE

Abbinare vino e musica si può. L'esperimento a Padova con AIS Veneto e l'ensemble Guarneri



Un incontro tra musica e vino quello che ha proposto AIS Veneto lo scorso 11 maggio 2019, in occasione della nona edizione della Giornata Nazionale della Cultura, del Vino e dell'Olio. Palazzo Moroni, nel centro storico di Padova, ha ospitato il concerto di musica da camera dell'ensemble Guarneri da Venezia. I musicisti, guidati dal Maestro Livio Troiano, hanno eseguito quattro melodie che sono state accompagnate da altrettanti vini del Consorzio Tutela Vini dei Colli Euganei e del Consorzio Vini DOC Bagnoli, selezionati dai Sommelier di AIS Veneto e presentati da Paolo Bortolazzi, delegato della provincia di Verona. Così il Fior d'Arancio secco ha incontrato Vivaldi, il Colli Euganei rosso un tango di Gardel, il Friularo gli archi di Puccini e il Fior d'Arancio Passito Massenet. Un modo diverso di proporre il vino, che ha incontrato l'apprezzamento unanime del pubblico presente. L'ensemble Guarneri da Venezia nasce nel 2017 dall'incontro di alcuni tra i migliori musicisti da camera provenienti dalle più importanti orchestre della regione, come La Fenice, L'orchestra di Padova e del Veneto, I Solisti Veneti

e la Venice Baroque Orchestra. I componenti, che svolgono da anni un'intensa attività concertistica internazionale, suonano strumenti della grande liuteria italiana e sono guidati da Livio Troiano, da anni violinista del Gran Teatro della Fenice e di alcune delle maggiori orchestre della Penisola. La Giornata Nazionale della Cultura. del Vino e dell'Olio, organizzata in collaborazione con il MIPAAFT, il MIBAC e il MIUR, si è concentrata quest'anno sul tema del Turismo del Vino e dell'Olio e ha coinvolto realtà di valore storico e culturale che. per l'occasione, erano aperte gratuitamente al pubblico.

È ALESSIO SERAFINI IL MIGLIOR SOMMELIER DEL VENETO 2019

Venerdì 5 aprile il concorso alla Camera di Commercio di Verona ha decretato il vincitore. Il cooking show di Ilenia Bazzacco la novità di questa edizione

AIS Veneto ha eletto il Miglior Sommelier del Veneto 2019: è Alessio Serafini, della delegazione di Verona. Ha sbaragliato i 12 colleghi nel corso delle prove che si sono succedute nell'arco del pomeriggio del 5 aprile alla Camera di Commercio di Verona, vincendo di diritto anche l'accesso alle finali nazionali che si terranno in autunno sempre nella città scaligera. La prova scritta ha decretato i quattro migliori Sommelier, che si sono sfidati a coppie in prove di degustazione e abbinamento. Alessio Serafini e Michele Manca si sono confrontati durante l'esame finale, che li ha invece visti impegnati nel riconoscimento alla cieca di alcuni vini e distillati, la decantazione di un vino rosso d'annata e la descrizione di un terroir e di una figura del mondo del vino a discrezione



del concorrente. La novità di questa edizione è stato lo show cooking di Ilenia Bazzacco, chef del programma 2 chiacchiere in cucina di 7 Gold. Scledense, ma trapiantato a Verona, Serafini ha una formazione da cuoco. Dopo l'istituto alberghiero ha lavorato negli anni per chef del calibro di Giancarlo Perbellini e Gordon Ramsey. Oggi è titolare, assieme alla fidanzata, del caffèbistrò La dama e l'oste di Verona. Sei i giudici che hanno valutato le prove dei partecipanti al concorso: Marco Aldegheri, Presidente AIS Veneto, Cristiano Cini il responsabile nazionale concorsi, Graziano Simonella, Responsabile Regionale Scuola Concorsi, Cristian Maitan, Miglior Sommelier del Veneto 2018, Maurizio Cattaneo, direttore del quotidiano L'Arena e Andrea Maschio, distillatore dell'omonima azienda trevigiana. Durante la serata sono stati premiati anche Elisa Azzolin e Salviano Perin, vincitori del Master dei Distillati di Bonaventura Maschio, partner dell'evento assieme ad Acqua Lauretana, che ospiterà i vincitori per una visita in azienda e li condurrà attraverso i procedimenti e le curiosità della tecnica della distillazione.

in prime piano

NON È UN VINO DA DONNE

Status quo, tendenze e numeri dei vini rosa nel mondo

di Pietro Moretti

"Una sola raccomandazione: non prenda champagne rosé" dice a Saturnine Don Elemirio. È il 2013 quando Barbablù, il libro di Amélie Nothomb, esce in libreria. Di lì ad un anno il fenomeno rosé sarebbe esploso. // IL 2014, ANNUS MIRABILIS Nel 2104 la produzione mondiale di rosé fermi raggiunge i 34,3 milioni di ettolitri, equivalente al 9,6% del totale. Un fatto significativo che spinge l'OIV, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, a dedicare il dossier del 2015 proprio a questa categoria. Obiettivo: quantificare numeri e tendenze di un prodotto sino ad allora considerato minoritario, laddove non addirittura trascurabile, e soprattutto difficile da analizzare, visto che i rosati vengono assimilati ai rossi e non esistono statistiche globali ma solo locali. Il 2014 è l'anno in cui le importazioni di rosé provenzale negli Stati Uniti superano i 5 milioni di litri, per raggiungere nel 2015 quota 7.8 milioni, secondo i dati del Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence, e diventare nel 2017 il terzo driver a valore nelle esportazioni francesi di vino fermo negli Stati Uniti, con un 12% di share preceduto solo da Bordeaux (24%) e Borgogna (20%). Proprio al player provenzale e al suo blando cromatismo guarda come modello il Chiaretto di Bardolino che sempre nel 2014, complice anche l'annata piovosa, avvia la cosiddetta Rosé Revolution, intesa a uniformare e chiarire i toni della denominazione gardesana. Le vin en rose







rosé anche d'inverno. La modalità di consumo - con il rosé servito ghiacciato, il cosiddetto frosé, frozen rosé – rischia tuttavia di avere effetti ben più invasivi che intaccano l'identità stessa del prodotto e lo assimilano ad un vero e proprio cocktail - di cui già spesso è fra gli ingredienti principali, soprattutto nelle versioni a base di frutta.

// UN ROSÉ **MENO ROSÉ**

Wine Monitor

La modalità di servizio ghiacciata - che silenzia qualsiasi dinamica olfattiva – unita alla popolarità crescente dei vini provenzali dal timido cromatismo e i prezzi nettamente superiori a quelli dei competitor - in UK la differenza fra un rosato generico e uno provenzale è di 5.5£ contro 8.9£, mentre in America il divario cresce con 3.5\$ a

fronte di 14.1\$ – sta già in parte condizionando il mercato dei rosati, spingendo a scelte detrimenti dal punto di vista qualitativo. "Molte aziende stanno raccogliendo i grappoli troppo presto. Questo non permette di ottenere vino più chiaro ma rende semmai questi vini chiari poco piacevoli da bere" rileva Elizabeth Gabay. Secondo la Master of Wine inglese – la prima ad aver colto e analizzato con serietà la portata di un fenomeno che in molti consideravano semplicemente un trend da casalinghe e millennials l'identità dei rosé come pure dei consumatori è destinata a cambiare. "Il rosé chiaro, neutro, bevuto ghiacciato o nei cocktail andrà sempre bene in piscina o in riva al mare. È il vino leggero perfetto per l'estate. Il problema di questi vini più leggeri risiede nelle scarse performance ottenute nelle competizioni. In un contesto in cui medaglie e punti sono importanti, questi vini non riusciranno a

e Giancarlo Gariglio. Il secondo, Manuale di conversazione sui grandi vini rosa, nasce dalla tastiera del Sommelier informatico Andrea Gori, già autore sul noto sito Intravino e co-titolare di Da Burde, trattoria consigliatissima se passate dalle parti di Firenze.

intercettare il mercato serio e verranno, quindi, accantonati". Un destino, questo, che potrebbe aprire la strada ai vini italiani, spesso disdegnati proprio a causa dell'intenso cromatismo. Lungi dall'essere un fattore secondario, il colore è infatti il motivo precipuo nella scelta di un rosé, con il consumatore americano che, nonostante la crescente popolarità dei rosati secchi dalla tonalità provenzale, continua a prediligere il dark pink e un residuo zuccherino dolce o semidolce con cui, per l'appunto, il dark pink è identificato.

n prime piano Nel suo volume uscito nel 2018,

UN TREND RICORRENTE

Rosé: Understandina the Pink Wine Revolution, Elizabeth Gabay fornisce una delle maggiori panoramiche su dati e tendenze all'interno di quello che è tutto tranne che un movimento monoblocco. "La moda dei rosé è andata e svanita già altre volte, dopo la guerra e negli anni Cinquanta e poi nuovamente dalla metà degli anni Novanta. La grande differenza di questo ultimo trend, di cui la Gabay individua l'inizio già nel 2007, "è stato il maggiore focus sulla ricerca e lo sviluppo qualitativo, grazie anche al centro di Vidauban - l'istituto di ricerca sui rosati che si trova in Provenza, nda e nel tipo di marketing dell'ultimo decennio che si è avvalso dei social media". "Il successo finanziario dei rosati provenzali non può essere sottostimato - sottolinea la Master of Wine - in quanto ha dato ai produttori una sicurezza tale da considerare che i rosé potessero forse essere qualcosa di più che un vino adatto per soli due mesi l'anno. Questo ha spinto persone come Sacha Lichine ad annunciare che stava producendo il rosé più costoso del mondo a 80 euro la bottiglia e a fare sold out



ROSA PROVENZA

Oggi quello che è diventato il rosato per antonomasia si concretizza in 155 milioni di bottiglie, con icone quali Château Minuty e Miraval del duo Brangelina. Il giro d'affari ammonta a 1,5 miliardi di euro, derivanti non solo della produzione vinicola ma anche dell'intensa attività ricettiva legata all'enoturismo. I rosé della Provenza rappresentano il 35% del totale di export francese nella tipologia rosato e il 5% della produzione mondiale di pertinenza, con una crescita esponenziale del

4000% in US raggiunta in soli dieci anni (dati Corriere Vinicolo). Il "miracolo Provenza" non si è fermato però solo alla costa ma si è esteso anche ai territori circostanti, rilanciando le vendite su suolo americano della Languedoc-Roussillon in primis, come pure dei Vin de Pays e di tutto il comparto francese. Merito anche di una promozione che si avvale di 3 milioni di euro l'anno, derivante in parte dall'autotassazione.

Wine Monitor Nomisma

Variazioni import rosati fermi negli USA (dati 2017-2018)

+31 % Francia +17 % Italia



Il Garrus di Sacha Lichine. Un rosé di lusso



// ROSA(TO) ITALIANO: EPPUR SI MÚOVE

In Italia, nonostante i dati parlino di una produzione in calo – una tendenza unica a livello mondiale - cresce l'attenzione nei confronti dei rosati, o vini rosa, secondo la dicitura della nuova guida Slow Food curata da Fabio Giavedoni e Giancarlo Gariglio. "Crediamo che 'rosato' sia inadeguato per due importanti motivi" puntualizza Fabio Giavedoni. Il primo è legato alla semantica dei colori. "Se i rossi riportano al colore rosso, e i bianchi al colore bianco, perché i vini rosa vengono definiti rosati?" Il secondo motivo punta alla chiarezza comunicativa: molti rosé vengono, infatti, definiti in etichetta Rosato, mentre altri Chiaretto o Cerasuolo. "Se adottassimo il termine Rosato per definire ogni vino rosa prodotto in Italia – sottolinea Giavedoni - escluderemmo in sostanza queste altre denominazioni". A preferire l'uso di un termine italiano – rosato nella fattispecie – rispetto alla parola rosé è anche Susan Gordon. Vinitaly International Ambassador e contributor di Forbes US,

Château Miraval è un'azienda come tante, che produce i suoi vini nel cuore della Provenza. Quello che la rende unica è che è di proprietà dell'ex coppia d'oro di Hollywood: Angelina Jolie e Brad Pitt. Difficile però trovarli occupati a potare, a raccogliere l'uva o a fare travasi nel fresco della cantina. Tutta la gestione è infatti in mano alla famiglia Perrin. Ne nasce in ogni caso un vino da uve mourvedre, cinsault, grenache, syrah e counoise. Si chiama Miraval e per Wine Specatator è stato il 2014. Niente male per due che di mestiere fanno altro.

che sottolinea come la parola avrebbe il vantaggio di rimandare immediatamente all'origine italiana del prodotto. Nel frattempo, dalla costola del Patto rosé è nato il nuovo Istituto del vino rosa autoctono italiano, Rosautoctono, formato dai consorzi del Bardolino Chiaretto, Valtènesi Chiaretto, Cerasuolo d'Abruzzo, Castel del Monte Rosato e Bombino Nero, Salice Salentino Rosato e Cirò

Rosato. Procedono intanto anche le autorizzazioni per l'avvio della produzione di Prosecco rosé da parte del Consorzio Prosecco DOC segno che l'inventore del rosé, sia esso vino fermo o Champagne, ha saputo trasformare la granatina in oro, e non viceversa come afferma invece Don Elemirio



Il rosé

















oltre 1300 etichette da tutto il mondo c'è da divertirsi!

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



IL VINO DI UNA

Chiaretto: due rive, una storia, un carattere. Passato e présente dei vini rosa del Lago di Garda di Maria Grazia Melegari

> "Il Chiaretto è un vino rosa" – dicono Angelo Peretti e Carlo Alberto Panont, del Consorzio del Bardolino e del Consorzio Valtènesi Riviera del Garda Classico, le denominazioni della riva veronese e della riva bresciana del Lago di Garda che, insieme, sono al vertice della produzione italiana di "rosati", con 12 milioni di bottiglie immesse sul mercato nel 2018. "Il termine rosato è più appropriato per alcune denominazioni in Puglia e in Calabria - aggiungono - mentre il termine Rosé è usato in Italia per i vini spumanti".

// LA STORIA

C'è un filo ideale che passa per il Piemonte (il Monferrato produce il Ciaret) e unisce il Lago di Garda alla Provenza e al sud del Rodano: sono territori d'eccellenza nella produzione di vini rosa in cui, in epoca romana, si diffuse il modello della villa rustica.

Sulle colline di Bardolino, la chiesetta di San Vito di Cortelline nasconde i resti di una di queste ville, in cui fu introdotto il torchio: il vino, prodotto senza macerazione, era quindi di colore rosso chiaro, al contrario di quanto avveniva a Sud con la vinificazione nei palmenti di origine greca.

Le tracce rosa attraversano i secoli e occorre arrivare al 1806 per trovare la prima menzione certa riferita al Chiaretto come termine legato al vino, nel Vocabolario della Crusca Veronese.

A fianco: vigneti a Bardolino

In basso: vigneti vista lago a Lazise

La storia poi si mescola alla leggenda e il Chiaretto gardesano, per tradizione, si lega alla figura poliedrica di Pompeo Molmenti, giurista, letterato, uomo politico, nonché appassionato di agronomia ed enologia.

Dai ripetuti viaggi in Francia - e forse anche grazie alla lettura degli scritti cinquecenteschi di Agostino Gallo, agronomo bresciano - ricavò l'idea della breve macerazione con alzata di cappello per vinificare le uve della tenuta di 15 ettari che la moglie Amalia Brunati gli aveva portato in dote a Moniga del Garda. Nel 1896 produsse il primo Chiaretto e nel 1904 la prima etichetta. Occorrerà attendere il 1968 per la codifica istituzionale del Chiaretto, all'interno del disciplinare del Bardolino, una delle prime denominazioni di origine italiane.

// IL TERROIR

20 Le vin en

Il Chiaretto, con le diverse declinazioni della riva veronese e bresciana, rappresenta un unicum produttivo nel mondo dei vini rosa, grazie al forte legame con un territorio che presenta particolari caratteristiche pedoclimatiche. I suoli sono accomunati dall'origine morenica e molto variabili: spesso ghiaiosi e profondi, a volte argillosi. Sui versanti collinari gli olivi si accompagnano alla vite e il clima mite e mediterraneo non ha eguali in altre regioni della fascia prealpina. Tutto ciò conferisce al Chiaretto gardesano un carattere unico e inconfondibile, che si esprime in una piacevole freschezza e in un'incisiva sapidità.



// IL CHIARETTO DI BARDOLINO

Con la vendemmia 2014 i produttori della denominazione, che comprende la fascia costiera e l'immediato entroterra sud orientali della riva veronese, hanno dato il via alla Rosé Rivolution, iniziando a proporre un nuovo modello di Chiaretto, che sarà a breve inserito in un disciplinare autonomo rispetto al Bardolino. Alla base di questa rivoluzione c'è la consapevolezza che il Chiaretto merita di essere prodotto da vigneti dedicati, per ottenere uve dalla buona acidità e con la giusta maturazione fenolica. Si punta sulla corvina veronese, varietà che si è adattata bene ai suoli di origine morenica: la percentuale può arrivare al 95%, con un saldo di rondinella (minimo 5%). La dotazione limitata di antociani della corvina permette di ottenere, dopo una breve macerazione, una chiara tonalità rosa litchi. Se raccolta a giusta maturazione, si esprime nel vino finito con una marcata acidità, toni agrumati e delicatamente speziati, ai quali si aggiungono la sapidità e una lieve nota tannica finale.

È un vino rosa moderno, che strizza l'occhio ai pallidi rosé di Provenza ed è fortemente territoriale.

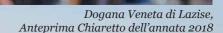
Al pari di alcuni importanti rosé francesi può anche sorprendere per la tenuta nel tempo, mostrando negli anni una complessità e una piacevolezza inaspettate.

I mercati lo stanno premiando: è un vino popolare che ha raggiunto in pochi anni i 10 milioni di bottiglie prodotte all'anno. I mercati più importanti sono l'Italia e la Germania e stanno crescendo le esportazioni in USA Canada e Scandinavia.

UN PATTO PER IL VINO ROSA ITALIANO

È nato Rosautoctono

Far conoscere il vino rosa italiano è l'obiettivo condiviso dai Consorzi di Tutela del Chiaretto di Bardolino, del Valtènesi, del Cerasuolo d'Abruzzo, del Castel del Monte, del Salice Salentino e del Cirò che, a marzo 2019, hanno sottoscritto un accordo per la valorizzazione e la promozione di questa tipologia. Rosautoctono, questo il nome del neonato Istituto del vino rosa autoctono italiano, ha l'obiettivo dichiarato di dare una spinta decisiva, non solo dal punto di vista promozionale, ma anche economico e culturale, ai più significativi territori vocati alla produzione di questa tipologia di vino.



Panoramica del golfo di Garda e della costa orientale del lago

Sommelier Veneto 01/19 21

Gabriele D'Annunzio con Eleonora Duse

// IL VALTÈNESI CHIARETTO

La Valtènesi identifica un ristretto territorio all'interno della più ampia denominazione Riviera del Garda Classico, sulle colline moreniche nella fascia tra Salò e Desenzano e delimitate dal fiume Chiese. Qui è storicamente presente il groppello, varietà che rappresenta una vera e propria rarità enologica: 400 ettari in tutto, quasi esclusivamente coltivati in quest'area. Dal 2016 il 90% dei produttori si è impegnato a portare al vertice qualitativo e identitario il Chiaretto, che è divenuto il primo vino della denominazione con la produzione annua di 2 milioni di bottiglie, in costante crescita e vendute quasi esclusivamente nel canale Horeca. Nel Valtènesi Chiaretto, oltre al groppello (in percentuale variabile dal 30% al 100%) entrano in ordine d'importanza marzemino, barbera e sangiovese. Poche ore di contatto sulle bucce e la svinatura notturna - è chiamato il vino di una notte gli conferiscono un delicato colore petalo di rosa, aromi floreali e fruttati, setosità e freschezza al

palato, con un finale salino, talvolta accompagnato da una nota ammandorlata. La nuova annata è immessa sul mercato non prima del 14 febbraio.

I produttori, oltre che a una crescente finezza qualitativa, puntano a metterne in luce la capacità di evoluzione: di recente, una straordinaria verticale del Chiaretto Molmenti di Costaripa l'ha efficacemente dimostrata.

"Il Chiaretto, come i tutti i grandi vini rosa da uve autoctone, non ha stagione nè età" ha affermato Angelo Peretti durante l'Anteprima dell'annata 2018 che si è tenuta a Lazise lo scorso marzo.

La destagionalizzazione dei consumi e la longevità sono i nuovi argomenti per il futuro *appeal* del vino rosa gardesano. La rivista *Wine Enthusiast* ha segnalatoQ il Lago di Garda come una delle dieci imperdibili mete enoturistiche nel mondo per il 2019: una meta... rosa!



"Penserò a te ogni sera come il monte Baldo è rosa come nessuna rosa", scriveva D'Annunzio a Eleonora Duse. Il richiamo al colore del Chiaretto gardesano è all'origine del progetto condotto dal Consorzio Valtènesi, in collaborazione con la Fondazione del Vittoriale. A partire dalla vendemmia 2019 saranno prodotte poche preziose bottiglie di Valtènesi Chiaretto (groppello 100%), da una vigna inserita nel parco del Vittoriale, accanto a Villa Mirabella. Sarà un vino simbolo, a partire dai filari piantati a raggera, come l'asterisco che D'Annunzio poneva talvolta accanto alla sua

Vigneti in Valtènesi





www.vinetia.it i migliori Vini rosa

Prezzo f/c: 26,00 euro - 750ml

BUVOLI

ROSE

ETODO CLASSICO

ROSÉ TRE

Buvoli - L'opificio del Pinot Nero Spumante Brut Metodo Classico (VSQ)

Brillante rosa ramato dai riflessi anticati. L'esuberante perlage diffonde nuance di caramella alla fragola, gelée ai lamponi, melograno, zucchero filato ed erbe aromatiche secche, seguite da geranio, orzo tostato e mandarino. Propone un gusto coeso, raccolto attorno a vivace freschezza e sapide percezioni minerali,

esaltate dall'anidride carbonica. Risulta corposo e fragrante, con finale di agrumi e frutti di bosco. Il vino base è fermentato in botti di legno. Permane sui lieviti minimo 36 mesi prima della sboccatura.





Prezzo f/c: 7,00 euro - 750ml

BARDOLINO CHIARETTO 2017

Albino Piona - Bardolino Chiaretto DOC

Cipria tenue. Regala profumi agrumati di pompelmo rosa, melograno, clorofilla, cera d'api, con dolci note speziate di cannella. Ingresso gustativo apparentemente morbido, vira verso una prevalente freschezza e una netta sapidità. Offre una soffusa astringenza che rende piacevole la chiusura senza scostarsi dal filo continuo dell'agrumato.

Vinificazione e maturazione avvengono in serbatoi di acciaio.





Prezzo f/c: 6,20 euro - 750ml

BARDOLINO CHIARETTO 2017

Cavalchina - Bardolino Chiaretto DOC

Rosa antico brillante. Delicato e in punta di piedi all'esame olfattivo, si esprime con gradevoli note di mandarino, marasca, fragolina, mandorla ed erbette di campo; serra il tutto una memoria di gesso che conduce al sorso fresco e salino, con un'elegante trama tannica, accompagnato nel finale dal ricordo di una succosa arancia rossa.

Vinifica e matura per almeno 4 mesi in acciaio.







ROSA BRUNA 2012

Cecchetto - Spumante Brut Metodo Classico (VSQ)



Prezzo f/c: 24,00 euro - 750ml

Vira quasi su note rubino tenue, solcato da bollicine di buona finezza e progressione. Originale nei profumi, con ricordi di arancia rossa, succo di melograno, caramello biondo e violetta candita, unitamente a una componente di frutti di bosco e frolla. Sorso di sferzante freschezza, affiancata da netta sapidità. Buona persistenza su note

fruttate di arancia e lamponi. Trascorre sui lieviti 56 mesi.









36 MESI ROSÉ 2017

Giannitessari - Spumante Brut Metodo Classico (VSQ)

Rosa aranciato dalla raffinata bollicina. Si esprime con profumi di frutta tropicale matura, mora di gelso e lampone, floreale di tiglio e ginestra. Un accenno di pan brioche, note tostate di orzo e caffè e un sottile richiamo minerale gessoso. Il sorso è appagante, guidato dalla percezione sapida che ben accompagna l'importante freschezza, mentre i ricordi fruttati

e floreali si prolungano verso un finale appena amaricante. Sosta 36 mesi sui propri lieviti.





Prezzo f/c: 14,50 euro - 750ml

LE FRAGHE 2017

Rodon - Bardolino Chiaretto DOC

Ramato molto tenue, con riflessi aranciati. All'olfatto aristocratica austerità che si sviluppa tra sensazioni di erbe aromatiche, timo, note di fieno ed erbe officinali. Quindi le morbidezze della frutta, nespola, mela cotognata e gelatina di lamponi. Sulle papille si rivela con grande verticalità, importante sapidità e bel ricordo di frutta secca tostata. Matura in acciaio sulle fecce fini fino a primavera.





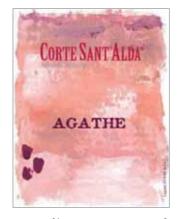
Prezzo f/c: 7,70 euro - 750ml

AGATHE 2017 Corte Sant'Alda - Verona IGT

Rosa corallo intenso. All'olfatto note speziate di pepe bianco e chiodi di garofano e sensazioni di erbe aromatiche, timo e salvia. I tocchi di humus del sottobosco e di foglie secche, lasciano ben presto spazio alle intriganti florealità dei petali di viola appassita. Si concede, pian piano, a sensazioni fruttate di agrumi e ciliegia caramellata.

Sorso fresco, deciso, di notevole sapidità e decisamente verticale, con un tannino ben avvertibile. Matura in anfora.





Prezzo f/c: 16,00 euro - 750ml

ROSÉ DI BARRICAIA 2004 Villa Rinaldi - Spumante Brut Metodo Classico

Brillante rosa antico che scintilla nel calice, percorso da finissime e durature bollicine. Affascinante corredo di fragoline di bosco, arancia sanguinella, uva spina, rosa e violetta. E poi ancora fieno, caramella d'orzo, frutti canditi e un tocco elegante di cipria. Il sorso morbido e avvolgente si sviluppa vivacizzato da una squillante freschezza.

Finale sapido, ammantato di profumi dolci di composta d'agrumi. Il vino base sosta in rovere e poi 36 mesi sui lieviti.





Prezzo f/c: 56,00 euro - 750ml



BARDOLINO CHIARETTO

Prezzo f/c: 6,50 euro - 750ml

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO 2017

Villabella - Bardolino Chiaretto Classico DOC

Nel bicchiere si presenta con un tenue rosa cipria, luminoso nei riflessi. Intensi e dolci profumi di fragola e lampone, ananas e cedro, per concludere con note di gelsomino ed erbe aromatiche. Si esprime al palato con avvolgente morbidezza, che dà spessore e carnosità all'assaggio. Ricordi di agrumi in un finale

equilibrato dai ritorni salini. Acciaio.









Prezzo f/c: 9,50 euro - 750ml

GRAN CUVEE ROSÉ BRUT GRANI ROSA DI NERO 2017

Merotto - Spumante Brut

Affascinante color rosa cipria brillante, solcato da un sottile ed elegante perlage. Olfatto giocato più sulla finezza che sull'intensità di piccoli frutti rossi come lampone, ribes e fragoline di bosco. Sensazioni che ritroviamo anche al gusto, esaltate da una bollicina cremosa. La freschezza è buona,

ma è l'intensa vena sapida a lasciare maggiormente il segno. Metodo Charmat.







BARDOLINO CHIARETTO 2017

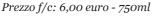
Poggio delle Grazie - Bardolino Chiaretto DOC

Color buccia di cipolla molto delicato. Ventaglio di profumi che spazia dal fruttato di mandarancio, lampone e pesca gialla, al floreale di fresia, speziato del pepe rosa, con un tocco di erbe aromatiche e un ricordo di pastello. Al palato denota personalità ed equilibrio gustativo, per un assaggio fresco, ma soprattutto sapido.

Ribes rosso nel finale di bella distensione. Solo acciaio.







NOTE DI ROSA 2017 Ornella Bellai - Veneto IGT



Prezzo f/c: 4,60 euro - 750ml

Rosa cipria delicato con leggere bollicine che ne esaltano la luminosità ed eleganza. Regala profumi floreali di glicine e viola mammola, fruttati di fragoline di bosco, mora di rovo e ciliegia marinella. Il sorso è invitante, condotto dalla sapidità, con ancora gradevoli ritorni fruttati che accentuano la fragranza, bilanciando un ricordo

di astringenza, tipico del carmenère. Solo acciaio.











IL BORDO VERTIGINOSO DELLE COSE Mattia Vezzola

si racconta.

Una vita in rosa

fra Valtènesi e Franciacorta

di Luciano Ferraro

Quando si parla con Mattia Vezzola, enologo e vignaiolo in Franciacorta e in Valtènesi, il mondo sembra più allegro e interessante. Si parte da un grappolo d'uva e si finisce a conversare di un quadro o di un libro. È alto e dritto, con un sorriso sornione che scandisce la forza immaginifica delle sue frasi. Sembra un personaggio uscito da una poesia di Robert Browning, drammaturgo britannico dell'Ottocento: "Niente più vino? Allora sediamoci e parliamo. Un ultimo bicchiere per me, però, delizioso penso... A noi interessa soltanto il bordo vertiginoso delle cose".

// LA STORIA

Patron del mondo rosato di Costaripa ed enologo in quello spumeggiante di Bellavista, Vezzola era un rappresentante di macchine agricole e filtri. "Mica uno qualunque, eh - ricorda Vittorio Moretti, che di Bellavista è il fondatore - quando lo incontrai quarant'anni fa trattava le Ferrari dell'agricoltura, gioielli della meccanica. Aveva studiato enologia in Veneto, era un ragazzo sveglio e preparato. Io cercavo un enologo per Bellavista, prima potevo contare solo sull'aiuto di un tecnico che veniva qualche settimana in Franciacorta dalla Champagne. In lui ho visto uno sperimentatore assoluto, mi è piaciuto e non ci siamo più divisi". Inizia così la scalata di Vezzola, che l'ha portato ad essere definito, con la pigrizia lessicale della critica enologica nostrana, *il guru delle bollicine*. Quattro volte premiato come enologo dell'anno ("da amici distratti", si schernisce). Ha una visione letteraria e semplice del vino, che definisce "l'interpretazione della materia, massima forma di condivisione dell'amicizia e delle passioni".

Credeva di poter diventare veterinario, nell'azienda agricola familiare sul Lago di Garda. Ma il padre aveva bisogno di un enologo. Non ci fu discussione: "Fai l'enologo e basta", non erano ancora i tempi dei test sul percorso formativo dei ragazzi. L'azienda era nata nel 1936, "sponda dannunziana", dice lui, intendendo bresciana, "dove nasce uno dei primi rosati italiani".

Come nel film Aprile di Nanni Moretti in cui un amico del regista mostra su un metro la lunghezza della vita di un uomo, con gli anni che diventano centimetri, anche Vezzola vede il suo percorso totale: "Un enologo può al massimo partecipare a 50-60 vendemmie. Sono le sole possibilità per verificare se quello che voleva fare con la sua intelligenza si è tramutato in realtà. Se sbaglia una vendemmia e il vino non è come voleva, non si rimedia. Non è come in cucina, non si può rifare la ricetta mal riuscita".

// IL VINO DEL CUORE

Vezzola è capace di idee che mettono assieme discipline diverse, come quando è riuscito a creare un nuovo vino ispirandosi alle parole di Christiaan Barnard, il grande chirurgo che nel 1967 effettuò il primo trapianto di cuore su un uomo. Aveva letto, nel libro del medico 50 Consigli per un cuore sano, un invito a bere con moderazione: "Una persona che beve due bicchieri di vino rosso al giorno aiuta il suo cuore a stare meglio". Con la Fondazione Barnard ha creato un vino metabolico, che potrebbe avere un ruolo nella prevenzione del diabete mellito, dell'ipertensione arteriosa e dell'obesità. È stato lo stesso chirurgo sudafricano a presentarlo a Moniga del Garda, nella cantina Costaripa di Vezzola. Un assemblaggio di groppello, marzemino, sangiovese e barbera basato sulle linee guida della Cucina Lineare Metabolica dello chef Luca Barbieri e del professore Claudio Macca, degli Spedali Civili di Brescia.

Nonostante sia famoso anche oltre i confini nazionali, Vezzola è disponibile a mettersi in gioco anche come semplice divulgatore, come più volte ha fatto negli eventi del Corriere della Sera (Cibo a regola d'arte) e anche in una diretta Facebook.



// L'AMORE PER LA FRANCIACORTA

Il suo amore enologico è la Franciacorta, "un distretto nato nel 1961 da una intuizione di Franco Ziliani, un caro amico, all'epoca consulente di Berlucchi. In quei 18 Comuni, con 2.800 ettari vitati nascono bottiglie che contengono, ognuna, 13 milioni di bollicine, i vini tra i più digeribili del mondo, a patto che le bollicine siano sottili grazie alla naturalità dell'uva, e che il tempo di affinamento sia abbastanza lungo da consentire loro di liberarsi lentamente". Uno dei meriti di Vezzola è stato proprio l'essere riuscito a dilatare i tempi di affinamento dei Franciacorta (il disciplinare del Consorzio prevede un minimo di 15 mesi), come ha fatto con Bellavista. "Più il vino, dopo la fermentazione, resta a contatto con i lieviti, più il liquido avrà carattere, personalità, spessore, volume e gusto. Ci sono aziende che portano questo tempo a 3, 5, 10 anni. Ovviamente questa longevità dipende dall'energia della materia prima, quindi le uve chardonnay, pinot nero e in minima parte pinot bianco".

Vezzola è convinto che esista una divisione di genere tra queste uve. "Lo chardonnay è femminile, dà suadenza, eleganza, freschezza, insomma femminilità. Il pinot nero invece è maschile: corpo e spalla, oltre all'energia. A seconda delle percentuali dell'unione possiamo avere vini più eleganti o più robusti". Il lavoro per una azienda come Bellavista gli ha permesso di avere idee chiare anche su un argomento dibattuto come il prezzo delle bottiglie di Franciacorta. "Tutti sanno che per guadagnare nel vino la prima cosa da fare è non avere vigneto. Ma se leggete nell'etichetta la dicitura azienda agricola, ovvero se si tratta dell'opera di un viticoltore che



La sede dell'azienda Costaripa a Moniga del Garda



imbottiglia con la maggior parte

allora bisogna dire che il prezzo

delle uve della sua terra,

ottimale va dai 15 ai 20 euro. Poi sui millesimati si può passare anche a 30, 40 o 50 euro, si tratta di prezzi giustificati dal lungo stoccaggio del vino in cantina e dalla piccola quantità disponibile". È il lavoro a fare la differenza. Mattia Vezzola "Il lavoro di una macchina con un bicchiere di Valtènesi Chiaretto vendemmiatrice occupa quattro persone, e svolge un compito pari a quello di 350 operai. Quindi le aziende agricole che hanno tutta la filiera produttiva manuale, perché vogliono creare un abito di alta sartoria e garantire una lunga vita alle piante garantendo salubrità al vino, per forza di cose devono tenere i prezzi più alti. E in Franciacorta non è permessa la vendemmia meccanica". Così ragiona un enologo, cavalcando il "bordo vertiginoso delle cose". $\mathbf{32}$ Le vin en rose

25 ANNI DI IMPEGNO, PASSIONE E CRESCITA INSIEME AL TERRITORIO

Col Veteraz

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 Iontano 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.

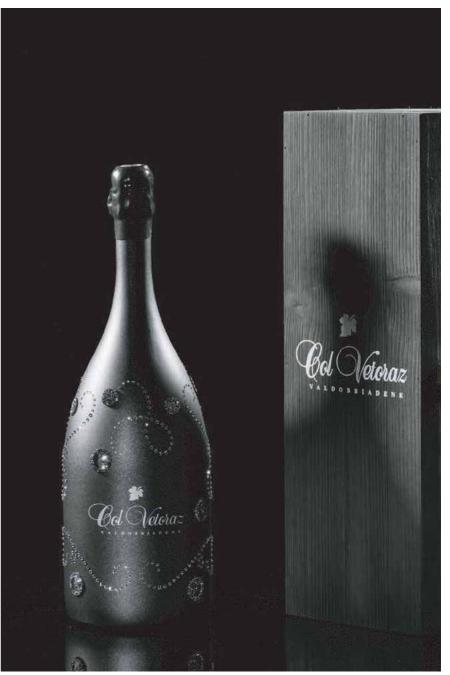
Un anniversario importante simboleggiato da una speciale magnum di Superiore di Cartizze realizzata in edizione
limitata e impreziosita da un decoro in brillanti originali
Swarowski che la rende un vero e proprio gioiello e pezzo
da collezione. La bottiglia è stata consegnata a 25 personaggi che, secondo 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







i protagonisti PROSECCO IL FUTURO È ROSA Il Prosecco Rosé è quasi realtà. Il pensiero di concorrenti, distributori e produttori di Antonino Padovese

La nuova scommessa dell'Universo Prosecco si chiama "Rosé". Se n'è discusso in occasione del Vinitaly 2018 e qualcuno già pensava di poter degustare in anteprima la nuova declinazione colorata delle bollicine del Nordest all'ultimo appuntamento del Salone del vino di Verona. Invece bisognerà aspettare un anno, probabilmente due. "Con la vendemmia 2018 stiamo facendo microspumantizzazioni, dobbiamo poi capire quale sfumatura dovrà avere il colore", spiegano dalla DOC del Prosecco, che abbraccia le quattro province del Friuli-Venezia Giulia e cinque province venete. Insomma, la strada è avanzata e il cammino è tracciato. Poi ci sarà il voto dell'assemblea dei soci e i passaggi burocratici a Roma per la modifica del disciplinare. Ma facciamo un passo indietro.



Vigneti di Prosecco DOC

// LA RIVOLUZIONE PARTE DA QUI

Angelo Peretti è un giornalista e grande esperto di vini. Nel 2014 con il presidente del Consorzio del Bardolino Chiaretto Franco Cristoforetti ha dato vita a quella che allora era stata chiamata la Rosé Revolution con la trasformazione di un vino che si stava spegnendo, schiacciato dagli altri colossi veronesi, e gli ha conferito una nuova personalità. A marzo nel 2015 alla Dogana vecchia di Lazise si ripeteva un mantra ("Questo è un vino più fruttato e più agrumato"), era l'anteprima della vendemmia 2014. Peretti e Cristoforetti avevano collocato un "nuovo" vino ("adesso preferiamo chiamarlo rosa") all'interno del mercato dei rosati italiani. In questi mesi, i consorzi dei sei più grandi vini rosa d'Italia si sono messi d'accordo sottoscrivendo un patto d'intenti. Sono i vini che abbracciano cinque

consorzi del Prosecco: la DOC, la DOCG Conegliano-

Eppure se andiamo a guardare i numeri dei vini rosa in Italia scopriamo che la scelta di produrre un

Prosecco Rosé non può essere definita di tendenza.

In Italia su 100 bottiglie vendute, solo 5,5 sono di vino rosa. Senza andare a guardare i numeri della Francia,

dove il rosé raggiunge il 34 per cento, pari a un terzo

del mercato, scopriamo che l'Italia è nettamente al di

sotto della media europea, dove il vino rosa arriva al

10 per cento. In Italia il rosa era considerato un vino

"Da molti anni ce lo chiedevano i produttori", precisa

nasconde: "Quando nacquero la DOC e le due DOCG

disciplinare anche la declinazione rosé, ma allora i

"di caduta", nonostante abbia antica tradizione.

ancora Zanette, mentre Moretti Polegato non si

io alzai già la mano per chiedere di inserire in

tempi non erano maturi". Lo sono forse oggi?

Valdobbiadene e la DOCG Asolo-Montello.



regioni: il Veneto e la Lombardia al Nord con il Bardolino Chiaretto e il Valtènesi Chiaretto; i vini d'Abruzzo con il Cerasuolo, Castel del Monte e il Salice Salentino in Puglia e il Cirò in Calabria. Il Prosecco? "Ben venga il Rosé, con questa scelta il Veneto diventerebbe la prima regione d'Italia a produrre vini rosa".

TUTTA COLPA DEL PINOT NERO

La scelta del rosé sembrava essere quasi naturale in un'area, la DOC del Prosecco, dove quasi tutti i produttori hanno in cantina un vino rosa, spesso prodotto con uve glera

questo vino "Prosecco Rosé". Ma la diffusione di spumanti rosati nella pianura veneta e in quella friulana dimostra come, a differenza del Chiaretto, in questo caso sia fuori luogo parlare di "rivoluzione". Il disciplinare del Prosecco DOC prevede che l'uva glera sia presente per non meno dell'85 per cento. Poi ci sono i cosiddetti vitigni complementari, uve che possono essere aggiunte nel pieno rispetto del disciplinare. Fra queste, oltre a quelle autoctone (verdiso, bianchetta e perera), ci sono anche chardonnay, pinot grigio e pinot nero. Quest'ultimo vitigno va però vinificato in bianco. Ecco perché la modifica del disciplinare per la nascita del Rosé non andrebbe a rivoluzionare il prodotto. "Cerchiamo un vino che possa "colorare" il Prosecco, non che ne alteri gli aromi e le sensazioni", aveva detto Zanette ai produttori, soprattutto a quelli che gli chiedevano di dare il via alle sperimentazioni utilizzando due vitigni autoctoni di gran pregio, il raboso in Veneto e il refosco in Friuli-Venezia Giulia.

in viticoltura ed enologia (CIRVE) di Conegliano, dove ci sono nove piccole autoclavi che contengono 30 litri l'una. In una seconda fase gli esperti procederanno alla spumantizzazione in autoclavi più grandi. Il nuovo disciplinare dovrà tenere conto, probabilmente, di un passaggio più lungo in autoclave (uno-due mesi in più) e di una gamma di colorazione che dovrà essere uniforme per tutti i produttori della DOC. Solo della DOC, perché il Prosecco Rosé non sarà prodotto dalle due DOCG. Aggiunge Moretti Polegato: "Proporremo di abbassare la resa per ettaro per il Rosé, da 180 quintali a 150". E i prezzi? Per Anna Brisotto, 65 ettari in provincia di Pordenone con la cantina San Simone, potrebbe andare a costare il 25-30 per cento in più rispetto al base e si collocherebbe in una gamma più alta. "È un prodotto che si rivolgerebbe a chi sa già apprezzare il Prosecco e probabilmente intercetterebbe nuovi consumatori, disposti ad abbinarlo a piatti un po'



più complessi rispetto al solito, dove emergerebbe una grande freschezza del frutto". Luca Cuzziol, amministratore unico della Cuzziol Grandi Vini, sostiene che "questo è il miglior banco di prova per la DOC e porterà a

differenziare ancora di più la DOC dalle DOCG.

So per certo che ci sono già richieste da Paesi anglofoni, USA in primis e Regno Unito, ancorché gravato dalla Brexit".

UNIVERSO PROSECCO

Tutti insieme appassionatamente

Il Vinitaly 2019 è stato un salone

simbolico per l'Universo Prosecco. Nel 2019 ricorrono infatti i 50 anni Conegliano-Valdobbiadene e i 10 della DOC. ha adottato per l'occasione un nuovo logo per la comunicazione in un sigillo celebrativo che potrà essere applicato alle bottiglie del Conegliano-Valdobbiadene.

1985 con il nome Consorzio

Prosecco: molto più di un vino





enovità

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

SOAVE

Prezzo: 9,00 euro - 750ml

Alessandro Benini

Via Scolara, 2 37030 San Pietro di Lavagno - VR Tel. 347 9208584 alessandrobenini92@gmail.com www.alebenini.it

LE MACETTE 2017

Alessandro Benini - Soave DOC

Chissà dove ha visto un raro merlo albino, il giovane Alessandro Benini. Fatto sta che ne ha fatto l'emblema della sua piccola azienda familiare, nata da poco. Prima di lui, due generazioni di viticoltori conferivano uve. Viene da studi classici e scegliere di fare il vignaiolo è una bella scommessa. Ma"Kalòs kai Agathòs", dicevano i filosofi greci e il bello e il buono (inteso come virtù) sono la sua guida. Lavora 11 ettari di vigne quasi tutte di 50-60 anni, parte delle quali sono in conversione biologica. Le varietà sono quelle storiche del Soave e del Valpolicella: pergole di garganega a Illasi e a San Pietro di Lavagno, pergole trentine e guyot per le varietà a bacca rossa a Marcellise e San Briccio. La cantina, sobria e accogliente, è sotto casa. Assieme agli enologi Enrico Nicolis e Gianmaria Ciman, ha cesellato una gamma di cinque vini che ci sono apparsi molto convincenti già alla loro prima uscita (annata 2017): due Soave,

un Valpolicella, e due IGT. Splendide le etichette di Marco Campedelli. Vini cesellati, dicevamo, perché si avverte in tutti una cura amorosa e il rispetto della materia naturale dell'uva, senza esagerare con la tecnica. Il Soave Le Macette (in dialetto gli spazi tra i filari) è prodotto in 3.500 bottiglie e nasce dal blend di tre basi di garganega raccolta da vigneti diversi. La fermentazione in acciaio è seguita da sosta sulle fecce fini per 3 mesi con bâtonnage. Un 50% affina in barrique di acacia per circa 4 mesi. Il risultato è un Soave dai contorni nitidi e armoniosi: giallo dorato chiaro con riflessi verdi; al naso è sfaccettato, su toni di fiori di camomilla, miele, maggiorana e mela golden. Bell'equilibrio nel sorso, tra una misurata morbidezza e lo slancio fresco e agrumato del finale. Fa pensare alla primavera e dunque andrà benissimo con risotto agli asparagi, frittate, torte salate, formaggi freschi. Splendido con un'ombrina al forno.

INTROVERSØ

La stretta Strada per Saccol

"Bastía" - Valdobbiadene DOCG Brut Nature

costeggia la collina Bastia, dove ha sede l'azienda a conduzione familiare di Michele Rebuli. I vigneti s'inerpicano su poco più di tre ettari, quasi interamente di proprietà. Michele è un vigneron "vecchia maniera", una tempra fina. Ha accanto la compagna Tania, che lo aiuta "con le scartoffie". Il dialogo con Michele trasmette un forte senso di appartenenza e la consapevolezza di voler fare vini che devono prima convincere, poi piacere e dare emozione. La gamma è essenziale: Extra dry, Brut nature, Cartizze, Frizzante, Col fondo, per un totale di circa 55.000 bottiglie. Che sia fuori dalle righe lo si nota anche dal fatto che non è consorziato Conegliano Valdobbiadene, ma associato FIVI e non rivendica la menzione Rive, benché il vigneto sul Col Bastía sia comodo per le capre. Introversø l'ha chiamato così anche per ricordare che ci vogliono tempo

e pazienza per capire un vino

non scontato. È un Valdobbiadene che riflette bene la personalità di Michele, che è caparbio e umile insieme. Un vino quasi estremo, lanciato verso l'olimpo dei grandi spumanti secchi, con il residuo zuccherino pari a zero. Viene prodotto vinificando separatamente le uve del vigneto sul Col Bastía (più sale e profumi) e quello di fronte a casa (più struttura). Giallo verdolino, ha un perlage minuto e molto fitto. Stuzzica il naso dapprima con erbe aromatiche, melissa, mela selvatica acerba e poi mughetto, caprifoglio ed echi balsamici montani. L'entrata in bocca è piena e ampia, golosa di frutta e agrumi. Decisamente secco, ha una freschezza salina che richiama le conchiglie marine. In chiusura echi di pera williams e zest di pompelmo. Ottimo con tagliatelle all'uovo, cozze, vongole e una spolverata di bottarga. Sublime con un semplice plateau di scampi crudi e null'altro.



Prezzo: 9,00 euro - 750 ml

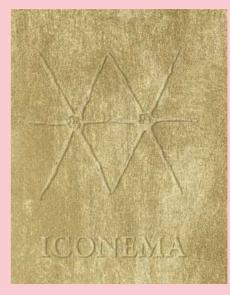
Azienda Agricola Rebuli Michele Via Strada di Saccol, 30 31049 Saccol di Valdobbiadene - TV Tel. 0423 975113 info@bastiavaldobbiadene.it www.bastiavaldobbiadene.it

ICONEMA 2017

Società Agricola Cà di Rajo - Tai DOC Piave

Nasce da una casualità questa tessera che compone e descrive la storia del territorio del Piave. Iconema, oltre al significato geografico di "unità elementare della percezione di un paesaggio", è qui il testimone enologico di un grande bianco: l'ormai ex Tocai, divenuto Tai. Simone Cecchetto, che è alla guida dell'azienda, ha ricevuto un'offerta di uve da parte di una famiglia dei dintorni da vigne coltivate a bellussera. Ideato nella seconda metà dell'Ottocento, questo sistema di allevamento ha rappresentato un primo passo verso la modernizzazione e una risposta ai consumi di allora. Oggi però è in via di estinzione. Cà di Rajo, per nostra fortuna, lo mantiene e lo valorizza con vini che sono pillole di storia fruibili a tutti. I raggi della bellussera sono simbolicamente riproposti sull'etichetta di Iconema, un Tai che proviene da un piccolo vigneto quasi centenario di circa mezzo

ettaro, su terreno ricco di scheletro, tipico delle "grave" del Piave. Le uve, raccolte a maturazione avanzata, sono messe in fruttaio per circa 25 giorni. Seguono 8 mesi in acciaio a contatto con le fecce fini e 4 mesi di affinamento in bottiglia. La resa, incredibilmente bassa per la tipologia d'allevamento, ha permesso di produrre 3.133 bottiglie numerate e 100 magnum. Il vino scende nel calice rivelando una morbidezza liquefatta nell'oro. Profumi di susine gialle mature si fondono a quelli di fieno secco, camomilla e maggiorana e, lasciandolo nel calice, offre note di bergamotto e pesca gialla. Al palato dimostra stoffa. Acidità e sapidità di ottimo livello vanno a braccetto, equilibrando la spinta alcolica e una morbidezza inusuale. La chiusura ammandorlata chiude con una precisione quasi disarmante. Un Tai veneto per il quale è ben centrato un piatto di prosciutto di Sauris e pecorino istriano.



Prezzo: 24,00 euro - 750 ml

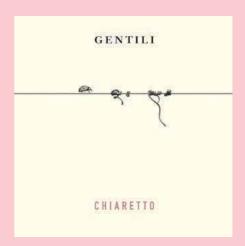
Società Agricola Cà di Rajo Via del Carmine, 2/2 31020 San Polo di Piave -TV Tel. 0438 855885 info@cadirajo.it www.cadirajo.it

CHIARETTO 2018

Gentili - Bardolino Chiaretto DOC

A Enrico Gentili piacciono le sfide: la più importante è stata quella di mettere a frutto gli studi di agraria e di enologia per dare una svolta all'attività aziendale, iniziata dal padre una quarantina di anni fa. La produzione era centrata sul vino sfuso, ricavato da 47 ettari di vigneti, suddivisi tra Caprino e Costermano: un patrimonio viticolo importante che nel 2010 Enrico ha iniziato a ridisegnare per produrre alcuni vini in bottiglia. È partito da un rigoroso lavoro in vigna, attento alla conservazione della biodiversità, con inerbimento di specie spontanee e sovescio: ha mantenuto vecchie vigne e diversi metodi di allevamento come la pergola trentina doppia o il casarsa (impiegato per il vigneto da cui produce esclusivamente il Chiaretto). Anche in cantina va leggero, sperimentando anche i lieviti indigeni e poche quantità di solforosa. Accanto a corvina. corvinone, rondinella, molinara e sangiovese, ha ritrovato e vinifica

anche il "trebianel", varietà locale che dà un vino bianco leggerissimo e sapido che si fa bere a garganella. Il Bardolino Chiaretto 2018, prodotto in 4.000 bottiglie, conquista per la sua grintosa raffinatezza. È ricavato da un singolo vigneto a Pesina di Caprino, condotto senza irrigazione. Le uve (corvina, corvinone, rondinella e molinara) sono raccolte a mano, pressate a 0,5 bar, con contatto brevissimo sulle bucce. Cinque mesi di sosta in acciaio. Affascinante nel delicato colore tra il litchi e il cipria, è profumatissimo di fiori e agrumi: petali di rosa, buccia d'arancia e cedro, con un delicato cenno di ribes maturo. Il sorso è pieno al palato, coerente con le note olfattive e animato da una freschezza salina che offre una beva irresistibile. Un'interpretazione ben riuscita della Rosé Revolution che si accompagna bene al sushi o a una classica pizza margherita. Il consiglio è, comunque, di provare a scoprirne il divertente eclettismo a tavola.



Prezzo: 5,50 euro - 750 ml

Gentili

Via S. Antonio, 271 37013 loc. Pesina di Caprino Veronese - VR Tel. 339 1651823 info@cantinagentili.com www.cantinagentili.com

Prezzo: 18,00 euro - 750ml

Io Mazzucato

Via San Gaetano, 21 36042 Breganze - VI Tel. 0445 308348 info@iomazzucato.it www.iomazzucato.it

IO MAZZUCATO 2015

Io Mazzucato - Metodo Classico Pas Dosé 36 mesi

Il virtuoso legame tra le colline di Breganze e il vitigno vespaiola è ormai ampiamente riconosciuto ed è sempre più sinonimo di vini di qualità e versatilità. Andrea e Laura Mazzucato, che conducono la giovane azienda Io Mazzucato, ci credono molto e in ben cinque loro vini è presente questa varietà autoctona a bacca bianca, dalla buccia spessa, ricca di pruina e dal colore verde giallo, diffusa nel Vicentino nella zona collinare tra i fiumi Astico e Brenta. Una bella sfida, in un territorio tradizionalmente vocato per i vini rossi, quella di alzare l'asticella, mettendo in produzione due Metodo Classico Pas Dosé a base di vespaiola 50% e pinot nero 50%: uno vinificato in bianco e un Rosé da breve macerazione sulle bucce. La rifermentazione in bottiglia dura per entrambi 70 giorni; alla presa di spuma segue una sosta di 36 mesi sui lieviti, con remuage ogni 6 mesi. È molto interessante e particolare l'idea di personalizzare ciascuna

bottiglia, riportando il numero seriale in etichetta: un simpatico elemento di unicità a beneficio del consumatore finale. Il Metodo Classico Pas Dosé presenta un brillante perlage che sale lentamente in superficie, formando luminose collane di piccole perle immerse in un mare giallo intenso dai riflessi dorati. Bei profumi di fiori bianchi, crema pasticcera, lime candito, tutti legati da un leggero e fragrante ricordo di crosta di pan brioche. La nota dolce della vespaiola e la struttura del pinot nero si fondono molto bene nel sorso avvolgente, dove una morbida cremosità va di pari passo con la freschezza e tutte le componenti si tengono per mano in una persistente ed elegante nota sapida. Finale lungo che lascia la bocca lentamente. La prossima sfida? Spingersi a 40 mesi e oltre di sosta sui lieviti, per capire le ulteriori potenzialità della vespaiola. Ideale con cruditè di gamberi e ostriche.

TUMÀ 2017 Masseria Cuturi 1881 - Primitivo Puglia IGT



Prezzo: 12,00 euro - 750 ml

Masseria Cuturi 1881 Strada Provinciale San Pietro Manduria 70024 Manduria - TA Tel. 349 7899985 info@masseriacuturi.it www.masseriacuturi.it Camilla Rossi Chauvenet guida, con competente grazia, Massimago, azienda giovane e tra le più interessanti e innovative della Valpolicella. Nel 2008 la sua famiglia ha acquisito un'antica masseria di circa 300 ettari, a metà strada tra Manduria e la costa ionica vicino al Bosco protetto dei Cuturi e a una zona archeologica. Un lungo lavoro di ripristino ha interessato gli edifici e i terreni agricoli: 30 km di muretti a secco, 37 ha di vigneti piantati con le varietà locali, 50 ha di olivi centenari e 50 ha coltivati a cereali, il tutto integrato da altri 45 di foresta e 100 di macchia mediterranea. Allo scorso Vinitaly abbiamo assaggiato le prime annate dei vini: un Primitivo, due Negroamaro, di cui uno in versione rosa e un Fiano. "Sotto la supervisione dell'enologo Valentino Ciarla - racconta Camilla abbiamo voluto proporre vini di territorio, freschi e bevibili, da sbicchierare senza pensieri".

impeccabili e tutt'altro che banali. Il Tumà 2017, prodotto in 6.000 bottiglie, è un omaggio a Don Tommaso Schiavoni, il proprietario della masseria che nel 1881 ricevette dalla moglie Bianca alcune barbatelle di primitivo, dando vita a uno dei primi vigneti della storia di Manduria. Il brillante rubino trasparente invita al sorso. Al naso si apre con freschi profumi di rosa, prugna e mora di rovo, distesi su un timbro balsamico. Al palato è equilibrato, suadente in entrata con i suoi tannini morbidi, ma poi scorre con disinvolta freschezza verso un sapido finale, dove ritorna coerente il ventaglio odoroso, arricchito da una nota di foglia di tabacco. Piacevolissimo, potrà sorprendere, se rinfrescato per un insolito aperitivo. Andrà alla grande con arrosticini, salumi speziati e formaggi semistagionati.

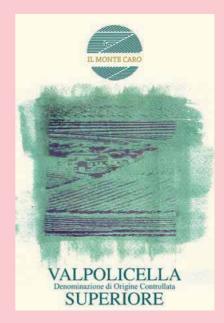
Tutti i vini fermentano e affinano esclusivamente in acciaio:

VALPOLICELLA SUPERIORE 2016

Il Monte Caro - Valpolicella Superiore DOC

Nel 1986 il fotografo veronese Enzo Marcolini s'innamora di un terreno collinare a Mezzane di Sotto, una tenuta di 7 ettari a 250 m di altitudine, sul "Monte del Vaccaro" o "Monte Caro", noto per la salubrità dell'esposizione sempre ventilata. Sui terreni calcarei di sassi bianchi pianta viti e ulivi e costruisce casa e cantina, coinvolgendo nel suo progetto anche la moglie Carla e i figli Giorgio ed Emanuela. Oggi sono 5 gli ettari vitati con le varietà corvina, corvinone, rondinella e in minima parte con cabernet sauvignon e croatina. Nel 2014 la famiglia Marcolini mette in bottiglia per la prima volta un Valpolicella, un Valpolicella Superiore e un Amarone, "ottenuti racconta Emanuela - con interventi minimi sia in vigna che in cantina, perché vogliamo che le uve e il terreno di origine si esprimano nel modo più naturale possibile". Tutti i vini non sono filtrati e la solforosa è aggiunta in piccola percentuale solamente in fase d'imbottigliamento.

Il Valpolicella Superiore 2016 - prodotto in 2.000 bottiglie è ottenuto esclusivamente da uve fresche (corvina 50%, corvinone 40% e rondinella 10%), raccolte a fine vendemmia. Sia la fermentazione, a temperatura controllata e con lieviti indigeni, sia l'affinamento, sono svolti in acciaio. Il colore è un bel rubino brillante e trasparente, con lievi riflessi granato. All'olfatto è complesso su note intense di petali di viola, china, rabarbaro, lampone e ribes nero, arricchite da un delicato tocco balsamico e ammandorlato. Al palato è ben bilanciato: avvolgente e morbido in entrata, si allunga in verticale, fresco e persistente. È un Superiore dal sapore autentico, di buon corpo, ottenuto senza il sovrappiù dell'appassimento. Piacevolissimo nella sua scorrevolezza di beva, è assai versatile a tavola. Darà il meglio con bigoli all'anatra o con costolette d'agnello scottate al timo.



Prezzo 18,00 euro - 750 ml

Il Monte Caro

Via Giovanni XXIII, 14 37030 Mezzane di Sotto - VR Tel. 388 8958201 info@ilmontecaro.it www.ilmontecaro.it

IO CLOE 2016

Cantina Tonello - Monti Lessini Durello DOC

Circa un quarto delle aziende vitivinicole italiane sono condotte da imprenditrici e Diletta Tonello rappresenta molto bene questa crescente "onda rosa". Perito agrario ed enologa, nel 2014 ha preso le redini dell'azienda di famiglia: 12 ettari di vigneti nei comuni di Arzignano, Montecchio e Montorso Vicentino, dove ha sede la cantina. "Mio padre ha avuto coraggio a lasciarmi carta bianca nella conduzione" racconta. Oltre alle gambe lunghe, Diletta ha le idee chiare e ha creato una linea di vini tutta sua: quattro etichette che riportano le sue iniziali, DT, e che s'ispirano ai quattro elementi, rappresentati da altrettante figure mitologiche femminili. "Nei vigneti abbiamo varietà internazionali, ma il mio cuore batte per la garganega e la durella, le nostre uve autoctone ". Ecco una garganega in purezza, rappresentata da Eos, sorella del sole, due Lessini Durello Metodo Classico con 36 e 60 mesi sui lieviti,

che prende il nome da Cloe, l'antica Demetra greca, dea delle terre coltivate. È un Durello fermo, una versione in via di estinzione. Diletta invece ci crede e il risultato lo dimostra. Le uve, scelte con cura dalla vigna Molinetto di Montecchio Maggiore, sono raccolte a mano e mantenute al freddo per una settimana. Dopo la pressatura soffice e la fermentazione in acciaio, il vino rimane sulle fecce fini per un anno, per poi sostare altrettanto in bottiglia. Brillante paglierino chiaro, si apre in un ventaglio di profumi sottili e penetranti di fiori bianchi, pompelmo, pietra focaia. Il sorso conquista per il gioco fresco e sapido lungo il palato e per un'acidità ben rilevata ma non invadente. Bel finale dalle invitanti persistenze agrumate.

Vino semplice ma non scontato,

è prodotto in 3.500 bottiglie.

rappresentati da Teti e Aura, legate

rispettivamente all'acqua e all'aria,

e infine un Monti Lessini Durello



Prezzo: 8,00 euro - 750 ml

Cantina Tonello

Via Corcironda, 6 36050 Montorso Vicentino - VI Tel. 0444 686205 info@vinitonello.com www.vinitonello.com





che danno vita all'omonimo vino dell'AOC Côtes de Provence.

focus

// LA CULLA DEL VINO ROSA

La verità è che la storia del vino di Francia, come per l'Italia, giunge dal mare e inizia 2600 anni fa, dapprima con i Fenici e successivamente con l'arrivo dei Greci che fondarono l'antica Massilia (Marsiglia) nel 600 a.C. e iniziarono a coltivare i terreni attorno alle coste del sud. Si può dire che furono loro ad inventare il rosé, dato che i vini prodotti a quell'epoca erano di colore chiaro, poiché la macerazione dei mosti a contatto con le bucce era una tecnica pressoché sconosciuta o molto poco praticata. Se dunque la Provenza è il più antico tra i vigneti in Francia, si può affermare che il rosé sia il più antico vino francese. Sono stati in seguito i Romani a sviluppare la viticoltura in questa zona della Francia, che chiamavano "Provincia Nostra", da cui il nome Provenza, spingendosi da qui verso nord fino alla Champagne, tanto che dopo la caduta dell'Impero si è dovuta attendere l'opera dei numerosi ordini monastici nell'Alto Medioevo per un ritorno alla produzione del vino. Con la successiva secolarizzazione, dal XIV secolo avvenne un progressivo passaggio delle proprietà alle famiglie nobiliari, che in queste campagne non lontano dal mare trovavano un ideale buen ritiro, ma nel 1880 la fillossera devastò il vigneto provenzale, ricostruito con grandi sforzi per ristabilire nuovi impianti e ridare linfa vitale alla produzione.

Oggi il rosé rappresenta l'88% della produzione provenzale e in termini di caratteristiche organolettiche si incontrano più frequentemente vini delicati, succosi, freschi e brillanti: un poker di qualità che li ha resi i calici preferiti per una calda giornata estiva, mettendoli in cima ai consumi stagionali soprattutto in USA. Giusto per dare qualche cifra, il *Wine Business Monthly* di Nielsen conferma la sensazione di costante crescita di interesse per il mondo dei vini rosati, che segnano in America un incremento di vendite del +40% annui, il tasso di crescita più rapido di qualsiasi altra categoria. Nel 2018, le esportazioni di vini rosé della Provenza sono aumentate del 7% in volume, per oltre 400.000 ettolitri nel 2018 e dell'8% in valore per un fatturato export moltiplicato

Rossi

Rosé

Quote produzione

per tipologia

in Provenza

Bianchi 3

// I DATI

produttori di vino rosé.

Si può dire però che il successo enoico internazionale della Provenza sia storia piuttosto recente, da quando nel dopoguerra la produzione del rosé dall'essere una specialità locale si è trasformata dapprima in una moda e poi in un ambito e *glamourous* stile di vita. In breve tempo il microclima ideale unito ad un centenario *savoir-faire* ha portato la Provenza in cima alla vetta mondiale dei

46 Le vin en rose

per 14 in dieci anni. In termini assoluti, la Francia è ancora il principale consumatore di vini rosé provenzali, con ben 16 litri pro capite all'anno. Nel 2018, gli Stati Uniti hanno consolidato il loro status di principale destinazione delle esportazioni di vino rosé della Provenza con oltre 22 milioni di bottiglie, grazie a un aumento del 13% dei volumi e ad un aumento del valore del 17%, tanto che in dieci anni, i ricavi generati dal mercato americano si sono moltiplicati per 50. Si spiegano così le numerose iniziative in territorio USA dedicate ai rosé di Provenza, come la kermesse La Nuit en Rosé che si è tenuta a New York sull'Hudson River lo scorso 10 maggio, seguita poi dagli appuntamenti a Los Angeles, Miami, e per l'estate negli Hamptons, oppure come il National Rosé Day, dal 2015 un'istituzione del bere rosa in USA che scatena party il secondo sabato di giugno.

// UN TERRITORIO A TUTTO ENOTURISMO

Eppure il miglior modo per scoprirne i segreti è organizzare un viaggio nella patria francese del vino rosa, in un itinerario sulla Route de Vin de Provence (www.routedesvinsdeprovence.com), dove si possono scegliere percorsi più lunghi nel Parco naturale delle Alpilles e più brevi attorno al golfo di Saint Tropez

Vigneto di Château Simone

dove si trova anche uno dei grandi nomi provenzali come lo Château Minuty, oppure alla scoperta delle cantine al femminile della Dracénie, o tra i luoghi mistici di Sainte-Baume, fino ad arrivare allo splendido Château de Sarrins dello champenois Bruno Paillard per godere delle imperdibili tappe gastronomiche di Aix en-Provence, magari scegliendo Bandol per soggiornare all'Hostellerie Bérard, un suggestivo ex convento dell'XI secolo, con poche stanze e una spa sorprendente.

E questo senza menzionare tutte le innumerevoli rotte turistiche della Costa da Nizza alla Camargue, tra villaggi di pescatori dall'abbagliante bellezza come Sanary-sur-Mer, fino alle falesie calcaree, selvagge e verticali che portano alle Calangues. Le AOC della Regione sono: Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en-Provence, Tavolozza, Coteaux Varois en Provence, Les Baux-de-Provence, Palette, Cassis, Bandol e Bellet, per un complessivo vigneto esteso per 200 km da ovest a est, delimitato dal Mediterraneo e dalle Alpi, con un terroir che beneficia a nord e ovest di un paesaggio dolcemente collinare con un sottosuolo di pietra calcarea e ad est verso la Costa Azzurra dei massicci minerali del Tanneron affacciati sul mare. La straordinaria attitudine dei luoghi per la viticoltura è legata a

terreni poveri con un elevato

IL PRODUTTORE SIMBOLO

Marcel Ott

Correva l'anno 1896 quando l'ingegnere alsaziano Marcel Ott iniziò la sua ricerca nel sud della Francia per trovare l'eden enoico fatto di dolci pendii collinari affacciati sul mare e baciati dalla sua brezza per creare il miglior rosé al mondo. Il suo Coeur de Grain fu uno dei primi grandi rosé sul mercato, e Ott riuscì con lui a portare il sole di Provenza sulle tavole d'Europa. I suoi Domaines Château de Selle, Clos Mireille e Château Romassan, guidati oggi dalla quarta generazione di famiglia, sono ancora oggi il simbolo dell'eccellenza provenzale che sfida la fama statunitense del glu-glu-wine.



focus

drenaggio, ideali per la coltivazione della vite, circondati da macchia mediterranea e un clima soleggiato, con ben 3000 ore di luce all'anno, caldo e secco. L'area di produzione beneficia inoltre del Mistral, il forte vento Maestrale proveniente dal mare, che protegge la vite dagli attacchi di malattie legate all'umidità e che rende la Provenza particolarmente adatta alla viticoltura biologica.

// IL VINO E I SUOI SEGRETI

Ma quali sono i segreti enologici dietro un vino tanto amato? Il processo di vinificazione prevede sostanzialmente due modalità: la pressatura diretta del grappolo, molto rapida e che dà vini dalle sfumature appena accennate, o la diraspatura delle uve vendemmiate, poi pressate dolcemente per ottenere un mosto la cui macerazione a contatto con le bucce può variare tra le 2 e le 20 ore, per poi proseguire con la fermentazione a temperatura controllata compresa tra 16 °C e 20 °C. In questo modo viene gestito secondo lo stile del produttore il rilascio del colore e degli aromi presenti nella buccia. Non tutti i rosé di Provenza si annoverano però tra i calici beverini da bordo piscina, anzi si potrebbe dire che negli ultimi 10 anni il rosé si è fatto sempre più "serio" anche nelle sue espressioni più leggiadre. Il poeta romano Marziale aveva descritto i vini della zona di Marsiglia, capitale della Provenza, come "terribili veleni e mai venduti a buon prezzo".

Una pesante e ingiusta affermazione indubbiamente dettata dall'invidia, perché ancora oggi le uve di uno dei più celebrati e ricercati vini del sud della Francia e considerato uno dei





delle cantine e del paesaggio. Spostandosi tra le AOC si trova Bandol, una denominazione che grazie alle peculiarità dei suoi intensi vini, spesso anche leggermente più colorati degli altri rosé provenzali, sta conquistando sempre più anche i palati dei connoisseur. Nata nel 1941, questa piccola AOC di 600 ettari deve il proprio prestigio alle affascinanti espressioni dell'uva mourvedre, un vitigno non facile da domare ma ricco di complessità, e capace di unire eleganza e austerità, tanto da dar vita anche ad importanti vini rossi. Tra i più celebri Domaine di Bandol c'è lo Château de Pibarnon, una gemma incastonata tra gli ulivi in una vallata incontaminata, acquistato nel 1978 dalla famiglia de Saint-Victoir, di cui Eric è il custode dell'aristocratica eredità stilistica familiare, dove anche i rosé sono carnosi, sensuali e longevi. Nella zona di Bandol il suolo, in prevalenza calcareo, molto pietroso con intrusioni di marne sabbiose, è figlio dell'erosione che ha portato in superficie rocce del cretaceo superiore, creando un

mosaico di parcelle assai differenti fra di loro. Un altro indirizzo imperdibile è quello del Domaine Tempier a Le Plan du Castellet, altra azienda storica già premiata nel 1885, dai rossi speziati e coinvolgenti, i cui rosati sono particolarmente eleganti e minerali. interessanti vini rossi. Il syrah dà vini intensi e ricchi di tannini, la grenache ha freschi aromi di piccoli frutti rossi, il cinsault regala ai rosé quella seducente freschezza fruttata, il tibouren ha un bouquet fine e delicato, il mourvèdre ha note floreali, il carignan ha struttura e generosità e infine il cabernet sauvignon valorizza vini rossi con sfumature balsamiche.
Gli ariosi vini bianchi devono i loro caratteri a 5 uve autoctone: il rolle agrumato e rotondo, l'ugni blanc fruttato e fine, il bourboulenc, dalla finezza suadente e gli aromatici clairette dalle note di pesca bianca e fiori, e sémillon dalle generose note esotiche.









volti noti

ANIMA VINOSA _{Luca Zaia},

enologo e Presidente, racconta il suo rapporto con il vino

di Morello Pecchioli

Se esistesse un cavalierato del vino rosé, Luca Zaia, Presidente della Regione Veneto, meriterebbe la nomina a Gran Cavaliere. Per meriti sul campo. Fu lui, nel 2009, quando era ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nel quarto governo Berlusconi, a condurre la battaglia in difesa del Chiaretto e dei vini rosati tradizionali italiani. E a vincerla.

Le cose andarono così. Qualcuno nell'Unione Europea ebbe la nefanda idea di proporre che si consentisse la realizzazione di vini di colore rosa mescolando i vini rossi con i bianchi. Alè! Come fa un pittore sulla tavolozza. Solo che in cantina tale miscuglio è un pateracchio.

Da almeno cinquant'anni in Italia ci si batteva per far capire alla gente che il rosé non nasce da un taglio di vini rossi e bianchi, ma che ha una sua precisa identità, che si ottiene con una specifica vendemmia, anticipata, di uve a bacca rossa e

con sapienti metodi di vinificazione, quand'ecco che l'Europa vien fuori con l'indecente proposta.

// LA BATTAGLIA PER L'IDENTITÀ

Contro tale ipotesi erano insorti i produttori dei vini rosati italiani tradizionali che avevano trovato nell'allora ministro Zaia il loro Garibaldi. Il ministro veneto, cresciuto in una delle zone enologiche più importanti d'Italia, la Marca trevigiana, diplomato in enologia nella sua Conegliano (in seguito si laureò a Udine), portò la battaglia nel cuore dell'Europa trovando un prezioso alleato nella Francia, anch'essa contraria all'orrido miscuglio.

Zaia rassicurò i produttori: "Siamo per l'identità dei nostri vini".
Era pronto a innalzare barricate in difesa del rosé, ma non ce ne fu bisogno. L'Europa ritirò la proposta del "taglio bruxellese" e la battaglia contro la miscela bianco-rossa

fu vinta.

volti noti

"Intervenni come ministro per tutelare il Chiaretto e i vini rosati italiani", ricorda il governatore. "Questo segmento di vini non rappresenta una moda, ma un settore con la sua precisa identità. Il Chiaretto e gli altri vini rosati hanno il loro carattere, la loro personalità.

Molti giovani e il mondo femminile amano questo tipo di vini amabili, piacevoli. Ma non solo loro. Anche a me piace il rosé, vino che sta nella fascia intermedia tra il rosso e il bianco. E che sia un bel target di mercato lo dimostra il fatto che anche le grandi maison hanno in catalogo le loro belle etichette di vini rosati. Nel 2009 l'Europa fece la scelta più giusta e più logica rispettando questa identità, la qualità, la sicurezza alimentare, la storia e la tradizione dei nostri rosé. È questa la Comunità Europea che ci piace".

// IL RUOLO DEL SOMMELIER

Da buon enologo il governatore del Veneto ci tiene a sottolineare: "Il successo, l'eleganza e la bontà di un vino rosé non sono automatici. Non è che un vinificatore va nel vigneto e tira su un rosé che esprime grande raffinatezza.

In una bottiglia di Chiaretto o di vino rosato c'è la maestria, l'esperienza di cantinieri davvero bravi, capaci di creare pezzi unici d'arte enologica. Ai Sommelier è affidato il compito di raccontare questa arte, i vini, le cantine dove nascono, i territori e le persone che li fanno. Quando un Sommelier ti porta al tavolo una bottiglia, lo fa come se portasse una creatura, un neonato. Poi stappa la bottiglia raccontando con poesia, con parole ricche di significato, una storia affascinante, che sente nel cuore, che regala emozioni. Una storia di vino e di umanità. Avete mai sentito raccontare storie così stappando una bibita? Il Sommelier, con il vino, lo fa. Racconta vicende di produttori, della loro terra, della loro anima. È un araldo del territorio. Un operatore turistico". "Se l'AIS non esistesse, bisognerebbe inventarla", prosegue Luca Zaia rivolgendo all'Associazione un complimento che va al di là del semplice elogio. È la celebrazione di una professione che è andata

sempre più evolvendosi. Captatio

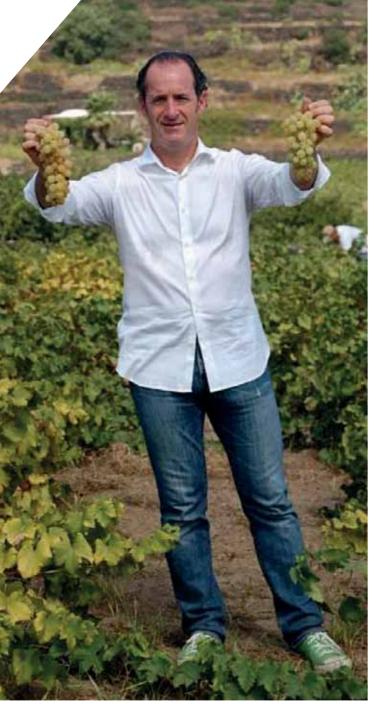
La medaglia al merito enologico

che il doge appunta sulla bandiera

dell'AIS Veneto viene da un uomo

benevolentiae la sua? No.





Luca Zaia in vigna

"Si è sempre discusso sul ruolo dell'enologo e del Sommelier. Personalmente considero quest'ultimo un ambasciatore del territorio. Raccontando il vino il Sommelier veneto racconta la nostra terra. Non è solo il profondo conoscitore delle 52 denominazioni venete, il signore in completo nero che consiglia quale vino abbinare al piatto, che mostra l'etichetta e il retro, che stappa la bottiglia, annusa il sughero, travasa il vino nel decanter (se occorre) e te lo versa nel calice. È il professionista che ti spiega la sua identità, che conosce la storia della famiglia che lo produce, la cultura e la sapienza enologica che stanno dentro a quella bottiglia".



´ L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

Il presidente del Veneto confessa di ammirare quelle persone che, grazie anche all'AIS e ai corsi che organizza, si sono accostate al mondo del vino per arricchire le loro conoscenze, per farsi una cultura enoica. "Sarebbe bello conoscere le storie personali di queste persone che non hanno cercato il vino per necessità, ma perché lo amano e sono affascinate dal territorio che lo esprime. Sarebbe interessante capire le motivazioni che hanno spinto lo studente, la casalinga, l'industriale, il medico o il docente universitario a entrare in questo mondo con impegno, rispetto e amore. All'AIS va riconosciuto il merito di aver avvicinato queste persone al vino, di aver nobilitato l'arte di mescerlo, di averlo reso familiare".

IL CONGRESSO AIS A VERONA

Al Vinitaly c'è stata la presentazione del congresso nazionale dell'AIS che si terrà in novembre a Verona. Durante la conferenza Zaia ha ringraziato Antonello Maietta, Presidente nazionale e Marco Aldegheri, Presidente regionale, per aver scelto Verona quale sede del congresso e l'enoturismo quale tema dello stesso. "È un progetto guida sostenuto dalla Regione", ha detto ribadendo il concetto dei Sommelier portavoci enoturistici

del territorio. "Sono il nostro primo biglietto da visita. Sono orgoglioso delle donne e degli uomini dell'AIS. Onorato di averli come ambasciatori della nostra terra. Sono loro che danno il benvenuto agli ospiti, ai turisti, raccontando, attraverso il vino, il Veneto, regione ricca di bellezze naturali, di storia, arte, cultura. Prima per produzione di vino, nel 2018 sono stati 13,5 milioni di ettolitri, con una superficie vitata di oltre 90 mila ettari, il 75 per cento dei quali sono ad uve DOC, DOCG e IGT. Sì perché il Veneto non è solo Prosecco e Amarone: ci sono altri 50 vini a denominazione. Il Veneto è il vigneto d'Italia. E questo grazie alle aziende vitivinicole venete di cui siamo orgogliosi. Anche a loro va il grazie per quello che fanno".

in cucina

MANGIARE ROSA

Viaggio nel colore in cucina

di Stefano Caffarri



in cucina

// IL ROSA IN CUCINA

In cucina il rosa non ha avuto storicamente grandi fortune: è un colore delicato che tende a svaporare con la cottura e non riporta memorie indelebili di sapori travolgenti, essendo spesso la risultante della diluizione di qualcosa di più acceso. Una sfoglia all'uovo impastata con qualche goccia di estratto di barbabietola per esempio può alla fine risultare in un bel colore rosato vivido, che assomigli ad un rosato e non ad un rosso sbiadito.

Qualche altra chance al colore rosa in cucina lo possiamo lasciare al melograno, o meglio al suo succo, oppure al rabarbaro. Curiosamente entrambi questi vegetali, dalle riconosciute proprietà benefiche, hanno un sapore tutt'altro che seducente: buono, sì, se usato con moderazione, ma non raramente astringente, nervoso, sferzante.

Pescando nell'albo dei ricordi ecco riapparire un bel piatto di tagliatelle di Ernesto Iaccarino non solo rosa, ma di rose proprio: sono servite con gelato all'anguilla, caviale Oscetra e pesto leggero a temperatura ambiente e sanno di rose e profumano di rose e hanno colore di rose. E c'è da dire che l'uso delle rose – le rose come fiori, petali e tutto – non è così diffuso. Ne vedi petali come decorazione, e nemmeno tanto gastronomica, hai sentito dire di questa gelatina di rose, ma rose come ingrediente ben poco.

La memorabile "Torta di rose" di Riccardo Camanini, per esempio, in coerenza con la tradizione bresciana e mantovana, esplode di lievitazione ma non pretende il seducente fiore nella ricetta.

Nelle pieghe della memoria riemerge anche un risotto tutto rosa "fabbricato" da Enrico Crippa nel suo Piazza Duomo, naturalmente alla sua maniera: una preparazione che solo all'apparenza risuona di linearità ma si porta dietro un lavoro colossale. Onnipresenti le barbabietole, che hanno conosciuto un momento di incredibile fama quando dominavano le tavole gurmè di tutt'Italia, qui il lavoro ruota davvero attorno alla rose di cui è richiesta una notevolissima quantità.

Prima di tutto per preparare il burro di rose, ottenuto amalgamando i petali con il burro morbido, abbattendo tutto e passando al pacojet; a seguire l'ardimentoso carpione di rose con cui è spruzzato il riso, ricavato da una lunghissima infusione dei petali nella base acetica. Occorrono tre mesi: non è il piatto da preparare quando ci si trova quattro amici in casa all'ultimo momento...



// NÈ CARNE, NÈ PESCE

Ben diversa la storia del "povero" gambero rosa: surclassato nelle preferenze degli appassionati dal Rosso di Mazara e dal Viola di Sanremo, trova però una sua collocazione storica precisa, tra pantaloni a zampa d'elefante e il decollo dei Duran Duran. Assieme alla misteriosa salsa cocktail di cui tutt'ora è impossibile giustificare il successo, il gambero rosa conobbe un momento di gloria, mentre al giorno d'oggi è malinconicamente relegato nei vasetti ai margini dei banchi di pescheria. Eppure la sua carne delicata, dolce, si presta ad infiniti trattamenti purché si eviti di cuocerlo per più di pochi secondi.

Festosa – d'altro canto - la compagnia dei salumi "rosa" a partire dalla più popolare, anche se spesso maltrattata, mortadella. A Milano la chiamano addirittura Bologna, tanto è identificativa del suo carattere petroniano, non ostante sia amata lungo tutto lo stivale. Se a Roma infatti la mortazza dentro la "Pizza bianca" è un imperativo dello snack da strada – e noi qui dobbiamo farci forza per considerare affettuoso e non spregiativo il nickname di chiaro stampo romanesco – pare che in Sicilia i lavoratori del braccio ne facciano scorpacciate spruzzandola di limone e pepe.

Rosetta e Mortadella, un classico intramontabile

in cucina

è in realtà un salame cotto vero e proprio, di stazza importante e di sapore gentile di cui si è quasi perduto l'uso. Ancora, tra gli altri, il prosciutto cotto, che pelle sue versioni più

Sul nome della Mortadella si fanno diverse ipotesi: la più accreditata attribuisce al "Mortaio" all'interno del quale pestare le carni fino a ottenere quella grana fine che caratterizza il salume rosa. Più univoca la considerazione sulle origini: pare assodato che fin dall'epoca gallo-romana si producesse un composto ottenuto dalle carni di maiale finemente tritate, come raffigurato da una curiosa stele di epoca imperiale. I secoli bui obliterarono anche il ricordo della Mortadella, che fece la sua carsica ricomparsa a cavallo del Trecento, per poi esplodere tre secoli dopo in tale popolarità da richiedere l'emanazione di editti per tutelarne la specialità.

Le origini

Ancora, tra gli altri, il prosciutto cotto, che nelle sue versioni più importanti diventa un prodotto gastronomico: se la coscia disossata è messa in forma intera, se la salamoia è delicata, se la cottura è gentile, il risultato sarà interessante e gustoso, e farà dimenticare i temibili "ricomposti" che, ahinoi, ci ritroviamo frequentemente nelle gamelle degli hotel nelle meste colazioni incluse nel prezzo. Vorremmo poter definire "rosa" anche i formidabili salumi spalmabili del centro Italia, il deciso ciauscolo e la potente ventricina. Più pallido il primo per

Più misterioso il "salame rosa" che talvolta si incontra in Lombardia:



in cucina

Filetto di salmone con la tipica colorazione





PER LE MURA DI SOAVE

UN SOAVE PER LE MURA Una limited edition per finanziare il restauro

Continua l'iniziativa benefica di Cantina di Soave a favore della cinta muraria di Soave, iniziata poco più di un anno fa. Durante l'ultimo Vinitaly and the City 2019 è stata infatti presentata ufficialmente la nuova annata della limited edition del Soave Classico Rocca Sveva, destinata a finanziare il restauro delle mura della città in provincia di Verona. Parte del ricavato della vendita di queste bottiglie, disponibili sia nel wine shop della Cantina Rocca Sveva sia online su www.roccasvevashop.it, verrà infatti devoluto al Comune di Soave per i lavori sulla cinta muraria.



IL GARDA DOC **IN VELIERO**

Vino, cibo e spettacolo veleggiando sul Lago

Dopo il successo dell'iniziativa dello scorso anno, tornano le crociere organizzate in collaborazione con il Consorzio Garda DOC sull'omonimo lago. Protagonista ancora una volta il Siora Veronica, uno storico veliero del 1926, disponibile su prenotazione per gruppi, aziende, team building e feste private. Agli ospiti verrà offerto un aperitivo a base di vini Garda DOC accompagnati da stuzzichini. E al calar del sole si accenderà uno spettacolo unico con contorsionisti e mangiafuoco, assieme a Venere, Nettuno e Diana, i tre protagonisti della campagna social del Consorzio Garda DOC. Per informazioni, prenotazioni e costi contattare Victoria Eventi (0459666355 - eventi@victoriaeventi.it).

NASCE LA LINEA COSMETICA VILLA SANDI

Dall'estratto del vino Còrpore sette nuovi prodotti per la bellezza

La linea Cosmesi Villa Sandi nasce dalle scelte di Augusta Pavan Polegato, che non riusciva a trovare nei prodotti esistenti sul mercato una risposta alle sue esigenze di praticità, versatilità ed efficacia. Decide quindi di sfruttare le preziose proprietà benefiche dei derivati dall'uva del Merlot Còrpore di Villa Sandi e creare una linea di trattamento che possa rispondere alle esigenze di tutti, uomini e donne, ma in modo mirato e personalizzato. È una linea cosmetica naturale

in vetrina

basata sull'utilizzo di estratti di vite, uva e vinaccioli, ciascuno di provata efficacia cosmetica e tutti provenienti dalle tenute Villa Sandi, a cui vengono affiancati nelle formule principi attivi di qualità assoluta e di provata efficacia. I prodotti possono essere acquistati sullo shop online *villasandishop.it*.

PAOLO FIORINI È IL NUOVO **PRESIDENTE DEL CONSORZIO** LESSINI DURELLO

Consiglio rinnovato e due nuovi vicepresidenti



Un Consorzio Lessini Durello tutto nuovo quello uscito dall'assemblea dei soci che ha visto l'elezione del consiglio d'amministrazione 2019/2021. Eletto all'unanimità, Paolo Fiorini, classe 1964, agronomo ed enologo, responsabile tecnico di Cantina di Soave, ha acquisito negli anni una vasta esperienza come amministratore in diversi consorzi veronesi. Con Fiorini sono stati eletti come vicepresidente Matteo Fongaro e Diletta Tonello, mentre l'elenco dei consiglieri, allargato per i prossimi 3 anni a 15 membri, vede l'entrata di 8 nuovi produttori, con Stefano Argenton, Roberta Cecchin, Nicola Dal Maso, Giulia Franchetto, Francesco Gini, Antonio Magnabosco, Maria Patrizia Niero, Silvano Nicolato, Wolfgang Raifer, Luca Rancan, Massimino Stizzoli, Federico Zambon. Confermato invece in toto il collegio dei revisori dei conti. Un consiglio fortemente rinnovato che si caratterizza per la presenza di tanti giovani produttori e quote rosa.



in pratica di Michele Bertuzzo

SI FA PRESTO A DIRE ROSA

Alessio Serafini, Miglior Sommelier del Veneto 2019, ci guida nel servizio e negli abbinamenti di bollicine e vini fermi rosa

Va bene che è il colore oggi più di tendenza. Va bene che tirando fuori dalla glacette una bottiglia di Bandol o uno Champagne rosé, possiamo dimostrare tutto il nostro stile, ma poi questi vini come li beviamo? Cosa ci abbiniamo? I nostri commensali li sapranno capire ed apprezzare? Se parliamo di abbinamenti gastronomici nessuno meglio di Alessio Serafini ci può venire in aiuto. È il Miglior Sommelier del Veneto 2019, titolo che ha agguantato il 5 aprile a Verona al quarto tentativo. E questo la dice già lunga sulla sua caparbietà e costanza. Ma Alessio di mestiere fa il cuoco e pertanto la questione dell'abbinamento la vede da un punto di vista centrale nel servizio del vino, anello di congiunzione tra le sue due grandi passioni. Nato a Schio, Alessio si diploma cuoco al Pellegrino Artusi di Recoaro Terme. Gira poi tra Cavalese, Verona (con Giancarlo Perbellini al Capitan della Cittadella e al 4 cuochi), Londra e la Sardegna, nel Ristorante di Gordon Ramsay al Forte Village. Da pochissimo ha aperto con la sua fidanzata un nuovo locale in Borgo Roma a Verona. Si chiama la Dama e l'Oste.

Bianchi con un po' di colore

Sulla questione del vino rosa le sue idee sono molto chiare. "Sono vini per la maggior parte insidiosi: si ha la tendenza a trattarli come dei rossi leggeri, invece sono dei bianchi con un po' di colore in più". Problema che si riscontra subito nei libri della didattica dei corsi Sommelier: "la temperatura



permette di apprezzali sempre nel modo corretto. Capita poi ancora spesso di trovare nei vini rosati delle macerazioni non pulitissime e qualche puzzetta si disperde con un po' di sosta nel bicchiere".

Le insidie deali abbinamenti

Altro tranello in cui comunemente si cade è quello di accostare piatti troppo strutturati. "Non mettiamo troppo sapore nei piatti, ma un po' di grassezza che possa incontrare la decisa freschezza". Questo vale per gli spumanti e i vini rosa fermi del nord, come i rosé provenzali o il Chiaretto di Bardolino, "I rosati del sud hanno invece meno freschezza, ma un'alcolicità più spiccata e quindi il piatto deve avere una succulenza un po' più marcata".

Ma andiamo subito sul pratico. "Con le bollicine rosé vista la presenza della carbonica che accentua le durezze, mettiamo piatti con una decisa tendenza dolce. Una Crema di spinaci, baccalà mantecato e topinambur fritti con un Chiaretto di Bardolino spumante Charmat; una Tagliatella all'orzo con gambero viola e asparagi con

uno Champagne Rosé con un residuo zuccherino molto basso. Azzardiamo invece una bella Coscia di faraona con un guazzetto di verze e una patata all'olio con un rosé un po' più morbido come potrebbe essere un Cruasé dell'Oltrepò". Passando invece ai vini fermi, Alessio immagina sul tavolo del suo ristorante: "un Risotto salmerino di lago e aneto ben si abbinerebbe al Chiaretto, dando anche una nota vegetale che si riscontra spesso nel Bardolino. Per un Cerasuolo d'Abruzzo proporrei un Raviolo ripieno di ricotta di pecora e crema di porri dolce, mentre per un Salice del Salento Rosato metterei una Sella di coniglio avvolta nel bacon servita con una purea di topinambur: in tutti i casi abbiamo una decisa tendenza dolce e una certa grassezza, con una complessità e una succulenza che crescono man mano che scendiamo lungo la penisola e incontriamo vini più estratti e più alcolici".

mondelio

di Fabio Poli

contributi di

Matteo Guidorizzi e Alberto Costa



Prezzo: 16,00 euro - 0,5 l.

Azienda Agricola San Cassiano

Via San Cassiano, 17 37030 Mezzane di Sotto - VR Tel. 045 8880665 www.cantinasancassiano.it info@cantinasancassiano.it

VENETO VALPOLICELLA DOP GRIGNANO

San Cassiano - Olio EVO

Sulle colline della vallata di Mezzane l'azienda San Cassiano di Mirko Sella produce vini e oli, e coltiva 10 ettari di olivi per una produzione annuale di circa 90 hl. Il grignano è la varietà più diffusa e storica. In queste valli ci sono ceppaie molto vecchie che ne dimostrano l'antico adattamento per il consumo familiare delle popolazioni locali. La sua unicità è stata dimostrata anche dalla mappatura genetica dell'Università di Padova, che ha certificato che non è imparentata con nessuna altra varietà. Mirko sta pensando di aumentare l'investimento con un nuovo impianto che permetta la raccolta meccanica e abbatta costi e tempi, per riuscire a produrre un olio di buona qualità ad un prezzo contenuto. A tal fine sta già sperimentando una quindicina di cultivar del nord Italia per selezionare quella che si può

adattare meglio a questi terreni. L'ultima annata è stata positiva e con una buona produzione, che nell'olio vuol dire buona qualità. Qualche allarme c'è stato solo per le cimici asiatiche, che hanno cominciato ad arrivare pure sugli ulivi e non si sa ancora bene come combatterle.

Il Grignano in purezza che abbiamo assaggiato ha nel naso la foglia di limone, sentori erbacei e fruttati che rimandano alla drupa, e una nota di pepe bianco. In bocca si avverte il carciofo, le note pepate. Discreto l'amaro, più lungo il piccante di media intensità, trama fine, bocca che rimane pulita e fresca. Olio con un piacevole nervo e carattere.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Vicentini Agostino - Olio EVO

L'azienda Vicentini Agostino ha un raro pregio: vive ed è ambasciatrice dei principali prodotti storici della val d'Illasi. Infatti coltiva non solo 20 ettari di vigneti nelle DOC Soave e Valpolicella, ma anche 3 ettari di ulivi e 2 di ciliegie (cultivar mora di Cazzano o durone di Verona, colorito scuro, di media pezzatura, croccante e saporita). Molte le difficoltà nel far conciliare le esigenze agronomiche delle tre diverse colture, molti i nemici, alcuni nuovi e temibili; parlo delle cimici asiatiche, che si sono fatte vedere a fine raccolto negli impianti più bassi, e la Drosophila suzukii che attacca e distrugge le ciliegie. Gli ulivi, 500 piante per l'80% di canonico grignano, si trovano sulle colline di Colognola ai Colli e sull'alta collina di Campiano, frazione di Cazzano di Tramigna,

a circa 500 metri. L'ultima annata è stata buona per produzione e qualità. La raccolta è precoce, con il 30% di frutti invaiati e per la molitura l'azienda si avvale di un frantoio esterno, ma senza problemi di turni dato che finisce quando gli altri cominciano, entro la prima metà di ottobre. L'olio si presenta al naso con una bella nota erbacea di rucola e foglie, una base dolce e profumo di pepe, e una leggera nota balsamica. In bocca ci accoglie un amaro leggero ed equilibrato, un piccante più intenso ma rotondo, un ritorno di noce fresca, una trama media. Nel complesso si tratta di un olio tendenzialmente dolce, armonico ed equilibrato, carattere tipico della valle.



Prezzo: 10,00 euro per 0,5 l. Azienda Aaricola Vicentini Agostino Via Cesare Battisti, 62 37030 Colognola ai Colli - VR Tel. 045 7650539 www.vinivicentini.com vicentini@vicentini.com

AZIENDA AGRICOLA PUNTOZERO Colt Coltivare vigne per coltivare sogni

La storia dell'Azienda Agricola PuntoZero affonda le sue radici nel 1994, quando la famiglia de' Besi acquistò una proprietà sui Colli Berici, terra di vigne e arte, dove Andrea Palladio, l'architetto più importante dell'architettura veneta rinascimentale, progettò i suoi capolavori.

// UNA BIODIVERSITÀ DA TUTELARE

Marcella, la titolare, ha sempre avuto un grande rispetto di questi luoghi, tanto da non aver mai voluto modificare in alcun modo i verdi pendii delle sue meravigliose colline. Per questo dei 43 ettari dell'azienda oggi ve ne sono soltanto 12 vitati. Ciò si è rivelato particolarmente utile per tutelare la biodiversità: l'alternanza tra bosco, collina e vigneto dà vita a microclimi particolari, grazie ai quali la grande varietà biologica del territorio è tutelata e valorizzata. Non solo, ma le tantissime specie di insetti, animali e piante sono indice della purezza dell'aria, dell'acqua e della terra. Tutti fattori che inevitabilmente contribuiscono alla qualità finale dei prodotti dell'azienda. La biodiversità non è passata inosservata agli occhi di numerosi importatori anche extra europei, che hanno fatto fare ai vini di PuntoZero moltissima strada, fino in Giappone e in Canada.

// LA CONQUISTA DELLA DOC COLLI BERICI

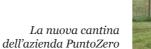
Da quest'anno si sono inoltre conclusi i lavori di costruzione della nuova cantina e del magazzino a pochi passi dalle vigne, permettendo all'azienda di recuperare la denominazione DOC Colli Berici, eccezion fatta per due IGT. Tra questi ultimi spicca Virgola, uno dei fiori all'occhiello della

Cantina che ne incarna il desiderio di sfida e sperimentazione. Si tratta di un Syrah in purezza, frutto di un vitigno insolito per la zona ma nel quale PuntoZero ha creduto profondamente, tanto da dedicargli 2,5 ettari. Le prime bottiglie sono entrate in commercio nel 2015 e da allora l'evoluzione non si è mai arrestata, con una produzione annuale che si attesta intorno alle 20.000 bottiglie e che si distingue all'interno della Denominazione Colli Berici per un attento e selettivo utilizzo della tecnica dell'appassimento.

// I VINI DI PUNTOZERO

Ad oggi i vini in produzione sono 7 di cui un solo bianco, Trasparenza, 100% Pinot Bianco. Tra i sei rossi troviamo i due autoctoni Tai Rosso e Carmenere, entrambi in purezza, Dimezzo, classico taglio bordolese che rappresenta l'unico blend dell'azienda e, ultime ma non ultime, le due riserve: Punto, Merlot in purezza, e Virgola, 100% Syrah.









VILLA SANDI

VINO, ARTE E TRADIZIONE TRA LE COLLINE DEL PROSECCO

PER UN SOGGIORNO INDIMENTICABILE VISITA LA VILLA E LE SUE SUGGESTIVE CANTINE, DEGUSTA I NOSTRI PRODOTTI NELLE BOTTEGHE DEL VINO E PRENOTA UNA CENA O UN SOGGIORNO IN LOCANDA SANDI.



VIVI UN'ESPERIENZA MAGICA

la birra

di Paolo Bortolazzi

MISS LIKÉN

Birre Della Terra - Spice, herb or vegetable beer

La società agricola Birre Della Terra nasce nel 2017 con il chiaro obiettivo di avere un maggiore controllo della filiera delle materie prime. Un sodalizio tra il birrificio Bionoc' e un coltivatore di cereali nel comune di Val Liona sui Colli Berici, Umberto Sinigaglia, già esperto maltatore. Le birre che nascono da questa esperienza sono il frutto di un grande lavoro di squadra che vede Umberto artefice della produzione dei cereali e il Bionoc' artefice della loro trasformazione. Persone che hanno scelto di vivere grazie ai prodotti di un territorio, ottenuti con metodi di coltivazione naturali, mantenendolo in vita e sfruttandolo nel senso più nobile del termine. Miss Likén è una birra chiara ad alta fermentazione, caratterizzata dai licheni che la rendono alpina. Ideata da Alessandro Gilmozzi, chef del ristorante stellato "El Molin" di Cavalese e progettata da Nicola Coppe, giovane ma già famoso e affermato mastro birraio del

panorama internazionale. Da subito quando si stappa si nota la sua abbondante frizzantezza. Versandola si forma una schiuma bianca fitta e persistente. È velata, ricca di proteine e il colore è oro antico. Il profumo di bosco è netto, infatti i licheni le donano un aroma di corteccia e balsamo. La pesca bianca, la buccia d'arancia, il cedro e le note di ginepro completano un bouquet affascinante e complesso. In bocca è potente in tutte le sue espressioni, pastosa, avvolgente e di accattivante freschezza, rimane sempre intensa e persistente. La sua complessità ricorda il cubo di Rubik, articolato e complesso, che si svela e si compone un pezzo dopo l'altro.

Abbinamenti: piatti saporiti, speziati e persistenti.

Caratteristiche

Fermentazione: alta

Stile: Spice, herb or vegetable beer

Colore: ambra Alcol: 8% Vol.

Temp. di servizio: 8-10° C



Prezzo 14,00 euro - 75 cl.

Birrificio Bionoc' Località Giare, 45 38050 Mezzano di Primero - TN info@birrificiobionoc.it www.birrificiobionoc.com

Oi Birra Oi - Belgian dubbel

Un matrimonio simbolico fra la pianura dei cereali e la Franciacorta dei vigneti: nasce così nel 2013 il Birrificio Oi. Frutto della passione e dell'impegno di due giovani amici, Marco Berta e Stefano Camilucci, il primo proprietario con la famiglia di un'azienda agricola e il secondo titolare dell'azienda La Valle, circa 50mila bottiglie l'anno di bollicine. La voglia di mettere a frutto le reciproche passioni per le attività agricole, puntando però su un prodotto interamente italiano, fa nascere Birra Oi da luppolo e orzo italiani prodotti nell'azienda di Marco Berta.

«Oi» come Orzo italiano, esprime la chiara intenzione di delineare lo stretto legame col territorio e con la terra di origine. Un prodotto artigianale che nasce da materie prime selezionate, richiamato anche dal logo sulle bottiglie. La schiuma è generosa, di color

nocciola, compatta e persistente. Il colore è ambra, lucente e limpido. Le iniziali note di luppolo sono accompagnate da quelle di cereali, miele, pesca gialla e caramello. Il bouquet di buona intensità e determinata precisione conquista da subito. Inizialmente verticale, fresca e dissetante, si stende poi sul palato rivelando note di caramello e frutta a polpa gialla con un finale delicatamente amaro che invoglia un nuovo sorso. Una birra armoniosa, genuina e di assoluta qualità. Corpo e carbonatazione leggeri per dissetarsi nelle sere d'estate. Abbinamenti: carni rosse, piatti speziati, primi piatti con sughi di carne. Da provare anche con la selvaggina.

Caratteristiche

Fermentazione: alta Stile: Belgian dubbel Colore: ambra Alcol: 6,5 % Vol. Temp. di servizio: 8-10° C



Prezzo: 12,50 euro - 75 cl.

Oi Società Agricola di Berta e Camilucci s.s. Via Maglio, 34A 25030 Urago d'Oglio - BS info@birraoi.it www.birraoi.it

l'alambicco



Prezzo medio: 60,00 euro - 0,7 l.

Greyt Pigeon S.r.l. Corso Dante Alighieri, 34 37031 İllasi - VR tel. 392 1203112 info@greytpigeon.it www.rosscama.it

ROSSCAMÀ LIQUORE DITIRAMBICO **Greyt Pigeon** - Liquore

Nel RosScamà c'è una visione moderna che si rifà ad usanze contadine di un tempo. Avevamo già parlato su queste pagine di un liquore simile, ma in quel caso la provenienza era la zona del Piave e la base era rappresentata dal Raboso, mentre qui la provenienza è la Valpolicella e la base è l'Amarone. Questo per sottolineare che, pur non essendo il Veneto sul 38° parallelo da illo tempore si rinforzano i vini sia per mantenerli, sia per creare corroboranti liquori. D'altronde il distillato per fortificare non è mai mancato e tanto meno vini rossi strutturati capaci di reggere l'aggiunta di acquavite, aromatizzazioni e infusioni. Il RosScamà è originale nel nome e ancor più nell'aggettivo che ne descrive le proprietà: ditirambico, cioè che si riferisce al ditirambo, il canto a Dioniso eseguito sotto l'ispirazione del vino. Questi i suoi ingredienti: Amarone della Valpolicella DOCG, grappa,

infuso di mandorle e di piante aromatiche, succo di amarena, miele di acacia, zucchero di canna e bitter. Materie prime selezionate e ricercate per una lavorazione altrettanto accurata. La degustazione conferma la presenza e la complessità di tutti i componenti e soprattutto l'ottima alchimia e assemblaggio: granato, traspare elegantemente con sfumature color mattone aggrappandosi consistente al vetro; ciliegie sotto spirito, karkadè, chiodi di garofano, cannella, ginepro, amaretto, rabarbaro, cioccolato, il tutto percepito con piacevole immediatezza. Ampio, caldo, morbido, con il giusto contrappunto agrumato, amaricante e con un tannino aggraziato. Persistenza complessa. Altra nota di merito per la versatilità che lo rende ideale per guarnire un dolce o un gelato, ma anche per essere ingrediente di un cocktail non banale.

GRAPPA DI MONOVITIGNO RECANTINA Pat del Colmel - Grappa

Abbiamo avuto un privilegio esclusivo: degustare prima della messa in vendita una novità, ma soprattutto una rarità a tiratura limitatissima. La grappa di recantina è infatti praticamente solo questa. Il conferitore di vinacce alla distilleria Le Crode è Lino Forner di Pat del Colmel. Il vignaiolo che ha permesso di ripopolare la zona di Asolo con lo storico vitigno recantina quasi estinto negli anni '80, nonostante una diffusa e apprezzata presenza nel 1800.

Siamo a Castelcucco, località di Monfumo nelle meravigliose colline Asolane, imperdibili anche come meta ciclistica. Qui, oltre all'azienda vitivinicola, troviamo anche l'agriturismo Colmello diretto dalla brava Gabriella, moglie di Lino. Un uomo che ha salvato dall'oblio la recantina e che sta facendo lo stesso per un altro vitigno storico: la rabbiosa. Ed è stato lo stesso desiderio di valorizzare i vitigni unici del territorio a portare

all'incontro di Lino con Vincenzo G. Agostini, a cui piace distillare l'essenza dei vitigni. Altra storia appassionante quella di Vincenzo, in arte distilleria Le Crode a Caorera, località di Quero Vas, Belluno, che approfondiremo nel prossimo numero. Qualche informazione legata all'alambicco la dobbiamo comunque anticipare, evidenziando che usa un impianto storico discontinuo "Zambenedetti e Nogariol": una gloriosa ed efficiente "auto d'epoca" riscaldata a vapore. Sorseggiamo quindi questa Grappa cristallina, garbatamente intensa, nitida e fragrante, che sfoggia profumi di gardenia, rosa bianca, geranio, su un fruttato di melone bianco, uva spina, buccia di cedro e mandorla dolce. Gratificante anche il sorso che sa essere autentico con gentilezza, scalda e disseta con sapidità evidente; lunghezza di confetto e gelée al limone. Una grappa che corrisponde al garbato entusiasmo del caro Lino Forner.



Prezzo medio: 29,00 euro per 0,5 l.

Pat del Colmel Vini Via Costeselle, 5 31030 Castelcucco - TV Tel. 0423 545292 colmello_ss@libero.it www.patdelcolmel.it



informazione pubblicitaria BI-QUADRO; **ECCELLENZA** L'azienda artigiana che realizza le borse SUMISURA per AIS propone soluzioni personalizzate per le aziende Borse & Idee Bi Quadro Tritto è rigorosamente

Proprio nel periodo in cui tante aziende italiane stavano delocalizzando la produzione, Luigino Beltrame decide di mettere a frutto un'esperienza ventennale nel settore e avviare un'attività in proprio per la produzione di borse di qualità, prodotte interamente in Italia. È il 2001 e nasce così Bi-Quadro. Oggi l'azienda è passata al figlio Enrico che avvalendosi di un team di collaboratori cura tutto il ciclo produttivo, dall'ideazione alla creazione del modello. fino alla confezione finale.

// FORNITORI DI AIS ITALIA

È Dino Marchi, che abitava poco lontano, ad accorgersi per primo delle potenzialità dell'azienda di Altivole. Così nel 2005 ne commissiona la realizzazione delle valigette portabicchieri che vengono consegnate ai corsisti di AIS Veneto. Nel 2010 il presidente nazionale Antonello Maietta decide che tutti i corsisti d'Italia dovevano avere lo stesso corredo: evidentemente reputa quello veneto il migliore se

da quel momento adotta per tutti le valigette prodotte dalla Bi-Quadro. Per AIS l'azienda della famiglia Beltrame realizza anche le valigette per i corsi di avvicinamento al vino, borse copribottiglia per le degustazioni alla cieca, buste portabicchiere.

// LINEA CALDO-FREDDO

Bi-Quadro realizza prodotti con materiale termico, adatti sia al trasporto di vivande calde che al mantenimento del freddo. Nascono così porta bottiglie termici, contenitori per il trasporto delle pizze e contenitori innovativi, frutto di un attento studio. che uniscono diverse funzionalità. Per ogni esigenza una soluzione La qualità del servizio Bi-Quadro parte dall'ascolto delle esigenze del cliente con il quale definisce obiettivi e funzionalità.

Nasce così un prodotto

interamente personalizzato, in grado di coniugare estetica e design. Le soluzioni per le aziende sono le più disparate: valige porta cataloghi e porta campionari, borse e custodie personalizzate, porta calice da collo e porta bottiglie, borse sportive, valige di ogni tipo.

Made in Italy

BI-quadro via San Michele, 32/c Caselle di Altivole (TV) tel: 0423 569123 bi-quadro@bi-quadro.it www.bi-quadro.com

"cucito in Italia"





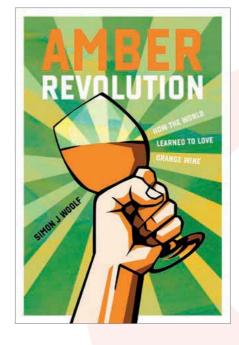
AMBER REVOLUTION

Simon J. Woolf - Interlink Books

Amber Revolution non è un libro nuovissimo, ma è uno di quei libri che è già diventato un classico nel mondo della letteratura enoica, e ha già portato a casa soddisfazioni e premi.

Si tratta del primo libro completo su una delle tendenze di questi ultimi anni: gli orange wine. Per realizzarlo Simon Woolf ha macinato chilometri, assieme al fido fotografo Ryan Opaz, visitando, assaggiando e portando a casa informazioni preziose su un fenomeno che ha segnato ormai indelebilmente il panorama vinicolo mondiale. E noi italiani, che siamo bravi a sottovalutarci, spesso dimentichiamo che una buona parte di questa rivoluzione passa proprio dalla nostra nazione.

Perché fu Joško Gravner, dopo un illuminante viaggio in Georgia, a dare il via a un movimento che ben presto si sarebbe imposto sulla scena con molti seguaci. Ed è proprio al Friuli-Venezia Giulia e a quel lembo di terra di confine che si chiama Oslavia/ Oslavje, che Woolf dedica buona parte del suo approfondimento, fra Gravner e Radikon, per poi passare in rassegna anche la Slovenia, la Russia e - ovviamente la Georgia, dove tutto è nato. Un libro completo, attualissimo e affascinante, che termina con un utile e pratico elenco dei produttori di orange wine di tutto il mondo.



Prezzo: 35,00 euro

LA VITE NEL PAESAGGIO DEI COLLI EUGANEI

Claudio Giulivo, Gianni Borin, Cristiano Bulegato - Antiga edizioni

Il Parco Regionale dei Colli Euganei è stato il primo a essere istituito nella regione Veneto nell'ormai lontano 1989. È stato un passo necessario per tutelare l'ambiente naturale di questo pezzo di terra veneta, troppo spesso martoriata da scelte urbanistiche e industriali quanto meno discutibili. I Colli infatti si caratterizzano per una flora, e di conseguenza una fauna, molto caratteristica e molto diversificata, che vede vivere a pochi chilometri di distanza una affascinante pseudomacchia mediterranea e specie tipiche dell'ambiente montano o sub montano. Di questo paesaggio fa parte anche una coltura antropizzata come quella della vite, che da secoli caratterizza il

panorama, tanto da diventarne parte integrante.

La vite nel paesaggio dei Colli

Euganei cerca proprio di esplorare in profondità, seppure in maniera semplice e appassionante, il legame fra questa terra e la viticoltura, partendo da documenti storici e arriva<mark>ndo fino ai bo</mark>rdolesi tanto famosi ai giorni nostri. Il tutto senza dimenticare il vero protagonista di questa zona: il Moscato. Molto interessante per l'enoturista e l'appassionato la seconda parte della pubblicazione che divide il territorio in 8 settori dove gli autori consigliano i migliori percorsi e analizzano il territorio anche grazie all'ausilio di diverse fotografie, che sono davvero parte integrante di questo godibile volume.



Prezzo: 29,00 euro

SAPERE DI TAPPO

Alessandro Zaltron, Francesca Marchetto - Ronzani editore

Sapere di tappo non vuole essere un'ode al tanto temuto tricloroanisolo. Nato da un'idea di Gianni e Amerigo Tagliapietra, il volume esplora infatti il mondo dei tappi tra scienza e narrazione attraverso le penne di Alessandro Zaltron e Francesca Marchetto. Sapere di tappo nasce con lo scopo di rendere giustizia a un oggetto che ha segnato la storia dell'umanità, dal Neolitico all'età contemporanea, e che troppo spesso è dato per scontato. Il volume è una ricerca avvincente, che fonde l'ottica creativa con quella scientifica. sull'evoluzione del design e della funzionalità del tappo:

due caratteristiche che da sempre convivono in quest'oggetto. Più che un saggio, ci troviamo di fronte a una vera e propria avventura, con uno stile più simile a quello della narrativa. In questo modo il volume sarà sicuramente in grado di raggiungere un pubblico più vasto rispetto a quello degli addetti ai lavori. Il tappo viene poi indagato in tutte le sue forme, usi e abitudini, come il collezionismo, il riuso e ricircolo, ma anche nella sua versatilità come oggetto di design. Stappare una bottiglia non sarà più la stessa cosa.



Prezzo: 23,00 euro

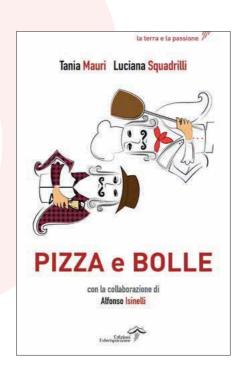
PIZZA E BOLLE

Tania Mauri, Luciana Squadrilli con la collaborazione di **Alfonso** Isinelli Edizioni estemporanee

Sarebbe interessante un giorno capire da dove nasce l'abitudine italiana di accompagnare la pizza con la birra. La c<mark>osa mi ha s</mark>empre incuriosito, soprattutto perché viene accostato un piatto che è l'emblema dell'italianità, a una bevanda che, prima dell'arrivo della rivoluzione delle birre artigianali, poco aveva a che fare con il nostro paese. Fatto sta che per anni le pizzerie hanno offerto agli avventori esclusivamente birra, spesso alla spina, spesso solo pils, spesso di cattiva qualità.

Il vino ha sempre fatto molta fatica a penetrare nei locali dedicati alla pizza, ma piano piano sta risalendo la china e recuperando lo spazio che merita.

Salutiamo dunque con piacere Pizza e bolle, il nuovo libro del duo Mauri-Squadrilli, già ospitato su queste pagine con il loro La buona pizza, che vede anche lo zampino di Alfonso Isinelli, curatore della guida Le migliori 99 maison di Champagne. Pizza e bolle è un libro dove un piatto povero e popolare come la pizza incontra l'aristocrazia dei vini con le bollicine: spazio dunque agli Champagne, ma anche alla Franciacorta, agli immancabili rifermentati in bottiglia, esplorando sentieri spesso poco battuti, ma davvero divertenti. Dieci percorsi in cui ogni artigiano vede la sua pizza incontrare un calice di bollicine. Provateci anche voi la prossima volta.



Prezzo: 29,00 euro

la Verticale in orizzontale

La Rosé Revolution che sa invecchiare di Paolo Bortolazzi BARDOLINO **CHIARETT**

Poggio delle Grazie - Il Bardolino Chiaretto DOC è prodotto con un blend di uve, 80% corvina e 20% rondinella, provenienti da una piccola altura a sud del lago di Garda, dove il terreno è di origine morenica, calcareo, a tratti argilloso e di ottima permeabilità. Raccolte a mano e subito lavorate, dopo una pressatura soffice subiscono una macerazione a freddo per 8-10 ore. Al termine della fermentazione il vino sosta sulle fecce fini per almeno 3 mesi. Coniuga perfettamente le linee guida della *Rosé Revolution* con un'interpretazione di carattere, complessità ed eleganza. Un vino che dimostra come la "gioventù" del Chiaretto sia decisamente un luogo comune

Il timo, la salvia e le spezie

dolci delineano un profilo

verticalità. Fine, elegante

di grande complessità e

giocano il ruolo dell'alfiere.

fieno secco, gli agrumi

di zafferano, camomilla e

Nel bouquet avvolgente

Conferma il salmone

BAR POLITION

intenso, luminoso e di trama fitta.

Il colore è intenso
e luminoso sulle note
di salmone. Il bouquet è
giovane, vinoso e irruento.
Rosa, fragola e pesca
gialla. Il frutto evidente
svela la gioventù e al tempo
stesso affascina per
complessità. Il sorso rivela
un imbottigliamento
recente ma regala grandi
speranze per il futuro.

sapidità e tensione gustativa.

Un vino gastronomico, scattante e complesso al tempo stesso, dove

bianca si masticano.

all'armonia tra freschezza

e di carattere grazie

3

accattivante, ci accompagna balsamici a tratti piccanti. Piacevolmente giovane e Le iniziali note solfuree Affascina con intriganti al cedro, al mandarino lasciano via via spazio tensione pura: sapido, croccante e scorrevole. con tonalità salmone, aromatiche e accenni e al ribes. Il sorso è sensazioni di erbe intense e lucenti. Illumina il calice verso l'estate.

2015

La veste si colora di cipria intenso. Bouquet delicato amplificano la persistenza. di erbe aromatiche, frutti rossi di mirtillo e agrumi di mandarino e arancia. e slanciato, colpisce per eleganza e piacevolezza piacevolmente tannico, Sorso moderatamente trovano supporto e ne ampiezza ed eleganza. Avvolgente e sinuoso, Corpo armonico, teso mandarino e arancia si svela con grande dove gli agrumi di fresco, sapido e

201

Cipria antico di grande lucentezza.

Bouquet iniziale con note aromatiche di incenso ed erba Luigia, si apre poi ai sentori di gelsomino, ribes bianco, susina e pompelmo. Conquista da subito per intensità e precisione.

e precisione.
Sorso avvolgente in leggero contrasto con l'acidità degli agrumi e la spiccata sapidità. Corpo sottile ma mai esile, stupisce rispetto all'andamento dell'annata anche per la piacevole conclusione sulle note di thè.

79





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













SOMMELIER VENETO Periodico dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

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

Alberto Costa Antonino Padovese Chiara Giovoni Fabio Poli Federico Cocchetto Giovanni Geremia Giulio Fanton Luciano Ferraro Maria Grazia Melegari Matteo Guidorizzi Morello Pecchioli Paola Bonomi Paolo Bortolazzi Pietro Moretti Sergio Castagna Stefano Caffarri 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

Archivio Consorzio Bardolino Chiaretto (pag. 11 - 15 - 20 - 21 - 23 - 36 - 63) Archivio Consorzio Valtènesi (pag. 22 - 23)

Archivio Costaripa (pag. 28 - 30 - 31 - 32) Archivio Consorzio Prosecco DOC (pag. 34 - 35 - 36 - 37 - 38)

Archivio Villa Sandi (pag. 37)

Archivio Cuzziol (pag. 36) Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (pag. 44 - 45 - 50)

Archivio Château Simone (pag. 47 - 48) Archivio Château de Pibarnon (pag. 49 - 51)

Stefano Caffarri (pag. 56 - 59)

Dyana Foto (pag. 60)

Bruno Bellato (pag. 62)

FOTO DI COPERTINA Giò Martorana

ANNO 21 - GIUGNO 2019 Periodico semestrale Registrazione Tribunale Treviso N. 1042 del 23 ottobre 1997

nº iscrizione ROC: 25402

Stamperia Srl di Aloisi & Galvani

Strada del Tione, 27 37017 Lazise VR Tel. 045 647 0100

la sciabolata

di Stevie Kim

Nell'era dei selfie, essere fotogenici è un asset notevole. Voglio partire da questa considerazione per fare una riflessione personale sul rosé. Sono convinta che questo vino sperimenti una popolarità che non avrebbe, se fosse di un colore meno camera-friendly. È infatti quel suo rosa a permettergli di cavalcare la febbre di Instagram, l'attuale re dei social network.

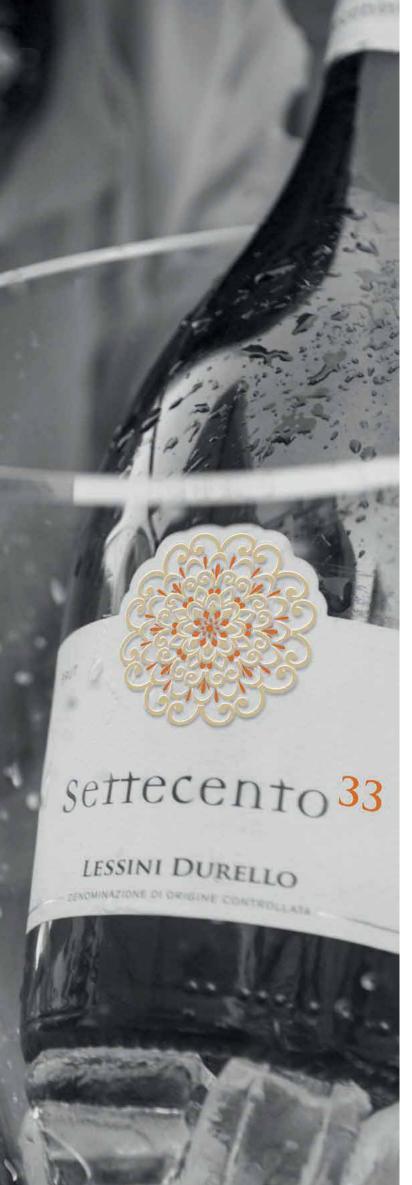
In principio era LinkedIn: per me e per molti professionisti, l'esperienza nei social network è iniziata con questa piattaforma B2B. Poi si è passati a Twitter, un megafono per diffondere notizie. È infine arrivato Instagram: facile, efficace e immediato come la comunicazione visiva su cui si basa. Ha conquistato in breve tempo milioni di utenti e, dopo l'unione con Facebook, è diventato sempre più potente.

Non è un caso se la popolarità del rosé è decollata in quello stesso arco di tempo. Instagram ha contribuito concretamente alla sua fortuna. Il rosé soddisfa non solo l'attuale modalità di approccio alla comunicazione digitale, ma anche il desiderio di nuovi veicoli per lo storytelling, per raccontare visivamente uno stile di vita moderno, leggero, di moda.

Un esempio? L'anno scorso è stata inaugurata, a Manhattan, la Rosé Mansion. In ciascuna delle stanze, i visitatori assaggiano un diverso stile di rosé e ne scoprono la storia; ma il senso di questa esperienza non è la degustazione. È piuttosto l'occasione di scattare belle foto, con un bicchiere di rosé, nelle spettacolari location ricreate. Ciò che rende la Rosé Mansion interessante, insomma, è che fornisce un'esperienza "ad alto tasso di instagrammabilità".

Il rosé ha di fronte grandi opportunità, a livello di comunicazione. La vera sfida, specie per i produttori italiani, è incanalarle nella giusta direzione. Ciò che noto, viaggiando spesso in tutto il mondo, è quanto sia difficile associare il rosé all'Italia. Gli italiani stessi ne bevono poco, anche a causa della stigmatizzazione che, storicamente, lo reputa un vino di serie B.







PREMIO VINITALY 2019

Settecento³³ MIGLIOR SPUMANTE SSTARWINES VINITALY 2019



www.settecento33.com

"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