

SOMMELIER *Veneto*



LA SECONDA VENDEMMIA



VILLA QUARANTA
BORGO ANTICO



Ristorante



Cantina



www.villaquaranta.com
OSPEDALETTO DI PESCONTINA - VERONA

Molto di più

di Marco Aldegheri

Ogni volta che la nonna d'inverno voleva gustarsi una mela, mi spediva su in granaio a prenderne una. Le sue gambe non l'avrebbero retta sulla scala, al contrario io come tutti i bambini non vedevo l'ora di salire in quel luogo magico. Guai però a portar giù le mele più belle, le più dolci, perché le consegne ricevute erano di consumare per prime quelle un po' annerite, che di certo non sarebbero durate a lungo. Risultato: la nonna mangiava regolarmente mele in procinto di marcire mentre le più buone rimanevano in granaio. Ed io con la fredda logica di un bambino restavo sempre con lo stesso quesito senza risposta: perché rimandare ciò che si può avere subito?

È la stessa domanda che potremmo farci ora, più grandicelli, per capire cosa spinge l'uomo a spostare in avanti il traguardo una volta arrivati, la stessa che potremmo farci mentre entriamo nelle pieghe di questo numero della rivista dedicato l'appassimento dell'uva, a questa vera e propria seconda vendemmia, ennesima occasione rimandata.

Facile cogliere alcune ragioni storiche che si rifanno ai ritmi di una antica economia domestica, dalla consuetudine di riservare qualcosa di prezioso per le buone occasioni, come la nascita di un nipote o il matrimonio della figlia, alla previdente pratica di preservare risorse e metterle in cascina in attesa di momenti difficili. Tutte risposte plausibili che non spie-

gano, o lo fanno solo in parte, perché in Veneto tutto questo si è radicato in modo così forte.

Ci sono invece altre ragioni che dovrebbero aiutarci a capire, forse anche antropologiche, che segnano non solo il nostro modo di fare vino, ma tutto uno stile, un comportamento spesso inconscio, che in definitiva ci pone un po' come il vignaiolo davanti al fruttajo, con gli stessi dubbi e le stesse ambizioni.

Non è la tecnica che mi interessa ma l'idea che dietro una pratica così antica si celi l'eterna sfida con la natura, l'illusione di poterla controllare, anche da degustatori in fondo, presuntuosi di aver sempre in pugno il bicchiere, di aver capito tutto. Ci resta la cura maniacale con cui si seleziona

“Dietro una pratica così antica si cela l'eterna sfida con la natura”



ciò che merita di esser posto in appassimento e di vivere una seconda vita, e un po' anche il rischio che ci si assume nell'investire su un futuro incerto.

Ci resta un ritmo diverso, che ci impone di fermarci in attesa che il tempo, e non solo l'aria e i ventilatori, faccia il suo lavoro, che asciughi l'uva e lentamente faccia uscire i veri valori.

Dinamiche singolari perché attraversano anche il nostro rapporto con le persone, quelle che tendiamo a selezionare nel nostro cerchio, o quelle che hanno speso una vita senza che i più ne capissero la grandezza, che il tempo invece è in grado di restituire ed onorare.

In questo numero vi racconteremo tutto questo, storie di appuntamenti rimandati e storie di uomini speciali come Roberto Ferrarini. Vi racconteremo storie di incertezze e di ambizioni, di valori e di “rosoni”, a cavallo della Valpolicella e del Piave, salendo fin su in Valtellina e scendendo giù fino in Ribeira del Duero.

Cercheremo di farlo con rispetto e con attenzione, con la stessa cura che si usa per adagiare un grappolo nel fruttajo, perché non si sa mai: anche mia sorella ogni tanto andava in granaio e un giorno invece che una mela prese in mano una trappola per topi. Clack!

presidente@aisveneto.it

L'ALTRA

Copertina

NON ME NE
INTENDO MOLTO
IO, LEI INVECE
COME LO TROVA
QUESTO ROSSO?

3

COME DIRE...
UN PO'...
AMARONE
DIREI!

3



DAVIDE
CECCON 15

IN QUESTO NUMERO

- 03 **IL DECANter**
La parola al Presidente
- 06 **NEWS**
- 10 **SUA MAESTÀ L'AMARONE**
Territorio, caratteristiche
e l'opinione dei produttori
- 17 **I MIGLIORI AMARONE**
I vini con i punteggi più alti
nelle degustazioni di Vinetia
- 20 **ROBERTO FERRARINI**
L'appassimento non sarebbe stato
lo stesso senza il Professore
- 26 **UN TIPO RABOSO**
Giorgio Cecchetto e il suo vino:
ruvido, spigoloso, vero
- 32 **LA SCOMMESSA**
Casimiro Maule e lo Sfursat,
vino simbolo della Valtellina
- 36 **MR. DIESEL**
Renzo Rosso produttore
con la sua farm Bio
- 40 **ENOVITÀ**
Ultime uscite in enoteca
- 44 **LA BIRRA**
Piccoli birrifici crescono
- 45 **L'ALAMBICCO**
Distillati d'autore
- 46 **L'AMARONE IN PIGNATTA**
La cucina veronese tra tradizione
e contemporaneità
- 52 **EL CORAZÓN DEL DUERO**
Alla scoperta di una delle denominazioni
più famose della Spagna
- 58 **UN ARCHITETTO IN CANTINA**
In tutto il mondo si tenta di stupire.
In Veneto l'eleganza è una cosa antica
- 66 **LIBRI**
Il vino nero su bianco
- 68 **STORIE DI SOMMELIER**
Avventure umane e professionali
- 70 **LA SCIABOLATA**
Il Guru e l'Amarone

VINETIA

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

VINETIA,
LA GUIDA GLOBALE

Nuova edizione in cinque lingue.
1780 vini degustati di 377 aziende

È online da fine ottobre la seconda edizione di Vinetia, la guida ai vini Veneti di AIS Veneto. Non una semplice guida cartacea, ma uno strumento social, liberamente consultabile sul web, raggiungibile da chiunque e ovunque. Molte le novità presenti nell'edizione 2016, prima fra tutte le versioni in inglese, tedesco, spagnolo e russo. Un'attenzione in più nei confronti dei consumatori e delle cantine che avranno un nuovo modo per raccontarsi oltre i confini nazionali e la possibilità di interfacciarsi con il mondo della ristorazione, dove i vini vengono serviti e consumati.

La nuova edizione ha introdotto anche dei Premi Speciali. Sette riconoscimenti ad altrettanti vini che rappresentano la migliore espressione dell'enologia veneta: Miglior Vino Rosso, Miglior Vino Bianco, Miglior Vino Rosso Giovane, Miglior Spumante Metodo Classico, Miglior Spumante Metodo Charmat, Miglior Vino Rosato e Miglior Vino da Dessert. A queste novità Vinetia aggiunge la possibilità di visionare non solo le valutazioni 2016 ma anche i risultati degli anni precedenti, creando un vero archivio storico dei vini veneti.

Un progetto ambizioso, su cui AIS Veneto ha investito molto: Vinetia è infatti fondata su un sistema dati unico, un software innovativo nel quale ogni vino degustato ottiene un giudizio finale. La tecnologia ha così consentito di trasformare la guida in uno strumento trasparente utile anche ai produttori che, grazie ad un accesso dedicato, possono verificare direttamente come vengono valutati i propri vini e trarne utili indicazioni.

Non va infine dimenticato che Vinetia è strettamente collegata a Vitae, la guida AIS nazionale, di cui è a tutti gli effetti parte integrante e con la quale condivide il metodo di lavoro e le modalità di valutazione. Una guida che ha dunque l'ambizione di raccontare il vino in modo diverso, di essere uno strumento di supporto per i soci AIS, per i produttori vinicoli e per il grande pubblico che si avvicina al territorio veneto. Vinetia è consultabile all'indirizzo: www.vinetia.it

EDDY FURLAN
PRESIDENTE EMERITO AIS

Nominato lo scorso 7 luglio
in occasione dei cinquant'anni
dell'Associazione

Sommelier di grande carisma, trevigiano di nascita, Eddy Furlan è stato nominato presidente emerito di AIS Italia. L'investitura è arrivata in occasione dei festeggiamenti dei 50 anni dell'Associazione Italiana Sommelier, lo scorso novembre a Milano. L'onorificenza è stata consegnata in virtù dell'esemplare dedizione nel divulgare i valori etici e professionali dell'associazione.

Eddy Furlan, 64 anni, è sommelier iscritto all'AIS dal 1974, dal 1976 come professionista. Nella sua carriera ha vinto numerosi concorsi, come Miglior sommelier d'Italia nel 1980. Dal '90 al '93 è stato vice presidente nazionale, per essere poi eletto presidente nazionale fino al 1996 e rieletto dal '96 al '99, per acclamazione. Negli stessi anni è stato segretario generale dell'Association de la Sommellerie Internationale, alla quale aderiscono 27 paesi del mondo. Dal 2013 al 2014 è stato presidente AIS del Veneto.

Oggi è degustatore ufficiale, docente e commissario d'esame. Gestisce il ristorante La Panoramica di Nervesa con la propria famiglia.



NUOVA SEDE PER 300X100 VINI E CANTINE DEL VENETO

Sarà il prossimo 5 marzo a Villa Emo di Fanzolo di Vedelago

Torna il 5 marzo 2016 “300x100 - Vini e Cantine del Veneto”, il grande salone di Ais Veneto. Per la quinta edizione dell’evento che celebra l’eccellenza regionale si torna quindi alla collocazione temporale originaria, in primavera. Cambia invece il luogo: dal Castello di San Salvatore a Susegana si passa a Villa Emo a Fanzolo di Vedelago, sempre in provincia di Treviso.

Si rimane quindi nella Marca, ma in una location più facilmente raggiungibile. Invariato il format, che prevede 100 banchetti delle migliori aziende selezionate da AIS nel corso delle degustazioni per la redazione di Vinetia. Proporranno 3 vini ciascuna, a cui si aggiungeranno le specialità gastronomiche del territorio veneto rappresentate dai rispettivi Consorzi di Tutela. Spazio anche a convegni e approfondimenti a completare una manifestazione aperta anche al pubblico di appassionati.

Il programma della manifestazione sarà a breve on line sul sito www.aisveneto.it



ELETTO IL PRIMO AMBASCIATORE DEL SOAVE

Il toscano Andrea Galanti ha vinto il concorso a Soave Versus

Raccontare in tutta Italia il Soave, il suo territorio e l’impegno dei produttori veronesi. Questo l’obiettivo del primo Master dedicato al Soave, svoltosi a Verona lo scorso settembre. Un concorso ideato ed organizzato da AIS Veneto con lo scopo di promuovere il vino bianco veronese per eccellenza, che negli ultimi anni sta registrando dei veri primati nazionali.

Ambasciatore del Soave è stato eletto Andrea Galanti, che ha conquistato il primo titolo del Master. Sul podio anche altri due toscani: secondo classificato Massimo Tortora di Livorno, terzo posto per Simone Vergamini di Lucca. Un podio che dimostra come il Soave sia in grado di conquistare anche i palati più raffinati e non solo veneti.

Questa iniziativa è stata sostenuta anche dal direttore del Consorzio di Tutela del Soave Aldo Lorenzoni, che ha fortemente creduto nel progetto AIS Veneto ospitando la competizione a Soave Versus. Una cornice perfetta, tutta dedicata al vino bianco simbolo del territorio veronese, ospitata nello splendido scenario dello storico Palazzo della Gran Guardia di Verona.

Il presidente del Consorzio di Tutela Arturo Stocchetti ha infine rilevato come il Soave sia vino per tutte le occasioni, in grado di avvicinare sia degustatori e tecnici sia il grande pubblico, ribadendone il primato di vino bianco nazionale.



RISTORANTI CHE PASSIONE TAGLIA IL CONTO

Nuova edizione della guida che ha creato
una folta community di gourmet

Una proposta vincente quella del vicentino Riccardo Penzo, che ha ideato una guida ai ristoranti del Veneto rivolta ai consumatori e ai nuovi stili di vita. I possessori della guida possono infatti leggere le recensioni degli oltre 150 ristoranti, tra i quali anche alcuni stellati, e decidere dove andare a mangiare risparmiando sul conto: sconti dal 20 al 50% grazie alla speciale Card Che Passione, consegnata insieme alla guida, nella versione cartacea o digitale.

Ristoranti che Passione non è solo una guida, ma una vera e propria community, che in questi anni ha raccolto oltre 9000 iscritti, in cui si può interagire, esprimere opinioni, confrontarsi. Per gli iscritti ci sono promozioni ed eventi in esclusiva, consultabili attraverso il sito, newsletter e canali social.

Un prezzo speciale è dedicato ai Sommelier AIS Veneto, che potranno acquistarla con uno sconto del 15%: 63,75 euro anziché 75 per la Platinum Edition, disponibile in libreria, nei ristoranti e sul sito www.chepassione.eu

AIS PICCOLI SORSI



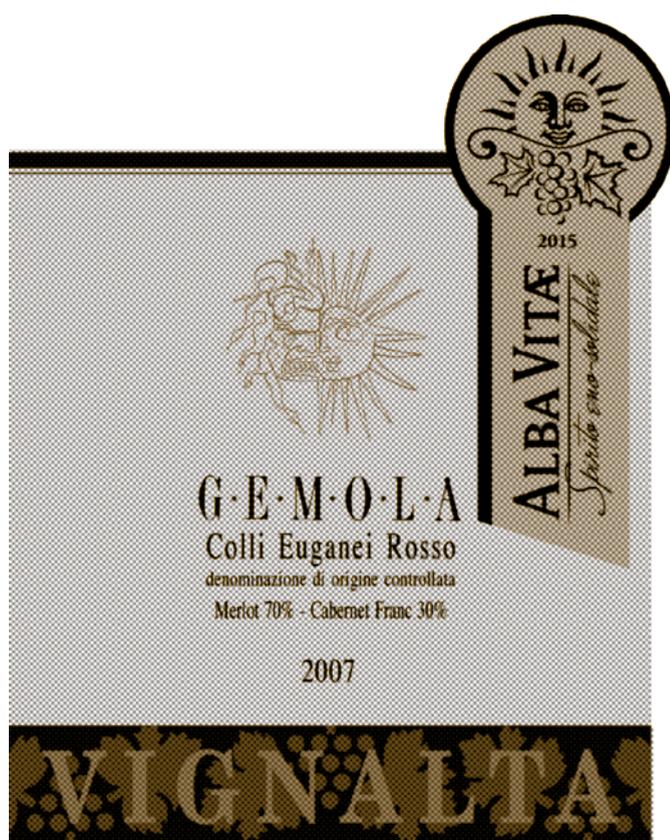
PICCOLI SORSI: FORMAZIONE SU MISURA

Sei proposte personalizzabili
per locali pubblici e produttori

È un'offerta di AIS Veneto dedicata alle aziende che desiderano promuovere la propria attività attraverso un semplice percorso formativo svolto direttamente nei propri spazi aziendali. Il know-how e le risorse umane di AIS Veneto sono a disposizione per valorizzare la produzione di casa e qualificare il servizio di accoglienza, fidelizzando in modo intelligente il rapporto con la clientela.

Il progetto nasce con l'obiettivo di andare incontro alle esigenze di tutti coloro che non hanno la possibilità di frequentare un intero corso di AIS, ma desiderano comunque avvicinarsi al mondo del vino e delle bevande alcoliche con un metodo professionale. Un modo diverso di interpretare la formazione che AIS Veneto vuole offrire ad appassionati ed operatori, utilizzando un approccio semplice e diretto.

Sono 6 i temi su cui si sviluppano altrettante opportunità formative, modulabili secondo l'esigenza dell'azienda richiedente: *Giù in Cantina* - corso di avvicinamento al vino, *Stasera a cena* - imparare ad abbinare il cibo al vino, *Il vino è servito* - tutte le regole per un ottimo servizio, *Prosit!* - approfondimento sui vini Spumanti, *La Birra in tre mosse*, *Testa cuore e coda* - tecniche di degustazione dei distillati.



ALBA VITÆ 2015 È IL GEMOLA VIGNALTA

Il Colli Euganei Rosso DOC è stato scelto per incarnare lo spirito enosolidale. Il ricavato andrà in Kenya

Tona la vendita di beneficenza Alba Vitæ. Quest'anno è il Gemola 2007 della Cantina Vignalta ad essere stato selezionato dalla delegazione di Padova per raccogliere fondi a favore dei bambini di una missione in Kenya.

Il Gemola Colli Euganei Rosso DOC nasce sul monte omonimo nel comune di Baone. Un taglio bordolese che subisce un lungo affinamento in botti di rovere francese e poi in bottiglia. Un'eccellenza assoluta della produzione enologica veneta, un vino in versione esclusiva per gli appassionati che diventa un segno tangibile di impegno solidale.

Tutto il ricavato della sua vendita infatti verrà devoluto al sostegno del centro missionario Fidei Domus della Diocesi di Padova, che dal 1978 lavora nel cuore del Kenya nella diocesi di Nyahururu.

Con il progetto "St. Martin CSA" i religiosi hanno realizzato un grande centro comunitario che promuove la solidarietà reciproca della gente della periferia di Nyahururu, accogliendo le persone con disabilità, sensibilizzando ai principi della non violenza, reintegrando i ragazzi di strada e gli adulti in situazione di grave disagio, prendendosi cura dei malati di AIDS e dei tossicodipendenti. Un piccolo segno dedicato a coloro che con fatica spendono le loro energie in sostegno dei meno fortunati e in particolare dei bambini.

I Magnum di Alba Vitæ si acquistano presso tutte le delegazioni di Ais Veneto oppure sul canale e-commerce www.spaghettiemandolino.it

Per informazioni e prenotazioni: albavitae@aisveneto.it



ZUCCA E AMARONE 2.0 VINCE LA SFIDA DEI RISOTTI

La delegazione di Verona ha vinto la quinta edizione del Risotto del Sommelier

È andata alla delegazione di Verona di Paolo Bortolazzi l'edizione 2015 del Risotto del Sommelier, la simpatica sfida che si tiene ogni anno alla Fiera del Riso di Isola della Scala. Gli chef Davide Fiorio e Daniele Cipriani della trattoria "La Cola" di Avesa (Verona) si sono aggiudicati il premio sia della giuria tecnica che di quella popolare con il piatto Risotto "Zucca e Amarone 2.0", conquistando così due dei tre trofei in palio. Il piatto è stato abbinato alla Garganega Angelin 2012 dell'Azienda Agricola Cà dei Conti.

Il Miglior Abbinamento Risotto/Vino è andato invece alla ricetta "Salicornia e Fasolari, mantecato con Lotregano di Barena, accompagnato con Roscani in salsa e riduzione di Pescato di Laguna", preparata da Gianfranco Ferrarese e Filippo Niero che il delegato di Venezia Gianpaolo Breda ha abbinato al 150 Lison Classico Docg della cantina Borgo Stajnbech.

L'evento, organizzato da Ente Fiera, AIS Veneto e Consorzio per la Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese, ha dunque visto anche quest'anno l'emozionante sfida tra 7 chef - uno per ogni provincia del Veneto - accompagnati da altrettanti sommelier, che hanno dovuto battersi realizzando risotti con prodotti tipici delle province di provenienza abbinati dai diversi delegati AIS a vini dei medesimi territori.

Una collaborazione, quella tra AIS Veneto e Fiera del Riso, che nasce per offrire una visione complessiva della gastronomia italiana, proponendo ogni piatto abbinato al giusto calice. Una formula che si è rivelata vincente, il cui successo è di buon auspicio per la prossima edizione del Risotto del Sommelier che, per la prima volta, diverrà un evento nazionale.



SUA MAESTÀ L'AMARONE

Dalla leggenda di un errore in cantina, al simbolo dell'Italia nel mondo. Territorio, tecnica, caratteristiche e l'opinione dei produttori

— di *Alessandra Piubello*

La Valpolicella, terra dell'Amarone, si estende per duecentoquaranta chilometri quadrati, delimitata a nord dai Monti Lessini, a sud dal fiume Adige, a ovest dalla Valdadige e ad est dalla romantica città di Verona. Il vicino Lago di Garda si trova a quindici chilometri più a ovest. Nei secoli, la viticoltura in zona si è ampliata e specializzata soprattutto per la particolare conformazione orografica, caratterizzata da valli longitudinali da sud verso nord. L'identità e la complessità dei vini della Valpolicella nascono proprio in queste valli dove si infilano le calde brezze provenienti dal Lago di Garda che incontrano l'aria fresca dei Monti Lessini, creando microclimi ideali per la coltura della vite.

Il paesaggio valpolicellese è prevalentemente collinare, con morbidi declivi e spartiacque a quote basse, dominato pressoché ovunque dai vigneti, quasi sempre coltivati a pergola. Variegata è la conformazione geologica, con variabilità nei suoli notevoli, che danno ai vini caratteristiche differenti. La zona storica, definita come classica, comprende da ovest a est, le tre vallate di Fumane (rocce calcaree stratificate), di Marano (vulcaniti basaltiche) e di Negrar (terreni argillo-limosi) e gli areali

dei paesi di Sant'Ambrogio di Valpolicella (suoli calcarei) e di San Pietro in Cariano (di origine alluvionale). Il disciplinare di produzione aggiunge poi alla zona classica quella della Valpantena con le valli Squaranto e Mezzane e la Valpolicella Est, con la Val d'Ilasi e la Val Tramigna (suoli carbonatici).

L'AMARONE

L'Amarone della Valpolicella, anche con la versione Classico e Valpantena, rappresenta nel panorama enologico mondiale uno dei rari esempi di vini rossi secchi appassiti. È ottenuto con uve autoctone della Valpolicella: un patrimonio d'inestimabile valore che esprime un forte legame territoriale e culturale e dà vita ad un vino originale e tipico, inimitabile nel mondo. Va dato atto che per l'Amarone sono stati valorizzati sia i vitigni locali (rifuggendo dall'omologazione degli internazionali) sia la particolare tecnica dell'appassimento, nella quale i produttori veronesi sono esperti mondiali.



Uliveti e vigneti a Negrar

L'Amarone è oggi considerato a ragione il più prestigioso vino rosso veronese e uno tra i primi in assoluto nel panorama vinicolo italiano e internazionale: le esportazioni ne sono una chiara conferma con un 80% di vendite all'estero. I più raffinati appassionati di tutto il mondo hanno imparato ad apprezzarne l'accento unico, il carattere spiccato di vino antico eppure moderno e attuale, testimonianza sontuosa e opulenta della Valpolicella. È una sorprendente scoperta sensoriale sotto ogni aspetto: intenso nei colori, spesso impenetrabile alla luce, un'esplosione di aromi e sapori che con il tempo assumono una notevole complessità. Le qualità organolettiche uniscono robustezza e potenza alla classe e all'eleganza.

LA STORIA

La leggenda narra che l'Amarone nasca per caso, dall'errore di un cantiniere, negli anni Trenta. Nella tradizione l'appassimento delle uve si faceva per ottenere un vino dolce, il Recioto. Probabilmente qualche cantiniere dimenticò involontariamente del mosto in una botte a fermentare, i cui contenuti zuccherini si trasformarono totalmente in alcool, col risultato di ottenere un vino austero ma morbido, robusto ma non ruvido, piacevole, caldo. Amarone quindi deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto da cui ebbe origine.

I VITIGNI

La corvina veronese (chiamata anche cruina o corvina) è uno dei principali vitigni. Può entrare nella composizione con una percentuale variabile dal 45 al 95%. Dona un'inconfondibile nota di ciliegia. Il corvinone, chiamato anche *cruinon*, è una varietà complementare e facoltativa, che può far parte dell'uvaggio fino al 50%, in sostituzione di una pari percentuale di corvina.

Il nome farebbe pensare a una versione più grossolana della corvina, mentre al contrario possiede finezza e un notevole equilibrio qualitativo, ma sia il grappolo sia l'acino hanno dimensioni più grandi. La rondinella, cultivar complementare, può essere presente dal 5% al 30%. È considerato il vitigno più facile e il più diffuso nella Valpolicella, sia per la regolarità produttiva sia per la resistenza alle malattie.

Se la rondinella risulta particolarmente importante per le tonalità di colore che riesce ad assicurare al vino, la corvina e il corvinone, ricchi di polifenoli e tannini, esprimono il meglio sotto il profilo della struttura. Altre varietà autoctone che possono concorrere all'uvaggio (10%) sono per esempio molinara, dindarella, forselina, negrara, oseleta: d'altronde i vigneti della Valpolicella sono uno scrigno di biodiversità ampelografiche.

L'appassimento
sulle tradizionali Arele



L'APPASSIMENTO

L'essiccamento delle uve è una pratica molto antica, che si ritrova sia nel bacino mediterraneo sia nell'Europa continentale e risale ad almeno 3.500 anni fa. E in Valpolicella? Il vero cantore dei vini valpolicellesi fu Cassiodoro, ministro del re ostrogoto Teodorico: le sue parole nel descriverci l'Acinatico - questo il nome del vino - ci conferma che la pratica dell'appassimento veniva eseguita già a quell'epoca.

Molti sono i fattori che concorrono a determinare un buon andamento del processo di appassimento. Innanzitutto è necessario porre molta cura nella selezione dei grappoli al momento della raccolta. Vi si trovano sia grappoli più spargoli che le ali, o orecchie. I primi sono i grappoli meno compatti e che quindi permettono il minore ristagno di umidità tra gli acini grazie a una migliore circolazione dell'aria. Per ali si intende le parti superiori dei grappoli, altrimenti dette orecchie (e pertanto *recie* in dialetto veneto), che solitamente contengono gli acini più maturi. Durante l'appassimento vanno fatte attente verifiche sullo stato sanitario delle uve, in particolare in concomitanza di condizioni climatiche sfavorevoli (precipitazioni e umidità relative elevate, mancanza di vento, etc.) procedendo con un'ulteriore cernita, scartando i grappoli e gli acini che risultano visibilmente deteriorati.

La modificazione più evidente dell'uva durante l'appassimento è la disidratazione degli acini, con una perdita di peso di circa il 40%, ossia una diminuzione del contenuto di acqua con il conseguente aumento di concentrazione di alcuni componenti, primariamente gli zuccheri (un aumento di circa il 35%). Anche l'acidità totale in un primo momento cresce, poi diminuisce per effetto di fenomeni di respirazione. I composti aromatici incrementano (terpeni), insieme ai polifenoli, per effetto della concentrazione e di fenomeni interni, unitamente agli alcoli superiori che si accrescono per effetto della degradazione degli aminoacidi. Tutti questi elementi favoriscono la longevità di questo vino dal "pugno di ferro in un guanto di velluto".

Le conoscenze da un punto di vista molecolare riguardanti l'appassimento delle uve sono piuttosto limitate, tuttavia alcuni studi hanno osservato un consistente accumulo dell'enzima STS (stilbene sintasi) responsabile della sintesi di resveratrolo durante il processo di appassimento: ciò risulta essere correlato con un maggior contenuto di resveratrolo nella buccia di uve appassite, rispetto a quello presente nello stesso tessuto alla raccolta.

Le peculiari caratteristiche morfologiche delle uve autoctone usate per l'Amarone, come lo spessore della buccia, la quantità di cere e la forma spargola dei grappoli, le rendono particolarmente vocate per la delicata e cruciale fase dell'appassimento. Da alcuni studi emerge che la cinetica di appassimento di corvina e corvinone è più lenta (il

*Il Palazzo della Gran Guardia a Verona.
Qui i prossimi 30 e 31 gennaio si terrà Anteprima Amarone 2012,
l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela Valpolicella
per presentare alla stampa e al pubblico la nuova annata.
Le attese sono per un millesimo di elevatissima qualità*



Romano
Dal Forno



Marilisa
Allegrini

che induce un maggior contenuto di polifenoli) rispetto ad altre varietà: altro elemento a loro favore.

Le uve un tempo si mettevano nei sottotetti delle stalle o delle case contadine, dotati di numerose finestre opportunamente orientate per favorire la massima ventilazione, magari appesi sulle picaie (grosse corde che venivano attaccate alle travi del soffitto). Oppure venivano appassite in costruzioni apposite in collina, quindi più esposte alla circolazione dell'aria e lontane dalle possibili nebbie autunnali e invernali del fondovalle. Le nuove tecnologie, con il controllo dell'umidità, delle temperature e della circolazione d'aria permettono di usufruire ormai di altre strutture. Anche le modalità di appassimento sono cambiate: non si usano praticamente più le arele, telai in legno fatti di graticci di bambù, disposti poi a castello. Ancora impiegate le cassette di legno (sempre meno però), che vengono sempre più soppiantate dai plateau di plastica, più diffusi per la loro praticità, economicità e igiene. Il libero passaggio dell'aria nei fruttai è molto importante per la buona riuscita del processo di essiccamento: consente di asciugare, di chiudere le ferite dei grappoli e di impedire il nocivo e temuto passaggio della Botrytis cinerea, che comprometterebbe il risultato finale; inoltre aiuta il processo di disidratazione.

Il disciplinare di produzione prevede un appassimento minimo di almeno due mesi e mezzo dalla data della vendemmia, anche se di norma il periodo di permanenza delle uve nei fruttai varia dai tre mesi fino al massimo di cinque-sei.

IL PARERE DEI PRODUTTORI

“L'appassimento - spiega Romano Dal Forno - aggiunge complessità, ricchezza e struttura all'Amarone, però è necessario avvalersi prima di una viticoltura già ben predisposta per cogliere il massimo fin dalla partenza in vigna. Le selezioni in vigna sono accurate, poi il lavoro nel fruttai poi è scrupolosissimo: elimino tutti i chicchi non sani o affetti da Botrytis cinerea o con un anomalo stato conservativo, per nobilitare così il processo di disidratazione. Il controllo è rigorosissimo, la loro presenza provocherebbe un'interferenza inaccettabile. Il frutto deve essere ben in evidenza, solo appena appena velato dalla tecnica dell'appassimento.

L'appassimento provoca un mutamento, un'identità differente, che conduce a un risultato complesso e avvolgente. È un processo che eleva le caratteristiche delle nostre autoctone varietà disidratate, ma è necessario che la sostanza qualitativa sia presente, altrimenti, meglio non produrre l'annata. Nell'Amarone risulta più difficile individuare tutte le peculiarità di un millesimo, mentre è più semplice leggerne le caratteristiche in un vino da uve fresche”.



Sandro
Boscaini

“L'impronta netta dell'Amarone - sono le parole di Marilisa Allegrini - che proviene dalle uve con cui viene prodotto, in primis la corvina, è sicuramente identificatrice di un territorio estremamente vocato alla produzione di grandi vini, la Valpolicella. Un vino frutto di un prezioso terroir, ma arricchito dalla mano dell'uomo, grazie alle intuizioni antiche che hanno portato a scoprire l'appassimento. L'Amarone è un complesso di aromi, profumi ed anche sensazioni tattili uniche e riconoscibili. Ogni Amarone ha una sua impronta, un suo stile ben diverso dagli altri; la tecnica dell'appassimento seguita dai produttori non porta a prodotti omologati proprio perché i fattori che influenzano il carattere del vino sono molteplici e dipendono dai vigneti, dalle decisioni prese in vigneto, dalla fase di appassimento e dalla tecnica seguita in cantina”.

“L'Amarone - commenta Sandro Boscaini della Masi - è assolutamente unico per area di produzione, microclima, varietà impiegate e sistema di appassimento: rappresenta un caso irripetibile di interazione perfetta tra tutti questi elementi. Caso eccezionale, l'Amarone all'inizio si è creato la sua fama da solo senza essere stato aiutato dai giornalisti, i quali anzi molto spesso vedevano con sospetto un'area come Verona che non si convertiva a merlot e cabernet, ma che era fedele alle sue uve e al suo tradizionale sistema di allevamento, la pergola. Sulle capacità evolutive di questo vino da uve appassite mi soffermo: già piacevole dai tre ai cinque anni dalla vendemmia, l'Amarone evolve

La Famiglia Tedeschi



mostrando poi due differenti fasi. Nella prima, fino a 11/13 anni, si apprezza la superstruttura, l'esuberanza giovanile, la ricchezza di aromi e di gusti di frutta sovramatura. Dopo questa fase, segue un complesso processo di ossidazione degli eccessi di glicerina e di zuccheri. Il vino cambia totalmente: diventa raffinato, estremamente elegante, dove i sentori di frutta passano in secondo piano ed emergono gli aromi terziari di erbe aromatiche secche, caffè, cacao, cannella, ecc. Al naso si percepiscono profumi speziati decadenti, quasi orientali, al palato mantiene un'elegante forza. In questa fase il vino ha lunga vita”.

Per Renzo Tedeschi, l'ottuagenario patron dell'azienda Tedeschi, che ha vissuto fin dai dieci anni la vita in vigna e in cantina (entrava nelle botti a pulirle, una volta era tutt'altra storia), l'appassimento esalta i gusti e i sapori dell'uva, dando struttura e corpo. “Ricordo - ci racconta Renzo - che ai miei tempi i clienti italiani mi consigliavano di togliere il nome Valpolicella dai vini... quanta strada abbiamo fatto da allora! Va detto che si sono accorti prima all'estero che nel Bel Paese del valore della nostra zona e dell'originalità del nostro rosso principe. Posso dire di aver vissuto l'appassimento dalla gerla al computer (e ride di quel sorriso genuino). Infatti una volta si portava l'uva in soffitta con la cesta sulle nostre spalle, l'evoluzione è passata poi dalla carrucola, dal montacarichi, dal muletto, infine al cervello elettronico che ci fornisce tutti i dati. Credo che un po' di muffa nobile non faccia male all'Amarone, comunque l'uva

Daniele Accordini



sana resta un requisito essenziale, oltre all'umidità corretta e alla ventilazione appropriata".

"L'appassimento da Tommasi - spiega Giancarlo Tommasi - si fa in modo tradizionale sfruttando il più possibile la ventilazione naturale. Tuttavia il meteo è cambiato e il periodo autunno/inverno si caratterizza per maggiori precipitazioni ed umidità, perciò ci siamo dotati di un sistema di deumidificazione. L'obiettivo non è quello di forzare l'appassimento, ma di garantire il mantenimento dell'equilibrio dell'umidità interna. Sistemiamo le cassette in modo che ci sia sempre circolazione d'aria e nessun ristagno di umidità. Fondamentale l'aerazione e la fresca temperatura a beneficio della sanità e degli aromi delle uve, che devono essere perfettamente sane, assolutamente prive di muffa. E l'unico modo per avere uve perfette che possano sopportare un appassimento di almeno 100 giorni è la selezione in campagna".

Ma esistono delle ricerche sull'evoluzione delle uve autoctone durante l'appassimento? Lo chiediamo a Daniele Accordini, enologo della Cantina Valpolicella Negrar: "A Vinitaly 2013 abbiamo presentato una ricerca di ampio respiro effettuata in collaborazione con l'Università della Tuscia che verteva su più elementi: l'evoluzione dell'aroma delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella durante l'appassimento, le diverse percentuali di perdita di acqua e i vini da esse ottenuti. I risultati sono stati significativi: abbiamo constatato come l'entità della perdita d'acqua influenzi il metabolismo aromatico e modifichi

Giancarlo Tommasi



completamente il bouquet delle uve e dei relativi vini. Ad esempio, durante la disidratazione, nelle uve di Corvina si ha un aumento significativo delle note aromatiche che però diminuiscono se la perdita d'acqua diventa troppo elevata.

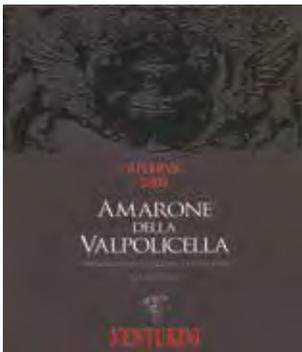
Le uve di Rondinella sprigionano un costante livello di aromi all'inizio della perdita d'acqua e poi li perdono, mentre le uve di Corvinone si comportano in modo intermedio. La conoscenza di queste evoluzioni aromatiche apre un porta sulla gestione della disidratazione in funzione degli aromi che si vogliono ottenere e anche una diversa prospettiva nella degustazione dell'Amarone, focalizzando l'attenzione per la qualità su specifici indicatori aromatici".

Accanto a celebri nomi della Valpolicella (abbiamo dovuto sintetizzare gli interventi e circoscriverne il numero, ce ne scusiamo ma lo spazio purtroppo è limitato) abbiamo anche sentito l'Avvocato Pietro Clementi, dell'azienda agricola Gnirega, un piccolo produttore per passione e amore dei vini valpolicellesi. "Il mio appassimento è ancora alla vecchia maniera: non utilizzo controllo di temperatura, deumidificatori, solo qualche ventola per far girare l'aria ma soprattutto sfrutto l'apertura e chiusura delle finestre nel fruttai. Uso plateaux di legno sui quali stendo uva sana senza botrite, che rigiro più volte. Penso che il successo dell'Amarone e della sua antica tecnica sia dovuta principalmente alle celebrate case vinicole veronesi, che si sono impegnate a farlo conoscere nel mondo e hanno saputo valorizzare l'immagine di questo grande e incomparabile vino".

I ROSONI DI VINETIA

Dalla nostra guida online i 10 Amarone che hanno ottenuto i punteggi più alti nelle commissioni di degustazione

Per consultare l'intera guida, inquadrare il codice QR con l'apposita applicazione dello smartphone



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Venturini

Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva 2005

Prezzo: 75,00 euro

Perfetta tenuta della lucentezza del granato nonostante i ben dieci anni di età. La nota eterea è preludio di ciliegie e amarene in versione sotto spirito. Si apre a seguire la viola mammola, e un singolare tocco di amaretto. Poi un finissimo tabacco dolce, i fiori di maggese, della salvia, e l'assenzio verde. Straordinaria espressione del palato dove peso e leggerezza sembrano due modi per dire la stessa cosa, un binario che converge verso l'equilibrio del vino. La buona freschezza e un tannino ancora audace segnano la prospettiva ambiziosa di questo vino, che pare non accontentarsi ancora. www.viniventurini.com



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Dal Forno Romano

Amarone della Valpolicella DOC 2010

Prezzo: 244,00 euro

Rubino cupo, impenetrabile e denso. Un intrigo intenso e sensuale di profumi che si scioglie per gradi con frutta in confettura e spezie, cannella e bergamotto su tutte. Poi il miele d'acacia, la liquirizia caramellata, le erbe aromatiche, il timo e la salvia. Al palato un corpo estremo, potente, fresco con un tannino ben lavorato. Conserva paradossalmente una gradevole serbevolezza, quasi incurante dell'alcol svolto. Da vigneti con almeno 10 anni, appassimento fino a metà dicembre. Continua la fermentazione e matura 36 mesi in barrique nuove. In bottiglia poi per almeno altri 24. www.dalfornoromano.it





TB

Bussola Tommaso

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2009

Prezzo: 87,00 euro

Granato con lampi aranciati, rompe l'attesa con prodigo affondo minerale, poi la secchezza della foglia del tabacco, l'alloro, il fieno, una fine vaniglia. Il frutto sulle papille diventa ciliegia croccante, da masticare, quella appena uscita dal vaso della credenza, che sfuma di spirito su carruba, nespola, liquore al caffè. Potenza quasi dolce che l'alcool, pur generoso, asciuga ed eleva con i ritorni tostati. Misurata ed efficace la freschezza in un vino di grandissima pienezza e persistenza. Maturazione in tonneau nuovi da 500 lt. per 48 mesi. www.bussolavini.com



LE GUAITE DI GIULIETTA

Dal Bosco Giulietta Le Guaite

Amarone della Valpolicella DOC 2007

Prezzo: 34,00 euro

Rubino appena penetrabile con riflessi aranciati ma incurante dell'età, anche nei profumi perfettamente integri. La caramella d'orzo, le spezie dolci, le erbe aromatiche, il timo, la maggiorana, il bastoncino di liquirizia, le foglie del tè Darjeeling sono il segno di una complessa evoluzione. Sotto si stratifica la frutta in confettura, di mora e visciola. Al palato è vellutato, potente ma anche, sorprendentemente, terribilmente, bevibile. Ben 36 mesi in barrique di rovere eppure ancora indomito. www.sisure.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Rocolo Grassi

Amarone della Valpolicella DOC 2011

Prezzo: 63,00 euro

Nella trama fitta del rubino si può cogliere l'evoluzione al granato. Apre sulle note speziate e minerali, poi lentamente si concede alle note più morbide e fruttate. I profumi intensi di ciliegia sotto spirito, di viola appassita, di rosmarino, una punta di radice di china, pepe e cacao amaro. Al palato offre morbida avvolgenza e struttura, con equilibrio in compimento tra freschezza e calore alcolico. Di lunga persistenza, sulle note dei piccoli frutti del bosco, le erbe aromatiche ed il tabacco, molto piacevole. Matura per 26 mesi in barrique nuove ed usate. www.roccograssi.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vigneti di Ettore

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2011

Prezzo: 30,00 euro

Rubino vivido, sfuma quasi verso il porpora. Apre immediatamente sulle note balsamiche nel profumo, poi la vaniglia delicatissima, il petalo di rosa secco. Il frutto ci ricorda la crostata di ciliegie, che celsa sullo sfondo un delicato effetto agrumato. Struttura da pesare con attenzione per un vino che sfrutta la gradevolezza della beva ma non manca di congedarsi con un sapido affondo finale. È presto per godere dell'avvolgenza. Per ora apprezzabile il tannino spavaldo e la buona freschezza. Tonneau di 1° e 2° passaggio per 30 mesi. www.vignetidiettore.it





AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Allegrini

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2011

Prezzo: 58,00 euro

Rubino con sprazzi color granato. All'olfatto è intrigante su note di frutta sotto spirito, la tipica ciliegia, ma anche il mirto, i fiori appassiti di viola, il tabacco, la radice di liquirizia. Balsamicità di erbe medicamentose e spezie nere sono ben dosate. Al gusto dispiega potenza ed un discreto equilibrio che sarà perfetto fra qualche anno. Il finale si stringe sulle note pulite del fruttato, con una freschezza che invita a nuovo assaggio. Barrique nuove per 18 mesi e botte grande per altri 7, poi affinamento in bottiglia. www.allegrini.it



DUE MORI

Latium Morini

Amarone della Valpolicella DOC Riserva 2008

Prezzo: 85,00 euro

Il bicchiere è ricco alla vista, in colore e consistenza. Subito ci arriva la polpa macerata di prugna e mora, una fine nota di secco, lavanda e rosa. Di lì a poco la ricchezza del naso si fa dirompente, dopo che lo sfogo delle note eteree e della generosa presenza dell'alcol danno inizio allo spettacolo del frutto: ciliegie e marasche a piene mani. Un palato potente, pieno, extra large, con riverberi di frutta secca e di nuovo la ciliegia: davvero sembra di masticarla. Solo un tannino ben lavorato ma deciso ci riporta al vino. Lunga la scia del ricordo. Botti da 225 e 500 litri di rovere. www.latiummorini.it



CAMPOLONGO DI TORBE

Masi

Amarone della Valpolicella DOC Classico 2009

Prezzo: 90,00 euro

Pur avendo ormai diversi anni alle spalle, alla vista sfoggia note di gioventù col suo rubino vivissimo. Al naso molto ribes e lampone concentrato, poi un iris fresco, il ciclamino, le spezie dolci. Serve tempo ed ecco che esplose la foglia secca di tabacco bright, la liquirizia e fini note di amarena che ci riconducono ancora una volta ad una idea di fragranza del frutto. Possente il palato, succoso, di sicuro effetto perché è la grande freschezza a renderlo attraente e a collocarlo tra le bottiglie da conservare. Ben 3 anni tra botti di 30-40 hl e 6 hl di diversi passaggi. www.masi.it



MONTE CA' BIANCA

Begali Lorenzo

Amarone della Valpolicella DOC 2010

Prezzo: 45,00 euro

Elegante rubino, denso e luminoso, con note all'olfatto di spezie, radici e mallo di noce. Il frutto rosso, mora e durone, è molto sfumato e articolato, e vira lentamente verso il caffè e il cioccolato. Tannino di razza molto sottile ma espressivo, tiene testa a un notevole taglio minerale. Fresco e interminabile il finale. Armonico, estremamente elegante, con un rovere pennellato grazie a una lunga maturazione di quasi 4 anni in botti da 20 hl e barrique. www.begaliwine.it



ROBERTO FERRARINI. RITRATTO DI UN UOMO

Dalla Valpolicella all'Università.
L'appassimento oggi non sarebbe lo stesso
senza l'apporto del Professore

— di *Lucio Bussi*

La vita è troppo breve per bere male. Lo diceva spesso Roberto quando ci si metteva attorno a un tavolo e si decideva - anzi, perlopiù lui decideva - di aprire una bottiglia di cui discutere. Lo diceva, parafrasando Goethe, molto prima che un abile uomo di marketing facesse suo l'apologo del poeta tedesco e lo appiccicasse, affiancando la parola cibo al vino, nei punti vendita agroalimentari che possiede nel mondo.

Il vino, che per un enologo è ovviamente la suprema sintesi dell'universo sensoriale, era per il "Professore" l'apice di un modo di intendere la vita all'interno della quale ci stava certamente anche il cibo, e pure il gusto per le cose gradevoli da vedere, una bella fotografia, un paesaggio suggestivo, il piacere di fumare un sigaro. E ognuna di queste cose poteva diventare motivo di discussione, confronto, ironie, anche arrabbiature se era il caso. E chi ha lavorato con lui sa bene che non era certo facile: quando aveva un'idea bisognava essere svelti a seguirlo, senza perdere tempo.

Sì, perché Roberto Ferrarini, enologo innamorato della Valpolicella e dei suoi vini scomparso il 23 novembre dello scorso anno a sessantun'anni, era così: tenace, testardo, critico, ironico, curioso e acuto, talvolta burbero e riusciva anche ad essere indisponente, se voleva. Pregi e difetti in un uomo di grande eclettismo che sapeva guardare sempre oltre, dove altri non vedevano. Innovatore e spesso anticipatore in percorsi poi diventati d'obbligo per l'enologia di questi ultimi decenni. E non solo

quella veronese. Basta citare alcuni dei suoi lavori: quelli sulla flottazione per la chiarifica dei mosti, quelli sulla criomacerazione, quelli sulla riduzione del grado alcolico dei vini mantenendo inalterato il profilo sensoriale per andare incontro alle esigenze del mercato. E poi ancora la sperimentazione sulla surmaturazione delle uve e tutta quella ricerca appassionata sull'appassimento, la tecnica antica alla base dei più grandi vini veronesi: i reciotti e l'Amarone.

Studi e sperimentazioni portati avanti in Università, ma anche in aziende private come responsabile della Ricerca & Sviluppo della Intec di Verona dal 1987 al 1989 e poi, con lo stesso incarico, nel fecondo rapporto con la Vason di Verona dall'89 al 2002 ("un genio anticipatore" lo ricorda il presidente della società Giancarlo Vason, con cui Ferrarini ha avuto un rapporto filiale, oltre che professionale); passando dalle numerose consulenze in enti e in alcune delle più celebri aziende vitivinicole veronesi, italiane ed estere. E poi c'è stata nel 2012 la creazione di Perfect Wine srl, lo spin-off costituito all'interno del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, con l'obiettivo di valorizzare le conoscenze, le esperienze professionali e il know-how delle strutture di ricerca di un ateneo per svilupparle e diffonderle sul mercato. Una società dove si mettono in sinergia professionalità riconosciute, esperienze consolidate, entusiasmo giovanile, in un mix che guarda anche oltre i confini dell'Italia.



*Roberto
Ferrarini*

*Il Professore e l'appassimento.
Ferrarini è stato tra i promotori del progetto Terre di Fumane*



L'enologia italiana sarebbe quella che è senza le sue intuizioni? Ma, soprattutto, l'enologia della Valpolicella sarebbe la stessa se non ci fosse stato il suo tocco? Se non fosse stata stimolata dalla sua genialità e dalle sue intuizioni? Il progetto Terre di Fumane, la realizzazione di una struttura e impianti consortili per l'appassimento condizionato delle uve da destinare alla produzione di Amarone, è stata una sua intuizione già nei primi anni Novanta del secolo scorso. Suoi gli studi sugli effetti dei cambiamenti climatici sulla disidratazione delle uve da appassimento, fatti una decina di anni fa, quando la questione era ancora poco affrontata. E sue sono state le consulenze, i consigli e le innovazioni introdotte in alcune delle cantine più celebri e leader a cominciare da quella di Giuseppe Quintarelli, simbolo dell'eccellenza nella produzione dei grandi vini rossi valpolicellesi.

STUDIO E RICERCA, OLTRE I CONFINI UNIVERSITARI

Nato a Cerea nel maggio del 1953, rimasto orfano del padre, si era trasferito molto piccolo con la madre a Marano, nel cuore della Valpolicella classica. Fatale l'innamoramento per quel mondo così diverso dalla piatta pianura della Bassa Veronese, con le sue colline, le vigne, i villaggi di pietra dell'imminente Lessinia, i ciliegi, i vini e i cibi. E così dopo la maturità classica si prese il diploma di enotecnico e una laurea con il massimo dei voti e la lode in Scienze Agrarie

all'Università di Bologna nel 1979. Nel mondo accademico ha vissuto un rapporto controverso e alterno per tutto il resto della sua vita, ma sempre carico di passione. Soprattutto nel trasmettere competenze e curiosità ai suoi studenti fino a quelli del corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche dell'Università di Verona dove dall'ottobre 2002 era diventato professore associato. Un riconosciuto "grande formatore" che ha dato i suoi frutti: molti dei suoi studenti, concluso il ciclo di formazione di laurea triennale si sono inseriti con facilità nella realtà produttiva di molte regioni italiane, a cominciare da Veneto, Toscana, Trentino, Puglia, Sicilia, e qualcuno anche all'estero.

La sua visione del ruolo della ricerca e della sperimentazione era aperta al territorio e alla produzione. Mal sopportava la chiusura nelle aule e gli studi finalizzati solo alla realizzazione di pubblicazioni scientifiche. Per questo era più amato dai produttori, che sapevano di poter trovare una risposta per risolvere una problema sorto in cantina, che non all'interno delle stanze universitarie. E ogni tanto si lasciava andare a qualche amaro sfogo sulle incomprensioni del mondo accademico di cui faceva parte.

Voleva che i suoi studenti avessero una buona preparazione di base, ma proiettata all'esterno e che crescesse con tutto quanto ruota attorno al vino e può farlo capire a chi lo produce e a chi lo consuma. Per questo quando all'inizio degli anni Duemila l'attuale presidente dell'Ais Veneto, Marco Aldegheri, bussò alla porta del Professore per proporre delle esercitazioni di degustazione e servizio dei vini, Ferrarini



accolse immediatamente l'idea e la fece sua, rilanciando con altre iniziative come corsi di comunicazione nel settore del vino, di enografia e altre iniziative che allargano la visione degli studenti al mercato e al consumatore, e vanno oltre le formule chimiche e le tecniche di cantina. Allora la sede del corso di Laurea era ancora a Ca' Vignal vicino all'Ospedale di Borgo Roma a Verona, prima di trasferirsi nel 2009 a Villa Lebrecht a San Floriano recuperata e messa a disposizione dell'Università dalla Fondazione Cariverona.

Tutte iniziative che hanno lasciato negli studenti che seguivano quelle iniziative una sorta di imprinting, di predisposizione a guardare oltre, ad avere una visione ampia su consumatori, mercato e cultura materiale, finanche con una sensibilità umanistica. Un retaggio della formazione classica nella scuola superiore che non aveva mai dimenticato ma, anzi, coltivato e accresciuto.

UN VIAGGIO DURATO UNA VITA

La natura, così ingenerosa nel buttagli addosso la malattia con cui ha lottato per vent'anni, era stata con lui prodiga nelle capacità sensoriali. E ci sono episodi rivelatori di questo mix singolare e a volte incredibile di genialità e ironia.

Racconta un vitivinicoltore a lui molto vicino che una sera di autunno di fine anni Novanta all'“Enoteca della Valpolicella” - il ristorante che la moglie Ada Riolfi ave-

va aperto a Fumane con il sostegno convinto di Roberto - mentre il Professore nella sala del camino discuteva con alcuni produttori si sentì arrivare dalla cantina, due rampe di scale e qualche gradino più sotto, il rumore inequivocabile di una bottiglia caduta a terra, andata in frantumi. “Eh! Cos'è successo?” chiese. “È cascata una bottiglia di Chianti...”, fu la risposta imbarazzata del cameriere che era di sotto. E mentre l'odore del vino sparso sul pavimento iniziava ad avvertirsi anche nella sala, il Professore cominciò a mostrare una faccia perplessa e sorniona, non convinto insomma. “Scusatemi un attimo”, disse e scese nella cantina da dove tornò dopo un paio di minuti tenendo per il collo la bottiglia rotta con l'etichetta leggibile: era di Brunello! “Non è tanto grave che i camerieri non sappiano molto di vino - commentò ironico e flemmatico - il problema è che non sanno nemmeno leggere”.

Di aneddoti come questo, chi l'ha frequentato ne può raccontare almeno uno. Tutti rivelatori di quella essenza che Giovanni Vallini, direttore del dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona all'interno del quale è il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, aveva sintetizzato così: “Era arguto e dotato di un immarcescibile *sense of humor*, senza rinunciare tuttavia al rigore di chi deve trasferire conoscenza”.

Sintetizzare il lavoro a cui ha dedicato una vita è arduo e sicuramente lacunoso. Di certo il riconoscimento della sua capacità e della sua genialità ha varcato i confini nazionali. Oltre ad essere socio corrispondente dell'Accademia



*Roberto Ferrarini
con l'immancabile
sigaro*

italiana della Vite e del Vino ed aver fatto parte di comitati scientifici di congressi sull'enologia e avere tenuto relazioni e comunicazioni a convegni e simposi, era tra l'altro componente del gruppo di esperti dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria nell'ambito del progetto "Individuazione e trasferimento delle innovazioni in agricoltura" e del comitato tecnico della Conferenza nazionale permanente che nelle Regioni si occupano di vitivinicoltura. Era titolare di sette brevetti italiani, otto brevetti europei, due brevetti internazionali, due brevetti negli Stati Uniti. È stato autore di oltre 160 lavori fra pubblicazioni e comunicazioni nazionali e internazionali di carattere scientifico, tecnico e divulgativo apparse su riviste specializzate italiane e internazionali.

Era promotore presso l'Ateneo veronese del network Oenoviti International tra i centri più prestigiosi europei ed extraeuropei della formazione universitaria in ambito viticolo/enologico e del programma Erasmus Mundus, sempre nel medesimo ambito, nonché animatore locale dell'iniziativa OenoDoc (International Joint Doctorate Programme). Nell'ottobre del 2008 aveva partecipato a Parigi al summit OIV, l'Organizzazione internazionale della Vite e del Vino, come unico enologo italiano per illustrare le ricerche sulla dealcolazione fatte a Verona. Nel 2009 è stato eletto "Enologo dell'anno" dalla guida dei vini del Gambero Rosso.

La sua instancabile curiosità lo aveva portato a visitare moltissime regioni vitivinicole del mondo spingendosi

in viaggi anche in regioni ritenute marginali per l'enologia di pregio, come la Turchia e l'Azerbaijan e prima ancora la Georgia nel Caucaso, culla della vite e fino a un secolo fa terra di grande tradizione vitivinicola poi caduta in rovina, alla riscoperta di tecniche antiche, magari aggiornabili in versione innovativa verso vini di qualità.

E proprio all'estero il suo cuore ha ceduto vinto dalla fatica della lotta al tumore; era a Santiago del Cile dove aveva voluto partecipare ad ogni costo, anche se i medici lo avevano sconsigliato per il suo stato di salute, al congresso mondiale dell'OIV come rappresentante del Ministero italiano delle Politiche Agricole. Era là con la moglie Ada, mentre a casa li aspettavano le figlie Elisa e Roberta.

La sua stanza nella casa di Mazzurega è ancora piena di libri, di pubblicazioni, di carte e appunti scritti a mano con quella calligrafia rotonda, ampia e avvolgente; idee e intuizioni che restano su quei fogli.

L'ultima volta che ci siamo visti, la mattina del 16 ottobre dello scorso anno, fu nella sede del Rettorato dell'Università di Verona, lui andava con il suo collega Diego Begalli dal rettore, io mi dovevo fermare al piano di sotto. "Tra poco parto per l'Argentina e il Cile: c'è il congresso mondiale dell'OIV! Appena torno dobbiamo vederci. Ho una paio di idee di cui ti devo parlare", mi disse con la voce e lo sguardo di chi stava già ragionando su chissà cosa di nuovo e guardava avanti e lontano.

MASSERIA SURANI

Da una terra benedetta, vini baciati dagli Déi

Tutto nasce dalla passione per il vino della Famiglia Tommasi, storico nome della Valpolicella che dal 1902 firma grandi vini con la propria cantina di Pedemonte.

Dalla volontà di selezionare e promuovere le eccellenze vinicole italiane, Tommasi ha acquistato 80 ettari alle porte di Manduria, circa 35 km a sud di Taranto. Un territorio quello del Salento, rinomato in particolare per la produzione di Primitivo, ricco di storia e cultura dove la coltivazione della vite risale ai tempi della Magna Grecia. Il cuore della proprietà è rappresentato dalla Masseria Surani, una masseria fortificata dei primi del novecento, tipica costruzione agricola che all'epoca fungeva da centro organizzativo del lavoro e oggi ospita la cantina di vinificazione e affinamento. Attorno, i vigneti si estendono a perdita d'occhio verso il mare.

Il terreno è argilloso e calcareo, fertile e permeabile, fresco e di colore rosso ocre per la presenza di ferro. I vigneti sono piantati a guyot stretto con una densità di 5.500 ceppi/ha, studiati in modo da inserirsi perfettamente nel territorio circostante. L'irrigazione è presente, ma viene usata solo nei momenti di grande siccità.

L'idea alla base del progetto Masseria Surani è quella di produrre grandi vini dai vitigni autoctoni della zona, in grado di esprimere e far conoscere l'enorme potenziale di uve come il Primitivo, il Negroamaro e il Fiano, in grado di regalare vini unici, di grande personalità e carattere.

La filosofia aziendale coniuga ancora una volta tradizione e innovazione, nel rispetto di un territorio antico, interpretato in modo moderno per ottenere il meglio che il Salento può offrire.



www.masseriasurani.it

*La Masseria Surani,
proprietà
della famiglia
Tommasi*



DIONYSOS

Da uve 100% Primitivo di Manduria, un grande vino rosso. Al naso presenta note speziate di caffè, pepe e cioccolato, arricchite dalla complessità di frutta rossa come mora, lampone e prugna. Al palato è fine ed elegante, con una buona intensità e persistenza. Presenta tannini vellutati ed eleganti.

È perfetto con piatti saporiti, carni rosse e di maiale, formaggi stagionati, piatti di pasta con sughi di carne e naturalmente con le tipiche orecchiette.

PERSONAGGI

UN TIPO RABOSO

Un vino ruvido, spigoloso, vero.
Una vita passata a tentare di domarlo,
fino all'intuizione: l'appassimento

— di Michele Bertuzzo

*Giorgio Cecchetto
tra i grappoli
di una bellussera*



Dopo tanto coltivare, vendemmiare, vinificare una varietà di uva, può il vignaiolo finire per assumerne le caratteristiche? Esiste un'osmosi tra vino e uomo? Potrebbe essere. Se così fosse, il caso di Giorgio Cecchetto sarebbe da manuale. La sua dedizione al Raboso del Piave è tale per cui parlare dell'uva ormai equivale a parlare della persona.

Indomito il Raboso, che ha bisogno della sua vecchia bellussera per trovare spazio in cui spingere i suoi lunghi tralci. Nella forma di allevamento tradizionale della campagna trevigiana con quattro viti maritate ad una pianta di *Morer* (gelso) trova spazio per produrre una montagna di grappoli che maturano meglio dei pochi che crescono con il guyot, dove la vegetazione è così rigogliosa da non lasciar passare il sole.

Così è Cecchetto, che vent'anni fa è andato contro tutto e tutti quando nessuno credeva in questo vino da contadini e oggi ha abbandonato tutti i consorzi per tracciare la sua strada. "I tempi della burocrazia del vino - ci spiega - non sono compatibili con quelli del mondo d'oggi".

Generoso il vitigno che sotto quelle bellussere regala grappoli a profusione. E generoso l'uomo, che mette a disposizione vigneti e vino per le ricerche universitarie, non-

ché uva per l'AIPD, l'Associazione Italiana Persone Down, che finanzia così le proprie attività.

Senta Cecchetto, ma non faceva prima a piantare pinot grigio o prosecco come tutti gli altri?

Sarei certo più ricco, quando ripenso al tempo e alle energie dedicate a questa varietà ogni tanto mi dico: ma chi me lo ha fatto fare? Forse sono stato un pazzo. No, l'ho fatto perché il Raboso è la nostra storia. Era un vino ruvido, duro, così come deve essere stata dura la vita dei contadini e della povera gente. Su queste terre è stata combattuta una guerra terribile con devastazioni e sacrifici oggi inimmaginabili. E questo vitigno era qui. Oggi abbiamo il dovere di tutelare questo patrimonio da affidare integro e inossidabile alle generazioni che verranno.

Però il Raboso di oggi è diverso da quello di allora, no?

Oggi conosciamo molto di più questo vitigno e attraverso le ricerche condotte possiamo ricavarne il meglio. Semplicemente lo portiamo ad una maturazione più compiuta, lo raccogliamo verso fine ottobre. Trent'anni fa la



fretta di concludere la vendemmia portava i produttori a raccogliarlo prima, quando la maturazione era ancora incompleta. Oggi lo facciamo fermentare a temperature più elevate, anche per favorire l'avvio della fermentazione malolattica, che un tempo non era minimamente considerata e invece è fondamentale in un vino ricco di acido malico com'è il Raboso. È diminuita l'acidità, è aumentata l'intensità del colore e si è addomesticato il tannino: ma è ancora lui. È indomabile. Il carattere del Raboso, di un buon Raboso, si sente sempre.

Da dove arriva questa passione per il Raboso?

Mio padre aveva un'azienda come tante nella zona del Piave. Produceva poche bottiglie e per lo più vendeva vino sfuso. Dopo la Scuola Enologica di Conegliano e un'esperienza in un'altra azienda, nel 1986 decisi di tornare in famiglia. Mio papà allora produceva moltissimo Raboso e pur di venderlo lo proponeva nella versione rosato, un po' amabile. Ma il mercato era davvero difficile, tutti chiedevano i vini da varietà internazionali come: chardonnay, cabernet e pinot grigio.

Io cercai di darmi da fare girando il mondo con i miei vini. Nel 1994, durante uno dei miei viaggi negli Stati Uniti partecipai ad un banco d'assaggio. Proponevo cabernet, merlot, pinot grigio. Al pubblico i miei vini piacevano, ma c'erano decine di produttori con le mie stesse varietà. Allora decisi di tirare fuori una bottiglia di Raboso, portata quasi per caso. Finalmente con questo vino riuscii ad attirare l'attenzione del pubblico. Me ne tornai a casa con un'idea molto precisa in testa: il Raboso può rendermi diverso da tutti gli altri.

Cosa successe allora?

La vendemmia del '94 era alle porte. Tutto ci diceva

che sarebbe stata una grande annata. Portammo la maturazione al punto giusto, vinificammo con grande cura. Tornai ad acquistare delle botti grandi, proprio allora che eravamo appena passati alle barrique: mio padre mi prese per matto.

La prima soddisfazione arrivò quando portai i campioni alla Camera di Commercio per l'esame dell'idoneità alla DOC. Il funzionario camerale mi chiamò per riferirmi i complimenti della commissione: al termine della sessione di degustazione avevano voluto sapere di chi era quel Raboso come da anni non ne bevevano più. Qualcosa si era mosso.

Da allora ne ha fatta di strada...

Non siamo mai fermi. Abbiamo investito energie e tempo nella ricerca. Nel 2002 abbiamo iniziato un progetto di ricerca in collaborazione con l'Università di Padova e la Scuola Enologica di Conegliano. Dietro alla nostra cantina abbiamo piantato un vigneto sperimentale con 54 variabili all'interno. Differiscono per cloni, portainnesti, forme di allevamento, distanza tra i filari e distanza tra le piante. In via teorica si potrebbero produrre 54 diversi Raboso. Non sono tutte utili, così come non tutte le annate possono essere significative dal punto di vista statistico e così la sperimentazione prosegue e ci sono già una trentina di tesi di laurea realizzate.

E poi c'è l'appassimento. Una sua idea?

Tutto è nato da una visita ad un'azienda della Valpolicella. Ho studiato la tecnica, i tempi, la questione dell'areazione dei locali. Subito, ho fatto una piccola prova, prendendo a prestito le cassette e un deumidificatore. Il primo risultato, fatto assaggiare ad amici e conoscenti, si dimostrò certamente lusinghiero. Era il 1996.

L'anno successivo ho predisposto i locali, mi sono organizzato con i graticci e acquistato il deumidificatore:



L'annata era favorevole e ho portato ad appassimento una discreta quantità di uva. Ci sono voluti tre anni e tanto affinamento prima di aver pronto il nuovo vino. L'ho presentato al Vinaly del 2000: aveva il 50% di uve passite e il 50% di uve vinificate fresche. Fu un successo assoluto, era un Raboso che aveva smussato del tutto le sue asperità, ma rimaneva ancora un vino molto verticale, di carattere, non piacione. I giornalisti che lo assaggiarono rimasero incantati. Per noi fu la seconda grande svolta. Era nato il Gelsaia.

Si produce tutti gli anni?

No, lo facciamo solo nelle grandi annate. E per noi una grande annata è quella con un buon clima da metà settembre in poi. Se in quel periodo iniziano nebbie, umidità e piogge l'uva non matura bene. Se l'autunno è caldo e non piovoso, l'acidità diminuisce naturalmente, la malolattica parte spontaneamente e mi dà un vino più rotondo che dopo il passaggio in legno diventa un vino da ricordare.

Com'è l'affinamento?

Affina in legno per 12 mesi, in botti di dimensioni diverse. Anche sul tema dei legni stiamo lavorando molto con le università. I nostri nonni non usavano certo legno di rovere francese, ma costruivano le botti con le piante che avevano a disposizione. Gelso, castagno, acacia, ciliegio, ma anche melo o pero. Da diversi anni stiamo facendo delle prove comparate tra i vini affinati in questi legni.

Gelsaia ha aperto le porte ad un nuovo stile di

Raboso che dal 2008 è diventato una DOCG, la Malanotte del Piave. Giusto?

Sì, in molti hanno seguito e stanno seguendo le nostre orme. Il 50% di appassimento del Gelsaia è subito diminuito e infatti il disciplinare della DOCG oggi prevede che le uve passite siano comprese tra il 15 e il 30%. Noi siamo allineati al limite minimo del 15% perché ci teniamo a restare all'interno della DOCG. Per certi versi però questo è un limite.

Perché questa marcia indietro sull'appassimento?

L'appassimento del Raboso è stato ridotto altrimenti assomigliava troppo all'Amarone. Perdeva la sua rabbiosità. È un vino che si adatta all'appassimento, ma noi pensiamo e speriamo di poterne fare a meno con la conoscenza maturata in tutti questi anni di ricerca. Questa tecnica è solo un mezzo per traghettare velocemente il Raboso verso un gusto più morbido, meno aggressivo. Il grande e vero Raboso lo si deve fare in vigna.

Piave Malanotte DOCG è denominazione però poco utilizzata, perché?

Attualmente si imbottigliano con questa denominazione circa 25.000 bottiglie all'anno. Pochissime per una DOCG, d'altra parte il Malanotte di storia ne ha ben poca. Io francamente ero per mettere una riserva sul nome Raboso, che di storia ne ha qualche secolo in più. Questo avrebbe messo fuori gioco tutti i nomi commerciali come rabosino, rabosetto, rabosello...

“È aumentata l'intensità del colore e si è addomesticato il tannino: ma è ancora lui. È indomabile”



In effetti il nome Raboso viene usato non poco.

E genera una grande confusione nel pubblico che non capisce più qual è il vero Raboso.

Però anche lei ne fa una versione spumante, no?

Un metodo classico, che abbiamo appena sbocato dopo 42 mesi sui lieviti, Pas Dosé. Resta a contatto con le bucce per 12 ore per ottenere un colore a buccia di cipolla. Al naso è molto delicato, ma in bocca rivela la sua natura. E dimostra la versatilità di questo vitigno. Facciamo anche un passito e tra qualche anno usciremo con un liquoroso. Insomma, il raboso è un vitigno poliedrico.

Un liquoroso? Questa è una novità, da dove nasce?

Da una serata in compagnia di Roberto Cipresso e Gianni Capovilla. L'uva lasciata passare fino a primavera viene pigiata e poi la fermentazione del mosto fermata con distillato di vino raboso. Per arrivarci però abbiamo lottato con la burocrazia.

Perché?

Perché per conservare un distillato serve un mazzino sigillato dall'Utif in uno spazio apposito e ben delimitato. Cosa che noi non avevamo. Ho così tanto rotto le scatole che prima la Repressioni Frodi ha verbalizzato l'alcolizzazione del vino e poi è uscita una circolare del Ministero che autorizzava le aziende agricole a detenere fino a 100 litri di distillato per produrre dei vini liquorosi.

Nonostante tutta questa versatilità i suoi colleghi continuano a spiantare Raboso per piantare prosecco e pinot grigio. Cosa non è funzionato?

Qui manca la voglia di identificarsi completamente con un vitigno. Oggi pensiamo di poterci identificare con queste due varietà a bacca bianca che hanno appena 30 o 40 anni di storia nella nostra zona, quando il Piave era per il 70-80% un territorio da vini rossi. Non è una scelta logica e lungimirante.

“Dipende da come ti poni verso il mercato. Dipende da come lo racconti un vino”

Però questo è quello che chiede il mercato, non è forse necessario adeguarsi?

Dipende da come ti poni verso il mercato. Dipende come lo racconti un vino: c'è un ristorante in California che si è appassionato al nostro Gelsaia e lo vende a 250 dollari a bottiglia. Quando l'ho scoperto sono rimasto sbalordito e gli ho chiesto come faccia e lui mi ha risposto che dedica solo qualche minuto a raccontare ai clienti che questo è il vino che bevono i Dogi, ancora prima che Colombo scoprisse l'America. Vede che basta sapere fare il giusto racconto: questo è un vino che ha più di 500 anni di storia, vorrà pur dire qualcosa, no?

E allora che futuro ha il Raboso?

Io credo che, nonostante tutto, ci sia un futuro per questo vino. Oggi conto solo cinque aziende, compresa la nostra, che dimostrano di crederci profondamente. Non significa che dobbiamo produrre solo Raboso, ma quando comunichiamo diamo visibilità solo a questa tipologia. Perché è il vino che racconta la nostra storia e la nostra terra. Dobbiamo capire tutti che noi siamo il Raboso. Non c'è altra via.

BI-QUADRO: ECCELLENZA SU MISURA

L'azienda artigiana che realizza le borse per Ais propone soluzioni personalizzate per le aziende

*Tutto è
rigorosamente
"cucito in Italia"*

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.

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

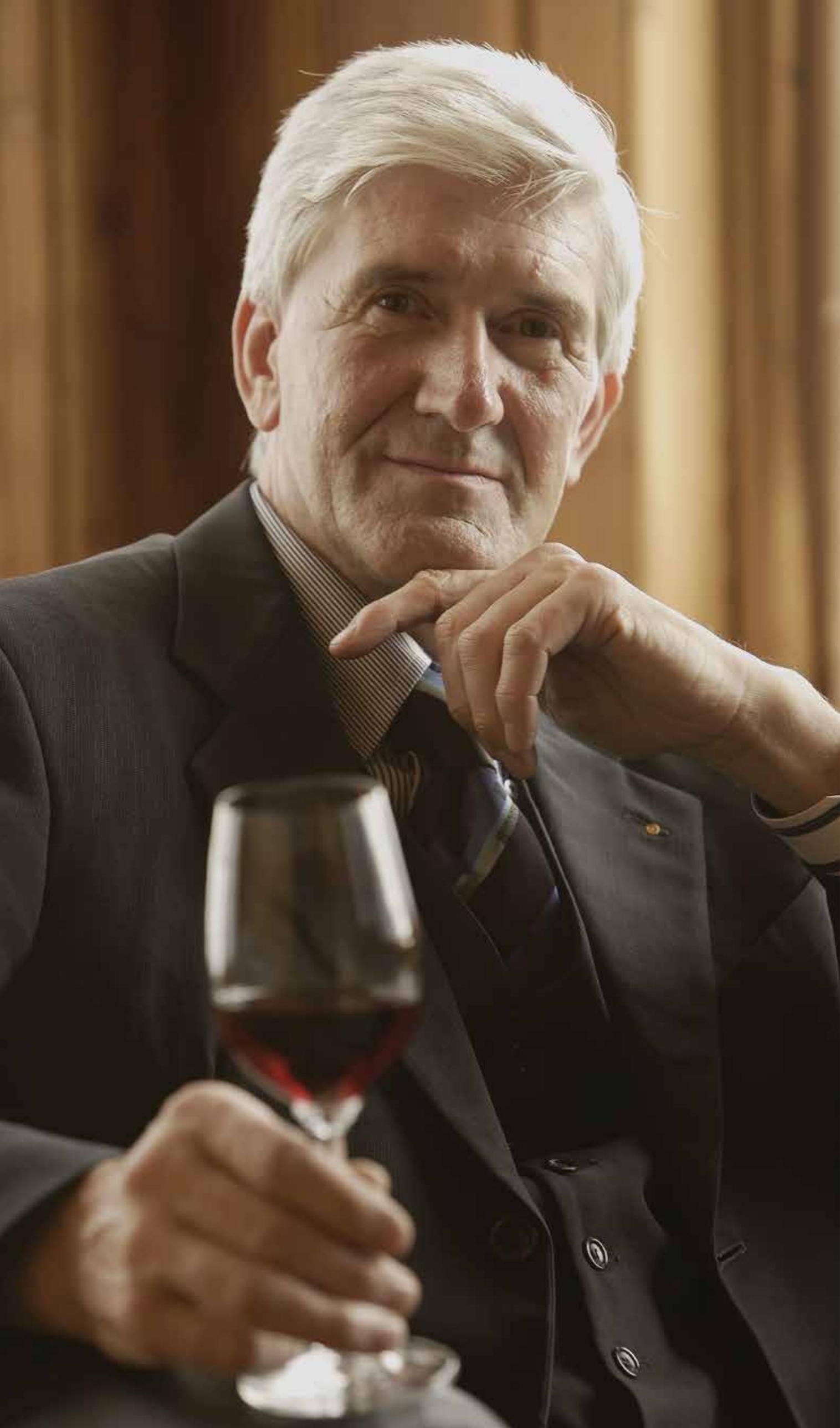
Borse & Idee

Bi Quadro

Made in Italy

*Alcuni dei prodotti realizzati
da Bi-Quadro per Ais*





LA SCOMMESSA DI CASIMIRO

Prodotto da uve chiavennasca passite, lo Sfursat è il vino simbolo della Valtellina. Merito di un trentino determinato e testardo

di Luciano Ferraro

Il gigante della Valtellina si chiama Casimiro Maule. È l'uomo che più si è battuto per il lancio dello Sfursat, le cui uve rosse vengono appassite in modo naturale, grazie al vento che sale dal Lago di Como, per almeno un centinaio di giorni. Questo vino è stato per la Valtellina l'inizio di un Rinascimento. Succede in modo ciclico, nella storia del vino e talvolta di un territorio. Negli stessi anni in cui Leonardo da Vinci descriveva la Valtellina (Valtellina), "circumdata d'alti terribili monti e fa vini potentissimi e assai", il pittore cadorino Tiziano lasciò Venezia per dipingere a Ferrara al servizio di Alfonso I, duca d'Este: nei quadri fiumi di vino vermiglio, suonatori e cantori ebbri e una scritta "Chi vene e non ribeve / non sa cosa sia bere".

Era il vino dei bacchanali dei nobili e dei poveri. Fino a quando arrivò Michel de Montaigne a spiegare che è il segno della natura, che va oltre l'uomo e il suo far festa: "La natura ci mostra che le cose morte hanno ancora una relazione occulta con la vita: il vino si trasforma nelle cantine, in funzione delle stagioni che hanno marcato la vigna che l'ha prodotto".

Lo Sfursat Cinque Stelle di Casimiro Maule è stato, per la Valtellina, come passare dal vino spensierato di Tiziano a quello ispirato di Montaigne. "Perché fino a non molto tempo fa - racconta Casimiro - qui in Valtellina si faceva soprattutto vino sfuso di non eccelsa qualità. Veniva venduto in Svizzera, almeno per il 70 per cento della produzione".

DI MONTAGNA IN MONTAGNA

Maule è schivo e determinato come solo un trentino sa esserlo: è il sesto di otto fratelli, viene da una famiglia di contadini come quelli che nei primi anni del Dopoguerra non posseggono altro che alberi da frutto, viti e qualche capo di bestiame. Ha una stazza da giocatore di basket e una stretta di mano tanto vigorosa quanto è placido il suo sguardo. Da ragazzino era un irrequieto, per questo i genitori lo mandarono a studiare in regime collegiale alla scuola di San Michele all'Adige. Deve restarci tre anni, ma si trova bene, gli piacciono quei professori che insegnano ma sanno anche lavorare, dedicandosi alla terra e agli animali.

Vigneto nella sottozona Inferno con il fruttai della Nino Negri



Diventa perito agrario specializzato in enologia. Un giorno il preside gli dice che un imprenditore lo vuole assumere, ma c'è da mollare tutto e trasferirsi in Valtellina. Lui non sa neppure dove si trovi, la Valtellina. Lo capisce quando si parla di uno dei vini di quella valle, l'Inferno: la Valtellina è in provincia di Sondrio, in Lombardia.

E Casimiro, che ha già concluso il servizio di leva, si trasferisce e inizia a dedicarsi alla Chiavennasca, il Nebbiolo di montagna, che qui si ottiene con sudore e fatica, tra terrazzamenti, muretti a secco, terrazze di terra e piante che consentono di far crescere l'uva. Una viticoltura alpina che viene, a ragione, definita "eroica". Un mondo che non sarebbe possibile senza i muretti a secco, ciclopica opera naturale di 2.500 chilometri. Sasso dopo sasso nei poco meno di 750 ettari di viti lungo una quarantina di chilometri in una valle che si estende per più di 100 chilometri. Una valle che sembra un canyon. È così dal 1400.

Così Maule si ritrova nel 1971, ragazzo con tanta esperienza da fare, in una delle cantine più attive nella zona, fondata nel 1897 da Nino Negri, nel centro di Chiuro, nel castello Quadrio. Una fortezza del vino. Il figlio Carlo, uno dei primi enotecnici italiani, diplomato nel 1927, lavora con tenacia per far decollare l'azienda. Comincia negli anni Quaranta ad imbottigliare, riesce ad esportare negli Stati Uniti. Produce anche il primo Sfursat, nel 1956.

IL FUTURO DELLA FAMIGLIA NEGRI

Casimiro Maule arriva nel 1971. Ma non tutto va per il verso giusto con Carlo Negri per quanto riguarda la continuità aziendale: le figlie Erina e Carla non vogliono diventare imprenditrici del vino. Così, l'imprenditore che tutti chiamavano Carluccio o anche Sciur (signore in lombardo, il nome è diventato nel 2014 quello dell'ultima etichetta ideata da Maule), decide di vendere. Arriva una società svizzera, la Winefood. Lui rimane presidente fino all'ultimo, quando muore nel 1977. Non è un periodo di grandi successi. Nel 1986, l'ingresso del Gruppo Italiano Vini. L'ora del rilancio, che ha consentito di arrivare alle attuali 800 mila bottiglie (la gamma comprende i 12 vini della Gran Selezione e altri 9 delle Selezioni Valtellina).

I cambi societari non intaccano lo stile di Maule che si sente "quasi la terza generazione della famiglia Nino Negri, avendo mantenuto lo stesso modo di lavorare, la stessa cura". Ma la nascita dello Sfursat ha cambiato tutto, e questo è stato possibile soprattutto grazie alle novità in vigna. "Quando il mercato di riferimento, quello svizzero, ha ceduto - spiega Maule - siamo stati in qualche modo costretti ad intraprendere un'altra via, diminuendo le rese per ettaro. Ora arriviamo al massimo a 60-70 quintali, solo nelle zone migliori: un tralcio solo e pochi grappoli per vite, coltivazione a guyot, tutto deve essere fatto manualmente per cercare la qualità che il mercato pretende".

*Vigneto terrazzato
con pendenze vertiginose
nella sottozona Grumello*



IL VINO DELLE SGONFIATE

Dopo la fine del successo sul mercato svizzero, Maule è stato il primo a capire che quel tratto nervoso del nebbiolo di montagna doveva essere trasformato in eleganza e unicità per conquistare nuovi consumatori. La chiave è stato lo Sfursat Cinque Stelle. “Un vino complesso - dice Maule - che più rappresenta il territorio. Si ottiene innanzitutto grazie ad una grande selezione delle uve, il compito è affidato a squadre specializzate. L'altro segreto dello Sfursat è l'appassimento che avviene nei fruttai, con le cassetine di legno. Noi mettiamo a riposo l'uva, un unico strato nelle cassetine, e l'uva si asciuga lentamente. Perde fino al quaranta per cento del suo peso”. È per questo che storicamente lo Sfursat si chiamava il vino delle sgonfiate, richiamando il processo degli acini che si asciugano. “L'aria dal lago di Como - continua Maule - fa ogni anno questo miracolo: si concentrano gli zuccheri e gli aromi. Poi si passa, dopo almeno cento giorni di questo trattamento nei fruttai, alla pigiatura in gennaio, poi alla criomacerazione, quindi avviene una lentissima fermentazione sulle bucce. Al termine di tutto ciò il vino si affina nelle botti grandi”.

“L'aria dal lago di Como fa ogni anno questo miracolo: si concentrano zuccheri e aromi”

Piano piano Maule diventa uno degli enologi più importanti d'Italia, ottiene l'incarico di direttore della Nino Negri, diventa per anni il presidente del Consorzio di Tutela Vini della Valtellina. Scrive anche un libro con il sostegno dell'Accademia della Cucina: “La vite, il vino e il paesaggio”. E in quelle pagine offre la prima citazione storica dello Sfursat, vergata nel Cinquecento da Ortensio Lando: “Bevei di un vino detto il vino delle sgonfiate, credo fermamente ch'egli sia il miglior, che al mondo si beva... di potentia uguale a Iddio”.

Un vino che rescuscitava i malati: così che “l'infermo abbandonato da medici, et per morto da cari parenti pianto, et solo col vino delle sgonfiate essersi risanato”.

Anche grazie all'azione di Maule lo Sfursat è stato il primo passito rosso italiano ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Era il 2003: il disciplinare prevede che le uve (con una quota obbligatoria di chiavennasca pari al novanta per cento e le altre possono essere uve da vitigni coltivati in Lombardia) restino almeno tre mesi sui graticci ventilati, e che l'affinamento in legno e vetro prosegua per almeno 20 mesi, in modo da raggiungere i 14 gradi alcolici. Se ne producono ora 300 mila bottiglie.



*Renzo Rosso
tra i vigneti
a Marostica*

SE MR. DIESEL SI METTE A FARE SUL SERIO

Renzo Rosso produce vino nella sua Farm a Marostica. Ora in conversione Bio. Perché è sicuro che il futuro sia biologico

— di Michele Bertuzzo

Di gente famosa che si mette a produrre vino sono pieni i rotocalchi. Se togliamo dalla lista Albano Carrisi, che vino lo faceva anche prima di diventare celebre, possiamo tranquillamente iscrivere al club Bruno Vespa, Massimo D'Alema, Gad Lerner, Oliviero Toscani, Andrea Pirlo. Poi ci sono gli stranieri che hanno investito in vigneti nel belpaese come Sting, Carole Bouquet, Mick Hucknall, riccioluto cantante dei Simply Red e la pornstar Savanna Samson. Ma l'elenco potrebbe continuare.

In questa lista però non viene spontaneo mettere Renzo Rosso. Perché Rosso pare sapere bene cosa vuol dire vivere del lavoro della terra, se non manca occasione per rimarcare la sua origine contadina. E perché altrettanto bene sa cosa vuol dire business, se partito da niente ha costruito un impero da 8.000 dipendenti in 20 nazioni, con migliaia punti vendita in tutto il mondo.

Renzo Rosso studia all'Istituto Tecnico Marconi di Padova, dove sceglie la specializzazione in tecnico per l'impresa tessile. Lavoro ne avrebbe trovato di sicuro, ma non attende il diploma e già a 15 anni prende in mano la

macchina da cucire Singer della madre e confeziona il suo primo capo, un paio di jeans a vita bassa e zampa di elefante. Inizia così a produrre e vendere agli amici i suoi pantaloni. Finita la scuola, si iscrive ad Economia alla Ca' Foscari di Venezia, ma dopo pochi mesi quando lo chiama per un colloquio Adriano Goldschmied, allora alla guida della holding dell'abbigliamento Genius Group, lascia tutto e diventa tecnico di produzione alla Moltex.

Nel 1978, a ventitre anni, fonda la Diesel insieme a Goldschmied: a entrambi piace quel nome che fa scattare l'idea di un motore che consuma meno e rende di più e sembra fatto apposta per rappresentare l'America profonda delle stazioni di servizio. All'interno della Genius, Rosso deve dedicare energie a molti marchi e dopo qualche tempo comincia a pensare che, puntando su uno solo, potrebbe fare assai più strada. A trent'anni, la svolta: si fa vendere tutta la Diesel. Inizia la favola.

Oggi il suo quartier generale, pardon *headquarter*, lo ha portato a Breganze, vista vigneti. Lì sono di casa personaggi del calibro di Bono, Jovanotti, Mobi e pure

Veduta sui vigneti della Diesel farm



Matteo Renzi (per quest'ultimo si è preso un po' di critiche su Facebook), ma chi lo conosce bene giura che la sua testa è sempre più rivolta alla Diesel Farm.

A sessant'anni compiuti lo scorso 15 settembre, con il settimo figlio in arrivo e i maggiori ben piazzati in plancia di comando dell'azienda, sembra essere arrivato per lui il momento di voltare pagina.

“Il denim e il mondo della moda mi hanno dato molto - ha spiegato recentemente in un incontro pubblico - ma sono mondi artefatti, dove la gente è famosa e ricca, ma molto sola. Il mondo agricolo, da dove provengo, è fatto di gente vera come i miei genitori che ringrazio per l'educazione che mi hanno dato”.

La Diesel Farm gravita nella galassia delle aziende di Rosso ormai da una ventina d'anni. 102 ettari di vigneti, uliveti, orto, allevamenti e bosco sulle colline di Marostica. 300 metri di altitudine, suoli calcarei, esposizione solare a

mezzogiorno e la barriera delle prealpi a nord a creare un ambiente ideale per la viticoltura.

“Per me non si tratta di una moda - spiega al Sommelier Veneto Renzo Rosso - ma è parte del mio background culturale. Il vino, così come l'alimentazione, sono le nuove frontiere del lusso. Il mio progetto per il nostro vino è l'eccellenza e per farlo ho scelto di circondarmi dei migliori winemaker sul mercato”.

Da sei mesi l'azienda ha avviato la conversione al biologico, scelta che segue quella di Rosso di entrare

nel settore del Bio con l'acquisizione di una quota importante di Ecor NaturaSì, società pioniera delle coltivazioni biologiche e cibo bio in Italia con 260 milioni di fatturato, 140 punti vendita col marchio NaturaSì e più di 300 con quello Cuorebio.

“Di base credo davvero che noi siamo quello che mangiamo e beviamo - prosegue - e il prodotto bio avrà gran-

**“Il mondo della moda è artefatto,
la gente è famosa e ricca,
ma molto sola”**



Uno dei vini prodotti dall'azienda di Rosso

de influenza sull'alimentazione del futuro. Ho grandi progetti per NaturaSì, ma anche per la Diesel Farm bio". E poi giura: "Il mio sarà il primo vino bio di altissimo livello".

Non un amore passeggero, il vino per Rosso è una passione vera. Colleziona bottiglie del 1955, anno della sua nascita. "Ho una collezione importante - prosegue - Château Cheval Blanc, Château Margot, Romanée Conti, ma anche del Porto rarissimo. Nel corso degli anni credo di essere diventato sempre più appassionato ed esperto. Mi sono circondato di tecnici di livello, imparo e cresco ogni giorno di più in questa cultura, in particolare sulla qualità dei prodotti".

Nella cantina di casa a Bassano del Grappa le bottiglie entrano ed escono con facilità: "In qualche modo la mia cantina è una specie di museo, ma in continua rotazione ed evoluzione, nel senso che a me piace bere il vino

"Ho una collezione importante, Château Cheval Blanc, Château Margot, Romanée Conti"

che prendo, non conservarlo. Lo stappo in famiglia o con amici, in ogni occasione".

I vini della Farm sono diventati cinque. Oltre al Rosso di Rosso, bordolese di merlot e cabernet, Bianco di Rosso (chardonnay) e Nero di Rosso (pinot nero) si sono aggiunte di recente due bollicine, un Pas Dosé e un Rosé. Finora le

bottiglie prodotte sono state poche, appena 5.000 per tipo per ogni annata, ma se c'è una cosa che Renzo Rosso sa fare bene è sicuramente il marketing. Le pubblicità dei suoi prodotti hanno vinto molti premi e le sue strategie

sono diventati casi studiati sui libri di comunicazione. Di lui Giampaolo Fabris, sociologo ed esperto di comunicazione aziendale ha scritto: "Ha inventato un modo di comunicare tutto basato sul nonsense, la trasgressione. Gli stilisti del Made in Italy dovrebbero imparare da lui a comunicare".

E se si mettesse a comunicare sul serio anche il vino?



Prezzo: 40,00 euro

Società Agricola Corte Scaletta

Via Cao di Sopra 19
37036 Marcellise - VR
Tel. 045 8740269 - 349 1580414
info@cortescaletta.it
www.cortescaletta.it

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2011

Corte Scaletta - Amarone della Valpolicella Docg

La nuova azienda che Giulia Cavedin conduce assieme al padre Riccardo e al fratello Michele comprende circa 12 ettari vitati, tutti in collina, la maggior parte a San Martino Buon Albergo, nel parco della Musella, con terreni argillosi e generosi. Altri due ettari si trovano nella frazione di Marcellise, dove si trova la cantina, con terreni più magri, grigio rossastri, talvolta striati di gesso. L'azienda vinifica per sé solo una piccola parte delle sue uve, è partita con la giusta prudenza. L'Amarone 2011 è la prima annata che Corte Scaletta presenta. Al naso è elegante ed ampio. L'iniziale nota di frutta scura e di fiori secchi non è arrogante e si allinea con le spezie, le radici, la nota balsamica. Anche in bocca è sapido e gustoso, con un corpo agile, ben fresco e vivo, nel complesso fine e davvero elegante, un po' vecchio stile. Le uve dei

due possedimenti aziendali vengono vinificate e maturate separatamente in botti grandi a bassa tostatura, il blend viene fatto solo poco prima dell'imbotigliamento. Grazie alla disponibilità dei titolari abbiamo potuto degustare le annate successive dalle botti e riconoscere i diversi apporti che i terreni conferiscono all'uva. Frutta, fiori e spezie caratterizzano i forti terreni argillosi della Musella, mentre i terreni più selvaggi di Marcellise regalano sentori più minerali e balsamici e profumi di bosco. Possiamo già dire che le prossime due annate saranno all'altezza di questa appena presentata e che l'eleganza dell'Amarone di Corte Scaletta deriva dal saper unire nel giusto modo le peculiarità dei due territori. Ottimo il Valpolicella Superiore 2011 (15,00 €), anche lui diletto figlio di due zone complementari.



Prezzo: 9,00 euro euro - 375 ml

Società Agricola Fenilon

Fraz. Preabocco
37020 Brentino Belluno - VR
Tel. 0464 684051 - 338 8632577
info@anticofenilon.it
www.anticofenilon.it

ARDITE GOCCE 2012

Antico Fenilon - Vino rosso da uve passite

Nel bel mezzo della Valdadige, in località Preabocco, stretto tra il versante orientale del Monte Baldo e la sponda destra del fiume Adige, c'è un antico fienile del 1600. Gli abitanti della zona vi raccoglievano il fieno da destinare al bestiame durante l'inverno. All'inizio del Novecento la famiglia Secchi acquistò il grande fienile ed il terreno circostante, convertendolo completamente alla coltura della vite. Oggi, dopo un attento restauro, il fienile ospita una moderna cantina. Nel fruttajo sono messi a riposo i grappoli di enantio, un vitigno autoctono di questa zona, già nominato da Plinio il Vecchio nel primo Secolo d.C.. Sui terreni sabbiosi vicino al letto del fiume Adige quest'uva viene coltivata su viti centenarie a piede franco. Il grappolo è di piccole dimensioni, con acini minuti e spargoli, buccia spessa e polpa aromatica, pieni di forza e di carattere.

Con l'enantio Antico Fenilon produce due vini, da quest'anno rivendicati presso la Doc Terradeiforti: Brivido Rosso, da uve lasciate a riposare fino al mese di novembre, e Ardite Gocce, vino passito che ha suscitato il nostro interesse. L'uva viene lasciata appassire in fruttajo e pigiata a fine dicembre. La fermentazione è lenta, a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rosso rubino intenso e luminoso. Esordisce al naso con note succose di frutta rossa, subito raggiunte da un caldo profumo di frutta secca, un accenno speziato di tabacco da pipa e un sottile sentore erbaceo, brioso e piacevole, tipico di questo vitigno. Al palato la dolcezza e la decisa alcolicità sono ben compensate da buona freschezza, tannino presente e ritorni fruttati e speziati. Beva gustosa ed equilibrata che invita al riassaggio. Abbinamento: brownies al cioccolato fondente.

COLLALTO ROSÉ

Conte Collalto - Spumante Extra Dry Manzoni Moscato

Nella sua intrinseca vocazione il territorio rivela la propria identità. Da questo ancestrale valore trova ispirazione l'Azienda Agricola Conte Collalto di Susegana, da sempre attenta alla valorizzazione degli incroci sapientemente creati dal professor Luigi Manzoni circa un secolo fa nella vicina Conegliano. Uno dei fiori all'occhiello di questo patrimonio aziendale è il Collalto Rosé, che quest'anno ha conquistato alti riconoscimenti in concorsi di livello internazionale. È un vino spumante extra dry ottenuto da uve Incrocio Manzoni 13.0.25, raro incrocio del moscato con il raboso Piave. Le uve provengono da vigneti ubicati nei dintorni del Castello di San Salvatore. Alla diraspatura seguono la macerazione a freddo delle bucce e l'affinamento del vino in bottiglia per 6 mesi. Veste un elegante rosa peonia, con nuances cipria che la luce e la costante effervescenza fanno

emergere ai bordi del calice. L'aspetto è un ammaliante richiamo per l'approccio olfattivo che, senza soluzione di continuità, conferma la presenza delicata del fiore e suggella l'aromaticità inconfondibile del moscato da cui origina. Ma non si ferma qui, perché l'incedere delle fragranze dispiega al naso soffi lievi di glicine, tiglio ed accenni di erbe aromatiche secche ben intrecciati a fragoline di bosco e caramella al lampone, note varietali del vitigno di incrocio. Palato di appagante freschezza, in cui il raboso Piave si fa riconoscere per la spiccata verve acida e la potenza, ma è anche capace di dialogare con la delicatezza aromatica del moscato. Nell'alternanza gusto-olfattiva di bella corrispondenza, la nota di morbidezza ben bilanciata sa essere ammiccante senza compromettere in alcun modo l'aroma floreale, cristallino e persistente. Da provare con sushi di verdure.



Prezzo: 6,70 euro

Azienda Agricola Conte Collalto

Via XXIV Maggio, 1
31058 Susegana - TV
Tel. 0438 435811
Fax 0438 73538
info@cantine-collalto.it
www.cantine-collalto.it

DIANA

Le Carline - Metodo Classico Brut

L'Azienda agricola Le Carline si trova nel cuore del comprensorio Lison Pramaggiore. Qui il terreno, composto prevalentemente da argilla calcarea di medio impasto, è storicamente vocato alla produzione di vini di qualità. Dal 1988 Daniele Piccinin ha avviato la conversione totale dell'azienda all'agricoltura biologica adottando protocolli di conduzione agronomica con il solo impiego di sostanze presenti in natura ed escludendo prodotti chimici di sintesi. Daniele poi ha voluto fare un passo in più imboccando la strada dei vini senza solfiti aggiunti. Accanto alla consolidata produzione di Lison Classico, Prosecco, Chardonnay, Pinot grigio, Cabernet, Refosco, Merlot, esordisce questo Spumante Metodo Classico Brut che riporta in etichetta il logo biologico europeo. In base al nuovo regolamento UE 203/2012 il

logo certifica che tutte le fasi di produzione e vinificazione rispettano i criteri biologici. Diana è ottenuto da uve chardonnay e pinot grigio raccolte a mano a inizio settembre. In cantina si eseguono pressatura soffice, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata in acciaio, affinamento sui lieviti per 30 mesi, e infine sboccatura in assenza di ossigeno per evitare shock ossidativi. Giallo paglierino brillante con vividi riflessi verdi, perlage fine e persistente. L'olfatto si apre a sentori di fiori di campo, mela golden, pera, pompelmo rosa e crosta di pane. Al palato entra decisamente fresco e asciutto. Di buona persistenza, mantiene intatte le sensazioni già percepite all'olfatto, con un sentore carbonico fine e ben amalgamato. Sugeriamo un abbinamento con fassolari gratinati e orata al forno con olive taggiasche.



Prezzo: 15,00 euro

Azienda Agricola Le Carline

Via Carline, 24
30020 Pramaggiore - VE
Tel. 0421 799741
info@lecarline.com
www.lecarline.com



Prezzo: 17,00 euro

Borgo Stajnbach

Belfiore, 109
30020 Belfiore di Pramaggiore - VE
Tel. 0421 799929
info@borgostajnbach.com
www.borgostajnbach.com

EVÒ 2012

Borgo Stajnbach - Sauvignon Delle Venezie Igp

La tenuta Borgo Stajnbach si trova a Belfiore nel comprensorio enoico Lison Pramaggiore, su un terreno composto da argilla calcarea di medio impasto e marna grigia. Un tempo noto come il Vigneto della Serenissima Repubblica di Venezia, conosciuto nel quattrocento come Stagnibech, poi cambiato dagli Austriaci in Steinbach (ruscello delle pietre). L'azienda è a conduzione familiare, Adriana e Giuliano credono nel valore della qualità, nella genuinità del prodotto, nel rispetto per l'ambiente come priorità assoluta; in cantina hanno scelto di ridurre al minimo indispensabile l'uso di solfiti. I due titolari hanno un motto: "Coltiviamo Armonie", armonie di sapori e armonia con la natura, ma anche e soprattutto armonia con le persone. Le porte sono aperte e i visitatori sono

sempre i benvenuti. Evò è frutto della varietà sauvignon blanc in purezza, coltivata a guyot con una densità di 4500 ceppi per ettaro. In cantina l'uva è sottoposta a criomacerazione a 5°C, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a 14-16 °C; segue l'affinamento in barriques di Allier per 12 mesi con i propri lieviti, e infine conclude la sua EVO-luzione con un'ulteriore sosta di dodici mesi in bottiglia. Giallo paglierino lucente, profilo olfattivo complesso su percezioni di salvia, mentuccia, albicocca, cedro, mango e delicati toni di vaniglia; assaggio intenso, struttura compatta, morbido ma proporzionato ad una nota fresco-sapida in saldo equilibrio, nella lunga persistenza richiama le sensazioni percepite all'olfatto. Abbinamento con paccheri ai ricci di mare e rombo gratin.



Prezzo: 25,00 euro

Azienda Agricola Marchiori

Via Rialto, 3
31010 Farra di Soligo - TV
Tel. e Fax 043 8801333
info@marchioriwines.com
www.marchioriwines.com

PERERA 2014

Marchiori - Bianco Veneto Igt

L'azienda Marchiori è costituita da una famiglia dalla solida storia contadina. Rappresenta una delle più interessanti e innovative realtà nel panorama del Conegliano Valdobbiadene, con la produzione di Prosecco Superiore dalla spiccata personalità. Il giovane enologo Umberto, convinto sostenitore della valorizzazione delle diverse espressioni territoriali delle Rive di Farra di Soligo e Col San Martino, ha dato vita a un progetto di recupero di antiche varietà, un tempo molto diffuse e utilizzate come base spumante accanto alla glera. Il primo step di questo bel progetto è rappresentato da una perera in purezza, un vino molto interessante che abbiamo conosciuto lo scorso Vinitaly e riassaggiato più di recente. La varietà è nota nella zona già dalla fine del Settecento come "uva della Madonna" per la robustezza degli acini che permetteva il tradizionale raccolto fino all'8 dicembre, giorno dell'Immacolata. Il vino è prodotto con

lieviti indigeni e fermentazione in acciaio, a cui segue un affinamento di cinque mesi in botti di acacia. Si imbottiglia con la terza luna calante dell'anno successivo alla vendemmia, senza filtrazione. Il risultato è un vino dal colore paglierino intenso e dallo spettro olfattivo accattivante: note di pera e petali di rosa, con accenni di erbe aromatiche, evolvono con il tempo in più mature nuances agrumate e quasi pepate. Al gusto è pieno e asciutto, caratterizzato costantemente da una spiccata acidità. Le 1330 bottiglie prodotte nel 2014 sono quasi terminate; vi consigliamo di ricercare la nuova annata, all'inizio della prossima estate. L'abbiamo assaggiata in anteprima dalle vasche e la percezione è stata ottima: un vino di spessore, dal frutto pieno e maturo che darà grande soddisfazione anche a tavola con sarde in saor, spaghetti allo scoglio, formaggi freschi e a media stagionatura, magari accompagnati da croccanti pere Williams.

ROSATO 2014

Poggio delle Grazie - Vino a rifermentazione in bottiglia

Massimo e Stefano Brutti coltivano con cura e passione i terreni che possiedono da trent'anni nel comune di Castelnuovo del Garda. Un legame talmente profondo con la loro uva da provocare sofferenza al momento di distaccarsene per conferirla. L'idea di vinificare autonomamente era nell'aria da tempo, ma si sa, per una grande avventura servono i giusti compagni di viaggio. Con l'enoologo Daniele Peroni l'intesa è stata immediata e in breve tempo i fratelli sono riusciti a realizzare il loro sogno. Forse per un senso di gratitudine hanno dato alla loro cantina il nome della chiesetta che si erge in mezzo ai filari, costruita in tempo di guerra per ringraziare la Madonna di aver preservato le coltivazioni dai bombardamenti. I vigneti, 15 ettari, quasi tutti a ridosso della cantina, sono coltivati a guyot con le varietà tradizionali della zona. L'azienda ha una buona produzione di

Bardolino e Custoza ma si sta lanciando in alcune sperimentazioni interessanti. Ci ha colpito particolarmente un vino rosato a rifermentazione in bottiglia. Dalle varietà corvina e rondinella, vinificate a contatto con le bucce per alcune ore, si ottiene un primo vino al quale, al momento dell'imbottigliamento, viene aggiunto del mosto di garganega passita. Si avvia una seconda fermentazione spontanea che, insieme alla CO₂, forma un nuovo corredo gusto-olfattivo. Alla mescita cattura lo sguardo nel contrasto tra il candore della spuma e il brillante corpo cerasuolo, con bollicine fini e persistenti. Al naso i profumi di ciliegia, violetta e rosa rossa si fondono con gli aromi fermentativi, un piacevole sentore minerale ed un tocco di pepe. Al palato è spigliato, fresco e sapido, con piacevoli ricordi fruttati e speziati. Un vino agile, adatto a molte occasioni. Perfetto con dei crostini di pesce di lago.



Prezzo: 6,50 euro

Azienda Agricola Poggio delle Grazie

Via Milano, 199
37014 Castelnuovo del Garda - VR
Tel. 347 8608785 - 349 8383210
info@poggiodellegrazie.it
www.poggiodellegrazie.it

ZUITÈR 2011

Montelvini - Montello Docg

L'anno 2011 segna l'avvento della DOCG Montello Rosso: giusta consacrazione di luoghi vocati alla produzione di grandi vini di taglio bordolese, terroir eletto in cui suoli ferrosi e argillosi, microclima e capacità di adattamento dei vitigni coinvolti riescono a combinarsi armonicamente, dando vita a prodotti di affascinante finezza. L'azienda Montelvini di Venegazzù, partendo dalla perfetta conoscenza di questi presupposti, ha creato Zuitèr, presentato in anteprima al Vintaly 2015. Taglio di cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot coltivati in terreni ben esposti, affinato per 12 mesi in botti di legno poi elevato lungamente in bottiglia e il cui nome trova l'etimo nella "zuita" (civetta, nel dialetto locale) che ancora dimora nei vigneti circostanti l'azienda. Zuitèr è un vino dall'aspetto decisamente ele-

gante nel suo rubino carico che investe tutta la superficie, con unghia appena evanescente. All'olfatto, è complesso e puntuale al tempo stesso, in un piacevole alternarsi tra note calde di more mature, carruba e bon bon ricoperti di cacao dolce in polvere, accenni eterei di visciole sotto spirito, lievi tocchi balsamici di eucalipto e legno profumato. Il tutto disegna la cornice di un quadro olfattivo fine e fresco che ritroviamo poi al sorso. Qui il ventaglio organolettico è completato da note ferrose garbate che, insieme alla giusta sapidità, ben si combinano ai ritorni di cioccolato e dei piccoli frutti rossi succosi, con tannini levigati che ricoprono velatamente il cavo orale, regalando una beva gentile dai sentori persistenti e giustamente avvolgenti. Di ampia versatilità, indubbiamente appagante con carne brasata e porcini.



Prezzo: 11,15 euro

Montelvini

Via Cal Trevigiana, 51
31040 - Venegazzù di Volpago del Montello - TV
Tel. 0423 8777
Fax 0423 621303
montelvini@montelvini.it
www.montelvini.it



Prezzo: 7,00 euro - 75 cl

Elf di Josif Vezzoli e C.

Casale Gatto 12,
fraz. Vagliumina - Graglia (Biella)
jvezzoli@me.com
Tel. 335 7719211
<https://it-it.facebook.com/birraelvo>

SCHWARZ

Birra Elvo

Al primo vista Josif Vezzoli non sembra un mastro birraio nel senso classico del termine, dà più l'idea dell'appassionato di birra che degusta con interesse per capire e migliorare la propria conoscenza. In realtà poi basterebbero pochi minuti di conversazione per capire che lui la birra la vive a 360 gradi, in modo quasi ecumenico con rispetto e ammirazione. Ammirazione soprattutto per le birre a bassa fermentazione, quelle in stile tedesco per capirsi, quelle in cui la forza non è mai l'elemento principale. Dopo una lunga esperienza come progettista di studi di registrazione, nel 2013 avvia all'interno di una vecchia stalla riadattata e dotata in partenza di un piccolo impianto da due ettolitri il microbirrifico Birra Elvo. Le sorgenti locali, tra le più famose d'Europa, offrono un'acqua quasi priva di minerali e quindi perfettamente adatta alla produzione di birra in stile bavarese. Logico quindi, alla luce di questo, che il catalogo aziendale contenga tutte birre in linea con l'impronta germanofona. Precisione, pulizia, rispetto dei tempi e ottima interpretazione degli stili sono i segni distintivi di tutti i prodotti realiz-

zati da Josif e dal fratello Raoul, la lunga maturazione poi e il confezionamento in contropressione senza rifermentazione in bottiglia ne conferiscono leggerezza e unicità. Difficile scegliere la birra di cui parlare, ma alla fine la nostra scelta ricade sulla Schwarz, la birra scura, quella meno conosciuta e meno comunicata, quantomeno in Italia. La schiuma di color nocciola è cremosa e di ottima persistenza. Il bouquet fine di caffè, liquirizia e malto caramello conquista da subito il bicchiere. Il corpo è snello ma non esile e ci guida in un sorso preciso, diretto e fresco. Il finale è secco, giustamente amaro per una Schwarz che in genere si trova solo molto più a nord di Graglia.

Abbinamenti

I piatti di carne non particolarmente ricchi di sugo sono probabilmente l'abbinamento ideale, da provare anche con torte salate di verdure e formaggio.

Caratteristiche

Fermentazione: Bassa

Stile: Dark Lager

Colore: Nero

Alcol: 5,5%

Temperatura di servizio: 5-7°C



Prezzo: 9,00 euro - 75 cl

Birrificio Bionoc di Simion Nicola e Simoni Fabio

Località Giare - Mezzano (Trento)
Tel: 329 6086 570 - Fabio Simoni
(Responsabile commerciale)
info@birrificiobionoc.com
www.birrificiobionoc.com

STAIÒN

Bionoc

Bionoc è un progetto birraio carico di passione, cultura e voglia di emergere. In un panorama nazionale sempre più forte essere riconosciuti non è un'impresa facile, ma Fabio (BIO) e Nicola (NOC) hanno senza ombra di dubbio tutte le carte in regola per far sì che questo avvenga. Amano definirsi dei puristi della birra, convinti che seguire in modo fedele e quasi maniacale gli stili sia l'unica strada percorribile. Grande attenzione alla filiera produttiva e alle materie prime utilizzate, perché il legame con il territorio è per Fabio e Nicola uno dei cardini della loro filosofia produttiva. Nasce così il progetto BioLupo, che ha come obiettivo quello di portare la coltivazione del luppolo nelle 13 valli del Trentino, una tipologia di luppolo per ogni valle. Il birrifico diventa realtà nel 2012 dopo un percorso durato anni in cui i due timonieri si sono divisi tra studi all'università della birra di Azzate, produzioni artigianali e ricerca scientifica in paesi particolarmente vocati per la produzione della birra come Belgio,

Inghilterra, Germania e Austria. Tra le birre che abbiamo degustato ci ha particolarmente colpito la Staiòn, una saison oro pallido leggermente velata, caratterizzata da una schiuma bianca, cremosa e dalla discreta persistenza. Il bouquet è agrumato, vegetale e decisamente fresco. Al palato apre con note di miele, crosta di pane e cereali per poi avventurarsi in un frutto polposo e morbido di arancio e albicocca. Il corpo è snello, la carbonatazione perfetta per una dissetante scorrevolezza. Secca e amara con un ritorno di note erbacee e di scorza d'arancio.

Abbinamenti

Perfetta come aperitivo, può accompagnare egregiamente anche i primi piatti a base di pesce. Da provare con una entrée di mozzarella di bufala e caponata di verdure.

Caratteristiche

Fermentazione: Alta

Stile: Saison

Colore: Oro pallido, leggermente velato

Alcol: 5,4%

Temperatura di servizio: 6-8°C

ELISIR GAMBRINUS

Gambrinus - Liquore

Pochi vitigni come il raboso Piave hanno una così forte identità geografica definita e possono definirsi portavoce di un territorio. Ciò è più che mai evidente nel liquore che vi presentiamo. Nato nel 1847 da un'intuizione di Giacomo Zanotto, potremmo oggi elevarlo al rango di ambasciatore Italiano, tanto è apprezzato nel mondo. Giusto per dirne una: è presente negli eventi della Casa Bianca a Washington. È un'istituzione, eppure riesce sempre a essere al passo con i tempi. Rompiamo dunque gli indugi: stiamo parlando dell'Elisir Gambrinus! Conversando con Gianmaria Zanotto, quarta generazione, si percepisce la passione e la cura che c'è dietro a questo nobile prodotto. Ne ripercorriamo la storia: ricetta di famiglia appunto, tenuta naturalmente sotto chiave. Sono 22 gli ingredienti che lo compongono: la base è dal vino Raboso con parte di uve passite, viene

elevato mediamente sei anni in botti e barrique selezionate. Segretissima la mescolanza di piante ed erbe officinali da cui, per macerazione e infusione, si ottiene l'aromatizzazione che unitamente alla grappa lo fortifica. Riduttivo chiamarlo "Barolo chinato trevigiano". È molto di più. Degustiamolo. Roteandolo nel bicchiere incede signorile vestito di un rubino splendente la cui luce è arricchita da innumerevoli sfumature tra il violaceo e il granato. Piccole olfazioni fanno emergere quanto descritto nella lavorazione. Da subito la tipicità del raboso: marasca sotto spirito, rosa, amaretto, costa di rabarbaro, anice stellato, cioccolato, noce moscata. Cordiale e conviviale il sorso, caldo e dalla morbidezza amabile è sicuramente fresco, come vuole *el paron de casa*, vellutamente tannico e ampio. Balsamicità e tostatura dolce si intrecciano a frutta rosa anche nella lunghezza.



Prezzo: 14,90 euro

Gambrinus

Via Capitello, 22
31020 San Polo di Piave - TV
Tel. 0422 855246
info@gambrinus.it
www.gambrinus.it

58° RINALDIPLUS DISTILLATO DI CUVÉES

Villa Rinaldi - Acquavite di vino

Avremmo voluto degustare questo distillato di vino con qualche amico della zona del Cognac, giusto per vedere le reazioni. Oggi l'asticella si alza, e di molto! Non poteva essere diversamente con Villa Rinaldi: tutti apprezziamo le rinomate bollicine e proporre il distillato che vi viene ricavato è un vero piacere. Per comprendere la portata delle riserve di Villa Rinaldi è necessario premettere che per essere tali hanno visto evolvere le basi almeno 2 anni in barrique e trascorso non meno di 4 anni sui lieviti. Sono sboccate alla volée, senza ghiacciare il collo della bottiglia che altererebbe la vitalità delle colonie di lieviti e la qualità del vino. Le piccole quantità di bollicine dal pedigree aristocratico che fuoriescono vengono pazientemente raccolte. Il signor Rinaldi chiama simpaticamente brodo o meglio del meglio, questo insieme di vini evoluti e di lieviti, dallo chardonnay alla corvina passita passando per il pinot nero. Si è affidato agli storici alambicchi discon-

tinui in rame delicatamente riscaldati della distilleria Fratelli Brunello di Montegalda per ottenere un distillato che non è banale definire unico. Grazie alla distillazione i vini ritornano giovani, portando nel DNA un trascorso complesso e articolato. Cominciano così un ulteriore lungo percorso evolutivo in barrique di rovere francese nella cui selezione la *maison* non ha pari. Viene proposto in due versioni, la prima ridotta di grado, la 40° appunto, e l'altra a grado pieno, full proof. Abbiamo degustato quest'ultima. Ambra trasparente dalle sfumature tostate. Piccole tessere olfattive compongono un prezioso mosaico policromo: mandorla d'avola, dattero fresco, ginestra, eucalipto, melata, anice stellato, toffee al caffè e tanto altro che l'ideatore sintetizza in profumi delle feste natalizie. Il sorso dapprima scalda e poi accarezza morbido ripercorrendo la sfilata olfattiva senza strafare, talmente garbato da essere quasi inaspettato; praticamente stabile la persistenza.



Prezzo: 158,00 euro

Villa Rinaldi

Via San Lorenzo, 74
37038 Soave - VR
Tel. 045 6101051
villarinaldi@villarinaldi.it
www.villarinaldi.it



*Il tipico
piatto veronese,
la Pastissada de Caval
accompagnata con la polenta*

L'AMARONE IN PIGNATTA

Tra tradizione veronese e cucina contemporanea. Se il risotto all'Amarone è ormai un classico, gli utilizzi in gastronomia sono sempre più vari

— di *Morello Pecchioli*

I veronesi vogliono talmente bene al cavallo che lo onorano da vivo e da morto. Da vivo, dedicandogli una delle più importanti rassegne equestri del mondo: la Fiera Cavalli. Da morto, santificandolo sulla tavola con la Pastissada de Caval. Se la Fiera Cavalli rappresenta il trionfo terreno dei purosangue e dei garretti equini più nobili, la Pastissada de Caval è il riscatto postumo dei brocchi, dei ronzini innalzati, sia pure contro il loro volere, al regno del gusto. Al quale vengono accompagnati previa consacrazione in pentola con il più nobile e austero dei vini: l'Amarone.

La ricetta della Pastissada de Caval con l'Amarone ha più di 1.500 anni. La leggenda racconta che dopo la battaglia tra Teodorico e Odoacre avvenuta nel 489 alle porte di Verona - tre giorni durò l'orrendo massacro, dal 28 al 30 settembre - centinaia e centinaia di cavalli rimasero sul terreno. Cessato il cozzar delle lame, si alzò dalla città il muggito della fame. I veronesi, stremati dall'inedia e dalle scorrerie di Ostrogoti, Eruli, Alani, Rugi e compagnia barbara, uscirono dalle porte della città e, armati di coltellacci, roncole, falci e di qualsiasi altro ferro tagliente, affettarono i cavalli che giacevano a gambe in su, li squartarono, li lacerarono, s'impadronirono dei quarti nobili e di quelli meno nobili.

C'era tanta di quella carne da riempire tutti i frigoriferi. Solo che il frigo in quei tempi bui non esisteva. Come conservare, allora, la ciccia? La leggenda racconta che i veronesi presero tutto quel ben di Dio sotto il vino e un bel trito di verdure aromatiche. E non un succo d'uva qualsiasi, ma un vino "forte e robusto", adatto ad irrorare e

preservare la carne di cavallo: l'Acinatico. Cioè l'Amarone. E qui la leggenda cozza contro la storia e il buon senso. Che il superbo vino della Valpolicella esistesse sotto il nome di Acinatico lo testimonia Cassiodoro, alto funzionario di Teodorico, che lo descrive così: "liquido carnoso" e "bevanda da mangiare" precisando che l'uva viene appassita fino a dicembre. Un vino regale, insomma, che ben difficilmente arrivava nei tuguri del popolino. Non per niente un secolo dopo il furbo Bertoldo, interrogato da re Alboino su quale fosse il vino più buono, risponde: "Quello che si beve in casa altrui", intendendo la reggia del sire longobardo. Il volgo non poteva assolutamente possedere Amarone e soprattutto non poteva averne così tanto da permettersi di marinare e preservare la carne dalla putrefazione.

Ma la leggenda è carina, è antica e autenticamente scaligera. Da allora, tra carni lardellate, soffritti di cipolla, sedani, carote, foglie di alloro e generosi spruzzi di Amarone, completato con una bella polenta fumante dopo la scoperta dell'America, il piatto è arrivato fino ai nostri palati che col passare dei secoli sono diventati parecchio esigenti e non s'accontentano più di ghiotti ma grevi sapori, di appetitose sensazioni gustative, di stuzzicanti sapidità.

QUESTIONE DI EQUILIBRIO

La cucina moderna è sempre più votata alla leggerezza. Obbedisce ai dettami della dietetica, oltre a quelli del gusto. Come conciliare, dunque, un vino importante e sempre

Scopri la ricetta originale del
Risotto all'Amarone

Per visualizzarla, inquadrare il codice QR
con l'apposita applicazione dello smartphone



*Tortelli di Valeggio
con ripieno all'Amarone*



imperiosamente protagonista alla gastronomia? Come può l'Amarone che trae vigore e maestà da uve che si risvegliano cariche di energia dal sonno dell'appassimento, abbinarsi a questa nuova e pretenziosa cucina? Come può, lui gagliardo, lui erculeo, rispettare altri ingredienti, altri prodotti? In una domanda: come lo si doma nella pignatta?

“Basta dosare la quantità - risponde Giorgio Gioco - patriarca dei cuochi veronesi, lo chef che ha fatto della Pastissada una delle sue bandiere e che in cucina tiene sempre una bottiglia di Amarone aperta. “Serve a ravvivare il sapore di un piatto, anche delicato. Pensate al risotto con la zucca. Un filo di Amarone è come il filo di Arianna: provvidenziale. E il piatto diventa angelico. L'Amarone è un vino alleato del cuoco, un vino straordinario che ha conquistato il mondo. Non occorrono sedia e pungolo per domarlo. È già addomesticato.

Vigoroso, ma vellutato. Maestoso, ma disponibile. Le uve bacciate in Valpolicella dal sole del pomeriggio e accarezzate dall'aria collinare nei fruttai adibiti all'appassimento ci regalano un vino talmente buono e onesto che qualcuno, con un po' di irriverente audacia, l'ha definito “un Bambino Gesù con le *braghe de veludo*”.

IL RISOTTO ALL'AMARONE

Se la Pastissada de Caval vanta radici ultramillinarie, il Risotto all'Amarone è diventato il piatto che al giorno d'oggi rappresenta la versatilità dell'antico Acinatico anche in cucina. In Valpolicella non c'è ristorante o

trattoria o agriturismo che non lo proponga agli estasiati enoturisti. Creato una trentina di anni fa (i sacri testi della cucina veronese e veneta non lo citano fino alla fine degli anni Ottanta) da un benemerito cuoco rimasto anonimo, ha varcato i confini della Valpolicella, della provincia veronese e anche d'Italia. A New York è diventato un must quello della risotteria Melotti nell'East Side (ha voluto degustarlo perfino il sindaco Bill De Blasio). A Tokyo gli amanti dell'italian food - e sono tantissimi - lo hanno conosciuto al Tre Corone dello chef villafranchese Lino Orben. A Londra l'hanno in menu al River Cafè, localino per gourmet in riva al Tamigi.

Il Risotto all'Amarone s'impone anche ai concorsi gastronomici. Un esempio per tutti: al recente concorso “Il risotto del sommelier” che si è tenuto a Isola della Scala per la Fiera del Vialone Nano (vedi un po' che palcoscenico e vedi che giudici in giuria, tra gli altri il presidente nazionale dell'Ais Antonello Maietta e il presidente del Veneto Marco Aldegheri), il primo premio è stato vinto dallo straordinario “Risotto Zucca e Amarone 2.0” preparato dai cuochi Davide Fiorio e Daniele Cipriani della trattoria La Cola di Avesa, paesotto della Valpolicella poco sopra Verona. Una vera evoluzione (ecco perchè il 2.0 nel nome) rispetto alle ricette precedenti. Fiorio e Cipriani hanno trasformato poco meno di un litro di Amarone usato per il loro risotto - ricetta per quattro persone - in “aria” (una bellissima nube rosso cupo che si innalzava dal piatto), in croccante barbabietola cotta nell'Amarone ed essicata e in riduzione che ruscellava tra i chicchi del Vialone Nano come i rivoli d'acqua che rimbalsano, in montagna, tra sasso e sasso.



TRA SUGHI E PASTE RIPIENE

Ma l'Amarone, gallo maschio nel recinto del buon mangiare all'italiana, sposa volentieri anche la pasta. Sfogliamo qualche menu di ristoranti della Penisola: Lasagne al sugo di lepre e Amarone; Spaghetti alla chitarra col vino rosso; Pappardelle all'Amarone con salmì d'anatra; Maccheroni all'ubriaca e via mangiando.

A Valeggio, capoluogo veronese dell'*agnolin* - questo è il vero nome locale del tortellino - c'è un pastificio che da una ventina d'anni offre ai clienti, insieme ai classici tortellini, ai tortelli di zucca, di anatra, di salmone al nero di seppia, sedano di Verona e Monte Veronese, anche i Tortelloni all'Amarone. È il pastificio dei fratelli Luciana e Guido Remelli, pionieri nel settore della pasta ripiena artigianale.

I Tortelloni all'Amarone si presentano di un bel color vinaccia e sono ripieni di brasato. Il vino è nell'impasto, rigorosamente fatto a mano. L'aroma e il sapore dell'Amarone si avvertono, netti e delicati, in perfetta armonia con gli altri ingredienti. Trenta donne, tutti i giorni, impastano e confezionano a mano questi tortelloni e i loro panciuti fratelli.

“Per le paste - spiega Guido Remelli - usiamo solo ingredienti naturali. Non liofilizzati. Pasta ripiena con colori e gusti diversi: armonia e gusti pieni, secondo tradizione. È il nostro credo. Da questo ci è venuta l'idea di adoperare l'Amarone per un agnolotto ricercato tutto l'anno e non solo per le festività”.

POTERE DELLE VINACCE

Spostiamoci sulla montagna veronese, in località Croce allo Schioppo, vicino al meraviglioso Ponte di Veja, un ciclopico arco naturale (il più grande d'Europa), scavato da un torrente nel corso di migliaia e migliaia d'anni. Allo Schioppo c'è il confine tra la Valpolicella e la Lessinia. Il mondo del vino e quello dei formaggi di montagna s'incontrano qui dove ha il laboratorio caseario e i magazzini d'invecchiamento un esperto e creativo affinatore di formaggi: Corrado Benedetti. Benedetti, figlio e nipote di casari, annega da oltre dieci anni il Cimbro, cacio prodotto nelle malghe lessiniche con latte di vacca e caglio di latte di capretto, nelle vinacce dell'Amarone. “A febbraio-marzo, dopo lo svinamento - racconta - ricopro le forme di Cimbro con le vinacce di e delle altre uve con le quali si produce l'Amarone. Dopo un mese di ubriacatura tolgo i formaggi e li metto per sei mesi a riposare nelle stanze di stagionatura. L'idea è nata dal desiderio di unire due grandi prodotti tipici del nostro territorio. Successivamente ho creato la gelatina d'Amarone che sposa magnificamente il Cimbro; la lombata di maiale all'Amarone e il salamino all'Amarone. Il consumatore? Mi dà ragione”.

UN CULATELLO STELLATO

Dall'intuizione di un macellaio di Arbizzano di Negrar, Walter Ceradini (siamo sempre nella Valpolicella classica) nasce il Vinappeso, un culatello affinato in Amarone e



*Vinappeso,
il Culatello
affinato
in Amarone
e Recioto*

Recioto. In meno di due anni di vita il Vinappeso è arrivato ai vertici della ristorazione italiana grazie anche al progetto del socio di Ceradini, Eddy Marchi: il “Vigneto dei salumi”.

“Si tratta - spiega Marchi, - di maritare i grandi tagli della salumeria italiana con i vini della Valpolicella. Il culatello è il taglio più nobile, ma fanno parte del vigneto anche lo Speck wine creato dal fiocco della coscia, il Vinappeso di noce (dalla noce della coscia), il Salame Valpolicella e il Cotechino, un cotechino nobilitato dagli sfilacci macinati del Vinappeso e dal vino della Valpolicella. Il Vinappeso ci sta dando grandi soddisfazioni. “Inaugurato” a una cena Slow Food al 12 Apostoli nel dicembre 2013, è stato presentato ufficialmente al pubblico a Vinitaly 2014. Lo abbiamo fatto incontrare con grandi chef, Giorgio Gioco, Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba, tre stelle Michelin, Chicco Cerea del Da Vittorio di Bergamo, altro tristellato, Antonio Santini del ristorante Dal Pescatore di Canneto sull’Oglio, anch’esso al top di Bibendum, e tutti lo hanno apprezzato. Un elogio che ci ha caricati di entusiasmo ed energia”.

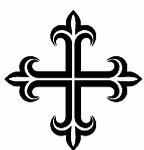
Il culatello che diventerà Vinappeso, finita la sua stagionatura, viene affinato in Amarone e Recioto: al 50 per cento se stagionato per 16-18 mesi, all’80 per cento di Recioto e al 20 di Amarone, per 12-13 mesi, se lo si vuole più dolce. “I grandi vini della Valpolicella - fa pre-

sente Marchi, - sono generosi, donano profumi, gusto e scaricano sale. L’equilibrio della salinità è incredibile. Nessun altro salume trova questa armonia. L’affinamento fa anche questo lavoro. Il risultato è un elogio alla lentezza: della stagionatura, dell’affinamento in vino e della lentezza del mangiare”.

DULCIS IN FUNDO

Abbiamo visto che con l’Amarone si può fare un pasto completo, dai salumi per l’antipasto al secondo. E il dolce? C’è anche quello. Anzi, ce n’è più di uno fatto con l’Amarone, gelati compresi. Ma qui vogliamo sottolineare la bravura di uno studente dell’Istituto alberghiero “Orio Vergani” di Ferrara, Dario Zerbinati, che, qualche anno fa, vinse il primo premio al concorso “Il piatto estense” con le Pere caramellate all’Amarone e gelato alla cannella. Non riportiamo la ricetta perché è assai complessa e la si può trovare in internet. Diciamo solo che Zerbinati preparò il dolce per 11 persone usando un’intera bottiglia del grande vino della Valpolicella. Riscosse un successo incredibile.

Un’ultima cosa: l’Amarone è re nel piatto, è vero, ma non dimentichiamo che nel calice è un imperatore.



TENUTA FERTUNA

MAREMMA TOSCANA

Rispetto del territorio e selezione rigorosa delle uve danno vita a questi vini emblematici, morbidi ed eleganti, anima e cuore della Maremma, terra di selvaggia natura tra le colline ed il mare

Tenuta Fertuna
 SP Aurelia Antica | Località Grilli
 Gavorrano - ITALY
 info@fertuna.it
 www.fertuna.it



*Vista del fiume
a Pesquera de Duero*



EL CORAZÓN DEL DUERO

Alla scoperta di una delle denominazioni
più famose della Spagna.
Tra vino e storia, gastronomia e natura

— di *Davide Cocco e Carlos Juste Rossini*

Le guglie della Cattedrale di Burgos



Ribera del Duero, regione ricca di storia e di tradizione vitivinicola. Una zona in cui antiche cantine sotterranee convivono con l'architettura avanguardista, la gastronomia si esprime ad alti livelli e il paesaggio naturale può riservare emozioni anche al turista più esigente. Un territorio ricco di storia, castelli e monasteri, di città con un grande patrimonio monumentale tutto da scoprire.

Siamo nel nord della Spagna, in una zona molto centrale, che ruota tutta attorno al Duero: un fiume lento e malinconico, che raccoglie le acque di quasi 100.000 chilometri quadrati e che percorre 897 chilometri fra Spagna e Portogallo prima di gettarsi nelle acque dell'Atlantico all'altezza di Porto. Un fiume che nei secoli ha scavato un solco nella terra, creando una valle florida e contribuendo a creare un microclima particolarmente felice.

Qui il territorio è da sempre legato a doppio filo alla coltura della vite, sin da prima dell'avvento dei romani in Spagna. Sono i Vaccei, un antico popolo, i primi a bere con regolarità vino in queste terre, ma la vera svolta ci fu nel XII secolo, quando i monaci cistercensi e i frati benedettini di Cluny portano le prime vigne e le piantano nei pendii della valle del Duero.

La data di inizio della storia moderna della viticoltura viene però considerato il XIX secolo, quando Eloy Lecanda Chaves mette a frutto a Valbuena la sua lunga esperienza maturata nel Medoc. Nasce così, nel 1846, la Bodega Lecanda. È la prima azienda del territorio a coltivare vitigni bordolesi e a utilizzare tecniche francesi, nel tentativo di riprodurre in Spagna i vini transalpini. L'idea ben presto però naufraga, quanto diventa evidente che il tempranillo è più adatto ai periodi di siccità estiva di queste zone. Nel 1890 l'azienda cambia quindi proprietario e nome, diventando l'attuale e famosissima Vega Sicilia.

Il riconoscimento della D.O. Ribera del Duero avviene quasi cento anni dopo, nel 1982, quando nove cantine costituiscono il primo nucleo di questa nuova avventura. La crescita negli anni diventa quasi inarrestabile, fino ad arrivare ai giorni nostri, in cui i numeri parlano di 271 cantine, 8.431 viticoltori e 21.731 ettari vitati, in grado di dare origine a 59,6 milioni di litri di vino.

La D.O. Ribera del Duero si estende oggi per 115 km di lunghezza e 35 km di larghezza su entrambe le sponde del fiume Duero, nel cuore della Penisola Iberica. Sono quattro le province coinvolte: Burgos, Valladolid, Segovia e Soria, anche se il centro nevralgico della denominazione è riconosciuto nel municipio di Aranda de Duero, nella provincia di Burgos.

Barricaia della cantina Vega Sicilia*La piazza Mayor di Valladolid*

I VINI

Il Duero è zona famosa per i vini rossi. Vini con grande personalità e forza, ricchi di tannini e dalla spiccata acidità, che con la maturazione acquisiscono eleganza e rotondità.

Sono due i fattori che maggiormente influiscono sulla qualità di questi vini: i terreni fortemente calcarei e l'elevata altitudine alla quale si trovano i vigneti, che nella maggior parte dei casi è compresa fra i 700 e gli 850 mt. Questo ha come conseguenza una forte escursione termica fra il giorno e la notte, fattore che garantisce una maturazione lenta delle uve e contribuisce all'aromaticità e acidità del prodotto finale. Il clima è marcatamente continentale, con inverni lunghi e rigidi ed estati molto calde e siccitose.

Parlando di varietà, a farla da padrona nel Duero è il tempranillo, conosciuto in Spagna anche con i nomi di tinta fina o tinta del país. Questa occupa il 65% della superficie coltivata ed è presente nei vini sia in purezza che in uvaggio. Ma ci sono anche altre varietà ammesse dal disciplinare: la garnacha tinta, il cabernet sauvignon, il merlot e il malbec. L'albillo è invece l'unica varietà a bacca bianca consentita sul territorio.

I vini del Duero presentano un colore molto intenso, con tonalità più scure rispetto ai vini della Rioja. Al naso sono caratteristici i sentori di frutta molto matura, di ciliegia, lamponi e ribes. Per i vini più giovani, di colore rosso porpora molto intenso, la prevalenza è quella di sentori più rustici. In bocca si esprimono molto gustosi, consistenti e intensi, con un buon equilibrio tra alcolicità e acidità.

IL TURISMO

Per programmare un tour enogastronomico nella zona del Duero bisogna mettere in conto di utilizzare l'automobile. Gli spostamenti in autonomia sono infatti fondamentali per riuscire a cogliere tutti gli aspetti del territorio e gli aeroporti più vicini, Valladolid e Burgos, sono a circa 100 chilometri di distanza. Due le strade consigliate: la superstrada A-1, che attraversa il centro della Denominazione d'Origine e la nazionale N-122, che collega l'Aragona con la Castiglia e León e il Portogallo attraverso la Valle del Duero.

Per l'alloggio c'è un'ampia scelta: si può optare per le "casas rurales", ma è possibile anche rivolgersi a hotel, monasteri e signorili ville medievali, perfettamente adattate al turismo moderno.



Uno dei possibili itinerari, fra i tanti praticabili in questa zona, è quello che parte a nord, da Burgos e dalla sua cattedrale gotica. Proseguendo verso Sud il consiglio è di passare a Valladolid, fare un giro fra i monumenti ricchi di storia della città e mangiare in uno dei mesones, tabernas e figones, locali che evocano la tradizione enogastronomica medievale.

A questo punto si può imboccare la strada N-122, che unisce Valladolid a Soria in direzione ovest-est. Lungo questa strada ci si può fermare in città di grande tradizione vitivinicola, come Quintanilla de Onésimo, Sardón de Duero e Tudela de Duero. Da non mancare anche il famoso castello a forma di barca di Peñafiel, dove si può assaggiare il formaggio Flor de Esgueva oltre al tipico Lechazo Asado, piatto di agnello da latte di razza churra, cucinato a fuoco lento in forno a legna su tegami di terracotta. Non mancate nemmeno di visitare Aranda de Duero, la capitale della Ribera, nota per la sua fitta rete di cantine sotterranee lunga circa 7 km.

Ma gli spunti possono essere anche molti altri, come l'interessante itinerario che passa per Rentó, Valdelosfrailes, Matarromera y Emina, con un piccolo sconfinamento nella cittadina di Burgo de Osma. I limiti sono il tempo e il budget a disposizione.

I PROTAGONISTI

I vini prodotti dalla storica cantina Vega Sicilia, già sopra citata, sono tra i vini spagnoli più esclusivi e di maggior prestigio internazionale, tanto che il Vega Sicilia Unico Gran Reserva è considerato il Romanée Conti iberico. Quindi una visita all'azienda è assolutamente consigliata.

Ma sono da citare e da andare a trovare anche altre famiglie tradizionali di produttori come Perez Pasquas, Protos, Valsotillo e Torremilano, che hanno gettato le fondamenta di questa denominazione. Ma se proprio dobbiamo scegliere tre protagonisti della scena attuale della Ribera del Duero non possiamo non nominare Alejandro Fernandez, Mariano García e Peter Sisseck.

Alejandro Fernandez è oggi considerato uno dei padri del vino moderno spagnolo e il vero protagonista del cambio della vitivinicoltura spagnola negli ultimi 30 anni. Alla fine degli anni Ottanta i suoi vini più conosciuti, il Tinto Pesquera e lo Janus, hanno conquistato un meritato prestigio nei mercati internazionali. Questo è stato impulso per tutta la zona, che ha visto in breve aumentare la superficie vitata con l'impianto di nuovi vigneti.

Un altro dei pionieri riconosciuti del Duero è Mariano García, ex enologo di Vega Sicilia. Le sue Bodegas Mauro si distinguono dalle altre perché, essendo situate ai confini della denominazione, utilizzano anche vitigni diversi da quelli ammessi, come lo Syrah.

Terminiamo con l'enologo danese Peter Sisseck che, dopo aver maturato una solida esperienza a Bordeaux e in California, ha scelto di stabilirsi e lavorare nella Ribera de Duero, scalando rapidamente posizioni importanti nella denominazione. Con la sua cantina Hacienda Monasterio oggi rappresenta l'espressione più moderna nel panorama della D.O. I suoi vini Dominio de Pingus, ottenuti da vigne molto vecchie e con bassa resa, attualmente rappresentano i vini più quotati di Spagna.

Tre modi diversi di concepire una Denominazione, tre approcci diversi alla viticoltura. Tre visite da non mancare.

Foto: ©Ente Spagnolo del Turismo - Turespaña

AIS PICCOLI SORSI



GIÙ IN CANTINA
STASERA A CENA

IL VINO
È SERVITO

PROSIT!

LA BIRRA
IN TRE MOSSE
TESTA, CUORE
E CODA

**6 PROPOSTE PER AVVICINARSI
AL MONDO DEL BEVERAGE
DA OPERATORI O DA APPASSIONATI**

PER GLI OPERATORI

PROMOZIONE E FORMAZIONE A DOMICILIO
"PICCOLI SORSI" è un'offerta di AIS Veneto **dedicata alle aziende** che desiderano promuovere la propria attività attraverso **un semplice percorso formativo** svolto direttamente **nei propri spazi aziendali**.

PER GLI APPASSIONATI

UN'OFFERTA SU MISURA, PERSONALIZZABILE
"PICCOLI SORSI" nasce con l'obiettivo di andare incontro alle esigenze di tutti coloro che non hanno la possibilità di frequentare un intero corso AIS ma desiderano comunque **avvicinarsi al mondo del beverage con un metodo professionale**.

Per iscrizioni e Info: www.aisveneto.it/corsi



Associazione Italiana Sommelier
VENETO

*La cantina dei Marchesi de' Frescobaldi
a Scansano*



METTI UN ARCHITETTO IN CANTINA

In tutto il mondo si tenta di stupire con l'architettura in cantina. In Veneto no: l'eleganza da noi è una cosa antica

— di *Elisabetta Badiello*

In tutto il mondo, negli ultimi anni, stanno sorgendo “cantine d'autore”. Sono il frutto della volontà dei committenti che si sono rivolti a professionisti per ripensare la loro azienda. Spesso il risultato coniuga tecnologia e paesaggio rurale, assecondando le fasi di trasformazione delle uve che, raccolte, completano il loro processo di maturazione in bottiglie che talvolta sono vere e proprie opere d'arte.

Un fenomeno non proprio recente quello che vede gli architetti misurarsi con la progettazione di una cantina. Avviato in California negli anni '90, si è rapidamente diffuso anche in Italia, a cominciare dalla Toscana. Progettare una cantina vuol dire conciliare la tradizione del processo produttivo con le nuove dinamiche di mercato, nel rispetto del territorio e del paesaggio, in ossequio alle tecniche artigianali e al lavoro agricolo.

TOSCANA E NON SOLO

Un tuffo nel cuore della Maremma, spesso accostata alla California anche per l'approccio enologico. Una distesa di colline coperte di filari di vite e uliveti che scende fino al mare. In questa terra di Toscana, un tempio contemporaneo consacrato al vino. Così appare la cantina Petra a Suvereto, di Vittorio e Francesca Moretti, progettata da Mario Botta.

Trecento ettari di vigneti, boschi e uliveti. Un cilindro sezionato che asseconda l'andamento del terreno integrandosi con il paesaggio e la natura circostante. Un'architettura che dialoga con l'ambiente, dove sono materiali tradizionali come il cotto a rivestire le forme. Una capacità produttiva di 800 mila bottiglie per ottomila metri quadrati di superficie. Un cilindro in pietra sezionato da un piano inclinato che corre parallelo alla collina. A lato, due

La struttura progettata da Frank O. Gehry a Elciego (Spagna)



ali che si sviluppano con portici come richiamo delle antiche residenze toscane.

Petra a Suvereto è stata definita “la cantina ideale”, o la “cantina assoluta”, celebrata come il simbolo dell’unione fra passato, presente e futuro.

Sempre in Maremma, proprio a Scansano, la cantina dei fiorentini Marchesi de’ Frescobaldi si distingue per l’armonia tra l’edificio e l’ambiente naturale circostante, così come per il felice connubio tra l’aspetto estetico e la funzione cui è destinata. La famiglia dei Marchesi de’ Frescobaldi è già proprietaria di altre tenute nel Chianti, a Montalcino.

Da trenta generazioni, ovvero da circa 700 anni, produce grandi vini toscani. La struttura, progettata da Sartogo Architetti Associati, ha un design essenziale. Lineare e tecnologica, si sviluppa in senso orizzontale. Visibile dalla sottile fessura che asseconda la lieve ondulazione del terreno ha una forma curvilinea che dà slancio alla copertura e culmina in una grande punta, perfettamente integrata.

Nella progettazione e realizzazione sono stati applicati rigorosi canoni di ecosostenibilità, considerando volu-

mi, dimensioni e consumi energetici al fine di ridurre il più possibile l’impatto ambientale. Le pareti sono formate da vetrate intervallate da sottili cornici di legno chiaro. Una trasparenza che esalta il senso di continuità tra l’ambiente esterno e le attività di produzione. Sul tetto uno spazio in cui crescono erbe officinali e spontanee. Estesa per 3.500 metri quadrati la tenuta si sviluppa su 150 ettari di vigneto per una produzione media di circa 10.000 quintali.

Il Chianti è sinonimo di qualità nel mondo e quella degli Antinori, viticoltori da ventisei generazioni, è una storia indissolubilmente legata al prodotto della vite. A San Casciano Val di Pesa ciò che appare della loro cantina è una fessura che si apre nella terra per la lunghezza di 150 metri. Costruita sbancando un’intera collina, con uno scavo che ha movimentato ben 350 mila metri cubi di terra per consentire di raggiungere la quota di -20 metri, una profondità nel terreno che garantisce la temperatura ideale per l’affinamento del vino, senza necessità di refrigerazione.

Una grande cantina rosso-marrone come i colori della terra circostante, costruita esclusivamente in terracotta,

*Ysios, a Laguardia (Spagna),
progettata da Santiago Calatrava*



ferro senza vernici e legno di rovere. Realizzata nel rispetto di quell'ambiente che fa parte delle radici della famiglia Antinori, con quel modo di trattare la terra come solo sanno fare i toscani che l'hanno sempre abitata e lavorata.

Su 12 ettari di campagna sono stati ricavati 287.000 metri cubi di superficie. Nei 58.000 metri quadri dell'edificio, tre navate di 75 metri che contengono spazi produttivi, aree per i visitatori e un museo. Uno straordinario rifugio che grazie alla temperatura costante di 17 gradi centigradi offre riparo a un centinaio di barrique e a diverse botti con un potenziale di circa 2,5 milioni di bottiglie l'anno. E sul tetto un vigneto raccoglie tutte le varietà di vitigni dell'area, anche i più antichi.

Uno "scrigno per il vino" è invece definito il Carapace, realizzato da Arnaldo Pomodoro per la famiglia Lunelli di Trento, nella tenuta Castelbuono acquisita in Umbria, in provincia di Perugia. "Una forma che ricorda la tartaruga - spiega Pomodoro - simbolo di stabilità e longevità che, con il suo carapace rappresenta l'unione tra terra e cielo".

La cantina La Rocca di Frassinello a Gavorrano in provincia di Grosseto, progettata da Renzo Piano per

Paolo Panerai, amministratore delegato di Class Editori, è invece un edificio in gran parte sotterraneo che si sviluppa per circa 8.000 metri quadrati. Tutto intorno 500 ettari dove la vigna è protagonista, con i filari che si protendono verso la cantina.

UN OCCHIO AL MONDO

Parlando di architetture di vino non si può trascurare la Spagna, precisamente Elciego, dove sorge la Città del Vino delle cantine di Marqués de Riscal. Spettacolare è la struttura creata dall'architetto canadese Frank O. Gehry. Uno straordinario edificio, ricoperto da lamine di titanio, che sorge dalla terra come fosse una vite e risulta perfettamente integrato nel paesaggio di vigneti e campi circostanti.

Sempre in Spagna, nel raggio di 10 chilometri nella località di Laguardia, nella Rioja Alavesa, sorge la cantina Ysios, dai tetti in vetro e l'andamento ondulato, progettata e realizzata dallo spagnolo Santiago Calatrava, in dialogo con le colline circostanti.

*La cantina Zýmē
a San Pietro in Cariano (Verona)*



IL VENETO CHE INNOVA

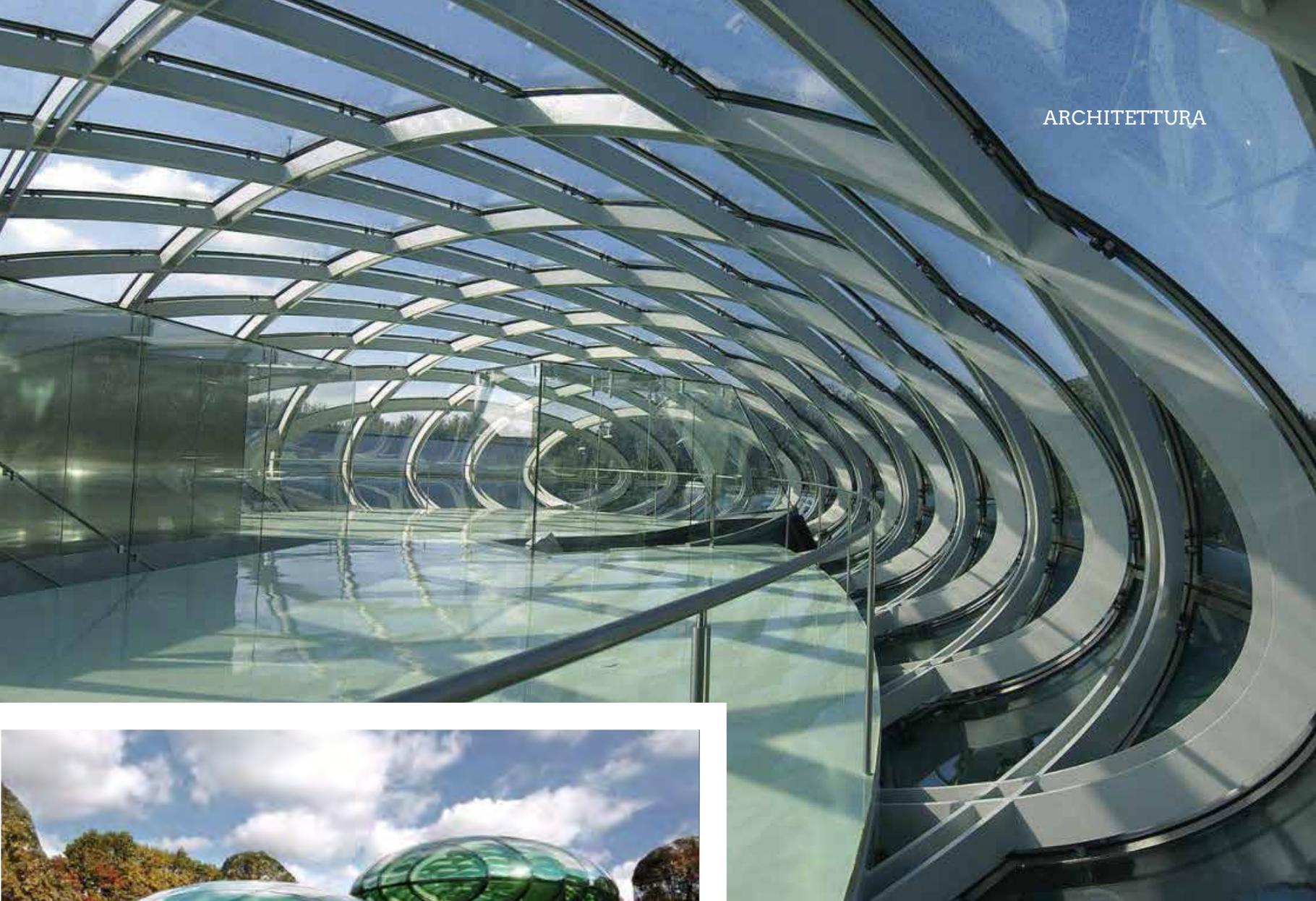
Tornando in Veneto dobbiamo fare sosta in Valpolicella per trovare un esempio architettonico accostabile ai precedenti. Si tratta della Cantina Zýmē. Sorge in un'antica cava di arenaria risalente al XV secolo, presenta un basamento rivestito con la pietra estratta in fase di scavo e inserti in acciaio che richiamano l'ambiente della cava preesistente. Il profilo esterno della cantina e le piantumazioni dei giardini pensili creano un andamento mosso e irregolare che mitiga l'impatto visivo mettendo in dialogo l'edificio con il versante dell'anfiteatro collinare. Un progetto inserito nella natura in modo armonico ma attento alle esigenze produttive che in fase di stoccaggio e invecchiamento richiedono assenza di luce solare e stabilità termica.

In tema di costruzioni dedicate all'uva che caratterizzano la nostra regione, non possono mancare le Bolle di Nardini, storica distilleria di Bassano del Grappa nel vicentino, aperte al pubblico nel 2004, in occasione del 225° anniversario della fondazione dell'azienda. Una moderna

opera di architettura progettata da Massimiliano Fuksas a rievocare l'alchimia della distillazione.

Nel parlare del progetto Fuksas descrive "due mondi: il primo "sospeso", formato da due bolle ellissoidali trasparenti che racchiudono i laboratori del centro di ricerca, e l'altro "sommerso", uno spazio scolpito nel terreno come un canyon naturale che ospita un auditorium di 100 posti a sedere. Una rampa discendente, matrice generatrice dello spazio-canyon, conduce all'auditorium ed è utilizzabile anche come platea all'aperto. Due segni: uno raffinato, elegante, tecnologico, immateriale. L'altro brutale, dove la materia, il cemento armato, diventa epifania della forma".

Attraversando il giardino la prima cosa che si percepisce sono proprio le bolle trasparenti che sembrano fluttuare su una pozza d'acqua, uno spazio dove ci sono i lucernari nello spazio sotto terra che di giorno per diffonderla nello spazio sotto terra che di notte si trasforma in sorgente luminosa. Tondeggianti come due moderni alambicchi di vetro, sono sostenute da sottili colonne metalliche inclinate, che celano il volume trasparente obliquo del vano ascensore.



*Le Bolle di Nardini
disegnate da Massimiliano Fuksas
a Bassano del Grappa*

Cos'altro offre l'architettura contemporanea della nostra regione? Non molto. Le strutture degne di nota si contano probabilmente sul palmo di una mano. La cantina Bortolin a Guia di Valdobbiadene, progettata da Lopes Brenna Architetti e Cristiana Lopes, incastonata lungo un pendio di una collina e affacciata verso la vallata; la barriera dei Vignaioli Contrà Soarda a Bassano del Grappa, progettata da Henry Zilio; la riqualificazione della cantina Gorgo a Custoza e la nuova ala della Cantina Dal Maso a Selva di Montebello.

DA SEMPRE IN VILLA

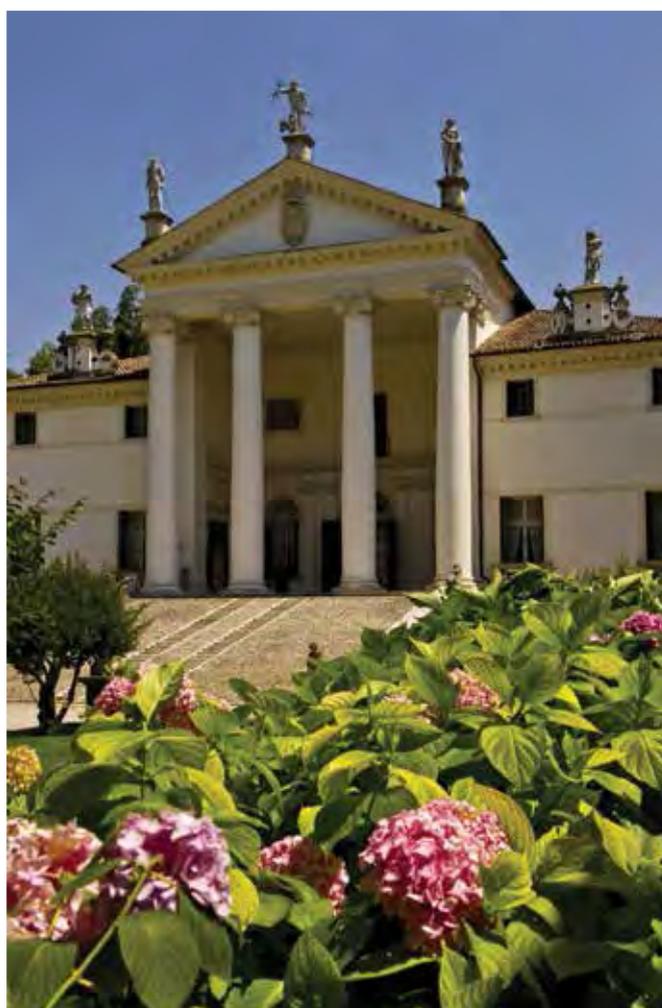
Non si tratta di negligenza o di non voler inseguire i tempi, la ragione ben più profonda è da ricercarsi nella storia. Un nome su tutti: Andrea Palladio. L'architetto che ha modellato il paesaggio della nostra regione già a partire dal '500, citato tra i massimi protagonisti del Rinascimento per equilibrio, armonia ed eleganza unita all'arte. Le Ville Venete sono nate come dimore di campa-

gna, commissionate da nobili famiglie veneziane che avviavano nell'entroterra attività agricole e vinicole, strappando spesso i terreni alla palude. Già ai tempi aziende moderne, razionali e produttive dove l'abilità nel condurre gli affari dei proprietari era pari almeno al gusto per la vita.

Oggi sono poco più di un centinaio le Ville Venete che producono vino, mantenendo la sede nell'edificio storico le aziende vinicole utilizzano processi produttivi e tecniche all'avanguardia, con un occhio alla tradizione e l'altro al futuro. Del resto la cultura del vino sta attraversando un momento di vera euforia che va di pari passo con il recupero di quella agricola e con il desiderio di avvicinarsi sempre più alla natura. Ecco allora che anche aziende del passato tornano a vivere, recuperando quella che era la loro originaria vocazione e l'attività delle aziende enologiche si concentra di più sulla qualità e sul processo che non sulla struttura architettonica.

La Villa di Maser (Villa Barbaro) è uno dei capolavori di Andrea Palladio, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, dove il vino ha da sempre rivestito un ruolo im-

*Villa Maser (sopra)
e Villa Sandi (sotto)
nel trevigiano*



portante, fin dalla sua nascita nel XVI secolo. Siamo nel cuore delle DOCG Asolo e Montello, in provincia di Treviso. Le uve sono coltivate nel rispetto della lotta integrata eco-compatibile. Dei 230 ettari della tenuta che circonda la villa, 30 sono quelli dedicati alla vigna, con merlot, cabernet, chardonnay, glera, manzoni bianco e verduzzo.

Altro esempio di villa veneta dedita al vino è Villa Sandi, sulle colline della Marca Trevigiana, risalente al 1622. Oggi proprietà della famiglia Moretti Pologato che ha rilanciato la produzione vinicola facendone la sede di rappresentanza della propria cantina, promuovendo su basi moderne la coltura della vigna, da sempre presente nella zona. I vigneti si trovano a Valdobbiadene, dove i Moretti Pologato posseggono la Tenuta la Rivetta e sul Montello, dove vengono coltivate anche uve a bacca rossa.

Sempre nel trevigiano, l'azienda agricola Villa Minelli rappresenta un complesso di edifici risalenti al XVII secolo, quartier generale delle aziende Benetton. Nel 2007 la volontà di vinificare in proprio ha dato avvio alla produzione utilizzando le uve delle tre Ville Venete che sorgono nel complesso.

A Villa Mosconi Bertani il primo grande impianto per la produzione di vino risale ai proprietari della tenuta, i Fattori, nel 1679. Situata in Valpolicella nella zona di Negrar, oggi produce vini con l'etichetta Tenuta Santa Maria alla Pieve di Gaetano Bertani.



ALLEGRINI, BEGALI, BRIGALDARA, GUERRIERI RIZZARDI,
MASI AGRICOLA, MUSELLA, SPERI, TEDESCHI,
TENUTA SANT'ANTONIO, TOMMASI, VENTURINI, ZENATO

Famiglie dell'Amarone d'Arte

patrizia@marcopoloexperience.it

Allegrini



MASI
AGRICOLA



Speri
VITICOLTORI





L'UOMO SENZA ETICHETTA

Monica Sommacampagna

Olio Officina

Prezzo: 18,00 euro

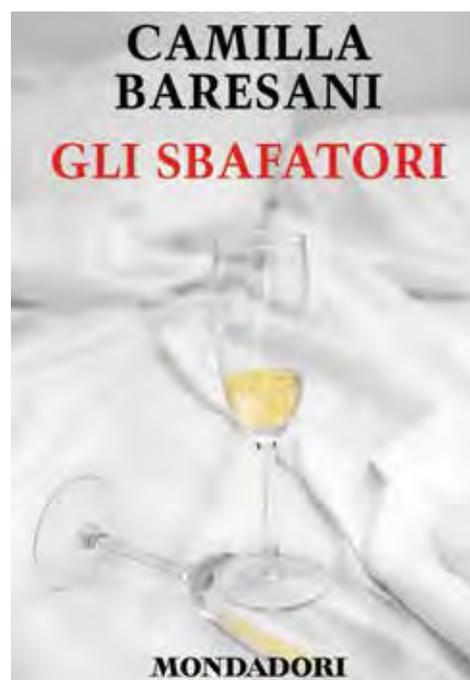
L'uomo senza etichetta si spoglia di ogni definizione, ha un talento naturale nel fiutare profumi e odori, è un sommelier della vita. Così Monica Sommacampagna descrive Giacomo Botter, uomo cresciuto in Valpolicella, tra vino e pompose manifestazioni in un Hotel dal nome evocativo, Grand Hotel Miraval.

Non un tecnico del vino, non l'uomo senza qualità di Musil, ma un Ulisse moderno dell'enogastronomia, che attraverso i propri rituali viaggia alla ricerca di chiavi di lettura originali per interpretare la propria esistenza.

Questo racconto è un percorso che abbraccia tutti i sensi, perché attraverso i profumi, gli odori nell'aria e i vini cambiano gli umori, i sentimenti e il destino dei personaggi: l'amata Augusta sa di pesca e panbrioche appena sfornato, Sante Bevilacqua di Vetiver.

Nel libro non vengono narrate solo le vicende gastronomiche e amorose di Giacomo Botter, ma sono descritti con vivide suggestioni anche i paesaggi della Sardegna e della Valpolicella, in uno stile tutto particolare, dove la narrazione si intreccia alle degustazioni dei vini e alla cucina.

In copertina il disegno di Valerio Marini. Il libro è edito da Olio Officina ed è stato presentato in anteprima a Milano all'Olio Officina Food Festival. È in vendita al prezzo di copertina di 18 euro.



GLI SBAFORATORI

Camilla Baresani

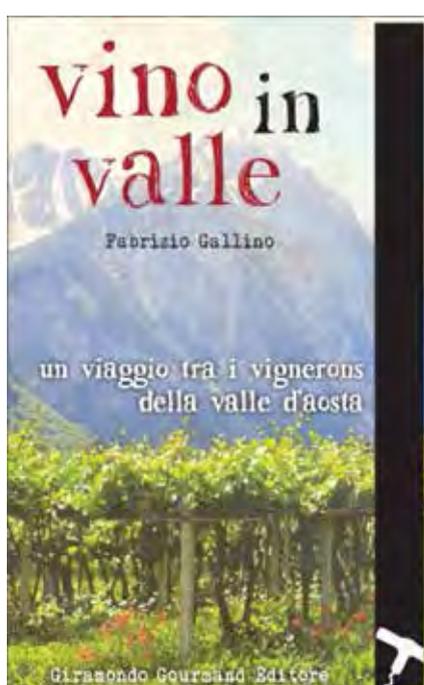
Mondadori

Prezzo: 16,90 euro (6,99 e-book)

Camilla Baresani descrive, in questo agile libriccino, quello che si nasconde dietro al mondo della critica enogastronomica. Un viaggio fra l'ascesa di Rosa, giovane foodblogger, e Guidobaldo, affermato critico enogastronomico, che si divide fra la direzione di guide e le conduzioni di programmi televisivi. A condire il tutto il rapporto amoroso fra i due, fatto di convenienze, più che di vero sentimento.

Il romanzo però nasconde altro: è un pretesto per raccontare i retroscena del mondo del vino e del cibo in Italia, fra degustazioni di Champagne, cene da chef trisstellati, presentazioni di nuovi prodotti ed esperienze in alberghi a cinque stelle. Un mondo che l'autrice descrive come il regno della finzione e dell'apparenza, per un affresco impietoso e al limite del macchietistico.

Un libro che si legge in fretta, nello spazio di un pomeriggio, forte delle sue 134 pagine e della scrittura semplice dell'autrice.



VINO IN VALLE

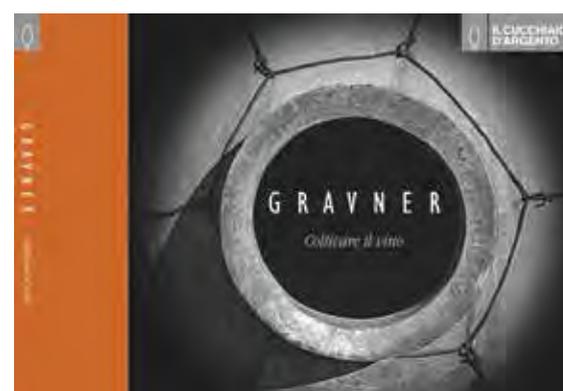
Fabrizio Gallino
autoprodotto

Prezzo: 10,00 euro

Regione un po' snobbata la Valle d'Aosta, quando si parla di vino. Un vero peccato perché nasconde ricchezze enogastronomiche che si possono scoprire solo attraverso un viaggio ben programmato fra montagne, trattorie, piccoli produttori e vigneti ad altezze vertiginose.

A questa grave mancanza ha provato a porre rimedio Fabrizio Gallino. Fabrizio abita in Piemonte, nel Canavese, giusto a due passi dal confine con la Valle d'Aosta. Parte dunque da casa sua il viaggio che ci fa compiere attraverso il racconto di *Vino in Valle*, 160 pagine che scorrono via veloci, come il paesaggio dal finestrino di un'auto.

Un atto d'amore nei confronti di una regione, che vi farà girare per tutta la Valle d'Aosta scoprendo produttori, vini, ma anche paesaggi, montagne, ristoranti e osterie. Il libro costa solo 10 euro - ben spesi - e lo potete ordinare direttamente all'autore.



GRAVNER COLTIVARE IL VINO

Stefano Caffarri
Cucchiaio d'Argento

Prezzo: 19,90 euro

Si legge tutto d'un fiato il nuovo libro su Joško Gravner, viticoltore di Oslavia (Gorizia), edito dal Cucchiaio d'Argento. 68 pagine in italiano, inglese e - ovviamente, perché sua lingua madre - sloveno, che raccontano Joško Gravner, la sua cantina e la sua opera di viticoltore. Gravner è considerato uno dei padri della viticoltura rigorosa in Italia e all'estero. La sua azienda di Oslavia è oggi conosciuta in tutto il mondo per i vini prodotti in anfora con lunghe macerazioni sulle bucce.

Il libro è frutto di un lavoro di oltre otto mesi fra fotografie e visite in azienda ed è uscito in contemporanea con l'annata 2007 dei vini di Gravner. Un'annata molto particolare perché è la prima che il produttore di Oslavia ha fatto affinare per ben 7 anni prima di farla uscire sul mercato.

Il libro, dedicato al figlio Miha, racconta la storia di Joško Gravner racchiusa in una serie di cerchi, che spostano l'attenzione del lettore dalla cantina alla vigna, dalla terra alla terracotta, senza soluzione di continuità. Dai grandi successi con i vitigni internazionali degli anni '80 e '90, fino alla grandinata del '96, che ha segnato le viti e la vita di Gravner, costringendolo a riconsiderare il suo modo di fare vino.

Il volume è un viaggio nel tempo e nello spazio di Gravner attraverso le parole di Stefano Caffarri, direttore delle iniziative speciali de *Il Cucchiaio d'Argento* e le fotografie di Alvise Barsanti, fotografo professionista specializzato nel settore vitivinicolo con una particolare predilezione per lo still life.

MATTIA GARON

Il vino è confronto

— a cura di Silvia Blakely

Continuano le storie di Sommelier, racconti di vino e di sogni che dalle aule dei corsi Ais portano in giro per il mondo. Quella di oggi è la storia di una passione che nasce, inaspettata, sui banchi di scuola durante i primi anni delle Superiori. Mattia Garon, classe 1990, comincia l'Istituto Alberghiero in cucina, percorrendo la strada della pasticceria. Poi l'incontro con lui, Bruno Maniero: un'istituzione del "Pietro d'Abano" dove ha insegnato sala, punto di riferimento per colleghi e alunni, per molti anni delegato Ais di Padova. Figura chiave per la sua formazione e crescita professionale, Maniero - scomparso lo scorso maggio - nota immediatamente una "bella mano" in Mattia, cogliendone la naturale predisposizione alla sala e al vino inteso come mondo, come esperienza incessante.

Decide quindi di spronarlo, incoraggiarlo in questo percorso professionale fatto di ricerca e confronto continui. Lo sceglie come candidato da proporre per rappresentare l'Istituto alla competizione nazionale Sommelier Junior. E la scelta si rivela vincente. Mattia si aggiudica il terzo posto come "Best Sommelier Junior - 2007", e di nuovo si posiziona tra i finalisti l'anno successivo.

Convinto che essere sommelier significhi non smettere mai di sperimentare, imparare e scoprire, Mattia dopo il diploma prosegue con un Master di aggiornamento nella produzione-classificazione-analisi sensoriale dei Distillati, promosso da Bonaventura Maschio. E, naturalmente, il conferimento del titolo di Sommelier rilasciato dall'AIS. La sete di conoscere non si esaurisce, e allora si iscrive alla scuola Wine and Spirit Education Trust di Londra, dove consegue il livello intermedio riconosciuto globalmente. Intanto, anche i premi e riconoscimenti proseguono: parte integrante della crescita, risultato di sfide da affrontare e di un confronto che si fanno ancora più stimolanti proprio quando lo conducono fuori dai confini italiani.

La geografia dei premi ottenuti nasce dal Veneto per arrivare alla città che gli piace definire "il centro commer-



"Non smettere mai di ricercare, crescere insieme ai clienti, alle persone"

ciale dell'universo vino": Londra. Così se nel 2010 è finalista del "Premio Montegrando - Il miglior operatore di sala Veneto" (categoria under 30), nel 2013 arrivano il "Wine Spectator - Excellence" e l' "AA - Notable Winelist", tra Inghilterra, Galles e Scozia. Nel 2015, poi, l'associazione Court of Master Sommelier gli riconosce il titolo internazionale di sommelier (II° livello). Il percorso, completamente in lingua inglese, prevede ancora due livelli che gli daranno la possibilità di essere in lista per diventare uno dei 180 Master Sommelier: ambiente, approccio e visione dell'associazione lo hanno infatti profondamente affascinato, soprattutto grazie al contatto con il Master Sommelier Ronan Sayburn, di grande ispirazione per Mattia.

Di pari passo, le esperienze professionali si alternano tra ristoranti italiani, anche stellati, aerei e valigie per metà piene di sogni e per metà vuote: da riempire con un nuovo bagaglio di esperienze, conoscenze e sperimentazioni. Siamo nel 2010, e a settembre Mattia prende un volo con destinazione Londra dove si fa apprezzare al "The Ivy" lavorando come Commis.

L'incontro con l'Inghilterra in generale, e Londra in particolare, è folgorante. Rappresenta l'opportunità di scoprire prodotti prestigiosi ancora poco diffusi in Italia, come i vini della Tasmania, o quelli australiani e neozelandesi. È il punto da cui è garantita una visione più completa del vino - inteso come mercato e come mondo - soprattutto in termini di potenzialità e di confronto con paesi e culture differenti. Londra come chiave di accesso a una concreta consapevolezza di cosa possa davvero offrire a un sommelier - così come agli appassionati - il settore del beverage a tutto tondo, dal vino, ai distillati passando per il sake giapponese.

Londra non è quindi solo Londra, la City si offre come viaggio globale. Un viaggio che obbliga mettersi in gioco, in un costante confronto: "ti trovi a fare un passo indietro, nell'umiltà di imparare cose nuove che non conosci in direzione di una nuova, incessante, crescita professionale e personale". L'incontro si dimostra tanto folgorante che Mattia resta fino al 2014, lavorando al "The Grill" (ristorante tra eccellenza culinaria e ambientazione da sogno del "Dorchester Hotel", 5 stelle) dapprima come Commis, in seguito come Sommelier e infine arrivando ad essere Sommelier Senior.

Dopodiché arriva il tempo di tornare a casa, così inizia la collaborazione in qualità di sommelier per la famiglia Alajmo, proprietaria di alcuni tra i ristoranti veneti stellati più prestigiosi. Un segno indelebile, poi, è quello lasciato dall'esperienza formativa all'Osteria Francescana di Masimo Bottura (Modena, 3 stelle Michelin), dove l'incontro con i ragazzi della sala, incluso ovviamente l'anima di sala e cantina, Giuseppe Palmieri, ha dato ulteriore conferma, nel percorso di Mattia, di dove si possa arrivare lavorando insieme a una "squadra"; e dell'utilità di uscire un po' dal sistema per scoprire nuove strade, ma mai con arroganza.

Infine l'incontro con Aqua Crua. Oggi lavora nel ristorante nel cuore dei Colli Berci, dove con il collega Riccardo, in sala, condivide la passione per sperimentazione e ricerca. In linea, peraltro, con i menù dello chef Giuliano Baldessari che si propongono prima di tutto come percorsi. E poi c'è il confronto. Confronto tra chef e sommelier in uno scambio di idee e opinioni sui prodotti. Confronto con i fornitori.

Ma prima di tutto con i clienti, provando a proporre soluzioni alternative e diverse, con l'obiettivo di regalare nuovi stimoli e, allo stesso tempo, riceverne. È questo il bello del suo lavoro, e di poterlo svolgere in un ristorante come Aqua Crua votato a una cucina liquida, mai statica: "Non smettere mai di ricercare, crescere insieme ai clienti, alle persone".

La prossima Storia di Sommelier potrebbe essere la tua. Scrivi a: redazione@aisveneto.it

SOMMELIER VENETO
Periodico dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

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

DIRETTORE RESPONSABILE
Marco Aldegheri

CAPOREDATTORE
Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it

SEGRETARIA DI REDAZIONE
Anna Sperotto
redazione@aisveneto.it

REDAZIONE E COLLABORATORI
Alessandra Piubello
Alessandro Fiorini
Carlos Juste Rossini
Corinna Giancesini
Claudia Zigliotto
Davide Cocco
Elisabetta Badiello
Franco Serena
Laura Ferraro
Luciano Ferraro
Lucio Bussi
Matteo Guidorizzi
Morello Pecchioli
Paolo Bortolazzi
Silvia Blakely
Sonia Sandri
Wladimiro Gobbo

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

PROGETTO GRAFICO
Sintetik.it

IMPAGINAZIONE
Fabio Gabrielli

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
Masi, Romano Dal Forno, Tedeschi,
Fam. Ferrarini, Az. Agr. Cecchetto,
Gruppo Italiano Vini, Diesel Farm,
Corrado Benedetti, Walter Ceradini,
Ente Spagnolo del Turismo, Az. Agr. Zymé

FOTO DI COPERTINA
Giò Martorana

ANNO 17 - DICEMBRE 2015
Periodico semestrale
Registrazione Tribunale Treviso
N. 1042 del 23 ottobre 1997

n° iscrizione ROC: 25402

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

IL GURU E L'AMARONE

Dialogo tra un bramino e Yanez, sommelier portoghese

— di Yanez

Il vecchio santone dei Dayaki era un tipo curioso, sempre a fare domande, con ancora la voglia di capire il mondo, anche se ne sembrava saggiamente immune.

Cosa sta sorseggiando, signor Yanez?

È un famoso vino rosso dall'Italia, si chiama Amarone. Le uve prima di essere pigiate vengono appassite in cassette per qualche mese, per aumentarne gli aromi, il corpo e lo spessore.

Aumentare il corpo? Come le donne occidentali quando si fanno il seno più grande?

Non è proprio così, diciamo che in pochi mesi l'uva si concentra ed appassisce.

Come i fiori appassiti che durano tutto l'inverno? I fiori e le tette sono cose belle!

Sì, quasi. In realtà gli acini perdono molta acqua e avvizziscono.

Come le mummie dell'antico Egitto? Ma le mummie non sono cose belle.

Beh, non proprio, le cassette con i grappoli stanno nei fruttai, non nelle piramidi, anche se si tratta di un vino importante, regale.

Allora sarebbe un vino speciale, unico.

Vero, anche se altri produttori copiano il procedimento: ho bevuto infatti dei Cabernet, dei Merlot con appassi-

mento, non sempre con buoni risultati... qualche volta ho il sospetto che sia una scorciatoia per darsi maggior importanza, per gettare un po' di fumo sui consumatori.

Fumo di nascosto, come fanno le auto Volkswagen?

Non quel fumo, comunque sì, una scorciatoia. Dicevo dell'appassimento come una furberia copiata da qualche produttore per arrivare al risultato.

Quindi ci sono degli italiani che copiano come i cinesi e dei tedeschi che fanno i furbetti come gli italiani? È questa quella cosa che voi chiamate globalizzazione?

È un po' più complicato. In realtà questo Amarone è certamente una cosa tipica e di antica tradizione a Verona e per poter fare questo vino pieno di passione e di poesia c'è prima di tutto un'attenta selezione dei grappoli.

Passione e poesia ricorda molto Giulietta e Romeo, signor Yanez, ma io non sono un turista, sono un povero guru. Se guardo le cose dal mio povero punto di vista qui si scelgono i grappoli migliori per fare un vino più ricco e lasciarne uno più povero. In tutto il mondo si chiama Dea bendata, Sorte o Destino, qui Appassimento. Auguriamoci nella prossima vita di rinascere bei grappoli, signor Yanez, mi piacerebbe per una volta essere il vino più ricco del vigneto.

VINETIA

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

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



Associazione Italiana Sommelier
VENETO

“Cos’è un classico?”

T.S.Eliot

2011

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

THE BEST PROSECCO
AVAILABLE TODAY
WINE ENTHUSIAST

2012

CORONA
VINI BUONI D’ITALIA

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

2008

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

2013

TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

1999

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

2014

ARGUABLY
THE HIGHEST QUALITY
IN VALDOBBIADENE
CHRISTIE’S
TRE BICCHIERI
GAMBERO ROSSO

1996

DI GRAN LUNGA IL MIGLIOR
PROSECCO SUL MERCATO
FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

2015

92/100 ROBERT PARKER
THE WINE ADVOCATE



Giustino B.

RUGGERI

VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO