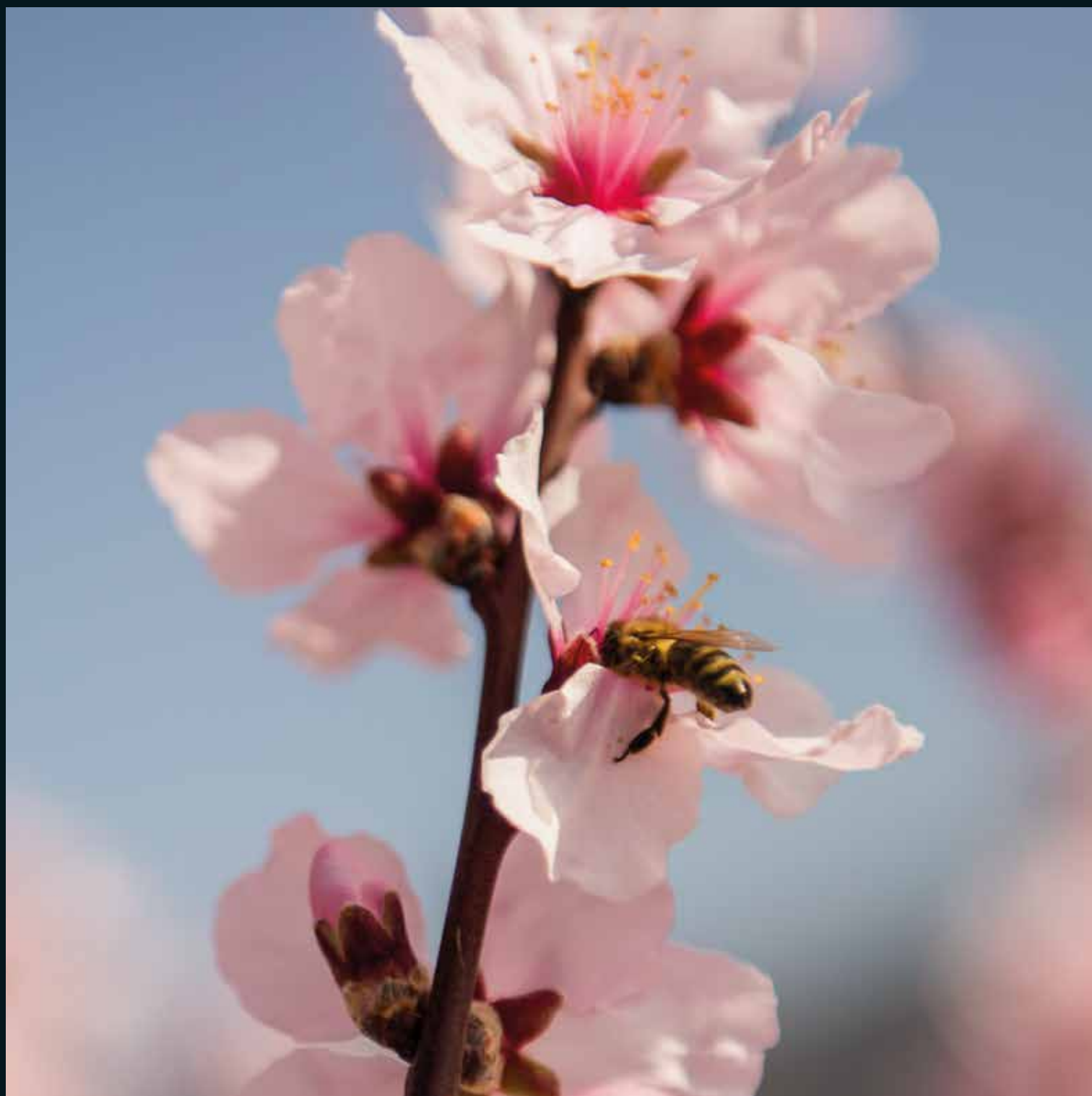


SOMMELIER *Veneto*



LOGICAMENTE BIO

Prova le nuove Bolle!

HONOR
VENEZIA
DOC



ASTORIA
WINES

1987 **XXX** ANNIVERSARIUM 2017



di Marco Aldegheri

Un noto produttore dei Colli Euganei qualche tempo fa, ai margini di un convegno, mi raccontava della sue fatiche per convertire la produzione verso il regime biodinamico. Scherzosamente mi disse che avrebbe fatto pure un vino vegano il giorno in cui fosse riuscito a mettere le mutande agli uccellini che svolazzano sul suo vigneto. Lì per lì ci risi su, pensando come questo singolare “teorema della mutanda” rimettesse in discussione autorevoli teorie che spiegano la propagazione dei vitigni tra i continenti grazie al contributo delle specie migratorie.

In realtà, senza cadere nella grossolanità o negli eccessi che spesso accompagnano molti fenomeni nel pieno della loro esplosione, c'è di che riflettere sulla diffusa ricerca di sostenibilità nelle produzioni vitivinicole, che vede oggi produttori e bevitori uniti l'un l'altro da una tensione al rispetto dell'ambiente mai vista finora.

Un fatto sicuramente positivo, a prescindere dall'angolazione da cui lo si voglia prendere, in cui possiamo metterci un po' di tutto: la legittima aspirazione al business, l'eterno bisogno del cliente di sentirsi rassicurato, la preoccupazione per la salute dei produttori che vivono nell'ambiente di produzione e, non ultima, la percezione dilagante di un mondo che giorno dopo giorno sembra perder pezzi e che induce ognuno di noi a

dare il proprio contributo, anche nei piccoli gesti che accompagnano la nostra vita di consumatori. Un coacervo di rinato spirito verde, dal verdolino al paglierino si potrebbe dire, su cui si può discutere, tono su tono, o anche dedicarci un intero numero di *Sommelier Veneto*.

Su questo tema troverete tanti spunti da sfogliare, tante domande e poche risposte che lasciamo volentieri alla vostra sensibilità. Da questo modestissimo pulpito vi lascio solo una personale riflessione che viene da una degustazione verticale di un vino prodotto senza anidride solforosa aggiunta, a cui ho partecipato poche settimane fa. Un vino che ai primi esordi, confesso, mi ha messo in note-

“Una lezione di rispetto per il lavoro del produttore e di apertura mentale”



vole difficoltà, forse perché inconsciamente odio tutto quello che deve per forza ostentare la mancanza di qualcosa, dal “comune denuclearizzato” al “prosciutto senza fosfati”. Ho nutrito a lungo una certa avversione soprattutto perché l'espressione varietale dei profumi in queste condizioni perdeva presa nella mia memoria, e mi costringeva ad azzerare tutti i punti di riferimento acquisiti con fatica fino ad allora.

In questa recentissima degustazione in occasione di Vinitaly mi sono invece arreso a un vino che nel frattempo è diventato semplicemente sontuoso, che ha iniziato lentamente a distanza di anni a restituirmi certezze, non più quelle di un tempo ma quelle che oggi ho imparato mio malgrado ad accettare. Non so se sia l'esperienza dei capelli bianchi che avanzano, oppure un naturale senso d'arrendevolezza, so solo che è stata per me una grande lezione di rispetto per il lavoro del produttore e di apertura mentale, anche se faticosa.

Morale: è più facile, e anche un po' salutare, accettare l'idea di ricominciare che, *mutatis mutandis*, rincorrere un uccellino nel vigneto.

Aldegheri
presidente@aisveneto.it

L'ALTRA

Copertina



illustrazione di Eugene Ivanov

LOGICAMENTE BIO

IN QUESTO NUMERO

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 03 | IL DECANter
La parola al Presidente | 38 | IL ROVESCIO DELLA MEDAGLIA
L'opinione di quattro professionisti |
| 06 | NEWS | 48 | DOVE LA VITE È SACRA
Viaggio in Georgia, culla della viticoltura mondiale |
| 08 | ESISTE IL VINO NATURALE?
Dimensioni di un fenomeno che non si può più considerare una nicchia | 54 | QUO VADIS, CUCINA?
Riflessioni e provocazioni su passato, presente e futuro |
| 14 | PER UN PUGNO DI VINI NATURALI
Angiolino Maule si racconta | 60 | DEGUSTARE ORANGE
Le indicazioni di Francesca Penzo, Miglior Sommelier Veneto 2017 |
| 19 | I ROSONI DI VINETIA
I vini bio con i punteggi più alti nelle commissioni di degustazione | 62 | MONDOLIO
Viaggio tra gli extravergine |
| 22 | ESSERE BIO A VENEZIA
Alla scoperta del primo biodistretto veneto | 64 | LA BIRRA
Piccoli birrifici crescono |
| 28 | FUORI DI NICCHIA
Biologico e senza solfiti anche nelle aziende più grandi | 65 | L'ALAMBICCO
Distillati d'autore |
| 34 | NATURALE RACCONTARLO
Andrea Scanzi parla della sua idea di vino | 66 | LIBRI
Il vino nero su bianco |
| 44 | ENOVITÀ
Ultime uscite in enoteca | 70 | LA SCIABOLATA
Aprire gli occhi e ritrovarsi sovversivi |



RECORD DI GENEROSITÀ PER ALBA VITÆ 2016

Vendute 440 magnum di Capo di Stato per raccogliere fondi a favore dell'Associazione FormArte

Un successo senza precedenti per Alba Vitæ 2016, di cui sono state vendute 440 magnum nel giro di pochissimi giorni a ridosso di Natale 2016. Lo scorso 31 marzo la delegazione AIS di Belluno ha potuto consegnare un assegno di 7.000 € a FormArte Centro Studi e Ricerche, associazione culturale di promozione sociale senza fini di lucro, per lo sviluppo del progetto Supporto Scolastico Armonico, dedicato agli studenti che presentano problemi e disagi.

Un segnale che l'iniziativa è seguita da tanti appassionati che, con il progetto Alba Vitæ, hanno la possibilità di acquistare le etichette più prestigiose del Veneto in formato magnum, ad un prezzo certamente vantaggioso. "Ma è anche l'indicatore di quanto la sensibilità del pubblico sia cambiata - spiega il nostro Presidente Marco Aldegheri - tante sono infatti le persone che si sono appassionate ad Alba Vitæ, guidate unicamente dalla voglia di fare qualcosa di buono per il prossimo, consapevoli che un piccolo gesto può contribuire ad aiutare persone in difficoltà che vivono vicino a noi. Il vino, in questo caso, è solo il testimone di quanto si è fatto e, forse per questo, è ancora più piacevole da condividere con amici e affetti in occasione delle festività natalizie".



ACQUA LAURETANA PARTNER DI AIS VENETO PER IL BERE DI QUALITÀ

Siglato un accordo con la fonte piemontese che propone l'acqua minerale più leggera d'Europa

Dopo il successo della collaborazione sperimentata a Villa Emo, Ais Veneto e Acqua Lauretana hanno deciso di siglare un accordo per proseguire il rapporto di partnership. La cura per l'aspetto sensoriale, l'attenzione per il dettaglio e la valorizzazione dell'aspetto etico del prodotto sono solo alcuni degli elementi che AIS e Lauretana condividono: una comunione di intenti che costituisce il presupposto della partnership appena nata.

"In qualità di presidente di un'associazione regionale - commenta Marco Aldegheri - sono certo che sapremo individuare spazi e occasioni dove poter dare forma a interessanti progetti condivisi, anche in relazione alle locali tradizioni gastronomiche e a supporto della valorizzazione territoriale".

"Questo accordo - aggiunge Giovanni Vietti, presidente di Lauretana - ci trova equamente protagonisti nel settore beverage di azioni di cura del servizio e ascolto del consumatore, valori fondanti per il nostro brand. Senza contare l'enorme potenziale di una promozione sinergica della cultura del bere consapevole".

Un accordo che sembra dunque aprire la strada a future iniziative di prestigio, incentrate sull'offerta al consumatore appassionato, esperto o neofita, sotto una sola etichetta: l'eccellenza.



CORSI: NUOVI FINANZIAMENTI PER DIVENTARE SOMMELIER

Possibilità di pagamenti rateali per gli iscritti ai corsi in partenza in autunno in tutte le delegazioni

Partecipare a un corso AIS Veneto oggi è ancora più facile. Grazie alla collaborazione con la finanziaria Consel/Banca Sella, per i corsi di formazione del 2° semestre 2017 in partenza a settembre, sarà infatti possibile dilazionare il pagamento del costo d'iscrizione in più rate. In particolare, per tutti coloro che si iscriveranno al primo livello sarà possibile beneficiare della promozione a Interessi Zero.

Un'opportunità in più che la nostra associazione, tra le prime in Italia, ha voluto avviare per rispondere alle tante richieste arrivate nell'ultimo anno. Un servizio aggiuntivo che ci consente finalmente di aprire il mondo della sommellerie a quante più persone possibile, con un occhio di riguardo per i più giovani. Questa opzione è solo la logica conseguenza di un percorso evolutivo con tante novità realizzate dalla nostra Associazione negli ultimi anni, come i sistemi di registrazione e di pagamento on-line di tutte le iniziative targate AIS Veneto attraverso il nostro portale.



A TAORMINA PER IL CONGRESSO ANNUALE

Dal 27 al 29 ottobre appuntamento nella cittadina insulare con il cinquantunesimo congresso nazionale

Sarà AIS Sicilia a ospitare a Taormina, dal 27 al 29 ottobre 2017, il cinquantunesimo congresso nazionale. Dopo Trento, AIS si sposta all'estremo sud in un percorso culturale teso sempre più a valorizzare il vino italiano.

Dal Teatro Antico a Palazzo Corvaja, dal Duomo a Palazzo Ciampoli, dalla Badia Vecchia alle Naumachie: inesauribile il conto delle bellezze di questa città gioiello, incastonata tra mare e montagna, da secoli sulla bocca di artisti e scrittori.

Oltre alla consueta assemblea annuale e a una ricca serie di degustazioni guidate ed eventi, le pareti della città ospiteranno tre eventi particolarmente attesi: la consegna del premio Bonaventura Maschio per i giovani sommelier, il premio Surgiva, riservato alla delegazione AIS maggiormente distintasi per l'innovazione e la finale del concorso Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trento DOC.

Banchi d'assaggio ed escursioni guidate alla scoperta delle migliori cantine dell'Etna e delle denominazioni della costa orientale della Sicilia completeranno la ricca carta di un weekend tutto da godere.

ESISTE IL VINO NATURALE?

Dimensioni, tendenze
e scuole di pensiero di un fenomeno
che non si può più considerare una nicchia

di Maurizio Gily* - Foto di Lorenzo Rui

Abbiamo privato una liana degli alberi su cui cresce in natura e li abbiamo sostituiti con pali e fili di ferro; da secoli manteniamo la purezza del vitigno impedendo che la vite si riproduca per seme, con probabili deleterie conseguenze sulla sua resistenza alle malattie; la innestiamo su una specie di un altro continente; la sottoponiamo per mesi a una terapia intensiva di farmaci (di sintesi o di origine naturale); infine ne convogliamo il succo in enormi contenitori sottoponendolo a una serie di processi che, seppure di natura biologica, in natura non accadono. Diciamo la verità, di naturale in tutto questo non c'è molto. Il vino è un prodotto culturale, una grande invenzione umana. Tuttavia le parole che usiamo spesso trascendono il loro significato originale e l'espressione "vino naturale" è ormai entrata nell'uso comune.

COSA SI INTENDE PER VINO NATURALE

Il fenomeno dei vini naturali fu indagato in Italia in un libro del 2013, "Servabo" (a cura di S. Centi, G. Di Gangi, A. Franceschini e A. Paolillo). Quattro anni sono molti per una categoria che vive un'evoluzione tumultuosa. Pertanto

quel libro è ormai datato, ma resta un punto di riferimento per conoscere un fenomeno di cui gli autori tentarono, per la prima volta, una quantificazione. Con la consapevolezza di aver raccolto dati approssimativi in quanto basati su fonti diverse: fiere, associazioni, distributori, produttori. I risultati della ricerca indicavano, a livello italiano, 771 produttori, 10.852 ha e 317.408 ettolitri. È da notare che il "naturale" non rappresenta un sottoinsieme del biologico, che valeva allora 51.000 ettari, quindi 5 volte tanto, mentre oggi ha superato gli 80.000 ettari: infatti tra i produttori "naturali" molti non godevano, e non godono tuttora, di alcuna certificazione. Questi dati, secondo cui il vino naturale rappresentava solo lo 0,74% del totale italiano, anche per le minori rese ad ettaro, si basavano di fatto su dichiarazioni delle aziende. Oltre a questo limite, spiegano gli autori, una primaria fonte di confusione era la mancanza di una condivisione su cosa volesse dire precisamente fare vino naturale.

Da allora vari movimenti e associazioni hanno provato a fissare alcune regole comuni, in alcuni casi vere e proprie carte di principi o disciplinari di produzione, senza però riuscire a raccogliere un consenso generale tra i produttori. I punti generalmente condivisi sono, in sintesi: no a concimi chimici e diserbanti, no a fitofarmaci di sintesi e prodotti enologici

* Direttore della rivista Millevigne, consulente e docente di Viticoltura all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo





di sintesi, no all'uso di lieviti selezionati, quindi avviamento spontaneo della fermentazione con i lieviti presenti sulle uve e/o in cantina, utilizzo di solfiti a dosaggio molto basso o non utilizzo, no a pratiche enologiche invasive quali modifica del quadro acido, uso di concentratori, microfiltri sterilizzanti, etc.

In altre parole il produttore di vino naturale come base di partenza pratica l'agricoltura biologica, in alcuni casi biodinamica, ma si concentra poi in modo particolare sulle tecniche di vinificazione, con un'autodisciplina molto severa: invece la disciplina del biologico, nella trasformazione del prodotto è piuttosto permissiva. Infatti la produzione di un vino certificato biologico si discosta poco, spesso nulla, da una normale vinificazione convenzionale, ammettendo una serie di coadiuvanti e additivi che il "naturale" rifiuta. Il motivo è presto detto: quasi tutti i prodotti ammessi dalla legge all'uso in cantina sono di origine naturale (animale, vegetale o minerale) e non di sintesi chimica, per cui non ci sarebbe motivo di vietarli nella produzione biologica, la cui regola è appunto quella di escludere dal processo soltanto la chimica di sintesi. Tra questi prodotti ci sono ad esempio la maggior parte dei chiarificanti (gelatine animali, caseinato, proteine vegetali, tannini) che si utilizzano per illimpidire mosti e vini e per questo sono definiti coadiuvanti e non additivi, in quanto vengono poi allontanati con le fecce di filtrazione insieme alle particelle solide che hanno inglobato. A maggior ragione

non ci sarebbe motivo di vietare, nel biologico, i lieviti selezionati, organismi viventi normalmente presenti in natura e selezionati a partire da fermentazioni spontanee in varie zone viticole del mondo. Invece i produttori di vini naturali li vedono come il fumo negli occhi in quanto supposti elementi anti-terroir e di omologazione del gusto, anche se può capitare loro di usarli inconsapevolmente: ma la spiegazione di questo punto meriterebbe un articolo a parte.

Su alcuni testi di produttori e cantori del vino naturale può capitare di leggere vari strafalcioni sul piano tecnico, ma sarebbe sbagliato inquadrare questo movimento in quel trend anti-scientifico che pure affigge il nostro tempo. Al contrario: farsi beffe, come fanno molti, della figura dell'enologo come *deus ex machina* della qualità del vino è lecito, e a volte forse anche giusto. Ma per produrre vini buoni (e tra i naturali ce ne sono di molto buoni) con poca o nulla tecnologia bisogna conoscere l'enologia molto bene.

L'ANIDRIDE SOLFOROSA

Come noto la SO_2 è il principale additivo usato in enologia. È una sostanza tossica per inalazione in forma gassosa, ma non per ingestione, almeno non ai livelli ai quali si impiega in enologia, e per un consumo quotidiano



Sotto, la tabella dei limiti di anidride solforosa totale ammessi

LIMITI MASSIMI DI SOLFITI TOTALE mg/l

	Bianchi	Rossi	dolci
Convenzionale (UE)	200	150	250
Biologico (UE)	150	100	200
Vini italiani cat. premium (stima approssimativa)	100-120	70-80	150
Vini naturali AVN (Francia)	30	20	30
Vini naturali VinNatur (Italia)	50	30	50

di vino entro i limiti oltre i quali l'alcol stesso sarebbe pericoloso. Tuttavia è un allergene e, sebbene i casi di vera e propria allergia siano rari, quelli di intolleranza e fastidio non lo sono. Inoltre livelli elevati di solforosa disturbano anche a livello organolettico in quanto mascherano i profumi e "pizzicano" il naso. Per cui l'enologia moderna di qualità tende, con vari mezzi, a ridurre per quanto possibile l'utilizzo di questo additivo, in alcuni casi ad escluderlo del tutto: a volte con l'utilizzo di tecnologie molto avanzate che però, proprio per questo, non sono ammesse dai produttori di vini "naturali".

In Europa per i vini convenzionali i limiti di anidride solforosa totale ammessi sono di 150 mg/l per i vini rossi, 200 per i vini bianchi e 250 per i vini dolci. La SO_2 , sebbene sia prodotta in piccoli quantitativi dai lieviti stessi nel loro metabolismo, per come viene utilizzata in enologia difficilmente può essere considerata una sostanza naturale. Ration per cui la sua disciplina nel settore del biologico è stata motivo di notevoli controversie. Tali controversie sono state la causa principale del ritardo con cui è stato emanato il regolamento comunitario sul vino biologico, arrivato (nel 2012) diversi anni dopo la certificazione biologica della parte agricola. Il dibattito opponeva i paesi del Nord (portabandiera La Germania) che chiedevano di applicare le stesse regole del convenzionale, a quelli del Sud (Italia

in testa) che chiedevano di dimezzare le dosi massime. Alla fine si è raggiunto un compromesso a metà strada: 100 mg/l per i rossi, 150 per i bianchi, 200 per i dolci. Dosaggi alti, superiori a quelli che si ritrovano nella maggior parte dei vini di qualità, biologici o no. Le motivazioni ufficiali dei paesi del Nord erano di ordine climatico: climi più piovosi, uve più soggette a marciumi. Una motivazione a mio avviso poco convincente, perché le uve dei paesi freddi hanno pH più basso (maggiore acidità) e questo amplifica l'efficacia della SO_2 sia come antisettico che come antiossidante. Personalmente (ma non ne ho le prove) sospetto piuttosto l'interesse a importare vini biologici sfusi, in cisterna, per poi imbottigliarli nei paesi del Nord: maneggi che richiedono una maggior protezione del prodotto da ossidazioni e contaminazioni batteriche, quindi più solfiti.

I produttori di vini naturali rifiutano livelli così alti di solfiti per un vino che vuole essere una bandiera di salubrità, ma sul tema della solforosa si dividono. Alcuni sono per non usarla affatto, con i rischi che ne derivano a livello di ossidazione e contaminazioni microbiologiche, altri sono per usarne dosaggi minimi. Da notare che valori intorno a 20 mg/l non di rado corrispondono ai solfiti naturalmente prodotti dai lieviti.

Alcuni operatori (tra cui il microbiologo Michele Lorenzetti, noto consulente nel settore dei vini naturali e



della biodinamica, da me intervistato per Millevigne) ritengono questi limiti troppo restrittivi, soprattutto per vini bianchi poco acidi, dove i rischi di deviazioni batteriche e/o di ossidazioni precoci sono elevati. A questo proposito apro una parentesi: nei processi biologici, come sono le fermentazioni, quelle che ho chiamato deviazioni non sono necessariamente innocue. Un vino difettoso non è solo cattivo, ma può anche essere non proprio raccomandabile per la salute. Intendiamoci, nessun rischio grave, il tenore in alcol e l'acidità fanno del vino, come già osservava Pasteur, una bevanda particolarmente salutare (al contrario dell'acqua, diceva Pasteur, soggetta a possibili inquinamenti) in quanto nessun patogeno vi può sopravvivere. Ma affidandosi solo alla Provvidenza una piccola produzione di sostanze tossiche o allergeniche, come idrogeno solforato o ammine biogene, ci può essere. Per cui, quando si vuol fare un vino che "faccia bene", ma non lo si sa fare, si rischia di ottenere l'effetto opposto. Chiusa la parentesi.

Oltre ai dosaggi di solfiti ci sono altri aspetti della vinificazione che vedono su fronti contrapposti, nel mondo dei naturali, la fazione più "giacobina" e quella più pragmatica. Ne cito alcuni: l'uso di mosto lievito (*pied-de-cuve*), per avviare la fermentazione, in particolare se solfitato; il controllo della temperatura; l'uso di alcuni chiarificanti naturali, come la bentonite e la chiara d'uovo; la filtrazione.

LE REGOLE E L'INSOFFERENZA

Sono due i principali elementi di confusione che affliggono il mondo dei naturali (è una mia opinione, non una verità): uno è una condivisione soltanto parziale, tra i produttori, di cosa siano i vini naturali; il secondo punto, legato al primo, è l'assenza di un sistema di garanzie per il consumatore che tali regole, anche una volta che siano state dichiarate e fissate, siano effettivamente rispettate.

Alcuni produttori di vini naturali sono personaggi eccentrici, o egocentrici, affezionati a un'idea anarco-individualistica e anti-sistema di se stessi, per cui la sola parola "certificazione" li allarma. Per questo molti di loro pur praticando l'agricoltura biologica non sono certificati bio, e per questo molti rifiutano l'idea di un sistema di regole e di qualcuno che sorvegli sulla loro applicazione. È un'anima del movimento piuttosto forte, i cui aderenti hanno motivazioni ideali che meritano rispetto. E non credo, salvo eccezioni, che ci sia in questo rifiuto qualcosa da nascondere: al contrario, è più probabile che proprio chi è in malafede faccia carte false per ottenere una patente di pulizia e purezza. Infatti questo è un altro punto sul quale alcuni insistono: una volta reso istituzionale, il sistema rischia di diventare terreno di caccia per chi di scrupoli ne ha pochi e cerca solo il "bollino" (fatta la legge, trovato l'inganno).



Ma, d'altro canto, è possibile presentarsi sul mercato a testimoniare la propria adesione a un'idea presentando, come unica garanzia, la propria faccia?

IL RAPPORTO DI FIDUCIA TRA PRODUTTORE E CONSUMATORE

In Italia e in Francia si è assistito negli ultimi anni a una moltiplicazione di eventi che prevedono la presenza diretta del produttore vignaiolo dietro a un banchetto di degustazione, spesso con la possibilità di vendita diretta. Molti eventi di questo tipo sono specificamente dedicati al mondo dei vini naturali, oppure "naturali più biologici". Alla conoscenza fatta direttamente potrà seguire un rapporto duraturo, consolidato attraverso visite in azienda, comunicazioni virtuali (molto usati i social network), spedizioni periodiche anche attraverso canali innovativi.

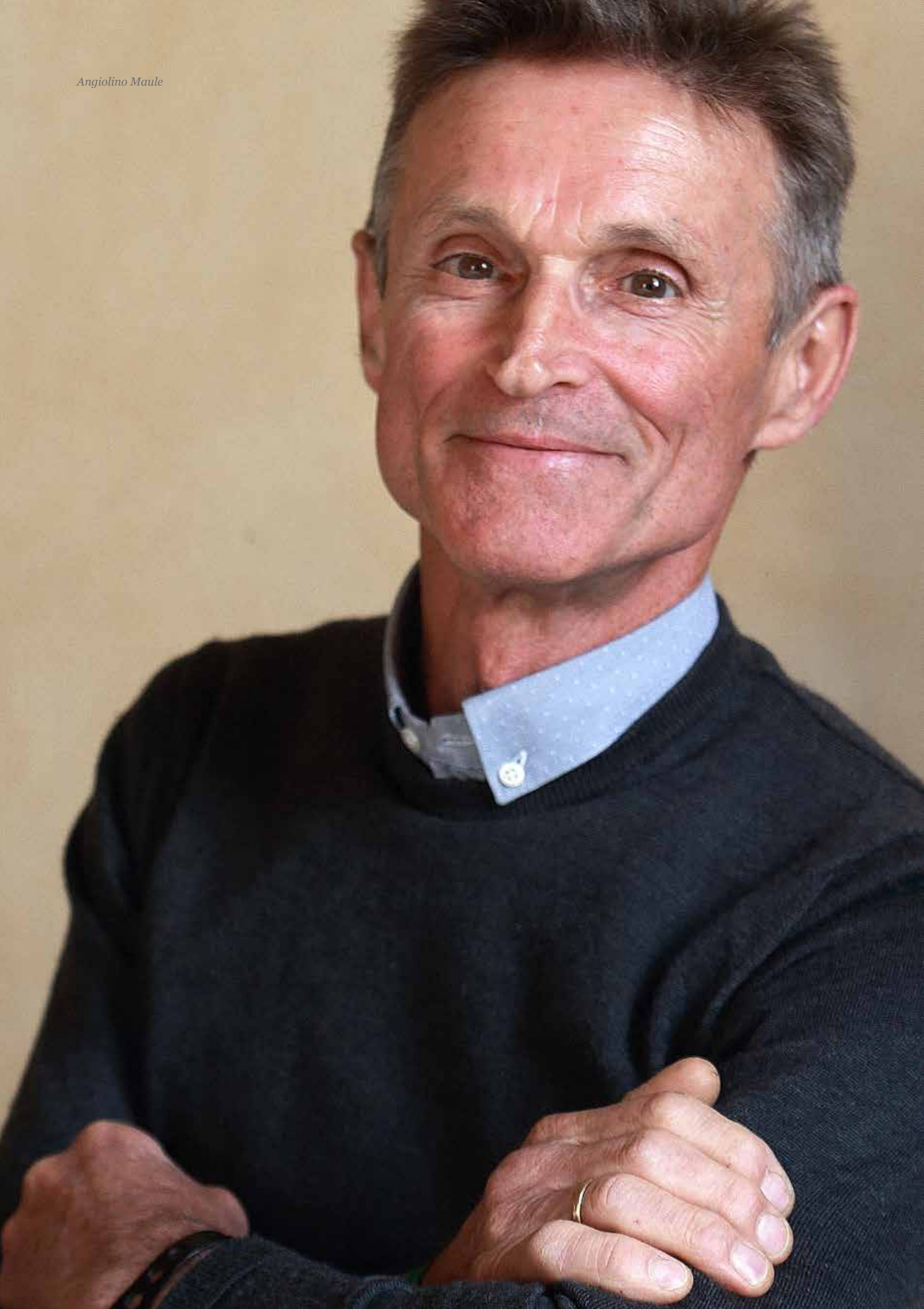
Per i produttori di vini naturali è un modo per conquistare la fiducia dei consumatori in modo diretto, senza la mediazione di un marchio o di un "bollino". A me non pare che necessariamente un marchio o un bollino valgano, come garanzia, meno di una stretta di mano, di un incrocio di sguardi, di uno scambio di battute: ma il consumatore può avere questa impressione, e il consumatore ha sempre ragione...

VERSO UN VINO NATURALE CERTIFICATO?

Tra le associazioni e movimenti del naturale in Italia VinNatur, fondata da Angiolino Maule, di recente ha approvato un disciplinare di produzione e un piano dei controlli, da affidare a un certificatore esterno qualificato [ne parliamo nelle prossime pagine con un'intervista a Maule, ndr]. Come prevedibile questa scelta non ha trovato una condivisione universale nel mondo del naturale: né per i contenuti del disciplinare (che si può visionare sul sito di VinNatur), né, ancor meno, per la scelta di una certificazione ufficiale.

Scrivo ad esempio sul suo blog il vignaiolo-filosofo Corrado Dottori (La Distesa): "con il massimo rispetto che si deve ad una associazione seria come VinNatur, qual è l'immaginario prodotto da questo "disciplinare" se non un vino biologico con dei limiti più stretti? Ma allora non aveva senso una lotta per modificare il disciplinare bio? E soprattutto: non ci si accorge che così facendo il vino naturale viene ridotto all'ennesimo "bollino di garanzia" frutto dell'ennesimo "piano dei controlli", cioè a nicchia della nicchia in un mercato che andrà avanti esattamente come prima? L'insurrezione ridotta a controllo, in collaborazione col Ministero per giunta. Il paradigma della sussunzione".

Angiolino Maule



PER UN PUGNO DI VINI NATURALI

Angiolino Maule si racconta.
Dai sogni di bambino, alla realtà di
un'associazione che si impone regole precise

di Maria Grazia Melegari

La giornalista americana Alice Feiring l'ha definito "Il Clint Eastwood del vino italiano" ma Angiolino Maule preferisce definirsi un contadino di Gambellara che è stato e vuol continuare a essere un pioniere nel mondo dei vini naturali. "Non saranno mai una semplice moda se sostenuti dalla ricerca e dalla trasparenza verso il consumatore, attraverso un disciplinare condiviso".

Siamo curiosi: vorremmo che ci raccontassi gli inizi della tua esperienza nel mondo della viticoltura e del vino, e lo facciamo con una domanda particolare. Angiolino Maule, da bambino, che cosa sognava di fare da grande?

C'è chi sogna di fare l'astronauta o il pompiere, io sarei voluto diventare un autista di camion o un agricoltore. Avevo già allora un carattere molto pragmatico. In realtà ho dapprima compiuto altre scelte. A ventitré anni, io e mia moglie abbiamo preso in gestione una pizzeria, attività che abbiamo svolto per dodici anni. Nel frattempo, non ho smesso di sognare di dedicarmi alla terra e diventare viticoltore; nel 1979 ho acquistato i primi quattro ettari di vigna e una vecchia casa in località Biancara e poi un altro ettaro e mezzo in località Taibane, sempre a Gambellara. Dal 1989 mi sono dedicato esclusivamente alle vigne e alla produzione del

vino. Agli inizi pensavo che sarebbe stato un lavoro rilassante: "finalmente sarò in pace" dicevo a me stesso. Quello è stato invece l'inizio di un percorso importante e molto dinamico.

Nel 1988 ho prodotto le prime 10.000 bottiglie, pensando di rivolgermi al mercato tedesco. Non è stato facile: mi paragonavano ad altri produttori della zona, guardando soprattutto al prezzo. Io avevo invece la ferma convinzione che la garganega, sfruttata a Gambellara soprattutto per fare quantità, dovesse meritare una nuova dignità e che questo si potesse realizzare al meglio con una viticoltura senza chimica e con scelte di un'enologia poco interventista. Ancora oggi non riesco ad allontanarmi dalle mie vigne per più di qualche giorno.

L'amore per la garganega e il territorio ti ha spinto a muovere i primi passi come viticoltore e produttore di vini naturali. Che cosa ha portato poi alla nascita dell'Associazione VinNatur?

Già dalla fine degli anni Ottanta ho iniziato a confrontarmi con molti vignaioli, in Italia e all'estero: alcuni vini naturali erano decisamente estremi, problematici. Ho pensato che solo attraverso lo scambio di esperienze e mettendo assieme le peculiarità del lavoro in vigna e in cantina dei vignaioli nei diversi territori si potesse trovare la strada per migliorare il prodotto finale e accrescere le nostre conoscenze.



Mi piace ricordare gli anni Ottanta e Novanta come un periodo di grande fermento nel mondo del vino naturale, in cui si discuteva e ci si confrontava in un gruppo ampio e molto vario. Sono stati anche anni difficili per tutti i produttori “naturalisti”: eravamo ignorati, a volte derisi.

Nel 2003, mettendo assieme circa una cinquantina di produttori ho allestito la prima edizione della manifestazione a Villa Favorita; con il ricavato delle prime edizioni abbiamo dato vita all'Associazione VinNatur, nata ufficialmente nel 2006. Di strada ne abbiamo fatta molta da allora: oggi i produttori aderenti sono 187 e ci tengo a dire che l'Associazione ha sempre cercato soprattutto la crescita qualitativa, attraverso metodi di controllo e un approccio alla ricerca.

“Sarei voluto diventare un autista di camion o un agricoltore”

Con l'appellativo di Clint

Eastwood Alice Feiring (presidente del Free Wine Award del Vinitaly per i vini naturali e biologici) si riferisce soprattutto alla questione dei controlli dei residui dei pesticidi nei vini degli associati. Ti riconosci in questo ritratto?

Il mio carattere pragmatico mi spinge sempre ad alzare l'asticella. A un certo punto mi sono reso conto che bisognava andare oltre il semplice confronto di esperienze tra vignaioli: stavamo all'interno del nostro orticello un po' generico del

“vino bio”, mentre cresceva l'attenzione generale verso una viticoltura pulita e la sostenibilità. Abbattere la solforosa e fare un vino soltanto con il mosto e la propria conoscenza è stato un bel passo in avanti, ma non poteva bastare. Il vino, oltre che “puro” - cosa che ritenevo essenziale sin dagli inizi - doveva essere anche buono. Di fronte a evidenti difetti nei vini era chiaro che da soli non saremmo andati da nessuna parte. Era essenziale conoscere, approfondire, e quindi ci siamo rivolti al mondo delle università e della ricerca. Gli anni Duemila hanno segnato l'inizio del confronto costruttivo con il mondo scientifico, che ci ha offerto possibilità prima inimmaginabili di collaborazione. Oggi questo è il punto forte della nostra Associazione e ne sono orgoglioso.

Da tre anni è in corso una ricerca approfondita sulla fertilità microbiologica in vigneto, fondamentale per giudicare lo

stato di salute e la capacità delle vigne di produrre uva sana e ricca di profumi e sapori. Il progetto è coordinato dall'agronomo Stefano Zaninotti (di Vitenova Vine Wellness) e inoltre stiamo lavorando a un progetto “Riduzione Rame e Zolfo” mediante induttori di resistenza, con la Stazione sperimentale per la viticoltura Sostenibile di Panzano in Chianti.

Per quanto riguarda la questione del controllo dei residui di pesticidi, stimo Alice Feiring, ma direi che non mi sento affatto un giustiziere; sono stato un pioniere nel mondo del vino naturale e mi sento ancora tale, ma vorrei essere

Un momento di Villa Favorita



soprattutto un formatore. Controllare a campione i residui dei pesticidi nei vini degli associati risponde innanzitutto a un'esigenza di trasparenza nei confronti dei consumatori. Non basta un'autocertificazione, abbiamo la possibilità di scrivere nero su bianco che i nostri vini sono onesti, salubri, prodotti senza chimica: perché non farlo?

Mi si chiede spesso se ci potrà mai essere un accordo tra le varie associazioni su una piattaforma condivisa: certificare l'assenza di residui di pesticidi nei vini dovrebbe essere il punto di partenza per tutti. Ci tengo a dire che i progetti di ricerca e i controlli della nostra Associazione vengono finanziati dal ricavato delle nostre fiere (da qualche tempo la manifestazione ha anche un'edizione romana e una genovese).

A quanto pare l'asticella si è alzata ancora: l'assemblea dei soci ha recentemente approvato un Disciplinare di produzione del vino VinNatur. Quali sono le motivazioni e le implicazioni future?

Si tratta di una scelta maturata come logica conseguenza del percorso che l'Associazione VinNatur ha intrapreso nel 2008, quando iniziammo a controllare i residui dei pesticidi nei vini.

Stabilire le pratiche ammesse e non ammesse secondo la nostra visione della viticoltura e accettare - come produttori - un minimo di regole condivise che presuppongono anche un piano dei controlli, credo sia un ulteriore e molto positivo passo verso la trasparenza. Ricordo che la legislazione europea

in tema di regole per il vino biologico ha stabilito maglie molto larghe che hanno creato confusione, invece di fare chiarezza. Ben venga condurre un vigneto con un regime biologico, sicuramente è il primo passo per togliere la chimica dalla vigna, ma si deve cercare di andare oltre, dimostrare che il nostro lavoro, non solo in vigna, ma anche in cantina è rigoroso e si prende la responsabilità di seguire regole più restrittive.

È una responsabilità che va assunta soprattutto verso il consumatore che, tramite un disciplinare e un piano dei controlli in vigna e in cantina, riceve ulteriori e tangibili garanzie sul vino che trova dentro le bottiglie. Ora vorrei mettere in pista il piano dei controlli. L'80% delle aziende associate fa già viticoltura biologica certificata, stiamo quindi contattando alcuni enti certificatori del bio riconosciuti dal MIPAAF per stabilire protocolli di collaborazione; penso che il disciplinare potrà diventare operativo con la vendemmia 2017. Il disciplinare non è stabilito una volta per tutte, ma è uno strumento dinamico che potrà essere migliorato e modificato sulla base delle esperienze future. Il dibattito all'interno dell'Associazione è sempre vivo e questo sistema di regole condivise e di controlli va visto anche come un'occasione di crescita culturale per gli associati. VinNatur s'impegna a fornire un servizio tecnico di consulenza per supportarli nel loro lavoro, proprio per favorire il rispetto delle regole condivise, superare le difficoltà che possono incontrare nel loro lavoro e trarre il massimo beneficio dai risultati delle ricerche che stiamo conducendo.



*Angiolino Maule davanti a Villa Favorita
nei giorni della manifestazione*



Si è da poco conclusa la quattordicesima edizione della manifestazione VinNatur a Villa Favorita, com'è andata?

È stata un successo che conferma il crescente e diffuso interesse per il vino naturale e per chi lo produce. La manifestazione è cresciuta, sia in termini di presenza dei produttori (170 quest'anno), sia di partecipazione del pubblico che in tre giorni ha riempito le sale di Villa Favorita con circa 4000 presenze. Si tratta di un pubblico sempre più attento e preparato: gestori di locali ed enoteche, importatori provenienti da ogni parte del mondo, semplici appassionati tra i quali molti giovani. Il successo è confermato anche dalle molte richieste ricevute di organizzare anche in altre parti del mondo manifestazioni simili a Villa Favorita. Inizieremo a breve con Copenaghen, dove i vignaioli di VinNatur saranno presenti il 28 e 29 maggio con un grande banco d'assaggio.

Mi chiedono spesso se il grande interesse verso il vino naturale non finisca per trasformarlo in un fenomeno di moda. Io credo che il vino sia un prodotto della terra trasformato dalla cultura dell'uomo, quindi produrre con sempre maggiore consapevolezza, accrescendo le proprie conoscenze tecniche e scientifiche ed essendo disponibili in modo trasparente a una verifica del proprio lavoro, è una

garanzia di serietà. Se alla base della produzione c'è tutto questo, il vino naturale non diventerà mai una moda. Quello che differenzia i vignaioli aderenti a VinNatur e che sta alla base del nostro lavoro, è la fiducia nella ricerca e la consapevolezza che solo attraverso la sperimentazione si può arrivare a ottenere un prodotto valido nel pieno rispetto del territorio e della natura.

E quale sarà il futuro? chiediamo ad Angiolino, mentre versa nel bicchiere un po' del suo Pico.

*“Il lavoro di ricerca
dell'Associazione è a servizio
di tutto il mondo del vino”*

Se realtà importanti come Ca' del Bosco, Castello dei Rampolla, Gaja, tanto per fare qualche nome, decidono di convertire le loro produzioni al biologico, penso che il futuro

sarà sempre più contraddistinto da una consapevolezza diffusa e da scelte produttive sempre più pulite. Il mio sogno è che il lavoro di ricerca e le esperienze dell'Associazione possano essere condivise il più possibile e messe a servizio di tutto il mondo del vino, perché si producano sempre più vini naturali e sempre migliori, con profili qualitativi che si distinguano per freschezza ed eleganza.

È un augurio che condividiamo e, conoscendo la caparbia determinazione di Angiolino, pensiamo che il suo sogno abbia concrete possibilità di divenire realtà.

I ROSONI DI VINETIA

I primi 10 vini certificati biologici secondo le commissioni degustazione della nostra guida online

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



I prezzi indicati sono intesi franco cantina



COL MOENIA

Daide Vignato

Gambellara Classico DOC - 2014

Prezzo: 9,70 euro

Luminoso giallo paglierino, arricchito da sfumature dorate. Si presenta deciso e intrigante nei sentori caratteristici. Note di agrumi, pompelmo in primis, si mescolano a sbuffi d'incenso. Si percepiscono cenni fruttati di pesca sciropata, gelatina di cotogne, melone bianco e mela golden matura, poi ricordi di elicriso e fiore di sambuco, erbe aromatiche e miele. Il sorso è gustoso e fresco, arricchito da un accentuato profilo minerale. Vino austero, per ricchezza di materia, ma con ottime prospettive. Il finale lungo lascia una sensazione pulita di scorzette di limone. Acciaio. www.davidevignato.it



DOGALE

Le Carline

Passito Bianco Veneto IGT - annata n.d.

Prezzo: 40,00 euro

Calice lucente oro antico, impreziosito da nuance ambra e topazio. Pregevoli le note di frutta disidratata, candita e tropicale. La scia aromatica continua con effluvi di mandorla bianca, zafferano, miele e pietra focaia. Il gusto è pieno, suadente, sapido e persistente in un corpo ben equilibrato con insito ancora un grande potenziale. Chiude con ritorni di mineralità salmastra e un delicato finale agrumato. Appassimento di uve verduzzo a cui segue fermentazione e maturazione in barrique. Un eccellente vino dei Dogi.

www.lecarline.com





ARZIMO

La Cappuccina

Recioto di Soave DOCG - 2013

Prezzo: 20,00 euro

Dorato con lucenti riflessi ambrati. Molto intenso all'olfatto. Bouquet ampio, che conquista per la bella mineralità e freschezza, intrecciata a note generose di frutta matura, albicocca in primis, per poi sfumare su sentori esotici di dattero, miele balsamico e sensazioni più evolute di cera d'api e resina. Accarezza il palato come un guanto di velluto, pur mantenendo un'incredibile freschezza che invita ad un nuovo sorso. Di carattere, equilibrato ed armonico con lunghissima scia minerale con ritorni di liquirizia. Da grappoli selezionati per l'appassimento. Matura 12 mesi in barrique. www.lacappuccina.it



LISON CLASSICO

Savian

Lison Classico DOCG - 2014

Prezzo: 5,50 euro

Paglierino intenso con intarsi dorati. Esordio olfattivo con sensazioni floreali di sambuco e glicine, quindi sentori di frutta secca ed esotica con una leggera nota minerale, quasi iodata. Piacevolezza manifesta al palato dove si apprezzano i gradevoli ritorni fruttati che accompagnano un elegante finale fresco e sapido con un allungo morbido e ammandorlato. Solo acciaio per la maturazione di questo vino. www.savianvini.it



LE SPONDE

Coffele

Recioto di Soave DOCG - 2014

Prezzo: 31,00 euro

Lento e sinuoso si muove nel calice, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, vivaci e brillanti. Dolci sensazioni di frutta tropicale inebriano l'olfatto. Come onde marine sul bagnasciuga, si susseguono note floreali di biancospino, sambuco, i caldi aromi di miele e la delicata vaniglia. Una freschezza spavalda lo rende quasi croccante al palato, con immediati ritorni di nespola, noce e fichi. Il finale pieno ed equilibrato, il lungo finale e la splendida struttura lo vestono armonicamente. Matura in barrique per 10 mesi. www.coffele.it



MITHAS

Corte Sant'Alda

Amarone della Valpolicella DOCG - 2010

Prezzo: 130,00 euro

Granato ben trasparente e di buona consistenza. All'olfatto fragrante e balsamico, accattivante per buona ampiezza sulle note fresche, le erbe aromatiche, un tocco di mentuccia, la salvia. La frutta, con la marasca, i frutti del sottobosco, ma anche le note speziate, la cannella, la liquirizia, il tabacco da pipa, l'humus. Sul palato è ben presente con buona potenza ed eleganza, eppure conserva grande bevibilità ed agilità. Fermentazione con lieviti indigeni in tini di legno da 40 ettolitri a cui segue poi la maturazione in legno di diverse dimensioni per 4 anni. www.cortesantalda.it





IL LUGANA

Pasini San Giovanni

Lugana DOC - 2015

Prezzo: 9,00 euro

Giallo paglierino con riflessi dorati. L'olfatto si apre dapprima con percezioni minerali, poi frutta esotica e mela cotogna, continuando con delicati sentori floreali di ginestra ed erbe aromatiche. Al palato è sapido e fresco; la frutta ben presente su uno sfondo minerale porta ad una chiusura ammandorlata. Fermenta e matura in acciaio.

www.pasinisangiovanni.it



MORAR

Valentina Cubi

Amarone della Valpolicella Classico DOC - 2011

Prezzo: 40,00 euro

Granato di buona intensità cromatica. Bouquet elegante ed ampio, floreale di fiori secchi di rosa e ciclamino, aromi generosi di frutta matura e in composta ravvivati da note speziate piccanti. Si concede al palato morbido ed equilibrato, con sensazioni pseudocaloriche ben percepibili, sostenute da una struttura adeguata. Matura lentamente in botti di quercia da 30 ettolitri per 33 mesi. www.valentinacubi.it



FONGARO PAS DOSÉ

Fongaro Spumanti

VSQ - 2011

Prezzo: 40,00 euro

Luminoso il giallo paglierino con fine perlage. Si apre con note fruttate di pesca, di albicocca, di agrumi e una lieve allusione d'ananas, subito seguito da un cenno floreale ed aromatico di sambuco e di salvia. Chiude sull'immaneabile richiamo minerale, timbro di tutti i vini di questo spumantista. Al palato si avviluppa nella setosa effervescenza che si stempera nel buon equilibrio fresco sapido e pulisce senza affaticare il palato; persiste nel fruttato finale e minerale, non mancando di riproporre le erbe aromatiche. Matura sui lieviti per 36 mesi. www.fongarospumanti.it



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Tenuta Vignega

Amarone della Valpolicella DOCG - 2010

Prezzo: 25,00 euro

Rosso granato con riflessi aranciati, luminoso e di bella trasparenza. Gentile e soave all'olfatto, fragrante ed elegante, ben bilanciato tra le note speziate, fruttate e minerali. Il pepe, il caffè d'orzo, l'argilla bagnata, la nespola, la ciliegia e la mora selvatica. Palato elegante, con giusto velluto e buona bevibilità. Maturazione in rovere di diverse dimensioni per 3 anni. www.tenutavignega.eu





BIOVENEZIA

BIODISTRETTO DELLA PRODUZIONE E DELLA COMUNITÀ
DEL BIOLOGICO DELLA VENEZIA CENTRO-ORIENTALE

ESSERE BIO A VENEZIA

L'entroterra veneziano è diventato un biodistretto con tre obiettivi: formazione, informazione, comunicazione

— di Irene Graziotto

Il secolo d'oro di Venezia, vibrante delle composizioni di Vivaldi, Tiepolo e Canaletto, coincide con la Civiltà di Villa così ben descritta da Goldoni, quando la Serenissima accantona lo Stato da Màr e riscopre la terraferma che si estende alle sue spalle. Qui, città conquistata dopo città conquistata, campeggia il leone alato, simbolo di una supremazia indiscussa e di una lungimiranza che ha saputo solcare mari e secoli. Qui, oggi, il leone alato torna a campeggiare in una nuova veste, come simbolo del "Biodistretto della produzione e della comunità del biologico della Venezia centro-orientale", in breve "Bio Venezia".

ALL'ORIGINE DEL PROGETTO

Primo biodistretto veneto, il progetto nasce formalmente lo scorso 5 novembre ma affonda le sue radici indietro negli anni Ottanta, quando alcune aziende di un triangolo di terra che ha per vertici Cessalto, Portogruaro e Annone Veneto-Pramaggiore decidono di passare al biologico. "Era fine anni Ottanta - ricorda Daniele Piccinin, titolare de Le Carline e oggi Presidente del biodistretto - quando la chimica non era in discussione e si abbandonava la zappa convinti che queste sostanze potessero fare miracoli. Noi nuotavamo controcorrente". Le prime amare scoperte degli effetti collaterali sarebbero arrivate di lì a poco: carcinomi alle vie respiratorie e al fegato, dovute a manipolazioni dirette, fatte senza la dovuta formazione. Intanto, la

tendenza avviata da questa manciata di aziende conquista a poco a poco anche le aree circostanti e altri comparti agricoli, crescendo fino a fare di questo territorio, già vent'anni fa, il più grande areale coltivato a biologico di tutta Europa. Quanto al settore vinicolo nello specifico, dalle tre realtà iniziali - Le Carline, l'Azienda Agricola Piazza Antonio, Giorgio e Stefano e, infine, Savian Vini - si passa a undici nel 1990 fino alle 30 attuali. A livello generale, se fra gli anni Novanta e il Duemila il numero di aziende aderenti alle pratiche sostenibili rimane stabile, subito dopo lo scoccare del secolo, a seguito del caso "mucca pazza", la coscienza collettiva torna nuovamente a interrogarsi sulla qualità dei metodi usati. A questo fa seguito una vera e propria impena di aziende bio con un trend regionale che fra il 2000 e il 2012 segna un +40% (dati INEA-Veneto Agricoltura).

Nel frattempo muta anche l'approccio adottato. Da scelta personale il biologico si trasforma in vera e propria *forma mentis*, coinvolgendo non più solo soggetti privati ma anche enti pubblici, fino ad arrivare, lo scorso novembre, alla formalizzazione del progetto con un vero e proprio atto costitutivo che, per l'appunto, vede fra i firmatari singoli cittadini, ma anche il Consorzio Vini Venezia e l'Associazione Strada dei Vini Lison Pramaggiore, l'AIAB Veneto e il VEGAL (Gruppo Azione Locale Venezia Orientale - una realtà consortile volta a favorire lo sviluppo di questa zona rurale) come pure il Consorzio di Bonifica Veneto Orientale. "Da qualche anno volevamo concretizzare questa realtà stabile per darle visibilità, ma anche dotarci di uno stru-



mento giuridico” commenta Giorgio Piazza - Presidente del Consorzio Vini Venezia e titolare assieme ai fratelli Antonio e Stefano dell’omonima azienda - sottolineando anche la polifonia dei firmatari che coprono tutta la filiera produttiva: dal Consorzio di Bonifica - “per fare viticoltura di qualità serve acqua di qualità” - passando dal Cirve, il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, per arrivare al settore distribuzione e vendita con realtà quali EcorNaturaSì, ma anche alla digitalizzazione di cui si occupa Grow the Planet.

I NUMERI DEL BIODISTRETTO

Attualmente il bio distretto si estende su 425 km² e annovera una Superficie Agricola Utilizzata biologica di quasi 990 ettari, ovvero il 4% del totale (dati relativi al 2015, quindi arrotondati per difetto rispetto alla situazione odierna), un punto percentuale sopra il minimo richiesto dalla normativa. Tuttavia, in alcuni comuni, come ad esempio Annone Veneto, si arriva al 9%. Ma cosa è esattamente un biodistretto? Secondo la definizione ufficiale, “è un’area geografica dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, altri operatori economici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse locali, partendo dal modello biologico di produzione e consumo (filiera corta, gruppi di acquisto, ristorazione collettiva bio, ecc)”. Tradotta in pratica, è una zona con un’alta e significativa presenza di aziende biolo-

giche dove l’agricoltura è ben integrata nel contesto ed ha un ruolo riconosciuto, i consumatori/cittadini sono interessati al bio e, in generale, all’ambiente ed alla sua gestione consapevole, le amministrazioni pubbliche sono attente alle scelte ambientali e al benessere dei cittadini e agriturismi, ristoranti, albergatori, artigiani conoscono, usano e apprezzano i prodotti biologici.

GLI OBIETTIVI

Informazione e formazione sono le due parole chiave che guidano l’operato del biodistretto nei quattro obiettivi che i soci fondatori si sono posti: fare agricoltura biologica in maniera migliore, incrementare il numero delle aziende sostenibili per raggiungere almeno il 5% della superficie totale, differenziare le varie realtà e aumentare la redditività delle stesse. “Se vogliamo raggiungere, da qui a due anni, i 2 punti percentuali sopra la media regionale, è indispensabile creare una rete di sostegno per i soggetti interessati e in conversione, visto che gli anni più difficili sono proprio quelli iniziali” spiega Piccinin. In agenda c’è, quindi, la creazione di un gruppo di sostegno ma anche di ricerca. A questo si affianca un impegno concreto, intenso e prolungato sul fronte della promozione nei confronti del consumatore, anche quello in giovane età. “Vogliamo che i nostri prodotti entrino nelle mense scolastiche: è necessario lavorare con i bambini per essere incisivi e porre le premesse per effetti di lungo termine” puntualizza Piccinin.



A sinistra, Daniele Piccinin (Presidente del Biodistretto)
Sotto, Giorgio Piazza (Presidente del Consorzio Vini Venezia)



Molto va ancora fatto nei confronti del flusso turistico sul litorale adriatico, visto che la presenza di prodotti locali e biologici nelle strutture ricettive rimane circoscritta e che l'interazione fra spiaggia ed entroterra è limitata. "All'inizio vendevamo solo all'estero, in Italia riscontravo poco interesse - racconta Moreno Musaragno dell'azienda Terra Musa - poi mi sono accorto che questo derivava da un problema di mancata comunicazione sul suolo nazionale". Fondamentali risultano dunque le tappe pratiche individuate per il biodistretto, che prevedono di mettere a disposizione un certo valore di merce per la promozione alle feste locali, ma anche l'organizzazione di circuiti di visita e degustazione per turisti e la partecipazione ad azioni di promozione dove fare squadra. "Bisogna anche riuscire a far capire che biologico non significa rustico, casereccio, alla buona, ma significa esattamente il contrario: cura e attenzione certosina" commenta William Savian dell'omonima tenuta vinicola.

I PROTAGONISTI

Daniele Piccinin - Le Carline

Piccinin non usa mezzi termini quando racconta le motivazioni che l'hanno portato verso il biologico: "perdere entrambi i genitori non ti consente di procrastinare certe decisioni". Dopo la conversione biologica, l'azienda ha continuato la ricerca su due fronti: da un lato le varietà resistenti, dall'altro la certificazione vegana. Sono 28 le varietà resi-

stenti alle malattie crittogamiche ospitate nel vigneto sperimentale e provenienti dai vivai di Rauscedo, Padergnone e San Michele all'Adige. Oltre a queste, sono stati messi a dimora anche due ettari di vecchie varietà conosciute di Refosco, Verduzzo ma anche Cabernet con lo scopo di salvare dall'oblio un importante bagaglio ampelografico. A livello di cantina, è stato portato invece avanti il lavoro sui vini senza solfiti di cui oggi l'azienda produce ben mille ettolitri in cinque diverse tipologie. "L'Italia è fra gli stati all'avanguardia in merito a tale tecnologia e il belpaese può inoltre giocare la carta del legame col territorio" sottolinea Piccinin, che ha voluto intraprendere anche la certificazione vegana ottenuta oltre un lustro fa e che sta sviluppando assieme ad un laboratorio una capsula di origine vegetale - solitamente le capsule sono di origine animale - per contenere le cellule dei lieviti selezionati.

Giorgio Piazza - Azienda Agricola Piazza

Qui il 70% di vendite avviene in cantina, con un bacino di utenza per metà friulano e per metà situato nel Nord-Centro Italia: in pratica, la realizzazione della filiera corta, fra gli obiettivi che si è posto il biodistretto. La spinta verso il biologico parte dalla volontà di ridurre la chimica ma, col passare degli anni, rivela sempre più il suo potenziale nella conservazione del suolo: "la grande responsabilità che hanno i viticoltori" come la definisce Piazza. Il biologico, affiancato ad altre pratiche quali sovesci,

IL TERRITORIO

*A destra, Moreno e Paola Musaragno.
Sotto, William Savian
sul tetto fotovoltaico della cantina*



permette di mantenere in equilibrio i 30-40 centimetri di terra sotto il suolo che costituiscono la biosfera e che risultano fondamentali per la salute delle viti come pure dell'intero ambiente, sia sotto che sopra la terra. Piazza è stato fra i primi ad applicare tale approccio e se "all'inizio i vini biologici erano percepiti come elitari", racconta, "ora le cose sono cambiate ma la comunicazione rimane un fattore cruciale".

Moreno Musaragno - Terra Musa

È un malessere personale quello che porta Moreno Musaragno a intraprendere il biologico nell'azienda paterna acquisita nel 1968: "anche facendo già lotta integrata e usando la chimica in maniera estremamente limitata, riscontravo comunque dei problemi ogni volta che tornavo dalla vigna. E per me era inconcepibile che la passione per il lavoro in vigna, che tanto mi dava dal punto di vista emotivo, fosse "tossica" a livello fisico". Terra Musa lavora per lo più con l'estero, con l'export che copre l'80% delle vendite. Il restante 20% viene assorbito dal mercato italiano, anche se difficilmente si scende oltre la Toscana. Per Musaragno la strada da fare in Italia è ancora molta: "il biologico non è

immediato, va seguito, deve essere compreso dal consumatore e in questo i sommelier sono un anello fondamentale, ma talvolta c'è poca preparazione".

William Savian - Savian Vini

Il primo focolare in una terra di banditi. È il 1925 quando nella zona chiamata Bandida sorge Podere Bainsizza, cuore di quello che sarebbe diventata l'azienda Savian. La produzione biologica risale al 1993: "mio padre era un metalmeccanico a tempo pieno e sapeva bene cosa significasse inquinamento, non ebbe esitazioni" racconta William Savian. Anche qui i mercati di destinazione sono per lo più quelli esteri: Nord Europa e Germania, ma anche Cina, dove l'azienda ha registrato una crescita del 100% annuale per tutto lo scorso triennio, dopo l'ottenimento della certificazione biologica specifica per questo paese. Merito anche di un packaging dinamico e geometrico, e della conoscenza dell'utente finale "che generalmente appartiene alla classi medio-alte e 6 volte su 10 è donna" spiega Savian. L'azienda è un riuscito ad estendere la certificazione biologica oltre il vino, coprendo anche il fronte olio, distillati e birra e divenendo un esempio di offerta biologica a 360 gradi: esattamente quello cui punta il biodistretto.

GIANNITESSARI: IL MARCHIO DIVENTA AZIENDA

Il brand lanciato per Soave e Colli Berici diventa a tutti gli effetti il nome dell'azienda. Il marchio Marcato confermato per il Durello

Lo scorso anno aveva messo il suo nome e cognome sui vini fermi prodotti dalla Marcato. Oggi Gianni Tessari, figura di spicco del mondo vitivinicolo veronese alla guida della storica azienda di Roncà dal 2013, compie un altro passo in avanti: la Società Agricola Marcato cambia la propria denominazione in Società Agricola Giannitessari.

“Se prima Giannitessari - spiega - era solo una linea di prodotti, oggi il marchio diventa il nome dell'azienda all'interno della quale si trova la linea Marcato, quale anima spumantistica della produzione”.

La differenza è comunque solo formale e i vini restano i medesimi. L'azienda Giannitessari continua a produrre tre diversi Soave (un Soave Doc e i Cru di Soave Classico Monte Tenda e Pigno); due monovitigni (Chardonnay, Pinot Nero) e un passito di Durella (Monte Duello) coltivati sui suoli vulcanici della Lessinia; e i vini rossi: Due (da uve Merlot e Cabernet), Tai Rosso e Pianalto (da vecchie vigne di Cabernet) sui terreni dei Colli Berici. Confermato in etichetta il brand Marcato su tutta la gamma dei Durello: Metodo Charmat Brut ed Extra Dry, Metodo Classico 36 mesi, 60 mesi e AR (120 mesi) oltre che sul Metodo Classico Rosé 36 mesi.

Circa 55 ettari di vigneto distribuiti in tre DOC a cavallo tra le province di Verona e Vicenza (Soave, Monti Lessini e Colli Berici), una moderna cantina con circa 7.000 metri e 350.000 bottiglie prodotte: sono questi i numeri di una realtà che sotto la guida di Gianni Tessari unisce anni di successi nella produzione di Soave, al marchio storico per il Durello spumante Metodo Classico.

“Da alcuni anni - prosegue Gianni Tessari - ho raccolto la sfida di cimentarmi con terroir e varietà diverse, cercando di comprendere come valorizzare il meglio di ogni territorio e di ogni varietà. Marchi commerciali e linee di prodotto alla fine sono solo l'espediente che usiamo per dare identità ad un lavoro che parte dalla vigna”.



MONTE TENDA - SOAVE CLASSICO DOC

Prodotto da uve Garganega e Trebbiano, coltivate su terreni calcarei nell'omonimo Cru della zona classica di Soave. Affina in acciaio per non più di 6-8 mesi per dare un'espressione fedele del territorio. Presenta colore giallo paglierino; bouquet finissimo di fiori bianchi e frutti a polpa bianca; in bocca ha buon corpo sostenuto da una leggera nota di mandorla e un finale fresco.

FUORI DI NICCHIA

Biologico o senza solfiti.
I vini non convenzionali si fanno strada,
anche nelle aziende più grandi

di Alessandra Piubello



In Italia il vigneto biologico continua ad espandersi. I dati più recenti sono quelli resi disponibili dal SINAB (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica) e si riferiscono al 2015, quando sono stati censiti 53.900 ettari in biologico, 7.000 ettari in più rispetto al 2014 (un +15%).

Sono in crescita anche le superfici in conversione, passate da 25.460 ettari a 29.741, quindi registriamo un aumento di 4.281 ettari. Il totale porta il biologico a quota 83.642 ettari, il 13% della superficie vitata italiana. L'incremento è importante anche guardando al medio termine: dal 2010 al 2015 la crescita del fenomeno è stata del 60%, di cui +26% per le superfici biologiche e +211% per quelle in fase di conversione. È dunque lecito aspettarsi una ulteriore crescita negli anni a venire, quando una parte delle conversioni passeranno di grado. Si tratta di un andamento largamente previsto, essendoci da ormai tre anni a questa parte un "magazzino" in conversione superiore a 20mila ettari, dei quali almeno un terzo è destinato a diventare biologico.

La regione con la maggiore superficie vitata biologica resta la Sicilia, sia per ettari (32mila), che per quota sul totale vitato (40%). In Veneto il biologico sembra essere finalmente decollato: da livelli inferiori alla media nazionale (nel 2009 aveva 1.500 ettari), si posiziona con i suoi 4.000 ettari al 5% della superficie biologica nazionale, al pari delle Marche e dopo Sicilia, Toscana e Puglia. La Toscana diventa la seconda regione in Italia per superfici bio (11.556 ettari, incremento di penetrazione del 4% e ormai al 20% del totale) superando la Puglia (10.866 ettari e 13% del totale). Vale la pena di sottolineare le regioni dove il fenomeno non sta più progredendo. In Emilia Romagna, Basilicata, Liguria e Sardegna i dati sono negativi tra il 2014 e il 2015. In un paio di regioni sono anche negativi sul quinquennio, come in Abruzzo, nonostante il lieve incremento del 2015 oppure nel Lazio (stesso discorso) o in Liguria, regioni dove comunque si è vissuto un forte calo delle superfici vitate globali. Come si posiziona l'Italia rispetto all'estero? Dopo essere stata





fino al 2008 leader in Europa, l'Italia oggi resta il secondo paese per estensione del vigneto biologico, dietro alla Spagna (97.000 ettari): in termini percentuali, i paesi sono distanti solo 5 punti, e altrettanti separano il nostro Paese dalla Francia, che dopo una forte progressione tra 2008 e 2011 sembra aver perso slancio. La crescita del nostro Paese, se si eccettua il periodo 2010/12, pare più regolare, sicuramente rispetto alla dinamica francese, ma anche degli spagnoli.

La produzione biologica interessa sempre più anche aziende di medie e grandi dimensioni, che si affacciano al bio spesso con una linea di prodotti, facendo convivere prodotti da agricoltura convenzionale con produzioni non convenzionali. Vediamo di seguito due casi studio: il primo riguarda la progettazione di una conversione al biologico, il secondo il lancio di una linea di vini senza solfiti.

ASTORIA: IL FUTURO È TUTTO BIO

L'azienda Astoria nasce nel 1987 da una storica famiglia di viticoltori, guidata ad oggi dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato. La sede è a Refrontolo, nelle colline del Conegliano Valdobbiadene. Per dare un'idea delle dimensioni, quaranta ettari di proprietà, cento conferitori storici e una produzione di tre milioni di bottiglie. Prosecco soprattutto. Quattro anni fa decidono di sperimentare il biologico su tre ettari dedicati e di produrre

un Prosecco certificato in biologico, il Gaggiandre. Fa parte della linea "Venice Collection", creata per omaggiare Venezia, e si distingue per la peculiare bottiglia con tagli e incisioni che richiamano l'arte del vetro dei maestri lagunari. In particolare il nome si riferisce ai cantieri acquatici delle Gaggiandre, opera di Jacopo Sansovino tra il 1568 e il 1573, costruiti all'Arsenale Nuovissimo. "Abbiamo iniziato a produrre il Gaggiandre - spiega Giorgio Polegato - per soddisfare un certo tipo di clientela sempre più attenta alla filosofia biologica, ma in realtà anche per sperimentare e attuare delle prove per verificare se potevamo intraprendere un nuovo percorso. Infatti, il prossimo anno aumenteremo la superficie in biologico a dieci ettari, per poi arrivare, nel giro di cinque, sei anni, a convertire tutta l'azienda in biologico. D'altronde già nel 2011 siamo stati fra i primi a sottoscrivere il protocollo viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG per la gestione sempre più sostenibile del vigneto. Crediamo che il futuro per noi sarà bio, indubbiamente, anche se richiederà ulteriori investimenti. Attualmente le due anime convivono ancora, anche se non è facile né a livello gestionale né organizzativo, ma abbiamo chiaro l'obiettivo". Non a caso infatti già tre anni fa Astoria ha aderito a un protocollo per la riqualificazione ambientale, studiato sul modello dei viticoltori francesi dello Champagne. "Un progetto - continua Giorgio Polegato - che ha richiesto oltre tre anni per studiare un insieme di sementi che si adattas-



*Giorgio Polegato
e la bottiglia
di Gaggiandre*



sero al terreno e alle temperature. Piante e fiori infatti arricchiscono il terreno e attirano gli insetti in grado di combattere in modo naturale i parassiti che attaccano le vigne. Una soluzione che ci ha consentito di ridurre i trattamenti del 30%. Attualmente il Gaggiandre sfiora quota 50.000 bottiglie, venduto al 60% in Italia, per il resto all'estero. «Abbiamo avuto un riscontro notevole - afferma Giorgio Polegato - la domanda del Gaggiandre è in aumento, anche se con ritmi lenti. Riteniamo che la scelta del bio sia stata positiva, ora non ha un grosso peso in percentuale ma lo avrà, per nostra convinzione. Il biologico è percepito comunque come un valore aggiunto aziendale da parte del consumatore, anche se non lo acquista». Attualmente, il mercato estero più sensibile per Astoria è la Germania, seguita dai mercati scandinavi (dove il bio viene visto come una necessità e non certo come una moda) e dall'Inghilterra.

TENUTA SANT'ANTONIO: LA SFIDA DEL SENZA SOLFITI

Tenuta Sant'Antonio possiede vigneti che si estendono su cento ettari nella zona allargata della Valpolicella, nelle colline delle vallate di Illasi e Mezzane. Quattro fratelli: Armando, Tiziano, Paolo e Massimo Castagnedi, ognuno con il proprio ruolo, con una storia che inizia nel 1989. La produzione si attesta sul milione di bottiglie. Nel

2005, cominciano ad affrontare la questione solfiti. Come sappiamo i solfiti sono rei di causare possibili mal di testa (se si supera la Dose Giornaliera Accettabile o DGA, prevista tra i 20-40 grammi per gli uomini, meno per le donne e gli anziani) o anche peggio nelle persone intolleranti. Proporre al consumatore un vino più salutare e naturale è stata un'esigenza per i fratelli Castagnedi: ecco allora nascere le prime bottiglie nel 2010 della linea Télòs, senza solfiti aggiunti. «Produrre vino compatibile con l'ambiente e con il benessere del nostro corpo - spiega Paolo Castagnedi, enologo dell'azienda - ritengo sia una necessità irreversibile. La nostra sfida, con il progetto Télòs (che significa obiettivo da raggiungere) è stata quella di studiare con rigore scientifico un metodo che ci consentisse di produrre un vino buono ma con maggior salubrità (certificata scientificamente) e longevo». All'inizio partono con due ettari dedicati al progetto, aumentando man mano fino ad arrivare agli attuali venti ettari. I vigneti vengono coltivati in modo differente, sono inerbiti e ormai da sei anni non utilizzano rame ma microrganismi. Le tecniche in cantina sono state studiate su misura, utilizzando tecnologie all'avanguardia e molto costose. «Abbiamo investito moltissimo - interviene Tiziano Castagnedi - in questa scelta, ma ci crediamo. Per noi è stato come ripartire da zero, impostare un prodotto in modo totalmente diverso, con spese che lievitavano, a partire dal costo delle tecnologie, dei prodotti alternativi (per esempio i nostri lieviti vengono alimentati solo con

*I fratelli Castagnedi:
Massimo, Tiziano, Armando e Paolo*



prodotti organici), della formazione del personale, dell'utilizzo imponente dell'acqua per un'attenzione maniacale alla pulizia, solo per fare degli esempi".

Paolo riprende il discorso: "L'abbiamo sempre visto come un investimento per il futuro, per un futuro migliore. Si può cambiare in meglio, con i giusti mezzi e la giusta motivazione, ovviamente bisogna rischiare. Il nostro è stato un percorso, aggiustato ogni anno, dettaglio dopo dettaglio, che si sta incanalando nella direzione che volevamo, anche grazie al supporto scientifico di un laboratorio di ricerca che ci ha sostenuto in questi anni". Per il momento la linea non convenzionale propone tre vini, il Bianco, il Rosso, e l'Amarone, per un totale di 50.000 bottiglie. I fratelli Castagnedi sono concordi nel dire che il consumatore abituato ai loro vini convenzionali, sulle prime resta spiazzato, un po' diffidente. "Sono vini che vanno spiegati - afferma Tiziano Castagnedi, responsabile vendite Italia e Svizzera - perché sulle prime il "diverso" non sempre viene recepito bene, può venire

accolto con sospetto. Bisogna accompagnare il cliente nella scoperta, portarlo per mano. Poi, una volta assaggiato il vino dopo le spiegazioni d'uopo, il consumatore viene colpito, tanto che torna a riacquistare proprio i vini della linea Télòs. Abbiamo un alto indice di fidelizzazione e le vendite sono in crescita, anno dopo anno".

Al momento i vini della linea non convenzionale sono venduti soprattutto in Italia, che fa la parte del leone, il resto fra Svizzera, Giappone e Cina. "Essere riconosciuti come un'azienda che promuove la ricerca e l'innovazione è un risultato che ci appaga, ma ci piacerebbe anche che l'esperienza maturata in questi anni e le energie impiegate potessero essere utili anche ad altri perché riteniamo che la salute sia un bene estremamente prezioso e vada tutelata, e questo stile di vini è un processo irreversibile." Tanto irreversibile che dalle sperimentazioni su Télòs i Castagnedi stanno modificando anche il loro approccio al convenzionale, introducendo i sistemi del "non convenzionale".

ALLA SCOPERTA DI COL VETORAZ NELLE BOLLICINE DOCG TUTTO IL SENSO DI UN TERRITORIO

"Seguire scrupolosamente un metodo che preservi l'integrità espressiva del frutto di partenza è l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite ci ha donato" è concentrata nelle parole di **Loris Dall'Acqua enologo e socio di Col Vectoraz**, la filosofia di lavoro dell'azienda di S. Stefano di Valdobbiadene. Una realtà che ogni anno segue il percorso segnato dalla Natura, nel pieno rispetto della perfezione con cui fa nascere ogni acino del prestigioso spumante, in un territorio d'eccellenza, patrimonio di indiscussa unicità e immenso valore culturale, storico, paesaggistico. Quanto conferma la filosofia aziendale è un metodo di produzione fondato su criteri di rispetto ed elevata qualità, cui si unisce l'aspetto quantitativo: grandi volumi di vinificazione che consentono un'accurata selezione delle uve migliori dai pendii della Pedemontana, l'area più vocata alla coltivazione eroica del Valdobbiadene Docg dove la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano. La severa tecnica di trasformazione dell'uva a vino utilizza il meglio della tecnologia così da **non togliere né aggiungere nulla a quanto la Natura sa offrire** attraverso il grappolo, in un **circolo virtuoso** che **dalla Natura nasce e alla stessa torna**. Dal rispetto profondo per il territorio si ottengono spumanti di indubbio pregio, come il **Valdobbiadene**


Col Vectoraz
Valdobbiadene

Col Vectoraz Spumanti S.r.l.
Strada delle Treziese, 1 - 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV)
tel. +39.0423.975291 - fax +39.0423.975571
e-mail: info@colvectoraz.it - www.colvectoraz.it



DOCG Prosecco Superiore di Cartizze, vino dal profumo delicato e leggermente aromatico e gusto intenso privo di spigolosità che incarna la massima espressione della denominazione o il **Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut Dosaggio Zero** proveniente dalle colline più favorevolmente esposte della zona vocata di Valdobbiadene, un vino assolutamente secco ma capace di mantenere una rotondità vellutata sprigionando gradevoli floreali di agrumi, rosa, acacia e floreali di pesca bianca, pera, mela.





NATURALE RACCONTARLO

Dal corso Sommelier ai bestseller.
Andrea Scanzi parla della sua idea di vino
tra sport, musica, teatro e politica

di Michele Bertuzzo

Potrebbe essere la storia di un giovane come tanti altri. Si interessa di musica e di sport, ci tiene alla linea e alla salute. In famiglia beve solo acqua minerale, ma quando inizia a frequentare qualche ristorante, con gli amici o la fidanzata, si avvicina al vino. Un mondo che lo affascina, di cui sente però di non conoscere abbastanza. “Avvertivo un senso di inferiorità nell’affidarmi ciecamente ai consigli del Sommelier al ristorante”, racconta, e così decide di iscriversi al primo livello AIS. È il 2005 e ha 31 anni. Ha già scritto le biografie di calciatori come Roberto Baggio e Marco Van Basten, si occupa di sport e musica su La Stampa.

Solo dopo quel primo fatale incontro con il vino diventerà l’Andrea Scanzi che oggi conosciamo. Autore di due bestseller come “Elogio dell’invecchiamento” e “Il vino degli altri”, ma anche opinionista politico su Il Fatto Quotidiano, romanziere, protagonista di spettacoli teatrali di successo, ospite fisso della trasmissione televisiva di Lilli Gruber Otto e mezzo e del Processo del lunedì di Enrico Varriale. Una personalità piena di passioni, con la rara dote di far diventare ogni cosa un racconto interessante. Un sorta di Re Mida della narrazione.

Andrea, cos’è successo dopo quel primo corso Ais?

Ho completato il percorso. Nel 2006 ero Sommelier. Ho frequentato il corso per degustatore ufficiale e sono diventato relatore, preparando la lezione sulla mia terra, la Toscana. Poi un giorno ero a pranzo con Edmondo Berselli e un dirigente della Mondadori. Edmondo gli disse: questo ragazzo è diventato Sommelier, perché non gli facciamo scrivere un libro da “cretino bene informato”, come ha fatto la Clerici con le ricette? Erano gli anni in cui il TG5 proponeva quotidianamente le degustazioni nella rubrica Gusto e Antonio Albanese le prendeva in giro con la sua caricatura.

È nato così Elogio dell’invecchiamento?

Sì, ed è uscito nel settembre del 2007. Era il tentativo di raccontare dieci zone del mondo enologico italiano di eccellenza. Accanto a ogni capitolo c’era una parte più ludica dove spiegavo come diventare Sommelier in 10 mosse. Questa formula un po’ didattica e un po’ innamorata del vino, un po’ seria e un po’ ironica fece sì che diventasse un piccolo grande caso editoriale e che ancora oggi sia uno dei libri di maggiore successo nel mondo del vino. Ogni giorno ricevo almeno una lettera di qualcuno che riferisce di essere diventato Sommelier usando il mio libro come Bignami.

Quindi c’è stato il secondo libro?

“Naturale è il vino che
rispetta storia, tradizione,
territorio e salute”

Sì, tre anni più tardi ho pubblicato “Il vino degli altri”. Poi però la mia vita è cambiata tra il 2011 e il 2012 quando sono diventato un personaggio televisivo.

Oggi di vino scrivo meno, però il mio interesse non è mutato. Viaggio molto e riesco a visitare molte cantine. Scrivo meno, ma studio di più.

Cosa ti ha dato il corso Sommelier?

Molto, è un percorso di studi serio con un vero esame alla fine. Conseguire il diploma però è un po’ come prendere la patente, poi bisogna imparare davvero a guidare. Per farlo serve tanto esercizio, bisogna viaggiare, fare ricerca e accumulare esperienze. Potrebbe sembrare un incitamento all’alcolismo, ma non vuole esserlo: bisogna bere molto.

Vedi qualche limite nel nostro mondo?

Di solito quello di essere un po’ chiuso in se stesso, di far fatica a considerare un vino che non rientri nei

*Andrea Scanzi:
a destra, mentre sfoglia la nostra rivista;
sotto, sul palcoscenico del teatro*



canoni della scheda di valutazione. A volte un Sommelier si trova in difficoltà di fronte ad un vino naturale, ma il fatto che la vostra rivista ci dedichi questa attenzione è già un deciso passo avanti.

Com'è nato il tuo interesse per i vini naturali?

Sono molto orgoglioso del fatto che “Elogio dell'invecchiamento” sia stato il primo libro mainstream a parlare di vini naturali quando era un fenomeno ancora di nicchia. Dieci anni dopo mi piacciono ancora di più, anche perché è stata superata la posizione di certi talebani per cui il vino deve per forza puzzare per essere naturale. Oggi nove volte su dieci i vini naturali sono anche buoni.

Qual è la tua definizione di vino naturale?

È il vino che rispetta la tradizione, la storia, il territorio e la salute. Un vino che rifiuta totalmente la sofisticazione e che rimette al centro la salute di chi lo beve.

Un aspetto a cui tieni molto quello della salute, è così?

Sono vegetariano per scelta etica, non fumo e cerco di curare il mio corpo. È molto importante pensare alla salute, anche quando ci avviciniamo al vino.

C'è un rischio moda per i vini naturali?

Sicuramente. Il rischio è che qualcuno salga sul treno senza averne le capacità. I produttori di vini natu-

rali devono rendersi conto che il vino in primo luogo deve essere buono, non si può far passare un difetto per un tratto distintivo. Ricordo i tempi in cui scrivevo di musica per la rivista Mucchio Selvaggio: bastava che un gruppo vendesse pochi dischi per essere considerato di valore. Non è così.

Qual è stato il primo incontro con un vignaiolo che ti ha colpito?

Flavio Roddolo, vignaiolo di Monforte d'Alba. Una persona vera, sempre coerente con se stessa, una persona che rispetta profondamente la terra e rappresenta quello che il vignaiolo dovrebbe essere. I suoi vini gli assomigliano: si svelano lentamente.

E quello che ti ha lasciato di più il segno?

A rischio di non essere originalissimo, direi Joško Gravner. L'ho incontrato più volte nella sua cantina. È una persona che mi ha colpito moltissimo: un visionario, uno che cerca costantemente le rivoluzioni. I suoi vini possono piacere o non piacere, ma è certamente un uomo di grande profondità culturale.

Tra i tuoi interessi oggi c'è la politica, facciamo il gioco di abbinare ogni persona ad un vino. Cominciamo dal Presidente del Consiglio.

Gentiloni è un Müller-Thurgau, un vino che non capisci mai esattamente cos'è.

*Due incontri che hanno segnato Andrea Scanzi:
Joško Gravner (a destra) e Flavio Roddolo (sotto)*



Matteo Renzi?

Un merlot. Un vino piacione, che trovi un po' dappertutto.

Matteo Salvini?

Un Prosecco industriale, buono per fare lo spriz.

Silvio Berlusconi?

Un supertuscan. Uno di quei vini che promettono molto, ma quando stappi scopri che ormai sono in fase decadente.

Pierluigi Bersani?

Gutturnio. Un vino schietto, che magari non ordineresti, però sai che è genuino.

Beppe Grillo?

Un Sagrantino in gioventù. Un vino dal tannino tagliente.

E Andrea Scanzi che vino si sente?

Un Sangiovese della mia terra, un vino che cerca di essere vero.

E come deve essere un vino per piacere ad Andrea Scanzi?

Deve essere soprattutto bevibile. Amo le bottiglie

glu-glu, quelle che finisci. Non sopporto i vini di cui non vai oltre il primo calice. Mi piacciono il Verdicchio, il Timorasso, il Fiano di Avellino, i Riesling della Mosella, alcuni vini emiliani rifermentati in bottiglia, il Nerello Mascalese, certi Barbaresco e Barolo.

Mai pensato di diventare vignaiolo e fartelo?

No. Sono molto imbranato nelle cose pratiche. Meglio lasciarlo fare a chi ne è capace.

Musica, teatro, sport, politica, vino. A quale passione non potresti mai rinunciare?

Alla scrittura. Le accomuna e unisce tutte. Credo di essere bravo a raccontare tutti questi mondi, attraverso la parola scritta e parlata. Non potrei vivere senza raccontare.

È per questo che sei arrivato al vino?

Sì. Avevo già scritto le biografie di molti sportivi, ma mi sono accorto che non tutti hanno grandi storie alle spalle. Ho scoperto allora che nel vino si nascondono tante storie e cerco di raccontarle.

Vino e letteratura, che legame c'è?

Strettissimo. Quando racconti un vino stai facendo letteratura, quando parli di un vignaiolo stai facendo letteratura. Non c'è niente di più interessante oggi del vino. Molto più della politica, della musica o dello sport.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2009

Villa San Carlo - Amarone della Valpolicella DOC Riserva



Prezzo: 60,00 euro - 750 ml

Villa San Carlo

Villa San Carlo
Via della Segheria 25
37141 Verona - VR
Tel. 392 9814592
antonia@villasancarlo.wine
www.villasancarlo.wine

Siamo nell'est veronese, sulla stretta stradina che collega i due centri abitati di Montorio e Ferrazze che gira ampia tra la collina e i tanti rigoli d'acqua e nei fine settimana è chiusa al traffico per dar modo di godersi il paesaggio senza le automobili. Da qui una impervia salita sterzata, un breve passaggio tra gli arbusti di carpino e rovere sul crinale ed ecco il passaggio per scendere a Marcellise. In questo paesaggio di quieta bellezza, se si è attenti a guardare nel momento giusto all'interno del bosco, ecco apparire, quasi per magia, Villa San Carlo con la sua nobile facciata settecentesca ed il giardino all'italiana. La famiglia Pavesi la ha acquistata nel 1958 dai conti Rizzardi insieme ai 70 ettari della proprietà fatti di tanto bosco con cinghiali, scoiattoli, tassi, volpi e persino caprioli. Gli ettari vitati sono 23, tra i 200 e i 300 metri di altitudine, dei quali solo 5 per il momento vinificati per l'azienda e gli altri conferiti. Fare vino per se stessi

con le attenzioni dell'energico padrone di casa, Gianni, 88 anni, è sempre stato fatto, ma solo nel 2009, con l'aiuto dei figli, si decide di fare il grande salto con una propria etichetta. Solo le classiche uve vengono coltivate sui terreni argillosi e calcarei ricchi di scaglie di pietra: corvina, corvinone, rondinella e molinara. Valpolicella, Valpolicella Superiore, Ripasso e Amarone, anche in versione Riserva, i vini prodotti. Proprio quest'ultimo prodotto per il momento nella sola annata 2009 ha particolarmente colpito i degustatori impegnati negli assaggi per la guida Ais Veneto Vinetia. Dal colore granato, all'olfatto grafite ed humus, radici amare e rabarbaro, liquirizia e spezie scure. Austero ed appena cupo per poi concedersi piano alle confetture di mirtilli, al ribes nero, al tamarindo, ma sempre contornato da note amaricanti delle noci di cola. Sul palato potenza e freschezza, tannino vivo e grande lunghezza sapida. Matura 40 mesi in tonneau da 5 hl.

BOSCHERA 2015

Azienda Agricola Alessandro Winkler - Bianco frizzante IGT



Prezzo: 8,50 euro - 750 ml

Az. Agr. Alessandro Winkler

Via F. Rismondo, 2
31029 Vittorio Veneto - TV
Tel. 349 8616040
info@viniwinkler.com
www.boscherawinkler.com

Scrivere di Alessandro Winkler e della sua sorprendente boschera rifermentata in bottiglia equivale a puntare il faro luminoso su un nuovo attore al debutto in palcoscenico, la cui voce narrante non recita un copione classico ma riprende un'opera meno conosciuta, seppure autorevole, facendola propria e donandole nuove attraenti sfumature. Un paradigma teatrale per l'ingresso nell'enologia di Marca di Alessandro Winkler, medico odontoiatra affascinato dal mondo del vino, che solo pochi anni fa decise di acquistare alcuni ettari di terreno ottimamente esposti a sud fra le vocate colline tra Cappella Maggiore e Fregona destinandoli alla coltivazione dell'autoctona uva boschera e ricavandone un'inaspettata versione frizzante in purezza ottenuta con il metodo ancestrale "sur lie". L'obiettivo di una chiara e rigorosa sostenibilità senza compromessi, del rispetto del territorio e della natura costante sono le costanti del suo impegno; abolizione di ogni trattamento dissecante e diserbante, ricerca dell'equilibrio vegetativo per garantire alle viti la resistenza, impiego di anticrittogamici a

base di rame e zolfo, doppia maturazione ragionata per aumentare la carica aromatica. Il tutto associato ad un utilizzo assai esiguo di solfiti, al rifiuto di ogni forma di chiarificazione e filtrazione, di correzione di acidità e di zuccheri, all'impiego esclusivo dei propri lieviti e del mosto di origine. Ecco, dunque, al suo esordio la Boschera Winkler 2015, con il suo colore giallo dorato, giustamente torbido per la tipologia. Il naso è fresco di mosto dolce, quasi di crema e di agrumi, con una parallela percezione floreale di petali bianchi carnosi e frutta esotica di ananas e mango, a poggiare su base minerale e di lieve crosta di pane fresco. Il sorso, dotato di viva acidità e nitida sapidità, è poco alcolico e secco ma sa concedere spazio ad una morbida avvolgenza e alla carica aromatica, con ritorni di frutta esotica e richiami succosi di lime a ricordare la freschezza di base. La bellissima coerenza sensoriale e il sorprendente equilibrio consegnano una beva instancabile. In trepidante attesa delle nuove vendemmie e di scoprirne l'evoluzione in bottiglia, lo suggeriamo ora con gamberi di Sicilia in salsa di agrumi.

AVRESIR 2013

Villa Calicantus - Bardolino Superiore DOCG

V arcare la soglia di Villa Calicantus è come entrare in un piccolo mondo antico in cui il tempo sembra essersi fermato. Qui Daniele Delaini, assieme alla moglie Chiara, conduce un ettaro e mezzo di terreno adiacente all'antica villa che da generazioni appartiene alla sua famiglia e nella quale ha allestito la sua minuta ma efficiente cantina. L'azienda dispone di altri 5 ettari in affitto nella zona classica di produzione del Bardolino. Affascinante la storia di Daniele: una laurea in Scienze Politiche e 7 anni vissuti a Parigi dove inizia ad occuparsi di vino come agente venendo in contatto con molti piccoli vigneron. Con questo bagaglio e un grande sogno in tasca riprende la strada di casa, intenzionato a produrre il suo vino a Villa Calicantus. Le vigne sono condotte biologicamente fin dal principio dell'attività. Dal 2014 Daniele ha introdotto i principi biodinamici in vigna e in cantina, eliminando qualsiasi tipo di intervento chimico. Ogni parcel-

la è un cru a sé stante, destinata alla produzione di un unico vino. Tra i vini di Daniele, tutti interessanti e ricchi di carattere, quello di cui vogliamo parlarvi è Avresir Bardolino Superiore DOCG annata 2013. Leggendo il nome al contrario appare "riserva", un termine non ancora accolto dal disciplinare del Bardolino DOCG, ma che ben identifica l'essenza di questo vino. Avresir nasce dalla macerazione di grappoli non diraspatis. Dopo la sgrondatura e la fermentazione spontanea con lieviti indigeni il vino passa almeno 2 anni in botti di rovere di diversa grandezza ed un ulteriore anno in bottiglia. Sentori di violetta, sottobosco ed una gustosa fragolina di bosco esordiscono al naso, per lasciare poi spazio alla nota speziata di pepe rosa e foglia di tabacco. Elegante e piacevole al palato, con fresche sensazioni fruttate, un tannino domato e una sapidità persistente che accompagna tutto il sorso. Un vino coraggioso che osa dimostrare quello che il Bardolino è capace di dare.



Prezzo: 30,00 euro - 750 ml

Azienda Agricola Villa Calicantus

Via Concordia, 9
37011 Calmasino di Bardolino - VR
Tel. 340 3666740
info@villacalicantus.it
www.villacalicantus.it

ANIMAFRANCA 2015

Casa Baccichetto - Manzoni Bianco DOC

A ncora una volta il vitigno Manzoni 6.0.13 sa sorprenderci per la sua affascinante capacità di donare sensazioni ed emozioni differenti in relazione ai diversi terroir di provenienza. Degna di attenzione ed approfondimento è la versione "plavense" proposta dall'Azienda Agricola Casa Baccichetto di Ponte di Piave che, sotto l'energica e competente guida tecnica di Andrea Baccichetto e il lavoro dell'intera famiglia, nel 2008 ha destinato alla coltivazione del vitigno Manzoni bianco parte di un appezzamento di circa 1 ettaro, costituito da terreno dal fondo argilloso e buona presenza calcarea con strato superficiale di limo. Lotta integrata molto decisa, assenza di prodotti e concimi chimici in vigna, defogliazione ponderata in considerazione dell'estrema sensibilità della buccia alle scottature e per garantire grande acidità, sono le caratteristiche di una conduzione agronomica estremamente rispettosa e indirizzata a portare in cantina una bacca più salubre e nelle migliori condizioni possibili. Macerazione pellicolare a temperatura inferiore a 10° per almeno 7 ore, batonnage del mosto per

3 giorni, sosta in vasca di acciaio fino al maggio successivo con continui batonnage, ad eccezione di una piccolissima parte (5%) che viene destinata alla vinificazione in tonneau di rovere francese e assemblata prima dell'imbotigliamento. La versione proveniente dalla vendemmia 2015 si caratterizza per la bella compattezza materica del calice giallo paglierino intriso di una leggera velatura, a dichiarare l'assenza di bentonite in chiarifica e il beneficio della decantazione statica delle fecce; eleganza immediata al naso, si propongono subito piacevolissime note di pesca bianca, finemente accordate a soffi di erbe aromatiche come la salvia e a un lieve, fresco succo di pompelmo; buona la mineralità e la sapidità, così come la struttura al palato, dove la pienezza delle sensazioni olfattivamente percepite incontra sentori aromatici vegetali ben amalgamati a note di miele millefiori. La beva è distinta, fine, pulita e sa mantenere senza scomporsi una persistenza fruttata e viva. Lo scrupolo dell'impeccabile lavoro svolto è tutto in questo elegante bicchiere. Da gustare appieno con risotto di capesante e punte di asparagi di Cimadolmo.



Prezzo: 4,60 euro - 750 ml

Azienda Agricola Casa Baccichetto s.s.

Via Salute, 14
31047 Ponte di Piave - TV
Tel. 0422 759931
info@baccichetto.it
www.baccichetto.it

CALTO DELLA RATA 2016

Sengiari - Fior d'Arancio Secco Colli Euganei DOCG



Prezzo: 9,00 euro - 750 ml

Azienda Sengiari s.s.a.

Via Pozzicale, 33
35037 Teolo - PD
Tel. 049 9935072
info@sengiari.it
www.sengiari.it

Sengiari nasce come azienda vitivinicola. Nel tempo, spaziando anche nel settore dell'arte culinaria, si è trasformata in una solida realtà del panorama euganeo. Dapprima come corner per le degustazioni dei propri vini, poi ristoro domenicale, ora l'agriturismo Sengiari è meta per buongustai raffinati che vogliono godere appieno anche del panorama mozzafiato che la terrazza estiva propone. L'unione tra l'esperienza maturata all'estero di Stefano, con un diploma di perito agrario in tasca ma la passione per l'enogastronomia, e le solide radici dei vigneti condotti fino ad allora dal padre, formano una liaison vincente che ora mostra appieno i suoi frutti. Ci troviamo nella zona a nord-est dei Colli Euganei, sul Monte Sengiari da cui l'azienda prende il nome, dove i terreni argilloso-calcarei e l'ottimale esposizione dei vigneti creano un habitat ideale. Rispetto per l'ambiente, rigore per la qualità ed esaltazione della territorialità. I nomi dei vini, espressi talvolta nel dialetto locale, richiamano colline, scorci e fattezze di questo ambiente; proprio come per il "Calto della Rata" il Fior d'Arancio prodotto in versione secco, il cui vigneto si trova nel versante che guarda verso la Busa dell'oro, in un

incrocio di due colli (calto) dove confluisce un corso d'acqua (rata). La raccolta del moscato giallo è fatta rigorosamente a mano, come del resto avviene per tutte le uve dell'azienda, che passano poi per un nastro di cernita. La fermentazione e successiva maturazione avvengono in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. L'espressione dell'annata 2015, che ha segnato il debutto di questa nuova etichetta, è stata, come dire, una mera prova di taratura viste le difficoltà che la varietà aromatica riscontra in questa versione. Ecco perché, con l'annata 2016 che andiamo a presentare, per completezza ed equilibrio, riteniamo sia la giusta novità. Paglierino tenue con riverberi verdolini all'aspetto, esprime sentori di soffusa aromaticità con fiori di sambuco, erbe aromatiche, specialmente di salvia, e sensazioni agrumate su sfondo minerale. Conquista l'espressione gustativa: freschezza e sapidità dominano il sorso caldo sempre accompagnato da glicerica morbidezza, in un connubio appagante che invita al riasaggio. Termina con i ritorni agrumati ad accompagnare la lunga scia minerale a firma del territorio. Lo vediamo complice in un abbinamento di stagione ad esaltare un risotto alle erbe di campo tipico della tradizione.

PINOT NERO 2015

Val de Pol - Dolomiti IGT



Prezzo: 16,50 euro - 750 ml

Società Agricola Val de Pol

Via Cavour 35
32010 Chies d'Alpago - BL
Tel: 346 8744594
valdepolvigne@gmail.com

L'amore per il vino e il vino per amore. Con queste parole possiamo riassumere lo spirito grazie al quale Katia e Gianluca affrontano quotidianamente quest'avventura nella piccola Codenzano, graziosa frazione di Chies d'Alpago, a pochi chilometri da Belluno. Qui, in meno di un ettaro, viene coltivato il pinot nero, su terreno calcareo argilloso circondato da muretti a secco ripristinati, 5 anni fa, dalla stessa proprietaria. La passione per questo vitigno viene da lontano, ovvero da quando, in giovane età, Katia assaggiava le bottiglie che portava a casa dalla Borgogna il cugino Roberto. Dopo la scomparsa di papà Marcello venne presa la decisione di avviare un progetto di ripristino delle vigne di famiglia, assieme alla scelta del vitigno. Al momento l'azienda Val de Pol è l'unica, in Alpago, dotata degli strumenti necessari per seguire la produzione dalla vigna alla bottiglia,

senza la necessità di delocalizzare i processi produttivi. Al tempo stesso i proprietari si suddividono equamente il lavoro: Katia segue ogni giorno i vigneti e Gianluca, invece, si prende cura della cantina. Un mese e mezzo a contatto con le bucce e una malolattica naturale offrono il prodotto di base dell'azienda che si stende nel bicchiere con un inconfondibile rosso rubino dalla limpida tonalità. Un Pinot nero che ha chiaramente il dono della gioventù olfattiva con piccoli frutti rossi, fragola, lampone e un tocco floreale di viola e rosa. Il primo sorso porta subito alla nostra attenzione la freschezza e il calore di un vino che sta muovendo i primi passi in bottiglia e che saprà sorprenderci nel tempo. Facile la beva di questo rosso bellunese che strizza l'occhio ai cugini d'oltralpe senza dimenticare le sue origini. Abbinato ad un piatto a base di agnello oppure un risotto al tartufo.

Novità in casa La Mincana-Dal Martello che presenta sul mercato il Fior d'Arancio nella versione passito, a completamento della tre versioni previste per questa DOCG euganea. Terza generazione rappresentata da Artenio, agronomo ed enologo oltre che Sommelier AIS, per quest'azienda che nasce più di un secolo fa e si trova nella parte più orientale e pianeggiante dei Colli Euganei. Di fronte si erge il castello del Catajo, dalla parte opposta troviamo il casello autostradale di Terme Euganee, al centro un lungo viale fiorito in questa stagione primaverile, che porta dritto alla bella villa veneta di fine Cinquecento, ristrutturata e ampliata nel 1700, tutt'oggi dimora della famiglia Dal Martello. L'intero vigneto di proprietà si sviluppa attorno alla dimora, segnando il paesaggio con i regolari sestri d'impianto, alcuni di vecchia data, che ne presentano ancora le tipiche forme di allevamento. Nelle dismesse stalle adiacenti, sapientemente ristrutturate, si trova la cantina con serbatoi in acciaio inox per la fermentazione, barrique per la maturazione dei vini rossi e vasche in cemento vetrificato per gli affinamenti prima

della messa in commercio. Nel vecchio granaio invece, per 5 mesi e mezzo, vengono messi ad appassire in modo del tutto naturale, senza alcuna forzatura, quei grappoli dorati di moscato giallo che, dopo la fermentazione e la maturazione esclusivamente in acciaio, danno origine al Fior d'Arancio Passito. Nel calice brilla d'oro intenso con screziature ambrate. Nonostante l'annata piuttosto calda, ha saputo preservare la tipica aromaticità del vitigno con tratti molto eleganti di fiori di zagara, pesca gialla, scorza d'agrumi candita, intercalati da note di miele d'arancio, sensazioni balsamiche, tocchi d'incenso. Composto al palato, colpisce per glicerica morbidezza, ma soprattutto per una calibrata dolcezza che non lascia presagire i 120 g/l di zuccheri presenti. Un gioco di freschezze e spunti sapidi che equilibrano alla perfezione il sorso caldo per tutta la sua durata, concedendo un finale gustoso dai toni agrumati. Siamo certi che con l'ulteriore affinamento in bottiglia, questo passito possa regalare altre intriganti sfaccettature. Nel frattempo lo abbiniamo ad un delicato cheesecake. Complimenti Artenio, buona la prima!



Prezzo: 15,00 euro - 500 ml

Cantina La Mincana Dal Martello

Via Mincana, 52
35020 Due Carrare - PD
Tel. 049 525559
info@lamincana.it
www.lamincana.it

PINUÀR 2013

Corte Quaiara - Pinot Nero Rosso IGP

Corte Quaiara è una grande corte contadina, contornata da 19 ettari di terreno, di cui 13 vitati, che poggiano sulle colline di San Giorgio in Salici, nell'entroterra morenico del Lago di Garda. Qui, da bambino, Giovanni Montresor passava le estati in compagnia dei nonni materni. Oggi si prende cura di questa terra e del vino che qui viene prodotto. Classe '85, idee chiare e forte determinazione, Giovanni produce solo IGP: vini molto personali ottenuti da alcuni vitigni tradizionali, come la garganega, e altri che non sono autoctoni ma che sul suolo morenico trovano una bella espressione, come il gold traminer, lo chardonnay, il pinot grigio, ed il pinot nero. Quest'ultimo viene utilizzato da Giovanni come base spumante, assieme ad un 30% di chardonnay, per l'ambizioso e ben riuscito metodo Classico 70 mesi sui lieviti "Cuveé Saccomani Veneri" (profumi di brioche, agrumi canditi e piccoli frutti scuri, con una bollicina cremosa, un palato rinfrescante e sapido con un lungo finale di crosta di pane e frago-

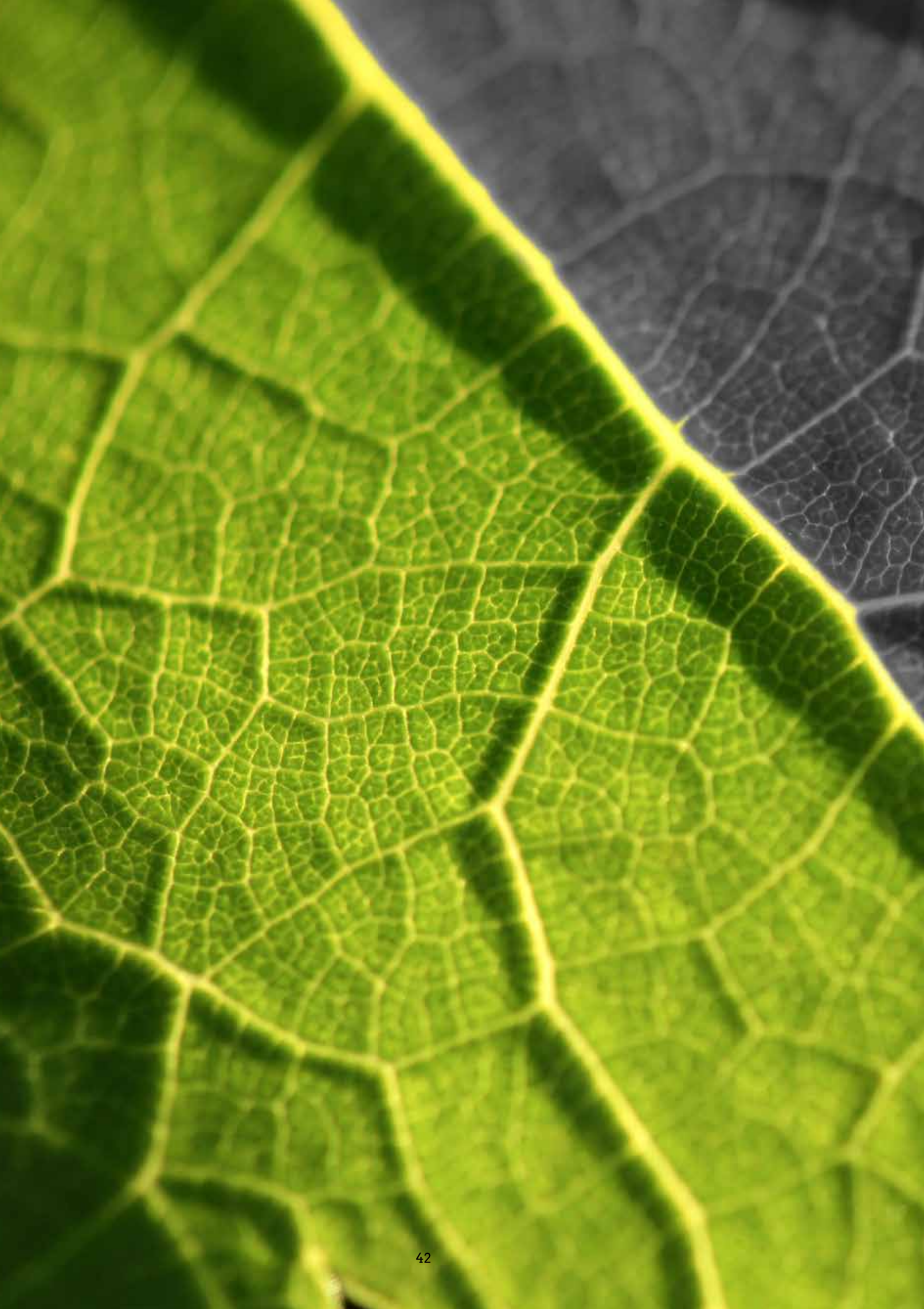
line) ma è anche vinificato in purezza in rosso per ottenere Pinuàr. Il nome del vino è un tributo ad un anziano collaboratore, un contadino d'altri tempi, che ancora parla con le viti e che da sempre chiama con questo diminutivo la vigna di pinot nero, allevata a guyot. Il pinot nero è un'uva capricciosa e per questo Giovanni pone la massima cura in vigneto e durante la vinificazione. L'uva viene raccolta a mano alla fine di settembre e sottoposta a pressatura soffice. Fermentazione alcolica in acciaio, malolattica in legno; 18 mesi in botti e carati di rovere francese e un anno di bottiglia. Ne risulta un Pinot nero gustoso e raffinato, che esordisce con sentori di mirtillo, mora, lampone ed una stuzzicante nota speziata di liquirizia e caffè, in successione emergono la rosa rossa appassita e la viola. Austero al primo sorso, Pinuàr si rivela appagante ed equilibrato, caldo, avvolgente, con tannini fini, di buona freschezza, persistente sapidità ed un gustoso finale di mirtillo e petali di rosa che accompagnano dolcemente la chiusura del sorso.



Prezzo: 25,00 euro - 750 ml

Azienda Agricola Corte Quaiara

Via Corte Quaiara, 1
37060 San Giorgio in Salici - VR
Tel. 045.7190273
info@cortequaiara.it
www.cortequaiara.it



IL ROVESCIO DELLA MEDAGLIA

Vino bio, certificazione e regolamento europeo: l'opinione di quattro autorevoli voci. Luci e ombre, oltre i luoghi comuni

— di Irene Graziotto

Il biologico è sicuramente il trend di maggiore impatto dell'ultimo decennio, in grado di mettere d'accordo mercati fra loro molto diversi, come Giappone e Germania ma anche Stati Uniti, Francia e Regno Unito. Cosicché se un tempo la questione principale era scegliere fra un vino bianco o uno rosso, oggi la domanda è sempre più spesso: "vino tradizionale o biologico?". Merito sicuramente di uno strumento di marketing di grande efficacia che, adottando come simbolo una foglia

e come colore il verde, innesca una serie di connessioni inconscie che rimandano immediatamente alla natura e al ventaglio semantico ed emotivo ad essa legato: ambiente incontaminato, salubrità, vitalità. Il vino biologico si propone così come chiave d'accesso per un rapporto simbiotico con la natura e come strumento di sostegno per la stessa. Abbiamo chiesto a esperti, enologi e produttori, un parere critico e ragionato per capire i possibili limiti di una pratica sempre più diligente.

Attilio Scienza



SCIENZA: IL FUTURO DELLA SOSTENIBILITÀ NON È BIO

Attilio Scienza è l'ex Direttore generale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Ordinario di Viticoltura dell'Università degli Studi di Milano. Autore di oltre trecentocinquanta pubblicazioni, ha vinto il premio Premio AEI per la ricerca scientifica nel 1991 e il premio OIV-Parigi nella disciplina Viticoltura per il miglior libro scientifico su tematiche viticole e della cultura della vite nel 2003, 2008, 2011, 2012 e 2013.

Cosa significa sostenibilità?

La sostenibilità è, prima di tutto, di natura economica. Solo quando il viticoltore guadagna adeguatamente può pensare alla sostenibilità ambientale e sociale. L'obiettivo di una moderna viticoltura è far convivere in equilibrio questi tre aspetti, utilizzando gli strumenti offerti dall'innovazione tecnica e dalla ricerca scientifica quali i metodi della viticoltura di precisione per il risparmio degli input esterni e l'innovazione genetica.



Pratica biologica e sostenibilità si possono considerare sinonimi?

La pratica biologica è solo una parte della soluzione del problema della sostenibilità perché si limita al divieto di prodotti di lotta e di fertilizzazione di sintesi, senza proporre alternative capaci di migliorare la produttività e la qualità di uva e vino. Recentemente, si sono inoltre riscontrate serie recrudescenze di alcune avversità, prima controllate dai prodotti di sintesi, come l'escoriosi, talune cocciniglie vettori di virosi e la fillossera.

Ma questi non sono gli unici problemi...

Infatti, il problema più grave è rappresentato nel medio-lungo periodo dalla perdita di fertilità chimica e biologica dei suoli per la crescente ossidazione delle sostanza organica non compensata dall'inerbimento (o dal sovescio) dovuta essenzialmente alla mancanza cronica di letame e dalla aleatorietà della produzione, legata in modo sostanziale agli andamenti stagionali - si veda il 2014 nel quale sono stati fatti fino a 35 trattamenti con rame spesso con modesti risultati.

In questo, il rame gioca un ruolo centrale. Perché?

Il rame è un metallo molto stabile nel terreno e rappresenta un fortissimo inibitore della vita biologica del terreno e delle acque superficiali, come pure dell'attività della vite stessa. I vigneti a conduzione biologica manife-

Celestino Gaspari



stano nel breve periodo una progressiva riduzione di vigore e quindi di produttività, aggravata dagli effetti del cambiamento climatico.

Non ci sono vie d'uscita se si volesse applicare il biologico?

Va considerato che i vigneti che vengono convertiti alla conduzione biologica sono stati costituiti per una conduzione tradizionale. Bisognerebbe impostare i nuovi vigneti per poterli gestire con altri criteri, scegliendo ambienti a maggiore vocazione nei confronti della pressione alle malattie, come ad esempio le zone dell'Italia meridionale, portainnesti adatti, varietà più tolleranti alle malattie, sesti d'impianto più larghi, che possano ridurre il rischio di stress biotici e abiotici.

Quindi una viticoltura sostenibile a stretto giro non è possibile?

Al contrario, ma il futuro della sostenibilità non è nel biologico, ma nelle possibilità offerte dai vitigni resistenti e dai nuovi portainnesti. L'Italia è leader mondiale in questo campo grazie ai risultati raggiunti dall'Università di Udine, Fondazione Edmund Mach, Vivai Cooperative Rauscedo, Università di Milano in collaborazione con la società Winegraft. L'applicazione delle cisgenetica e del *genome editing* porteranno nei prossimi anni alla realizzazione di molte varietà autoctone italiane resistenti alle malattie.



CELESTINO GASPARI: PER FARE BIO SERVONO VENT'ANNI

Sei lustri di lavoro tra vigna e cantina, diciassette anni come consulente per numerose realtà regionali, oltre ad un importante legame di famiglia con Quintarelli, rendono Celestino Gaspari, fondatore dell'azienda Zymé, fra le voci più autorevoli della viticoltura veneta.

Sempre più persone fanno biologico. Possibile passare a questa pratica dall'oggi al domani?

Non si può diventare biologici da un giorno all'altro. Il biologico è una strada percorribile ma graduale: riescono a farlo bene oggi le aziende che hanno iniziato il proprio percorso oltre vent'anni fa. Per fare biologico bene servono sia intelligenza che conoscenza, intendendo con ciò un'esperienza pluridecennale che permetta di agire per tempo, soprattutto in presenza dell'attuale cambiamento climatico. E va ricordato che questo repertorio storico di conoscenza porta sempre con sé un bagaglio di errori, aggiustamenti di tiro non solo nei trattamenti ma anche nell'organizzazione della vigna, ipotesi di lavoro, smentite e conferme.

Cosa c'è di sostenibile nella pratica biologica?

Le intenzioni, ovvero la volontà di ridurre le sostanze chimiche usate - anche se va detto che questa sensibilità oggi è, in primis, una questione di marketing. Tuttavia, va compreso cosa comporta eliminare certi prodotti: la minore efficacia di rame e zolfo rende necessario un maggior numero di trattamenti, che si traduce in un uso più frequente dei mezzi, quindi in una maggiore produzione di anidride carbonica ma anche in un maggiore compattamento del suolo, che ostacola lo sviluppo radicale, l'ossigenazione delle radici e la capacità del terreno di trattenere l'acqua.

*Sotto, Armin Kobler
A destra, Nicola Biasi*



Il biologico ha però dalla sua una facilità di comunicazione non da poco...

Certamente. Ma la chiave di volta è il sapore, sia nel vino come nel cibo. Il difetto nel vino visto come naturalità è non solo sbagliato ma inconcepibile. Se nel biologico non si assisterà ad un aumento medio della qualità e a una gestione dei prezzi il rischio è che questa bolla sia destinata a scoppiare.

ARMIN KOBLER: ESISTONO DIVERSI GRADI DI SOSTENIBILITÀ

Alla guida dell'omonima azienda altoatesina di famiglia, Armin Kobler è vicepresidente dei Freie Weinbauern Südtirol, l'associazione dei Vignaioli Alto Adige, e consigliere della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Si può essere sostenibili senza essere biologici?

Se io fossi del tutto convinto che il modo in cui lavoro sia non-sostenibile, allora farei biologico. Invece ritengo che ci siano anche altre vie per rispettare l'ambiente, come, ad esempio, la lotta integrata, l'uso di prodotti di sintesi organici, l'eliminazione degli erbicidi che abbiamo smesso di usare già dieci anni fa. Oltre a questo si può

lavorare sulla vigoria delle piante: vigorie basse, ottenute con determinate pratiche colturali, permettono di avere viti più sane.

Perché allora non adottare la pratica biologica in aggiunta a queste pratiche che già usate?

Il biologico non consente l'uso di altre sostanze oltre al rame e allo zolfo, il che vincola in maniera estrema il produttore. Se io per salvare il raccolto avessi bisogno di un intervento tempestivo con un prodotto di sintesi, fosse pure una volta in dieci anni, devo poterlo fare.

Come comunicare al consumatore lo sforzo sostenibile che fate?

Il biologico è ovviamente più facile da spiegare: una volta che hai dichiarato di essere biologico, la gente non chiede altro. Noi documentiamo tutto quello che facciamo in azienda tramite Facebook e il nostro blog aziendale - del resto non abbiamo nulla da nascondere - prevenendo così la domanda del perché non siamo biologici, alla quale comunque non sono tenuto a rispondere. Documentare quello che facciamo come pure invitare la gente a visitarci in azienda è importante: richiede tempo ma aiuta a fugare le paure che il consumatore ha.



NICOLA BIASI: MAGLIE TROPPO LARGHE NEL BIOLOGICO

Esperienze in Australia, Sud Africa, Friuli e Toscana, dove Nicola Biasi ha seguito per anni le proprietà toscane della famiglia Allegrini. Vincitore del Next in Wine 2015 di Simonit&Sirch, Nicola Biasi, specializzato sui vitigni resistenti, lavora come consulente e coordina il Wine Research Team.

“Non è tanto buono ma è bio”. Come motivare commenti del genere?

Partendo da un problema di comunicazione, un cortocircuito che induce il consumatore a ritenere il prodotto biologico positivo a prescindere mentre categorizza quello non biologico come negativo. Un commento del genere è inconcepibile perché una viticoltura che non punti alla bontà non è lungimirante. Certamente ridurre è fondamentale, il biologico può essere uno dei mezzi per raggiungere il miglior risultato qualitativo possibile in un determinato territorio e azienda, ma l'obiettivo ultimo è produrre vino buono, non vino bio. Alla lunga un vino non buono, difettato, stanca e non vende, praticamente perde ragione di esistere.

Ridurre è la parola chiave nella viticoltura sostenibile...

Sostenibilità significa ridurre non solo la chimica, ma anche il numero delle lavorazioni meccaniche di qual-

siasi tipologia esse siano, come pure l'utilizzo di acqua. Ridurre i fattori esterni, permette inoltre di fare emergere sempre più il terroir, contribuendo a dare identità al vino e valorizzando ogni specifica zona.

Cosa può succedere invece nella viticoltura biologica?

Che questa riduzione non sia una riduzione a 360°. Premetto che credo nel biologico quando fatto con lungimiranza, tuttavia l'attuale normativa risulta lontana dall'essere soddisfacente. I primi “ma” iniziano con la gestione della difesa. La legislazione stabilisce il limite di sei chilogrammi di rame per ettaro all'anno, ma non verifica il numero di trattamenti in vigneto, pertanto le emissioni di CO₂ nell'atmosfera non sono monitorate.

È solo questa la perplessità?

No. Nei controlli annuali vengono presi in esame solo i registri - e potrebbe quindi semplicemente bastare non farsi fatturare l'acquisto del diserbante o del concime chimico, chiedendo un semplice scontrino o facendolo acquistare da conoscenti, affinché il fitofarmaco non venisse collegato alla realtà aziendale. Maglie larghe rivelano anche i controlli sul suolo, obbligatori ogni cinque anni: il momento di raccolta della campionatura non è supervisionato dall'organo certificatore che lascia, peraltro, libertà di scelta in merito al laboratorio di analisi. Il che consente ampio margine di “gioco” al produttore oltre che non fornire al consumatore adeguate garanzie.

*Katskhi pillar,
conosciuta anche come “pilastro della vita”
è uno dei luoghi più famosi della Georgia*



DOVE LA VITE È SACRA

Viaggio in Georgia, punto di incontro tra Asia ed Europa. Un paese ricco di fascino e storia, culla della viticoltura mondiale

— di *Piera Genta*

La viticoltura è da secoli l'elemento chiave della cultura e dell'economia georgiana. Attraverso la lunga storia della nazione, la vite ha acquisito un significato iconico, simbolo di rigenerazione, di ricchezza e abbondanza, legame con il passato ed espressione di identità nazionale. Lo stesso alfabeto georgiano sembra modellato nella forma delle propaggini delle viti. Bere vino in Georgia fa parte dell'ospitalità e il brindisi durante il banchetto è un rituale con proprie regole che affonda le radici nella tradizione. Il brindisi al suono dell'augurale *Gaumarjos* (salute) deve essere pronunciato da *Tamada* (maestro di cerimonie) che la tradizione popolare vuole sia eloquente, intelligente, arguto, scaltro e con buon senso dell'umorismo, e richiede la partecipazione emozionale di tutti i presenti. I brindisi sono lunghi discorsi riguardanti argomenti diversi, tra cui la patria, la pace, la famiglia, l'amicizia. Figura importante quella del maestro di cerimonie, presente già nell'antichità, testimoniata dal ritrovamento di una piccola statuette in bronzo degli inizi del primo millennio a.C. raffigurante un *Tamada* con un corno potorio nella mano destra.

TIBLISI, TRA MONASTERI E MODERNITÀ

Un viaggio di contrasti: montagne e valli, numerosi fiumi e laghi, chiese e monasteri, colori, sapori e profumi, miscela architettonica di ogni stile, il fascino delle cose antiche. La visita al paese non può che partire dalla capitale, Tbilisi. Ci colpisce per la sua orientalità, si incontrano monaci in abiti neri, donne in abiti fantasia, matrimoni in ogni angolo, tuguri che contrastano l'acciaio moderno degli edifici in vetro, grande senso di rispetto per l'arte e per la letteratura, tanto che non si incontrano statue di condottieri, ma di poeti ed artisti e il boulevard Rustaveli potrebbe essere una via di qualsiasi città europea.

Qui si può visitare Bagrationi 1882, la principale casa spumantistica della Georgia, fondata nel 1937. Porta nel nome il ricordo del principe georgiano Ivane Bagrationi -Mukhraneli, che ha iniziato la produzione di spumante con il metodo classico. Ogni cantina georgiana è famosa non solo per il suo vino, ma anche per la Chacha, una bevanda alcolica simile alla nostra grappa. Ma non solo:

*Sotto, la statua del Tamada.
A destra, Santa Nino con la croce fatta di tralci di vite*



a Tbilisi ha sede dal 1954 la Sarajishvili Company, un'antica fabbrica che produce acquavite di vino utilizzando la tecnologia del cognac francese, con un lungo invecchiamento in botti di rovere. Incredibile la cantina con 16mila botti e un prodotto con un affinamento che può variare dai 3 ai 100 anni.

NEL KAKHETI PER SCOPRIRE I KVEVRI

Tradizione da un lato, tecnologia dall'altro. In mezzo otto mila anni di storia alla base del viaggio che ci porta ora in Kakheti, la più importante area vinicola in termini quantitativi, qualitativi e storici, con il 70% della produzione annuale del paese. È formata da un altopiano compreso tra i 400 e gli 800 metri di altitudine, attraversato dai fiumi Alazani e Iori. Per farsi un'idea del numero di varietà autoctone di vitigni della Georgia bisogna fare riferimento all'ampelografia pubblicata nel 1960 in cui sono catalogate 524 varietà. Solitamente in ogni regione della Georgia vengono coltivate specifiche varietà di uve e spesso i vini prodotti acquisiscono il loro nome dal luogo dove vengono coltivate. Come il vino bianco Tsinandali, che prende il nome dall'omonima località nella regione di Kakheti e così per i vini Kindzmarauli, Mukhuzani, Manavi. Il vitigno principale usato per i vini rossi è il Saperavi, mentre per il vino bianco sono Rkatsiteli e Kakhuri Mtsvani.

Nel corso dei secoli si sono sviluppate due tecnologie, quella tradizionale e quella moderna. Il metodo

kakhetiano prevede la vinificazione rigorosamente nei kvevri, le grandi anfore di terracotta della capacità di 1500 litri completamente interrate. Queste vengono utilizzate non solo per la conservazione del vino a temperatura ottimale, ma anche durante la fermentazione e la macerazione, che può durare anche sei mesi. La superficie interna delle anfore è ricoperta da un sottile strato di cera d'api, essenziale per l'igiene, mentre la parte esterna viene rivestita con uno strato di cemento. Si chiudono con pietre piatte o un coperchio di legno, sigillati con argilla fresca e ricoperti con sabbia per controllare l'umidità. I vini bianchi che ne derivano hanno un colore arancio intenso con sapore di mandorla, noce e mela essicata. Vini che devono essere valutati sulla base delle loro tradizioni: unici, molto longevi, con un'acidità relativamente elevata, ricchi di numerosi composti aromatici. Oggi queste anfore si trovano ancora in quasi tutte le case di campagna delle regioni viticole georgiane, dove servono per produrre il vino per il consumo familiare.

Dal 2008 i vini in anfora prodotti nelle regioni di Kakheti e Imereti sono tutelate dal Presidio Slow Food e dal dicembre 2013 la vinificazione nei kvevri è riconosciuta come un patrimonio immateriale dell'Unesco.

Anche la produzione dei kvevri richiede un lavoro molto impegnativo: sono modellati a mano senza usare il tornio da vasaio e dopo l'asciugatura vengono cotti in speciali forni a legna; attualmente sono solo cinque i vasai in attività. Un secondo metodo, utilizzato nella Georgia

Veduta di Tbilisi, tra modernità e tradizione



occidentale, è quello imeretiano che consiste nel mettere solo il 5-10% dei raspi, semi, vinaccia e le anfore vengono interrati sotto tettoie all'aperto.

SULLA STRADA DEL VINO

La Georgian Wine Road attraversa villaggi dai pittoreschi mercati improvvisati dove in piccole edicole ai margini delle strade troviamo frutta abbondante, il gustoso pane cotto nei forni tandoor e deliziose barrette di noci rivestite di succo d'uva o di frutta, la Churchkhela. Essa ci guida nel nostro viaggio alla scoperta di alcuni produttori. Il clima è temperato, grazie alla protezione della catena caucasica dalle correnti settentrionali, il terreno è chiamato "cinnamonic" ed è composto da sabbie di colore rosso, con elevato contenuto di ferro ed argille calcaree. Una prima visita la dedichiamo a una cantina storica, una delle più tradizionali: Nodari's wine cellar. Una cantina, o meglio un marani di pietra, con kvevri interrati all'interno, in un angolo l'antica pressa in cui i grappoli venivano pigiati con i piedi, che ci accoglie con il primo sorso del bianco georgiano prelevato direttamente dall'anfora. Colore quasi aranciato, impatto ossidativo da acetaldeide, segue mela cotta, nocciola; un vino acido e tannico. La produzione è destinata al consumo familiare, con poche bottiglie in vendita. Qui la tradizione è talmente forte che c'è ancora l'usanza di riempire di vino un kvevri alla nascita di un figlio e di riaprirlo solo il giorno del suo matrimonio. Interessante notare la longevità del prodotto.

La seconda visita è allo Chateau Schuchmann nel villaggio Kisiskhevi, una cantina nata nel 2002, che dal 2008 prevede una partnership tra un imprenditore di Amburgo e la quarta generazione di viticoltori georgiani. Due linee di prodotto: Schuchmann e Vinoterra. I vini con etichetta Vinoterra sono fermentati in anfora e affinati in barrique di rovere francese, mentre gli altri utilizzano metodi tradizionali. 60 ettari coltivati principalmente a varietà georgiane, Rkatsiteli, Kisi, Mtsvane e Saperavi e qualche internazionale, come lo Chardonnay, utilizzato per il loro blanc de blancs, e il Cabernet Sauvignon. La mia attenzione si rivolge ai vini in anfora e trovo interessante il confronto fra i due Superavi: vini della stessa annata, ma prodotti con tecniche produttive diverse. Quello in anfora si distingue per il colore molto profondo, più strutturato, erbaceo, con una personalità decisamente marcata.

UN PO' DI ITALIA NEL CAUCASO

L'embargo all'importazione di vino georgiano in Russia introdotto nel 2006 ha portato profondi cambiamenti al mercato del vino. I produttori hanno dovuto aumentare la qualità del prodotto per poterlo vendere su altri mercati. Le cantine si sono modernizzate e il vino è stato studiato da enologi italiani in maniera tale che fosse appetibile anche per un pubblico occidentale.

Nel villaggio di Zemo Khodasheni, nella zona di Akhmeta, nel cuore dell'area di Kakheti, ha sede l'azienda

*Sotto, Château Mukhrani.
A destra, un deposito di anfore*



Badagoni. Il suo nome ha origine dall'antica divinità georgiana dell'abbondanza del raccolto dei vigneti, del vino, della riproduzione e del benessere. Si tratta di un marchio molto conosciuto a livello internazionale, che possiede circa 330 ettari di vigne, produce una gamma di una ventina di etichette tra cui il Kakhetian Noble e si avvale della collaborazione di Enosis, centro di ricerca applicata in enologia e viticoltura e del suo fondatore Donato Lanati. Dotata delle più moderne attrezzature, la struttura sorge al centro di una pianura dalla quale si scorgono la bellissima catena del Caucaso e l'antico Duomo di Alaverdi, all'interno del quale vive una comunità religiosa molto legata all'azienda. Durante gli scavi legati ai lavori di restauro nell'area del Duomo sono venute alla luce antiche anfore da 50 ettolitri che erano impiegate proprio per le pratiche di vinificazione. Presso l'antica cantina del Duomo si produce un vino assolutamente unico, il vino della chiesa, per il quale si segue l'antico protocollo custodito dalla tradizione sacerdotale.

TRA CASTELLI E TESORI IN BOTTIGLIA

Procedendo verso occidente per raggiungere la regione di Imereti, cuore termale della Georgia, visitiamo a una quarantina di chilometri da Tbilisi lo Château Mukhrani, fondato nel 1878 dal principe di Mukhrani,

erede della famiglia reale. Costruito da un architetto francese, i suoi giardini furono progettati da un giardiniere di Versailles, arredato con mobili realizzati in Italia, ha vissuto un periodo particolarmente felice ospitando personaggi famosi. Fu abbandonato durante la dominazione sovietica, ma dal 2003, grazie a un gruppo di investitori georgiani, il castello e le sue pertinenze sono state completamente ristrutturate e riportate all'antico splendore. L'azienda produce 700.000 bottiglie all'anno con 16 etichette di vino, puntando molto sulla qualità del prodotto. Interessante il Muscat, un vino da dessert, vitigno Moscato bianco di provenienza italiana, ricco, dal colore ambrato, con aromi di frutta secca, fichi, prugne, note speziate ed un finale lungo e morbido che rivela la sua maturazione in botti di rovere.

Raggiungiamo la regione montuosa di Racha sulle pendici meridionali del Grande Caucaso, dove si conclude il nostro viaggio. All'entrata di Ambrolauri una grande bottiglia con etichetta rossa ci dice subito quanto è importante il vino per questa zona. Visitiamo la Royal Khvanchkara hall per assaggiare il Khvanchkara, un vino rosso, naturalmente semi-dolce, ottenuto da varietà di uve Alessandria e Mudzhuretuli, considerato come un tesoro nazionale della Georgia. Si narra che nel 1945 questo vino sia stato consumato in occasione della conferenza di Yalta da Franklin Roosevelt, Winston Churchill e Stalin.

UNA NUOVA VESTE PER I SINGLE VINEYARD TOMMASI

LE AZIENDE INFORMANO

Rinnovato il packaging di Soave,
Pinot Grigio e Merlot. Tutto nuovo
il Lugana dai vigneti di Sirmione

(foto Consorzio Vini Lugana)

Hanno debuttato all'ultimo Vinitaly le nuove etichette della linea Single Vineyard di Tommasi. La casa vinicola di Pedemonte, dalla sua fondazione nel 1902, è cresciuta nel corso dei decenni e con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, la famiglia Tommasi ha iniziato una serie di investimenti nelle zone viticole più vocate d'Italia: Valpolicella Classica, Zone Doc di Verona, Prosecco a Treviso, Oltrepò Pavese in Lombardia, Montalcino e Maremma in Toscana, Manduria in Puglia. Ogni tenuta ha la sua storia e la sua identità e la famiglia Tommasi è garanzia di qualità ed eccellenza.

Con questo intervento di resyling la famiglia Tommasi ha sottolineato ancora una volta il legame con il territorio, mirando all'esaltazione delle tenute e dei vigneti utilizzati. Un gioco di pulizia grafica e di nobilitazione nella scelta dei materiali utilizzati. Nella linea di etichette ogni vino mantiene la sua forte identità legata alla tenuta che lo rende riconoscibile senza però tralasciare la visione di insieme del marchio aziendale.

Il progetto di restyling parte dalla necessità di riorganizzare le linee Tommasi dando maggior risalto all'identità di ciascun vino, mantenendo salda la riconoscibilità del brand Tommasi come produttore storico di vini di eccellenza. Al tempo stesso il nuovo packaging vuole incontrare il gusto sempre più sofisticato dei clienti e di tutti i wine lovers in Italia e nel mondo, distinguendo le diverse fasce di mercato, canali e preferenze dei consumatori.

Quattro sono i vini della linea Single Vineyard: Soave Classico Le Volpare, Pinot Grigio Le Rosse, Merlot Le Prunée e Lugana Le Fornaci. Quest'ultimo in particolare è stato completamente rivisitato. Oltre al cambio di etichetta e bottiglia, il rinnovamento ha riguardato lo stesso prodotto che oggi può vantare un ancor più elevato livello qualitativo. Sono entrati in produzione infatti i 25 ettari di vigneto alle porte di Sirmione acquistati dalla famiglia Tommasi 5 anni fa che oggi regalano un Lugana ancor più rispondente alle caratteristiche di tipicità dell'area.



LE FORNACI - LUGANA DOC

Nasce in un terroir unico, la Lugana, che si estende a sud del lago di Garda e che dona a questo vino grande sapidità, la struttura, la schiettezza e l'armonia di profumi e gusti che rapiscono per intensità e carattere.

I vigneti si trovano in località Le Fornaci, sponda Bresciana del Lago di Garda. Il terreno è di natura calcarea, variamente stratificato di argilla compatta.

Viene prodotto con uva Turbiana al 100% con una fermentazione di 5 giorni in contenitori di acciaio inox a cui segue un periodo di affinamento di 5 mesi, sempre in acciaio. Il colore è giallo paglierino brillante con tenui riflessi verdolini, al naso è fragrante e fruttato, con piacevoli sensazioni di frutta tropicale; in bocca secco e rotondo, con un'elegante freschezza, armonico.



QUO VADIS, CUCINA?

Riflessioni e provocazioni su passato, presente e futuro della cucina italiana. Tra reality show, protagonismo e voglia di tornare alle origini

— di Morello Pecchioli

Alla domanda “Dove va la cucina contemporanea?”, si fa fatica a rispondere. Lascio la parola allo Stregatto di Alice: “A destra ed a manca va/ di qua, di su, di giù, di là/ la luna sorge all’olimon/ e i palmipedon neppur”. Interpreto il felino pensiero: va in tutte le direzioni e con qualche (parecchi?) nonsense. Sono d’accordo con lui, il gatto. Come diceva il direttore di una televisione privata, questo è il mio pensiero e lo condivido pienamente.

La cucina, oggi, s’identifica troppo con gli *opinion cooks*, i cuochi che s’inventano le regole e, purtroppo, fanno opinione, con il loro codazzo di ossequiosi critici. Più che chiedere “Dove va la cucina contemporanea?” c’è da chiedersi “Dove sono dirette le teste dei cooks?”. Vanno dove vogliono: una diaspora di cucine, una babele di gastrosofie. Noi, poveri cronisti del quotidiano, avremo l’orizzonte limitato, ma non riusciamo a percepire il filo comune, la ragione storica, la continuità della cucina italiana contemporanea. Di quella, almeno, degli chef che impongono il loro, qualunque sia, pensiero.

Secondo il nostro modesto parere i cuochi (non tutti, ma tanti) che bucano in tivù o ben accomodati sugli alti scranni delle guide o desiderosi di occupare quelle stesse poltrone, sono più o meno convinti di essere degli alchimisti e di avere, sotto il tocco, la pietra filosofale che trasforma in oro la carota, o il branzino, o lo scamone che toccano.

DALLA CUCINA REGIONALE AGLI CHEF

C’era una volta la cucina regionale, tipica di un territorio. Non si aveva bisogno di un navigatore satellitare gastronomico. Dicevi “pesto” ed eri a Genova. “Orecchiette con le

cime di rapa” e ti trovavi a Ostuni o ad Alberobello. “Pearà” ed eri seduto al 12 Apostoli da Giorgio Gioco a Verona. “Pasta alla Norma” e stavi a Catania. “Sciù” o “babà” e avevi gli occhi pieni di Vesuvio e Partenope: “Vide ‘o mare quant’è bello!/ Spira tanto sentimento...”.

Ma adesso? Lasciamo ancora la parola allo Stregatto: “A destra cucina innovativa, a manca molecolare, di qua vegana, di su mextex, di giù dietetica, di là destrutturata, il bio sorge all’olimon e la nouvelle cousine neppur...”. Invidiamo i critici che ci capiscono o che, almeno, sono talmente bravi di fingere di capire che sono convinti di capirci davvero. Perfino un raddomante gastronomo come Pellegrino Artusi non riuscirebbe a raccapazzarsi in tale guazzabuglio postmodernista e a capire in quale direzione va la cucina italiana contemporanea.

Tutto colpa dei cuochi? Pardon, degli chef? No. Colpa solo di quelli che rifanno la scena di Charlot, in “Tempi moderni”, quando, munito di due chiavi inglesi, dopo l’alienante turno alla catena di montaggio, inchiodava tutto quello che somiglia a un bullone. Perfino i bottoni sull’abito di un’anziana signora che incrocia sulla strada. Ecco, tanti chef contemporanei ci ricordano proprio questa scena: un estraniante assemblare di cibi cotti sottovuoto e poi accostati insieme; di ingredienti passati al vapore, destrutturati, bassotemperaturizzati, miniaturizzati, emulsionati, spruzzati di salsapariglia o di altre salse puffesche.

Suoni, rumori e odori. Futurismo. La chimica che nutre il corpo umano. Il porcoeccitato. I composti albuminoidi. La “grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte” del pittore aereofuturista Fillia. Il carneplastico. Lo “spessore di



miele sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo”. Zang, cook, tumb tumb, book... Quello che non riuscì ad imporre Marinetti, riescono a farlo i nostri eroi gastrotelevisivi. Per capire i loro strapagati, ben recitati scatti di nervi ci vorrebbe uno pschefchiatra.

LO SHOW DEL CIBO

“Chef, dove va la cucina contemporanea?”, chiese qualche anno fa una giornalista a Gualtiero Marchesi, il grande vecchio della Cucina Italiana. Risposta del maestro “Prima di tutto mi chiami cuoco, non chef. Secondo poi, la cucina contemporanea non la capisco più. Forse perché non sono in grado di recepire la modernità, pur essendo stato io un innovatore. Secondo me manca il rapporto con la materia. Quando cucino io devo toccare la materia, plasmarla”. *Èt capi?* Capito la differenza tra il cucinare dei cuochi e l’assemblare di tanti chef modernisti?

Andrea Gori non è lo Stregatto nè Marchesi, ma è un bravo sommelier, ricercatore, biologo e scrittore piacevole. Ha scritto sul wine blog Intravino: “Una volta lo chef aveva la cucchiarella e la padella in mano, ora ha la pinzetta da cucina sempre infilata nel taschino: per forza, mica deve mescolare, deve impiattare, aggiungere la ciliegina. Il cuoco oggi sembra essere perennemente al centro della sala, come fosse a Masterchef, e assembla ciò che hanno preparato in cucina. Il tutto dopo anni di bicchierini, cannucce, cucchiari, cappuc-

cini di seppia, spume ed emulsioni. Qualcuno vorrebbe usare quei denti che invece nei ristoranti stellati ultimamente sembrano quasi un optional”. To’, ciapa e porta a casa.

Ma, forse, stiamo mischiando profano con profano e, colpevolmente, stiamo mettendo alla cucina italiana i paletti, che non merita, dell’altrui notorietà. Di coloro che dovrebbero servirla non servirsene. Forse le parole “contemporaneo”, “moderno”, “futurista” non c’entrano per nulla. Più che a Marinetti e ai marinettisti, gli special chef e gli adoranti critici si ispirano a Marino e ai marinisti. Più che verso il Futurismo c’è una deriva verso il Barocco. Cos’altro fanno in tivù i grandi (bisogna pur riconoscerlo che lo sono) Cracco, Barbieri, Bastianich, Cannavacciuolo, se non dare spettacolo? stupire? meravigliare? Qual è lo scopo di due ravioli (sia pure di sapore straordinario) posti sul lato B di un piatto e servitici in tavola in un noto ristorante bistellato? Non è forse la volontà dello chef di stupire? Scriveva quattro secoli fa il padre della letteratura barocca, l’immaginifico Giambattista Marino: “È del poeta il fin la meraviglia/ parlo dell’eccellente e non del goffo,/ chi non sa far stupir, vada alla striglia!”. E Marino stupì tutto il mondo indossando i panni del cuoco-letterato e cucinando la luna: “Del padellon del ciel la gran frittata”. Nessun cuoco riuscirà mai a fare altrettanto.

Sottoscriviamo queste illuminanti parole che Wikipedia, la bibbia del popolo internettiano, usa per spiegare ai retaioli cos’è la cucina italiana: “La caratteristica principale della cucina italiana è la sua estrema semplicità, con molti



Gualtiero Marchesi



piatti composti da 4 fino ad 8 ingredienti. I cuochi Italiani fanno affidamento sulla qualità degli ingredienti piuttosto che sulla complessità di preparazione. I piatti e le ricette, spesso, sono stati creati dalle nonne più che dagli chef, ed è per questo che molte ricette sono adatte alla cucina casalinga. Molti piatti che una volta erano conosciuti solo nelle regioni di provenienza, si sono diffusi in tutta la nazione”.

Ecco perchè fino a queste righe non abbiamo mai parlato di cucina creativa. Fedeli discepoli della prima cosa che ci insegnò la professoressa di scienze naturali in prima superiore - “in natura nulla si crea e nulla si distrugge, tutto si trasforma” - abbiamo volutamente distinguere la cucina di fantasia dalla creazione. Torniamo a citare Marchesi: “Chi dice di creare”, scriveva in un articolo dell’ottobre 2011, “ruba il mestiere all’Onnipotente o fa il teologo più che il cuoco”. E continuava: “C’è la materia prima e ci sono le ricette: natura e cultura che non significa solo tecnica, ma sensibilità, curiosità, esperienza. Sull’una e sulle altre bisogna esercitare la propria voglia di migliorare e migliorarsi. Fare sempre meglio, nel rispetto del cibo e, quindi, della salute”.

EREDI DI UNA GRANDE STORIA

La cucina italiana si è sviluppata attraverso due millenni e mezzo di cambiamenti politici e sociali. È un albero con profonde radici. Una s’allunga fino alla Grecia, un’altra alla Magna Grecia, un’altra ancora all’Etruria e a Roma. Altre

succhiano sali minerali da Bizantini, Longobardi, Goti, Unni, Franchi. Assorbono linfa, attraverso medioevo e rinascimento, dalla scuola salernitana, dagli Arabi, dalle mense delle corti signorili e papali, dalle bisacce dei grandi viaggiatori, dalle stive dei galeoni di ritorno dall’America. Citata per ultima, ma protagonista in questi 25 secoli di storia, è la cucina povera, elaborata dalla necessità di migliaia di generazioni, da nord a sud, per placare i morsi della fame utilizzando qualunque dono della terra: erbe, radici, frutta, fiori, chioccioline, rane, pesci e animaletti selvatici. Da questi bisogni, dalle tradizioni, dai riti, dalla trasmissione orale e pratica di madre in figlia, dalla storia, sono nate le multiformi cucine regionali italiane che, tra la fine dell’800 e la prima metà del ‘900, mantenendo ognuna la sua tipicità, hanno concorso a formare la cucina nazionale.

La quale, secondo la classifica stilata dagli esperti dell’emittente televisiva americana CNN, è la prima al mondo. Questa la motivazione: “Tutto è così semplice. Prendi le tagliatelle, un po’ d’olio d’oliva, un po’ di aglio, un pomodoro o una fetta di pancetta e, bam! hai una festa nel piatto. Ed è tutto così facile da cucinare e mangiare. Dal formaggio ai risotti alle carni fritte e croccanti. La cucina italiana è la sintesi di cibo comodo e gradevole”.

Ringraziamo la CNN per il primo posto sul podio, ma dimentica che alla base di tanta naturale semplicità, la cucina italiana ha scuola, storia e la civiltà gastronomica (oltre che artistica) a cui poco fa abbiamo accennato.



E di questa civiltà è stata maestra alle nazioni vicine. Anche alla signora Francia. Non dimentichiamo che la cucina transalpina moderna ebbe la spinta decisiva nella prima metà del '500 con l'arrivo in Gallia di Caterina de' Medici, promessa sposa di Enrico II, futuro re di Francia. La duchessina, giovanissima, ma imbevuta di cultura e raffinatissimo gusto rinascimentale toscano, si portò dietro cuochi (non chef), pasticciere, scalchi, pastai, un gelataio. Per la prima volta a Parigi si gustarono asparagi, pisellini freschi, cardi, zucchine scalogni, carciofi... La *beschamél*? Nasce dalla salsa colla tanto amata da Caterina. La *soupe d'oignons*? È la zuppa di cipolle del Mugello. L'*omelette*? È la frittatina fiorentina. Con la raccomandazione di portare i bocconi alla bocca, rigorosamente, con la forchetta, anch'essa di provenienza italiana.

RITORNO ALLA MATERIA PRIMA

A questo punto potremmo mettere il punto. Ma non sarebbe giusto verso quelle migliaia e migliaia di italiane e italiani che a titolo personale e professionale portano avanti

il buon nome e i buoni gusti della nostra cucina. Sono loro la spina dorsale del mangiare all'italiana o, se proprio dobbiamo dirlo in inglese, dell'italian food. Sono gli entusiasti cuochieri legati ai sapori e al fornello domestici. Basta cliccare sull'infinità di blog e di siti gastronomici presenti in internet, o sfogliare qualsiasi giornale, non solo di cucina, o entrare in una libreria e vedere gli innumerevoli titoli di libri che si occupano del mangiar bene, e si capisce dove va la vera cucina italiana. Va dove la porta la cultura del territorio, la fantasia ancorata alla tradizione, il gusto della tipicità.

L'orizzonte non ce lo mostrano gli individualisti che arrivano a vedere non più in là del proprio ego e del loro conto in banca (e dal loro punto di vista fanno bene). Ce lo mostrano i casari, i salumai, i fornai, i vignaioli, gli artigiani custodi di antichi saperi, i giovani agricoltori che tornano alla biodiversità, ai sapori di una natura ricca qual è quella italiana. La cucina italiana impasta, mescola, condisce, cuoce, inforna e farà ancora parecchia strada grazie alla passione di tanti cuochi anonimi, di trattorie, ristoranti e locali che non sono sulle guide e non hanno critici che li recensiscono, che, però, preparano piatti semplici, ma buoni, genuini. Magari come li facevano le loro mamme e le loro nonne.

VINETIA

– GUIDA AI VINI DEL VENETO –

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



Associazione Italiana Sommelier
VENETO

COME SI DEGUSTA UN ORANGE WINE?

Colore, limpidezza, degustazione
gusto-olfattiva: tutto deve essere ritarato

— di Francesca Penzo* - foto di Alvise Bersanti

Prodotti modaioli per alcuni, controcorrente e anti-convenzionali per altri, sono di fatto una realtà sempre più presente e apprezzata. Parlare di orange wine è quindi attuale per chi ama il vino. Per molti tuttavia sono ancora una novità, un grande punto interrogativo che crea curiosità.

A mio parere si tratta di produzioni estremamente interessanti che raggiungono livelli di grande qualità in molti casi, riuscendo comunque ad esprimere un territorio attraverso caratteristiche proprie e senza mai abbandonare la pulizia. Ma andiamo a capire meglio di cosa stiamo parlando e che approccio sarebbe giusto adottare.

Francesca Penzo a Ca' dei Carraresi di Treviso durante la finale del concorso



Innanzitutto stiamo parlando di vini ottenuti dalla macerazione con le bucce di uve a bacca bianca, che seguono quindi il metodo di vinificazione solitamente usato per i vini rossi. Proprio per questo possono assumere colorazioni e profumazioni insolite.

La zona più conosciuta per queste produzioni è la terra di confine tra Friuli e Slovenia, con rappresentanti importanti e acclamati quali Jösko Gravner davanti a tutti, tanto innovatore ed estremo da vinificare in anfora, ma anche Skerk, Podversic, Radikon e molti altri. La ribolla il vitigno principe, spesso riconoscibile dal tannino pronunciato. Ebbene sì, si parla di tannino fuori dall'ordinario. Chardonnay, malvasia istriana, vitovska e friulano a completare il quadro. Ottimi risultati si riscontrano ormai anche in Emilia, in Umbria, con notevoli esempi di trebbiano spoletino e grechetto, e in altre regioni italiane e non.

Per quanto riguarda l'approccio pratico, ovvero il momento della degustazione, bisogna ricordare la loro natura, quindi essere elastici e curiosi, senza ovviamente abbandonare il nostro metodo di base, ma facendo un passo più in là.

Ci accorgeremo subito di toni che possono variare dall'oro intenso all'arancio (da qui il nome) secondo il vitigno utilizzato, il fermentino, ma soprattutto la durata della macerazione. Anche la limpidezza può essere insolita: non è strano incontrare dei prodotti con qualche velatura, ma ciò che non deve mai mancare è la vivacità, la luce che si riflette nel calice, sintomo di salute e necessaria freschezza.

Il profilo olfattivo è ciò che per alcuni può creare ancora più confusione, ma è anche la conferma che ci troviamo di fronte ad un prodotto del genere. Solitamente grande intensità, spesso pungente e ampio ventaglio di sensazioni: frutta

a polpa gialla, esotica ed agrumi macerati, note eteree che ricordano gli smalti, la lacca, ancora cipria e tostature di vario tipo che possono arrivare al caffè oltre che alla più diffusa frutta secca, ma anche balsamicità insolite e note iodate e di salso secondo la zona di provenienza. Tutto ciò ci fa rendere conto che non è un vino passito.

E la conferma ultima avviene quando passiamo all'assaggio. Si apre un mondo. Secchi e con un corpo notevole: alcol e morbidezza, che magari ci aspetteremmo, controbilanciati da mineralità più o meno importante e quella freschezza che non deve mai mancare ai fini della qualità e che serve a rendere instancabile la beva. Ma poi arriva lui, il tannino: quell'elemento che notiamo con sorpresa e che non dovrebbe esserci in un bianco, ma qui si fa sentire a dosi più o meno elevate, secondo l'uva utilizzata e la macerazione. Come accennavo in precedenza, la ribolla e il grechetto ne hanno una quantità notevole. Non sarà mai una sensazione spiacevole comunque.

La persistenza è lunga e ricca in genere vista la sensazione di pienezza e presenza che regalano. Tutto ciò ci può indicare che si tratta di orange wine anche se dovessimo incontrarne uno alla cieca.

Altra particolarità che ci porta ad un trattamento speciale è tutto ciò che gira attorno al servizio: calici piuttosto ampi e temperature che arrivano anche a 12-14 gradi per esaltarne le caratteristiche. L'abbinamento, poi, ci permette davvero di giocare e sperimentare. Ben accette le spezie, le preparazioni un po' grasse e le carni bianche lavorate. A volte risolvono molte situazioni dove servirebbero due vini diversi o qualcosa di più originale.

Ecco, quindi, in termini a noi familiari l'esperienza che può regalare un orange wine, che fa riflettere ancora una volta quanto sia affascinante e dinamico il mondo del vino.



Prezzo: 16,00 euro - 1 l

Società Agricola Baccichetti

Via Enrico Toti, 46
31029 Vittorio Veneto - TV
Tel. 0438 560743 / 335 296983
az.agr.baccichetti@gmail.com

BACCICHETTI

San Paolo - Olio Extravergine di Oliva

Siamo a Vittorio Veneto. Le colline ripide e ricche di boschi sono un buon riparo dai venti del nord e proteggono le macchie di olivi che appaiono quasi dipinte, e dominano la pianura con il Castello Vescovile e le sopravvissute rovine di un'antica fortezza longobarda. La famiglia Baccichetti è contadina da sempre e diversifica i suoi prodotti seguendo la tradizione: un po' di seminativo, un po' di viti, un migliaio di olivi, gli ortaggi, qualche animale da cortile. Verso la fine degli anni '80 i fratelli Sebastiano e Tiziano decidono di partire con un frantoio per frangere le proprie olive e lavorare anche per conto terzi, diventando ben presto punto di riferimento per

l'olivicultura locale. Nel 2010 l'acquisto di un moderno sistema continuo a due fasi di Pieralisi. Le cultivar maggiormente coltivate sono leccino, frantoio, moraiolo, pendolino e maurino, affiancate dal toscano morchione, che promette una maggior resistenza al gelo. Per l'annata 2016 si è scelto di fare solo l'EVO e di non produrre il DOP, sia per un'annata non perfetta, sia per la minore quantità prodotta. All'esame olfattivo si avvertono l'erba appena tagliata, la foglia, le erbe aromatiche, ma anche sensazioni di buccia di mela e mandorla dolce. In bocca si percepiscono un buon amaro e un piccante che esce nel finale. Olio equilibrato e di buona persistenza.



Prezzo: 19,00 euro - 0,5 l

Azienda Agricola I Rocoli di Annamaria Giacometti

Strada Corrubio, 3
37011 Bardolino - VR
Tel. 342 1422700
www.iroccoli.it
info@iroccoli.it

I ROCCOLI

Olio Extravergine di Oliva - Garda DOP Orientale

Azienda giovane (siamo solamente al secondo raccolto) creata da giovani, e nata quasi per un segno del destino. Annamaria abita oramai stabilmente in Francia a Bergerac, vicino a Bordeaux, quando alla morte del padre italiano eredita un appezzamento di terreno con circa 500 olivi a Bardolino e decide di ritornare in Italia. Il compagno Ludovic la segue in questa sua nuova avventura e, pur non avendo grossa esperienza in agricoltura, insieme si cimentano con dedizione nella coltivazione degli olivi e nella produzione dell'olio, grazie

anche alla collaborazione di un frantoio vicino. La funesta annata 2014 è servita per prendere le misure e studiare il da farsi e non è stata commercializzata, ma già dall'ottima 2015 gli sforzi portati avanti si traducono in un prodotto ben fatto e fedele al territorio. L'olio del raccolto 2016 è gentile all'olfatto, con sensazioni di foglia ed erba fresca appena sfalciata, erbe aromatiche, timo e ritorni di salvia, mandorla dolce e polpa di mela. Sulle papille plana vellutato e dolce, per poi aprirsi in egual misura a un leggero amaro e a una nota piccante. Olio elegante e persistente.

LE CREVE

Olio Extravergine di Oliva - Garda DOP Orientale

Siamo a Malcesine, alto lago di Garda, in una zona in cui gli ulivi sono una storica presenza ed è facile trovarne di centenari. Qui Paolo Forelli, oltre ad aiutare il padre nel ristorante steakhouse Speck Stube, si prende cura (come si fa con i nonni, "coltivare" sarebbe quasi mancanza di rispetto) di circa 400 vecchie piante di casaliva, collocate sulle prime pendici in vista lago, per una produzione annuale di circa 8 quintali di olio extravergine Garda Orientale DOP. Vivere a contatto con il turismo crea ulteriori difficoltà nella gestione degli interventi colturali, per questo si è deciso di fare

tutto in regime biologico, accettando una maggiore variazione stagionale e anche la rinuncia - talvolta - di una parte della produzione, proprio per rispettare la bellezza e la salubrità dei luoghi. La raccolta e la frangitura in giornata regalano una lillipuziana acidità raggiungibile solo a queste latitudini. Al naso già si avverte la speziatura, una leggera nota vegetale di foglie e un più deciso sentore di frutto (drupa). In bocca un leggero amaro ed un piccante più intenso che sale piano, accompagnati da una dolcezza di fondo che chiude con la mandorla e la nocciola. Olio di bella struttura, gustoso ma non untuoso.



Prezzo: 23,00 euro - 0,5 l

Azienda Le Creve

Via Navene Vecchia, 139
37018 Malcesine - VR
Tel. 045 7401177
www.lecreve.com
www.speckstube.com

DA SAGRARO

Olio Extravergine di Oliva

L'azienda di Fabio Sagraro si trova sulle colline sopra Mossano, a circa 250 metri di altitudine. Per arrivarci facciamo una stradina in mezzo a chiazze di bosaglia selvaggia, con piccoli vigneti e numerosi ulivi su crinali molto irregolari. Il terreno è decisamente roccioso ed esposto a sud - sud est, così le piante sono protette dall'aria gelida grazie ai monti che stanno a nord e possono svilupparsi anche in un ambiente così avaro di terra e d'acqua. Sono circa 1400 ulivi di frantoio e leccino di diverse età, alcuni bisecolari. Gli ultimi 400 li ha piantati Fabio 5 anni fa e sono di diverse cultivar: grignano, pendolino e alcune varietà spagnole

come arbequina e arbosana, perché Fabio all'olio ci crede e sta cercando di trovare le tipologie più adatte per questi difficili terreni. L'olivicoltura è una delle attività che concorrono al reddito aziendale, insieme alla produzione di vino, un agriturismo con fattoria didattica, escursioni per vecchie mulattiere con un paio d'asini, Silvano e Silvana, dallo sguardo molto più intelligente di tanti umani. L'olio al naso è verde di foglie ed erba, in bocca l'entrata è leggermente dolce, a richiamare la frutta secca, soprattutto la nocciola, e poi, accompagnata da un piccante medio, una sensazione tannica di giovinezza. Sapido, gustoso, di corpo robusto ma non untuoso.



Prezzo: 13,50 euro - 0,75 l

Azienda Agricola Sagraro

Via Olivari, 1
36024 Mossano - VI
Tel. 0444 886217
sagraro@inwind.it
www.agriturismodasagraro.com



Prezzo: 4,00 € - 33 cl

Birrificio Civale

Deviazione SS10 n.51
Spinetta Marengo - AL
Tel. 0131 618250
www.birrificiocivale.it
info@birrificiocivale.it

BELLE GOSE Birrificio Civale

La Belle Gose è quella che nell'ambiente viene chiamata collaboration beer. Si tratta infatti di un prodotto realizzato a 8 mani da tre birrifici: Civale, Croce di Malto e Montegiogo. Se il conto non vi torna è perché Croce di Malto ha due mastri birrai all'attivo. L'idea nasce qualche anno fa per finanziare i progetti dell'Associazione Bambini con la CCAM di Voghera, ma prosegue tutt'oggi perché la birra ha colpito l'immaginario degli appassionati.

Lo stile prescelto è quello ai più sconosciuti della Gose, birra tipica di Lipsia che ha come caratteristica fondamentale quella di avere fra i suoi ingredienti il sale. Si tratta di birre che si distinguono per la ovvia sapidità, il ridottissimo amaro e una stimolante leggera acidità sul finale.

Tutte caratteristiche che ritroviamo in questa Belle Gose. Una birra che, versata nel bicchiere, produce un'invitante e copiosa schiuma, dalle bolle finissime. Il naso rivela note floreali, che si accompa-

gnano a una piacevole speziatura, in cui si riconosce l'utilizzo del coriandolo.

L'attacco in bocca è dolce, con un malto che piano piano lascia spazio alla sapidità del sale e al finale leggermente e piacevolmente acido. Di grande bevibilità, grazie anche alla bassa gradazione, lascia la bocca fresca e pulita, pronta al sorso successivo.

Abbinamenti

La sua tendenza salata si abbina alla perfezione con i crostacei crudi, dagli scampi ai gamberoni, ma non disdegna neppure l'aragosta. Da tenere in frigo quando prepariamo gli spaghetti all'astice, ma anche un risotto ai frutti di mare, oppure una semplice margherita. Ma la sua spiccata beverinità ne fanno un'ottima session beer, da gustare a tutte le ore.

Caratteristiche

Fermentazione: alta

Stile: italian gose

Colore: giallo dorato velato

Alcol: 5,0

Temperatura di servizio: 5-7°



Prezzo: 10,00 euro - 75 cl

Nuovo Birrificio Italiano

Via Marconi 27
22070 Limido Comasco - CO
Tel. 031 5481162
www.birrificio.it
info@birrificio.it

TIPO PILS Birrificio Italiano

Il 1996 è una tappa fondamentale per la birra artigianale in Italia. In quell'anno infatti muovono i primi passi quelli che vengono riconosciuti unanimemente come i due capostipiti del movimento: Teo Musso in Piemonte con il suo Baladin e Agostino Arioli in Lombardia con il Birrificio Italiano. Sono passati più di 20 anni, ma Arioli continua a giocare un ruolo di primo piano nel mondo della birra, con prodotti dalla grande beva e dal grande equilibrio.

La Tipopils rappresenta senza dubbio il prodotto simbolo di questa realtà, ed è la birra con cui Arioli si è fatto conoscere dagli appassionati. Lo stile è quello tedesco delle pils, birre a bassa fermentazione solo all'apparenza semplici. Ma come spesso avviene, l'estro italiano ha fatto sì che questo stile tradizionale venisse rivisto, con l'aggiunta della tecnica del dry hopping. Si tratta dell'aggiunta di luppolo a mosto freddo, e non durante la bollitura dello stesso come avviene di solito. Questo permette di conferire alla birra il maggior profumo e aroma possibile, senza per

questo aumentare il grado di amaro. La Tipopils si distingue per i suoi profumi erbacei e agrumati dati dal luppolo, difesi da una schiuma fine e abbondante. Lasciando passare un po' di tempo escono anche le note dolci del miele, con un bel floreale sullo sfondo. In bocca l'attacco è dolce, seppur fugace, perché ben presto la bocca viene dominata dalle note amare, piacevoli e persistenti. Il corpo è presente, ma non eccessivo. Una delle più grandi pils italiane, senza tema di smentita.

Abbinamenti

Una birra che è la compagna ideale delle grigliate all'aperto della bella stagione, ma che potete portare a tavola anche con formaggi non troppo stagionati, oppure con salumi dalla tendenza grassa. Da provare con piatti speziati e con antipasti leggeri.

Caratteristiche

Fermentazione: bassa

Stile: italian pilsner

Colore: giallo dorato

Alcol: 5,2

Temperatura di servizio: 8-10°

GRAPPA OF VINTAGE SEI STELLE

Bonollo - Grappa

È necessario talvolta confrontarsi anche con le “istituzioni” e con chi ha avuto il merito di proporre un prodotto innovativo attraverso una visione intuitiva. Non solo produrre, ma anche comunicare con un'immagine moderna un distillato legato a stereotipi del passato. Viene naturale associare visivamente la bottiglia Grappa Of Amarone barrique al packaging dei distillati internazionali blasonati. Sin dalla sua uscita nel 1999 l'importanza estetica della bottiglia costituisce infatti un'attrazione invitante all'assaggio. Assaggio che al tempo si rivelò inedito, grazie a una rotondità coinvolgente e appagante. Merito questo anche di un'altra brillante ispirazione, ossia utilizzare le vinacce passite di Amarone che la Valpolicella, in quegli anni di deciso aumento di produzione, aveva in abbondante disponibilità. È fuor di dubbio comunque che il successo crescente di questo distillato è di fatto legato alla sua qualità. L'eccellenza è garantita grazie a una rete

rapida di trasporto delle vinacce fresche e della loro conservazione, alla scelta dell'alambicco e del suo riscaldamento più idoneo, alle tecnologie esclusive di controllo e alla selezione accurata dei legni pregiati più adatti per arricchire ed esaltare il distillato, ma sempre con equilibrio. Due sono i vertici qualitativi della Of Amarone, la Reserva Centennial, full proof, e la Vintage Sei stelle che oggi degustiamo. Alambicco discontinuo Bonollo riscaldato a vapore per vinacce “appena colte” della DOCG Amarone, prediligendo corvina e rondinella; almeno sei anni in barrique di rovere francese e americano. Di preziosa e lucente ambra è la veste trasparente e garbata che presenta un mosaico fine di profumi dai richiami solari: miele, dattero, ginestra, buccia di arancia, noce, con tratti distintivi iodati. Come un'onda al tramonto si adagia al palato, calda, equilibrata, non smentendo quanto presentato, grazie a una persistenza dinamica. Non teme paragoni con nessuno.



Prezzo: 130,00 euro - 750 ml

Distillerie Bonollo Umberto Spa

Via Galileo Galilei, 6
35035 Mestrino - PD
Tel. 049 9000023
info@bonollo.it
www.bonollo.it

GRAPPA DI RABOSO DEL PIAVE PASSITO

Casa Roma - Grappa

Galeotta fu una serata organizzata da Luigi Peruzzetto per degustare vecchie annate di Raboso Piave, conclusasi poi a grappa. Un manipolo di appassionati del glorioso quanto storico vitigno del Trevigiano si son ritrovati nell'accogliente salone della casa colonica Casa Roma, riscaldato dall'antico caminetto, che con il suo crepitio completava la bucolica atmosfera. Luigi oltre ad essere il titolare dell'Azienda è tra i pochi produttori che hanno stretto un patto di sangue con il Raboso Piave. Lo propone in tutte le versioni: fermo, spumante, Malanotte passito e, ovviamente, grappa. Ne presenta addirittura due versioni: una prima ottenuta dalle vinacce del vino Piave DOC e una seconda dalle vinacce del Malanotte DOCG e del suo passito. È superfluo ricordare che siamo a ridosso delle Grave del Piave e nello specifico a quelle di Papadopoli. Lo facciamo comunque, poiché è proprio il tipico sasso

presente nel letto del fiume a etichettare la grappa da uve passite che conosceremo ora. Luigi per distillarla è ricorso al maestro Capovilla, uomo capace di relegarsi a mero operatore, riconoscendo alla qualità della materia prima il vero merito di un prodotto d'eccellenza. La tecnica è quella delle distillazioni artigianali discontinue riscaldate a bagnomaria, capace di estrarre l'espressione massima delle vinacce e del territorio di provenienza. Questa grappa evoca le acque cristalline e lucenti del fiume Piave e non lesina intensità e complessità. Di straordinaria pulizia, personifica il vitigno nella pienezza dell'appassimento: prugna, uva passa, nespola e gardenia, stuzzicanti sfumature vegetali e ricordi assoluti di limone candito. Il sorso scorre nel palato, entra centrale, caldo, si allarga gratificando ogni punto e chiudendo il percorso con una centralità morbida e fruttata che caratterizza il suo ricordo. Identità nella qualità assoluta.



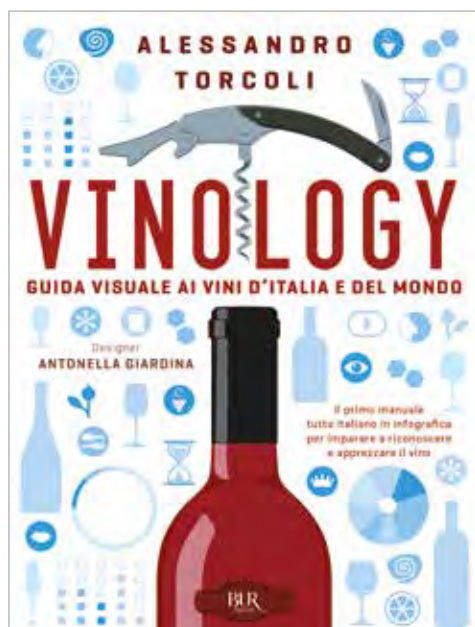
Prezzo: 20,00 euro - 750 ml

Azienda Agricola Casa Roma

Via Ormelle, 19
1020 San Polo di Piave - TV
Tel. 0422 855339
info@casaroma.com
www.casaroma.com

LIBRI

a cura di Davide Cocco



VINOLOGY

Alessandro Torcoli
designer Antonella Giardina
BUR Rizzoli

Prezzo: 18,00 euro

Abbiamo già avuto modo di affrontare il discorso delle infografiche su queste pagine alcuni numeri or sono. Ci ritorniamo volentieri perché Alessandro Torcoli, direttore di *Civiltà del Bere*, ha avuto la bella idea di fare una guida visuale ai vini d'Italia e del mondo. La breve introduzione prende in esame in maniera molto elementare e diretta le nozioni base del mondo del vino, come la conservazione, la degustazione e la produzione. Le schede dei vini sono ben costruite e dettagliate, facili da consultare e adatte a una lettura su più livelli. In questo modo possono risultare utili al neofita, che si avvicina per la prima volta a un vino, ma anche al degustatore esperto, che può utilizzare il volume per una consultazione saltuaria. Vengono presi in esame tutti gli aspetti organolettici di ogni singolo vino, dal colore al profumo (anche nella sua evoluzione nel tempo), ma anche aspetti più pratici come la longevità, il costo e la temperatura di servizio. Non mancano gli abbinamenti consigliati, oltre ad alcune note e curiosità su ogni singolo vino preso in considerazione.

Molto ben realizzate anche le mappe che chiudono il volume, e che prendono in esame dapprima il territorio italiano, identificando le diverse DOC e DOCG suddivise per regione, e successivamente i territori più conosciuti a livello mondiale per la produzione del vino, come la Borgogna o Bordeaux, spingendosi fino ad esplorare il nuovo che avanza: Cina e India.

Un libro completo, divertente e agile, ma al tempo stesso molto curato nello stile e preciso nelle informazioni contenute, derivate da più di 20 anni di studio e assaggi da parte dell'autore.



GUIDA ALLE BIRRE ARTIGIANALI DELLA SARDEGNA

AIS Sardegna
Isola Mediterranea

Prezzo: 15,00 euro

Il fenomeno della birra artigianale in Italia è ormai consolidato. Son passati più di 20 anni da quel 1996 che vide la nascita dei primi microbirrifici artigianali nel nostro paese. Oggi sono più di 1.000 quelli di cui si conosce l'esistenza, con un tasso di crescita davvero impressionante.

Una tendenza da tenere sotto occhio e da conoscere da vicino, tanto da meritarsi una rubrica anche in questa rivista. L'hanno capito i colleghi dell'AIS Sardegna, che alla birra artigianale della loro isola hanno dedicato una recente pubblicazione.

Guida alle birre artigianali della Sardegna si propone di offrire un panorama quanto più possibile esaustivo di un settore particolarmente dinamico recensendo quasi tutti i microbirrifici sardi, fornendo una scheda tecnica e descrittiva delle principali birre prodotte.

Il libro ha però anche un aspetto didattico e divulgativo. Si parte infatti prendendo in considerazione le materie prime e i processi produttivi, per passare agli stili di birra presenti sul mercato, dall'alta fermentazione delle birre inglesi e belghe, fino alla bassa fermentazione, più tipica della tradizione tedesca, passando per la famiglia del lambic, birra a fermentazione spontanea originaria di Bruxelles. A seguire poi un approfondimento sulle tecniche di degustazione e sulle possibilità di abbinamento delle varie birre con il cibo, tema sempre più ricorrente nei ristoranti.

Il cuore del libro è però rappresentato dalle schede dettagliate dei 28 birrifici visitati dai colleghi sardi. Per ciascuna di esse è presente una breve descrizione del birrificio, ma soprattutto le birre più rappresentative prodotte, con tanto di dati tecnici, descrizione organolettica e abbinamenti consigliati.

Il volume, di oltre 140 pagine, è stato spedito gratuitamente a tutti i soci sardi, ma è disponibile per l'acquisto sul sito della società editrice.

<http://www.isolamediterranea.com/guida-alle-birre-della-sardegna/>



TUTTI LO CHIAMANO LAMBRUSCO

Camillo Favaro

foto di Maurizio Gjivovich
Mimesis Edizioni

Prezzo: 25,00 euro

Il Lambrusco è un vino che è passato attraverso diverse fasi nella storia dell'enologia italiana. Da vino contadino, è balzato agli onori della cronaca a livello mondiale grazie alla sua facilità di beva e all'essere uno dei simboli enologici dell'Italia. Poi il declino, fatto di bottiglioni da 1,5 litri venduti al supermercato a prezzi ridicoli, grandi produzioni, prezzi in picchiata al pari della qualità.

Oggi questo vino ricco di storia pare godere di una seconda giovinezza, grazie al lavoro di pochi piccoli artigiani che non hanno mai smesso di crederci e hanno sempre cercato la qualità. Il libro di Camillo Favaro, aperto dalle suggestive foto di Maurizio Gjivovich, prende in esame i lambruschi di Modena. Sì, lambruschi al plurale, perché nella sola provincia di Modena insistono tre DOC: il Lambrusco di Sorbara, il Lambrusco Salamino di Santa Croce e il Lambrusco Grasparossa. Venti sono gli incontri raccontati nel libro, con altrettante cantine e - soprattutto - altrettante persone. Perché sono le persone le vere protagoniste del libro, con il vino in secondo piano, come se l'autore volesse spingere i lettori all'assaggio autonomo.

La sorpresa è quella di trovare, quasi ad introduzione del discorso, un'intervista a uno dei protagonisti silenziosi di questa rinascita, quel professor Venturelli che molti appassionati hanno avuto modo di conoscere nelle varie manifestazioni di settore. Un passato da insegnante, appassionato garagista e produttore amatoriale di una delle migliori espressioni del Sorbara. Poi a seguire i produttori "veri", da Bellei a Paltrinieri, passando per Vittorio Graziano e Podere il Saliceto, senza disdegnare cantine di dimensioni ragguardevoli come Chiarli o Cavicchioli.

Un affresco completo di un territorio che ha ancora molto da darci e che fa sempre divertire, con i suoi vini immediati e spensierati, ma mai banali. Una prima tappa alla scoperta dei Lambruschi, sperando in un secondo capitolo, magari dedicato a Reggio Emilia.



I SAPORI DEL VINO

Fabio Pracchia
Slow Food Editore

Prezzo: 15,90 euro

Fabio Pracchia è ad oggi una delle firme di punta di Slow Food in ambito vino. Collaboratore di Slowine - sia del sito che della guida - è uno che con il racconto ci sa fare. All'ultimo Vinitaly ha presentato un piccolo libro con un sottotitolo eloquente: percorsi di degustazione per palati indipendenti. Si tratta a tutti gli effetti della narrazione di un percorso, di una evoluzione, avvenuta partendo dal corso da sommelier e caratterizzato da tanti assaggi diversi che hanno contribuito a formare il suo palato e il suo gusto. Il libro è un inno alla diversità e una lotta all'omologazione e al rigido formalismo di troppi vini. Ma è soprattutto un nuovo approccio alla degustazione, troppe volte eccessivamente formale e incapace di capire l'evoluzione del mondo del vino. Se infatti negli ultimi anni il mondo della produzione ha subito una vera e propria rivoluzione, altrettanto non si può dire della degustazione, ancorata a schemi immutati e immutabili. Questi, secondo l'autore, sono spesso inadatti a comprendere la complessità di molti vini, in particolare di quelli naturali, che sfuggono a definizioni e necessitano di un approccio completamente diverso.

Un nuovo modo di vedere la degustazione è dunque auspicato da Pracchia, in un'ottica che vede il cervello al centro del processo, tanto che il libro riserva un capitolo intero alla neurogastronomia e alla degustazione multisensoriale, dove l'autore ribadisce la centralità del palato nel processo di assaggio del vino.

Concludono il volume 42 schede dedicate a quelli che Pracchia definisce vini straordinari. Vini in grado ciascuno di insegnare qualcosa a un bevitore attento.

APRIRE GLI OCCHI E RITROVARSI SOVVERSIVI

Si può pensare ad un vino diverso.
Rivoluzionario forse, ma senza estremismi

— di Yanez

Anche io, Yanez de Gomera, da europeo credevo in un sistema sbagliato, ho compreso che il colonialismo era solo sfruttamento e sono diventato un ribelle. Il fatto che esistano dei vini non convenzionali (chiamati sostenibili, naturali, biologici o biodinamici, a seconda delle diverse parrocchie) alla fine ci rivela che alcune persone hanno visto che il sistema è sbagliato e che occorre più attenzione e responsabilità verso la terra e l'ambiente, hanno compreso che tutti gli organismi sono collegati e solo con l'apporto di tutti si crea un naturale equilibrio. Certo, il problema è veramente molto complesso, nei bilanci bisogna mettere tutte le voci e le somme si fanno in fondo: inutile inquinare poco in campagna e mandare pesantissime botti-

glie di vetro in giro per il mondo. Ma è solo l'inizio per voi che ora avete nuovi occhi. Accorgersi dello sbaglio di fondo deve portare ad altre conseguenze: scelte più corrette di vita, limitazione nei consumi e lotta agli sprechi, pannelli solari, automobile ibrida, curarsi anche con le erbe, non sfruttare né gli altri, né l'ambiente degli altri, creare posti di lavoro stabili che consentano una vita dignitosa, ecc. Bisogna in definitiva continuamente scegliere di essere corretti, senza imporre nulla e senza estremismi, senza diventare sciamani apocalittici o infermiere che fingono di vaccinare i bambini. Talvolta vi definiranno sognatori, sovversivi, contestatori, rivoluzionari, ma è così che è iniziata la parte più rischiosa ma più degna della mia vita.



Associazione Italiana Sommelier
VENETO

SOMMELIER AIS

LA DIFFERENZA TRA BERE E DEGUSTARE

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

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

Seguici su:

www.aisveneto.it/corsi

facebook.com/aisveneto - twitter.com/aisveneto

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

VINETIA

SOMMELIER
Veneto

we WINE
EXPERIENCE

SOMMELIER VENETO
Periodico dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

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

DIRETTORE RESPONSABILE
Marco Aldegheri

CAPOREDATTORE
Michele Bertuzzo
michele@studiocru.it

SUPERVISIONE
Davide Cocco
davide@studiocru.it

REDAZIONE E COLLABORATORI
Alessandra Piubello
Corinna Giancesini
Fabio Poli
Franco Serena
Francesca Penzo
Giovanni Geremia
Irene Graziotto
Maria Grazia Melegari
Maurizio Gily
Matteo Guidorizzi
Morello Pecchioli
Paolo Cavasin
Piera Genta
Serena Capuzzo
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
Studio Creativo Gabrielli

IMMAGINI FOTOGRAFICHE
Lorenzo Rui, Mauro Fermariello,
Alvise Barsanti, Raffaella Vismara,
Marco Zanella, Piera Genta, Davide Cocco

FOTO DI COPERTINA
Giò Martorana

ANNO 19 - GIUGNO 2017
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

UN FUMETTO POLITICAMENTE SCORRETTO SU (CERTI) VINI NATURALI



Nessun vino naturale è stato maltrattato nella realizzazione di questo fumetto.



VILLA QUARANTA

TOMMASI WINE HOTEL & SPA

★ ★ ★ ★



Wine Spectator



AWARD
OF
EXCELLENCE

2016

Un posto unico, tre diverse anime:
Ristorante Bottega Cantina
tre declinazioni del gusto e dell'eccellenza.

tel. +39 045 67 67 300

www.villaquaranta.com | ristorante@villaquaranta.com

OSPEDALETTO DI PESCONTINA · VERONA



Giustino B.
2015

PREMIO SPECIALE

**BOLLICINE
DELL'ANNO
2017**

GAMBERO ROSSO®


2015
Giustino B.
RUGGERI

RUGGERI
VALDOBBIADENE