

# SOMMELIER *Veneto*



OLTRE LA MINERALITÀ



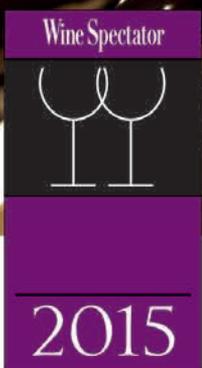
VILLA QUARANTA  
BORGO ANTICO



*Ristorante*



*Cantina*



[www.villaquaranta.com](http://www.villaquaranta.com)  
OSPEDALETTO DI PESCONTINA · VERONA

*Molto di più*

di Marco Aldegheri

A casa mia c'è un orto, ancora accatastato come vigneto, forse un segno del destino. Quella vigna nei ricordi di bambino era il teatro di rincorse con i cugini con immanicabile marchiatura del fil di ferro, perché quando scappi e non vuoi buscarle mica stai attento, così capita che il filare lasci il segno come un tatuaggio, molto prima del vino.

Poi il tempo passa, le cose cambiano e la vigna viene sradicata. Papà ne ricava un campetto e decide di passare all'innovazione del motocoltivatore il giorno che l'asino del vicino (il vicino si chiamava Gino a scampo di equivoci) stramazza al suolo sfiancato dall'aratro, buono si è no per uno stracotto tanto è vecchio e logoro dopo una vita a tirar qualcosa, aratro o carretto che fosse. Qualcosa deve avere tirato anche mio padre mentre l'asino si rialzava, sollevato di esser scampato dal risarcimento per "infortunio sul lavoro", tant'è che mentre riportava la bestia nella stalla del vicino ben pensò di passare al cavallo Diesel una volta per tutte. Tradizione e innovazione diremmo oggi.

In quella terra, quel poco che ne resta in verità, mi sporco le mani ancora oggi. Temo anzi di esservi in qualche modo condannato, vincolato inconsciamente da un legame che non è solo il ricordo del passato, delle file interminabili di pomodoro, dei piedi scalzi nell'acqua gelida che scorre nel solco, del manico canaglia della zappa. La terra chiama, come la sapi-

dità del vino richiama al nuovo sorso, così finisce che non puoi farne a meno anche se il tempo libero è molto poco.

Può sembrare una frase fatta ma davvero la terra dà un senso e un sapore diverso alle cose, come un briciolo di sale al posto giusto, è il contatto con la vita reale, con la fatica e il sudore (salato pure lui) di fare le cose, con il ritmo e i tempi che la natura ti impone e puoi solo tentare di governare.

Invidia per questo il vignaiolo perché il suo rapporto col vino non è mai effimero come quello del degustatore o dell'enologo, perché nasce da un legame più stretto e concreto tra il vino e la sua origine, in buona misura anche più rispettoso. Siccome vignaiolo non sono, tenterò con voi in questo numero di Sommelier Veneto di tornare a

“Un filo minerale ci riconduce a un suolo e alle mani che lo hanno lavorato”



ritroso dal vino alla terra, con ciò che di più stretto il vino ha con essa, quell'invisibile, spesso discutibile, filo minerale con cui il bicchiere ci riconduce a un suolo e alle mani callose che lo hanno lavorato. Chiamiamolo pure sapidità se volete, altri invece lo chiameranno in altro modo, non importa.

Cercheremo con questo senso di indeterminatezza di farci condurre dal sale della terra a quell'idea di spessore, di concretezza senza fronzoli, di durezza, di complesso appagamento, dentro e fuori dal calice. È il solito nostro pretesto per sfogliare queste pagine e magari scoprire che col vino i conti non sempre tornano, che la scienza della degustazione corre più di quanto si possa immaginare, che anche una foto o un bel racconto possono essere più sapidi di un Riesling.

Qualche anno fa ho avuto il piacere di conoscere da vicino in un convegno Enzo Bianchi, fondatore e priore nel biellese della comunità di Bose. In quell'occasione Padre Enzo raccontò ai presenti i suoi trascorsi nel mondo del vino e illustrò con il suo straordinario stile come il lavoro della terra riesca ad avvicinare l'uomo a Dio. Non so ancora se il mio orto mi porterà così in alto ma di certo oggi non confondo più un cabernet con il corno di toro.

presidente@aisveneto.it

L'ALTRA

# Copertina

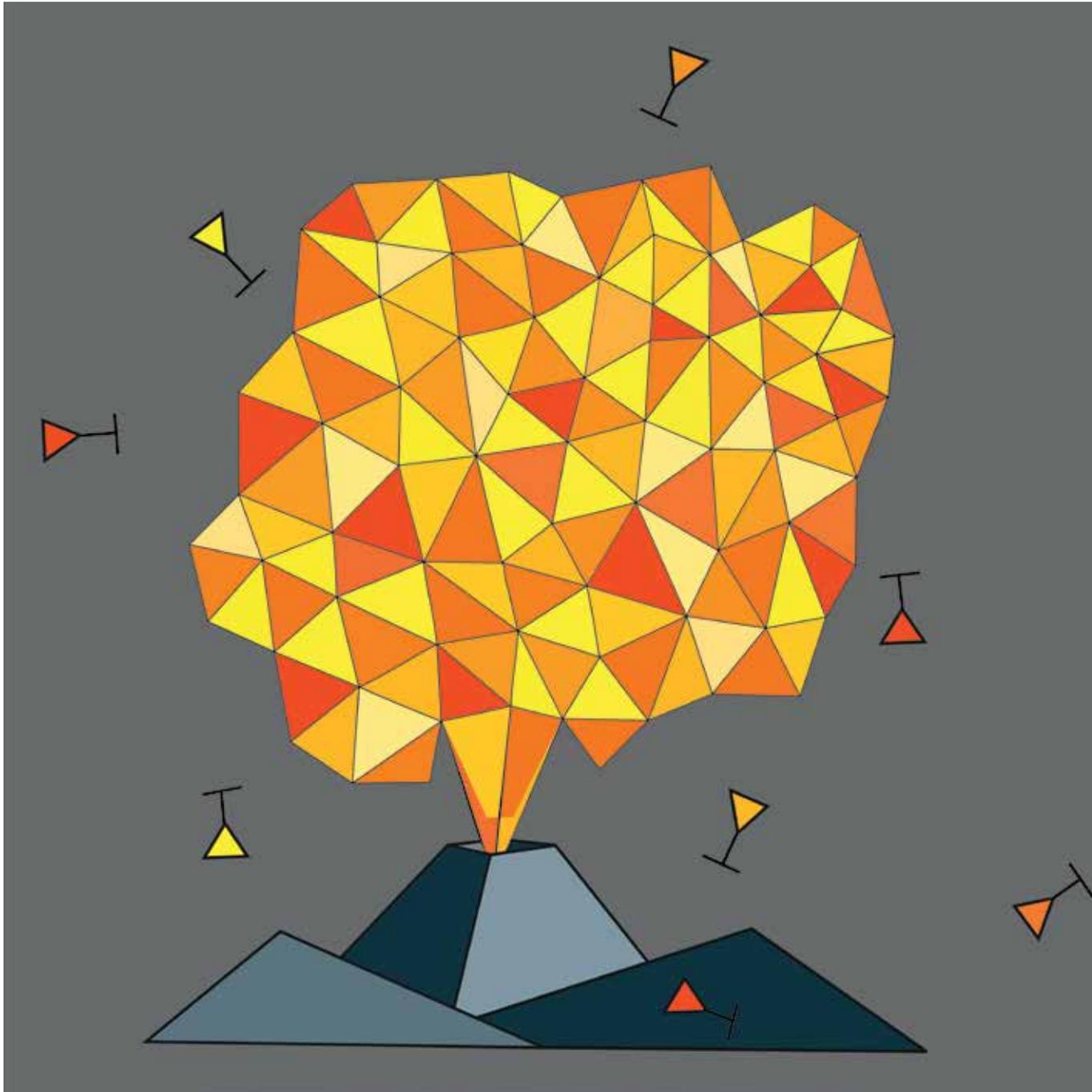


illustrazione di Iren Lukas reinterpretata da Fabio Gabrieli

OLTRE LA MINERALITÀ

## IN QUESTO NUMERO

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 03 | <b>IL DECANTER</b><br>La parola al Presidente  | 40 | <b>ENOVITÀ</b><br>Ultime uscite in enoteca  |
| 06 | <b>NEWS</b>  | 45 | <b>STORIE DI SOMMELIER</b><br>Avventure umane e professionali   |
| 08 | <b>LA QUESTIONE MINERALITÀ</b><br>Oltre la correlazione<br>tra suolo e vino minerale                       | 46 | <b>IL SALE DELLA VITA</b><br>Da spina dorsale della gastronomia<br>a ingrediente demonizzato            |
| 14 | <b>IL VULCANO SOAVE</b><br>Una denominazione che fa scuola<br>per i bianchi della penisola                 | 52 | <b>MISTER STORYTELLING</b><br>Giacomo Zito confessa i segreti<br>del suo lavoro di <i>cuntastori</i>    |
| 19 | <b>I ROSONI DI VINETIA</b><br>I Soave con i punteggi più alti<br>nelle commissioni di degustazione         | 56 | <b>FOTOGRAFI DI VIGNA</b><br>Cinque professionisti raccontano<br>il loro personale sguardo tra i filari |
| 22 | <b>RIESLING ÜBER ALLES</b><br>Alla scoperta del vino minerale<br>per antonomasia                           | 62 | <b>LA BIRRA</b><br>Piccoli birrifici crescono   |
| 28 | <b>IL FIANO CHE NON TI ASPETTI</b><br>L'interpretazione del Fiano di Avellino<br>di <i>Ciro Picariello</i> | 64 | <b>MONDOLIO</b><br>Viaggio tra gli extravergine   |
| 32 | <b>VIGNE TRA I MARI</b><br>In viaggio tra i vigneti delle piccole isole<br>con <i>Andrea Gabbrielli</i>    | 65 | <b>L'ALAMBICCO</b><br>Distillati d'autore   |
| 36 | <b>IL SENSO DI LEO PER IL VINO</b><br>Edoardo Leo, attore e regista<br>racconta la sua passione            | 66 | <b>LIBRI</b><br>Il vino nero su bianco  |
|    |  | 70 | <b>LA SCIABOLATA</b><br>Ettari a migliaia senza poesia  |



## UN MUSEO DEDICATO A LUIGI MANZONI, PADRE DEGLI INCROCI

Da metà maggio è possibile visitare il museo, all'interno dell'Istituto di Enologia di Conegliano

**L**uigi Manzoni diventa ancora una volta protagonista della scena enologica italiana. È stato inaugurato lo scorso 14 maggio a Conegliano un Museo dedicato alla sua vita e alle sue ricerche.

Gli studi per cui lo ricordiamo sono sicuramente quelli per il miglioramento genetico, che sommati alle innumerevoli pubblicazioni danno una visione d'insieme dell'eccezionale lavoro svolto. Molteplici sono stati gli incroci selezionati sui quali il professore realizzò le sue sperimentazioni. L'obiettivo era quello di individuare nuovi vitigni a bacca rossa e bianca che potessero sostituire ed affiancare quelli allora già coltivati in Veneto, diventando una possibile soluzione alle numerose malattie della vite in Europa. La tecnologia non era certo quella di oggi e questo non fa che accrescere la nostra stima e ammirazione.

Le ricerche e gli incroci erano svolti nel piccolo vigneto dietro la Scuola Enologica di Conegliano, che oggi ospita l'esposizione, in via XXVIII Aprile, e di cui Manzoni fu anche Preside. Il Museo Manzoni permette oggi di osservare i manoscritti e la strumentazione utilizzata ai fini dello studio e della sperimentazione.



## VERONA TRE VOLTE SUL PODIO

Marco Scandogliero eletto miglior Sommelier del Veneto. Per la terza volta un veronese

**È** Marco Scandogliero, veronese di Roverchiara, il Miglior Sommelier del Veneto. Si è aggiudicato il titolo al termine di una intensa e sentita gara alla quale hanno preso parte 20 giovani Sommelier della regione all'interno dell'affascinante Museo Nicolis a Villafranca di Verona. Dopo Enrico Fiorini nel 2014 e Gianluca Boninsegna nel 2015, la delegazione di Verona si aggiudica nuovamente il titolo e invia un suo rappresentante alle finali nazionali del concorso.

Test e verifiche hanno impegnato lo scorso 4 aprile i 20 contendenti al titolo. La prova scritta ha decretato i tre candidati finalisti che hanno quindi avuto l'opportunità di presentarsi alla commissione esaminatrice nella finale aperta al pubblico. L'esame si è articolato nella degustazione e il riconoscimento di alcuni vini, con relativi abbinamenti. È seguita la prova di decantazione di un vino rosso; il riconoscimento di tre distillati in un ventaglio di 10 produzioni internazionali; infine la descrizione di un territorio e di un personaggio del mondo del vino, vero e proprio esame di comunicazione.

Per la prima volta nella storia del concorso, i finalisti hanno anche dovuto dare prova della propria abilità durante la cena di gala, raccontando i vini proposti e spiegando gli abbinamenti con i piatti firmati da Marcantonio Sagramoso ad un centinaio di ospiti che hanno anche potuto esprimere la propria preferenza, diventando così una giuria popolare.

Al termine della lunga giornata, Marco Scandogliero è risultato il vincitore sia per la giuria tecnica che per quella popolare. Al secondo posto Francesca Penzo della delegazione di Venezia e al terzo Alessio Serafini della delegazione di Verona.



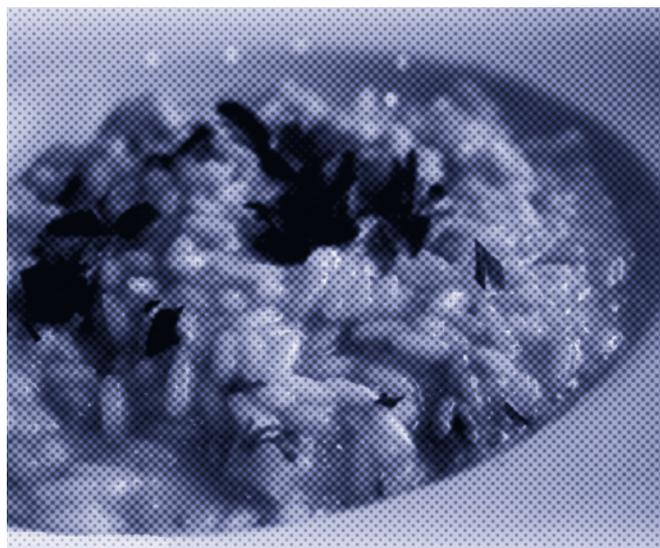
## SORSI D'AUTORE NELLE VILLE DEL VENETO

Dal 24 giugno al 3 luglio incontri culturali e degustazioni organizzati in collaborazione con Ais Veneto

**D**iciassettesima edizione per Sorsi d'autore, la manifestazione promossa da Fondazione Aida con la nostra Associazione e l'Istituto Regionale Ville Venete, la Regione del Veneto e l'Associazione Ville Venete. Dal 24 giugno al 3 luglio è previsto un fitto calendario di incontri con autorevoli ospiti accompagnati dalle degustazioni Sorsi Lab e Sorsi International.

Tra le attività in programma si segnala il 26 giugno lo show cooking di Andrea Golino (conduttore dei programmi di cucina Golfinger e Margherita e le sue sorelle per Gambero Rosso), mentre per Sorsi International, nuova sezione che ha lo scopo di coinvolgere nella scoperta del territorio i numerosi turisti stranieri, c'è attesa per il 2 luglio e l'incontro con Mathew Thomas. Lo scrittore statunitense presenterà "Non siamo più noi stessi" (Neri Pozza), balzato ai primi posti della classifica dei bestseller del New York Times. In data ancora da definire è invece l'incontro con Simonetta Agnello Hornby, autrice di romanzi, avvocato e presentatrice del programma televisivo Il pranzo di Mosè.

Gli incontri, ad ingresso libero, si terranno alla sera, accompagnati da due degustazioni offerte dal Consorzio di Tutela Prosecco DOC. In attesa degli eventi, a partire dal tardo pomeriggio, si potranno degustare vini provenienti dalle migliori selezioni delle cantine aderenti alla manifestazione guidati da un sommelier AIS Veneto. A seguire si potrà usufruire del servizio visite guidate, nato per coinvolgere ed avvicinare il pubblico al mondo delle Ville Venete. Entrambe le opportunità vanno prenotate. Completa il programma il *walk&wine*: passeggiata d'autore tra i vigneti per conoscere il terroir.



## DA SOAVE VERSUS AL RISOTTO DEL SOMMELIER

Conferme e novità per gli appuntamenti che coinvolgono la nostra Associazione

**S**i annuncia come sempre denso di eventi il mese di Settembre. A dare il bentornato dalle ferie agostane ci pensa il Consorzio Tutela Vini Soave che dal 3 al 5 settembre metterà in scena al Palazzo della Gran Guardia di Verona il consueto appuntamento con Soave Versus. Anche quest'anno la nostra Associazione sarà in prima fila, nel solco della proficua collaborazione dello scorso anno che ha portato alla prima edizione del Soave Master e all'elezione dell'Ambasciatore del Soave.

Dal 14 settembre al 9 ottobre torna invece a Isola della Scala la Fiera del Riso. Domenica 18 settembre sarà la volta del concorso il Risotto del Sommelier, quest'anno con un'importante novità. La competizione lanciata cinque anni fa da AIS Veneto come confronto tra le sue delegazioni diventa ora nazionale e coinvolgerà sei regioni italiane. La formula resterà pressoché invariata e vedrà in accoppiata uno chef e un sommelier proporre un risotto preparato con Riso Vialone Nano di Isola della Scala IGP e un prodotto tipico della regione di provenienza, abbinato ad un vino per contendersi il titolo di Miglior Risotto e Miglior Abbinamento Risotto/Vino. A giudicare le proposte una giuria tecnica presieduta da Antonello Maietta e la giuria popolare presente all'evento.



Basalti colonnari nei pressi di Gambellara  
(foto scattata negli anni Sessanta)

## LA QUESTIONE MINERALITÀ

Non esiste una vera correlazione tra suolo minerale e vino minerale. La luce, il metabolismo della vite e l'azione di microrganismi sono la chiave di volta

— di *Costanza Fregoni\**

\*Responsabile di redazione VQ Vite, Vino & Qualità.  
Docente Ais Corsi I Livello e Master Alma-Ais IV livello



“Un tocco di mineralità non si nega a nessuno”. Con questa affermazione, che mi trovò completamente d'accordo suscitando al contempo la mia ilarità, un allievo del Master Alma-AIS di IV livello commentò in aula la mia sicuramente non esaustiva trattazione della mineralità nel vino.

Ci si stava occupando di viticoltura. Si discorreva dell'importanza del terreno che ospita il vigneto e di quell'intimo rapporto che si stabilisce tra apparato radicale della vite e suolo-sottosuolo, con innegabili influssi sull'equilibrio vegeto-produttivo della pianta e, di conseguenza, sulla qualità dell'uva, prima, e del vino, poi.

Quando citai i suoli di origine vulcanica, la mineralità del vino entrò prepotentemente in scena. Era l'autunno del 2015 e ormai da tempo numerosi studiosi di tutto rispetto, italiani e stranieri, non perdevano occasione per sottolineare, ricerche alla mano, chi la labilità e chi l'assoluta inesistenza di un legame diretto tra composizione del terreno vitato e produzione di vini dai caratteri minerali.

Queste osservazioni, che - sulla scorta di sperimentazioni ormai corpose e robuste - si possono oggi ritenere sostanzialmente acquisite, sono giunte tuttavia a *chiudere la stalla quando i buoi erano già scappati*. Quando cioè non solo per anni si era sostenuto il contrario - e anzi ci si era spinti a correlare la mineralità con la presenza nel vino di determinati minerali assorbiti tramite le radici, traslocati nell'uva e da questa al vino durante la vinificazione - ma era anche divenuto comune l'uso generoso dell'aggettivo “minerale” nella descrizione di vini reputati di qualità, specie se bianchi (ma

non solo) e a maggior ragione se prodotti in climi freddi (con qualche eccezione) e su terreni dalle caratteristiche specifiche (di origine vulcanica, per esempio).

## DI COSA STIAMO PARLANDO?

Per inquadrare un argomento, occorre innanzitutto darne una definizione. Ma con la mineralità le cose si complicano già a questo livello. Si tratta di un descrittore di natura olfattiva o gustativa? Diciamo olfattiva e gusto-olfattiva. Se nel glossario *dell'Atlante geologico dei vini d'Italia* (Hoepli, 2015) la mineralità viene definita come la “Sensazione olfattiva che riconduce a sostanze inorganiche come pietre di diversa origine o più raramente metalli”, nello stesso volume, in un approfondimento dedicato all'argomento, si sottolinea come esistano una mineralità salina ed una amara, in quanto essa ha “un'origine multisensoriale e multimodale che combina olfatto, gusto e reazioni trigeminali”.

Se acido, salino e amaro sono le tre componenti gustative (non necessariamente presenti contemporaneamente) della mineralità, a livello olfattivo a quali sensazioni ci riferiamo? Facendo una ricerca piuttosto rapida su pubblicazioni cartacee e web per individuare le note olfattive più comunemente associate alla mineralità in un vino, si rinvengono le seguenti, citate in ordine rigorosamente alfabetico: affumicato, catrame, gesso, gomma bruciata, grafite, kerosene, metalli, nafta, ostriche fresche, pietra focaia, punta di matita, quarzo,

La mina delle matite è solitamente composta da grafite, altro descrittore usato per la mineralità



selce, zolfo. Ma anche, e ci sembra opportuno in questo caso una citazione a parte, sapore di acqua gasata!

Nel testo *Looking behind the label* per gli studenti del corso WSET (*London Wine and Spirits Education Trust*), al cluster aromatico *mineral* vengono attribuiti i seguenti descrittori: terra, petrolio, gomma, catrame, sentore di pietra, sentore di acciaio, lana bagnata.

Riferendosi solo ad alcune di queste sensazioni olfattive, Attilio Scienza (che presumiamo non abbia bisogno di presentazioni), durante un talk show svoltosi presso lo stand del Consorzio del Soave nell'ambito di Vinitaly 2015, affermava: "Se questo significa mineralità, ci vuole veramente una grande fantasia per correlare tutte queste sensazioni ai minerali e a tutto quello che c'è nel suolo".

## UN PUNTO FERMO

In effetti, lo ripetiamo, è da escludere un ruolo diretto (erroneamente più volte invocato in passato) dei minerali assorbiti dalle radici della vite nella determinazione della mineralità di un vino, così come l'esistenza di un legame diretto tra mineralità e terreno.

Così la pensano numerosi ricercatori tra cui, oltre allo stesso Attilio Scienza, anche Alex Maltman della Aberystwyth University (Wales) il quale, nel suo articolo *Minerality in wine: a geological perspective*, pubblicato nel 2013 dal *Journal of Wine Research*, fa una serie di affermazioni molto interessanti in merito. In particolare Maltman sotto-

linea come sia altamente improbabile che i minerali che la pianta assorbe dal terreno si ritrovino tal quali nel vino, per effetto del complesso processo di lavorazione cui le uve vengono sottoposte.

A ciò si aggiunga che sì, è vero che molte delle componenti del vino hanno una soglia di percezione bassissima, ma che gli elementi minerali non hanno tendenzialmente rilevanza sensoriale, men che meno alle limitate concentrazioni in cui sono presenti nel vino.

## DIFFICILE DA INQUADRARE

La varietà di descrittori associati alla mineralità che abbiamo riportato poco sopra è di per sé eloquente. Proprio per districarsi in questo labirinto lessical-cerebrale, alcuni gruppi di ricerca hanno condotto test mirati. Tra questi Jordi Ballester (Università di Digione) e colleghi, i quali, messo all'opera un panel di degustatori esperti che dovevano descrivere una batteria di Chardonnay della Borgogna (tra i vini più frequentemente classificati come minerali), ne hanno tratto definizioni solo in minima parte convergenti su pochi descrittori comuni: note riduttive, acidità e amaro.

Per chi volesse approfondire, i risultati di questi test sono riassunti nell'articolo scientifico *Exploring minerality of Burgundy Chardonnay wines: a sensory approach with wine experts and trained panellists*, pubblicato nel 2013 dall'*Australian Journal of Grape and Wine Research*.



## LA MINERALITÀ HA UNA BASE CHIMICA DEFINITA?

Parrebbe proprio di sì. Sempre secondo Attilio Scienza, essa sarebbe da ricercare in alcuni composti tiolici derivanti dall'evoluzione di metaboliti secondari sintetizzati in maggiori quantità negli ambienti caratterizzati da forte luminosità, e conseguentemente a latitudini maggiori, dove è più elevato il numero di ore di luce nell'arco della giornata.

Questo spiegherebbe il motivo per cui vengono descritti come minerali (soprattutto dagli anglosassoni, cui dobbiamo l'introduzione di questo termine nel linguaggio del vino circa una quindicina d'anni fa) in particolar modo vini bianchi di elevato standard qualitativo, prodotti in regioni come quelle tedesche del Reno e della Mosella (riesling) o francesi come la Valle della Loira, Chablis e Sancerre (sauvignon blanc, chardonnay, chenin blanc), caratterizzati da acidità sostenute, pH bassi e propensione all'invecchiamento.

In Italia presentano intense caratteristiche di mineralità, tra gli altri, vini bianchi più o meno invecchiati prodotti con vitigni come timorasso, garganega e trebbiano di Lugana e, spostandosi a Sud (dove gli esempi di vini minerali diventano molto più limitati), alcuni vini dell'Etna prodotti ad altitudini tra gli 800 e i 1000 metri. Ma anche, aggiunge Scienza, rossi affinati a lungo come alcuni Barolo, Chianti e Borgogna. Nel testo AIS La degustazione leggiamo anche che il Nero d'Avola in Sicilia "libera spesso interessanti sfumature salmastre o di grafite".

Si colloca in questo contesto anche la ricerca spagnola citata in un post pubblicato online il 13 ottobre 2015 (*New study strengthens case against soil-based minerality*) dalla nota testata *The Drinks Business*, la quale ribadisce il coinvolgimento di un elevato numero di molecole volatili nella determinazione della mineralità del vino e, soprattutto, specifica come esse derivino sia dal metabolismo della vite, sia dall'azione dei microrganismi come lieviti e batteri, sia dalle tecniche di lavorazione delle uve.

I giornalisti e i blogger italiani hanno talora calcolato eccessivamente la mano nell'attribuire a questa ricerca la conclusione secondo cui la mineralità dipenderebbe esclusivamente dall'azione di alcuni degli innumerevoli microrganismi, che vivono e operano in vigneto e in cantina. Ma in fondo questa enfasi trova una sponda scientifica nella fervente ricerca in campo microbiologico, in senso lato, che caratterizza da sempre la viticoltura e l'enologia e che sperimenta negli ultimi anni un rinnovato interesse.

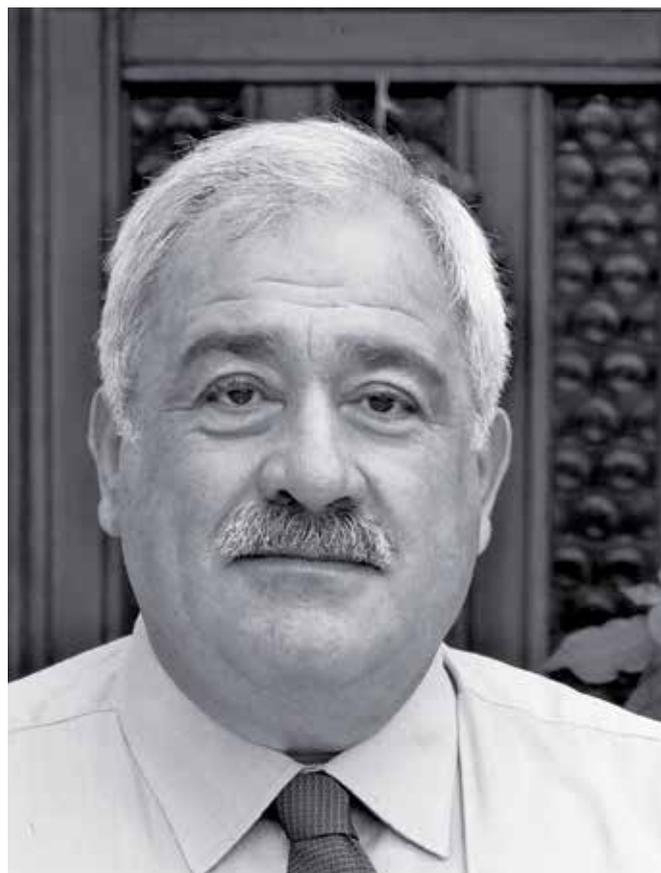
## ONORE AI MICROBI

Il ruolo dei microrganismi in viticoltura ed enologia viene progressivamente approfondito ed è tuttora in larga misura da comprendere. L'uso di micorrize e biofungicidi in vigneto, la ricerca sui lieviti non *Saccharomyces* e al contempo la riscoperta delle fermentazioni naturali sono solo alcuni esempi di sfruttamento di microrganismi utili lungo la filiera vitivinicola. D'altronde la fertilità microbio-



Parete in Ardesia  
ad Ürzig, Renania

Attilio Scienza



logica del terreno è tornata al centro dell'attenzione della ricerca, dopo che per decenni ci si era occupati principalmente di quella minerale.

La necessità di salvaguardia e/o di ripristino della fertilità biologica dei suoli vitati è, tra l'altro, uno degli argomenti che mettono d'accordo un po' tutti i produttori di vini *green*, dai biologici ai naturali, passando per i biodinamici. E appare sempre più evidente l'influsso che i microbiota del vigneto e della cantina possono avere sul metabolismo, lo stato nutrizionale e quello sanitario delle viti, oltre che sulla determinazione di specifici caratteri sensoriali.

Come spiega approfonditamente Ilaria Pertot nel volume *Microrganismi della Vite e del Vino*, scritto a quattro mani con Raffaele Guzzon (Tecniche Nuove, 2015), nella e sulla pianta di vite vivono più o meno stabilmente una miriade di microrganismi il cui ruolo è ancora in buona parte da chiarire. E forse, aggiungiamo noi, non è così bizzarro ipotizzare che alcuni di questi, caratteristici di determinati ambienti viticoli e non di altri, possano contribuire coi loro metabolismi allo sviluppo di sentori minerali solo in alcuni vini, prodotti in luoghi specifici, e magari non in tutte le annate.

## UN DESCRITTORE DAL FORTE POTERE EVOCATIVO

In diversi contesti e a più riprese Attilio Scienza così ha definito la mineralità, specificando come coloro che amano i vini dai sentori minerali siano attratti dal loro carattere di territorialità ("un rapporto quasi fisico con il luogo") e dalla necessità di soddisfare un'esigenza di ritrovare le proprie origini. Desiderio che difficilmente può essere appagato da sentori fruttati o floreali, divenuti ormai largamente trasversali a una pletora di tipologie enologiche e più frequentemente ricondotti a metodi produttivi fortemente improntati alla tecnologia.

## TUTTO DA RIFARE?

Forse no. D'accordo, lo abbiamo detto e ripetuto. La chiave di volta non sta (solo) nel terreno. Ma è ormai chiaro che per districare la matassa della mineralità occorre affidarsi al rigore scientifico e mettere un poco da parte la poesia.

## UN VULCANO CHIAMATO SOAVE

Volcanic Wines e il riconoscimento quale Patrimonio Storico Rurale d'Italia. Una denominazione che fa scuola per i bianchi della Penisola

— di Irene Graziotto

**M**ettete un grigio pomeriggio londinese in una delle più brillanti scuole di cultura enologica al mondo: l'*Institute of Masters of Wine*. E mettete un piccolo bianco italiano, uno di quelli che dieci anni fa - ma forse anche cinque - nessuno si sarebbe disturbato a studiare, figuriamoci confrontarlo con dei mostri sacri quali i cugini alsaziani di *Domaine Schoffit* e *Domaine Zind Humbrecht*. Tutto questo accadeva lo scorso 11 febbraio quando l'enologo del Consorzio del Soave, Giovanni Ponchia, segnava l'ennesimo punto a favore della denominazione veronese, sempre più al centro dell'attenzione nazionale ed estera.

Due i vini scelti per la degustazione londinese, uguali in tutto - Garganega in purezza, entrambi Soave Superiore, parzialmente macerati, sottoposti a malolattica e affinati solo in acciaio - ma con un'unica grande differenza: il suolo di provenienza, calcareo in uno e vulcanico nell'altro. Eccoli qui i due volti del Soave, le facce della stessa medaglia che hanno permesso alla denominazione di interrogarsi e capire come questa doppia personalità, lungi dall'essere un ostacolo, potesse diventare invece un punto di forza.

## VOLCANIC WINES

Misurarsi con le differenti realtà del territorio locale: è proprio questo il punto di partenza di *Volcanic Wines*, la riflessione sulla produzione da suoli vulcanici promossa

e sostenuta dal Consorzio del Soave. Avviata nel 2012, col tempo l'indagine ha saputo gettare lo sguardo oltre le mura del Castello di Soave, instaurando un confronto trasversale con territori simili sia nazionali che esteri. Oggi *Volcanic Wines* è l'associazione delle DOC di origine vulcanica di tutta Italia, un progetto che ha saputo catalizzare gli sforzi qualitativi di numerosissime realtà della Penisola - dal Bianco di Pitigliano ai vini della Toscana, dal Lessini Durello fino alla Sicilia passando per Orvieto e Mogoro in Sardegna - che hanno la fortuna di coniugare vitigni autoctoni e suoli vulcanici.

*Volcanic Wines* si è proposto quindi come nuova chiave di lettura per l'enologia del Belpaese, suscitando altresì nuovi interessi di mercato. Il binomio fra autoctoni e suoli di origine effusiva e piroclastica riesce infatti, soprattutto per le uve bianche, a fare la differenza quanto a intensità e complessità, sentori "minerali" - o comunque vogliamo definire quelle sensazioni che vanno dalla pietra focaia, allo zolfo al sasso bagnato - corposità e sapidità al sorso oltre che longevità nel tempo.

Proprio in occasione delle esperienze "Tutti i colori del bianco", svoltesi dal 2005 al 2008 con l'intento di valorizzare la longevità dei vini bianchi italiani, ci si è resi conto di come le espressioni enologiche più originali e ricercate da comunicatori e operatori fossero quasi sempre riconducibili a *terroir* di matrice vulcanica e a vitigni storici nel rispettivo comprensorio. Garganega, durella,



falanghina, grechetto e carricante raccontavano al meglio, anche sulla lunga distanza, come il rapporto vitigno-territorio in ambienti di origine vulcanica desse con più continuità origine a vini di grande impatto e spessore. Un riconoscimento importante che, come successo al Soave Preview 2013 con la degustazione di vecchie annate che risalivano sino ai primi anni Ottanta, ha permesso di sottolineare la tenuta del Soave sul lungo tempo, stupendo anche quella stampa estera scettica in merito alla longevità dei bianchi italiani.

Alla base di questa rivalutazione, come pure dell'intero progetto *Volcanic Wines*, sta la volontà del Consorzio di puntare in maniera forte sul legame tra prodotto e origine, tra Soave Superiore DOCG e territorio Soave, fra "Origine, Stile, Valori".

## GLI ESORDI

Facciamo un passo indietro: quando nasce il Soave? Il primo riconoscimento del Soave come vino "tipico e pregiato" risale al 1931 venendo poi ufficializzato dalla DOC nel 1968 – ad appena cinque anni dall'entrata in vigore dello storico DPR 930 del 12 luglio 1963 con cui si istituivano le Denominazioni di Origine Controllata. La G di Garantita arriva nel 2001 – preceduta nel 1998 da quella per il Recioto di Soave, a riprova del fatto che questo vino, allora come oggi e come tanti altri passiti italiani, merita fasce di mercato e

spazi gastronomici maggiori, soprattutto all'interno delle nuove cucine sperimentali. I passi che permettono al Soave il salto di qualità vanno fatti risalire al lavoro di zonazione promosso dal Consorzio, un progetto che in Italia è il primo sia per ampiezza che per accuratezza. Avviato negli anni Novanta – usciva già nel 1995 una dettagliata mappa sul "Soave Classico vigneto per vigneto, Cantina per Cantina" – l'accurato lavoro mette in mano ai produttori la chiave per il successo.

Se la zonazione riveste infatti un ruolo importantissimo per la comprensione del territorio da parte degli addetti al settore, dai sommelier alla stampa, per il produttore diventa cruciale onde capire appieno le dinamiche e quindi le potenzialità dei suoi vigneti.

## ORIGINE: LA ZONAZIONE

Lo studio dei terreni a Soave, dopo l'iniziale pubblicazione del 1995, procede con rinnovato vigore dal 1998 in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Vengono così selezionate, sulla base di un'importante storicità, 14 sottozone identificando all'interno delle stesse circa 70 siti con una propria identità storica e produttiva. I rilievi continuano per cinque anni e vengono integrati da un'indagine sui suoli che ha riguardato tutto il territorio della denominazione andando a completare similari indagini svolte autonomamente da alcune cantine della

Uva garganega in appassimento (a destra)  
Roccia vulcanica a Soave (sotto)



zona. L'analisi rivela quattro litotipi prevalenti: la scaglia rossa, le rocce vulcaniche, i calcari nummulitici ricchi in fossili e i materiali alluvionali presenti soprattutto nei fondovalle. A queste differenze geologiche vanno aggiunte quelle pedologiche, climatiche e naturali che danno vita ad un variegatissimo ventaglio di micro realtà o, per dirla nel gergo, di cru – un concetto palese agli occhi di chiunque cammini fra i filari del Soave.

A partire dal 2001 questo importante lavoro viene integrato con una autonoma ricerca promossa dal Consorzio di Soave sui toponimi e le microaree storiche che produce risultati enologici notevoli e permette la pubblicazione di numerose mappe che identificano i siti di maggiore interesse, sia all'interno della zona classica che nel resto della denominazione. Un lavoro di aggiornamento costante che di volta in volta va a registrare ed evidenziare l'evoluzione qualitativa del Soave e la costante crescita delle sue aziende. Con la stampa nel 2002 dei risultati legati alla zonazione viticola, il Consorzio stabilisce un importante punto fermo: dai dati emerge come in determinate aree una particolare ed attenta gestione del vigneto può dare origine a prodotti di particolare pregio, modificando quindi sostanzialmente le regole produttive.

Allo stesso tempo viene pubblicata la "Carta dei Cru del Soave Classico" e, poco dopo, la "Carta dei Grandi Cru del Soave". Un cammino, quello operato dai viticoltori di Soave, che può a ragione essere definito "un percorso di conoscenza", volendo citare il fortunato volume curato

da Aldo Lorenzoni, direttore del Consorzio, che grazie ad un'attenta concertazione di idee, energie e collaboratori – dall'enologo Giovanni Ponchia, alla responsabile stampa Lucia Vesentini fino al team dinamico e internazionale – ha saputo aprire e comunicare importanti strade di crescita e riflessione.

## STILE: SOAVE VULCANICA

Fra i percorsi intrapresi va menzionato, *in primis*, quello di *Volcanic Wines* che nasce, come già accennato, come studio approfondito della realtà locale. Il progetto ha preso avvio proprio dal lavoro di zonazione che ha messo in rilievo la regione centro orientale della Lessinia dove sono evidenti vere e proprie emersioni basaltiche risalenti al periodo Terziario, ovvero circa 66 milioni di anni fa. Qui l'attività eruttiva è continuata per tre cicli geologici mentre la zona si trovava ancora sommersa dal mare; sono stati poi gli agenti esogeni, venti e precipitazioni, ad aver rimodellato il paesaggio dandogli le fattezze attuali.

Sulla cartina geografica le aree di origine vulcanica vanno individuate nella zona orientale della denominazione, a est della linea che da Soave sale verso la cima del monte Bastia. Alitudini fra i 50 e i 500 metri sul livello del mare e pendenze che oscillano fra 10% e il 70% costituiscono le linee guida di queste colline che rivelano talora asprezze in grado di rendere la viticoltura davvero eroica



– nel senso con cui la intende il Cervim, il Centro per la Viticoltura Montana. A differenza di altri contesti enoici di origine vulcanica, il territorio di Soave si presenta estremamente evoluto con caratteri strutturali complessi e caratterizzati da un'accentuata alterazione dei minerali. Inoltre, mentre i suoli molto antichi sono spesso caratterizzati da una certa acidità e da un basso contenuto in elementi nutritivi, nel caso del Soave riscontriamo valori di reazione (pH) praticamente neutri.

In parole povere, questo indica che la lunga attività dell'uomo su questi suoli ha permesso una redistribuzione delle componenti inorganiche con estremo beneficio per le piante. I suoli vulcanici hanno inoltre agito quali custodi della ricchezza ampelografica locale, salvando dalla fillosera alcune vecchie viti a piede franco: un corredo viticolo di estremo valore per comprendere come la garganega si adatti nel tempo al territorio divenendone un vero e proprio portavoce.

## VALORI: SOAVE PRIMO PAESAGGIO AGRICOLO ITALIANO

Un'area quella del Soave che registra fra i più alti rapporti a livello mondiale fra abitante e superficie vitata e che si estende sui comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia

di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona. Anche se forse, più che di valle, dovremmo parlare di un vero e proprio *hortus conclusus* che un'attività umana di lunghissima data ha saputo trasformare in modo profondo.

Infatti, oltre ad averne cesellato l'aspetto visibile con la tipica struttura a pergola – rivelatasi utile soprattutto nel contesto attuale di cambiamento climatico che minaccia le uve di scottature e sottopone le piante a inattesi stress idrici – l'azione umana si è spinta più in profondità, modificando i paleosuoli grazie ad una redistribuzione delle componenti minerali. Proprio questa comprovata interazione fra uomo e paesaggio ha permesso al Soave di ottenere lo scorso anno il primo riconoscimento quale Paesaggio Agricolo da parte dell'Osservatorio nazionale del Paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali.

Ad aver reso possibile tale riconoscimento è stata non solo la storicità della viticoltura nella zona, testimoniata da rilevamenti catastali e fotografici, ma anche i progetti di sostenibilità avviati dal Consorzio tra cui la Green Label, che attesta l'incidenza sull'ambiente di tutte le fasi lavorative, e il sostegno di *modus operandi* quali l'integrato, il biologico e il biodinamico in grado di preservare il Vigneto Soave oggi e proiettarlo al contempo verso nuovi orizzonti futuri.

## I ROSONI DI VINETIA

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

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



I prezzi indicati sono intesi franco cantina



### SAN BRIZIO

La Cappuccina

Soave DOC

2013

Prezzo: 9,50 euro

Paglierino con riflessi verde oro. Profuma di note floreali di tarassaco, fruttate di ananas e mela matura, sentori di miele di acacia. Poi la frutta secca, la mandorla, e le spezie, il bastoncino di vaniglia. Mineralità soffusa con le note tostate di pistacchio. Vivace e convincente, giocato sulla fervida freschezza e una sapidità che lascia il segno e dà il peso della forza e della potenzialità di questo giovane vino.

[www.lacappuccina.it](http://www.lacappuccina.it)



### AUGE

Villa Canestrari

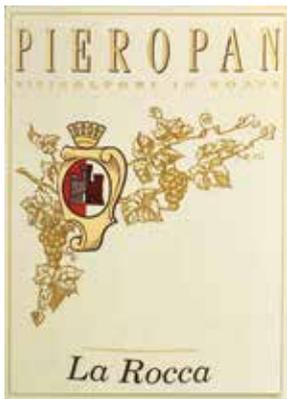
Soave Superiore Riserva DOCG

2012

Prezzo: 11,00 euro

Dorato luminoso, con riflessi ambrati. Regala un opulento ventaglio olfattivo di albicocca disidratata, pepe bianco, spezie dolci, miele e spunti balsamici. Evolve poi sulle note tostate, la frutta secca e tanta mineralità. Al palato si conferma ricco, potente, morbido con una bella vena sapida ed una lunga chiusura rinfrescante a equilibrare il tutto con eleganza.





## LA ROCCA

### Pieropan - Vignaioli Dal 1880

Soave Classico DOC  
2013

Prezzo: 18,30 euro

Veste di un giallo paglierino vivo e brillante. Il profilo aromatico è ricco e intenso, composto da sentori di agrumi e frutta esotica, insieme alle erbe aromatiche e una manciata di mandorle. L'armonia dell'assaggio si delinea sull'elegante trama gustativa, fatta di un raffinato equilibrio nel susseguirsi piacevole di freschezza e sensazioni minerali, note fruttate e suggestioni di spezie dolci. [www.pieropan.it](http://www.pieropan.it)



## MONTE ZOPPEGA

### Nardello

Soave Classico DOC  
2013

Prezzo: 9,00 euro

Giallo paglierino dall'affascinante lucentezza. Profumi intensi di pompelmo rosa e salvia, fiori e frutta a pasta bianca, frutta esotica, ananas e papaia, e poi, via via, ricordi di anice stellato e di cipria su sfondo, con a chiusura sensazioni mielate, minerali e vanigliate. Giocato sull'equilibrio e sulla finezza, dove i ricordi di legno non sono mai invasivi. Il sorso appaga, il finale persistente porta con sé lievi ricordi di tostatura e mineralità. [www.nardellovini.it](http://www.nardellovini.it)



## ALZARI

### Coffeale

Soave Classico DOC  
2013

Prezzo: 16,00 euro

Giallo paglierino screziato da lampi dorati. Tocchi balsamici e sofisticate note fumé, sfumature tostate di vaniglia e cannella, arricchite da un cedro candito. Un incedere elegante che rivela a seguire le note di erbe aromatiche, mandorla, miele di castagno e pietrisco. Grande intensità con sapiente uso dell'affinamento in legno. Chiude su ricordi vanigliati e cenni di idrocarburi. [www.coffele.it](http://www.coffele.it)



## MONTE SAN PIERO

### Sandro De Bruno

Soave Superiore D.O.C.G.  
2012

Prezzo: 9,80 euro

Bellissimo colore paglierino con nuance oro. I profumi ci calano nella maturità esotica del frutto, pompelmo e litchi, ed evocano caramella d'orzo, fichi secchi, mandorlato di Colonia, miele, nocciole e scorza di mandarino candito. Sorso avvolgente, efficacemente bilanciato dal corredo sapido-minerale e da una affascinante eco aromatica che ci riporta tra il fieno in altura. Un continuo invito al riassaggio. [www.sandrodebruno.it](http://www.sandrodebruno.it)





## VIGNETO RUNCATA

Dal Cero  
Soave Superiore DOCG  
2013

Prezzo: 16,30 euro

Color giallo dorato. Ampio e fini profumi floreali di ginestra, fiori di mandorlo, pesca, albicocca, camomilla, vaniglia e zolfo inebriano l'olfatto. La mineralità si colloca precisa. La fine chiusura spetta alle erbe aromatiche, salvia e rosmarino. Al primo sorso regala da subito la sua precisa identità: secco e abbastanza morbido, con struttura ben portante. Una leggera prevalenza fresco sapida gli dona vigore e lunghezza. [www.vinidalcero.com](http://www.vinidalcero.com)



## FOSCARIN SLAVINUS

Montetondo  
Soave Superiore DOCG  
2013

Prezzo: 19,00 euro

Luminoso giallo paglierino tenue dai riflessi verdolini. Si apre intenso su un ventaglio di sensazioni di pompelmo e susina gialla, seguiti da note piacevoli di acacia e gelsomino, con un finale vegetale di salvia ed una lieve mineralità. Alla beva la freschezza è accompagnata da note agrumate persistenti, con finale agile e sapido. [www.montetondo.it](http://www.montetondo.it)



## BATTISTELLE

Le Battistelle  
Soave Classico DOC  
2013

Prezzo: 8,50 euro

Di un giallo paglierino metallico dai riflessi verdolini. L'impatto olfattivo gioca su note floreali e vegetali. Glicine, erbe di campo, maggiorana e zafferano fanno da contorno a toni fruttati di pompelmo e mandorla. Lieve memoria di pietra focaia. Ingresso morbido e caldo, che trova l'equilibrio su una dosata freschezza e sapidità. Chiude con note sapide e vegetali. [www.lebattistelle.it](http://www.lebattistelle.it)



## VIGNA DELLA CORTE

Corte Adami  
Soave DOC  
2013

Prezzo: 9,00 euro

Color giallo paglierino dai riflessi dorati. Profilo aromatico originale e intrigante. Propone note agrumate di lime e di pompelmo, fruttate di banana e goccia d'oro. Quindi si alternano sensazioni di caprifoglio e le erbe aromatiche, immerse in memorie di tè all'arancia. Palato pieno ed intenso, leggermente sapido in un contesto comunque equilibrato, gradevole nella persistenza di agrumi ed erbe aromatiche. [www.corteadami.it](http://www.corteadami.it)

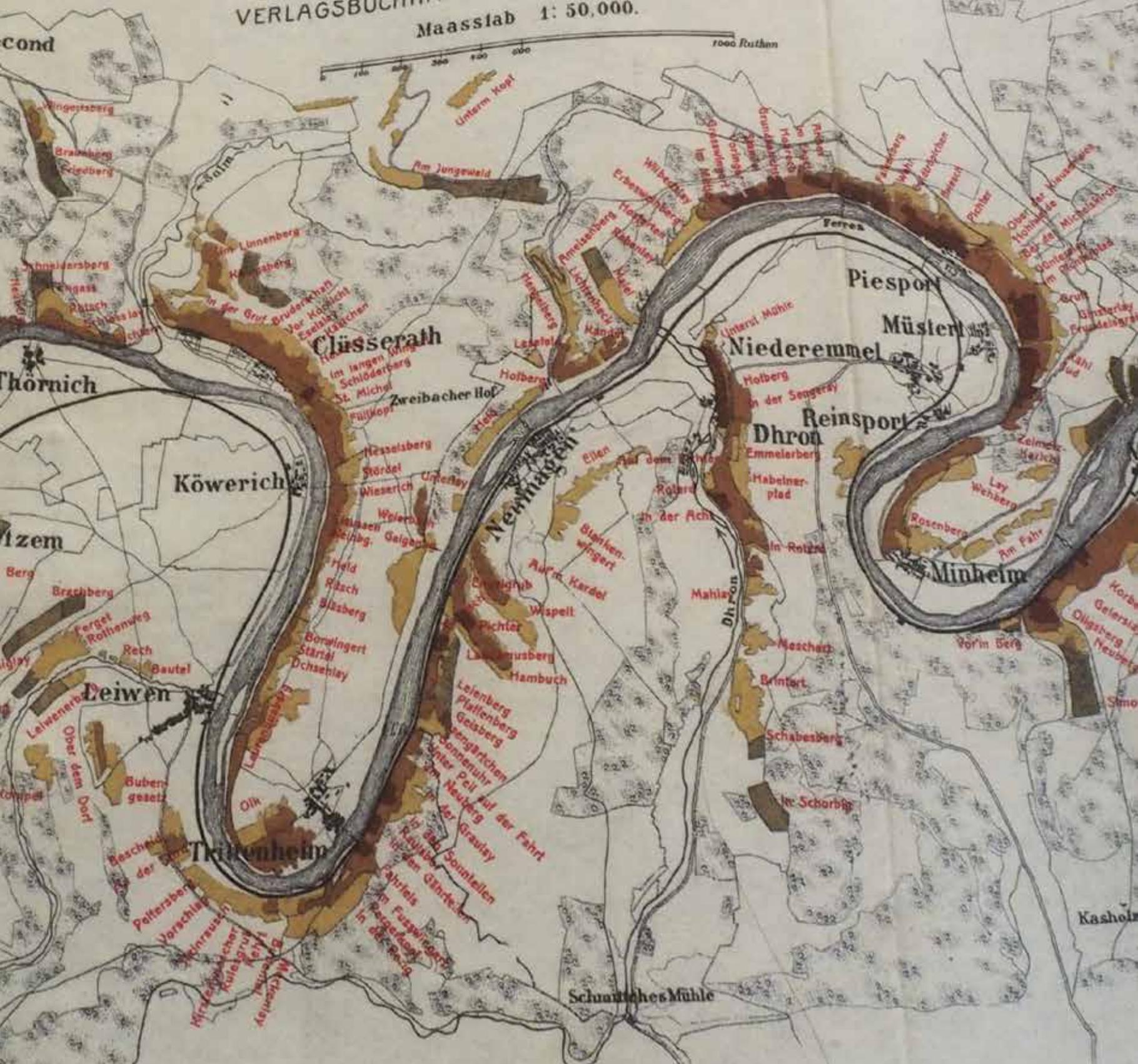


# Saar und Mosel WEINBAU-KARTE

für den  
Regierungsbezirk Trier.

Im Auftrage  
der Königlichen Regierung zu Trier  
Angefertigt im Jahre 1868 unter der Leitung  
des Königlichen Kataster Inspectors  
Steuerrath Clotten.

4te im Jahre 1906 veränderte Auflage  
VERLAGSBUCHHANDLUNG von JACOB LINTZ in TRIER  
Maassstab 1: 50,000.



## RIESLING ÜBER ALLES

È il vino minerale per definizione. Siamo andati a conoscerlo nella sua culla, la Mosella. E ne abbiamo scelti cinque

di **Alessandra Piubello**

La quintessenza della mineralità? Riesling, *ça va sans dire*. Freschezza, vivacità, cristallinità, energia. I grandi Riesling esprimono il perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza. Un dono delle latitudini settentrionali (siamo tra il quarantanovesimo e cinquantunesimo grado di latitudine), dei suoli diversificati della Germania sud-occidentale e di un vitigno che mirabilia, espressione *maxima* del *genius loci* terroirista. Per noi rappresentano i vini più fini, rigorosi, versatili e longevi del mondo. Capaci di muoversi in miracoloso contrappeso tra alta acidità, basso tenore alcolico e residuo zuccherino. Raccontano l'essenza di un'uva refrattaria e ribelle alle manipolazioni in cantina.

Seppur molto a nord, i vigneti di questa varietà quasi certamente originaria della Valle del Reno, usufruiscono dell'azione mitigante della corrente del Golfo e della vicinanza ai fiumi che li proteggono contro le gelate. Il vitigno, generato da un incrocio spontaneo tra Weisser Heunisch, *Vitis silvestris* autoctona del Reno (vite selvatica) e Traminer, resiste bene al freddo (può arrivare anche a -25° senza danni) e al gelo. Il clima "fresco" (anche qui si risente del cambiamento climatico: è stato stimato che il territorio si è scaldato di un grado negli ultimi venticinque anni), le giaciture e le esposizioni a sud, consentono di far maturare le sue uve molto lentamente, dando loro modo di arricchirsi di estratti, acidità, zuccheri, sostanze aromatiche.

Va detto a chiare lettere che un vitigno come il riesling (uno fra i primi a fiorire e solitamente uno degli ultimi ad essere vendemmiato, con la più lunga vita vegetativa), più di molti altri proprio per la sua complessità e saggezza, ha assoluto bisogno di tempo per esprimersi ed evolversi in bottiglia, manifestando così la sua distintività inimitabile e la sua emozionante magia. Il rinascimento del Riesling, cominciato negli anni Novanta, continua con successo il suo percorso di eccellenza. Forse pochi sanno nell'Ottocento e fino agli anni Venti del ventesimo secolo, questo vino godeva di un prestigio mondiale ed era presente nelle migliori carte vini con prezzi superiori ai più famosi Bordeaux, Borgogna e Champagne (per egoismo da *Riesling addicted*, fortunatamente i prezzi dei secchi, categoria che sta conoscendo un rinnovato interesse, ad oggi invece sono in genere convenienti).

Assaggiare un Riesling tedesco vuol anche dire fare un viaggio nel territorio dal quale proviene, tanto è il legame del vino con il terroir, e fra gli uomini che l'hanno prodotto, visto che centinaia di anni di continuità di produzione aziendale, e si tratta quasi sempre di piccole case vinicole familiari, hanno permesso di creare un connubio unico fra uomini, ambiente, e vitigno.



*Una veduta sul fiume Mosella*

## MOSELLA, UN VIAGGIO FRA I VIGNETI

La Valle della Mosella è una delle regioni vinicole più suggestive del mondo. Nel corso dei secoli il fiume ha scavato ampie anse nella roccia creando un paesaggio con caratteristiche assolutamente uniche. La Mosella scorre in tortuosi meandri tra Hunsrück ed Eifel verso il Reno, in direzione nord-ovest, e i suoi ripidi pendii sono quasi completamente coperti di viti. La denominazione Mosel-Saar-Ruwer, (semplificata in Mosella), permette di identificare le tre identità di questo paradiso enoico.

Percorrendo i chilometri di estensione del trittico, si possono trovare molti terroir diversi, con una suddivisione generale in Mittelmosel (la più vocata), Untermosel o Terrassenmosel, Obermosel (lungo il corso del fiume Mosel) e Saar-Ruwer (lungo il corso dei due affluenti del Mosel, il Saar e il Ruwer). I terreni della Mosella sono di formazione devoniana e scisto-argillosi, caratterizzanti, per ampi tratti, il corso medio e inferiore del fiume, mentre nel flusso superiore della Mosella dominano formazioni di calcare conchilifero. La tipica ardesia della Mosella è grigia e blu, ma alcune volte le inclusioni ferrose portano ad un colore rossastro.

La Mosella è molto marginalmente toccata dalla presenza di terreni vulcanici, che invece sono sempre più diffusi man mano che ci si sposta ad est, nella regione

della Nahe e successivamente nel Palatinato. E nel bicchiere, che differenze troviamo? Generalmente nella Mosel i vini sono eleganti, ricchi di acidità, di aromi fruttati (mela verde, limone, cedro, lime), floreali (biancospino, gelsomino, camomilla, glicine) e finemente minerali, mentre quelli della Ruwer e dalla Saar, pur differenti fra loro, sono generalmente più fragranti, acidi e meno morbidi della vicina Mosella. Con il tempo, evolvono in quelle note di idrocarburi che tanto li caratterizzano. Pensiamo che una grande espressione del Riesling, forse nella sua più cristallina purezza, si abbia nella Mosella centrale, ma anche qui non si può generalizzare.

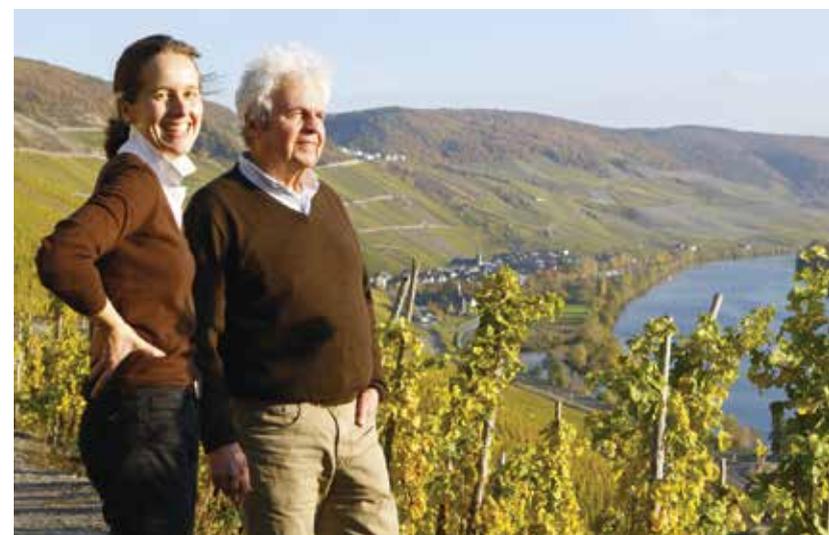
Ci sono notevoli differenze nel carattere dei vini provenienti dai vari cru di spicco della regione. I Riesling della Trittenheimer Apotheke sono pieni e dotati di molta finezza. Ancora più forti risultano quelli del Goldtröpfchen, a Piesport, anche se bisogna tener conto del fatto che è stato troppo gonfiato nella legge sui vini, aggiungendo alcuni lotti di minor valore. La Juffer-Sonnenuhr di Brauneberg, una delle vigne più rinomate in assoluto, fornisce, con i suoi terreni in prevalenza aridi, vini eccellenti anche in annate umide e fredde. Buoni quasi quanto i vini della Juffer-Sonnenuhr sono quelli del Paulinshofberger (Kesten), anche se il potenziale di questa zona non viene sfruttato veramente da quasi nessun viticoltore.

Ernst Loosen



Egon Müller IV

Manfred e Katharina Prüm  
(in basso)



La Lage più cara della Germania – probabilmente anche del mondo – è il Doctor, a Bernkastel, che produce vini di grande eleganza. I comuni di Wehlen e di Zeltingen si spartiscono la famosa Sonnenuhr, anche se Wehlen ne possiede la parte migliore. Non a caso vi risiede un numero insolitamente elevato di viticoltori di alto livello. Ancora diversi risultano i vini delle vigne che sorgono un po' più in là, scendendo il corso del fiume, del Würzgarten (Ürzig), con i suoi terreni di arenaria rossa, e del Prälat (Erden), che coniugano vigore e aroma con l'eleganza del Riesling.

### UNA CINQUINA DI TUTTO RISPETTO

L'annata 2014 non resterà certo negli annali storici per il Riesling. Però, è proprio in un'annata così complicata, e per di più così straordinariamente giovane per l'espressione di un vitigno che notoriamente abbisogna di tempo, che escono i veri fuoriclasse. Sono tutti capaci di fare buoni vini nelle annate promettenti, ma è quando il gioco si fa duro che emergono le aziende che sanno gestire bene in vigna le difficoltà. Ne abbiamo assaggiati oltre duecentotrenta alle anteprime per la stampa, di tutte le regioni vinicole e la Mosella si è piazzata al primo posto. Ne abbiamo scelti cinque, andiamo a visitarli insieme.

### VON SCHUBERT

La tenuta Von Schubert-Maximin Grünhaus appartiene alla famiglia da cinque generazioni e vanta una storia antica e ricca di fascino. L'attuale proprietario Carl Von Schubert è un nobile proprietario terriero, legato alla tradizione (l'etichetta dei suoi vini non cambia da circa un secolo), un vero signore d'altri tempi. I vigneti si estendono nella valle della Ruwer, attorno all'antica casa padronale (un tempo abbazia dedicata a San Massimino) immersa in un parco, suddivisi in tre *Lagen*, denominate anticamente in base alla gerarchia monastica in ordine discendente: Abtsberg (Monte dell'abate), Herrenberg (Monte dei signori) e Bruderberg (Monte dei frati). Il suo Riesling Qba 2014 ci ha colpito per integrità, eleganza e purezza, capace di evolversi in bocca con dinamismo e precisione, chiudendosi fitto e salino.

### DR. LOOSEN

Ernst Loosen, conosciuto anche come Mr. Riesling, ha assunto il controllo dell'azienda che porta il nome della sua famiglia da duecento anni, nel 1988. Sfruttando il potenziale delle viti a piede franco di età media di 60 anni, situate nei vigneti più vocati della Mosella centrale (le sei

Maximin e Carl Von Schubert



principali vigne furono classificate Grand Cru nella classificazione prussiana del 1868), Ernst produce dei vini incisivi per bouquet, spessore, contenuto di estratti e grado alcolico. Il suo Riesling Red Slate 2014, olfattivamente ampio (spicca il cedro, pesca bianca, cenni di pietra focaia, grafite e zafferano), caratteriale, si distingue per un approccio morbido e avvolgente, sviluppandosi in complessità e finezza.

## FRITZ HAAG

Oliver Haag ha vinto tantissimi premi di prestigio (tre cui enologo dell'anno, miglior produttore di vino bianco) in questi tredici anni a capo dell'azienda con sede a Brauneberg, su un'estensione di sette ettari e mezzo. Ha raggiunto fama internazionale con i suoi Riesling dello Juffer-Sonnenhur, da far tremare i polsi per purezza ed eleganza. I successi della tenuta sono il frutto del lavoro di tre generazioni. Il vino si caratterizza per una vivace verve acida e sapida all'assaggio, per un sorso di struttura e tensione, con un ritmo rimarchevole.

## EGON MÜLLER

La famiglia Müller produce vini nel cru Scharzhofberger, uno dei più eleganti e longevi di tutta la regione, dal 1797. La cantina, di storica importanza, si trova nel

comune di Wiltingen nell'area di Saar. Egon Müller IV, quinta generazione della famiglia, possiede sedici ettari di vigneti, in gran parte pre-filossera, gestiti senza utilizzare chimica. I suoi vini sono rigorosamente con residuo zuccherino, perché secondo lui questa è la tradizione da rispettare. Ai Müller va il riconoscimento di essere stati i padri dei Trockenbeerenauslese in una regione in cui questa categoria non era prodotta, raggiungendo prezzi da record alle aste. Il suo Qba Schwarzhof 2014 si annuncia increspato dall'acidità, ricco di un tessuto materico di spessore gustativo, poi progressivamente lascia emergere dolcezza e leggerezza del sogno.

## JOH. JOS. PRÜM

Joh.(annes) Jos.(eph) Prüm, noto come JJ Prüm, è considerato uno dei simboli della tradizione della Mosella. La sede dell'azienda si trova a Wehlen. Qui, da 400 anni, i Prüm coltivano le proprie vigne in terreni "tra i più favorevoli lungo l'intero fiume", come sosteneva nell'Ottocento uno storico locale. Manfred Prüm, elegante signore sulla settantina, produce dei vini (si occupa personalmente della cantina) di una longevità straordinaria. Tra i suoi 22 ettari di vigne (la maggior parte a piede franco) spicca il Wehlener Sonnenhur, dalla meridiana collocata dagli antenati nel 1842. Il suo Kabinett 2014 mostra slancio sapido, sostanza vibrante, sottile equilibrio per un sorso d'infinito.

# AMARONE ABBRACCIA BRUNELLO: NASCE CASISANO

## Nuova avventura per la Famiglia Tommasi, oggi impegnata con 53 ettari a Montalcino

**S**i chiama Casisano, il nuovo investimento in Toscana della famiglia Tommasi, storica realtà di Viticoltori dalla Valpolicella Classica. Un podere di 53 ettari tra le silenziose colline di Montalcino, di cui 22 a vigneto e 12 a oliveto. Uno dei luoghi più affascinanti della denominazione, con una splendida terrazza naturale che domina la zona sud-est di Montalcino, proprio di fronte all'Abbazia di Sant'Antimo.

Qui da più di 100 anni nascono vini che uniscono passione, esperienza e amore per il terroir. Dal Brunello al Rosso di Montalcino, riposano e si affinano nella quiete assoluta della cantina in botti grandi di rovere di Slavonia, dando garanzia della tradizione e dello stile classico di questo meraviglioso territorio.

Podere Casisano è un gioiello che corona il progetto Tommasi Family Estates, partito nel 1997, con l'ingresso in azienda della quarta generazione della storica famiglia Tommasi Viticoltori in Valpolicella Classica, si aggiunge alle altre tenute: Poggio al Tufo in Maremma Toscana, Masseria Surani, a Manduria, in Puglia e Tenuta Caseo, nell'Oltrepò Pavese. Una cavalcata senza soste, segnata da sacrificio, impegno e passione per la qualità e l'eccellenza.

*“La nostra filosofia e volontà, è quella di dare prestigio e risalto ad ogni territorio - afferma Giancarlo Tommasi, enologo - mantenendone l'identità e cercando di esprimerne il potenziale al meglio, integrandoci con le realtà presenti, facendo sistema. Oggi abbiamo circa 550 ettari vitati in diverse zone viticole italiane, da Nord a Sud. Vogliamo rappresentare il meglio del Made in Italy nel nostro Paese e nel Mondo”.*

Con l'acquisizione di Casisano l'Amarone abbraccia il Brunello e si completa il quadro della famiglia Tommasi, Ambasciatori nel mondo del vino Italiano.



PODERE  
**CASISANO**<sup>®</sup>  
MONTALCINO · TOSCANA  
[www.casisano.it](http://www.casisano.it)

*Il podere Casisano,  
proprietà  
della famiglia  
Tommasi*



### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

*Interprete fedele della tradizione di Montalcino, è prodotto solo con uve sangiovese grosso. Dopo una macerazione di 25 giorni affina per 3 anni in botti di rovere di Slavonia e almeno 6 mesi in bottiglia.*

*Presenta un colore rubino tendente al granato, al naso è elegante, equilibrato, con profumi intensi e di grande finezza che si armonizzano con le note fruttate e speziate tipiche del Sangiovese. Di grande struttura, elegante armonico ed equilibrato, si distingue per tannini vellutati e la lunga persistenza. Vino prezioso, da accostare a piatti di cacciagione, carni alla griglia e formaggi maturi.*



# CIRO E IL FIANO CHE NON TI ASPETTI

Schivo e riservato, ma osannato dalla critica. **Ciro Picariello** sta portando il Fiano di Avellino alle vette qualitative dei bianchi italiani

— di *Michele Bertuzzo*

**C**i sono vini che vengono subito in mente quando si parla di grandi bianchi. Soave, Verdicchio, vini del Collio e dell'Alto Adige. Facile associarli ai concetti di mineralità, struttura, longevità e collegare alla denominazione un buon numero di etichette blasonate. E poi ci sono vini che tutti noi sappiamo avere queste stesse caratteristiche, ma che stentano a tornarci alla memoria, in qualche modo vengono percepiti come degli eterni secondi, *figli di un bacco minore*.

Tra questi il Fiano di Avellino DOCG. Per molti versi un outsider. Uno di quei vini che il bravo sommelier propone direttamente al calice, tirando fuori dal cilindro una bottiglia che sa impressionare gli ospiti, ma che in carta probabilmente farebbe più fatica ad essere scelta. Eppure, una volta nel bicchiere, le annate più vecchie offrono uno spettacolo di idrocarburi che si intrecciano a sentori balsamici, agrumati e di erbe officinali. Quindi una nota fumé molto marcata che permane nettissima a livello retrofattivo, con sensazioni di mandorla tostata e nocciola.

Vino affascinante, quanto le storie che si nascondono tra queste terre. Come quella di **Ciro Picariello**, vignaiolo schivo e determinato che da Summonte, sulle falde orientali del monte Partenio, in appena 10 dieci anni ha raccolto successi e apprezzamenti. Esaltato da Slow Wine, che puntualmente eleva il suo Fiano a Vino Slow; celebrato da Luciano Pignataro su il Mattino di Napoli

come “Un’azienda Cult dell’Irpinia che mette d’accordo critica ufficiale e talebani 2.0”. Per Alessandro Morichetti “Inserire il Fiano 2008 di **Ciro Picariello** tra le 10 etichette che hanno cambiato il vino italiano del Nuovo Millennio è qualcosa tra l’immediato e il doveroso”. Mentre Paolo de Cristoforo su Tipicamente.it propone “il primo raduno nazionale dell’APSCP (Associazione Primi Scopritori di **Ciro Picariello**)”.

Difficile però trovare qualcuno di più scettico di fronte a tanto clamore dello stesso Picariello che, incurante di tutto ciò, continua a fare il contadino. Il mestiere che gli riesce meglio, dice. Eppure viticoltore Picariello non lo è da sempre, anzi. Per trovare il punto di svolta nella sua vita bisogna tornare alla primavera del 1996. **Ciro**, poco più che trentenne è già sposato e ha due figli. È un geometra nell’Irpinia della ricostruzione post sisma, con il denaro pubblico che arriva a fiumi, ma i cui rivoli portano ai soliti amici degli amici. Tra progetti e concessioni edilizie si ritrova sempre più spesso a curare la vigna che la moglie Rita ha ereditato dai genitori. Appena quattro ettari coltivati a Fiano nei pressi di Summonte. Un diversivo, scelto per passare qualche ora all’aria aperta nei fine settimana.

Le uve che raccoglie sono belle e sane, quasi un peccato venderle ad una cantina della zona. Ed è proprio un giorno, con le cesoie in mano, che **Ciro** capisce che l’hobby potrebbe diventare un lavoro. Si cancella dall’Albo dei Geometri e si iscrive alla previdenza dei Coltivatori Diretti.



### **Picariello, una scelta coraggiosa?**

Noi irpini siamo testardi, se ci viene in mente una cosa dobbiamo farla assolutamente. Per me la scelta di lavorare in campagna è stato un rifugio, un modo per stare più tranquillo. All'inizio mi sono fatto insegnare dagli anziani del posto, ho ascoltato molto.

### **Ha iniziato subito a vinificare?**

No, inizialmente ho continuato a vendere le uve alle cantine della zona e vinificato qualche quintale per pochi amici. Ho portato avanti un progetto di cooperativa che avrebbe dovuto coinvolgere altre dieci persone, ma al momento di firmare davanti ad un notaio il gruppo si è sciolto. Nel frattempo avevo acquistato altri 3 ettari a Montefredane e nel 2004 ho iniziato a vinificare tutte le mie uve.

### **Il primo vino è stato il Fiano?**

Sì, la mia idea era quella di fare poche bottiglie. Visto che non avevo ancora un mercato mi sono preso il lusso di uscire un anno dopo. Sembra strano per un vino con le potenzialità di invecchiamento del Fiano di Avellino, eppure quasi tutti i produttori escono la primavera successiva alla vendemmia.

### **E cosa fa al vino in questo anno in più in cui lo tiene in cantina?**

Faccio una classica vinificazione in bianco, con pressatura meccanica e decantazione del mosto. Quindi il travaso e l'avvio della fermentazione senza l'aggiunta di lieviti che prosegue per 60 giorni a temperatura controllata di 12-13°. Il vino sosta sulle fecce fino ad aprile con rimontaggi quotidiani, quindi permane in acciaio per un altro anno senza che venga mai fatta alcuna chiarifica.

### **Tutto qua?**

Sì. Il passaggio fondamentale non è in cantina, ma in vigna. Io riesco sempre a portare a casa uva molto bella. I vigneti sono tra 500 e 650 metri d'altezza, anche d'estate il caldo non è mai eccessivo e ci sono forti escursioni termiche.

### **Biologico o convenzionale?**

Uso solo rame e zolfo, potrebbe essere biologico ma non l'abbiamo mai certificato.

### **Parliamo di longevità: quanto potrebbero attendere i suoi vini prima di essere stappati?**

La prima annata che ho a disposizione è la 2004. È un vino maturo, ma non ancora in fase decadente e sicuramente ha ancora vita davanti. I primi anni aggiungevo pochissima solforosa, sui 35-40 mg/litro. Con il tempo si

Picariello a Vinitaly  
con la nostra rivista



L'azienda a Summonte



disperdeva. Nelle ultime annate siamo sui 60 mg/litro e questo gli consentirà una longevità ancora maggiore.

#### **Cosa rende il Fiano così longevo?**

La sua straordinaria acidità. Un'acidità che noi cerchiamo in vendemmia, più degli zuccheri. Non è solo una questione di percentuale di acidità, ma anche di pH che nel Fiano è particolarmente basso. Ciò rende difficile praticare la fermentazione malolattica e conferisce un potenziale di invecchiamento.

#### **Perché allora non attendere ancora di più e uscire a tre o quattro anni dalla vendemmia?**

Perché i primi a non riconoscere il valore di un bianco invecchiato sono gli stessi consumatori. Credono che tu gli voglia rifilare un avanzo di magazzino, quando invece tenere in cantina il vino comporta l'impiego di spazio e capitale: ben che vada sono disposti a pagare lo stesso prezzo di un vino d'annata.

#### **Che differenza c'è tra i vigneti di Summonte e quelli di Montefredane?**

A Summonte abbiamo un terreno vulcanico, composto da marne di argilla sabbiosa e conglomerati di arenarie, il clima d'estate è più fresco. Montefredane ha invece terreni calcarei, un clima più asciutto e ventilato con forti escursioni termiche in autunno che portano ad una lenta maturazione e determinano una vendemmia tardiva. Il Fiano di Summonte ha più acidità, quello di Montefredane ha più sapidità.

#### **Le uve dei due vigneti sono vinificate separatamente?**

Non solo i vigneti, tutte le particelle sono vinificate separatamente. Decido in seguito cosa diventa Fiano DOC, cosa Fiano d'Avellino DOCG e cosa Ciro 906, la nostra riserva. Mantengo sempre però la proporzione del 50% tra le uve di Summonte e quelle di Montefredane perché cerco l'equilibrio che nasce dall'unione dei due.

#### **Nella sua gamma ci sono anche due spumanti, sempre da uve Fiano?**

Sì. Utilizzo per l'80% vino parzialmente fermentato e per il restante 20% mosto d'uva. Si chiamano Brut Contadino, un metodo classico *pas dosé* con 24 mesi sui lieviti, e Brut Contadino non sboccato, un vino col fondo. Li vendo soprattutto in Veneto.

#### **Ci fa molto piacere. Ma non è stanco di sentir parlare di "grandi potenzialità inespresse"?**

Finora sono poche le aziende che ci hanno creduto veramente. Se si rincorre solo il mercato si finisce per vendere il Fiano come vino d'annata, quando ha un potenziale di invecchiamento di almeno vent'anni, dimostrando in età matura una complessità che non è nemmeno immaginabile in gioventù. Sono rammarricato che le grandi aziende ci credano così poco, ci sono realtà che hanno 400 ettari sull'80% dei comuni della denominazione, potrebbero fare vinificazioni comparate, fare studi sui risultati rispetto ai diversi terroir. Se ci sono riuscito io con i miei due vigneti, pensiamo a cosa si potrebbe ottenere se tutto il territorio si muovesse in modo coordinato.

#### **Una vita dedicata al Fiano?**

Abito praticamente sopra alla cantina, assaggio il vino dalle cisterne ogni giorno. Lo tengo sotto controllo, me ne prendo cura con grande dedizione. Per questo faccio tutto da solo e non ho un consulente esterno.

#### **Ma se un geometra fa un vino così senza l'aiuto dell'enologo, allora forse siamo noi che non abbiamo capito niente...**

Ho tanti amici produttori ed enologi. Io ascolto l'opinione di tutti, ma poi faccio a modo mio. A volte capita che vengano in cantina e mi suggeriscano di fare qualche operazione, mi dicono "per evitare dei rischi". Io ascolto, ma poi non faccio nulla. Finora ha sempre funzionato. Sarò stato fortunato?

"I primi a non riconoscere il valore di un bianco invecchiato sono gli stessi consumatori"

IN VIAGGIO

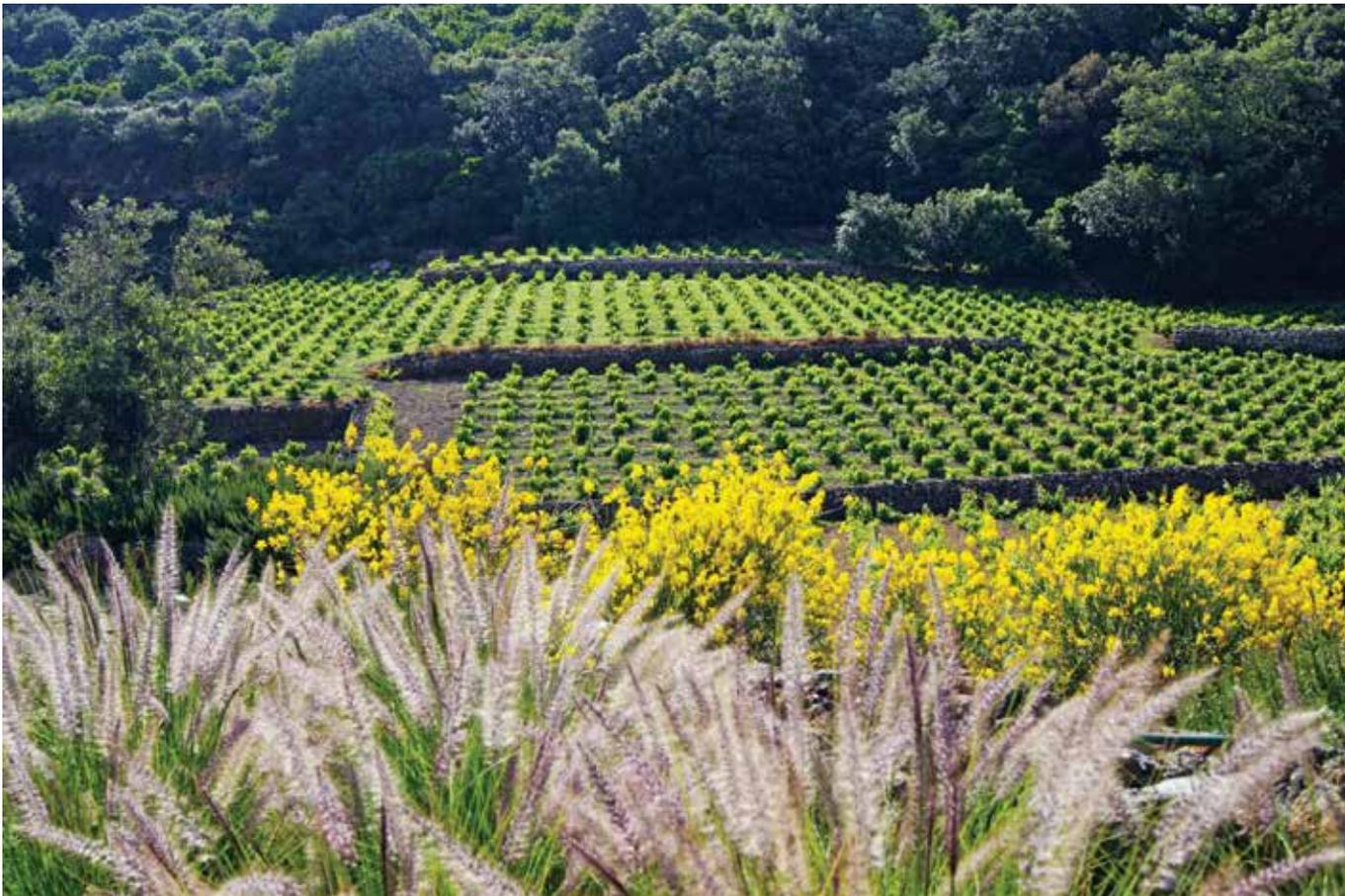
## VIGNE TRA I MARI

Una viticoltura eroica, in luoghi belli e impossibili. Piccole e preziose produzioni, solitamente da varietà autoctone

*di Davide Cocco*



*Andrea Gabrielli  
a Dingač, in Dalmazia*



**L**e isole. Luoghi dal fascino strano, che suscitano odio e amore. Luoghi che oggi fanno parte del paesaggio italiano, partendo dalle due più grandi – Sicilia e Sardegna – fino ai più piccoli e disabitati lembi di terra emersi dalle acque sparsi per i nostri mari. Sono 58 le isole che nel nostro paese superano il chilometro quadrato di superficie. Una vita idilliaca agli occhi esterni, quella degli abitanti delle isole. Una vita in realtà intrisa di difficoltà e sacrifici. Basti pensare ai problemi di trasporto, alla difficoltà di gesti per noi comuni come andare a scuola, legati ai capricci del mare, alle distanze difficili da colmare, ai mezzi di trasporto non sempre disponibili.

La viticoltura non fa eccezione. Una viticoltura che non possiamo esimerci dal definire eroica, frutto del genio e della passione umana, in lembi di terra strappati con sacrificio alla natura, che tenta in tutti i modi di riappropriarsi dei suoi spazi. Opere titaniche, come i muretti a secco costruiti a mano nel passato per ricreare un ambiente adatto in cui lavorare, che grazie al cielo passa di generazione in generazione tutelando un paesaggio rurale tanto caro ai turisti quanto a noi, amanti del vino.

La viticoltura nelle isole è sempre esistita, diffusa dai greci prima e dai romani poi. La particolarità delle isole minori è che i vitigni importati in quelle zone si sono nel tempo adattati, sono diventati dei veri e propri biotipi, inimitabili e particolari, unici, frutto dell'interazione fra la pianta stessa e le condizioni climatiche in cui questa si trovava a vegetare. La situazione nel tempo non è cambiata, e così nelle isole abbiamo avuto la fortuna di vedere conservati vitigni che possiamo ormai considerare autoctoni, senza per questo subire la grande invasione da parte dei vitigni internazionali che si è avuta nel continente italiano. Un patrimonio unico, che interessa un po' tutte le isole del Mediterraneo, non solo quelle italiane, partendo dal Mar Egeo e arrivando fino alle isole Baleari.

## IL CIRCUITO DEI PRODUTTORI

Oggi, grazie alla sempre maggior consapevolezza di appassionati e consumatori in genere, si sta assistendo a una riscoperta di questi vitigni dimenticati, di questi prodotti un po' fuori dal circuito tradizionale delle zone più famose per la produzione vitivinicola. Si tratta di assaggi dal grande fascino, che attirano anche il turismo enogastronomico perché riescono a riunire in un solo colpo paesaggi mozzafiato e sapori ormai perduti. Se ne sono accorti anche i produttori, che qualche anno fa hanno tentato anche di fare fronte comune con la creazione di una associazione: Vini delle Piccole Isole. Tutto è nato da un libro di Andrea Gabbrielli, probabilmente ad oggi il massimo esperto di viticoltura isolana in Italia. L'idea era quella di creare un gruppo di produttori delle isole che si presentasse unito nelle varie fiere e manifestazioni, organizzando al contempo eventi per promuovere la conoscenza dei vini delle isole. Purtroppo poi, causa le solite disavventure burocratiche, l'associazione si è sciolta, pur mantenendo una collaborazione di fondo fra le aziende che hanno preso parte all'avventura.

## UN AMORE VISCERALE PER LE ISOLE

Andrea Gabbrielli, dicevamo. Giornalista del vino di vecchio corso, ha lavorato per Wine News, Spirito divino, Il Gambero Rosso, la Guida Vini Buoni d'Italia, solo per fare alcuni nomi. Ma soprattutto autore di numerosi libri fra cui "Il Vino e il Mare" (Iacobelli Editore), un volume che prende in esame il difficile rapporto fra le tante piccole isole italiane e la coltivazione della vite. Un amore viscerale quello di Gabbrielli per le isole, che razionalmente non riesce a spiegarsi, ma che tenta di ricondurre a una strana e inesplorata patologia. Quando gli si chiede da dove è nato il suo interessamento per le isole cita infatti Pedrag Matvejevic

L'isola di Venissa  
nella Laguna Veneta

Vigneti all'Isola del Giglio



“Ho trovato in un punto dei quaderni di Gideon la descrizione delle malattie che la scienza medica non ha ancora classificato; fra esse c'era l'insulomania, descritta come rara e sconosciuta pena dell'animo. Ci sono uomini che in qualche modo ritengono le isole irresistibili; la conoscenza che riescono a ottenere di qualcuna di esse, li colma di una indescrivibile ebbrezza. Questi insulomani nati sono diretti discendenti degli Atlantidi e il loro subcosciente anela all'esistenza insulare”. Dall'unione di questa struggente pena dell'anima con l'amore per il vino è nato un legame che Gabbrielli coltiva ancora oggi, nei suoi scritti, così come nei suoi viaggi.

Se cerchiamo un filo conduttore che unisca i vini delle isole, secondo Gabbrielli questa non risiede nella mineralità. Ci spiega: “Non mi piace il termine. Trovo che negli ultimi tempi la maggior parte della gente lo usi a sproposito, un po' come si faceva con il termine fruttato qualche anno fa. Possiamo trovare mineralità in qualche Riesling d'annata, ma usarlo indiscriminatamente mi sembra un eccesso. In realtà credo che negli ultimi anni stia venendo alla luce più che altro un aumento di sapidità nei vini, anche in quelli che non derivano da vigneti coltivati sulle isole o nei pressi del mare. Probabilmente è un effetto del clima che sta cambiando”.

## OGNI ISOLA UNA STORIA

Da nord a sud le isole vitate sono molte, da quelle della laguna Veneta, dove possiamo ricordare Bisol con la sua Venissa e la famiglia Swaroski a Santa Cristina, fino al profondo sud di Lampedusa, dove esistono ancora pochi vigneti di scarse dimensioni, a conduzione familiare. E offrono spettacoli indimenticabili, che restano nel cuore. Gabbrielli predilige ad esempio

Pantelleria “per la sua visione di insieme, per il panorama che tutti i lavori dell'uomo e la costruzione dei muretti a secco hanno creato. Ma i vigneti più emozionanti sono senza dubbio sull'Isola del Giglio, dove la vite è stata piantata direttamente negli spacchi delle pietre e le pendenze sono incredibili. Oppure, dal punto di vista storico, nell'isola di Sant'Antioco, dove si trova la più grande estensione di vite a piede franco di tutta Italia: 200 ettari di piante con un'età che va dai 70 ai 150 anni”.

All'Elba invece la buona presenza di acqua rende le cose un po' più semplici ai viticoltori. Qui prima dell'avvento della fillossera si contavano più di 5000 ettari vitati, diventati 3000 negli anni '30 del secolo scorso e ridotti a poco più di

“Oggi c'è un ritorno di interesse e di investimenti verso i vini delle piccole isole”

300 ai giorni nostri, di cui 150 iscritti alla DOC. Ma le cose sembrano in rapido cambiamento, e ce lo conferma Gabbrielli: “un tempo l'unica cosa che le aziende potessero fare era tentare di recuperare

quello che era rimasto di un passato glorioso. Come a Capraia, dove hanno salvato dall'oblio i vigneti abbandonati dopo la chiusura della colonia penale. Oggi invece c'è un ritorno di interesse verso i vini delle piccole isole e un ritorno degli investimenti delle aziende in questi territori. Prendiamo il caso delle Eolie: fino a poco tempo fa c'erano aziende solo a Salina, oggi ce ne sono anche a Lipari, e tre o quattro a Vulcano. Anche a Pianosa, un tempo importante centro di produzione vitivinicola, si inizia a fare qualcosa”.

E i vini? Tanti, tantissimi, variegati, multiformi. Ma se volete ascoltare il consiglio di Gabbrielli cercate lo Yrmin, il vino che Ignazio Miceli ha creato a Pantelleria: “Miceli è stato un grandissimo siciliano, il primo a credere nel potenziale dello zibibbo secco, e ha fatto scuola. Ma ogni vino delle isole ha una sua storia fantastica”.

## IL SENSO DI LEO PER IL VINO

Attore e regista, Edoardo Leo è ormai il simbolo di un'altra commedia all'italiana. Più originale e meno di botteghino. E una grande passione: il vino

— di Michele Bertuzzo

**E**doardo Leo è diventato un volto noto grazie alla fiction televisiva. Dai Cesaroni a Un medico in famiglia, passando per Dov'è mia figlia? e Baciati dall'amore. La sua strada però da tempo è quella del cinema, dove oltre che attore è anche regista e sceneggiatore. Nel cast del film cult Smetto quando voglio, quindi protagonista della commedia amara Loro Chi? Lo scorso anno ha diretto e interpretato Noi e la Giulia, con cui ha vinto il David Giovani. Cresciuto tra i filari di trebbiano a Sutri, non distante dal Lago di Bracciano, conosce, apprezza, ama il vino. "E credo anche di capircene un pochino" confida.

Lo abbiamo incontrato a Breganze, ospite del Cineforum Verdi, dove ha presentato Perfetti Sconosciuti, film che interpreta con Valerio Mastrandrea, Giuseppe Battiston, Alba Rohrwacher e Kasia Smutniak, giusto pochi giorni prima che il film si aggiudicasse il David di Donatello.

**Edoardo, qual è stato il tuo primo incontro con il vino?**

Quando mio nonno mi disse: dai bevi, che non lo diciamo a papà. Avevo 9 o 10 anni.

**Il tuo vino preferito?**

Amarone. Non so perché, me ne sono innamorato. Sarà per la gradazione alta, sarà che mi piace bere lentamente.

**Cosa ti porti dentro della tua terra?**

Io abitavo a Roma, ma tutti i fine settimana, dal venerdì alla domenica, e tutte le estati le passavo dai nonni a Sutri. Ancora oggi mangio solo verdure del nostro orto, che ora coltiva mio papà. E ho un senso profondo dell'educazione alimentare.

**Biodinamico o convenzionale?**

Sono tendenzialmente scettico verso il biologico. Quando vedo al mercato mele biologiche tutte uguali mi insospettisco. Le mele dei miei frutteti in campagna non sono così, hanno tutte il verme. Tu devi aprirle e cercare il verme: c'è sicuramente, devi solo trovare dov'è. A me piace

mangiare biologico, ma divento diffidente quando una bottiglia di vino biodinamico costa tre volte quella di un convenzionale. Allora vuol dire che c'è la moda, la speculazione.

**Se dico mineralità a cosa pensi?**

A qualcosa di distante dalla mia terra. Niente montagne, poca acqua, scarse escursioni termiche. I vini del Lazio non sono minerali.

**Interpreteresti un vignaiolo?**

*"Diffido di chi agita il bicchiere,  
ne beve un sorso e poi  
ne parla per mezz'ora"*



*Edoardo Leo  
con un calice di Lugana*

*Edoardo Leo.  
In lavorazione il seguito di Smetto quando voglio*



Si, sarebbe un modo per omaggiare la figura di mio nonno. Lui faceva l'agricoltore, quella di uva non era la sua produzione principale, ma considerava il vino con un rispetto quasi religioso. Ricordo ancora il suo viso quando per sbaglio ruppi un bottiglione portandolo dalla cantina alla tavola. Io mi porto dentro questo senso di rispetto e mi piacerebbe farne un film... anche se adesso penso a mio papà che leggendo questa intervista dirà: parli bene, ma col cavolo che ci vieni a vendemmiare te!

**Cos'è il vino?**

Una cosa indispensabile, non posso sedermi a tavola se non c'è il vino. Il vino è come il pane.

**Cosa non è il vino?**

Tutto ciò che non ha un rapporto con la terra, con la storia, con la cultura. Per me il vino non si assaggia, si beve. Diffido di chi agita il bicchiere, ne beve un sorso e poi ne parla per mezz'ora. Per me devi berla una bottiglia per poterla giudicare. È come se di una donna dicessi: quella bacia bene. E no, ci devi passare una notte per capire se sa amare.

**Sei a cena, devi fare colpo. Che vino ordini?**

Alle donne di solito piacciono i vini aromatici. Per fare colpo dovrei ordinare un Gewurtztraminer. Però me ne infischio e ordino quello che piace a me: diciamo un Fiano.

**Se tu fossi un vino, cosa saresti?**

Un Nebbiolo. Che è tradizionale, ma anche cool.

# ASTORIA

W I N E S

*l'Arte del Prosecco*



FOLLOW US ON



#ASTORIA WINES

WWW.ASTORIA.IT



Prezzo: 8,90 euro

**Roberta Moresco Selezioni**

Via G. Toaldo, 3  
36063 Marostica - VI  
Tel. 0424 471590 - 335 7076689  
roberta@emmemimarostica.com  
www.robertamoresco.com

**AZZARDO ROSSO 2014**

Roberta Moresco Selezioni - Veneto Igt

Quello di Roberta Moresco è un nome noto nella nostra associazione. Delegata di Vicenza dal 2010 al 2014, è attualmente responsabile delle forniture di Ais Veneto. Titolare con il marito Guerrino di un'enoteca a Marostica, racconta di essersi spesso trovata ad immaginare vini che non trovava poi nella realtà. Da qui l'idea di unire due vitigni tra loro lontani, non solo geograficamente: l'autocotona veronese corvina e il raffinato, e internazionale, pinot nero. Per il suo progetto ha coinvolto dapprima Fausto Maculan, che da acuto imprenditore ha subito abbracciato l'idea, mettendo a disposizione il Pinot Nero prodotto su terreni vulcanici a Breganze, vinificato in tini di acciaio con follature quotidiane e quindi affinato 12 mesi in barrique di rovere. Più difficile invece trovare un produttore della Valpolicella che credesse in quello che a tutti gli effetti poteva essere un Azzardo. Ci voleva la sensibilità di Luca Speri per reperire una corvina di qualità: colti-

vata a pergoletta su terreni calcarei, vinificata tradizionalmente in rosso con una macerazione di 10 giorni, per poi riposare in vasche di cemento vetrificato. La selezione delle partite e il blend sono stati seguiti personalmente da Roberta, con una proporzione del 60% di Corvina e 40% di Pinot Nero. Ne è uscito Azzardo Rosso, vino che sorprende e incanta. Il colore è rubino con riflessi violacei. Al naso presenta immediatamente le note fruttate di ciliegia, piccoli frutti rossi e prugna, per poi far emergere chiaramente la sua complessità con sentori di viola mammola, delicate sfumature tostate e balsamiche. In bocca è morbido e vellutato, con un tannino vivo e deciso, preludio di una buona persistenza. Oltre ad Azzardo Rosso, Roberta ha creato Cuvée, uno spumante dry prodotto da Bellussi con uve chardonnay e glera. A breve sarà disponibile anche un bianco, frutto dell'incontro insolito tra l'autocotono vespaiolo e malvasia bianca lunga della Toscana.



Prezzo: 4,00 euro

**Cà dei Rotti Az. Agricola Castellani Alessandra**

Località Rotti  
30026 Bussolengo - VR  
Tel. 045 7170744  
info@cantinacadeirotti.com  
www.cantinacadeirotti.com

**BARDOLINO CHIARETTO 2015**

Cà dei Rotti - Bardolino Chiaretto Doc

Dietro ad una bottiglia di vino ci sono, a volte, storie d'amore e di coraggio. È questo il caso del Bardolino Chiaretto prodotto da Alessandra Castellani, enologa fresca di diploma che da un paio d'anni ha preso le redini dell'azienda di famiglia. Prima di lei, il nonno Natale produceva in Località Rotti di Bussolengo solamente vini sfusi, poi fu il padre Carlo a dare una svolta all'azienda, producendo le prime etichette proprie. Non è stata generosa la vita con Alessandra: dopo una lunga malattia, il papà a cui era affezionatissima le è venuto a mancare. Lei si è trovata così a un bivio: mollare tutto, oppure affrontare l'avventura di continuare l'attività. I suoi dubbi sono durati soltanto qualche giorno, giusto il tempo per farsi forza e capire che l'esperienza e le conoscenze trasmesse dal padre non potevano andare perdute. Ora Alessandra conduce da sola 5 ettari di vigne, quasi tutte a pergoletta, e si occupa dei lavori in cantina e

della produzione di Chiaretto, Bardolino, Custoza e vini da tavola da vendere sfusi. Lo zio le dà una mano per la commercializzazione e la comunicazione aziendale. Ci ha colpito il suo Bardolino Chiaretto, prodotto con corvina, molinara e rondinella, perché pare esprimere proprio il suo carattere schietto, caparbio e generoso. Di un colore rosa intenso, è brillante e presenta un fragrante insieme di profumi: rosa, spezie, un accenno di caramella e mandarino in sottofondo. Nel sorso si percepisce una sapidità in evidenza e il palato è coerente e pulito. È un rosato invitante, che si fa ricordare per la persistenza rinfrescante e agrumata. Proprio un bel riassunto dell'impegno con cui Alessandra ha affrontato le difficoltà e le scelte di vita. Auguri Alessandra! Noi lo berremo con piacere anche a tutto pasto, ma con le preparazioni di pesce del Garda sarà una festa: alborelle fritte, risotto con la tinca, luccio con polenta. E chi più ne ha, più ne metta!

## CINQUE

### L'Opificio del Pinot Nero - Metodo Classico Pas Dosé

**L'**Opificio del Pinot Nero è la cantina di Marco Buvoli, o meglio, il suo laboratorio creativo. Davvero un piccolo luogo, che si visita in un batter d'occhio, ma ricco di idee, accuratezza, tanta passione e scelte ambiziose che parlano di una persona che non dà nulla per scontato. Fermentazioni in tini di legno, utilizzo di lieviti indigeni e lunghe macerazioni (almeno 3 settimane) per estrarre tutto il colore; segue l'affinamento in barrique francesi di terzo passaggio, tanto per i rossi quanto, almeno in parte, per le basi spumante, per le quali si utilizza un metodo ispirato al metodo solera. In questo luogo ritroviamo le due facce del pinot nero che qui viene vinificato in rosso ma anche plasmato in Spumante Metodo Classico. I vini di Marco si ispirano alla Francia, ma sono anche il frutto di un'attenta e personale sperimentazione in cantina, che parte dalla ricerca della materia prima perfetta.

I vigneti sono ubicati nel comune di Costabissara e sui Colli Berici, zone tradizionalmente non vocate alla produzione del pinot nero, ma la scelta dei migliori cloni francesi, la perfetta esposizione ad est e la scelta di applicare fin da subito la coltura biodinamica hanno condotto a straordinari risultati. Focalizziamoci ora su Cinque, spumante a dosaggio zero, la sfida più difficile per chi produce Metodo Classico. Cinque come gli anni in cui la cuvée viene fatta riposare sui lieviti, per poi essere rabboccata con vino della stessa partita. La bollicina che così si genera è affilata e potente; all'olfatto colpisce per la ricca ed elegante dotazione olfattiva, dove emergono le note di lievito, la pasticceria con liquore, lo zucchero di canna caramellato e la radice di liquirizia. La chiusura è decisamente netta e graffiante, estremamente potente, un vino dalla grande personalità che arriva diretto al cuore.



Prezzo: 34,00 euro

#### L'Opificio del Pinot Nero

Via Mondeo, 1  
36050 Gambugliano - VI  
Tel. 348 4102919  
info@opificiopinotnero.it  
www.opificiopinotnero.it

## CORVINA VERONESE 2013

### Antolini - Rosso Veronese Igt

**S**iamo in una delle zone più belle della Valpolicella Classica, sulle dolci colline di Marano, dove ai vigneti si alternano ulivi e ciliegi che in primavera rallegrano il paesaggio con le loro soffici chiome fiorite. "Il vino è il canto della terra" riporta l'etichetta della Corvina che abbiamo nel bicchiere, citando una frase del grande Luigi Veronelli. Ed è proprio questa la filosofia della famiglia Antolini, che con costanza e passione segue tutte le fasi della produzione, dalla vigna all'imbottigliamento. Vignaioli Indipendenti, fieri di esserlo. La corvina, vitigno principe della zona, diventa per questo vino sovrana indiscussa, al centro della scena. Vinificata in purezza e lasciata appassire solo per una piccola parte (circa 20%), ha bisogno di una lunga maturazione in botti grandi di rovere e affinamento in bottiglia per poter esprimersi al meglio. Un bel color rubino vivace diletta lo sguar-

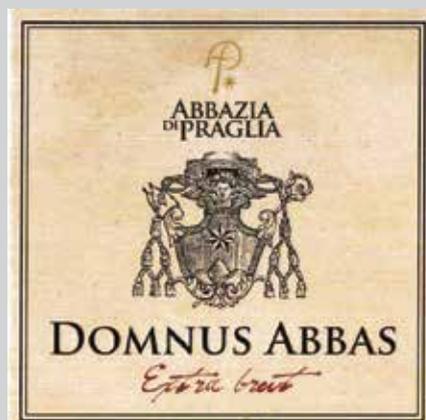
do ed anticipa profumi di frutta fresca, ciliegia croccante e piccoli frutti rossi. Si apre a poco a poco, svelando una piacevole speziatura tipica del vitigno ed accentuata dal passaggio in rovere, poi radice di liquirizia che si intreccia con sentori floreali di violetta. Al palato non delude, bella freschezza con ritorni di frutta e finale minerale. Fine ed elegante, senza snaturare il carattere del vitigno Corvina, che si fa ben riconoscere anche al palato. Non viene prodotto tutti gli anni. Ad oggi le uniche annate sono state la 2011 e la 2013. Interessante anche l'assaggio dell'Amarone Classico della Valpolicella Moropio 2012 prodotto con le uve dell'omonimo vigneto situato a Marano. Una particolarità: la maturazione avviene in botti di quattro tipi di legno diversi, rovere, ciliegio, castagno e gelso, a cui segue l'assemblaggio per dare vita a quello che sarà l'Amarone dell'annata.



Prezzo: 10,50 euro

#### Antolini Pier Paolo e Stefano srl

Loc. Prognol, 22  
37020 Marano - VR  
Tel. 333 6546187  
info@antolinivini.it  
www.antolinivini.it



Prezzo: 22,00 euro

### Abbazia di Praglia

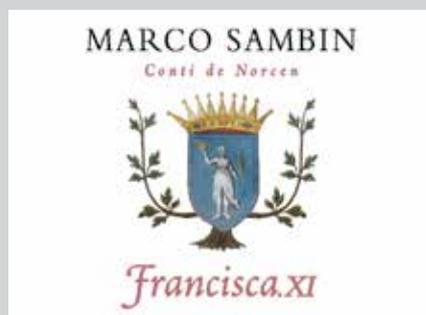
Via Abbazia di Praglia, 16  
35037 Teolo - PD  
Tel. 049 9999300  
cantina@praglia.it  
www.praglia.it

## DOMNUS ABBAS

Abbazia di Praglia - Metodo Classico Extra Brut

**O**ra et labora, prega e lavora. L'Abbazia benedettina di Praglia si trova ai piedi dei Colli Euganei, lungo l'antica strada che da Padova portava a Este. Una storia millenaria legata fin dal 1130 alla vigna, come dimostrano documenti storici. L'Abbazia dispone di 40 ettari di cui 10 vitati, il resto è dedicato alla coltivazione delle erbe officinali e una parte è lasciata boschiva. Tutte le attività agricole sono svolte sotto una sorta di protocollo coniato dai monaci benedettini, nel pieno rispetto della natura, dell'ambiente e dell'uomo; e tutte le decisioni, compreso il nome dei vini, sono prese comunitariamente. Il 2005 segna un rinnovamento per la produzione del vino: viene restaurata la cantina storica, che merita una visita, e reimpiantati i vigneti usando varietà tradizionali. Fondamentale per l'Abbazia l'incontro con Fabrizio Zardini, enologo di grande esperienza che ha attraversato l'Italia dal

nord al sud e che a lungo si è soffermato in Franciacorta. Non stupisce quindi che la *new entry* della produzione sia un metodo classico, il Domnus Abbas, sboccato per la prima volta ad ottobre da Padre Mauro, cellerario dell'Abbazia. Si tratta di una cuvée in parti uguali di chardonnay, garganega e raboso vinificato in bianco, che sosta sui lieviti per 18 mesi. L'Extra Brut, oggetto della degustazione, ha un dosaggio di 5 g/lt. L'olfatto è caratterizzato da delicate note di agrumi, erbe aromatiche a cui seguono sentori di frutta matura, sensazioni fumé e di nocciola tostata. Colpisce per la cremosità che avvolge il palato, dominata da una vigorosa quanto piacevole sapidità e una buona freschezza donatagli dal rustico raboso. Da provare con un filetto di cernia con i porcini. Segnaliamo anche il Torculus, un passito ottenuto da uve di raboso, molto fine, che ci ha spiazzato per la singolarità. Preghiera e lavoro sembrano dare ottimi frutti.



Prezzo: 25,00 euro - 375 ml

### Azienda Agricola Marco Sambin

Via Fattorelle, 20/a  
35030 Valnogaredo - PD  
Tel. 329 8464757  
comunicazione@vinimarcus.com  
www.vinimarcus.com

## FRANCISCA.XI

Marco Sambin - Vino rosso da uve passite

**E**ra il 2002 quando Marco Sambin, stimato professore universitario di psicologia, decise di investire i risparmi di una vita acquistando un piccolo vigneto a Valnogaredo, nel cuore dei Colli Euganei. Un terreno già terrazzato, ma tutto da sistemare, ricco di scaglie bianche. Poi nel 2003 l'incontro con l'enologo Guido Busatto di ritorno in Veneto dopo aver lavorato a Montalcino, al fianco di Roberto Cipresso. Il professor Sambin diventa il suo primo cliente in questo angolo di paradiso. Nasce subito l'intesa. Li accomuna il desiderio di produrre un vino che sia rispettoso della natura e dell'ambiente, senza l'utilizzo di prodotti di sintesi, sfruttando in campagna le proprietà del corno letame e usando solo lieviti indigeni in vinificazione. Nel 2006 nasce Marcus, il primo frutto di questo lavoro. E via via seguono numerosi altri vini che portano il nome di persone care al professore. L'ultimo nato in casa Sambin è dedicato ad una donna, il cui millesimo è celato nel nome

del vino. È un passito prodotto solo in annate molto calde, ottenuto da uve di cabernet sauvignon i cui grappoli sono raccolti tardivamente e poi messi ad appassire in piccole cassette. Dopo una macerazione di 12 giorni, matura per oltre 3 anni in barrique di rovere francese non nuove, a seguire un passaggio in inox per altri 6/8 mesi, quindi imbottigliato. Si muove denso nel bicchiere, con un colore rubino fitto. Sprigiona fin da subito note intense di marasche sotto spirito, sensazioni di frutti di bosco in confettura che ricordano la *crème de cassis*, poi il tabacco dolce da pipa, lo zucchero filato unito a soffi balsamici e salmastri che completano il corredo olfattivo. Quadro gustativo bilanciato ed estremamente appagante. Calibrata la dolcezza, con un tannino fitto, reso setoso dalla lunga permanenza in legno, avvolgente il calore alcolico da cui affiorano note sapide e mentolate. Da provare con una Sacher oppure semplicemente da meditazione.

## MALVASIA 2014

A Mi Manera - Veneto Igt

**È** un incontro che lascia il segno quello con Toni Bigai, talentuoso e appassionato vignaiolo ed enologo che conduce la sua piccola azienda di circa 7 ettari nel cuore del Lison Pramaggiore. Toni possiede la dote dell'ironia, un'ottima cultura – non soltanto tecnica – e la passione per il teatro. Nella conversazione mescola questi suoi talenti con abilità, comunicando il senso del “far vino” come abile artigiano, secondo un preciso progetto che ha in testa. Al primo posto, c'è il territorio con le varietà tipiche come tai, malvasia istriana, franconia che senza dubbio egli preferisce, ma non mancano esperimenti (molto riusciti) con varietà internazionali come chardonnay, merlot e pinot nero. Ogni vino ha una personalità molto decisa e ciascun dettaglio, dalle qualità organolettiche alla grafica delle etichette, esprime con originalità il territorio e il suo interprete. È il Lison Pramaggiore che non

ti aspetti e la Malvasia, senza dubbio, non fa eccezione: varietà ormai poco diffusa nel territorio, è stata valorizzata dal padre di Toni già nel 1956, piantando un vigneto sui terreni argillosi caratteristici del Lison. Toni continua a produrlo sulle tracce sicure della tradizione paterna e il risultato è un vino molto espressivo che comunica autenticità: giallo paglierino con riflessi verdolini, ha un naso intenso di fiori di campo e sambuco, polpa di susina gialla, timo e in sottofondo ricordi salmastri. Ottima la coerenza gustativa nel sorso pieno e succoso, dove ritornano integre e pulite le note olfattive, rinforzate da una progressione sapida decisa e da un finale fresco. È un vino gustoso, dove la piacevolezza della beva è quasi materica e tattile. Da abbinare con soddisfazione a risotti e pesci di mare, in particolare alle frittiture. Perfetto con le moleche fritte, piatto della tradizione veneziana.



Prezzo: 8,00 euro

### A Mi Manera

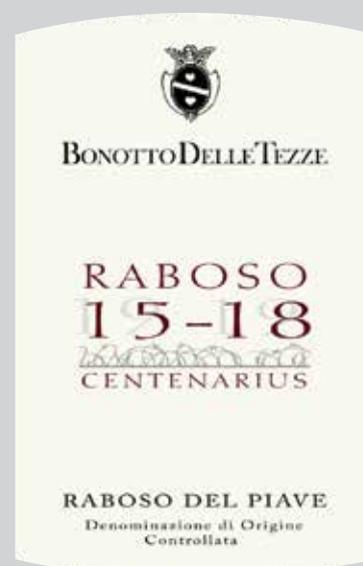
Via Caduti per la Patria, 19  
30026 Lison di Portogruaro - VE  
Tel. 0421 704644  
Fax 0421 704644  
info@amimanagera.eu  
www.amimanagera.eu

## RABOSO 15-18 CENTENARIUS 2012

Tenuta Bonotto delle Tezze - Raboso del Piave Doc

**I**l raboso trova la sua origine nella zona del Piave e proprio in questa terra sa divenire emblema della memoria e dell'amicizia fra i popoli; gli stessi che un secolo fa hanno combattuto fra loro in uno dei conflitti più cruenti della storia. Alle genti e alle terre del Piave che hanno sofferto nella Grande Guerra, la Tenuta Bonotto delle Tezze di Vazzola ha voluto dedicare il proprio tributo con un ammirevole lavoro di ricerca storica culminato con la realizzazione del Raboso 15-18 Centenarius. Da uve della vendemmia 2012, il vino è stato elevato in botti di rovere fino alla primavera 2015 e affinato in bottiglia per 4 mesi a partire dall'8 luglio. Viene proposto unicamente nella versione magnum in 600 bottiglie numerate. Abbiamo avuto la fortuna di godere del primo esclusivo assaggio nello scorso novembre. Il triennio di maturazione ha consegnato alla degustazione un Raboso

dalla trama organolettica già identificativa della natura decisa, quasi indomita, dell'uva di origine, senza artifici o ammiccamenti di sorta. L'impatto visivo è elegante, con colorazione rubino e bella luce filtrante: l'olfatto regala fin dall'inizio le sensazioni tipiche del vitigno, sempre uniche ed emozionanti, con marasca e lamponi appena raccolti in bella evidenza insieme a prugna in liquore e sentori di viola. Il tempo, amico indiscusso del raboso, saprà trasformare i refoli di piante balsamiche e di cacao in un ventaglio di ricca complessità e allargare ancor più l'ampiezza gustativa. E nel centro di questa variegata proposta si stacca in elevazione la freschezza, che mai viene meno e che accompagna un sorso pulito, minerale, dissetante, di scattante agilità e sempre pieno di frutti rossi succosi. In abbinamento con petto d'oca in salsa di prugne o fiorentina in media cottura.



Prezzo: 120,00 Euro - Magnum

### Tenuta Bonotto delle Tezze

Via Duca d'Aosta, 16  
31028 Vazzola - TV  
Tel. 0438 488323  
Fax 0438 488891  
info@bonottodelletezze.it  
www.bonottodelletezze.it



Prezzo: 9,50 euro

**Tommasi Viticoltori**

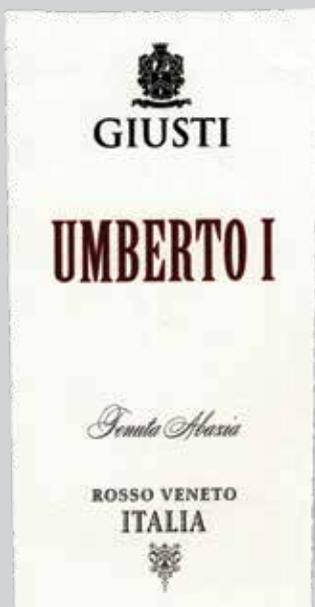
Via Ronchetto, 4  
37029 Pedemonte di Valpolicella - VR  
Tel. 045 7701266  
wine@tommasi.com  
www.tommasiwine.it

**TERRA DEI CILIEGI**

Tommasi - Rosso Verona IGT

“La forza della famiglia” è il motto che troneggia alla Tommasi, certamente una delle aziende di riferimento della Valpolicella. “Famiglia” lo è insieme alle altre 11 griffe nel circuito dell’Amarone d’Arte; ma nell’azienda di Pedemonte il concetto di rete familiare lo si respira e vive ben più profondamente. Fondata nel 1902 da Giacomo Battista Tommasi con il primo piccolo vigneto in Valpolicella Classica, l’azienda è passata di generazione in generazione, acquisendo via via nuovi terreni, conciliando la capacità di operare scelte innovative all’amore per le tradizioni. Alla Valpolicella si sono così affiancati vigneti nella zona gardesana e a Soave, per poi allargare il raggio d’azione a Oltrepò Pavese, Montalcino, Maremma e Puglia. Se è pur sempre in Valpolicella che Tommasi conserva il suo cuore produttivo, anche qui ha saputo innovare e andare oltre le denominazioni. In particolare con Terra dei Ciliegi, etichetta ormai storica oggi rivisitata con una nuova imma-

gine che ha riaccessato il nostro interesse per questo vino facile ma non banale. L’uvaggio è composto da corvina veronese, rondinella e pelara coltivate nei vigneti del Monte Masua, a San Pietro in Cariano. Un’ottima esposizione a ovest per queste colline un tempo fitte di ciliegi, ma dove ancora oggi permangono le piante da frutto ad interrompere la coltura delle vite. Un vino invitante e immediato, frutto di una fermentazione di 6 giorni e 4 mesi di maturazione in acciaio. Dal colore rubino brillante con riflessi violacei, si presenta piacevolmente intenso al naso, con profumi di frutta fresca nei quali dominano ciliegia, amarena e piccoli frutti rossi. Al palato è morbido, avvolgente e giustamente tannico. Un vino che invita al secondo bicchiere, grazie anche alla modesta gradazione alcolica. Da abbinare a primi piatti con sughi leggeri, carni bianche e formaggi freschi. Può essere servito fresco come aperitivo: un’alternativa rossa alla classica bollicina.



Prezzo: 35,00 euro

**Società Agricola Giusti Dal Col srl**

Via del Volante, 4  
31040 Nervosa della Battaglia - TV  
Tel. 0422 720198  
info@giustiwine.com  
www.giustiwine.com

**UMBERTO I 2009**

Giusti Dal Col - Rosso Igt

Il Montello è un dolce susseguirsi di variazioni sul tema della magnifica natura trevigiana. Terrazzamenti, crinali, clima temperato e terreni marnoso-argillosi creano le condizioni perfette perché la vigna possa generare vini importanti. Volto alla corretta interpretazione di questo territorio è il lavoro che da qualche anno sta incessantemente svolgendo la Società Agricola Giusti Dal Col, con i suoi 75 ettari sparsi nell’area montelliana. Siamo incuriositi da uno dei prodotti di punta della collezione: Umberto I 2009. Da viti ultra trentennali della tenuta Abbazia, Umberto I si compone di Merlot e Cabernet Sauvignon vinificati separatamente, elevati in barriques bordolesi per oltre 30 mesi, successiva sosta breve in botte grande e affinamento per 6 mesi in bottiglia. L’entrata nel calice palesa la struttura di cui è dotato e che ritroveremo nel

proseguo. Il colpo d’occhio evidenzia da subito una ricca matrice glicerica e una cromatura rubino carico tendente al granato che non lascia indifferenti. La prima leggera rotazione emana calore di lieve pungenza, che libera delle note di cassis, ribes e fiori rossi in pot-pourri, in accordo delicato con spezie dolci di noce moscata, corteccia di legno di cedro, bacello di vaniglia e tabacco in foglia. Al palato conferma la corposità della mescolta, non rivela pesantezza, ma un’avvolgenza equilibrata, che delizia nella corrispondenza olfattiva e nel subentro di piacevoli note di cioccolato e liquirizia in radice. Il sorso si poggia su una base tannica levigata e su una giusta sapidità, sufficiente a dare equilibrio e spalla acida ed una buona garanzia per una positiva evoluzione nel tempo. Da provare con una faroana al ripieno di castagne e guarnizione di finferli.

## GAIA SERAFINI

### Nel vino, desiderio di ricerca e scoperta

— a cura di Silvia Blakely

**P**er le Storie di Sommelier, questa volta ne abbiamo scelta una giovane e fresca, ma molto decisa. È una classe 1995 Gaia Serafini, nata a Treviso e atterrata a Bath, in Inghilterra, nel giugno dello scorso anno, inizialmente con l'intenzione di imparare la lingua. E l'ha imparata così bene che per descrivere i suoi vini preferiti, fatica a trovare l'aggettivo più calzante in italiano. Le riesce più spontaneo *cloudy* per raccontare l'opacità e la torbidezza degli *orange wine*: quei vini a macerazione sulle bucce, talvolta con affinamento in anfora, dal colore arancione.

Nella città cuore del Somerset, rimane per 10 mesi, fino a marzo 2016, lavorando come commis sommelier nel ristorante stellato dell'Hotel Bath Priory (una stella Michelin). Sebbene la conoscenza della lingua sia l'input iniziale, quella del vino prende immediatamente il sopravvento. Diverse le parole, diverso l'approccio al calice. «I clienti stessi – racconta la giovane sommelier – sono differenti da un paese all'altro». Se in Italia chiedono principalmente etichette italiane e francesi, in Inghilterra conoscono molto bene le produzioni enologiche del nuovo mondo e si avvicinano con naturalezza e interesse a vini dell'Argentina e del Cile, ma anche a Nuova Zelanda, Sudafrica o Australia, e ancora Brasile e California.

Il suo primo approccio al “servizio Michelin Star”, così come più in generale la sua prima esperienza lavorativa di servizio in sala e sommelier, si era svolta a Parma: sei mesi al Ristorante Inkiostro (una stella Michelin). Qui, come commis sommelier impara molto da Luca Caminilli, e modella il proprio approccio al vino, alimentandolo in seguito attraverso i viaggi e gli incessanti studi. Rispetto a questa prima esperienza, tutta italiana, Gaia nota subito, assimilandola, un'ulteriore sottile differenza. Sottile ma quanto mai fondamentale per svolgere una professione al servizio del vino e di chi lo beve. La clientela inglese richiede, in un certo senso, una maggiore attenzione se paragonata a quella del Belpaese. Più spesso le persone, ancor più quelle di una certa età, desiderano non solo essere seguite con particolare cura, ma quasi coccolate si potrebbe dire.

Sono diverse le forme in cui mostrare l'attenzione richiesta: dal soddisfare curiosità e interessi fornendo informazioni sul vino e il suo territorio (o sul mondo enologico



“Gli inglesi desiderano non solo essere seguiti con particolare cura, ma quasi coccolati”

in generale) al dialogare comunicando ospitalità e accoglienza, passando per un servizio profondamente attento e preciso, avendo cura per esempio di riempire con prontezza un bicchiere rimasto vuoto. D'altra parte però, c'è sempre l'eccezione a conferma della regola e non manca chi chiede il proprio bicchiere o bottiglia e nulla più.

Dopo Bath, è la volta di Londra. Quella al ristorante Hybiscus (due stelle Michelin) è una nuova, stimolante avventura iniziata da pochissimo, il 1° aprile. Sicuramente un'esperienza da cui trarre nuove conoscenze, modellando ulteriormente un approccio in continuo cambiamento, sempre più consapevole, al vino: un mondo in continuo divenire. D'altra parte, è esattamente questo il vino per Gaia: un infinito percorso di ricerca e scoperta.

I primi generici studi, guidata dal professore di sala, erano iniziati al terzo anno dell'IPSSAR Massimo Alberini a Treviso. Era stato amore a prima vista. I corsi frequentati all'AIS, cominciati durante la quarta superiore, si sono rivelati l'humus, la base essenziale su cui lavorare, studiare e aggiornarsi per continuare a crescere imparando a conoscere il servizio ma soprattutto il vino e le sue mille anime. Sono seguiti approfondimenti personali, specializzazioni e premi, come il 1° premio internazionale di Sommelierie al Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana, a Montichiari, Brescia. “Più che un lavoro – spiega – il mio è un viaggio di scoperta tra etichette, territori, metodi di lavorazione e di degustazione, storie di vino, cantine”.

Un cammino di ricerca e scoperta che sicuramente porterà Gaia in Francia, imprescindibile bacino di informazioni, e passaggio obbligatorio. Anche lì, l'intenzione consiste nell'imparare la lingua per potere conoscere da vicino, e in tutte le sue sfaccettature, una cultura enologica millenaria e apprezzata in tutto il mondo.

## IL SALE DELLA VITA

Protagonista nella storia. È la spina dorsale della gastronomia. Eppure oggi viene demonizzato e messo al bando

di Morello Pecchioli

**B**erto Barbarani, grande poeta veronese vissuto a cavallo tra l'otto e il novecento, s'intendeva di vino quasi quanto di versi e rime. Quando la musa batteva la fiacca e le cose gli andavano storte, chiedeva aiuto al Valpolicella: *Se la fortuna la me fa i corni / mastego amaro par tuto un dì; / me scondo drento de 'na ostarìa, / nego la rabia drento al vin... / Torna l'allegria malinconia, / caval del mato del me destin!*

Una delle sue osterie preferite era la bottiglieria Al piccolo mondo antico in via Scudo di Francia, a pochi passi da piazza Erbe. Ogni volta che arrivava una nuova partita di vino, Vitale Sterzi, l'oste, si affidava al palato di Barbarani. Il poeta abboccava un sorso, schioccava la lingua più volte contro il palato, voltava e rivoltava il vino intorno alla lingua, lo deglutiva e finalmente emetteva un sintetico verdetto: *Fiasco, Bearìn, El ga un po' de foghèto* (ha una punta di acido). S'illuminava quando il vino gli donava una gradevole sensazione di sali minerali: *Bon, l'è salèto. Salèto* è l'equivalente dialettale di sapido. Ricco di sapore, di gusto. Un vino sapido racconta la mineralità della terra d'origine. O suggerisce vigneti affacciati sul mare e scossi da venti salmastri, pregni di sale marino.

Forse sono rimasti soltanto il vino e il pane a parlare bene del sale. Quello che per millenni è stato l'oro bianco, oggi è sotto processo ovunque: sui quotidiani, nelle rubriche di salute, sulle riviste mediche, in tivù, nei siti internet, nei proclami dell'Organizzazione mondiale della

sanità... È colpevolizzato più di un delinquente, trattato da criminale, da serial killer dei vasi sanguigni. Medici, dietisti, dietologi, nutrizionisti e smunti predicatori del mangiare sciocco, lo additano come il mandante di tutti i mali. Chi gli eviterebbe la condanna se, imputato, in un tribunale fossero citati questi titoli di stampa a suo carico? "Il sale fa male" "Il sale fa male al fegato" "...fa male alla circolazione" "...ai reni" "... alla prostata" "... alla vista" "Il sale fa ingrassare" "Il sale rovina i denti". Abbiamo letto perfino questo titolo: "Il sale fa male ai capelli". Era riferito al pericolo che corrono crini, ciuffi e chiome nei bagni di mare. Più che inviti ad un consumo moderato del cloruro di sodio, sono pesanti capi d'accusa.

### TRA SACRO E PROFANO

Povero sale. Dopo miliardi di anni trascorsi in prezioso servizio per l'umanità, oggi è una canaglia da bandire. Nei tempi antichi era il simbolo dell'energia vitale, di forza morale e spirituale. Omero lo definì "divino", Platone "sostanza cara agli dei". Veniva offerto in segno di amicizia: ai tempi di Ulisse al viandante che si presentava all'uscio di casa per elemosinare un po' di ospitalità, venivano offerti pane e sale. Nel granello di sale che si scioglie nell'acqua, che diventa tutt'uno col liquido, si scorgeva un mistero sacro: la rappresentazione dell'individuo che si dissolve nell'assoluto.



*Saline di Nubia, Sicilia*



Oggi che l'assoluto si disintegra nell'individualismo, l'umile cristallo salino non suggerisce più all'uomo che la sua scintilla vitale continuerà a splendere in una luce infinita.

Chi mai avrebbe il coraggio di sostenere con Plinio il Vecchio, "Niente è più utile del sole e del sale"? Chi potrebbe osare, come Cassiodoro, di valutarlo più del metallo giallo: "Può esistere chi non desidera l'oro, nessuno che non desidera il sale"? O affermare, come Khalil Gibran, "Il sale deve avere qualcosa di sacro, infatti si trova nel mare e nelle lacrime"? O, ancora, chi oserebbe sublimarlo come Graham Greene: "L'odore migliore è quello del pane, il gusto migliore, quello del sale, il miglior amore, quello dei bambini"? Chi lo fa sarebbe contestato, lapidato sotto tonnellate di parole e titoli, finirebbe alla gogna mediatica a Porta a Porta o a Ballarò.

Eppure senza l'oro bianco la storia si ridurrebbe a un tubetto di conserva strizzato: religioni, miti, commerci, scoperte, guerre, città, popoli, alchimia, età dell'oro. Tutto spazzato via come un castello di carte costruito a Trieste mentre soffia la bora. I consoli romani non avrebbero mai costruito la via Salaria da Roma ad Ascoli Piceno. Le carni e i pesci, senza salagione, sarebbero marciti. Non ci sarebbero baccalà, aringhe, sarde, capperi né carne trentina sotto sale. Solo lische e putrefazione.

Togliete il sale e i lavoratori rimarrebbero senza salario. "L'operaio ha diritto alla sua mercede" (Matteo, 10,10). È vero che nessuno più, da secoli, paga lo stipendio con manciate di oro bianco come Roma faceva con i suoi legionari, ma il signi-

ficato è rimasto. In nome del salario i parigini hanno combattuto sulle barricate della Comune nel 1871; i moscoviti si sono fatti sentire, nell'ottobre del 1917, con la cannonata dell'incrociatore Aurora. Gli operai, rivendicando un salario giusto, hanno intonato: "Se otto ore, vi sembran poche, provate voi a lavorar...". Non solo Marx, anche Keynes, padre della macroeconomia, ha avuto bisogno del salario per fondare le sue dottrine economiche.

A proposito di economia, ricordate le rivenditorie di Sali e tabacchi? Solo lo Stato poteva vendere gli uni e gli altri. Se non ci fosse stato il monopolio del sale nella storia d'Italia (rimase in vigore fino al 1972) a quest'ora il debito pubblico italiano sarebbe sulla luna. Benedetti cristalli di cloruro di sodio che, oltre a conservare capperi, acciughe, oltre a insaporire polenta, minestroni e scaloppine, ci avete conservati a lungo nell'illusione che tutto andasse bene. Ah, se noi italiani avessimo avuto più sale in zucca! Ci saremmo sicuramente accorti che molti che giuravano di darsi da fare per il bene del popolo si preparavano, invece, a spargere sale sulle nostre piaghe e sulle rovine della prima Repubblica, proprio come Scipione Emiliano fece sulle rovine di Cartagine.

Le colonne d'Ercole della nostra civiltà mediterranea (e non solo queste) sono fatte di sale. "Non c'è civiltà senza la produzione e l'uso del sale". È sempre Plinio il Vecchio che parla: avrà avuto le arterie intasate, ma da duemila anni a questa parte è considerato il Leonardo dell'antichità, l'Einstein dei Cesari. Togliamo il sale dal mondo e, puff, questo si sgonfia. La storia sarebbe tutta un'altra cosa, la geografia

*Mattonella gastronomica usata per cucinare sul sale*

*Panoramica delle Saline di Cervia*



messa sottosopra, la letteratura e la lingua impoverite di brani, motti, detti e parole salaci. Dante avrebbe scritto la cantica del Paradiso se non avesse provato come “...sa di sale lo pane altrui...”? Come potrebbero esistere gli sciocchi, persone scipite, insignificanti, senza sale? Che potrebbero diventare furbe riuscendo a mettere “il sale sulla coda” della loro vita. E quante volte ci capita di “restar di sale” di fronte ad un avvenimento straordinario? Proprio come accadde alla disobbediente moglie di Lot che, durante la fuga da Sodoma, nonostante fosse stata avvertita, si girò a guardare la città in fiamme divenendo una statua di sale.

Perfino la parola di Dio sarebbe sacrilegicamente stravolta. Nel Levitico Mosè decreta: “Dovrai salare ogni tua offerta di oblazione, non lascerai mancare il sale dell’alleanza del tuo Dio, sopra ogni tua offerta offrirai del sale”. E nel Vangelo Gesù dice ai suoi discepoli: “Voi siete il sale della terra”. Non ha mica detto: voi siete il pepe della terra o la noce moscata o l’origano. Spezie saporite, nessuno lo nega, ma volete mettere il sale?

Senza sale l’atlante mondiale si presenterebbe mutilato ovunque. L’Italia perderebbe il tacco, il Salento. Salsomaggiore sparirebbe (e con la città termale un gran numero di edizioni di Miss Italia) e sparirebbero il Salsola, fiume della Puglia, e i borghi piemontesi di Sale, in provincia di Alessandria, e di Sale delle Langhe, Cuneo. In Austria non ci sarebbero né Salisburgo né il suo fiume, il Salzach, né la sua regione, il Salzkammergut, che prendono il nome dal salgemma che si estrae nei monti intorno. Nella carta degli

Usa si aprirebbe un cratere al posto di Salt Lake City e del Gran lago salato. Il Messico perderebbe Salinas e l’Argentina il Rio Salado.

Per secoli il sale è stato rispettato e considerato un potente alleato contro malefici e persone nefaste. Leonardo, nell’Ultima Cena, dipinge davanti a Giuda una saliera rovesciata, simbolo di cattivo augurio. Ancora oggi i giapponesi lo spargono sulla soglia di casa dopo che se n’è andata una persona sgradevole. Se è vero che funziona potrebbe rappresentare un nuovo canale di commercializzazione. Con tutte le persone sgradevoli che ci sono in giro di questi tempi...

Il sale è poesia, è amore, è canzone d’amore. Gino Paoli è un grande, ma se gli togliete Sapore di sale dimezzate la sua grandezza. È il valore aggiunto delle emozioni e dei valori umani: cosa sarebbero l’amicizia, l’amore, l’orgoglio senza un po’ di sale? “L’amore non è bello, se non è pizzicarello”, canta una canzone. Perfino l’igiene e il benessere si affidano ad esso: chi non prova il potere ristoratore di un idromassaggio ai sali da bagno profumati, o con quelli rigeneranti del Mar Morto (dove la concentrazione di sale è tale che è possibile galleggiare alzando i piedi) non sa quello che perde.

## PROTAGONISTA IN CUCINA

Il sale è la lente d’ingrandimento dei sapori, ha detto un saggio. Senza l’oro bianco non ci sarebbe gastronomia. Non avremmo salse (a parte la pearà) e, soprat-

Ecco una ricetta con il q.b.  
al posto giusto:  
Maccheroni al pomodoro  
con Monte Veronese.



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



La grappa al sale  
(a sinistra)

Leandro Luppi,  
Vecchia Malcesine  
(a destra)

tutto, niente salumi. Addio al saporito cibo made in Italy. Addio Prosciutto di Parma, addio San Daniele, addio Coppa piacentina, Sopressa veneta, Zampone modenese. Addio baldacchini di ghiotti salami penzolanti dalle travi di cantine a volta di botte. Addio lardo di Colonnata. Addio cotechini, culatelli, salsicce, bresaole, ciuighe, finocchione, luganeghe, mortadelle e mortandele. Addio cime (alla genovese) inuguali, note soltanto a chi si è pasciuto di voi.

Manzoni, goloso di testina di vitello, capisce e ci perdona la licenza gastropoetica. Addio paste, pizze, risotti, stracotti, asparagi intinti nell'extravergine col sale. Addio ossi di porco benedetti col sale grosso. Addio pestume, che dalle mie parti si chiama *tastasàl*. Con esso si fa il re dei risotti: "Godi se il *tastasàl* ch'entra nel paiolo/ trasforma il nano in un risotto./ Mescola delicatamente nel crogiolo/ fino a quando l'impasto ghiotto/ diventa un viluppo di essenze./ L'aroma che tu senti è rosmarino/ il burro scioglie in bionde trasparenze./ Spruzza a tuo piacere il bianco vino/ spargi come turbine il parmigiano./ la cannella afrosa completi il ricamo./ E così vedi come si trasforma in favola/ il risotto al *tastasàl* che metti in tavola". Stavolta tocca a Montale perdonarci se ci siamo ispirati a lui per mettere in versi la ricetta. Vorrà dire che per l'abbinamento del vino col risotto al *tastasàl* ci affideremo a un rosso ligure di medio corpo, a un Rossese di Dolceacqua.

È sufficiente un q.b., un quanto basta, per trasformare cinque etti di cilindretti di pasta in uno splendido piatto di maccheroni al pomodoro e Monte Veronese. Un q.b. per una *quiche* di porri e asparagi. La *quiche* è una torta salata, ma volete mettere presentarla in francese? C'è più sale. Occorre un q.b. più abbondante, diciamo un paio di giri di macinasale sull'olio extravergine d'oliva disteso sul vassoio, dove voltare e rivoltare una regale fiorentina appena tolta dalle braci. Cancellare il q.b. dalle ricette sarebbe come se Carlo Cracco si presentasse senza barba e capelli, come costringere Antonella Clerici a presentare la Prova del cuoco senza decolté, come togliere le stelle ad Alain Ducasse.

Per qualcuno il q.b. è talmente importante che lo usa per condire l'acquavite. "Che cosa succede se aggiungo un po' di sale durante la distillazione dell'uva?" si è chiesto un paio d'anni fa Andrea Maschio, giovane e curioso titolare dell'omonima distilleria trevigiana. Sorprendente la risposta: modificando i tempi dell'ebollizione, il sale gli ha permesso di giocare sulle sfumature di sapidità. Il risultato è un'acquavite (non aromatizzata!) che sa di pesca, di glicine, di mare. Il nome? Q.B., un distillato maiuscolo, Maschio. "Usiamo il sale di Cervia e l'uva Albana in omaggio alla Romagna", spiega Andrea. "Provatelo con le ostriche, un tripudio".

## QUALE SALE SCEGLIERE?

Ma quale sale va usato in cucina? Il marino o il salgemma? L'himalayano o il bretone? Quello di Cipro o l'australiano? L'hawaiiano o l'indiano? E, se usiamo quello italiano, che non è secondo a nessun altro, quale preferire? Quello di Cervia o di Trapani? Il Santa Margherita di Savoia o il Sant'Antioco? Se poi affidiamo la scelta alla tavolozza troviamo cloruro di sodio di tutti i colori: rosa, nero, grigio, blu di Persia, viola, rosso, verde, marrone, albicocca. E, naturalmente, bianco.

Abbiamo chiesto consiglio ad alcuni grandi cuochi. Qualcuno ha ammesso che *fa figo* mettere in tavola ciotoline con sale himalayano rosa, nero di Hiva Kaj (Hawaii) e il Kala Namak, salgemma viola indiano. Leandro Luppi, estroso stellato di Malcesine, ci ha risposto, secco: "Perché c\*\*\* devo usare il sale himalayano quando i nostri vanno così bene in cucina?". Confida che per i suoi piatti usa quello della Camillona di Cervia, l'antica salina che sotto il dominio della Chiesa era sorvegliata da gendarmi papalini in armi. "È difficile da trovare, ma io riesco sempre a farmelo dare. Ne uso poco perché mi dà quello che voglio: piatti giustamente sapidi, dietologicamente sani, sapori naturali esaltati".

Morale della favola? Mettete tranquillamente il sale in tavola. Non fa male, va solo usato con discrezione. *Cum grano salis*.

# GIANNI TESSARI: UNA NUOVA FIRMA PER SOAVE E COLLI BERICI

Già protagonista nel mondo del vino,  
lancia ora un nuovo marchio  
con il suo nome e cognome

Veduta del vigneto Pigno,  
di Gianni Tessari

**I**l mondo del vino veneto si arricchisce di una nuova firma. È quella di Gianni Tessari. Da anni protagonista dell'enologia veneta con l'azienda di famiglia e dal 2013 alla guida dell'azienda agricola Marcato, nome di riferimento per il Durello Spumante. Oggi lancia *giannitessari*, il nuovo marchio che porta il suo nome e cognome.

55 gli ettari vitati dislocati tra Roncà, Soave e Sarego. Tre aree molto diverse per vocazioni, terreni, varietà coltivate. Ed è su questo punto che Gianni Tessari mette a frutto tutta la sua esperienza, accumulata a partire dalla metà degli anni Ottanta firmando alcuni tra i più grandi vini di Soave e della Valpolicella. Un confronto continuo con i terroir che gli permette di ascoltare la terra, riconoscere i segnali, intuirne le potenzialità e individuare la strada maestra per dare espressione enologica ad un territorio.

“Mi piace immaginare – spiega Gianni Tessari – che il lavoro di un vignaiolo sia come quello di uno scultore. L'opera d'arte è già dentro il blocco di marmo e l'artista deve solo liberarla. Ugualmente il destino dei vini è già scritto nella terra da cui provengono, il vignaiolo deve solo saper riconoscerlo e darne vita”.

Nove i vini proposti. Tre sono Soave, di cui un Soave DOC e i cru Soave Classico Monte Tenda e Soave Classico Pigno (già Tre bicchieri Gambero Rosso nella guida 2016). Dai terreni vulcanici dei Lessini arrivano uno Chardonnay e un Pinot Nero, due vini che coniugano carattere e ottima beva e il Monte Duello, un passito di uva Durella. Gli altri rossi provengono invece dai Colli Berici: l'autoctono Tai Rosso, il Pian Alto (Cabernet Franc e Sauvignon da uve passite) e il Due (Merlot e Cabernet con una rifermentazione sulle bucce del Pian Alto, con una tecnica simile a quella usata per un Ripasso).



## 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.*

[www.giannitessari.wine](http://www.giannitessari.wine)



*Giacomo Zito*

## MISTER STORYTELLING

Giacomo Zito, attore e doppiatore,  
Ha fatto del racconto il suo lavoro.  
Lo abbiamo conosciuto al 300%,  
ora ne svela i segreti

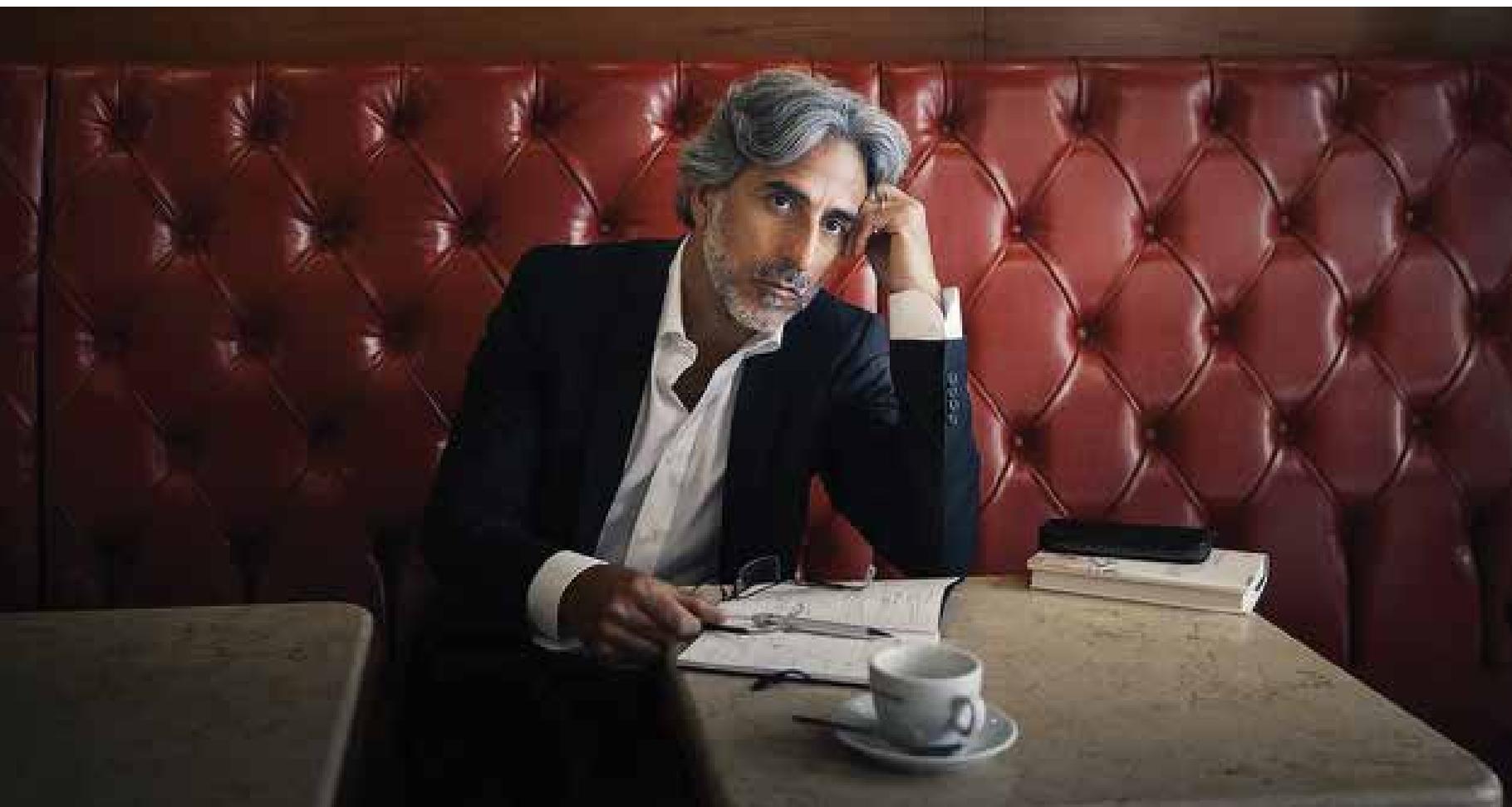
— di *Bernardo Pasquali*

La sua voce è iconica. Una dolce melodia che ben si adatta al racconto e alla magia delle parole. Giacomo Zito è figlio del sole, del mare e del vento di Sicilia. La sua infanzia e giovinezza palermitana hanno plasmato il suo lato più schietto e passionale che ritroviamo in tutta la sua opera. Lui è uno *storyteller*, uno che ha contribuito in maniera significativa a questa nuova tendenza comunicativa, mai come oggi così declinata in tutte le sue forme.

Giacomo è un moderno *cuntastori*, formatosi tra i vicoli e le piazze di una Palermo risonante ancora dei piccoli teatrini ambulanti dove il grande Mimmo Cuticchio, puparo indimenticabile, suggestionava le fantasie e suscitava l'ardore e il *pathos* dei più piccoli. L'abbiamo conosciuto all'Edizione 2016 del 300% dello scorso 5 marzo, dove ha voluto portare il suo contributo al racconto del vino in terra Veneta. "È difficile definire cos'è lo storytelling – spiega Zito - da quando questa parola viene usata anche per descrivere un frigorifero. Le storie sono come le pietre preziose. Spesso sono incluse nella roccia, non si vedono, bisogna scavare, stando attenti a tutto quello che c'è intorno. Magari ne vedi solo una parte affiorante e allora devi continuare la ricerca. Poi ecco un minerale, poi un altro e un altro ancora. Il compito dello *storymaker* (ebbene sì, se c'è qualcuno che racconta ci dev'essere anche quello che la storia la scrive) è quello di mettere in trama i fatti e raccontarli creando una suggestione".

Nel 2014, insieme al gruppo Cast4, ha vinto il premio Ennio Flaiano per il miglior programma culturale televisivo: *Destini Incrociati Hotel*. Uno straordinario adattamento del programma cult *Destini Incrociati*, andato in onda dal 2010, su Radio 24, ancora oggi replicato la domenica alle 12. Con questo programma Giacomo Zito apre una nuova strada dello *storytelling* moderno. Racconta oltre 600 storie vere e milleduecento personaggi. Ne fa due libri e un programma televisivo per SkyArteHD. Racconta in piazza le storie di comunità e le trasforma in spettacolo. Lui, già attore e doppiatore, insegna a raccontare agli studenti del biennio specialistico della Nuova Accademia di Belle Arti di Milano e porta i suoi personaggi nelle trame di aziende e gruppi prestigiosi (Nespresso, Eni, GIV, Barilla, Mutti, giusto per fare qualche nome).

La forza della sua voce è un altro segreto del suo successo. La forza comunicativa delle parole e la capacità di arrivare a toccare le corde più intime dell'anima. Vibrazioni che pochi sono riusciti a suscitare. Lo *storytelling* oggi è diventato uno dei modi più innovativi anche nel mondo del vino e del cibo italiano. L'elevazione di un territorio passa attraverso le suggestioni. Ma a volte forse si cade nella banalizzazione di questo processo divulgativo.



**Stefano Lorenzetto, acuto osservatore e giornalista veronese, in una trasmissione radiofonica a Radio 24, affermava che forse, oggi, se ne abusa troppo, tanto che di *storytelling* si può anche morire. È così?**

Gli rispondo con la definizione che in Cast4, la società nella quale sviluppiamo progetti di narrazione per le imprese, abbiamo scelto per definire il nostro lavoro: tutti abbiamo una storia da raccontare, ma per condividerla dobbiamo sapere chi siamo veramente. Se non fai un percorso sincero verso la tua identità allora lo *storytelling* diventa come un'erba velenosa, uccide l'essenza.

**Il Sommelier Veneto narra il vino veneto di qualità ai sommelier, i veri comunicatori del vino ai consumatori. Quanto la tecnica dello *storytelling* può penetrare questo mondo così affascinante?**

Penso che viviamo in una società che ha saputo valorizzare adeguatamente il vino per le sue proprietà olfattive, organolettiche. In questo la conoscenza di questo prodotto è matura, grazie anche all'attività delle associazioni che preparano grandi degustatori. Il fronte del racconto è ancora un territorio ricco e da esplorare per buona parte, anche se tu Bernardo sei un grande scopritore di storie e ne hai già valorizzate tantissime...

**E se dovessi raccontare un Amarone come inizieresti?**

Un Amarone è un vino capace di sorprese sempre nuove, per un esperto come per un neofita. Come per tutte le cose, la loro storia aggiunge un valore in più all'esperienza della bevuta. Per questo inizierei dall'esperienza, tra le colline calcaree dell'Illasi o della Lessinia, della visita con l'allevatore nel fruttajo. Ho avuto la fortuna di essere accompagnato in un luogo simile e, come i bambini mangiano le caramelle di nascosto, ho divorato insieme al contadino un grappolo intero. Penso che iniziare da questo sapore di bacca dolce, profumata, gentile, sia l'incipit più appassionante per conoscere questo vino. Ora però non mi chiedere se l'uva che ho mangiato era corvina, corvinone o rondinella!

**La musica è uno degli elementi sostanziali della tua giornata. Non solo jazz ma tutto ciò per cui vale la pena tendere l'orecchio ed elevare l'anima. Se volessimo giocare e fondere l'amore per la musica con la passione per il vino, cosa ne nascerebbe?**

Il Barolo mi riporta alle note di Charlie Parker. L'Amarone a un'opera Wagneriana. Il Prosecco mi rimanda alle voci "a cappella" dei Manhattan Trasfert. Il Brunello a un'opera di Rock sinfonico dei Genesis prima maniera. Il Primitivo agli AC/DC. Il Grillo alla voce di Ella

Giacomo Zito all'opera al 300% di Villa Emo



Fitzgerald. Il Sangiovese sta a metà tra Guccini e Ligabue... ma che mi fai dire?

**Niente male per uno che il vino dice di conoscerlo ancora poco... hai un suggerimento per i sommelier veneti?**

Ho profondo rispetto del lavoro dei sommelier e in particolar modo dei veneti che conosco. Ne apprezzo la passione, la preparazione, la serietà e l'amicizia che spesso li lega. Tutto questo si traduce in onestà professionale. Se dovessi dar loro un consiglio sarebbe questo: trasgredite con un po' di sana partigianeria!

Ci sono elementi del racconto che non possono transigere dalla umana predisposizione alla condivisione delle passioni. E la capacità di trasmettere emozioni vere è un'altra grande capacità che ha contraddistinto il lungo lavoro teatrale di Giacomo Zito. Oggi assieme ad un gruppo di giovani a Milano ha costruito una delle agenzie più all'avanguardia sulla realizzazione di progetti editoriali radiofonici e televisivi nel panorama nazionale. Un'altra iniziativa appena partita è (S)Oggetti, il racconto di grandi interpreti dell'imprenditoria italiana, attraverso tre semplici oggetti

**“tutti abbiamo una storia da raccontare, ma prima dobbiamo sapere chi siamo veramente”**

che ne raccontano la vita e il suo evolversi tra le pieghe del tempo. Ma Giacomo, da buon siciliano, ama anche giocare con il suo talento e negli ultimi tempi, affascinato dal vino e dal mondo della buona tavola ha realizzato un suo piccolo sogno assieme alla sorella. Un Supper Club, il Midori, che si trova su una terrazza mozzafiato che guarda la cupola del Duomo di Palermo. Un ritorno a casa sua, tra i profumi della sua città e i rumori della sua amata Sicilia. Ma quale sarà nel suo *social dinner* il primo vino veneto che racconterà?

“In Veneto – confida – ho incontrato sommelier siciliani perfettamente integrati in questa magnifica regione. E se facessimo uno scambio? Sì, è un invito per un sommelier veneto a venire

a raccontare uno dei vostri meravigliosi vini al Midoriclub. Magari una fantasia di Prosecco!”

Giacomo Zito è unico nel suo racconto e dalla sua voce traspare anche l'emozione per quella che è stata la sua storia sin da bambino. Una continua ricerca di bellezza e piacevolezza. La sua voce è un'armonia gentile, tra le note soffuse di Debussy e l'ardore di un pizzicato di uno Stradivari. Giacomo nello *storytelling* della sua vita, sottende in maniera intima il racconto di un viandante che prende il meglio del territorio nel quale ha vissuto. Un vagabondo che si sente a casa dappertutto.



*Foto di Stefano Gasparato*

## FOTOGRAFI DI VIGNA

Mauro Fermariello, Alvisè Barsanti,  
Stefano Gasparato, Lorenzo Rui, Gio Martorana.  
Cinque fotografi ci raccontano il loro  
personale sguardo sulla vigna

— di *Claudia Zigliotto*

Foto di Mauro Fermariello



Dalla ricerca dei particolari alle geometrie della vigna. Dalle mani scavate dal sole alla luce dell'imbrunire. Cinque fotografi con una particolare predilezione per le foto tra i vigneti ci riportano il loro personale sguardo sulla natura, frutto di tante inquadrature e di lunghe giornate tra i filari. Aspettando lo scatto perfetto. Quel dettaglio invisibile catturato da una luce calda e morbida.

Cinque fotografi italiani ciascuno con un tratto preciso e differente, accomunati solo dallo stesso strumento, la macchina fotografica: un filtro sulla realtà che ognuno sceglie di utilizzare secondo la propria natura. C'è chi cerca la presenza antropica, c'è chi preferisce immagini seriali dello stesso particolare per raccontare la stagione che cambia, c'è chi rigoroso non transige sulla tecnica in cerca di verità.

“La fotografia non è pura duplicazione o un cronometro dell'occhio che ferma il mondo fisico, ma è un linguaggio nel quale la differenza fra riproduzione e interpretazione, per quanto sottile, esiste e dà luogo a un'infinità di mondi immaginari”. Sono queste parole di Luigi Ghirri, fotografo emiliano famoso per la sua capacità di raccontare il quotidiano con meraviglia, dando dignità a cose a cui nessuno bada. Come

accade nella vigna quando l'immagine di un nodo di una vite o una zolla di terra diventano manifesto di un amore incondizionato per la fatica che racchiude una bottiglia di vino. Mauro, Alvisè, Stefano, Lorenzo, Giovanni in tanti anni di scatti hanno fatto esperienza del lavoro in vigna e delle storie di chi il vino lo fa. Tante immagini per passione e su commissione. Scopriamo cosa li rende unici.

## LA VERITÀ DELLA TECNICA

Da grande avrebbe dovuto fare il maestro di sci, poi un incidente in strada lo ha costretto ad un cambio di rotta nella sua vita lavorativa. Ha poco più di vent'anni Alvisè Barsanti quando prende in mano la macchina fotografica che aveva conosciuto fin dai piccolo – insieme alla montagna, una passione ereditata dal papà – e comincia a riscrivere la sua storia in uno studio fotografico di Verona specializzato in enogastronomia. La montagna e lo sport rimangono sempre due punti importanti per lui, ma non più a livello agonistico, e negli anni, poco a poco, si appassiona e



A sinistra, una foto di Giò Martorana.  
Sotto, di Alvise Barsanti



si afferma come professionista a livello nazionale nelle foto *still life* di prodotto. In particolare sono le immagini delle bottiglie di vino a diventare manifesto del suo stile fotografico: pulito e preciso.

La sua esperienza legata a questo tipo di scatti lo portano ad essere attratto, anche in vigna, dalle forme, dai colori e della materia, e dal loro modo di suggerire storie. “Senza tecnica, non c’è arte”, ricorda Alvise. Ogni sua foto sembra scattata per fermare un dettaglio del tutto casuale, mentre in realtà nasconde una tecnica precisa e la volontà di raccontare la vigna attraverso la costruzione e lo studio dell’immagine. Nulla è lasciato al caso nei suoi lavori. La cifra delle sue fotografie si caratterizza per una luce nitida e un attento gioco di forme che avvolge un acino o una radice: ne nasce un racconto di bellezza, senza perdersi nell’alibi dell’arte o della poesia. Le sue immagini nascono per comunicare messaggi precisi, secondo commissione. Una sfida che gli piace. Perché è una descrizione reale e concreta del soggetto che si trova davanti, perché celebra senza filtri e ricami una grande verità: la bellezza della vigna.

## COME UNA STORIA

La fotografia come racconto. Winestories – il progetto che lega al vino il fotografo Mauro Fermariello – parte da questa idea. Nato a Napoli, Mauro si laurea in Agraria e dopo alcune esperienze in questo campo cambia città e si dedica con continuità alla fotografia collaborando con importanti case editrici. Poi arriva internet e tutto cambia per i fotografi professionisti. Così si presenta la necessità di reinventarsi, così nasce Winestories. Un bel progetto che come in una favola prende avvio durante un soggiorno nelle Marche, a casa di un amico viticoltore.

Tra le colline capisce che è il momento di raccontare il vino in modo nuovo. Comincia così a girare le cantine in tutta Italia, a caccia di storie dove protagonisti sono l’identità di un vino, le persone che lo producono, i luoghi in cui la vite affonda le sue radici. Fermariello fa un uso narrativo della fotografia, senza limitarsi all’estetica. Con il suo spirito curioso, Mauro preferisce ascoltare le storie del vino, per poi mostrarle con verità attraverso le sue immagini. Senza fronzoli. Un narratore della realtà che ha la capacità di mostrare la vita della vigna.

Foto di Lorenzo Rui



## FOTOGRAFIA AL NATURALE

Fotografare la viticoltura naturale. Il percorso di Lorenzo Rui si intreccia al mondo di chi sceglie di produrre vino secondo scelte sostenibili e rispettose dell'ambiente, forte delle sue esperienze come fotografo della manifestazione Vinnatur, dal 2009, e di tanti servizi fotografici per produttori che nel loro vino cercano di intervenire il meno possibile. Sia in vigna che in cantina. Una scelta di produzione che Lorenzo ha fatto sua. Ama fotografare la vita che si incontra tra i vigneti di chi produce in modo biologico o biodinamico: le erbacce, le foglie della vite, le ortiche, la bellezza dell'uva inalterata. Ma più di tutto sono le persone che questo vino lo fanno quello che lui ama.

Immagini di mani, fatica, facce segnate dal sole, solchi sul viso, ribellione, disegnano un percorso narrativo in cui la presenza umana è necessaria perché il vignaiolo è parte integrante del vino e del lavoro in vigna. Lorenzo documenta il processo di osmosi e integrazione che si innesca tra produttore e natura in una storia fatta di immagini di grande intensità artistica.

I suoi lavori sono realizzati al 90% con luce naturale, meglio se al mattino presto o al tramonto, quando la luce è più morbida e delicata. Sfrutta a suo favore diverse macchine fotografiche, ma per i lavori personali sceglie sempre l'analogico, scattando in bianco e nero. Sogno in corso: un progetto fotografico dedicato alla giovane agricoltura, dove protagonisti sono i ritratti spontanei di ragazzi che hanno scelto la terra nel loro ambiente di lavoro. Sogno da realizzare: un libro sulla viticoltura estrema.

## VEDERE LE COSE

Da adolescente erano i racconti e le poesie di Calvino, Pirandello e Montale a fare compagnia a Stefano Gasparato in vigna. Poi è arrivata la fotografia. Una evoluzione di linguaggio che ha mantenuto in ogni scatto quello stesso amore per le parole, i libri, i pensieri che hanno influenzato la persona, prima che il fotografo. Stefano è nato ed è tornato da una decina di anni in Valpolicella.

Foto di Alvise Barsanti



Per chi cresce qui, la vigna è scontata. Innamorarsene diventa una sfida quotidiana. Per Stefano tutto è cominciato durante le lunghe camminate tra i filari con papà Ernesto, cacciatore. Tanti giorni passati a osservare le viti che si ribellano ad ogni forma geometrica, a scovare gli animali nascosti, a seguire nei colori le stagioni che cambiano il paesaggio. Un'esperienza che gli ha insegnato a rallentare il suo sguardo in quello che lo circonda.

Oggi questi insegnamenti li trasmette nei suoi corsi di fotografia che scelto di chiamare proprio "Vedere le cose". Perché vuole trasmettere l'importanza di scattare meno e pensare di più, per poter interpretare con cuore e mente quello che si ha davanti.

Rallentando si vedono insetti, erbe, fiori. Rallentando si scoprono i nodi delle viti, che invecchiando diventano quasi dei muscoli: sono la forza della vite. Rallentando si ritrovano i sassi che si inserivano un tempo nei tronchi delle viti per difenderle dal mal dell'esca, come gli raccontava il nonno, che aveva il suo vigneto e il suo vino di famiglia. In ogni immagine, una nuova interpretazione.

## LA LUCE, PRIMA DI TUTTO

Ama ricordare che è nato al centro del Mediterraneo, tra luce e bellezza. Giò Martorana, fotografo di origini siciliane che da molti anni vive a Milano, è conosciuto principalmente per i suoi lavori nel campo della moda, ma in più di una occasione i suoi scatti sono sconfinati nel mondo del vino. La sua storia come fotografo, iniziata già da piccolo, è strettamente legata alla passione per la cultura trasmessa dai genitori: il cinema e l'arte, più di qualsiasi scuola, gli hanno insegnato creatività e sensibilità nel suo modo di fotografare.

Nei suoi lavori il fine ultimo rimane sempre quello di raccontare la bellezza utilizzando la luce naturale come inchiostro per scrivere le foto e proprio per questo è stato definito un cacciatore di luce. In un paesaggio cerca la bellezza nascosta, l'anima di un luogo, perché una bella foto si può definire tale solo quando crea emozione. Ha pubblicato diversi libri, tra questi *Sparkling Italy*, edito da Electa Mondadori, un volume dedicato alle bollicine italiane come ambasciatrici del genio italiano nel mondo, un racconto che è un viaggio attraverso l'arte e la cultura del paese. Un invito a perdersi nella bellezza, ogni giorno.



Prezzo: 4,00 euro - 33 cl

**Elf di Josif Vezzoli e C.**

Vicolo Caduti del Lavoro, 6  
37036 San Martino Buon Albergo - VR  
Tel. 045 2221314  
info@birramastino.it  
www.birramastino.it

**MONACO**  
Birra Mastino

L'idea dei fratelli Mauro e Oreste Salaorni è precisa: fare birre da bere a fiumi. Partiti ormai molti anni fa a Mezzane, nello storico locale di famiglia, si sono trasferiti a San Martino Buon Albergo dove gli spazi interni e la logistica sono decisamente più agevoli. Dal 2015 la famiglia è cresciuta, perché l'ingresso di Cristian, responsabile commerciale, ha dato una nuova spinta e una nuova visione al birrifico, oggi molto più proiettato verso il consumatore che in passato.

Seppure le ricette continuano a uscire dal cappello di entrambi i fratelli Salaorni, oggi Mauro si occupa principalmente della produzione, mentre Oreste è spesso in giro a promuovere e spiegare la birra. Una di quelle belle alchimie fra fratelli che, assieme, funzionano. La produzione è già oggi una di quelle importanti, ma i progetti sono ancora più ambiziosi: arrivare a saturare il nuovo impianto con la produzione di 2.500 ettolitri annui.

Le birre del Mastino sono decisamente millimetriche. Pensate, studiate, ragionate e realizzate con uno scopo preciso e per creare in bocca un percorso che non

lascia nulla al caso. Gli attacchi sono precisi, i luppoli ben dosati in tutta la gamma, i finali puliti e tesi a stimolare un ulteriore sorso. Gli stili birrai delle birre del Mastino sono molto diversi, ma con un unico comune denominatore: una spiccata bevibilità.

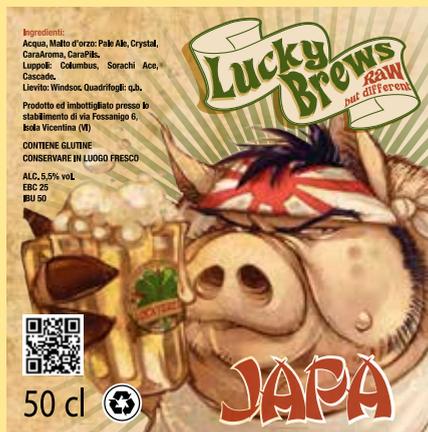
La Monaco è una birra che è un recupero di uno stile ormai dimenticato. Si presenta con un bel colore ambrato, decisamente seducente. Al naso rivela profumi caldi e piacevoli, semplici ma mai banali, con evidenti note di malto e di leggere tostature. Il finale appena accennato di luppolo lascia la bocca soddisfatta e pulita.

**Abbinamenti**

Una birra che trova il suo ideale posizionamento a tavola, con carni alla griglia, ma che sopporta e supporta anche preparazioni più impegnative come gli arrostiti e i brasati.

**Caratteristiche**

*Fermentazione:* bassa  
*Stile:* amber Lager  
*Colore:* ambrata  
*Alcol:* 5,5%  
*Temperatura di servizio:* 7-9°



Prezzo: 3,00 euro - 33 cl

**Luckybrews**

Viale Europa, 105  
37075 Montecchio Maggiore - VI  
Tel. 349 4698200  
samuele@luckybrews.com  
www.luckybrews.com

**JAPA**  
Luckybrews

Samuele Gallico inizia circa 10 anni fa la sua avventura come *homebrewer* assieme ad altri tre amici. I buoni risultati ai concorsi di Massarosa e Piozzo gli servono come incentivo per fare il grande salto, che lo porta nel 2012 a far partire l'avventura Luckybrews, un progetto che va al di là del mero produrre birra.

Il prossimo progetto che vede protagonista Samuele, il birraio, e Davide, anima commerciale del progetto, è quello che riguarda il loro nuovo brewpub a Vicenza, in apertura nella zona del Centro Orafo. Dopo anni come *beer firm* che si appoggiava al Birrone, hanno infatti deciso di iniziare a produrre autonomamente. Un nuovo impianto da 500 litri produrrà la birra che verrà servita nell'adiacente locale aperto al pubblico, dove sarà possibile anche mangiare.

Sono birre porta fortuna quelle di Luckybrews: ogni 10 ettolitri infatti vengono arricchite di un quadrifoglio vero. Lo stile è deciso, senza paura, per

un prodotto che punta dritto al bersaglio. Son birre da concerto più che da ristorante, da grigliate in compagnia nelle sere d'estate. Divertenti e scanzonate, quasi irriverenti. Menzione d'onore per la grafica delle etichette: particolare e molto curata.

La Japa è una birra dal naso deciso, con profumi che riportano ai tropici e che tradiscono l'uso del luppolo Sorachi Ace, assieme agli abbondanti luppoli americani. Anche il corpo è deciso, quasi ruvido, con un amaro avvolgente e invitante. Fino al sorso successivo.

**Abbinamenti**

Una birra da godere al tramonto, d'estate, all'aperto, in compagnia degli amici. A tavola abbinatela con un hamburger, dei formaggi stagionati, ma anche con una bella bistecca al sangue.

**Caratteristiche**

*Fermentazione:* alta  
*Stile:* American Pale Ale  
*Colore:* ambrato scarico  
*Alcol:* 5,5%  
*Temperatura di servizio:* 8-9°

## SEDUCENTE

### Camerini

**F**rancò Tessari e Mauro Canuti sono due chimici prestati alla birra. Due amici che firmano insieme le ricette e fanno girare la sala cottura di Birra Camerini. L'esordio è come *homebrewers* nel 2008, partendo dal classico kit. Dopo i vari passaggi che portano all'*all grain*, fanno un corso da mastro birraio presso la locale Cooperativa Dieffe. La prima cotta risale al 2012, grazie agli impianti di Acelum, mentre dal 2013 producono con un proprio impianto. Il terzo socio, e tutto fare, è Giampaolo Miotto. È lui l'anima commerciale, burocratica e amministrativa del birrificio.

I tre amici decidono di dare il nome al birrificio in onore del conte Camerini e della sua linea ferroviaria che collegava il distretto industriale di Piazzola sul Brenta con la città di Padova. Una linea ferroviaria che ritorna, seppure in maniera stilizzata, anche nel logo aziendale. Le birre di Camerini sono prodotti di grande scorrevolezza. Spaziano fra vari stili e nazioni di riferimento, seguendo i gusti dei tre soci e assecondando le esigenze di un mercato sempre più selettivo e affollato. Da qualche

tempo le birre sono articolate in due linee: Style, che riunisce le classiche produzioni del birrificio e comprende sei birre, e Fun, la nuova linea più giovane per impostazione e approccio, attualmente rappresentata solo da due birre, ma che presto si arricchirà con l'arrivo di una blanche.

La Seducente è una birra ruffiana al punto giusto. Il naso è dolce, con ricordi tropicali e tanta freschezza data dalla spiccata nota agrumata. In bocca ritorna l'agrume, supportato da un amaro che permane in bocca per lungo tempo senza essere astringente. Corpo medio e grande bevibilità ne fanno un'ottima birra per i mesi caldi.

#### Abbinamenti

la sua freschezza la rendono il compagno ideale di piatti a base di pesce, ma anche di carni bianche o di formaggi freschi, magari anche di capra.

#### Caratteristiche

*Fermentazione:* alta

*Stile:* American Pale Ale

*Colore:* ambrato scarico

*Alcol:* 5,6%

*Temperatura di servizio:* 8-10°



Prezzo: 6,00 euro - 50 cl

#### Camerini

Via Maestri del Lavoro, 2  
35016 Piazzola sul Brenta - PD  
Tel. 349 5870503  
info@birracamerini.it  
www.birracamerini.it

## GAST

### La Gastaldia

**L**a Gastaldia è uno dei birrifici storici del Veneto. Dal 2014 il birraio è Christian Costenaro, in sostituzione di Antonio Zanolin, che dopo molti anni ha deciso di intraprendere strade diverse. Dopo gli inizi da *homebrewer*, come la maggior parte dei suoi colleghi, ha collaborato con diversi birrifici prima di accettare la sfida di condurre un birrificio con più di 10 anni di storia e apprezzamenti.

La Gastaldia si trova all'interno di un vecchio convento cistercense, circondato da distese di vigneti. Adiacente al birrificio, sempre nell'ex convento, si trova il pub con i locali di mescita e la possibilità di assaggiare qualche piatto della cucina nordica. Il birrificio ha una sala cottura da 10 hl e 6 fermentatori, per un totale di 100 hl di capacità. Oltre alle birre in catalogo produce anche qualche stagionale tra cui spicca la Combaiota, prodotta per la festa dei marroni di Combai con una farina di castagne del posto.

Delle bottiglie colpisce la scelta di affiancare il tappo meccanico a quello a corona. Se da una parte è un omaggio alla tradizione bavarese, dall'altro si giustifica con la produzione di birre quasi solo in

formato da 75 cl, che in questo modo possono essere ritappate e consumate con calma in un secondo momento. Le birre evidenziano una mano salda ed equilibrata, con qualità costante su tutta la produzione, che spazia molto fra stili e nazioni di riferimento.

La Gast è una birra perfettamente in stile Pils. Il naso è elegante, di erba fresca e di fieno, con il miele sullo sfondo. In bocca ci accoglie un attacco dolce di malto, su un corpo medio, cui segue un amaro misurato ma persistente. Il finale è molto asciutto e decisamente fine. Una birra equilibrata, lineare, semplice, ma per nulla banale.

#### Abbinamenti

Ottima birra da aperitivo, da stappare in qualsiasi momento della giornata. A tavola si sposa con antipasti poco impegnativi, con le uova, i fritti, ma anche formaggi freschi o poco stagionati.

#### Caratteristiche

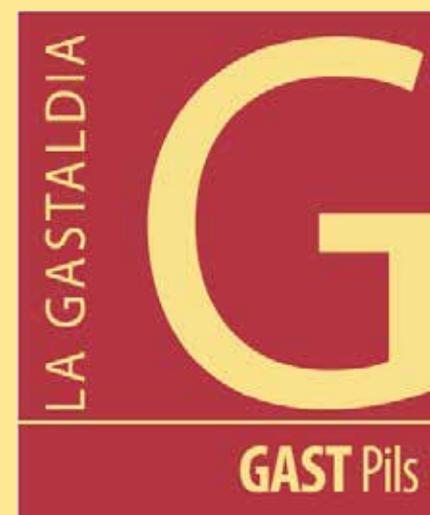
*Fermentazione:* bassa

*Stile:* Pils

*Colore:* giallo paglierino

*Alcol:* 5,0%

*Temperatura di servizio:* 8-10°



Prezzo: 9,00 euro - 75 cl

#### La Gastaldia

Via Roma, 8/B Loc. Solighetto  
31053 Pieve di Soligo - TV  
Tel. 043 882081  
birrificio@lagastaldia.it  
www.lagastaldia.it



Prezzo: 25,00 euro - 0,5 l  
**La Contarina**  
**di Maurizio Tamellini**  
 Via Montecurto, 7  
 37031 Illasi - VR  
 Tel. 338 8278920  
 info@lacontarina.it  
 www.lacontarina.it

## OLIO EVO

La Contarina - Olio Extravergine di Oliva

Siamo sul Montecurto, quel lembo di Lessinia che separa la vallata di Mezzane da quella di Illasi nell'est veronese, appena fuori dalle classiche vie di comunicazione. Le case si fanno molto più rade e arrivano le prime macchie boschive a dare ricovero agli scoiattoli e a qualche tasso o volpe. Qui Maurizio Tamellini ha sempre coltivato la vigna e gli ulivi con il massimo rispetto per il territorio (la vigna è anche certificata Bio), ma solo ora ha coronato anche l'ambizione di produrre da sé il suo olio. Sono circa 600 piante di diverse cultivar, grignano, pendolino, maurino, molte secolari, sempre a contatto se non circondate da zone boschive. La fede biologica di Maurizio non lascia nulla al caso: le concimazioni sono fatte esclusivamente con letame di montagna, le mucche che lo producono si cibano solo con erba

e il letame ben maturato che vediamo distribuito ai piedi degli ulivi, odora di terriccio di bosco. Il nuovo piccolo frantoio è di Officine Meccaniche Toscane, un sistema che lavora a bassi giri con massimo rispetto per il frutto. Tutte le varietà sono raccolte nel periodo ottimale e frante immediatamente; le partite di olio vengono stoccate in contenitori a temperatura controllata e poi un piccolo gruppo di nasi esperti prepara il blend perfetto. All'olfatto la presenza del grignano si sente, con la nota verde decisa, di erba appena sfalciata, poi le note agrumate di lime, i sentori di mela, le note aromatiche di timo e salvia; in bocca ampio e gentile, intrigante ed elegante, con la bocca che rimane pulita. A completare l'opera un packaging d'eccellenza, bottiglia trasparente appositamente disegnata ed astuccio di cartone a protezione.



Prezzo: 13,50 Euro - 0,75 l

**Possia Roberto**  
 Via Fontecchio  
 36020 Castegnero - VI  
 Tel. 0444 922448  
 fampossia@libero.it  
 www.oliopossia.it

## LAUDO

Cooperativa OliBea - Olio Extra Vergine di Oliva

La cooperativa OliBea è la prima realtà dei Colli Berici che produce l'olio DOP Veneto Euganeo-Berico. Nata nel 2006, conta ora una ventina di soci, ognuno dei quali commercializza il proprio olio col nome collettivo di Laudo. La Cooperativa prepara inoltre un olio DOP, il Delfo, da un blend ottenuto dalle migliori partite di olio prodotto nell'annata dalle diverse aziende associate. Roberto Possia ha circa 350 piante di cultivar frantoio, leccino, rasara e grignano, sulle colline dietro il paese di Castegnero. Il terreno è sassoso e secco, gli ulivi si alternano

con i ciliegi, specialmente nel fondo-valle dove lo strato di terra ha maggior spessore. Questa è la zona della ciliegia Mora di Castegnero DeCo (Denominazione Comunale), di cui anche il signor Roberto è produttore, che si celebra con la Festa della Ciliegia a fine maggio. Il suo Laudo è un olivaggio con blend finale di tutte le frangiture. Dolce al naso con profumi di erbe di campo, camomilla, mela matura. In bocca coerente nella nota dolce, ma con amaro e piccante di media intensità che danno nervo e spessore, finale di frutta secca e noce matura; è gustoso, lungo, pulito e piacevole.

## 0141 GRAPPA ALL'UVA DI MOSCATO D'ASTI

Centopercento - Grappa

**A**ncora una nuova intuizione. Ad ogni incontro Luciano Brotto si dimostra il più creativo della dinastia di distillatori in quel di Cornuda. Da sempre desideroso di rivedere i sapori della tradizione, già 17 anni fa ha riletto il gusto dei suoi distillati con un'ottica moderna e più vicina alla cultura enologica e degustativa. A seguito di studi scientifici ha messo a punto una serie di accortezze produttive, sia in vigna che in distilleria, che ha poi applicato alle sue innovative grappe. Grazie anche alle sperimentazioni condotte alla scuola Enologica di Conegliano e all'apporto di noti degustatori, su tutti il nostro Eddy Furlan, ha creato nel 1998 la 3.0.7 (tre vitigni, zero invecchiamento, sette tecniche), la prima di una serie di grappe che da subito hanno entusiasmato giurie internazionali e pubblico. Con un altro guizzo creativo ha realizzato - brevettandone nome e processo produttivo - la Grappa Torbata, ottenuta da vinacce affumicate

con torba del Montello. Tra queste la 3.1.9 e la più affinata 10th, elevata per 10 anni, gioiello che ha ci entusiasma particolarmente. Ma l'estrosità più recente è la linea Prefissi - Grappe all'Uva. Un nome esclusivo per grappe da monovitigno di diverse regioni d'Italia la cui particolarità sta in un piccolo dosaggio di fruttosio ricavato per infusione dalle stesse vinacce utilizzate per la distillazione, anziché dell'usuale aggiunta di zucchero. Degustiamo quindi quella di Moscato d'Asti, prefisso 0141 (il prefisso telefonico di Asti, appunto). Alla vista si fonde con il cristallo del bicchiere che Luciano vuole ampio per ben appagare l'olfatto. E così è fiore bianco elegante, gardenia, polpa di frutta, pera, gelée di agrume giallo, confetto su trama distintiva di assoluta finezza e pulizia. Intensità e complessità si rispettano. Sa scaldare nell'entrata in bocca per poi adagiarsi sul dorso della lingua accarezzandola. Ritorna con ricordi di pasticceria e freschezza.



Prezzo: 19,00 euro

### Centopercento s.r.l.

Via Annibale Carretta 19/C  
31040 Nervesa della Battaglia - TV  
Tel. 0422 882422  
info@centopercento.net  
www.centopercento.net

## GRAPPA DI TORCOLATO 2012

Maculan - Grappa

**V**itigno, terroir e annata sono componenti ricercati e distintivi nel vino, ma diversamente poco comunicati ed esaltati nelle grappe. Oggi, ci pensiamo noi a richiamare l'attenzione su questi aspetti. Abbiamo fatto visita azienda Maculan di Breganze, tanto da suscitare un certo stupore in Angela Maculan alla notizia che la nostra visita era finalizzata alla degustazione dei distillati, anziché dei vini. La produzione in bottiglie è limitata, principalmente per soddisfare la famiglia e gli amici, ma comunque anche in vendita. È immaginabile forse che il vulcanico Fausto Maculan si potesse far mancare una grappa? Certo che no. In realtà ne produce più di una e precisamente un distillato di uva Moscato e ben tre grappe ottenute dalle vinacce di altrettanti celebri vini: Palazzotto, Fratta e Torcolato. Per queste ultime si rivolge alle maestrie e alle conoscenze della storica distilleria Poli, fondata nel 1898, che per i prodotti di nicchia, realizzati in piccoli quantitativi, ricorre ad una distil-

lazione d'altri tempi con alambicco in rame riscaldato da caldaie a vapore e quindi a ciclo discontinuo. Apprezzati tutti i prodotti, ci soffermiamo in particolare sulla grappa di Palazzotto 2007 e sulla grappa di Torcolato 2012. La prima da accurata selezione di uve di Cabernet Sauvignon e la seconda da uve Vespaiola passite 4 mesi in fruttai, entrambe coltivate sui terreni vulcanici con presenza di tufo delle colline della DOC Breganze. Da annate ottime che ben hanno retto, anzi esaltato, l'evoluzione e nel caso della Palazzotto anche l'elevazione in botte. La prima si presenta al naso con ricami di marasca, ginestra, mandorla dolce, legnetto di liquirizia e millefoglie su un colore di grano maturo. Cristallina invece, ma altrettanto franca e di pregio olfattivo è la Torcolato: uva sultanina, gelsomino, limone di Sorrento su sfondo di marna e gesso. Bella l'entrata in bocca, morbida e calda dove la freschezza e i richiami sapidi formano una intreccio molto pregiato con ricordi di susina.



Prezzo: 16,40 euro in cantina

### Maculan Soc. Agr. di Fausto Maculan e figlie

Via Castelletto 3  
36042 Breganze - VI  
Tel. 0445 873733  
info@maculan.net  
www.maculan.net



## CONEGLIANO CON IL GUSTO IN BOCCA E GLI OCCHI ALL'INSÙ

**Maurizio Potocnik**  
Club Magnar Ben Editore

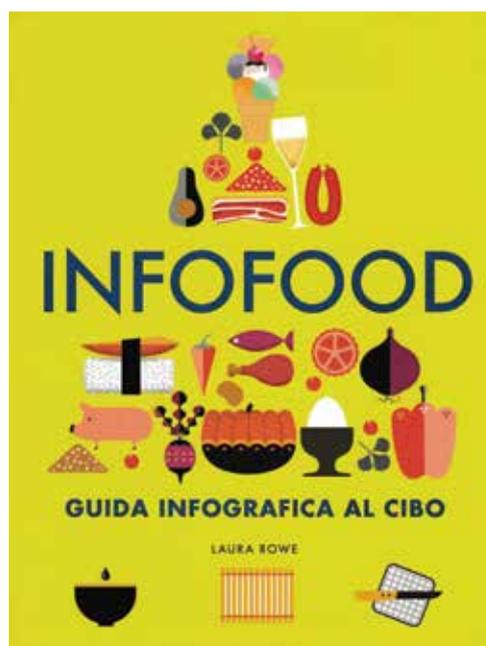
Prezzo: 19,80 euro

Un viaggio originale nella città di Conegliano. È quello che propone l'autore Maurizio Potocnik, già Editore della Guida Best of Alpe Adria per il Club Magnar Ben. Un percorso che percorre assieme a due compagni di viaggio: il fratello Michele, architetto e storico, e Wladimiro Gobbo, delegato di Treviso della nostra Associazione.

Un viaggio che passa attraverso 12 affreschi sparsi per il centro di Conegliano, accompagnati a 12 ricette di altrettanti ristoranti e a 12 vini. Un abbinamento azzardato, inusuale e stuzzicante, che conduce il lettore attraverso le vie cittadine fra gusto e arte.

Leggendo questo libro vi apparirà di fronte una Conegliano diversa, tutta da esplorare, ma soprattutto da vivere, attraverso i veri ambasciatori di questo territorio: i ristoranti e i produttori di vino. Persone che hanno un compito molto importante, come quello di portare in giro per il mondo gusti e cultura dei paesi dove vivono e lavorano.

Il libro, patrocinato dalla Città di Conegliano, è stato realizzato in due lingue (Italiano e Inglese) e sarà distribuito a livello internazionale.



## INFOFOOD

**Laura Rowe**  
Il Castello

Prezzo: 18,00 euro

Un'immagine spesso vale più di mille parole. È forse per quello che le infografiche negli ultimi tempi hanno così tanto successo. Si tratta di informazioni veicolate attraverso forme grafiche e visuali, facilmente comprensibili, memorizzabili e soprattutto gradevoli. Nate dall'incrocio fra arti grafiche e giornalismo, oggi hanno grande diffusione in tutti i mezzi di comunicazione visuali.

Laura Rowe si proclama grande amante delle infografiche in tutte le loro forme, così come del cibo e di tutto quello che gli gira attorno. Mescolando le due cose è nato un libro: Infofood. Un viaggio attraverso le diverse espressioni dei prodotti agroalimentari realizzato sfruttando schemi e illustrazioni, ma soprattutto utilizzando un approccio divertente e divertito, oltre che decisamente informale. Un modo nuovo per dimostrare che il linguaggio del cibo è davvero universale affrontando (quasi) tutto ciò che serve conoscere in tema di cibo: origini, consumi, tradizioni, mode, ricette. Sono sette le sezioni in cui la Rowe suddivide la narrazione: si parte dalla terra per arrivare a un più generico "tutto il resto". In mezzo troviamo la fattoria, l'acqua, la dispensa, la tavola e il bar.

C'è spazio per tutto in Infofood, per le mele e per le ricette complicate, per l'hamburger e per i macarons, tutto spiegato in maniera molto semplice e diretta. Andiamo così a scoprire quanti siano i pani non lievitati al mondo, quali siano i migliori abbinamenti del mango, che il limone spazia dal dolce al salato, passando attraverso le pulizie di casa, che le possibili preparazioni dell'uovo sono talmente tante che occupano ben due pagine.

Un piccolo angolo se lo ricava anche il vino, con una piccola appendice sullo Champagne, ma se siete curiosi troverete anche la birra, il sidro, i cocktail e alcuni distillati. Un libro moderno, di impatto, perfetto sia per una lettura attenta che per essere tenuto nello scaffale ed essere consultato al bisogno.



## LE PAROLE DEL VINO

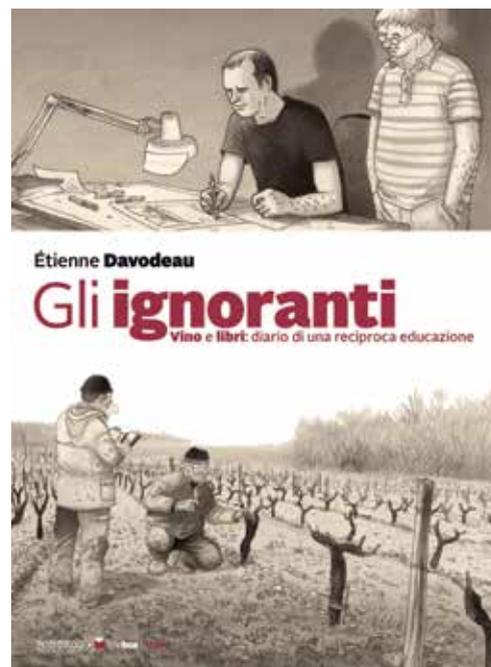
Fabio Rizzari  
Giunti Piattoforte

Prezzo: 10,00 euro

**F**abio Rizzari è stato per 13 anni curatore, assieme a Ernesto Gentili, della guida I Vini d'Italia edita da L'Espresso. Giornalista, blogger, da sempre molto presente on line, da qualche tempo a questa parte ha un blog tutto suo all'interno di Piattoforte, portale dedicato al cibo e al vino di Giunti editore.

Proprio da lì, oltre che dal blog che teneva nello spazio de L'Espresso e dall'altro spazio digitale in cui scrive, L'accademia degli alterati, sono stati estratti alcuni scritti che – tutti assieme – sono diventati questo agile e godibile libro. 128 pagine che passano in rassegna buona parte dei luoghi comuni sul vino, vivisezionano i protagonisti del nostro mondo, danno consigli e suggerimenti, dall'alto della lunga esperienza dell'autore.

In sottofondo, talvolta nemmeno tanto celato, c'è un sottile humor inglese, che vorrebbe insegnare a tutti a non prendersi mai troppo sul serio. Perché quella dell'autore è una visione laica del mondo del vino, bevanda che idealmente dovrebbe essere al di sopra di fazioni, religioni e partiti. Leggetelo, vi scapperà più di qualche sorriso.



## GLI IGNORANTI

Etienne Davodeau  
Porthos Edizioni

Prezzo: 25,00 euro

**G**li ignoranti è probabilmente il primo volume a fumetti a trattare seriamente il mondo del vino. Nasce in Francia, dalla matita e la penna di Etienne Davodeau, e racconta in quasi trecento pagine la cronaca di un anno passato a fianco di un vignaiolo: Richard Leroy, produttore biodinamico della Loira. L'opera appartiene al filone delle cosiddette *graphic novel*, una sorta di romanzi a fumetti autoconclusivi, che tanto sono di moda in questi ultimi anni.

La storia racconta lo scambio fra i due amici, o meglio, la reciproca educazione di entrambi, in cui il vignaiolo si impegna a capire il mondo del fumettista, immergendosi in svariate letture, mentre Davodeau cerca di capire il mestiere del vignaiolo, tra assaggi di vini, lavori in vigna e in cantina, preparati biodinamici e considerazioni sul mondo del vino. Il tutto narrato e vissuto però con garbo ed equilibrio, senza scadere in facili settarismi e idee preclusive. Ne nasce un racconto molto godibile, che descrive un vero e proprio stile di vita, di chi ha fatto la sua scelta e la porta avanti con coerenza e onestà tutti i giorni.

In appendice due piccole postfazioni di Sandro Sangiorgi e Sergio Rossi, curatori dell'edizione italiana del libro. Il primo, che necessita di poche presentazioni nel mondo del vino, riesce con efficacia a fare chiarezza su quella che lui chiama "La rivoluzione biodinamica", il secondo, storico protagonista del mondo del fumetto italiano, dedica le sue cinque pagine a tentare di spiegare l'importanza del mercato del fumetto francese. Per chiudere il cerchio, e aiutare il lettore curioso in ulteriori approfondimenti, l'ultima pagina de Gli ignoranti è occupata dalla lista quasi completa delle opere lette da Leroy e dei vini assaggiati da Davodeau nel corso del racconto. Un modo interessante per avvicinare il lettore di fumetti al mondo del vino e l'appassionato di Bacco al mondo del racconto a disegni.

# ETTARI A MIGLIAIA SENZA POESIA

## Quelli che l'1% di vigneto in più gli fa un baffo

— di Yanez

**U**n collega in vena di poesia ha parlato del filo che unisce la sapidità del vino al suolo ed alle mani callose che l'hanno lavorato. Anch'io da giovane sono stato poeta, poi ho incontrato i colonialisti ed i corsari, ho scelto di stare con i più onesti e oggi sono il corsaro Yanez. La fatica ed il sudore sono stati rubati e venduti dagli schiavisti agli yankee per le loro piantagioni di cotone o di canna da zucchero. Aroma salmastro ha anche il mare, con olezzo di idrocarburi quando il petrolio finisce nel mare, come a Genova.

Ma la cosa più terribile è la mancanza di sapidità cerebrale, mi riferisco al sale, quello della zucca, per il disinteresse su un referendum sulle trivellazioni in un Paese che campa di turismo, non di petrolio. Il vino italiano è una delle voci di un pacchetto che piace nel mondo, ma bisogna tutelarne tutte le voci, dalla bellezza del paesaggio all'arte, dalla cucina alle spiagge, alla tradizione. Solo dalla cura di

tutte le componenti scatta la poesia, un alone, un pizzico di sale che rende appetibile, gustoso, unico il nostro Paese. Mancanza di sapidità è la standardizzazione del Veneto senza alcun retroterra culturale, una sorta di epidemia che alla fine stancherà e farà del male anche a chi oggi vive di questo successo.

Il continuo estendersi delle viti nelle aree più fortunate a danno di altre culture come le ciliegie, appiattisce il paesaggio, toglie respiro e bellezza a quelle colline, in definitiva diminuisce l'alone di magica poesia intorno ad un grande vino e, di conseguenza, il suo appeal turistico. Leggo ora che con le regole della nuova PAC ogni regione d'Italia avrà diritto ad un 1% in più di superficie vitata. Il Veneto ha 80 mila ettari di vigneti, gliene toccano 800 di nuovi, ne sono stati chiesti 34 mila. Pieni di storia, tradizioni e predisposizioni per il vino quante ne ho io per fare la suora di clausura.

# VINETIA

- GUIDA AI VINI DEL VENETO -

La tua rotta  
verso il Vino Veneto

[www.vinetia.it](http://www.vinetia.it)



Associazione Italiana Sommelier  
VENETO

**SOMMELIER VENETO**  
Periodico dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto

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

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Marco Aldegheri

**CAPOREDATTORE**  
Michele Bertuzzo  
michele@studiocru.it

**SEGRETARIA DI REDAZIONE**  
Anna Sperotto  
redazione@aisveneto.it

**REDAZIONE E COLLABORATORI**  
Alessandra Piubello  
Bernardo Pasquali  
Claudia Zigliotto  
Claudio Serraiotto  
Corinna Gianesini  
Costanza Fregoni  
Cristina Set  
Davide Cocco  
Franco Serena  
Giuseppe Randisi  
Irene Graziotto  
Laura Ferraro  
Maria Grazia Melegari  
Matteo Guidorizzi  
Morello Pecchioli  
Paolo Bortolazzi  
Serena Capuzzo  
Silvia Blakely  
Sonia Sandri  
Wladimiro Gobbo

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

**PROGETTO GRAFICO**  
Sintetik.it

**IMPAGINAZIONE**  
Fabio Gabrielli

**IMMAGINI FOTOGRAFICHE**  
Andrea Gabrielli, Alessandra Piubello,  
Alvise Barsanti, Consorzio Vini Gambellara,  
Consorzio Vini Soave, Giò Martorana, Lorenzo Rui,  
Mauro Fermariello, Riccardo Panozzo,  
Sara Magni, Stefano Gasparato

**FOTO DI COPERTINA**  
Giò Martorana

**ANNO 18 - GIUGNO 2016**  
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

COME SPIEGARE LA MINERALITA' NEL VINO AI PRINCIPIANTI?

1) approccio empirico

SENTITE LE ROCCE NEL BICCHIERE?

SARÀ...

IO SAPEVO CHE ERA IL WHISKY ON THE ROCKS!

3) approccio poetico

PENSATE AL PROFUMO DEL MARE SU UNA VENTOSA SCOGLIERA...

VIENI VIA È PERICOLOSO!

UN'ALTRA ONDA E TI RIPESCHIANO IN CORSICA!

2) approccio didattico

CHIARE NOTE DI PIETRA FOCAIA..

A!

BAM!

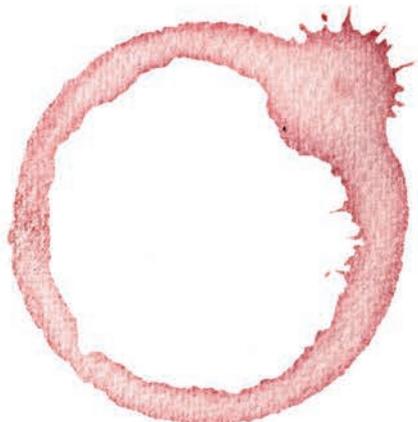
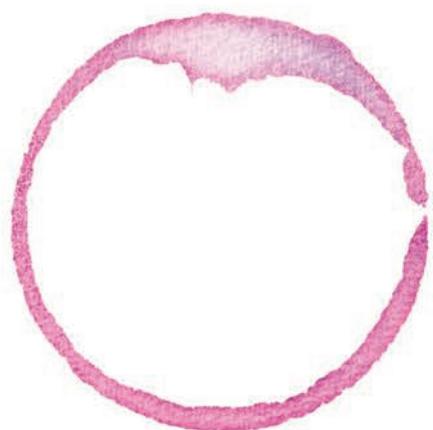


Un tutorial di

[www.mondocana.com](http://www.mondocana.com)

MondoCana @MondoCana

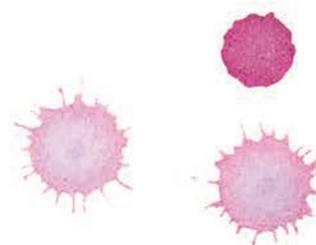
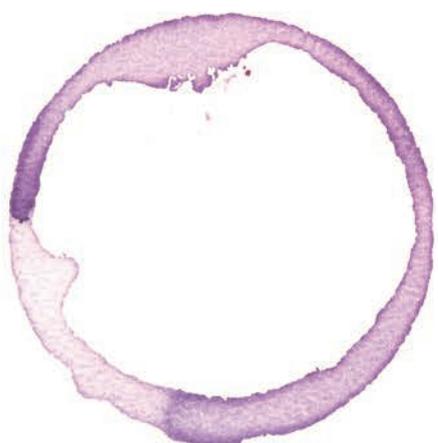
4° EDIZIONE



---

**12-15**  
**Novembre**  
2016

---



FIERA DI VICENZA

Per info:  
Mantova In Srl - 0309523919  
info@cosmofood.it



[www.cosmofood.it](http://www.cosmofood.it)



PUNTOZERO

[www.puntozerowine.it](http://www.puntozerowine.it)