



IDENTITÀ di VINO 9 - 23.5.2006

Gentile {NOMEUTENTE}

questa settimana abbiamo ricevuto parecchie email di commento alla notizia dei vini *truciolati*, infausta eventualità cui, su imbeccata di **Paolo Massobrio**, avevamo accennato settimana scorsa.

Tra coloro che ci hanno scritto, anche **Angelo Gaja** da Barbaresco, produttore di vini arcifamosi in tutto il mondo. Ospitiamo volentieri il suo intervento.

Paolo Marchi

Gentile sig. Marchi,

abbiamo letto commenti di viva indignazione nei confronti di Bruxelles per avere autorizzato la pratica dei trucioli di legno in enologia anche per i vini europei, inclusi quelli prodotti in Italia.

Bruxelles non ha fatto altro che accogliere la richiesta giunta dai produttori dei Paesi membri di autorizzare anche per il vino europeo pratiche largamente già in uso in Australia e in altri Paesi del Nuovo Mondo, pratiche caldegiate anche da esponenti di primo piano del mondo industriale e cooperativistico italiano e ovviamente dalle rispettive associazioni di categoria che godono di largo consenso tra gli associati.

Ora, il pericolo è quello di un ennesimo inciucio all'italiana. Non è ammissibile autorizzare in Italia l'uso dei trucioli per i vini da tavola se non è stato PRIMA individuato e riconosciuto il metodo ufficiale di analisi che consenta a chi dovrà POI operare i controlli di rilevare se il vino sia maturato in barrique, se abbia invece ricevuto l'aggiunta di trucioli di legno oppure ancora se il produttore abbia utilizzato le une e gli altri.

Perchè autorizzare i vini da tavola all'uso dei trucioli significa anche che occorrerà porre sotto controllo i vini Igt, Doc e Docg, ma il metodo ufficiale di analisi per riconoscere se sono stati utilizzati i trucioli anziché la barrique va ancora individuato, poi testato e infine approvato ufficialmente. E non saranno certamente tempi brevi.

Potrebbe anche succedere che inesperti che abusino e/o semplicemente usino la barrique con scarsa maestria per vini che non siano vini da tavola corrano il rischio di essere perseguiti.

Altché Bruxelles, é tutta farina del nostro sacco.

Angelo Gaja

IDENTITÀ DIVINO

MiWine, indicato per grandi e piccini



Piccoli e grandi: dal 12 al 14 giugno, all'ombra delle vele di **Massimiliano Fuksas** che sveltano dalla Fiera di Rho, si troveranno gomito a gomito aziende vitivinicole d'ogni dimensione e filosofia.

Sarà per esempio al MiWine **Patrizia Torti**, una che dal suo Tenimenti Castelrotto di Montecalvo Versiggia, Oltrepò, ha scalato l'hotel a sette stelle *Burj Al Arab* di Dubai (foto) convincendo la direzione a infilare il suo pinot nero nella *carte du vin* del ristorante.

Un altro che fa «poco ma buono» e che non vede l'ora di tornare è **Matteo Tivelli**, della Caminella di Cenate Sotto, Bergamo, perché «la Fiera è un luogo d'incontro perfetto tra domanda e offerta».

Tra i grandi, ci conta **Lucio Tasca d'Almerita**, patron dell'omonima super-cantina siciliana e presidente di Assovini: «Tutte le aziende isolate che hanno scelto di essere al Miwine», ha spiegato, «troveranno sbocchi commerciali nel mondo, necessari per crescere».

E grazie alla fiera milanese sono già cresciuti i numeri dell'associazione Le Donne del Vino: «Se oggi siamo un fenomeno mondiale», ha aggiunto la presidente **Pia Donata Berlucchi**, «lo dobbiamo anche ai numerosi contatti ricavati due anni fa».

Il più francese dei Chianti



Cos'è il Chianti oggi? Quello antico e austero vicino alla ricetta originale del **Barone Ricasoli** o quello moderno e ammiccante frutto del matrimonio con i vitigni internazionali? Forse né l'uno né l'altro. Piuttosto, è quello che sa coniugare in bottiglia il Sangiovese di questa zona con il nostro tempo.

La **famiglia Francois**, presente da secoli nel cuore del Chianti e forte di un'esperienza centenaria nella sua vinificazione, propone il *Castello di Querceto Riserva 2001*, Chianti classico prodotto da un vigneto quarantennale di Sangiovese e integrato da un 10% di vitigni complementari a bacca rossa, tutti tradizionali chiantigiani.

Alla vista si presenta di colore rubino, non profondo, ma luminoso e brillante, mentre il naso, intenso e intrigante, denota profumi davvero eleganti, con la mammola in evidenza. In bocca, si svela in tutta la sua finezza.

È un vino che non aggredisce, ma si lascia scoprire a poco a poco, con evidenti sentori di amarena e tabacco. Il vino non gioca sulla maturazione spinta, ma sul rispetto della natura del Sangiovese: raffinatezza degli aromi, giusto attacco dell'acidità, tannino presente ma mai vigoroso. I 12 mesi di barrique arricchiscono senza dare il marcato aroma di vaniglia.

Davvero una bella sorpresa, che potrebbe finalmente riconciliare i più con il Chianti. Forse è il più francese dei Chianti, nel senso più positivo del termine: *noblesse oblige*. A 15 euro.

Alberto Lupetti

Massima meditazione



L'apertura dei caratelli del **Vin Santo di Avignonesi** è, da sempre, un momento quasi liturgico. Ogni anno il re dei vini italiani da meditazione vede finalmente la luce dopo anni di affinamento e la cerimonia che lo libera dall'oscurità è seguita, come tradizione, da pochi intimi.

Ettore Falvo, titolare dell'azienda di Montepulciano, ha deciso che l'appuntamento del 2006 doveva contenere qualche novità: la celebrazione infatti si è sdoppiata in due giornate diverse (il 20 maggio per il *Vin Santo* e il 26 per l'*Occhio di Pernice* (foto) e per la prima volta dal 1974 l'ultima annata di Vin Santo ha riposato dieci anni.

Un'occasione speciale, come ci conferma **Ettore** pochi istanti prima di dare avvio all'apertura: «Vin Santo e Occhio di Pernice sono due grandi prodotti, ma non possono essere paragonati. Due giornate diverse servono a far capire questa differenza. Spesso il Vin Santo è stato sottovalutato, ma devo confessare di preferire il primo al secondo per la sua maggiore complessità ed eleganza». Noi forse li preferiamo entrambi.

Bruno Petronilli

Mangia coi lupi



Sabato e domenica prossima, lo sappiamo, sono le giornate di *Cantine Aperte*. Nel mare magnum degli eventi vinosi che animeranno lo Stivale dal Collio agli Iblei, ne segnaliamo uno particolarmente bucolico.

A Popoli, Pescara, nel selvaggio Abruzzo incastonato tra i parchi nazionali del Gran Sasso e della Majella, dove non è raro avvistare lupi selvatici, cervi o daini, l'azienda Valle Reale, 085.9871039, propone un pic-nic annaffiato dai suoi eccellenti Montepulciano in purezza *San Calisto* e *Vigne Nuove*.

Nel cestello, cinque ricette del giovane ma già blasonato chef del Ristorante Reale di Rivisondoli (Aq) **Niko Romito**: Timballo di melanzane, Torta rustica, Orzo di primavera, Ciabatta con frittata, cipollotto e menta e Ciambellone con mele e cannella.

Chi vuole può gustarsi il pasto sdraiato all'ombra, nell'uliveto accanto ai vigneti. Oppure passeggiare tra le vigne con gli agronomi della **Famiglia Pizzolo** a far da cicerone. O ancora, montare in sella a un cavallo e perdersi nel parco per ore.

Gabriele Zanatta

D.Lgs. 196/2003: Si informa che i dati forniti saranno tenuti rigorosamente riservati, saranno utilizzati unicamente da **marchi di gola** per comunicazioni e resteranno a disposizione per eventuali variazioni o per la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del citato decreto legislativo. Se vuoi essere rimosso dalla mailing list, manda un messaggio vuoto a rimuovi-vino@identitagolose.it con oggetto **RIMUOVI** seguito dall'indirizzo di posta elettronica da rimuovere.