

veneto

# Il Sommelier



Periodico informativo dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto • www.aisveneto.it

03/07

BRUNO PIZZUL

Salviamo  
il Tocai friulano

AUTOCTONI VENETI

Un convegno Ais  
sul tema

MICROVINIFICAZIONI

Tre nuovi cloni  
per il Raboso

## *Enopirati* all'arrembaggio

Falsificazioni di marchi italiani,  
cattiva concorrenza, legislazioni  
restrittive: come può difendersi  
l'enologia italiana da questi pericoli?  
Quale la tutela dei vini "made in Italy"  
nei mercati esteri?

**SPECIALE GRAPPA**  
inserto da staccare  
e conservare



di Dino Marchi  
marchi.dino@quipo.it

# l'appunto

## Sempre più professionali

Cari amici sommelier, si ricomincia dopo la pausa estiva. Vogliamo riprendere proponendovi tante novità, che sicuramente apprezzerete, a dimostrazione della nostra costante voglia di crescita. Si tratta di un pacchetto di lavoro su più fronti, per essere competitivi e al passo con le nuove esigenze di mercato. Siamo

*L'Ais veneta ha raggiunto già traguardi importanti, distinguendosi per qualità e competenza. Ma vuole andare oltre, arricchendosi di esperienze nuove, fra cui spiccano le presenze sempre più costanti nelle commissioni di degustazione*

consapevoli di doverci proporre ad una clientela sempre più selezionata e vogliamo essere pronti alle innovazioni. In poche parole vogliamo essere l'associazione di riferimento per la qualità. La nostra professionalità si evidenzia soprattutto nel confronto con altre associazioni, quando queste vogliono trovare spazi non a loro consoni. In quel caso dimostrano tutta la loro debolezza in preparazione e professionalità, probabilmente in virtù di percorsi troppo permissivi e privi di selezione.

Per quello che riguarda i corsi verrà data una svolta alla loro organizzazione, alla conduzione e ai contenuti. Le richieste di partecipazione sono sempre più numerose e le nostre delegazioni sono impegnate nella gestione autunnale di 27 corsi con circa 1000 iscrizioni. Un lavoro certosino, che dovrebbe incrementare il numero dei nostri soci e superare la soglia di 4000 aderenti reali. È importante, anche per poter rinnovare l'immagine dell'Ais e dell'Ais Veneto, investire sugli uomini, sul personale e su chi dovrà essere la bandiera di questa professionalità. Sono previsti anche dei Master. Il prossimo è in collaborazione con l'Accademia della grappa e delle acquaviti e servirà alla preparazione di collaboratori, relatori e ambasciatori dei distillati attraverso un nuovo

modo di trasmettere il servizio. Siamo inoltre impegnati a preparare un'opera editoriale adatta a questo percorso. Anche il sommelier-degustatore dell'olio diventerà una realtà con il programma di inizio anno.

È in itinere un accordo per l'inserimento di nostri sommelier-degustatori ufficiali nelle commissioni di concorsi enologici e delle Camere di Commercio per le Doc. E nel solco delle nuove proposte è nata anche una collaborazione col Gruppo ristoratori trevigiani del Cocofungo, durante il quale il capo servizio sarà interprete della ricerca ai corretti abbinamenti proposti nelle serate enogastronomiche. Novità anche sul fronte spumanti: durante il recente Forum Spumanti d'Italia di Valdobbiadene siamo stati coinvolti in un progetto di Master sugli spumanti che verrà organizzato dallo stesso Forum. Un programma particolare, infine, sarà riservato al gruppo dei degustatori ufficiali, con appuntamenti a Longarone e Sarego. Insieme andremo anche nelle Marche per conoscere in loco il Verdicchio di Jesi e per essere presenti alla manifestazione dei 5 Grappoli delle Marche. Mi attendo tanta collaborazione dai soci e una numerosa partecipazione alle selezioni nelle delegazioni per il Concorso del Sommelier e Sommelier Veneto, con finale in occasione della prossima manifestazione dei Grappoli del Veneto, Trentino e Alto Adige. È la strada della visibilità dell'Ais Veneto per cercare una professionalità che spetta ad una grande regione. In allegato a questo numero della rivista troverete una brochure che raggruppa tutte le attività regionali e delle delegazioni, utile per essere informati su tutte le manifestazioni, poiché non devono essere frammentate ma viste in una concezione di gruppo unico.

# GRAPPA FUORICLASSE SI NASCE



## Fuoriclasse Bianca (Incrocio Manzoni Bianco, Moscato, Traminer) Delicata e Chic

Un fresco bouquet di candidi fiori e frutta a pasta bianca, suadente, chic ed elegante. Accarezza i sensi con un gusto morbido, elegantissimo.



## Fuoriclasse Rossa (Merlot, Cabernet e Raboso) Potente e Selvaggia

Un'ardita concentrazione di profumi di frutti rossi, inebriante, audace e conturbante. Avvolge i sensi con un impeto di calore selvaggio.

**CASTAGNER**

spirito di  *avanguardia*

www.robertocastagner.it

veneto

03/07

settembre

# in questo numero

IL SOMMELIER VENETO  
ORGANO DELL'ASSOCIAZIONE  
ITALIANA SOMMELIER DEL VENETO

EDITORE  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
SOMMELIER DEL VENETO  
VIA ROMA, 45/2  
31044 MONTEBELLUNA (TV)

PRESIDENTE  
E DIRETTORE RESPONSABILE  
DINO MARCHI

REALIZZAZIONE EDITORIALE  
EDIMARCA SAS  
VIALE DELLA REPUBBLICA 243/A  
31100 TREVISO  
TEL 0422 305764 - FAX 0422 426343  
info@edimarca.it - www.edimarca.it

COORDINAMENTO EDITORIALE  
ROBERTO DALLA RIVA  
COORDINAMENTO PUBBLICITARIO  
STEFANO DALLA VILLA  
IN REDAZIONE  
PAOLO COLOMBO  
redazione1@edimarca.it  
TEL 347 6987498  
LAURA TUVERI  
lauratuveri@libero.it  
TEL. 338 3162365

GRAFICA  
MARIKA REGINATO

HANNO COLLABORATO  
MARCO ALDEGHERI,  
CRISTIANO BENDIN,  
GIANCARLO BRUNORI,  
PAOLO CHINELLATO,  
MARIO DE PRÀ,  
FERDINANDO TREVISAN

IMMAGINI FOTOGRAFICHE  
TUTTI GLI ENTI E I CONSORZI  
CITATI NEI TESTI, GARDIN&MAZZOLI,

LA FOTO DI COPERTINA È DI  
GARDIN&MAZZOLI

STAMPA  
MARCA PRINT SNC  
VIA DELL'ARMA DI CAVALLERIA, 4  
31055 QUINTO DI TREVISO (TV)

ANNO 9 - SETTEMBRE 2007  
PERIODICO TRIMESTRALE  
REGISTRAZIONE TRIBUNALE TREVISO  
N. 1042 DEL 23 OTTOBRE 1997  
ISCRIZIONE R.O.C. N. 9916  
POSTE ITALIANE S.P.A.  
SPED. A.P. D.L. 353/2003  
(CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46)  
ART. 1 COMMA 1 DCB PD

## Le Opinioni

L'appunto di Dino Marchi

3

Il vino secondo me: Bruno Pizzul

23

## Associazione

Formazione: l'affascinante mondo del gusto

12

Congresso nazionale Ais: all'insegna della solidarietà

15

Charme Sommelier: Capuzzo e Visentin i più charmant

16

Fiera Sapori Italiani: grandi sapori e vini veneti

17

## Eventi

Forum Spumanti: alla scoperta degli autoctoni

18

Vino in Villa: successi in Italia e all'estero per il Prosecco doc

21

CocoFungo: un neoclassico del gusto

22



## Focus

Caccia agli enopirati

24

## Pagine AIS

Notizie, avvenimenti, curiosità dalle Delegazioni territoriali venete

31

## Cronache dal Gusto

Verona Wine Top: i "Top" veronesi

59

L'eccellenza dei Supertuscan

60

Il bacalà alla vicentina

62

Degustatori ufficiali: i magnifici 12 (più 2) della Breganze

64

## Rubriche

La bacheca

6

Enovità

8

Lavori in corso: il Raboso del Piave guarda al futuro

57

Letto per voi

70

## Natale con l'Ais Veneto

Tradizionale cena degli auguri di Natale per i soci Ais. E' consuetudine ritrovarci per uno scambio di auguri in un ambiente ospitale e con un menù sapientemente elaborato accostato ai grandi vini del Veneto. Quest'anno la serata conviviale avrà luogo in un'incantevole perla dei Colli Euganei, il Ristorante "la Montanella" di Arquà Petrarca, che accoglierà i sommelier veneti giovedì 6 dicembre alle 20. La cena dovrà essere prenotata entro il 30 novembre contattando i delegati provinciali. Ad allietare la serata, lo show delle "Bronse Querte".



A ricordare Angelo Serafin erano in molti lo scorso giugno al ristorante "Da Domenico". L'ex presidente dell'Ais Veneto, scomparso 15 anni fa, è stato ricordato da sommelier e ristoratori, ma anche amici del noto enogastronomo. L'evento, voluto da Ais Veneto e dal gruppo ristoratori della Marca trevigiana, è stato l'occasione anche per assegnare un importante riconoscimento alla carriera ad un amato ristoratore trevigiano. Si tratta di Giorgio Procida, patron dell'omonima trattoria di Spercenigo. La serata amarcord ha anche assegnato riconoscimenti ai sommelier con 30, 20 e 10 anni di iscrizione all'Ais. Ottimi vini ed ottima la cucina espressa oltre che da Domenico anche dai colleghi Ambrogio Soncin de "La Darsena" di Cortelazzo-Jesolo (VE), da Giovanni Chimetto de "La Bulesca" di Rubano (PD) e dai colleghi della Marca trevigiana, Adriano Canotto de "Il Gambrinus" di S. Polo di Piave, Egidio Fior del "Da Fior" di Castelfranco Veneto, Franco Menegaldo del "Da Menegaldo" di Pralongo di Monastier, Celeste Tonon del "Da Celeste" di Venegazzù di Volpago del Montello, Luigi Bortolini del "Da Gigetto" di Miane, Roberto Miron

**Ricordando Angelo Serafin**

### Un Forum dell'Accademia della Grappa per fare il punto sullo stato dei mercati e sulla qualità

Ricerca di mercato in Italia e all'estero, sviluppo qualitativo del prodotto, formazione dei nuovi professionisti della grappa e studio di strategie di promozione innovative: sono questi gli oggetti di studio scelti dall'Accademia della Grappa e delle Acquaviti, presentati nel corso del suo recente Forum presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura in Susegana (TV). Nell'occasione sono stati esposti in anteprima i risultati dell'indagine sulla grappa in Germania eseguita dall'Università degli Studi di Padova. Oggi l'Italia produce 44 milioni di bottiglie di grappa, di cui il 12% è destinato all'export. Il solo mercato tedesco assorbe oltre 2 milioni di bottiglie, rendendolo dunque il principale mercato. La Germania però presenta dei punti di criticità come la scarsa conoscenza del prodotto e l'orientamento alla scelta sul prezzo. Molte sono quindi ancora le potenzialità del prodotto, ma per poter crescere è necessario operare informando gli operatori del mercato, ovvero importatori, buyer, grossisti e ristoratori. L'Accademia della Grappa e delle Acquaviti ha deciso quindi di puntare con decisione sull'identificazione della Grappa con lo stile italiano, creando una sinergia con l'Uniteis, Unione dei gelatieri Italiani in Germania, formalizzata durante il Forum. Da quest'anno, quindi, in oltre 300 gelaterie in tutta la Germania - nei prossimi tre anni in un totale di mille - sarà proposta da personale qualificato la selezione di grappe dell'Accademia, con la carta delle grappe e la guida alla grappa e alla sua storia.

## Grappa: obiettivo Germania



UN TERRITORIO CHE TRASPARE



PINOT NERO - BLAUBURGUNDER

Quel lago dorato e quei declivi intorno. Quella terra ricca di porfido e sabbia. E quei sapori. Quel sole puro e quel freddo pulito. Quelle mani esperte e quel rigore. Quei vitigni che solo qui potevano trovar dimora e questi vini che gelosamente vogliamo far conoscere. Kettmeir. Il gusto della terra.



**KETTMEIR**

www.kettmeir.com | Tel. 0421-246.538

*Prosegue il nostro viaggio nel variegato mondo della produzione veneta. Le aziende che desiderassero segnalare i propri prodotti possono contattare i delegati provinciali o il curatore della rubrica*

**"TASO" 2004**

**Valpolicella Classico Superiore Doc - Az. Agr. Villabellini**

Il vino si presenta già alla veste di un color rubino trasparentissimo e assai brillante, preludio di classe e fascino. Così l'estensione dei profumi, che ci invita all'assaggio gustativo:

violetta, succo di lampone, arancia e albicocca candite, cioccolato bianco, caffè americano, pepe bianco e china si susseguono e ritornano instancabilmente, sempre rinnovati da raffinati richiami alla Borgogna. Al gusto ci avvolgono vivacità, tannini finissimi

seppur ancora giovani e polposa frutta. Gli intensi ricordi di menta lo rendono addirittura dissetante, soprattutto se servito a 16/17 gradi, per smussare il tono leggermente alcolico. Personalità forte, precisa e decisa, ma anche amichevole e riccamente semplice, come Cecilia Trucchi, anima e cuore dell'azienda. Lei non sposa la tecnica dell'appassimento, così il Ripasso e l'Amarone non fanno parte della batteria, mentre a solo mille fortunati è riservata la possibilità di stappare una bottiglia del suo Recioto; del resto in tre ettari, con queste rese, non si riesce a fare di più. Non insegue niente e nessuno, insomma. Non ama nemmeno le piccole botti, preferendo i tonneau da 500 l. I terreni sono tufacei a terrazze, tutti condotti in maniera biologica. E ci avremmo scommesso, intuita la passione e l'attenzione per la sua terra. Le sue radici, come dice lei.

Az. Agr. Villabellini - Via dei Fraccaroli, 6 San Pietro in Cariano, loc. Castelrotto (VR)  
 Contatti: 045.7725630  
 www.villabellini.com  
 Prezzo: euro 16,00 + iva



a cura di Marco Aldegheri

**ENOVITA'**  
 PICCOLI SORSI DI INNOVAZIONE

**TOCAI ROSSO 2006**

**Colli Berici Doc  
 Az. Agricola Rezzadore**

Già produttrice di uva venduta o conferita, nel 2004 l'azienda dei giovani fratelli Luca e Giuseppe comincia a vinificare in proprio parte della produzione dei 7 ettari di proprietà. Siamo a Lonigo, sulle pendici sud dei Colli Berici, su terreni argillosi ricchi di sassi da detriti marini; i vitigni sono quelli tipici di questa parte della provincia vicentina, la garganega e il sauvignon per i bianchi, il tocai rosso, il cabernet ed il merlot. Ed ecco il loro Tocai rosso 2006, 12,5 gradi, di uno splendido rosa chiaretto carico di naso intenso in cui si coglie subito la nota dolce della caramella al ribes, irregimentata da una severa spalla fresca, poi la rosa canina e una vena sbarazzina di alchermes e spezie, corpo leggero da vino beverino, facile pensarlo vicino al classico baccalà. La predominanza dei profumi sul corpo si ritrova anche negli altri vini che fanno solo acciaio (ottimo il Sauvignon Vignola) e sembra essere il buon lascito del terreno che l'azienda intende conservare poi in cantina come carattere peculiare. Alcuni vini con legno stanno per uscire, molto interessante l'Igt Lunico Sauvignon 2005, otto mesi di barrique, profumi minerali e di erbe essiccate, molto lungo in bocca, da riassaggiare a Natale quando sarà sul mercato (a 8,00 euro + iva).

Az. Agricola Rezzadore  
 Via Acque, 3 - Lonigo (VI)  
 Contatti: 0444.30.433  
 www.vinirezzadore.com  
 Prezzo: euro 4,00 + iva.



**"MORÓPIO" 2004**

**Amarone della Valpolicella  
 Classico Doc - Antolini**

Dopo due generazioni a conferire uve, gli Antolini muovono i primi passi come vinificatori con la produzione, dal 2000, di un Amarone e di un Valpolicella. Escono di tana nel febbraio 2006 in occasione della manifestazione "Anteprima Amarone" nella difficile annata 2002 con un Valpolicella Ripasso fatto sostare sulle vinacce di Recioto, che farà molto discutere nel bene e nel male. Anche nelle successive edizioni quel ripasso conserva infatti un profumo "dolce", d'altri tempi, di quei tempi dove le uve appassite diventavano Recioto e dove l'Amarone in fin dei conti era solo una tipologia di Recioto. Un colore scarico che fa riflettere su certi colori che alla storia non appartengono e un sapore sempre un po' più secco di quello che ti aspetti.



A Vinitaly 2006 gli Antolini anticipano i tempi uscendo con un Amarone 2003, dal naso pronto, floreale, speziato e dunque tremendamente Valgatarà (la zona di provenienza), che piace a molti senza avere un corpo da primato; lo stesso stile che gli Antolini vorrebbero percorrere anche dopo l'acquisto di vigneti sulle colline di Negrar, capaci di strutture più imponenti. Dalla raccolta 2004 l'Amarone con le uve di Marano sarà il "Morópio"; con le uve di Negrar, invece, sarà prodotto dalla vendemmia 2005 il "Ca' Coato". Il Morópio 2004, atteso con trepidazione, non ha deluso le nostre aspettative e a lui va la nostra "enovità". Il vino è ancora giovane, ma non ha nemmeno fretta di bruciare i tempi; all'analisi olfattiva ci è sembrato di notevole interesse; così il suo corpo, ben bilanciato in potenza e freschezza, a dispetto di una zona che, di solito,

Maremma. Dove il vento del mare incontra i profumi della campagna.

Tel. 0421.246.538 - www.tenutasassoregale.com



Tenuta Sassoregale. Il Merlot, il Syrah, il Sangiovese. Vini che raccontano storie uniche.

predilige i profumi alla potenza gustativa.  
*Antolini Pier Paolo e Stefano S.A.*  
Via Prognol, 22  
37020 Marano di Valpolicella (VR)  
Contatti: 045.7755351  
www.antolinivini.it  
Prezzo: euro 18,00 + iva

**"VIGNETO LA CAPELINA" 2006**  
**Soave Doc**  
**Az. Agr. Antonio Franchetto**

Dal 1982 produttore di sfuso per imbottigliatori di grandi dimensioni, Antonio Franchetto ha deciso di mettersi alla prova, cercando di esprimere al meglio il suo micro-territorio. La degustazione del vino evidenzia in effetti la gentilezza dei profumi e la spiccata freschezza citrina che contraddistinguono i vini a base garganega della zona di Roncà, vicini per stile più al confinante Gambellara che ai fratelli di Monteforte e Soave. La delicatezza del vino è subito evidente dal colore, paglierino bordato di nuances finemente verdoline. La leggera nota olfattiva di lievito è prontamente dimenticata a favore di un piacevole minerale grafico e di un solare floreale bianco (gelsomino e fiore di limone), che contribuiscono ad evidenziare il varietale, impreziosito da sentori di erba cedrina ed ananas fresco. Di corpo ben presente, è solo apparentemente sbilanciato in durezza, per le accennate peculiarità citrine di terroir e per una marcata mineralità e sapidità, che ne accentuano ancor più la freschezza.



Abbiamo avuto il piacere di provare anche due vini da dessert, entrambi a base garganega, ma diversi per scelta stilistica di invecchiamento; un Recioto di Soave docg ed un Passito Veneto igt della vendemmia 2004, in cui ci è parso ben evidente il filo conduttore della mineralità, della sapidità e della freschezza tipiche del territorio.  
*Az. Agr. Antonio Franchetto, via Binelli, 22*  
*loc. Terrossa Roncà, (VR)*  
Contatti: 045.7460287  
Prezzo: euro 3,50 + iva

**"VOLPARE" 2006**  
**Valpolicella Classico Doc**  
**Az. Agr. La Giaretta**

Non è facile poter ordinare i vini di Francesco e Francesca Vaona ai tavoli dei ristoranti veronesi, per la scelta dei due giovani produttori di rivolgersi quasi esclusivamente ai mercati esteri, data la "sordità", come la chiama Francesco, dei ristoratori locali a considerare piccole e nuove realtà produttive. Anch'essi provenienti dal mondo dello sfuso per imbottigliatori, decidono nel 1990 di proporsi con l'etichetta "La Giaretta" (piccola zona della frazione di Marano), per poi far nascere nel '98 la linea "I Quadretti" (dal nome del vigneto a piccoli quadri), con



l'ambizione di prodotti superiori. Contano 10 ha. a Valgatara ed altri piccoli appezzamenti a Negrar e a San Pietro In Cariano. In cantina vigila Flavio Prà sulle 50.000 bottiglie prodotte. Tra tutti i vini degustati, ci ha favorevolmente colpito il prodotto più semplice, quello a cui di solito i produttori dedicano meno premure ma che, riteniamo, sia sempre la rappresentativa ouverture dell'opera. Il colore rubino rilucente, lo spettro olfattivo estremamente tipico della micro-area, fortissimamente floreale e speziato di pepe bianco e nero, il profumo di nocciola, la piacevolissima freschezza e la godibile sapidità ce lo hanno fatto preferire a tutta la produzione aziendale. In essa, sempre riconoscibile uno stile olfattivo protagonista, finemente floreale e speziato, marchio aziendale di qualità.

*Az. Agr. La Giaretta - Via del Platano, 12*  
*Marano di Valpolicella (VR)*  
Contatti: 045.7701791  
info@cantinalagiaretta.com  
Prezzo: euro 4,00 + iva

**VALPOLICELLA CLASSICO**  
**SUPERIORE 2004 DOC**  
**Az. Agr. Gnirega**

L'avvocato Pietro Clementi ha uno studio avvia-

to da tempo in centro a Verona ed è noto in Valpolicella per essere stato presidente della locale Associazione Strada del Vino. Esce ufficialmente sul mercato proprio questo autunno con alcune etichette, ma non è un viticoltore dell'ultima ora. La magia del vino, si sa, cattura oggi professionisti di ogni genere, industriali, medici od artisti, ma lui qui a Gnirega acquista 20 ettari già nel lontano 1968. Una follia forse in quel tempo, ma sogno di un signore di poche parole, poco incline alle mode. Qui oggi vive e ha realizzato da poco una moderna struttura che abbiamo dovuto stanare sopra Valgatara, tra vigne e stradine strette. Gnirega, che dà il nome all'azienda, è una piccola contrada, un angolo nascosto di Valpolicella a circa 400 metri, dove la vallata di Marano comincia a restringersi, giusto ai piedi della sommità del Monte Masù. Nei vini dell'avvocato vi si trovano le uve più tradizionali e un po' di molinara, sedotta e abbandonata da tanti; da più in alto, dai nuovi impianti, arriverà a breve anche un po' di oseleta. In cantina pochi artifici, solo grandi botti (introvabili le barrique), nessuna filtrazione e la fortuna di poter condurre l'appassimento come si faceva un tempo, sfruttando la buona ventilazione della zona. I vini che esco-



no da qui sono così come natura li vuole, senza ammiccamenti nel colore ma, anzi, con una forte connotazione tradizionale. Non valgono consulenti di fama assoldati all'occorrenza, perché l'avvocato tira dritto con le sue idee. Dei suoi due Classico Superiore 2004, abbiamo scelto la versione più importante, in commercio in questi giorni assieme all'Amarone 2004. È un vino dal naso maschio, dai richiami vegetali e di spezie, in particolare di pepe. Persistente in bocca, di buona sapidità e soprattutto fresco, così come Valgatara vuole.

*Az. Agr. Gnirega di Pietro Clementi*  
*Loc. Gnirega*  
*37020 Marano di Valpolicella (VR)*  
Contatti: 045.770.12.42



La Sicilia è il palcoscenico ideale per ospitare storie di uomini, sapori e profumi. Questo giardino galleggiante mette in scena ogni anno opere uniche d'aromi e di passioni. Personaggi creati da un grande autore: Terrelíade.



TERRELÍADE

www.terrelíade.com | Tel. 0421-246.538

# L'affascinante mondo del gusto

testo di Bruno Piccioni

**Il gusto è l'insieme delle percezioni provocate nella cavità orale dai cibi e dalle bevande.** Dal punto di vista "scientifico" è generato da un complesso d'informazioni sensoriali determinate dalle papille gustative che sono da 10.000 a 2.000, secondo l'età, e disseminate sulla lingua e sul palato. In pratica, la percezione gustativa è molto alta alla nascita e decresce con il passare degli anni. Le papille nascondono il segreto del gusto e contengono i cosiddetti calici gustativi, chiamati anche bottoni o gemme gustative. I calici gustativi si rinnovano ogni nove giorni, in sostanza, sono delle formazioni dinamiche. Ognuno contiene da 20 a 30 cellule allungate che terminano nelle

**COME FUNZIONA L'APPARATO GUSTATIVO UMANO? COME VENGONO INTERPRETATI I GUSTI DAL CERVELLO? E CHE DIRE DEL "QUINTO GUSTO", L'UMAMI? PER LA SECONDA PARTE DELLA RUBRICA FORMATIVA, PARLIAMO DI GUSTO, ASPETTO FONDAMENTALE PER IL SOMMELIER NELL'ABBINAMENTO VINO-CIBO**

ciglia gustative. All'estremità di queste si trovano dei microvilli, i veri recettori del gusto, che, attraverso le fibre nervose, arrivano fino alla corteccia limbica del cervello. In altre parole, i recettori del gusto sono dei micro laboratori bio-chimici che analizzano le sostanze specifiche trasportate dalla saliva e inviano i risultati al cervello.

## LE PERCEZIONI GUSTATIVE

Ormai da tempo è stata superata la concezione tradizio-

nale delle quattro percezioni gustative fondamentali: il dolce, l'acido, il salato e l'amaro, cui corrisponderebbero specifiche cellule sensoriali, rispettivamente sulla punta, nella parte mediana dei lati, sull'apice e sui bordi e nella parte posteriore della lingua. Le percezioni gustative sono un "continuo" multi dimensionale e i sapori sono solo punti intermedi ed arbitrari di una complessa ed articolata scala degustativa. È stato accertato che i recettori gustativi, più che di specificità assoluta, sono dotati di una peculiarità selettiva, sono quindi sensibili ad un determinato gruppo di sapori con una certa affinità chimica. In sostanza, i diversi tipi di gusto possono essere percepiti da tutte le regioni della lingua che contengono gemme gustative, anche se alcune lievi differenze nella sensibilità locale della cavità orale, sono possibili.

## LE CELLULE DEL GUSTO

Le cellule del gusto si trovano all'interno di strutture specializzate chiamati calici gustativi, situati principalmente sulla lingua, conferendone l'aspetto vellutato, e sul palato molle. Le papille più numerose sono quelle filiformi, dislocate sulla parte superiore mediana della lingua, prive di gemme gustative e con l'attitudine principale alle percezioni tattili. Le papille fungiformi, poste sulla parte anteriore della lingua, contengono una o più gemme gustative. Nella regione posteriore della lingua ci sono una dozzina di gemme gustative più ampie che contengono le cosiddette papille circumvallate o caliciformi, distribuite in modo di formare una sorta di "V" capovolta, con la capacità principale a percepire l'amaro. Gemme gustative sono presenti anche nelle papille foliate, piccoli solchi posti ai lati della lingua, nella regione posteriore. Le gemme gustative sono strutture a forma di cipolla, ciascuna dotata di proiezioni digitiformi chiamate microvilli, che spuntano attraverso un'apertura alla sommità, il cosiddetto poro gustativo. Le sostanze chimiche presenti nel cibo si disciolgono nella sali-



## INIZIATIVE

### Gli eventi Ais in formato tascabile

Con questo numero del nostro giornale trovate una novità, che ci auguriamo risulti apprezzata. Si tratta di un libricino in formato tascabile, e quindi da portare sempre con sé a mo' di promemoria, che contiene tutte le iniziative stagionali dell'Ais veneta, dagli incontri di degustazione ai corsi, oltre alle manifestazioni e agli eventi che vedranno la nostra presenza attiva sul campo. Il primo numero, che avete in mano, presenta le attività culturali, sociali e di degustazione del vino e del cibo dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto previste per il periodo settembre 2007-febbraio 2008, quindi autunno-inverno, divise per province e con la parte iniziale dedicata alle attività a carattere regionale. Si tratta, come detto, di un primo appuntamento con questa mini-guida, che avrà cadenza bimestrale (la prossima uscita conterrà gli eventi e i corsi primaverili-estivi), e che speriamo possa diventare un utile vademecum per seguirci meglio ed essere sempre aggiornati sulle nostre attività.

va e giungono in contatto con le cellule gustative attraverso il poro gustativo. Qui interagiscono sia con proteine sulla superficie cellulare chiamate recettori gustativi, sia con altre simili a pori, i canali ionici. Queste interazioni provocano cambiamenti elettrici nelle cellule gustative che si tramutano in segnali chimici, i quali, a loro volta, sono convertiti in impulsi diretti al cervello.

## COME LAVORA IL CERVELLO

I ricercatori stanno ora scoprendo il meccanismo che permette al cervello di interpretare

>>

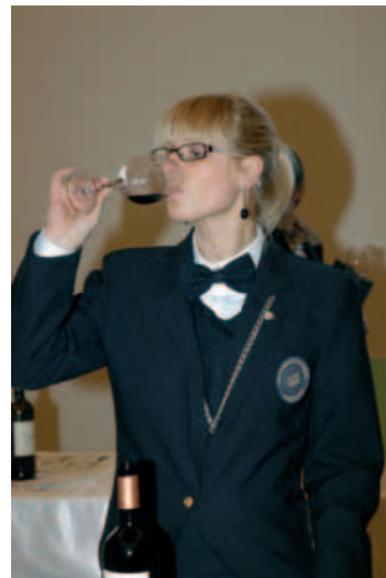
questi segnali sotto forma di sapori diversi. Il cervello è anche un meraviglioso accumulatore, infatti, è capace di registrare e conservare dentro circuiti che custodiscono l'impronta di milioni di fatti e di sensazioni, la più trascurabile esperienza della vita. Si calcola che possono essere accolte, nella memoria del gusto, 15 milioni di conoscenze.

**Oltre alle quattro percezioni di base, principalmente per l'abbinamento cibo-vino, c'è da considerare anche il piccante, l'agro-dolce e l'umami.**

L'umami, scoperto nel 1908 dal professor Kikunae Ikeda nel brodo di alghe marine konbu, è un gusto base indipendente e diverso dagli altri quattro. L'umami, le cui percezioni si rilevano per merito di ricettori indipendenti, è ormai comunemente chiamato il quinto gusto. Si è definito con l'isolamento di alcune sostanze contenute nella maggior parte degli alimenti, come l'acido glutammico ed i nucleotidi e trova la sua massima espressione nel tanto popolare dado da brodo. È riconosciuto come gusto base dal 1985, ma era già utilizzato dai Romani nel II secolo a.C. nella salsa "liquamen", pesce fermentato al sole, utilizzata su

quasi tutti i cibi. L'umami deriva dalla sinergia tra il

glutammato monosodico (acido glutammico) ed i nucleotidi (5'-guanilato disodico ed il 5'-inosinato disodico). In pratica, mentre il gusto salato è dato dal comune sale da cucina, l'umami è generato da alcuni amminoacidi e da basi proteiche come l'acido glutammico, contenuto principalmente negli alimenti proteici come pesce, carne e latte. Il 5'-guanilato disodico è più presente nei funghi essiccati, funghi freschi, tartufi, pollo, maiale e manzo. Il 5'-inosinato disodico è più presente nel tonno bonito, sgombrò, pagello, pollo, sardina, spigola, trota, salmone, pesce persico, maiale, manzo e gambero. Il gusto umami è presente in modo preponderante nel grana padano e nel parmigiano-reggiano, che contengono fino a 12 g/kg di L-glutammato che, associato all'altrettanto elevato contenuto di nucleotidi, contribuisce a farne dei formaggi tra i più caratterizzati al mondo. Il glutammato monosodico, contenuto anche in organismi vegetali, è utilizzato come esaltatore di sapidità. La percezione dell'umami non è immediata, ma si avverte dopo aver masticato un po' l'alimento, o meglio dopo la sua deglutizione, questo spiegherebbe perché l'umami non è facile da riconoscere subito e spesso è descritto come retrogusto.



## All'insegna della solidarietà

Sarà un evento campione di solidarietà, il 41° Congresso nazionale dell'Ais, organizzato dall'Ais Friuli Venezia Giulia. Un euro della quota di partecipazione di ciascun delegato sarà, infatti, devoluto in favore di Smileagain, un'associazione onlus che offre ad alcune ragazze del Bangladesh, Pakistan e Nepal la possibilità di ricostruire il loro volto deturpato dalle brutalità perpetrate, generalmente, dai propri compagni, amici e parenti. Il Congresso, in calendario dal 19 al 21 ottobre, avrà come scenario il salone del parlamento friulano, al primo piano del castello di Udine, uno splendido edificio posto sulla sommità della collina che domina il cuore della città. Per i partecipanti, nei momenti di pausa dai lavori del congresso, sarà così piacevole addentrarsi nei pressi dello storico edificio che è attorniato, fra gli altri, dalla chiesa romanica di Santa Maria, dalla Casa della

**PRESENTAZIONE DEI LAVORI  
DEL 41° CONGRESSO NAZIONALE AIS,  
IN PROGRAMMA AD UDINE  
DAL 19 AL 21 OTTOBRE PROSSIMI**

Confraternita a quella della Contadinanza. La seconda sede del congresso è la splendida Villa Manin, cinquecentesco edificio di ispirazione palladiana, uno dei monumenti artistici più significativi della regione, situata a Passariano nel comune di Codroipo. Qui i congressisti potranno, invece, passeggiare nel suggestivo parco abitato da alberi secolari. In programma anche momenti culturali con la visita a varie mostre e la grande sfida per il concorso "Miglior sommelier italiano" - Premio Guido Berlucchi".



# perlini

Abbigliamento Professionale

**Linea Chef // Linea Ristorativa // Linea Sommelier // Linea Alberghiera**

Tutti i nostri articoli possono essere personalizzati con ricami e stampe per pubblicizzare la Vostra immagine con stile!

Via Roveggia, 2/A - Verona (Zona Fiera)

Fax: 045.500759

Mail: perlini.verona@interfree.it

Skype: perlini.vr

Parcheggio clienti

# Capuzzo e Visentin i più charmant

Diciannove concorrenti, due vincitori. Serena Capuzzo e Marco Visentin sono stati eletti i due sommelier più charmant nell'ambito di "Charme Sommelier", prima edizione del concorso ideato dall'azienda Bisol e dall'Ais Veneto. L'originale competizione ha avuto luogo lo scorso 11 luglio in uno scenario magico, il Relais Duca di Dolle a Rolle di Cison di Valmarino, di proprietà dalla famiglia Bisol. Una fresca serata estiva è stata scaldata dalla passione con cui i concorrenti hanno dato prova di quanto di meglio sapessero fare nell'arte di servire un vino. Aspetto, portamento, eleganza nel servizio, presentazione del vino, competenza, carisma i parametri di giudizio a cui è stata sottoposta la loro prova, in una parola il loro charme. Alla valutazione hanno partecipato anche gli oltre cento commensali. I sommelier in gara hanno anche curato il servizio vini durante la cena proposta dal rinomato ristorante "Da Gigetto" di Miane. In occasione della serata, la piscina del Duca di Dolle ha ospitato una coreografica passerella di vetro su cui i diciannove candidati hanno sfilato, sotto gli sguardi attenti degli ospiti e di una giuria di cinque professionisti del settore. Presidente della giuria Gianluca Bisol, direttore generale di Bisol, gli altri colleghi erano la giornalista Laura Repposi, la sommelier Assunta Florio, il presidente regionale Ais Dino Marchi ed il docente universitario Gianni Moriani. Grande l'emozione dei due "Charme Sommelier", Serena Capuzzo, sommelier di Tencarola (PD), e Marco Visentin, appartenente al Gruppo Servizio di Treviso. I due hanno vinto una spilla in oro e diamante raffigurante il logo Charme Sommelier ed un raffinato tastevin realizzato da un maestro vetraio di Murano. "Charme Sommelier - ha spiegato Gianluca Bisol - è nato dalla

I RISULTATI DELLA PRIMA EDIZIONE DEL CONCORSO "CHARME SOMMELIER", IDEATO DALL'AZIENDA BISOL IN COLLABORAZIONE CON L' AIS, CHE POTREBBE DIVENTARE UN PROGETTO INTERNAZIONALE

mia esperienza di produttore di vino e di gourmet. Frequentando centinaia di ristoranti nel mondo, ho notato quanto lo stile e la cortesia del sommelier siano importanti nella qualità complessiva del locale. Durante un pranzo o una cena il momento della scelta del vino è sicuramente il momento in cui si concentra l'attenzione dei commensali: lo charme del sommelier può rendere unica questa situazione". Archiviata la prima edizione già si pensa al futuro, come ci spiega Arno Galeazzi, delegato provinciale Ais ed impeccabile organizzatore dell'evento, assieme al segretario regionale Ferdinando Trevisan: "La prima edizione di Charme Sommelier si è concentrata sulla realtà del Veneto, il progetto, tuttavia, resta quello di realizzare un appuntamento internazionale, in grado di mettere in evidenza quei sommelier che possono fare la differenza nel successo di un ristorante o di una serata: l'appuntamento, dunque, è per il prossimo anno".



# Grandi sapori e vini triveneti

AL VIA LA SETTIMA EDIZIONE DELLA "FIERA DEI SAPORI ITALIANI" DI LONGARONE. L' AIS VENETA PROTAGONISTA CON DEGUSTAZIONI GUIDATE, COL CONCORSO ENOLOGICO TRIVENETO E CON UN CONVEGNO SULLA DOC PIAVE

Dopo il successo ottenuto nel 2006, riparte la "Fiera dei Sapori Italiani", la cui settima edizione si terrà a Longarone dal 13 al 15 ottobre 2007. Per l'occasione l'Ais Veneto sarà presente con un proprio stand, in collaborazione con la Regione Veneto, la Federazione Italiana Cuochi di Belluno e la rivista enogastronomica "Sapori d'Italia". Li saranno proposte al pubblico le produzioni enologiche del Triveneto grazie a degustazioni a tema (sabato 13 dalle ore 15 alle 16 "I Vini Rossi del Triveneto", domenica 14 dalle 11 alle 12 "Gli Spumanti del Triveneto" e dalle 15 alle 16 "I Vini Bianchi del Triveneto", lunedì 15 dalle 15 alle 16 "I Vini Dolci del Triveneto"). Nell'ambito della manifestazione si terrà anche il "3° Concorso Enologico" Fiera dei Sapori Italiani, relativo alle seguenti categorie: Vini Bianchi, Vini Spumanti, Vini Rossi Giovani, Vini Rossi Invecchiati e Vini Dolci. La selezione dei vini in concorso verrà effettuata dal gruppo di Degustatori Ufficiali Ais del Veneto. Infine, domenica 14 ottobre alle ore 10,30 presso lo stand Ais del Veneto è in programma un forum sul tema "Il Piave, tre province, mille sapori. La Doc Piave: vini bianchi, rossi o rosè. Quale futuro per il territorio", in collaborazione con il Consorzio Doc Piave. Al termine seguirà la premiazione del Concorso Enologico ed il pranzo presso il ristorante della Fiera.



# Alla scoperta degli autoctoni

Un approfondimento sui vitigni veneti. Un contributo importante e significativo quello proposto dall'Ais Veneto nel suo convegno tenuto a Villa Cedri di Valdobbiadene durante l'ultima edizione del Forum Spumanti d'Italia. Poco pubblico, rispetto alle passate edizioni, ma assolutamente interessato ed attento alle relazioni degli ospiti intervenuti a "Vitigni autoctoni o vini del territorio? Doc e docg Spumanti d'Italia", questo il titolo scelto per il convegno di quest'anno. Dopo l'introduzione tenuta dal presidente Dino Marchi, che ha spiegato il senso dell'evento come l'occasione di fare finalmente chiarezza sui termini "vitigni autoctoni" o "di tradizione" o "del territorio", i saluti di Gianpietro Comolli, direttore del Forum, e del vicepresidente dell'Ais nazionale, Antonello Maietta. E' toccato al professor Antonio Calò, direttore uscente dell'Istituto sperimentale per la viticoltura, ora ribattezzato Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano, che ha colto l'occasione per fare i suoi saluti al nuovo direttore Angelo Costacurta, entrare nel vivo dell'argomento. "E' necessario - ha detto il professor Calò - dare una corretta informazione quando si parla di vini di territorio, esulando dai luoghi comuni. Innanzitutto c'è da dire che non esiste al mondo sostanza alimentare o bevanda che non abbia da sempre radici profonde ed intrinseche col territorio. Ci sono molti esempi al riguardo già nel passato: si pensi ad Omero, quando nell'Odissea racconta che Ulisse ubriacò Polifemo con "vino di Ismaro", che possiamo considerare come la prima denominazione di origine. I primi esempi di protezione delle produzioni tipiche risalgono però al 1200-1300, ma è con la convenzione di Madrid del 1891 che si hanno le prime repressioni di false indicazioni geografiche. Già allora si legava la provenienza del vino col concetto di genuinità. Due sono le caratteristiche che danno qualità ad un vino: la zona di produzione ed il vitigno. Oggi nell'enologia c'è questa grande dualità fra "viti-

## IL TRADIZIONALE CONVEGNO ORGANIZZATO DALL' AIS VENETO NELL' AMBITO DEL FORUM SPUMANTI D'ITALIA DEDICATO ALL' APPROFONDIMENTO SUI VITIGNI TRADIZIONALI VENETI

gni internazionali" e i vini di territorio. Però, c'è anche da dire, che su questo l'Italia ha saputo creare, unica nazione al mondo, una sintesi formidabile. Da sempre leghiamo i vini al nostro territorio, dal Prosecco che è solo quello di Conegliano-Valdobbiadene, al Nero d'Avola, al Greco di Tufo. Siamo riusciti a fondere i due concetti e questo è senza dubbio il nostro segno distintivo".

E' toccato poi al professor Angelo Costacurta operare una disamina specifica dei vitigni veneti, evidenziandone pregi e difetti. "Nel 1901 erano censiti nel Veneto 285 vitigni. Poi, a causa delle malattie della vite e della guerra, la viticoltura venne quasi completamente distrutta. Per rico-

struirla venne creato nel '23 l'Istituto sperimentale di viticoltura, che ha sotto osservazione oggi quasi 200 vigneti sperimentali. Nell'analisi delle caratteristiche dei vitigni un grande aiuto oggi ce lo dà l'analisi molecolare, dalla quale abbiamo scoperto molte cose, ad esempio che la garganega, grande vitigno tradizionale veneto, ha molte parentele con vigneti in altre parti d'Italia. Fra gli altri grandi vitigni tradizionali veneti ci sono anche le corvine, il prosecco, il verdicchio bianco, la durella, il tocai rosso, la vespaiola, il verdiso, il marzemino, la grande famiglia dei refoschi, i rabosi, il verduzzo, il tocai friulano e il Manzoni bianco. Ci sono poi 84 vitigni locali minori, alcuni più



foto di Gio Martorana

### 3° FORUM SPUMANTI

## L'analisi del mercato

I dati economici e di mercato (ricerca condotta da Forum e Ismea-Ministero politiche agricole) svelano un trend positivo per la filiera con prezzi in crescita per le uve di origine specifica e incrementi di valore quasi simili agli aumenti di volumi. Segnali - da consolidare - che sfatano la regola che gli spumanti italiani si vendono, ma con prezzi sempre più ridotti. Altro dato è lo sviluppo delle vendite nella Gdo, quindi per un consumo sempre più domestico, più al femminile e più fra i neofiti del vino. Si conferma che il consumatore abituale e fedele punta su due prodotti in modo particolare: Franciacorta (presente al Forum 2007 con 14 aziende) e Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. I wine lover propendono per i vini classici.

Il rapporto 2006 dell'Osservatorio nazionale economico spumanti (O.N.E.S.) conferma Germania, Usa e Regno Unito ai primi posti per l'export con più di 77 milioni di bottiglie (circa il 60% del totale) per 0,9 miliardi di euro di fatturato al consumo, quindi con una media di prezzo di circa 12 euro. Le stime e le previsioni al 2010 danno il superamento di 300 milioni di bottiglie consumate nel mondo e l'Osservatorio dimostra che sia un traguardo facilmente alla portata. Un altro sondaggio incorona la regione Veneto come prima per produzione di bottiglie (circa 150 milioni di bottiglie per il 98% charmat) con un consumo locale del 35% di quanto prodotto.

interessanti di altri, come, fra i bianchi, la bianchetta trevigiana, la boschera, la marzemina bianca, la pedevenda, la perera e la pinella e, fra i rossi, la dindarella, l'oseleta, la pattaresca, la trevigiana nera e la turchetta. In conclusione, il Veneto possiede un grande patrimonio genetico tradizionale, in grado di dare origine a prodotti di elevata qualità e tipicità. I vitigni minori, invece,

>>

da soli non sono in grado di produrre grandi vini, ma possono sicuramente servire a migliorare la tipicità dei tradizionali e ad eliminarne i difetti". Ha chiuso il pomeriggio un bell'intervento di Bruno Piccioni, che ha elencato la grande varietà degli spumanti italiani. "Delle 35 Docg italiane, i vini più pregiati, solo tre sono gli spumanti a tutto tondo, il Franciacorta, la Vernaccia di Serrapetrona e l'Oltrepò Pavese Metodo Classico, mentre sei hanno solo la tipologia di spumanti. Invece fra le 316 Doc, tre sono spumanti ma 98 sono nella tipologia degli spumanti, col Veneto prima regione con 18 Doc. Inoltre, fra gli oltre 390 vitigni italiani, ben 93 si utilizzano nella produzione di spumanti, di cui 37 a bacca rossa. Questi numeri danno il valore dell'incredibile diversità e varietà italiana nelle bollicine. L'invito, a questo punto, è di valorizzare maggiormente gli spumanti, come sanno fare i francesi che però non hanno le nostre varietà e tipicità, facendo magari anche un po' di pulizia eliminando certe tipologie di spumanti un po' troppo forzate".



## I RISULTATI

### Concorso Enologico Spumanti d'Italia 2007

Solo 14 Nastri d'Argento su 300 campioni ammessi, 7 primi premi assoluti di categoria e tipologia a Spumanti Veneti e altri 7 alle altre regioni italiane. Questi i risultati del "6° Concorso Enologico Nazionale - Spumanti d'Italia 2007" abilitato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al rilascio di distinzioni, coordinato dal Comitato Nazionale Vini DO e IGT e con la responsabilità tecnica della Associazione Enotecnici Enologi Italiani. Il Concorso, unico riconosciuto ufficialmente e riservato solo ai vini Spumanti prodotti in Italia, si propone di evidenziare la migliore produzione spumantistica nazionale, farla conoscere ai consumatori ed agli operatori, presentare ai consumatori le tipologie degli spumanti caratteristici per zona e per metodo di produzione, nonché premiare i vini più eccelsi. Tutti i nomi dei vincitori si possono consultare in rete all'indirizzo: <http://www.forumspumantiditalia.it/Sezioni/concorsoenologico.html>

### PREMIO INNOVAZIONE: I SOMMELIER A VILLA SANDI PREMIATI DA MICHAEL MONDAVI

Una bella sorpresa per i tre giovani premiati della VII edizione del Premio "Innovazione nella Professione". La serata per l'assegnazione del Premio, istituito da Villa Sandi in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, ha avuto come ospite d'onore Michael Mondavi, un nome che è nella mitologia del mondo del vino. E' stato proprio Mondavi a consegnare il premio ai 3 giovani vincitori, particolarmente emozionati nel ricevere il riconoscimento. A dimostrazione che il mondo della sommellerie e del vino in generale interessa sempre di più le donne, fra i premiati ben due le presenze femminili: Silvia Carta, sommelier all'Hotel Gardena di Ortisei e Silvia Minnucci dell'Enoteca Antica di Via della Croce di Roma. Il terzo premiato è Giovanni Curcio di Napoli, impegnato al ristorante Il Paggiaccio di Roma. Il premio, una borsa di studio che consentirà ai giovani di perfezionare la propria competenza, è stato assegnato alla presenza dell'amico e sommelier onorario Bruno Pizzul, padrino dell'evento.



# Successi in Italia e all'estero per il Prosecco doc

Una primavera segnata da successi per il Prosecco doc di Conegliano Valdobbiadene, che al consueto appuntamento con "Vino in Villa" al castello di San Salvatore di Susegana ha fatto seguire eventi a New York e San Francisco. "Vino in Villa Italia", realizzato con il contributo della Regione Veneto, della Camera di Commercio di Treviso e di UniCredit Banca, ha visto protagonista il tema "Autentico Italiano", valore alla base del successo del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Come affermato dal presidente del Consorzio, Franco Adami, infatti "Autentico significa prodotto tracciato e di sicura provenienza a garanzia del consumatore, grazie al Piano dei Controlli, mentre Italiano indica uno stretto legame con il territorio di produzione. Questi concetti sono condivisi con altri grandi prodotti ita-



liani e per questo il Distretto ha voluto al suo fianco i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma, realtà per molti aspetti simili al Consorzio trevigiano". Momento centrale dell'evento è stato il convegno dedicato alla difesa dei prodotti autentici, dove sono intervenuti il sottosegretario del Mipaaf, il ministero delle politiche agricole, Guido Tampieri ed il direttore generale dell'Ice, Istituto del Commercio Estero, Massimo Mamberti, cui si sono affiancati giuristi, rappresentanti dei Consorzi di

### VINO IN VILLA DIVENTA UN FORMAT INTERNAZIONALE PER LA PROMOZIONE DELL'AUTENTICO ITALIANO PROSECCO DOC. I RISULTATI DELL'EDIZIONE 2007, IN ITALIA E NEGLI STATI UNITI

Tutela e il presidente Federdoc Riccardo Ricci Curbastro. I prodotti autentici italiani sono oggi famosi nel mondo per la propria qualità ma per questo vengono sempre più spesso copiati. Come proteggersi è stato l'interrogativo su cui si sono confrontati i relatori ed il tema è stato apprezzato da tutto il mondo produttivo. Novità di "Vino in Villa" è stata la presenza dei grandi vini rossi di Treviso con i Consorzi dei Vini del Piave, Montello e Colli Asolani e Colli di Conegliano. Successo riconfermato anche per "I Simposi", pomeriggio culturale realizzato in collaborazione con l'Università Ca' Foscari di Venezia.

La decima edizione di "Vino in Villa" ha chiuso con un bilancio più che positivo: cento aziende partecipanti, più di 12.000 visitatori, circa 50.000 assaggi e più di 4000 bottiglie stappate. Un successo che diviene sempre più internazionale e per questo motivo il format "Vino in Villa" tre anni fa ha inaugurato "Vino in Villa USA", che quest'anno ha visto le tappe di New York e San Francisco. La manifestazione ha visto la partecipazione di trenta produttori della denominazione e di circa 500 ospiti fra importatori, distributori, ristoratori e giornalisti. Gli Stati Uniti occupano oggi il terzo posto nell'export del Prosecco doc di Conegliano Valdobbiadene dietro a Germania e Svizzera, ma la loro importanza sta crescendo costantemente. Attualmente il 35% delle aziende della denominazione esportano nel paese e la tipologia più presente è lo Spumante con ben l'85% delle vendite. Anche il 2006 ha avuto un trend positivo e, a dimostrazione di questo, più di un produttore proprio a "Vino in Villa Usa" ha stretto nuovi accordi commerciali.



# Un neoclassico del gusto

Una collaborazione a tutto campo, quella messa in piedi dall'Ais veneta con il CocoFungo, ovvero una delle primissime (forse addirittura la prima) rassegne enogastronomiche italiane a tema che, ogni anno fra settembre e ottobre, propone prelibatezze a base di funghi in sette storici ristoranti della Marca Trevigiana (i CocoSette, nelle foto in basso tutti i ristoratori e gli chef). La trentunesima edizione della manifestazione, organizzata in collaborazione con la Provincia di Treviso, stimolerà ancora una volta la capacità creativa degli chef, mettendo a confronto arte e cucina. Ma non solo. CocoFungo omaggerà anche due dei più illustri personaggi della storia artistica e culturale trevigiana, dei quali ricorre rispettivamente il 250° e il 100° anniversario della nascita: lo scultore Antonio Canova, ritenuto il massimo esponente del Neoclassicismo e l'ultimo grande artista della scultura italiana, e lo scrittore, animatore culturale, nonché appassionato accademico della cucina Giuseppe

**DA CANOVA A MAZZOTTI, TRA ARTE E CULTURA: DA SETTEMBRE FUNGHI E PRODOTTI TIPICI, PIATTI TRADIZIONALI, MA CONTAMINATI DA NUOVE TENDENZE PER LA 31ª EDIZIONE DI COCOFUNGO, CON LA PRESENZA ATTIVA DEI SOMMELIER DELL' AIS**

Mazzotti, a cui, fra l'altro, la rassegna deve il proprio fortunato nome. Un CocoFungo suggestivo e stimolante tanto per i sensi, quanto per l'intelletto, che vedrà i propri chef farsi interpreti ognuno di una delle ricette della tradizione veneta tanto care al Mazzotti, ma rielaborata secondo l'eleganza delle forme e l'armonia plastica del Canova. Per sottolineare maggiormente il suggestivo trait d'union ricreato da CocoFungo 2007 tra i piaceri del gusto e quelli dell'arte e della cultura, ai degustatori che parteciperanno alla rassegna (in qualsiasi serata della manifestazione) saranno donati un biglietto omaggio per l'ingresso alla Gipsoteca canoviana di Possagno e un breve scritto del Mazzotti sulla cucina veneta. Significativo, in quest'edizione, il ruolo dei sommelier dell'Ais veneta che offriranno una collaborazione non solo per quello che riguarda il servizio, ma saranno parte attiva per le proposte di abbinamento dei vini ai piatti proposti dagli chef. Un salto di qualità per la nostra associazione, preludio ad ulteriori motivazioni per migliorare la proposta della nostra professionalità, anche in altre manifestazioni simili.



## CALENDARIO COCOFUNGO 2007

25/26/27 SETTEMBRE 2007

CELESTE DI VENEGAZZÙ  
TEL. 0423.620445

01 OTTOBRE 2007

CASTELBRANDO DI GISON DI VALMARINO  
TEL. 0438.554345

05 OTTOBRE 2007

ALLA TORRE DI SAN ZENONE DEGLI EZZELINI  
TEL. 0423.567086

11/12 OTTOBRE 2007

BARBESIN DI CASTELFRANCO VENETO  
TEL. 0423.490446

DAL 15 AL 21 OTTOBRE 2007

MIRON DI NERVESA DELLA BATTAGLIA  
TEL. 0422.885165

DAL 22 AL 26 OTTOBRE 2007

GIGETTO DI MIANE  
TEL. 0438.960020

29 OTTOBRE 2007

TERME DI VITTORIO VENETO  
TEL. 0438.554345

# il vino, secondo me

## Viva il tocai

**Bruno Pizzul, oltre che giornalista e telecronista, è anche sommelier...**

Sì, sono sommelier onorario. Ovviamente non è che possa gloriarmi troppo perché è noto che tutti coloro che ricevono una carica *ad honorem* la ricevono perché non sono stati sufficientemente bravi e competenti per arrivare al titolo attraverso i percorsi ordinari. Sono contento che mi abbiano voluto dare questo titolo soprattutto in considerazione del fatto che io non mi considero un esperto ma sono sempre stato un curioso del mondo dei vini, anche perché vengo da una zona ad altra vocazione enologica come il Collio, quindi sono cresciuto in mezzo ai vignaioli e ai contadini.

**Un giudizio del vino italiano e come può competere nei mercati stranieri...**

Il vino italiano ha fatto degli enormi progressi, sia sul piano della vinificazione, sia perché ha saputo inserirsi con estrema autorevolezza anche sui mercati internazionali. E' chiaro che quello che di buono è stato fatto va mantenuto e portato avanti, tenendo conto che il mercato internazionale comincia ad essere attento anche al rapporto qualità/prezzo, non si accontenta più soltanto del gran nome. L'Italia però ha tutte le carte in regola per poter competere, a patto di salvaguardare quella che è la tipicità e l'unicità dei nostri prodotti, vincendo magari la tentazione di ubbidire a quella che è la tendenza mondiale di omologare i vini e di globalizzare il gusto. Questo renderebbe la nostra presenza sui mercati molto difficile da sostenere, perché dovremmo fare i conti con prodotti che gli altri riescono ad offrire a minor prezzo. Però l'Italia ha una storia, una tradizione e una cultura tali per cui il suo vino può continuare a primeggiare in campo internazionale,

intervista Bruno Pizzul, celebre telecronista della Nazionale e sommelier onorario



soprattutto se, giustamente come si fa ormai da tempo, viene considerato non più soltanto quello che c'è dentro al bicchiere ma tutto quello che c'è intorno al mondo del vino: territori, storie, cultura e abitudini.

**Oltre con i Paesi emergenti, l'Italia deve fare i conti anche con normative, come ad esempio quella sull'uso dei trucioli...**

Una cosa che, giustamente, ha scandalizzato i benpensanti. Non bisogna essere grandi intenditori di vini per capire che quella è una soluzione francamente inaccettabile. Far sapere apposta il vino di legno non credo sia una soluzione ideale. La grande moda dei barrique ha dovuta essere rettificata proprio perché esagerando si snaturava quello che era il vino, dando al vino un sapore che non era più il sapore della vite.

**Infine, da buon friulano, un commento sulla questione Tocai...**

A me piange il cuore. So che ormai la situazione è pregiudicata, ma per noi friulani il tocai più che un vitigno era il bicchiere di vino bianco, definito per antonomasia "il Tocai". Adesso sembra che questa tradizione si stia perdendo, ma io ho già dichiarato ufficialmente che farò il disubbidiente, continuerò a chiamarlo tocai e pretenderò anche che chi me lo offre non lo chiami con un altro nome.

# Caccia agli enopirati

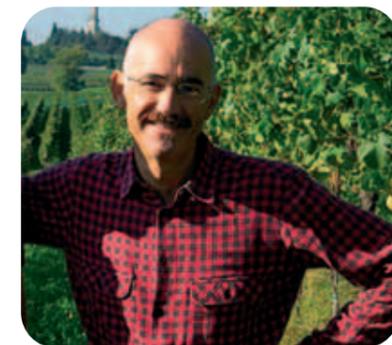
FALSI DOC ITALIANI, IMITAZIONI DEL MADE IN ITALY, RESTRIZIONI SULLE MENZIONI TRADIZIONALI. QUANT'È DURA LA STRADA DELLA TUTELA DEI VINI ITALIANI NEL MERCATO INTERNAZIONALE. NE DISCUTONO CON NOI QUATTRO ESPERTI: RICCARDO RICCI CURBASTRO, PRESIDENTE FEDERDOC, LUCIANO PIONA, PRESIDENTE UVIVE, FABIO BORTOLAZZI, PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI VERONA, E FRANCO ADAMI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO PROSECCO DOC CONEGLIANO VALDOBBIADENE

**N**on portano certo una benda sull'occhio e non hanno per bandiera un teschio con due ossi incrociati, ma gli enopirati esistono. Secondo un'indagine Nomisma sul solo mercato statunitense sono false quasi una bottiglia italiana di vino su due. L'appeal che i prodotti enogastronomici italiani hanno all'estero, dove sono al primo posto come simbolo del made in Italy nel

mondo, più della moda e delle bellezze turistiche, sono una tentazione irresistibile per produttori senza scrupoli. Così è facile trovare imitazioni di Dolcetto, Barbera, Sangiovese e Amarone prodotti in Australia, Chianti, Sangiovese, Refosco, Barolo e Super Piemontese prodotti in California ma anche Moscato e Malvasia, con "Doc" californiane Napa Valley o Sonoma County. E ancora la Grappa ottenuta in Sud Africa, Barolo, Sangiovese, Marsala e Chianti in fiasco con tanto di tricolore fatti in Argentina. Come difendersi? Non è facile, le denominazioni di origine sono protette adeguatamente in pratica solo all'interno della Comunità europea (anche se nel giugno scorso l'Ue è riuscita a stipulare un accordo con i produttori australiani che non potranno più utilizzare le indicazioni geografiche protette europee Doc e Docg). Ma anche all'interno del palazzo europeo ci sono restrizioni che non ci avvantaggiano certo, come il celebre regolamento 314 del 2004 che estende la possibilità di produrre anche in paesi terzi - a determinate condizioni - menzioni tradizionali nostrane come Brunello, Amarone, Cannellino e Recioto. E' un mondo difficile quello dell'enologia, soprattutto per l'Italia che deve difendere un patrimonio consistente fatto di 447 vini Docg, Doc e Igt, che rappresentano il 60% della produzione nazionale di vino, con un fatturato complessivo di circa 8 miliardi di euro e un valore delle esportazioni superiore ai 2,5 miliardi di euro, principale voce dell'export agroalimentare nazionale. Per capire come muoversi e difendersi in questo terreno aspro e combattivo abbiamo chiesto l'opinione di quattro esperti.



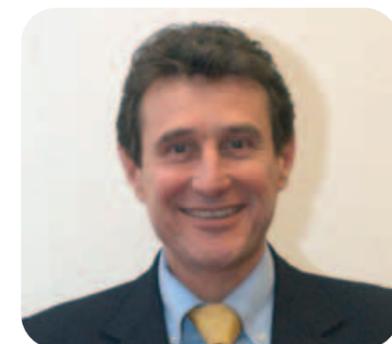
**Riccardo Ricci Curbastro**  
Presidente Federdoc



**Luciano Piona**  
Presidente Uvive  
- Unione Vini Veneti



**Fabio Bortolazzi**  
Presidente della  
Camera di Commercio  
di Verona



**Franco Adami**  
Presidente Consorzio  
Prosecco doc Conegliano  
Valdobbiadene

»

**RICCARDO RICCI CURBASTRO**  
Presidente Federdoc

## La soluzione da adottare da parte di tutti i Consorzi è quella della registrazione delle denominazioni come trading mark in tutti i mercati

“Il vero problema oggi non è tanto il falso in quanto tale, ma la produzione di vini *‘italian sounding’*, cioè di vini esteri ma che nel nome o nell’etichetta richiamano il nostro paese. Vini, in effetti, che vogliono sembrare italiani pur non essendolo. L’idea del ministro delle politiche agricole De Castro di estendere a tutti i prodotti dell’agroalimentare nazionale l’obbligo di applicare un apposito ologramma come simbolo anticontraffazione, come quelli usati nella cartamoneta, mi pare buona, anche se è da valutare bene in termini di costi. In effetti abbiamo già un sistema da usare, che è quello della fascetta alfanumerica presente nei vini Doc. Resta il fatto che l’uso indiscriminato delle denominazioni italiane all’estero è un problema serio, in cui il consumatore spesso viene tratto in inganno. Due sono le strade possibili per risolverlo: la stipula di accordi internazionali di protezione delle denominazioni, per la quale sono in corso trattative al Wto, e di accordi bilaterali, più semplici e di successo come ad esempio quello recente stipulato fra Europa ed Australia, e la strada che potrebbero, anzi dovrebbero seguire i singoli consorzi di tutela, che è quella di registrare in tutti i singoli paesi in cui si vende le denominazioni come veri e propri trading mark. Quest’ultima è un’azione difficile, complessa ed onerosa. Il quadro della situazione attuale è comunque confortante e molti Consorzi si sono già mossi o si stanno muovendo in questa direzione. Le

speranze per il futuro sono di stipulare accordi più ficcanti di quelli attuali a livello internazionale e di una maggiore sensibilità da parte dello stato italiano verso questo problema, a patto che ci siano fondi da investire, ad esempio come aiuto ai consorzi nelle pratiche legali, visto che sono e devono andare considerate come un patrimonio comune da proteggere. Conforta, invece, la notizia che anche consorzi di paesi terzi si stanno muovendo nella direzione della protezione delle denominazioni, come ha fatto di recente il Napa Valley, doc riconosciuta in Europa proprio di recente. Insomma, stiamo ricevendo una mano proprio dai paesi che ci mettono più in difficoltà”.

**LUCIANO PIONA**  
Presidente Uvive

## Bisogna arrivare ad una difesa a livello comunitario, agendo come un unico organismo nei mercati internazionali

“La falsificazione del prodotto vino è un problema assai grave, il cui rischio maggiore è quello della mancanza di tutela del consumatore che è lasciato alla mercè di produttori disonesti. L’unica soluzione percorribile, secondo me, può essere quella dell’inserimento di ologrammi identificativi dello stato di produzione nelle bottiglie. Con fascette che identifichino esattamente la provenienza, dotate di ologrammi come quelli già presenti nelle banconote, si avrebbe una tutela migliore. Sarebbe sicuramente un passo avanti. Se vogliamo difendere le denominazioni bisogna apporre questi sigilli numerati e su questi costruire poi la promozione del vino. Da questo punto di vista, i

Consorzi sono sicuramente favorevoli e si stanno già attivando. Il problema è anche quello di identificazione della qualità delle bottiglie, e su questo versante servirebbe una maggiore informazione, e, oltre a questa, anche una sorta di formazione. L’attività svolta dall’Ais in questo senso è notevole. Bisogna dare al consumatore strumenti adatti per riconoscere i buoni vini da quelli mediocri. Inoltre credo che la difesa sia delle produzioni che della qualità non riguardi solo l’Italia, ma vada ricercata in comune fra tutti i Paesi europei. La vecchia Europa deve difendersi dai molti attacchi provenienti da paesi come la Cina e gli Stati Uniti, perché i problemi che abbiamo qui in Italia di contraffazione di prodotti, non solo dell’agroalimentare ovviamente, li hanno anche in Francia ed in Germania, paese in cui ben l’80% del vino prodotto è vino Doc. Bisogna arrivare ad un concetto di difesa comunitaria, agendo assieme e svolgendo le trattative come un unico organismo, come Europa unita. Solo così si potrà avere più voce in capitolo e migliori risultati. Certo, non andrebbero difese solo le denominazioni e i toponimi, ma anche le menzioni tradizionali. La scelta della Comunità Europea è stata quella di difendere solo i toponimi, non gli aggettivi o le lavorazioni, che possono essere utilizzate anche da paesi terzi. Conviene, invece, tenere una posizione di difesa nei confronti dei produttori per proteggere la proprietà collettiva rappresentata sia dalle denominazioni che dalle menzioni tradizionali. Un esempio è quello dell’Amarone, menzione che la Camera di Commercio veronese si è impegnata a proteggere con la registrazione del marchio, come proprietà collettiva. Si tratta, in questo caso, di un problema di rapporti internazionali. Negli Stati Uniti la libertà è pressoché totale, si tratta perciò di fare delle scelte precise intorno ad un tavolo. Bisognerebbe impostare a livello comunitario una strategia di difesa non solo dei toponimi, ma anche delle menzioni come Amarone, Governo, Brunello, Recioto, che devono essere difesi non come menzioni

ma come semplici marchi. La nostra organizzazione commerciale si basa sui marchi, quindi la strada è quella della registrazione di questi da parte dei produttori, per poi procedere a scelte politiche comunitarie per difenderli dalle aggressioni esterne”.

**FABIO BORTOLAZZI**  
Presidente della Camera di Commercio di Verona

## Verona è la prima provincia esportatrice italiana e la Camera di Commercio è in prima linea per la tutela giuridica del patrimonio enologico grazie allo strumento del marchio collettivo

La Camera di Commercio di Verona ha avviato, a partire dal 2004, un’attività di tutela delle menzioni tipiche e tradizionali “Amarone” e “Recioto” da utilizzi impropri, soprattutto da parte di produttori esteri. È noto infatti che da diversi anni, in alcuni paesi (Australia, Nuova Zelanda, U.S.A.) vengono commercializzati vini che riportano, in etichetta, denominazioni riferibili a vini italiani, oppure vengono prodotti usando tecniche di vinificazione caratteristiche di vini tipicamente italiani. E’ il caso, per fare solo qualche esempio, del “Retico” (Nuova Zelanda), un “unusual Amarone-style red made from grapes that have been dried for two months after picking” (la definizione è tratta dal sito internet dell’azienda produttrice), dell’“Hobbs Gregor Shiraz (Amarone-style)”, prodotto nella Barossa

»

Valley-Australia meridionale, del “ripasso-style” “Ritorno” (Nuova Zelanda). Da sola Verona esporta più di quanto facciano regioni come la Toscana, la Lombardia e il Trentino Alto Adige. Considerata l'importanza assunta dal comparto e consapevoli dei segnali incoraggianti di crescita delle esportazioni italiane di vino, le istituzioni non possono non tutelare la tradizione vitivinicola ed il pubblico sempre più vasto di consumatori. Ecco che la Camera di Commercio ha intrapreso così azioni sia per la “promozione” dell'immagine del patrimonio enologico scaligero sia per la sua tutela “giuridica”. Per il primo aspetto basta ricordare Verona Wine Top, un concorso enologico con il quale vengono selezionati e promossi i 100 migliori vini di Verona. Da un punto di vista giuridico, la Camera di Commercio, in collaborazione con i Consorzi di Tutela del Soave e Valpolicella, ha deciso di proteggere le menzioni di Amarone e Recioto dall'eno-pirateria (da contraffazione ed illecita concorrenza) attraverso lo strumento del marchio collettivo, depositato, oltre che in Italia, anche nella Comunità europea e nei principali paesi di sbocco della produzione veronese al fine di garantire gli standard qualitativi, la provenienza e la composizione del vino locale. Il marchio collettivo rappresenta un segno distintivo ed uno strumento di garanzia per il compratore e di sostegno alle produzioni di qualità. La domanda di marchio è stata presentata a tutela dei vini “Amarone della Valpolicella”, “Recioto della Valpolicella”, “Recioto di Soave” e delle menzioni tradizionali “Amarone” e “Recioto” (quest'ultimo in contitolarietà con la Camera di Commercio di Vicenza) in classe 33 (bevande alcoliche). Inoltre nel 2006 è stata presentata la richiesta di registrazione anche per il marchio Valpolicella Ripasso negli stessi Paesi e, in più, anche in India. Per ciascuno dei marchi sopraccitati è stato depositato un regolamento d'uso, che deve essere rispettato da tutti i produttori e commercianti che otterranno la licenza d'uso dei marchi in questione. La licenza d'uso è totalmente gratuita: aspetto questo

molto importante in quanto per aiutare le imprese vitivinicole non basta proteggere i loro prodotti ma anche non appesantire la loro attività con ulteriori oneri. L'attività di registrazione non è stata priva di complicazioni e, di conseguenza, non ha sempre avuto esito positivo: gli Uffici Marchi di alcuni Paesi hanno avanzato delle obiezioni di non registrabilità e le attività sono ancora in corso; altri Paesi (per esempio il Cile e la Svizzera) hanno definitivamente rifiutato la registrazione. L'attività di registrazione sta quindi comportando un notevole impiego di risorse per l'Ente camerale, ma si tratta di un investimento necessario se si considera il posto di rilievo che occupa nell'economia locale la produzione vitivinicola.

**FRANCO ADAMI**  
Presidente Consorzio Prosecco doc Conegliano Valdobbiadene

## Legare maggiormente il nome Prosecco alla sua territorialità e istituire la Riserva del Nome per garantirne un maggiore controllo

“Quello dell'eno-pirateria è un tema che ci sta molto a cuore, per non dire che è il tema cruciale per il futuro della nostra denominazione. Tant'è vero che per la decima edizione di Vino in Villa, che è la più importante manifestazione organizzata dal nostro Consorzio per presentare le nuove annate, abbiamo voluto organizzare un convegno, dal titolo di ‘Autentico Italiano’, proprio su questo tema, confrontandoci con due importanti consorzi dell'agroalimentare, come quello del Prosciutto di Parma e del Parmigiano-Reggiano, che hanno avuto e

continuano avere gravi problemi di frodi e imitazioni. Autentico significa garantito, vero, sicuro, mentre Italiano rappresenta il legame con il territorio. Da tre anni il nostro Consorzio di tutela ha istituito quello che mi piace chiamare come una forma di autocontrollo, che prende il nome di Piano dei Controlli, uno strumento garante dell'autotracciabilità e dell'autenticità del prodotto, fornendo così un valore aggiunto alla denominazione e una tutela maggiore per il marchio di area. Il Piano effettua un monitoraggio dall'impianto del vigneto all'idoneità organolettica del prodotto finale e serve ad evitare le speculazioni, identifica il nostro prodotto come un bene comune formato da due sottovalori, quello del Prosecco e quello del territorio Conegliano-Valdobbiadene. L'errore fatto in passato è stato quello di puntare più sulla valorizzazione del vitigno che del territorio, il che, anche per una legge distorta, implica che chiunque possa piantare vitigni di prosecco, anche al di fuori della nostra area. Da sei anni stiamo cercando, per risolvere il problema, di

imporre la Riserva del Nome per il Prosecco, facendo così rientrare tutta la produzione nazionale all'interno della Doc e quindi sottoposta al Piano dei Controlli. A livello internazionale la strada che stiamo perseguendo è quella della promozione della nostra area, dove si produce il 95% del Prosecco e che è indiscutibilmente anche il migliore del mondo. Lo dimostra il trend positivo che abbiamo soprattutto in un mercato importante come quello statunitense. Cerchiamo di legare il marchio Prosecco all'area trevigiana, al nostro territorio, avendo la fortuna di avere una massa critica pari per quantità a quella dello Champagne che ci consente di soddisfare tutti i mercati e una capacità tecnica nella quale non siamo secondi a nessuno. Sarà questa la vera sfida dei prossimi anni, il valore aggiunto che vogliamo lasciare alla prossima generazione di produttori”.



## L'ANTI-TRUFFA IN TEMPO REALE DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

Il mondo del vino anticipa quello della moda nella battaglia contro i falsari. Dopo l'ologramma, sistema che protegge dalla falsificazione banconote, passaporti e carte di credito, il Brunello di Montalcino va ancora oltre, e adotta l'ultima frontiera della communication technology: da ogni angolo del mondo, in tempo reale, con un semplice sms, chi acquista una bottiglia di uno dei simboli del “made in Italy” può conoscerne l'autenticità, l'origine, la qualità del vino e l'identikit della cantina. Il Brunello di Montalcino, uno degli ambasciatori nel mondo dell'italian style, intensifica così gli sforzi nella sua difesa ed in quella del consumatore, nella lotta alle truffe, che colpiscono sempre più il “wine & food” italiano di alto livello. La prima a credere in questo sistema di anticontraffazione è la Ciacci Piccolomini d'Aragona, una delle migliori griffe di Montalcino, che già nel 2006 aveva adottato uno speciale ologramma anti-falsari sulla capsula della bottiglia. L'innovativo codice di sicurezza si chiama CertiLogo, dal nome della società di Milano che realizza servizi di verifica sui prodotti, funziona con i normali sistemi di comunicazione e difende il consumatore dall'eno-pirateria. Con una semplice telefonata o via sms o web, anche prima dell'acquisto, si comunica il codice CertiLogo, seguito dal numero della fascetta di Stato, ed in tempo reale si riceve la conferma sull'autenticità del prodotto, l'origine e tante altre indicazioni sul vino e sull'azienda.





Associazione Italiana Sommeliers  
del Veneto

Seminario di approfondimento su

# SCOTCH WHISKY

SABATO 10 NOVEMBRE 2007 - PESCHIERA DEL GARDA (VR)  
C/o Hotel Ristorante "Al Fiore" - Lungolago Garibaldi, 9



Informazioni ed iscrizioni:

Tel. 348 5936436  
info@aisverona.it

Programma su:  
www.aisveneto.it

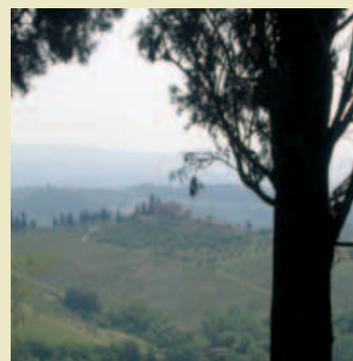
Con la partecipazione di:

*The*  
**MACALLAN**

Notizie,  
avvenimenti,  
curiosità  
dalle delegazioni  
territoriali venete

# Pagine

# ATIS



- BELLUNO** A Cortina i vip del vino • Friuli doc
- Barbatelle doc **PADOVA** Affascinante Franciacorta
- Vialone nano e Valpolicella • Raffinati alsaziani
- ROVIGO** Solidarietà in primo piano • Lo Champagne è la festa • L'Umbria nel bicchiere **TREVISO** Nettare divino • A San Patignano anche ottimi vini **VENEZIA** La famiglia cresce • Il vino di Machiavelli **VERONA** Soave: i magnifici dodici • Il parallelo dei grandi Sauvignon
- VICENZA** Un calendario per la vita • Perle valtellinesi
- Piccole isole, grandi vini

# A Cortina i vip del vino

**Dall'organizzazione del terzo Concorso enologico per i produttori del Triveneto alla rassegna del vino novello. Un autunno caldo per la delegazione bellunese**

“testo di Roberto Ferro

Ho letto l'editoriale di Pino Khail su “Civiltà del bere” intitolato “Vino vip un sogno osato” e ne condivido il contenuto soprattutto nella parte in cui paragona l'importante evento ampezzano a quanto avviene per la finanza a Cernobbio e per la politica a Davos, vista la partecipazione alla manifestazione degli uomini del vino che contano. Uomini che dibattono sui problemi che riguardano il settore, con un test di verifica del livello qualitativo dei vini leader prodotti dall'enologia nazionale, il tutto con il contorno di un numero veramente considerevole di appartenenti alla stampa italiana ed estera. Per questo mi sento di dire,



» Belluno  
Delegato **Roberto Ferro**  
c/o Ristorante La Buona Tavola 2  
Via Martiri  
del XIV Settembre 1944, 24  
32100 Belluno  
tel/fax 0437/30673

vista l'enorme partecipazione ad una splendida giornata di fine agosto, che il sogno è ampiamente realizzato. Interessante il talk show mediato dalla conduttrice Irene Pivetti su “Il marketing vinicolo internazionale” e “La valorizzazione dei vitigni autoctoni”. Di alto profilo anche le degustazioni tematiche guidate, impostate su “10 vini raccontano il continente Sicilia” e “La grappa essenza del vigneto Italia e del suo orgoglioso made in Italy”. Il momento clou della manifestazione, come di consueto, è stato al rifugio Faloria dove per il “Wine tasting delle aquile” sono saliti in passerella 226 grandi vini presentati da 58 produttori e 30 distillati dell'eccellenza italiana. Una grande esperienza da vivere questo 6° Vino Vip, sia per il nutrito numero di sommelier del gruppo servizi della nostra delegazione, che hanno dimostrato grande professionalità, sia, soprattutto, per la possibilità offerta a ciascuno di noi di partecipare all'evento, di viverlo da vicino e di poter scambiare con produttori e giornalisti idee per un concreto confronto sul vino.

Tra le attività della Delegazione che desidero menzionare, la più importante è senz'altro l'organizzazio-



ne, nell'ambito della 7ª edizione della Fiera dei Sapori italiani a Longarone (13-15 ottobre), del 3° Concorso enologico riservato ai produttori triveneti (vedi articolo a pag. 17). Ancora alla fine di settembre parteciperemo alla Festa dell'Uva di Fonzaso dove si terrà un convegno intitolato “La viticoltura in montagna: un'opportunità da saper cogliere”. A novembre, come di consueto, in concomitanza con i festeggiamenti del patrono della città di Belluno, a Palazzo Piloni si terrà la 4ª Rassegna del Vino Novello del Veneto Orientale, arricchita anche quest'anno dalla degustazione dei vini tradizionali prodotte dalle aziende espositrici. Nel ringraziare tutti per la fattiva collaborazione, auspico la vostra presenza sempre numerosa alle degustazioni del lunedì che, ribadisco, sono un vero momento di incontro, di scambio di idee e di accrescimento del nostro bagaglio culturale. ●



## I VINI DEGUSTATI

**Pinot grigio 2006 doc** “versione ramata”: vino dal particolare colore quasi rosato, con sentore fruttato e floreale, di piacevole freschezza e di buona persistenza.

**Tocai 2006 doc** (friulano con la nuova denominazione): brillante, consistente e intenso, in questo vino si individua soprattutto la tipicità, fiori di campo, pesca e leggera mandorla amara in retrogusto lo distinguono.

**Tullio Zamò 2004 doc:** da uve di pinot bianco 100%: colore giallo oro intenso, con sentore di frutta matura, bianca, con un finale di spezie, burro e cioccolato bianco, a dimostrazione dei 10 mesi passati in barriques in perfetta armonia; un grande vino bianco.

**Ronco dei Roseti 2000 doc:** non ha deluso le aspettative questo taglio bordolese da uve merlot, cabernet franc, cab. sauvignon e schioppettino, colore rosso rubino carico offre al naso molteplici sensazioni, dalla piccola frutta rossa matura anche in confettura, fino al caffè, al cuoio, alla liquirizia. Complesso al palato dove si distinguono note di mirtillo, fichi secchi e cacao. Pieno, intenso e persistente, non a torto è annoverato tra le eccellenze dei rossi italiani.

**Vola Vola 2003 igt,** giusto per la chiusura della serata questo passito da uve picolit, sauvignon e verduzzo friulano.

# Friuli doc

**I vini prodotti dalle vigne della famiglia Zamò, viticoltori da quasi un secolo, ospiti della delegazione bellunese**

“testo di Mario De Pra’

Serata da ricordare quella che ha visto ospiti a Belluno Silvano e Brigitte Zamò con i loro vini. La famiglia Zamò da quasi un secolo è vicina al vino. Ha iniziato il padre con un'osteria a Manzano, poi i figli hanno acquistato poderi particolarmente vocati a Rosazzo, Butrio e Roccabernarda dove producono i loro vini bianchi e rossi di particolare pregio. La filosofia dell'azienda è rispettare le leggi e i tempi della natura vinificando nelle nuove cantine con le moderne tecnologie. Il basso rendimento per ettaro e un occhio particolare ai vitigni autoctoni sono alla base del successo dell'azienda in Italia e nel mondo: 55 ettari sui colli Orientali del Friuli per 220 mila bottiglie. ●



Alto Gusto e Ais all'inaugurazione della mostra sul Tiziano



## LA GRANDE CUCINA DELLE DOLOMITI BELLUNESI

di Mario De Pra

Alto Gusto è un itinerario enogastronomico che tocca l'intera provincia, i migliori ristoranti e importanti aziende vinicole per una serie di appuntamenti da non perdere. Il programma è coordinato da Mario Agostini, sommelier e giornalista del Corriere delle Alpi. Tema dell'edizione 2007-2008 sarà “La cucina interpreta la musica”. Sarà sempre presente un sommelier. I titolari sono quasi tutti associati Ais. Vi partecipano:

- **Al Borgo** di Belluno, 0437-926755, 16 novembre 2007. Vini dell'azienda Roberto Zeni.
- **Tivoli** di Cortina d'Ampezzo, 0436-866400, 14 dicembre 2007. Vini “Lis Neris” di San Lorenzo Isontino.
- **Al Capriolo** di Vodo di Cadore, 0435-489207, 18 gennaio 2008. Vini di Franz Haas di Campagna (BZ).
- **Dolada** di Plois di Pieve d'Alpago, 0437-97914, 15 febbraio 2008. Vini di Gianni Masciarelli.
- **Baita Fraina** di Cortina d'Ampezzo, 0436-3634, 28 marzo 2008 con i vini del Conte L. Gasparini e G. Benanti.
- **Alle Codole** di Canale d'Agordo, 0437-590396, 11 aprile 2008. Vini di Bisol e cantina di Termeno.
- **Laite** di Sappada, 0435-469070, 9 e 10 maggio 2008. Vini di Livio Felluga.
- **San Lorenzo** di Puos d'Alpago, 0437-454048, venerdì 6 giugno 2008. Vini dell'azienda agricola Monte Rossa.

# Barbatelle doc

**Visita in Friuli per conoscere da vicino i Vivai di Rauscedo e i vini delle aziende Val Panera e Jacuss**

“testo di Mario De Pra’

Un nutrito gruppo di sommelier di Belluno si è recato ai Vivai di Rauscedo per una visita guidata al complesso cooperativo, da dove partono le barbatelle di molti impianti viticoli in Italia e nel mondo. È stato il dottor Giovanni Pizzuto a raccontare la storia di questa realtà, che circa 80 anni fa, ai piedi delle Prealpi Carniche, diede vita al primo nucleo di un'attività vivaistica ora nota come i Vivai Cooperativi di Rauscedo, la più grande azienda del settore nel mondo. Sono quasi 3 mila gli ettari complessivamente dedicati alla coltivazione da parte dei soci. L'enorme capacità delle celle frigorifere, oltre 80 mila metri cubi e la capacità di stoccaggio di 70 milioni di barbatelle, danno il senso della grandezza del vivaio, le cui caratteristiche peculiari sono il controllo sul prodotto, con conseguente garanzia di qualità e la

capillare distribuzione in Italia e nel mondo, attraverso V.C.R. France, Nova Vine in California e, in Australia, con Chalmers Nurseries, con circa 100 agenti con magazzino in Italia. La visita si è conclusa con una degustazione di vini prodotti in ambito sperimentale con cloni selezionati dalla cooperativa e in particolare l'attenzione si è catalizzata su alcuni tipi di prosecco esistenti nella zona di Valdobbiadene, completamente diversi tra loro. È seguita la visita all'azienda Val Panera di Villa Vicentina (UD), dove si è avuto modo di degustare diverse tipologie di Refosco, che qui vengono prodotti con cloni storici per interpretare al meglio questo antico vigneto della Doc Friuli-Aquileia, tipicità e qualità per questa azienda con cantina innovativa che utilizza per mantenere le tempe-

Michela Mazzucco e il giornalista Max Torcoli  
cosegnano la tesi a Pino Khail



LA CURIOSITA'

UNA TESI SU VINO VIP

di Mario De Pra

Michela Mazzucco, associata Ais, insegnante di esercitazione pratiche di laboratorio, cucina e sala bar alla scuola alberghiera di Cortina d'Ampezzo, ha conseguito il diploma universitario di Economia del Turismo presso Ca' Foscari a Venezia presentando la tesi intitolata "VinoVip Cortina. La manifestazione enologica d'élite", relatore il professor Jan Van Der Borg. La scelta dell'argomento, oltre che per la passione per il mondo enologico, è stata fatta in considerazione dell'importanza che l'evento ampezzano ha assunto nel panorama enologico internazionale. La tesi è stata consegnata a Pino Khail, ideatore ed organizzatore della manifestazione, nel corso del Wine Tasting delle Aquile lo scorso 30 agosto al rifugio Falaria.

rature durante la vinificazione un sistema di refrigerazione fatto esclusivamente con l'acqua dei pozzi della proprietà. E sempre nella stessa giornata è stata visitata l'azienda Jacuss di Montina di Torreano, dove i fratelli Sandro ed Andrea, con uve provenienti da un piccolo appezzamento di proprietà, vinificano i loro splendidi vini nella Doc Colli Orientali del Friuli. Un bell'esempio di piccola realtà che rispecchia la migliore tradizione friulana. ●



# Affascinante Franciacorta

**In visita a due storiche realtà portabandiera del Franciacorta nel mondo. Luoghi ricchi di cultura e professionalità del buon bere**

“testo di Carla Mucignat

Ci siamo recati in Franciacorta per approfondire la realtà di due storiche aziende che contribuiscono con successo a portare in Italia e nel mondo il prodotto principe di questa terra. Ricevuti dall'enologo Mattia Verzola, siamo entrati nell'azienda Bellavista di Vittorio Moretti. La visita in cantina è stata guidata con cortesia e competenza da Luca Rossi, che ci ha fornito preziose indicazioni per conoscere i prodotti aziendali. La degustazione si è aperta con il godibilissimo prodotto base dell'azienda, Franciacorta Cuvée Brut, 85% chardonnay e 15% pinot nero, vinificato per il 10% in pieces borgognone di almeno 5 anni. A seguire, Gran Cuvée 2002, 65% chardonnay e 35% pinot nero, elegante ed estremamente persistente. Infine la deliziosa sorpresa del Convento

della Santissima Annunciata, Bianco Franciacorta morbido ed avvolgente, prodotto dal vigneto più antico della zona. Per il pranzo ci siamo spostati all'agriturismo Cascina Carretto dove abbiamo apprezzato il Terre di Franciacorta Bianco, prodotto dall'azienda, con antipasti freddi seguiti da risotto allo spumante e scamorza, mentre il rosso ha accompagnato la grigliata.

Nel pomeriggio abbiamo visitato l'azienda Ricci Curbastro, ricevuti con affabilità dai proprietari Riccardo e Gualberto. L'azienda si propone anche come base di scoperta del territorio e luogo di autentica cultura custodendo numerosi oggetti appartenenti al mondo contadino. Il presente dell'azienda lo abbiamo incontrato in sala di degustazione, affrontando per primo il piacevole fruttato Franciacorta Brut, 60% chardonnay, 30% pinot bianco



» Padova  
Delegato Bruno Maniero  
Via Malachin, 5  
35031 Abano Terme (Pd)  
tel/fax 049/812038  
Cell. 333/5286277  
bruno.maniero@tiscali.it



foto di Gio Mantovana-Forum Spumanti d'Italia

CIAO ROBERTO

NON TI DIMENTICHEREMO MAI

Non erano ancora trascorsi tre mesi da quando lo scorso 19 aprile aveva ricevuto il nostro attestato di sommelier. L'entusiasmo gli si leggeva non solo sul suo bel viso ma anche negli occhi di un azzurro profondo. Tanti i desideri e le aspettative di condividere le iniziative della nostra delegazione, ma il destino è stato crudele. Roberto Frizzarin ci è stato strappato prematuramente l'8 luglio scorso. Ci mancherà il suo sorriso, la sua "s" sibilante e il suo saluto: "ciao bei!" Noi non possiamo che ricordarlo come una persona solare, che si è fatta subito ben volere da tutti. E allora vogliamo dirgli: ciao Roberto, ci mancherai, e non è un modo di dire.

e 10% pinot nero. A seguire, una proposta apprezzatissima: due tipologie di vino presentate in due annate diverse, due miniverticali per confrontarci con la mutevole realtà del vino. Ecco quindi l'Extra Brut, millesimato pas dosé ottenuto per metà da chardonnay e per metà da pinot nero, proposto nelle annate 2003 e 2000: opulento il primo, curiosamente ramato e di solidissima struttura il secondo. Infine il Saten Brut 2003 e 2002, da uve chardonnay vinificate in legno, i prodotti più caratteristici di questa terra, entrambi elegantemente persistenti ed avvolgenti nella loro morbidezza. ●

# Vialone nano e Valpolicella

**In terra veronese alla scoperta di due chicche dell'enogastronomia veneta, saperi e sapori della tradizione**

“testo di Carla Mucignat

La delegazione di Padova ha concluso il primo semestre di attività con una gita alla scoperta del cuore agricolo del Veneto, culla di cultura e tradizioni fortunatamente ancora vive, patria di prodotti eccelsi che hanno le radici nella storia ed il futuro nel cuore.

Da Buttapietra scopriamo la Bassa Veronese, patria del riso Vialone Nano igp. Lorella, la nostra guida, ci ha condotti nelle risaie, illustrandoci le peculiarità della produzione veronese: una piccola percentuale della produzione italiana, coltivata però solo con l'acqua delle risorgive e con l'aiuto delle carpe, che a fine stagione vengono raccolte

anch'esse e fritte. Ad Isola della Scala abbiamo raggiunto l'antica pila della Riseria Ferron. Persa nel verde, la Pila Vecia risale al 1650, è mossa da un meccanismo idraulico ed è in funzione ancora oggi per produrre un profumatissimo riso lavorato ai pestelli. La Pila è di proprietà della famiglia Ferron, che l'ha voluta mantenere attiva, nonostante la lavorazione su larga scala non possa avvenire in questo impianto, che prepara solo 90 chili di riso al giorno. Annesso alla Pila c'è il ristorante dove abbiamo gustato il pranzo ovviamente a base di riso. Bella ambientazione e cucina a vista dove si è esibito il giovane chef Matteo

Balestra, che ha riscosso unanime successo. Alla piacevolissima insalata di riso Carnaroli integrale con verdure, è seguita la carpa di risaia fritta, una sorpresa per molti. Ottima la scelta del tris di primi: riso Carnaroli con zucchine e gamberi, tagliatelle di riso ricotta e pomodorini e risotto all'isola-

na. Ai tavoli, Lugana S. Cristina 2005, da tutti ritenuto perfetto sui risi, e Valpolicella classico Nicolis 2004. Infine, un sublime budino di riso con albicocca ci ha ben predisposti all'incontro con Gabriele Ferron, titolare della riseria ed anima della rinascita del riso veronese.

Nel pomeriggio ci siamo spostati a S. Floriano in Valpolicella, alla scoperta dell'azienda Manara, piccola realtà a conduzione familiare. I fratelli Giovanni e Lorenzo ci hanno condotti nella loro cantina e ci hanno proposto in degustazione ben dieci prodotti diversi, specchio di una cura quasi maniacale del dettaglio nella lavorazione della singola tipologia, possibile solo in questa realtà di alto artigianato, che talvolta crea opere d'artista. Due Valpolicella Classico ed un Ripasso, seguiti da due Amarone ed un Recioto, giusto per avere il primo approccio all'azienda con i prodotti più tipici e per giudicarla più che degna della nostra attenzione, visto il favorevolissimo rapporto qualità/prezzo. A seguire, un simpatico passito bianco e l'eccellente Guido Manara, dedicato al padre scomparso. Per i molti curiosi, si è poi stappata una Garganega ed un diverso Recioto. Che piacevole scoperta, in questa gita: gli uomini veri esistono ancora. ●



“Spiriti Nobili”  
in collaborazione con  
Accademia della Grappa



da staccare  
e conservare

## Il Sommelier ambasciatore della grappa

La grappa ha bisogno di ambasciatori, cioè di persone che la conoscano e la sappiano trasmettere a quanti vogliono avvicinarsi a questo affascinante distillato, vera essenza dell'uva perché racchiude in sé lo spirito che la anima. Roberto Castagner ha pensato così di ospitare nella sua distilleria di Visnà di Vazzola (TV) una cinquantina di sommelier veneti, per un seminario formativo che è partito da una breve storia sulla distillazione per arrivare poi a valutare la temperatura di servizio ottimale, la scelta di un calice idoneo alla tipologia di grappa da degustare, nonché la possibile interpretazione del gusto del cliente per consigliargli il distillato giusto per ogni occasione. Tema dell'incontro, che si è tenuto il 15 giugno scorso, il miglioramento del servizio della grappa per diffondere la cultura del bere bene e italiano e imparare a valorizzare nel modo corretto la nostra acquavite di bandiera, in modo che il cliente possa degustarla al meglio e trarne il massimo piacere. L'obiettivo per quanti operano nel settore dell'enogastronomia è valorizzare i prodotti del territorio, legati a storia, cultu-

**I DEGUSTATORI UFFICIALI DELL' AIS VENETO DA ROBERTO CASTAGNER PER UN SEMINARIO FORMATIVO INCENTRATO SU COME MIGLIORARE IL SERVIZIO DELLA GRAPPA PER LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE**

ra e tradizioni che ci appartengono. La grappa oggi, grazie all'impegno nella ricerca di alcuni distillatori, non ha nulla da invidiare ai più famosi distillati internazionali. Ha anzi dei plus ineguagliabili, che sono la tracciabilità e la varietà. Da questa base possiamo ripartire per proporla al palato più esigente, fornendo nozioni adeguate perché la possa apprezzare nella sua unicità.



#### AD OGNI OCCASIONE LA SUA GRAPPA

La grappa oggi viene degustata in occasioni diverse: al bar, al ristorante o a casa, presentata miscelata ad altri ingredienti in originali cocktail, abbinata a pietanze o a dessert, come fine pasto da meditazione, perché oggi sono innumerevoli i modi in cui possiamo regalarci un piccolo piacere. Saper proporre il distillato indicato all'occasione è fondamentale e fa la differenza per riuscire a comunicare l'eccellenza di un prodotto e del servizio. Si parte da qualche semplice domanda, la cui risposta implica una scelta logica di distillato da servire: per esempio un distillato abbinato al dolce, oppure dello stesso vitigno del vino che l'ha preceduto, oppure da vitigni bianchi se la cena è stata leggera e da vitigni rossi se essa è invece stata ricca. Si possono poi interpretare i gusti personali: c'è chi predilige la morbidezza, chi la ruvidezza, chi la bassa gradazione, all'opposto l'alta gradazione, il bere scuro, il sentore fumé e altre possibili sfumature che ognuno esprime a modo suo. Talvolta non possiamo, per motivi di tempo, consigliare una grappa, allora Roberto Castagner ha pensato di proporre la propria. La sua Carta delle Grappe è una guida chiara, scorrevole ed accurata per scegliere tra grappe bianche, riserva e torbate, tra grappe morbide e secche, distinguendo vitigni e regioni di provenienza. La prima pagina si apre con la presentazione di un'acquavite d'uva, così fragrante da sembrare uva fresca. La temperatura incide sulla percezione olfattiva e gustativa. Se d'inverno l'ambiente è naturalmente vivibile, per cui anche i distillati sono apprezzabili al naturale, d'estate essi necessitano di qualche grado in meno per essere degustati. In generale possiamo dividere la famiglia in due categorie: le grappe giovani (ed i distillati d'uva) servite fresche a 8-10°C, le grappe invecchiate, riserva, torbate servite a 16-18° C.

#### LA SCELTA DEL BICCHIERE

Il bicchiere lo scegliamo con un ragionamento analogo a quello dei vini: per i distillati giovani, con una struttura leggera, che esprimono profumi primari e delicati la necessità è quella di non disperdere il patrimonio olfattivo e sceglieremo un calice stretto, per esempio il decoder scelto dall'Anag (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa). Per i distillati che si sono maturati nel legno, il cui bouquet si compone di un ampio ventaglio di profumi, alla



stregua di un grande vino rosso, sceglieremo un calice ampio, un ballon che consenta l'ossigenazione della grappa prima della sua degustazione. Le regole del buon servizio sono come quelle del bon ton, seguono l'evoluzione del costume di un popolo. Allora il sommelier che vuole essere aggiornato dovrà partecipare ad un percorso formativo di aggiornamento per diventare "Ambasciatore della Grappa e delle Acquaviti", che sarà organizzato in collaborazione con l'Ais. Questa ed altre iniziative sono un primo passo per la condivisione di un sapere oggi di pochi, che allargato a molti darà ulteriore valore alla nostra ospitalità tipicamente italiana, al territorio in cui viviamo, alla cultura che ci appartiene, di cui la grappa è alta espressione.

#### GLOSSARIO La grappa: Glossario minimo

**Acidi organici:** composti presenti nelle grappe che, in quantità modesta, giovano ad aroma e gusto del distillato. P.e. acido acetico, lattico, propionico, isovalerianico, capronico, etc. Sono importanti per la definizione dell'aroma della grappa.

**Accisa:** detta anche IFA, con il contrassegno di stato, è una imposta di stato sui prodotti alcolici.

**Acquavite d'uva:** acquavite di frutta ottenuta dalla distillazione del mosto fermentato di uve fresche in presenza di parti solide dell'acino d'uva. Differisce quindi dalla grappa per la materia prima di produzione e, generalmente, ha un aroma delicato e un gusto vellutato.

**Affinamento/invecchiamento:** procedimenti di implementazione della qualità di un distillato mediante riposo del liquido in recipienti diversi per periodi più o meno lunghi. L'affinamento di solito si compie in un tempo breve (qualche mese, meno di un anno) e può avvenire sia in legno sia in recipienti in acciaio o altro materiale inerte. L'invecchiamento avviene in legno (botti più o meno grandi) per periodi superiori all'anno e deve essere sorvegliato e certificato dall'UTF

per poter essere dichiarato in etichetta.

**Alambicco:** parte caratteristica dell'impianto di distillazione, tipicamente in rame, che più colpisce l'immaginazione del curioso che si avvicina al mondo delle grappe. Può funzionare a fuoco diretto, a bagnomaria, a vapore, sottovuoto etc. in impianti continui o discontinui.

**Alcool metilico:** alcool tossico per l'organismo presente in quantità minima, regolata dalla legge, nelle grappe. La presenza di alcool metilico elevata o addirittura fuori norma è dovuta alla cattiva conservazione delle vinacce o alla cattiva conduzione dell'impianto di distillazione.

**Alcoli superiori:** isoamilico, isobutilico, propilico etc. Sono alcoli contenenti più di due molecole di carbonio, presenti in quantità minime nella grappa. Si formano durante la fermentazione alcolica o l'insilamento delle vinacce.

**Aldeidi ed esteri:** sono composti chimici responsabili sia delle sensazioni erbacee (aldeidi sature) sia floreali (aldeidi insature), ma anche di sensazioni molto negative (rancido, bruciato). L'acetato di etile, uno dei principali esteri, in dose moderata esalta le sensazioni di fruttato, in eccesso determina sgradevoli sentori di acetone.

**Aromi:** primari sono gli aromi derivanti dalla materia prima utilizzata per la produzione del distillato. Sono particolarmente presenti nei vitigni aromatici. Secondari sono gli aromi che si formano con la ammostatura, la fermentazione e la distillazione. Sono preponderanti nelle grappe giovani non aromatiche. Terziari sono gli aromi determinati dall'invecchiamento, ovvero dal soggiorno del distillato in recipienti di legno. Gli aromi quaternari appartengono esclusivamente alle grappe aromatizzate, con erbe e frutti in infusione.

**Distillazione:** procedimento di estrazione dell'alcol etilico da materia prima liquida fermentata quale p.e. vinaccia, feccia di vino, vino. Le fasi del processo di distillazione sono tre: il riscaldamento, l'evaporazione, la condensazione.

**Filtrazione:** procedimento fisico di passaggio dell'acquavite in filtri di diversa porosità, necessario all'asportazione di molecole che potrebbero velare il distillato o costituire degli sgradevoli precipitati.

**Grappa invecchiata:** grappa che ha passato un determinato periodo in recipiente di legno. Ha colore che può andare dal paglierino all'ambroato a seconda dei recipienti utilizzati, dei legni e del tempo di permanenza nei recipienti di legno.

**Grappa:** termine riservato all'acquavite italiana ottenuta direttamente dalla distillazione delle vinacce; anche "acquavite di vinaccia" o "distillato di vinaccia" (quest'ultimo termine è riservato alla grappa non prodotta in Italia). Liquido incolore e limpido all'uscita dell'alambicco, deve avere gradazione alcolica compresa tra il 37,5% vol. e l'86% vol. La grappa è composta per circa il 60% di acqua, mentre il resto è sostanzialmente alcool etilico. Le sostanze aromatiche pesano per circa l'1% (ma anche meno) e sono tipicamente degli acidi organici, alcoli superiori, delle aldeidi o esteri e, nelle varietà da frutto aromatico (moscato, riesling etc.), dei terpeni. Nella preparazione della grappa è consentita l'aggiunta di acqua distillata e potabile, l'edulcorazione con saccarosio (massimo 2%), l'aggiunta di caramello.

**Grappasystem:** procedimento brevettato da Roberto Castagner per l'insilamento delle vinacce in sacchi di plastica alimentare in condizioni che impediscano fermentazioni incontrollate e l'attacco da parte di batteri e muffe, conservando la materia prima in condizioni ottimali per la distillazione. Le grappe prodotte con questo esclusivo sistema contengono componenti tossici in percentuali ampiamente al di sotto dei massimi stabiliti dalla legge.

**Impianto di distillazione:** impianto finalizzato a ricavare la massima parte possibile di alcool etilico dalla materia prima di partenza. Un impianto di distillazione può lavorare in continuo oppure discontinuo. Nel primo caso si intende un impianto in cui la materia

prima entra ed esce nel processo di distillazione senza che lo stesso debba essere interrotto. E' un impianto comunemente usato in presenza di quantità elevate di materia prima da distillare, garantisce un buon livello di prodotto, specie per grappe neutre o delicate. Il secondo è un impianto in cui si procede per "cotte" ovvero una certa quantità di materia prima da distillare viene immessa manualmente, il processo si svolge e si chiude con lo scarico. Questo tipo di impianto è impiegato per produzioni ridotte, specie di grappe aromatiche o fruttate, dà prodotti di elevata qualità, ma ha costi di gestione e manodopera nettamente più elevati del continuo.

**Refrigerazione:** operazione che consiste nel portare la grappa a bassa temperatura tra lo 0° e i -10° C per aumentare la stabilità del prodotto ed evitare possibili intorbidamenti.

**Riduzione del grado:** la grappa esce dall'alambicco a una gradazione molto elevata che la rende poco appetibile al palato del consumatore: una elevata quantità di alcool infatti impedisce la percezione degli aromi e del gusto caratteristici del prodotto. La riduzione del grado avviene mediante l'aggiunta di acqua potabile demineralizzata.

**Terpeni:** componenti chimici formati da atomi di carbonio e idrogeno, danno ai distillati profumi intensi. Sono distintivi delle grappe da vitigno a frutto aromatico come il Moscato, il Müller Thurgau e il Riesling.

**Torba:** combustibile di origine naturale, primo stadio della carbonificazione del legno.

**Torbasystem:** procedimento per l'affumicatura delle vinacce tramite fumi di torba collegato al Grappasystem, di invenzione di Roberto Castagner, impiegato esclusivamente dalla nostra distilleria.

**Vinaccia:** complesso delle parti solide dell'acino d'uva, bucce e vinaccioli, in presenza o meno del raspo, in cui è concentrata la maggior parte degli aromi dell'uva.

## Raffinati alsaziani



### Viaggio studio al Parlamento europeo di Strasburgo ed alla scoperta dei profumati e celebri vini bianchi dei più prestigiosi Domaine alsaziani

“ testo di Pia Mauro

Quattro giorni di visite e degustazioni ai più importanti Domaine alsaziani, conosciuti nel mondo per l'eleganza e la raffinatezza dei loro vini bianchi. L'Alsazia è fra le regioni vinicole più settentrionali della Francia, protetta ad ovest dalla catena dei Vosgi che assicurano un clima meno freddo nella stagione invernale e giornate calde e secche nel periodo estivo. I vigneti d'Alsazia si trovano, per la maggior parte, ad un'altitudine compresa fra i 170 ed i 420 metri e l'umidità autunnale favorisce lo sviluppo della Botrytis cinerea. I terreni presentano un'incredibile varietà di suoli. La vendemmia avviene normalmente entro la prima metà di ottobre, mentre nelle grandi annate da vendemmia tardiva e

muffe nobili, portate dalla naturale umidità autunnale, si può arrivare anche a dicembre. Il tour inizia a Strasburgo, per assistere ai lavori parlamentari in sessione plenaria del Parlamento europeo. In Alsazia si viene colpiti dalla maestosità dei vigneti che celebrano la simbiosi dell'uomo con il vino. La prima degustazione è stata a Turckheim, presso il Domaine della famiglia Humbrecht, viticoltori dal 1620 che hanno saputo coniugare il rigore dei principi della coltivazione biodinamica con la personalità e specificità del terroir alsaziano. Abbiamo potuto apprezzare il Pinot Gris Herrenweg de Turckheim 2004, potente ed assai strutturato, il Pinot Gris Clos Windsbuhl 2004, caratterizzato da

aromi complessi ed una bella mineralità. Poi sono seguiti il Gewurztraminer Wintzenheim 2004 con i tipici sentori di rosa antica e lichi, il Gewurztraminer Clos Windsbuhl 2004, più complesso con sentori di mandarino e spezie, il Riesling Turckheim 2004 ed il Riesling Herrenweg de Turckheim 2004, entrambi secchi ed eleganti.

Il giorno successivo ci siamo recati nella vallata di Kayserberg, dove si erge l'antica Domaine Weinbach, edificato nel Seicento dai monaci cappuccini e acquistato nel 1898 dai fratelli Faller. Dal 1979 guida l'azienda la figlia Colette insieme alle due figlie Catherine e Laurence che sanno produrre con armonia Gewurztraminer, Riesling e Pinot Gris riconoscibili per la loro purezza aromatica, il loro equilibrio e finezza gustativa. Abbiamo potuto degustare un Sylvaner 2005, un Pinot Gris 2005, un Riesling 2005 Grand Cru, il Riesling Schlossberg Grand Cru 2004, il Gewurztraminer Altenbourg 2005 ed un corposo ed elegante Gewurztraminer 2004 Vendage Tardive.

Nel pomeriggio è poi seguita a Bergheim la visita alla cantina dei "vignerons recoltants indipendants" Georges & Claude Freyburger apprezzando il rapporto qualità-prezzo dei prodotti. L'ultimo giorno siamo stati ospiti della cantina di Paul Ginglinger a Eguisheim dove abbiamo degustato il loro fresco Cremant d'Alsace, poi il Riesling cuvee Drei Exa, il Riesling Grand Cru Pfersigberg, il Tokai Gris Grand Cru Eichberg, il Gewurztraminer Grand Cru Pfersigberg ed infine l'opulento e maestoso Vendages Tardives. ●



Foto di gruppo - da notare il folto numero dei presenti - della delegazione padovana, riunita insieme in occasione di un recente incontro dedicato alle degustazioni

# Solidarietà in primo piano

**Alla "Cena di gala sotto le stelle" quest'anno l'Ais di Rovigo ha raccolto fondi per l'associazione "La Volanda"**

“testo di Cristiano Bendin

Uno scenario storico e architettonico fra i più suggestivi del Polesine, piatti e vini di qualità serviti con eleganza e professionalità, buona musica in sottofondo, un cielo blu e stellato e, perché no, un pizzico di mondanità: non si è fatta mancare nulla la "Cena di gala sotto le stelle", organizzata ai primi di luglio nella storica cornice di piazza della Vangadizza, dalla delegazione polesana dell'Associazione italiana sommeliers col patrocinio del Comune e della Pro Loco di Badia Polesine. Un appuntamento, giunto alla terza edizione, durante il quale la città ha offerto il meglio di sé ad almeno 180 selezionatissimi ospiti provenienti da Badia e dai

centri limitrofi. Come tradizione vuole, l'incasso della serata, al netto delle spese, è stato devoluto a favore dell'associazione "La Volanda", che da anni si occupa con successo dell'inserimento lavorativo dei ragazzi disabili. Un



» **Rovigo**  
Delegato **Dante Brancaleoni**  
Via Carducci, 113  
45027 Trecenta (Ro)  
tel/fax 0425/701307  
Cell. 335/8138325  
brancadante-ais-ro@libero.it

impegno, quello dell'Ais polesana, che continua da tre anni: ricordiamo, infatti, che con i fondi raccolti in occasione della prima serata, nel 2005, venne finanziato il restauro del bassorilievo recante l'immagine di una baccante, murato alla base del campanile abbaziale; con la serata dello scorso anno, invece, fu finanziata la pubblicazione di un volume sulla vita di San Teobaldo, il patrono della città altopolesana. Il cocktail, particolarmente apprezzato, è stato realizzato in collaborazione con la ditta Chalet di Creazzo (VI): un team di professionisti, coordinato dal titolare Francesco Barnes e da Lorena

Carpanese, che ha contribuito al successo della serata. Impeccabile anche il servizio in tavola, curato dai sommelier polesani Sandro e Nicola Braggion, Daniela Berto, Stefania Vettorato, Nicola Zuccarello, Alberto Venturin, Dario Bertelli e Olena Soroca. Di prima scelta i vini: un Prosecco di Valdobbiadene "Crede" dell'azienda Bisol e un Crémant d'Alsace "Cave du Roi Dagobert" con gli antipasti, serviti davanti alle arche marmoree degli Estensi; uno Chateau de L'Auche "Villa Elena" e un Grechetto doc Colli Martani di Madonna Alta con i primi; un Edmeo igt della Tenuta Pennita con il secondo e, in chiusura, un Marsala Superiore Oro delle Cantine Pellegrino e una grappa riserva di Beniamino Maschio col caffè. Ricco il parterre di ospiti, tra cui il sindaco Paolo Meneghin, il presi-

dente regionale dell'Ais Dino Marchi, il delegato provinciale Dante Brancaleoni e il decano dei sommelier Tiberio Tocchio. Decisivo, per la buona riuscita dell'evento, il contributo di vari sponsor privati e l'apporto organizzativo del gruppo badiese dell'Ais, con Stefano Pattaro, Fabrizio Borin, Mariagrazia Canali Gianfranco Rossi, Sandro Braggion, Dario Bertelli, Tiziano Busin e Carlo Moretti. Al termine della cena, l'assessore comunale alle Pari opportunità, Cristina Tesin, ha consegnato un tastevin a Daniela Berto, vincitrice del premio quale miglior sommelier veneto non professionista. ●

# Lo Champagne è la festa

**Nella campagna polesana, un inedito matrimonio fra i piatti poveri della tradizione locale e l'eleganza delle bollicine francesi**

“testo di Cristiano Bendin

“Lo Champagne non fa parte della festa. E' la festa”, scriveva lo scrittore francese Alexandre Dumas. E così è stato in una calda serata di luglio all'agriturismo Valdirana di Trecenta, dove, alla raffinatezza delle bollicine d'Oltralpe, si è unita la genuinità

dei sapori polesani in un clima di festa ed amicizia nel cuore della campagna altopolesana, tra i campi di mais, il canto dei grilli e il profumo del frumento appena mietuto. Il tutto sotto lo sguardo vigile di una mezza luna splendente. E' stato proprio questo

inedito matrimonio tra l'elegante vino francese e i piatti "poveri" della tradizione polesana a decretare il successo della serata enogastronomica organizzata dalla delegazione rodigina dell'Ais con gli Champagne importati da Villa Elena Srl di Campocroce di Mirano (VE), azienda leader in Italia nella produzione e vendita delle etichette Chateau de l'Auche e Prestiges des Sacres, presente alla serata col rappresentante legale in Italia Paola Furlan. A fare gli onori di casa, come sempre, il delegato provinciale Ais, Dante Brancaleoni, che ha presentato i vini e invitato i sommelier e gli appassionati intervenuti alla serata a compiere le descrizioni e ad attribuire i punteggi. Questi i vini degustati: Nus malvoise 2005, Chambave muscat 2005, Champagne Cuvée brut selection Prestige des Sacres, Champagne Chateau de l'Auche 1998 blanc de noirs, Champagne Ch. de l'Auche in magnum. Ricordiamo che Prestige de Sacres e Chateau de l'Auche sono i due marchi di punta dell'azienda vinicola di Germigny, Janvry e Rosnay, nata nel 1961: la cooperativa può contare oggi su circa 160 vigneroni associati e 122 ettari di vigneto che si estendono nella rinomata zona delle montagne di Reims. Al termine della degustazione, è stata consumata la cena a base di piatti rigorosamente locali, come il baccalà alla polesana, preparati dalla cucina di Carlo Malvasi, titolare del Valdirana. Ad allietare la serata anche la lettura di alcune poesie d'amore selezionate per l'occasione da Renato Maggiolo. Nel box a lato una piccola selezione. ●

## LO CHAMPAGNE IN RIME

di Renato Maggiolo

Lo champagne è poesia d'amore. Sia perché è il vino delle occasioni amorose, sia perché non è possibile non innamorarsi dello champagne. L'introduzione a tutti gli champagne, ma particolarmente al brut selection Prestige des Sacres 2004, l'ha già scritta il sommo Poeta:

*Tanto gentile e tanto onesta pare  
la donna mia quand'ella altrui saluta,  
ch'ogne lingua deven tremando muta,  
e li occhi no l'ardiscon di guardare.  
Ella si va, sentendosi laudare,  
benignamente d'umiltà vestuta,  
e par che sia una cosa venuta  
da cielo in terra a miracol mostrare.  
Mostrasi sì piacente a chi la mira,  
che dà per li occhi una dolcezza al core,  
che 'ntender no la può chi non la prova:  
e par che de la sua labbra si mova  
un spirito soave pien d'amore,  
che va dicendo a l'anima:  
"sospira".*

E cercando di farmi rabboccare i calici dalla splendida Stefania mi sembra che Catullo abbia scritto per lo champagne:

*Viviamo, mia Lesbia, e amiamo  
E ogni mormorio perfido dei vecchi  
Valga per noi la più vile moneta.  
Tu dammi mille baci e quindi cento,  
poi dammene altri mille e quindi cento,  
quindi mille continui e quindi cento.  
E quando poi saranno mille e mille  
Nasconderemo il loro vero numero,  
che non getti il malocchio l'invidioso  
per un numero di baci così alto.*

Ove i baci erano i calici e l'invidioso potrebbe essere il poliziotto con l'alcolometro.

Forse banalizzo troppo, ma, si sa, sulla sessantina "si lascia la femmina per la cantina".

# L'Umbria nel bicchiere

**Viaggio studio nel cuore verde dell'Italia, l'Umbria, alla scoperta del sagrantino e del sangiovese**

“ testo di Gian Vittorio Fenzi

Un viaggio in Umbria, patria di uno dei più interessanti vitigni autoctoni italiani: il sagrantino. Giunti alla cantina Madonna Alta, a Montefalco, abbiamo degustato un paio di annate di ottimo sagrantino e un interessantissimo bianco: il grechetto dei Colli Martani. Questo importante vitigno autoctono trova la sua migliore espressione in queste zone. Stupisce per la nettezza dei profumi fruttati e floreali e per il corpo importante dotato di freschezza, calore e di una notevole intensità. Il contrasto con il sagrantino era netto, ma rivelava come entrambi i vini fossero figli della stessa terra. Nei sagrantino assaggiati, pur con le differenze legate alle diverse annate, si notavano immediatamente la forza e ruvidezza dei tannini non ancora domati dal tempo, i profumi di frutta a bacca rossa, le spezie e tutta la gamma dei profumi terziari che iniziavano a far capolino mostrando una promettente complessità.

La seconda azienda visitata è stata il

Castello delle Regine ad Amelia ai confini con l'alto Lazio. Guidati dal responsabile dell'ospitalità dell'azienda Fabio e illuminati dagli interventi della campionessa regionale Daniela Berto, i primi quattro vini non hanno avuto per noi segreti. Il primo è stato il Bianco delle Regine, un uvaggio insolito per queste zone, di chardonnay, sauvignon, pinot grigio e riesling, figlio della ricerca accurata fatta nel podere dove alcune zone si prestavano bene a questi vitigni. Sono seguiti due rossi, un uvaggio e un sangiovese in purezza, ma il gran finale è stato il merlot, di un bel rubino compatto e vivace, al naso arrivano le viole, l'amarena, le erbe dei boschi mediterranei, le spezie e infine in bocca sorprende per la ricchezza, l'equilibrio, la piacevolezza della nota tannica e la persistenza della nota fruttata. L'obiettivo dell'azienda è fare un gran sangiovese. Per questo ha fatto zonare tutti i terreni, ha voluto come enologo Franco



Bernabei, ha costruito una cantina sotterranea, ha lasciato i boschi che rinfrescano il clima, ma soprattutto ha creato una gamma ampia in cui ogni tipologia trova la sua giusta collocazione. Durante il pranzo degustiamo il Princeps e il Sangiovese Selezione del Fondatore. Il primo, ottenuto da cabernet, sangiovese e merlot affinato un anno in barrique, si presenta bene al naso, lascia stupiti per la complessità dei toni ed in bocca mantiene alla grande tutte le promesse fatte, ritrovando il frutto e l'eleganza che ci suggeriva al naso. La seconda sorpresa è stato il Sangiovese Selezione 2001 un vino dal colore ancora vivace, che al naso dona aromi profondi di amarena sotto spirito, rosa canina, viola appassita, spezie e l'affacciarsi di humus, tabacco, cacao, cuoio; intenso con tutta la tipicità del vitigno l'attacco in bocca con un finale armonico e lungo, un vino pronto da bere di impostazione moderna e dove l'anno in barrique serve soltanto ad affinare un vino dal carattere deciso. ●

# Nettare divino

**Degustazione e approfondimento sulle tipiche lavorazioni dei Vini Santi in compagnia dell'enologo Alessandro Ali**

“ testo di Wladimiro Gobbo

Nell'incantevole cornice di Villa Braida a Mogliano Veneto, durante le degustazioni del lunedì, abbiamo approfondito le conoscenze sul “Vin Santo e Vino Santo”. Il relatore della serata Alessandro Ali, enologo delle cantine Lamole di Lamole del Gruppo S. Margherita, ci ha condotto nel particolare mondo della vinificazione di questi straordinari prodotti dell'enologia italiana. E' stata un'interessante carrellata partendo dalle caratteristiche del vitigno (buccia spessa, per resistere meglio all'appassimento) e del grappolo (spargolo, per permettere maggiore aerazione durante l'appassimento), soffermandosi sulle varie tipologie e le diverse tec-



» Treviso  
Delegato Arno Galleazzi  
Via Cirenaica, 13  
Treviso  
tel/fax 0422/261385



niche di appassimento e finendo sui differenti vasi vinari utilizzabili. E proprio prendendo spunto dai vasi vinari, che nella tradizione toscana vengono chiamati “caratelli”, ossia piccole botti da 50-150 litri utilizzate per la lenta e lunga fermentazione dei mosti da uve passite, sono stati presentati i primi due vini in degustazione: Vin Santo del Chianti Classico 2001 doc (gr. 16,0%) dell'a-

zienda Lamole di Lamole e Vin Santo del Chianti “Occhio di Pernice” Ris. 2000 (gr. 15,5%) di Ravazzi. La particolarità dei caratelli sono i diversi lieviti madre che possono svilupparsi al loro interno. Come lieviti madre non si intende, ovviamente, quelli relativi alla produzione del pane, bensì lieviti

autoctoni e indigeni dei singoli caratelli, che riescono a svolgere questa difficile fermentazione dei Vin Santi toscani. Grazie alla combinazione di questo piccolo ecosistema che si sviluppa in ogni singolo caratello e unitamente agli aromi conferiti dai diversi tipi di legno utilizzati per la loro costruzione (rovere e castagno), si trae un prodotto unico. Se i Vin Santi toscani hanno

**Vin Santo del Chianti Classico 2001 doc,**  
**Az. "Lamole di Lamole" di Greve in Chianti (FI)**



Si presenta di color giallo dorato con riflessi brillanti, al naso subito manifesta la qualità eccellente, ampia varietà di sentori: di frutta evoluta (uva passa, fichi, sentori agrumati, cedro candito), di caramella inglese, sino alle note più dolci ed evolute come il cioccolato bianco, lievissima vaniglia che tutto avvolge. In bocca, perfetto l'equilibrio delle sue componenti, che si delineano intense e lunghe nel suo persistere. Qualità eccellente, armonia senza imperfezione.

**Vin Santo del Chianti riserva "Occhio di Pernice"**  
**Riserva 2000 doc, Az. Ravazzi di San Casciano Bagni (SI)**



Si presenta con color giallo tipo oro antico, con sfumature verso il rosa antico, i riflessi sono brillanti. All'olfatto note di frutta dolce e secca, di albicocche, fichi, noce, di fiori secchi, si accompagnano a leggere sensazioni eteree di smalto e lievissima sensazione volatile, quasi anch'essa evoluta verso note più dolci di miele di castagno con sottofondo di vaniglia. In bocca la morbidezza è avvolgente e ben si contrappone alla componente secca e alcolica che asciuga la bocca. Ne risulta una sincronia complessiva di qualità eccellente e di armonia tra sensazioni vellutate e sensazioni austere.

**Vino Santo Trentino 2000 doc,**  
**Az. Giovanni Poli di S. Massenza di Vezzano (TN)**



All'esame visivo si presenta di color giallo dorato con bei riflessi cristallini. Al naso esprime la sua complessità di profumi, di frutta matura, passita, frutta secca, fiori passiti di frutta secca, nocciole sino a sentori come il marzapane, la caramella mou, lieve vaniglia. Le note dolci sono prevalenti sia in naso che in bocca, senza però essere stancanti grazie e si accompagnano a sensazioni fresche e sapide. Armonia in bocca che si esprime con persistenza ed intensità. Avvolgente e rotondo.

**Vin Santo di Gambellara 2003 doc,**  
**Az. Vignato di Gambellara (VI)**



Il vino si presenta di color giallo dorato, con bei riflessi cristallini, al naso è intenso ed esprime complessità con sentori di mela matura, cotognata, mandorla, sentori di fiori bianchi, si accompagnano a profumo di miele, crosta di pane, tostatura. Se al naso inizialmente si è espresso con difficoltà, in bocca da subito esprime la sua potenza fatta di sensazioni fresche e sapide ben accompagnate da una sensazione abboccata e vellutata. Lunga la persistenza in bocca. Armonico.

**Vin Santo di Vigoleno dolce 1998 doc Colli Piacentini,**  
**Az. Lusignani di Case Orsi di Vigoleno (PC)**



Nel bicchiere si presenta di color giallo ambrato, limpido e consistente. All'olfatto presenta intensità e ampiezza di profumi che vanno da note di frutta più che matura, frutta secca, carrube, nespole, sino a note dolci di miele di castagno. Tutte accompagnate da una leggera nota ossidativa e di lieve vaniglia. In bocca si presenta con intensità e persistenza dove le sensazioni dolci risultano essere la parte prevalente e dominante. La sensazione sapida sostiene l'insieme. Difficile confrontarsi con questo "sconosciuto", che per la sua armonia, la sua ricchezza di componenti e di sensazioni stimola la ricerca e la conoscenza.

*La degustazione descrittiva è a cura di Loretta Da Re*

affascinato per le loro caratteristiche, il Vino Santo trentino non è stato da meno. Il Vino Santo 2000 trentino doc (gr. 13%) di Poli, tra i migliori vini da dessert d'Europa, ha affascinato per la sua fine ed elegante complessità, verosimilmente legata all'Ora, vento che da potente, quando soffia a ridosso delle rive dell'alto Garda, giunge morbido e lieve nelle valli dei laghi trentini accarezzando i grappoli della Nosiola e concentrandone per tutto l'inverno gli zuccheri al punto da poterne ricavare, nella settimana di Pasqua, un mosto straordinario che la fermentazione e la maturazione, prima in acciaio e poi in rovere (fino a otto anni), arricchisce ed evolve ancora. Restando nelle particolarità, con le 4 mila bottiglie prodotte all'anno tra tutti i viticoltori, abbiamo conosciuto il Vin Santo di Vigoleno 1998 doc Colli Piacentini (gr. 12% + 12%) di Lusignani, dai vitigni Santa Maria e Berverdino coltivati su colline nelle vicinanze di Salsomaggiore Terme con una lavorazione manuale e attuando tecniche di coltura integrata per la salvaguardia dell'ambiente, un altro vino eccezionale e unico. Ci è stato poi proposto il Vin Santo di Gambellara. Essendo il più conosciuto, le aspettative erano alte e questo 2003 doc (gr. 13,5%) di Vignato le ha ampiamente rispettate. L'essenza ricavata dalle "recie" della Garganega "picae" ai travi dei granai ci ha regalato fini e complesse sensazioni. ●

# A San Patignano anche ottimi vini

## I sommelier di Treviso in visita alla comunità di San Patignano, una struttura dedicata all'enologia e a molte altre attività che assicurano l'indipendenza

“testo di Mirco Sardi

San Patignano, un mondo popolato di persone impegnate a riconquistare la propria dignità. Una grande famiglia che vive e lavora all'interno di questa grande struttura che si estende per 250 ettari di terreno di cui 110 vitati. Stefano Bariani, addetto al commerciale, ci ha guidato nella zona di vinificazione, nella barriera, illustrandoci i vari processi di lavorazione. I vini prodotti dalla comunità sono: Aulente bianco igt, bianco Rubiconde da uve sauvignon e chardonnay; Aulente rosso igt sangiovese Rubiconde da

uve sangiovese, Avi doc sangiovese di Romagna riserva da uve sangiovese, Montepirolino doc colli di Rimini da uve cabernet france, cabernet sauvignon, merlot, Noi doc colli di Rimini da uve sangiovese cabernet sauvignon e merlot. Abbiamo vissuto dei momenti di comunità, a pranzo con Bariani e tutti gli ospiti. All'interno della comunità troviamo un attrezzato ospedale con reparti di chirurgia, ostetricia, medicina generale, studio dentistico. Un asilo nido che può accogliere oltre 60 bambini, un'officina meccanica e una lavanderia. Il

reparto macelleria, il caseificio, il panificio funzionano per soddisfare le esigenze dei 1200 e più ospiti della struttura. Varie sono le attività che i ragazzi possono intraprendere durante la loro permanenza a San Patignano: dalla produzione agroalimentare alle varie funzioni all'interno della ristorazione, all'artigianato, alla grafica, all'agricoltura, alla viticoltura ed enologia. Si svolgono ogni anno corsi di recupero per tutti gli ordini scolastici. E ancora una scude-

ria con 80 cavalli, box e attrezzature aggiornate, una struttura coperta per organizzare concorsi ippici, un percorso di equitazione scoperto con illuminazione a giorno dove si svolgono ogni anno concorsi ippici internazionali. Vi è una biblioteca con oltre 10 mila libri, due strutture per le programmazioni cinematografiche e televisive. C'è una tensostruttura che accoglie palestra e campo da tennis e da volley per incontri e tornei regionali. Una piscina in funzione nella stagione estiva e tantissimo verde. Il merito di tutto questo va a Vincenzo Muccioli, fondatore della comunità. ●

### IDONEI AL III LIVELLO DEL CORSO DI CASTELFRANCO VENETO

Ballotta Massimo, Basso Giuseppe, Bastianel Valter, Berti Igino, Boaro Michele, Bortolini Diego, Bozzetto Elisabetta, Brunati Franco, Bussolaro Enrico, Capuzzo Luciano, Carraro Nadia, Cavallin Gabriella, Cazzaro Lisa, Cescon Giuseppe, Crosato Adriano, D'Andrea Marco, Dalan Monia, Dalla Corte Giuseppe, Franzini Marilena, Franzini Matteo, Gandin Valentino, Gasparin Alessia, Guizzo Paolo, Liberalato Marco, Manenti Cristina, Maraner Isabella, Paccagnella Elisa, Paoletti Mirna, Parolin Flavio, Pasinato Alberto, Ruggieri Alberto, Sartor Ennio, Sartore Michele, Selfo Reis, Veneri Carlo, Zambon Daniele, Zanandrea Alessandra, Zancan Antonella, Zardo Jessica, Zardo Massimo, Ziero Roberta.

### IDONEI AL III LIVELLO DEL CORSO DI FONTANELLE-ODERZO

Bet Viviana, Cenedese Lucio, Dei Rossi Davide, Facchin Giovanni Battista, Fuser Danilo, Larizza Marcello, Lavaroni Giorgia, Lizzotte Annette, Ottogalli Gianni, Pancino Ottavio, Piccoli Andrea, Rossi Ezio, Russolo Giorgio, Steski Doliva Florian, Trevisan Michele, Truant Antonello, Ulian Flavio, Venezia Gabriella.



# La famiglia cresce

**Festosa ed attesa la cerimonia di consegna dei diplomi ai nuovi sommelier, oltre cento, nell'ospitale cornice di Villa Berlucchi**

“testo di Paolo Chinellato  
foto di Ferdinando Trevisan

La conclusione di un importante percorso formativo rappresenta una tappa fondamentale ed un traguardo ambito e prestigioso per qualsiasi persona. A maggior ragione se si superano esami impegnativi dove, inevitabilmente, viene operata una selezione e la preparazione viene messa particolarmente alla prova. Per questo accresce la soddisfazione di vedere riconosciuta la preparazione, l'impegno ed anche la costanza dei nuovi colleghi che, raggiunto il sospirato traguardo dell'ambito diploma, si affacciano con spirito di collaborazione alla nostra associazione, ora in veste ufficiale di sommelier. Questo lo spirito della

consegna dei diplomi che si è svolta nella splendida, sempre ospitale cornice di Villa Berlucchi.

Le delegazioni di Treviso, Padova e Venezia hanno portato al conseguimento del diploma oltre 100 nuovi sommelier in una serata che per loro sarà indimenticabile e che per tutti i presenti è stata lieta ed interessante. Come ha sottolineato il nostro presidente, Dino Marchi, per i nostri colleghi da oggi si apre una strada di impegno: essere un punto di riferimento per amici, conoscenti e, in generale, per quanti ruotano attorno alla loro sfera di contatti sociali nell'ambito enologico. Questo comporta non limitarsi a quanto imparato nei corsi ma richiede un continuo aggiornamento ed impegno ad approfondire la propria preparazione. Inoltre si deve dimostrare disponibilità e impegno a collaborare con i colleghi della propria delegazione nelle attività e nelle iniziative promosse in sede provinciale e regionale. In tale contesto il diploma non diventa solo un sospirato punto di arrivo, ma si caratterizza come un punto di parten-

## PROSSIMI APPUNTAMENTI

**15 ottobre.** Visita in Friuli presso l'azienda Pighin, Pavia di Udine (UD). Trasporto con pullman. Partenza da Mestre. Costo presunto € 50

**19 novembre.** Visita all'azienda Contrà Soarda, Bassano del Grappa (VI). Trasporto con pullman. Partenza da Mestre. Costo presunto € 50

**10 dicembre.** Assemblea della delegazione provinciale di Venezia. Alle 15 presso l'Hotel Venezia di Mestre (VE), zona Barche. Ore 17: selezione per il concorso "Miglior Sommelier del Veneto". Si pregano gli interessati di contattare il delegato Enrico Zennaro. Alle 19 protagonisti i Vini dell'azienda Masi di Gargagnago di Valpolicella (VR). Segue cena. Costi: degustazione € 10, cena € 40.

za e di apertura di nuovi orizzonti. Questo pensiero vale non solo per i nuovi, ma credo possa e debba estendersi a tutti noi che accogliamo con amicizia questi nostri nuovi colleghi e rinnova l'entusiasmo e l'impegno per l'Ais. Perfetta la cornice dell'azienda Berlucchi che ha allietato con una cena davvero interessante la serata, anche con i suoi importanti e notissimi vini. ●



» Venezia  
Delegato Enrico Zennaro  
Via Livorno, 1  
30019 Sottomarina (Ve)  
tel/fax 041/401746  
Cell. 339/1879042  
enricozennaro@virgilio.it

# Il vino di Machiavelli

**Tra vino e vigneti, in un mix di storia e cultura, nella terra del Chianti Classico, dove Niccolò Machiavelli scrisse il "Principe"**

“testo di Paolo Chinellato  
foto di Maria Teresa Bettin

La Toscana, culla di cultura, di uomini illustri che hanno fatto la storia, ma anche terra di nobili vini. E l'incontro tra vino e storia, vigna e cultura si rinnova ad ogni manifestazione, ma anche ad ogni vendemmia. A Sant'Andrea in Percussina, nel comune di San Casciano, questo connubio sembra trovare una delle sue più alte espressioni, mentre par di sentire

riecheggiare le voci della famiglia Machiavelli e del suo figlio più illustre: Niccolò, uno dei più grandi scrittori di politica di tutti i tempi. Qui il segretario fiorentino scrisse "Il Principe" e qui continuò l'opera paterna coltivando viti e olivi, esemplare incontro tra l'acume politico e la cultura profonda con la natura, le tradizioni, i sapori di questa terra

fortunata. Ventotto ettari di vigne in coltura specializzata producono il celebre Chianti Classico e la sua riserva, oltre ad altre selezioni di vini esclusivi. Le cantine, sotto la casa che fu del Machiavelli, sono rimaste le stesse "celle di vino di contro a detto albergaccio" citate nel documento del 1498, mentre numerose botti di pregiata quercia affinano come allora, lentamente, i vini della vigna di Fontalle. Già allora si produceva il vino "Vermiglio", antenato del Chianti, che maturava nelle profonde cantine di Casa Machiavelli ed

»

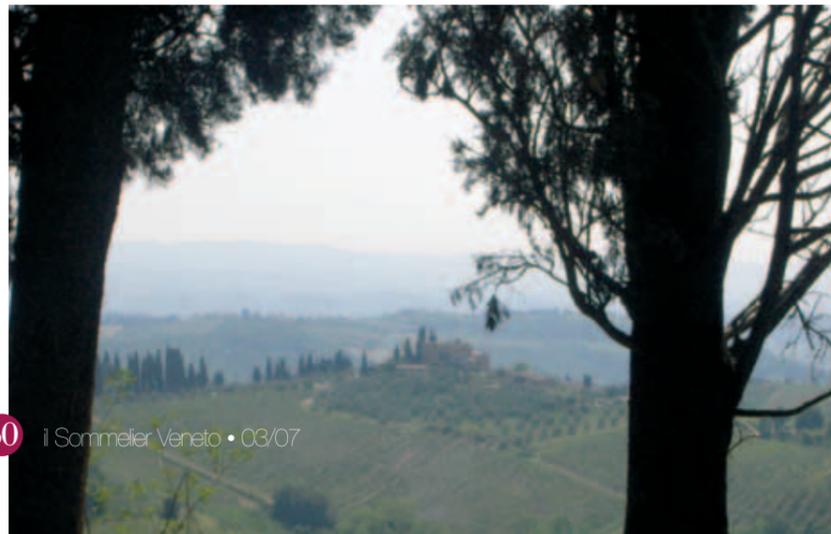


## I VINI DEGUSTATI

**Vigna di Fontalle.** Chianti Classico Riserva docg, 100% sangiovese, 2002. 26 ettari a 300 metri di altitudine allevati a Guyot e cordone speronato su terreni altamente vocati (alberese, galestro, scisti argillose) esposti a sud con una resa di 70 quintali per ettaro. Vinificazione: grappoli raccolti a mano a metà ottobre vinificati con 21 giorni di macerazione e frequenti rimontaggi a 25°. Il 50% fermentato in barrique, il resto è maturato 2 anni in botti di rovere francese. Dopo l'assemblaggio, il vino è stato imbottigliato ed affinato in bottiglia per almeno tre mesi. Si presenta con un colore ancora rosso porpora con qualche timido riflesso granato, profumi intensi e complessi di frutta di bosco (lampone e mora) e floreali (giaggiolo) che esaltano note di vaniglia, di resina, confettura con un finale di cacao e liquirizia. In bocca è caldo, morbido e di lunga persistenza, coerente con gli aromi avvertiti al naso: decisamente armonico.

**Principe Toscana igt.** Uve sangiovese, cabernet, pinot nero, merlot. 3,5 ettari a 300 metri d'altitudine esposti a sud con un terreno di medio impasto di tufo e alberese. Sistema di allevamento a Guyot a potatura corta con una produzione di 75 quintali per ettaro ed una resa in vino ridotta al 65%. Grappoli raccolti a mano e vinificati separatamente in tini di acciaio, macerazione di 18 giorni a 25°. Dopo la malolattica il vino è stato assemblato ed ha iniziato la sua maturazione in barrique per circa 9 mesi. Poi è passato in botti grandi in vetro prima della commercializzazione. Si presenta con un colore rosso rubino intenso con nuance granate, profumo intenso e complesso con riconoscimenti di confettura, di casis e di marasca, accompagnati da note di vaniglia noce di cocco e cacao. In bocca è caldo, morbido, elegante con una piacevole sensazione finale amarognola di cacao.

il Segretario Fiorentino, nei suoi scritti, citava una vigna particolarmente vocata, la "Fontalla", che prendeva nome da una fonte di acqua purissima che sgorgava sotto un ulivo pluricentenario. La Vigna di Fontalle dal 1982 dà il nome alla Riserva di Chianti Classico, ottenuta secondo le moderne tecniche enologiche, nel pieno rispetto della grande tradizione della casa. In questo stupendo ed intrigante panorama si è svolta la visita della delegazione di Venezia, grazie alla squisita ospitalità del Gruppo Italiano Vini ed alla disponibilità e cortesia di Roberta Speronello, nelle storiche Cantine del Chianti Classico nel contesto del Consorzio del Gallo Nero. ●



## Fra tradizione e innovazione

**L'azienda di Soave ha proposto ai sommelier veneziani anche altri, blasonati vini, dall'Amarone al Recioto**

“testo di Paolo Chinellato  
foto di Maria Teresa Bettin

Nell'annosa diatriba fra "modernisti" e "tradizionalisti" in Toscana, talvolta con toni da autentica "guerra santa", ecco un prodotto che riesce a placare gli animi e soddisfare i critici più esigenti. Siamo nella zona più vocata del Chianti, fra Panzano e Radda, a 500 metri sul livello del mare, che per poche centinaia di metri si trova ancora in provincia di Siena. Vigneto impostato in modo moderno dalla storica azienda Melini, del Gruppo Italiano Vini, con più di 500 piante

per ettaro ed una produzione di circa un chilo per pianta. La percentuale di Sangiovese è assai vicina al 100% ed in cantina è fatto maturare in botti grandi da 50 ettolitri: il risultato è un Chianti Classico di grande carattere, concentrato, ma non pesante o marmellatoso, anche nelle annate particolarmente calde. ●

### I VINI DEGUSTATI

#### Chianti Classico "La Selvanella"

**Riserva 2003.** Si presenta con un rosso rubino intenso, appena venato di riflessi granati. Naso intenso, importante, con terziari evidenti ed accattivanti (confettura, liquirizia e cacao). Complessità notevole che ritroviamo in bocca in maniera coerente con tannini importanti ma rotondi ed eleganti. Lascia un piacevolissimo ricordo di sé.

#### Vernaccia di San Gimignano "Le Grillaie" 2003.

Il colore fa intravedere piacevoli riflessi dorati mentre salgono al naso note fruttate (soprattutto frutta matura ed esotica). In bocca rivela una struttura importante ed equilibrata, si ritrovano gli aromi fruttati ed un finale profondo di mandorla quasi di pasticceria. Notevole l'armonia che questo prodotto trasmette.

## Soave: i magnifici dodici

**A Monteforte d'Alpone i degustatori ufficiali alle prese con i 12 migliori Soave selezionati da un panel di oltre settanta**

“testo di Matteo Gudiorizzi  
e Ivana Guantiero

Il Soave sta vivendo una stagione di rivalutazione della garganega non solo per vini di pronta beva, ma anche per vini più complessi che possono affrontare un periodo di affinamento più lungo. Dietro ci sono gli sforzi sostenuti nell'ultimo decennio per l'ottenimento delle due Docg, Recioto e Superiore, l'impegno nella zonazione con la catalogazione dei cru, i sacrifici e gli investimenti dei produttori nei nuovi impianti. Sono temi fatti propri dalla bella manifestazione "Tutti i colori del bianco" tenutasi a Monteforte d'Alpone lo scorso maggio. In concomitanza di questo evento, i degustatori ufficiali Ais del Veneto si sono cimentati in un nutrito panel di campioni di Soave, circa una settantina, a cavallo delle annate

2004, 2005 e 2006.

Recentemente siamo stati invitati nella sede del Consorzio per riassaggiare i 12 vini che hanno ottenuto il punteggio più alto e quasi tutti appartengono alle annate 2004 e 2005, dato che la maggior parte dei vini di nuova annata è tradizionalmente pronta per l'imbottigliamento solo ad inizio estate, ma si armonizza ed esprime il meglio dopo alcuni mesi. Bisogna anche tener presente la versatilità del vitigno garganega, ragion per cui viene prima immessa sul mercato la tipologia "classico", e solo più tardi il "classico superiore" ed i cru. Le impressioni sull'annata 2006 ci parlano di un Soave con una maturazione in leggero anticipo ed una qualità interessante, leggermente superiore alle annate 2004 e 2005.

Ritornando ai nostri 12 campioni del Soave abbiamo evidenziato un colore che può andare dal giallo paglierino intenso al giallo dorato, un floreale ben presente, ma non elevato, un fruttato più autoritario, di frutta matura che tende al tropicale o al candito, con leggere note agrumate. Poi ancora fieno o più spesso erbe aro-

matiche essiccate, soprattutto salvia, speziature dolci e non pungenti, nuances minerali di grafite o calcare come filiazione dal terreno di queste colline. Sono in genere vini dal corpo pieno ed avvolgente, di discreta morbidezza, con buona spalla acida e sapidità sempre ben presente. Buona la persistenza con spesso nel retrogusto la frutta secca e la nocciola ed, immancabile, la griffe della garganega, il finale amaricante di mandorla che riporta il bilancio in pareggio con le prime impressioni dolci.

### I VINI PRESENTATI

#### 1. Mercato – Tenuta Le Barche 2006 – 13%

Naso burroso dolce, floreale e fruttato potente tra cui spicca la mela bianca matura, sentori di vernici.

In bocca corpo robusto e subito morbido con sensazione di dolcezza, subito corretta da una buona acidità che finisce

con la punta di mandorla tipica del Soave, forse un po' pronunciata. E' l'unico 2006 arrivato tra i primi dodici, merito di una maturità e potenza nei profumi che hanno fatto presa sui degustatori.



#### 2. Tenuta S. Antonio – Monte Ceriani 2005 – 13%

Complesso e potente, profumi dolci

>>



>> Verona  
Delegato Bruno Zilio  
Via Betlemme, 43  
37060 Lugagnano  
di Sonà (Vr)  
Cell. 348/5936436  
info@aisverona.it





con spalla fresca che li sostiene, con sentori da sovraturazione temperati da note agrumate. In bocca diretto, pulito e senza fronzoli, secco e abbastanza morbido, se avesse sesso sarebbe un maschio.

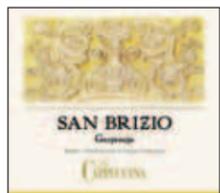
**3. Fasoli Gino – Pieve Vecchia 2005 – 14,5%**



Al naso evidente frutta secca con caramella d'orzo e sentori da maturazione tardiva, miele.

Corpo robusto e morbido, sostenuto da una notevole freschezza e da una alcool leggermente sopra tono, chiusura su frutta secca e curiosità per la sua evoluzione che dovrebbe essere molto lunga e interessante.

**4. La Cappuccina – San Brizio 2005 – 13,5%**



Naso equilibrato ed elegante, profumi dolci floreali, fieno ed erbe secche e una leggera tostatura.

Al palato morbido, rotondo, pieno con un piacevole finale di nocciole e mandorle. Equilibrato e didattico anche nell'uso dei legni.

**5. Ca' Rugate – Monte Alto 2005 – 12,5%**

Profumi vegetali con spezie e finale salmastro. In bocca è equilibrato e mantiene quanto promesso al naso, corpo potente, fresco e pulito, con la sua giusta sapidità ed il finale da soave.



**6. Tamellini – “Le Bine de Costiola” 2005 – 13%**

Molto elegante al naso, con poca frutta ma pronunciati sentori di



fieno, erbe aromatiche, camomilla, geranio e luppolo.

In bocca equilibrato, sapido, fresco con finale di mandorla. Non si avverte legno.

**7. Inama – Vigneti di Foscari 2005 – 13,5%**



Al naso profumi di erbe, aroma di prato umido con un refole di formaggio di montagna, e

se si ha un po' di pazienza escono nocciole, miele e leggera tostatura; vino divertente ed in continua evoluzione nel bicchiere. In bocca potente, burroso ma sapido, con grande acidità, vino complesso, di grande longevità, davvero molto interessante.

**8. Tenuta Solar – Le Caselle 2005 – 13,5%**

Naso fragrante e floreale, con note nette di foglia di pomodoro, molto intenso e fresco, frutta in secondo piano. In bocca è vino allegro e piacevole, dal corpo gentile e di grande bevibilità.

Ottima la corrispondenza naso-bocca.



**9. Tenuta Ca' del Vento – I Boschetti 2005 – 12,5%**

Fieno, camomilla, fiori di campo, il tutto ben sostenuto da una sensazione di fresco. In bocca è signorile, con un corpo che sostiene tutti i delicati profumi più con eleganza che con robustezza.



**10. Dama del Rovere – “Spinaje” 2004 – 13,5%**



Subito un po' chiuso, ha bisogno di qualche minuto nel bicchiere per rilasciare note via via crescenti di frutta matura e secca, spezie, anche una punta di tabacco. In bocca decisamente morbido ben evoluto, con ancora una buona freschezza ed un finale di nocciole.

**11. Coffele – Alzari 2004 – 13%**

Naso intrigante con profumi dolci da gomma americana, un refole delicato di sapone di Marsiglia, nota balsamica, fieno e cannella. In bocca più esile di quello che promette al naso però elegante, provvisto di buona freschezza, giusta sapidità e del tipico finale di mandorla.



**12. Le Mandolare – “Monte Sella” 2004 – 13,5%**

Naso che subito ti manda alla frutta esotica e al burro di arachidi, poi erbe essiccate ed anche una nota balsamica. Un bel corpo in equilibrio tra freschezza e sapidità, secco piacevole e lungo e con la netta impressione di un vino giovane che diventerà adulto.



**I VINI PRESENTATI**

- Sauvignon 2006**  
- Friuli Annia - Emiro Bortolusso
- Sauvignon 2006**  
- Friuli Grave - Vigneti Pittaro
- Sauvignon 2006**  
- COF - Ermacora
- Sauvignon Ronc di Juni 2006**  
- COF - Girolamo Dorigo
- Tamànis 2005**  
- Sauvignon Friuli Aquileia  
- Tenuta Ca' Bolani
- Sauvignon de la tour 2006**  
- Collio - Villa Russiz
- Ronco delle Mele Collio 2006**  
- Venica & Venica
- Valbuins 2005**  
- Collio - Livon
- Sauvignon Blanc 2005**  
- COF - Rosa Bosco
- Vieris 2004**  
- Friuli Isonzo - Vie di Romans
- La Roncaia 2004**  
- Ramandolo Docg - La Roncaia

# Il parallelo dei grandi Sauvignon

**Anche il celebre vitigno internazionale può dare risultati caratterizzanti di qualità superiore, a seconda delle caratteristiche del suolo e del clima. Lo dimostra la degustazione di dieci Sauvignon friulani tenuta a Ronco d'Adige dall'Ais scaligera**

“testo di Matteo Guidorizzi

Lo sviluppo futuro dell'enologia italiana deve veramente scegliere tra vitigni autoctoni o vitigni internazionali? Oppure i fattori ambientali (suolo e clima), insieme ai fattori biologici ed umani (storia, tradizione e professionalità) rendono talmente particolare un territorio che basta questo a caratterizzare in modo riconoscibile anche un vitigno internazionale? Questa è la tesi sostenuta da Renzo Zorzi, coordinatore didattico Ais del Friuli, nella sua presentazione di una selezione di 10 Sauvignon friulani nella



serata tenutasi a Ronco all'Adige lo scorso giugno presso la trattoria “dalla Sofia”. Con lui presente anche il Delegato Ais di Udine Gianni Ottogalli. Tre sono le zone vinicole al mondo che danno dei grandi sauvignon con caratteristiche spiccate e riconoscibili, tutte - guarda caso - lungo una fascia che corre più o meno lungo il 46° parallelo nord o sud (Verona è al 45° e mezzo): in Francia lungo la Loira, con vini fruttati, sapidi ma fini e di lunga vita (Aoc di Sancerre e Pouilly-Fumè); la Nuova Zelanda con vini dalle note floreali e fruttate davvero molto intense; il Friuli Venezia Giulia, sia nelle zone ricche di scheletro e sassi come il Grave, sia nei Colli Orientali e nel Collio, con terreni ricchi di marne eoceniche, ossia sabbie e sedimenti solidificati e friabili che una volta stavano sul fondo del mare. Questi terreni e le notevoli escursioni termiche (nell'agosto del 2006 anche di 20 gradi), danno vini sapidi e di corpo che solo da poco i produttori friulani hanno cominciato ad invecchiare, giocando tutte le possibilità del loro territorio nel caratterizzare nel tempo anche un vitigno internazionale come il sauvignon.



Per i circa 60 soci presenti l'interessante serata si è conclusa con il risotto d'asparagi di Sofia, nostro socio storico che da svariati anni ci ingrassa e delizia con le sue ghiottonerie.

# Un calendario per la vita

**Dopo il successo dello scorso anno, l'Ais di Vicenza sostiene la Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica**

“testo di Giancarlo Brunori

L'Ais scende nuovamente in campo in aiuto dei bambini malati. Il Progetto "La Vite per la Vita", dopo l'ampio successo ottenuto con la prima edizione (era il 2006), viene nuovamente proposto dalla delegazione di Vicenza dell'Associazione italiana sommelier, con il concreto appoggio dell'Ais Veneto. Si tratta della prima iniziativa del genere in Italia, con il coinvolgimento di numerosi sponsor, che ha ottenuto ampia risonanza anche sulla stampa. Dopo quanto realizzato in favore della Fondazione "Città della Speranza", impegnata nella ricerca scientifica per sconfiggere le leucemie infantili grazie



» **Vicenza**  
Delegato **Mariucia Pelosato**  
Via Guizza, 7  
36053 Gambellara (VI)  
Cell. 348/1031720  
fax 0444/444262  
mariuciapelosato@libero.it

all'impegno dell'Università di Padova ed al contributo di numerosi enti e volontari, quest'anno la "macchina" organizzativa propone la seconda edizione del Progetto con il "Calendario Ais 2008". Il ricavato sarà devoluto alla Fondazione per la Ricerca sulla Fibrosi Cistica ([www.fibrosicisticaricerca.it](http://www.fibrosicisticaricerca.it)): nata a Verona nel 1997, negli ultimi cinque anni ha finanziato un centinaio di progetti con 300 ricercatori impegnati a far fronte ad una patologia che, stando ai dati della Fondazione, quasi quotidianamente colpisce un neonato e che vede in Italia circa 3 milioni di persone, potenziali portatori di questo gene ai loro figli. Testimonial d'eccezione è stato Matteo Marzotto, presidente della Valentino Fashion Group con sede a Valdagno in provincia di Vicenza, che è anche vicepresidente della Fondazione. Non a caso è stato scelto per rappresentare la ricerca scientifica in questo campo, vista la pre-



matura scomparsa dell'amatissima sorella Annalisa. In Italia sono 5 mila le persone che tutti i giorni lottano contro questa malattia. È per questo motivo che l'Ais vuole essere al fianco della Fondazione con il Progetto "La Vite per la Vita". Come per la precedente edizione, le modelle ed i modelli per il calendario sono stati scelti tra aspiranti sommelier, sommelier e sommelier professionisti dell'Ais (un ringraziamento va alle delegazioni del Veneto che hanno collaborato). Per il raggiungimento dell'obiettivo, fondamentale è stato l'apporto dei membri del consiglio direttivo dell'Ais di Vicenza, guidato dal delegato provinciale Mariucia Pelosato. Da sottolineare è l'appoggio del presidente dell'Ais del Veneto, Dino Marchi, che fin da subito ha creduto in questa iniziativa che ha visto all'opera i fotografi professionisti Pierfrancesco Stella e Donovan Ciscato dello Studio Stella di Breganze e la tipografia Litovald di Valdagno. ●

# Perle valtelinesi

**Per la delegazione vicentina, l'ultima degustazione prima della pausa estiva con lo "Sfursat 5 Stelle", la verticale di Nino Negri**

“testo di Rosanna Dal Santo

La delegazione di Vicenza, ha ospitato l'azienda Nino Negri, un nome che rappresenta un intero territorio dell'alta Lombardia, la Valtellina. La fascia di terreno sul versante destro dell'Adda, che va da Ardenno a Tirano e che è lunga circa una cinquantina di chilometri, è quasi interamente un vigneto vasto circa 1.250 ettari. Ripido, terrazzato, piantato lungo la massima pendenza (a

ritocchino), a tratti con i filari in senso orizzontale (a giropoggio) che possono salire fin quasi 700 metri. In queste terrazze ci sono i filari di chiavennasca della cantina Nino Negri che produce lo Sforzato, o Sfursat, degustato presso Villa Tacchi a Gazzo Padovano. Fondata nel 1897 da Nino Negri, fu il figlio Carluccio che trasformò l'azienda facendola conoscere ai mercati esteri più lontani. Possiede



38 ettari di proprietà ed è seguito dall'enologo trentino Casimiro Maule. Lo Sforzato è figlio dell'uva nebbiolo, qui chiamata chiavennasca, i cui grappoli, ben selezionati, vengono messi ad appassire in piccole cassette e poi poste nei fruttai, locali adatti all'appassimento. Dopo circa

120 giorni si procede alla pigiatura e alla fermentazione quindi viene posto in botti. Nella nostra degustazione abbiamo assaggiato 10 annate di "Sfursat 5 Stelle" Valtellina docg, dal 1995 al 2005, saltando l'annata 2000 perché non è stata prodotta. Lo "Sfursat 5 Stelle", infatti, viene prodotto solo nelle annate più favorevoli.



Abbiamo iniziato con un'anteprima, il 2005, che ancora non si trova sul mercato in quanto uscirà a novembre o gennaio del prossimo anno. Questo vino si presentava con una forte concentrazione di colore, una consistenza e un'alcolicità ben presenti, emanava sentori di confettura matura, spezie, legno, cioccolato, con tannini ancora ben presenti ma al contempo equilibrato e persistente. Le annate successive presentavano tutte caratteri ben distinti, determinati dall'andamento stagionale: il 2004 con un impatto olfattivo più pronunciato e una maggiore aggressività, il 2003 e il 2002 con una notevole complessità e una maggiore eleganza. Nel 2001 si coglieva un cambiamento notevole, dovuto all'andamento climatico di quell'annata, mano a mano che si tornava indietro nel tempo nel vino sparivano le note di legno per lasciare spazio ai sentori di terroir, di sottobosco, di foglie bagnate, fino al 1997 in cui si percepiva la grande annata paragonabile solo a quella del mitico 1947. Colore intenso, profumo ricco e molto complesso, eleganti sentori di prugna essiccata, uva appassita e vaniglia, nocciola tostata e caffè: sapore concentrato, vigoroso, straordinariamente armonico e piacevole, con fondo di confettura e di spezie assai a lungo persistente. È lo Sfursat di maggiore ricchezza e complessità che Nino Negri abbia ottenuto fino ad ora. Le annate 1996 e 1995 dimostravano ancora la loro longevità sostenuta da un'acidità ancora ben presente. ●

# Piccole isole, **grandi vini**

**I sommelier vicentini impegnati in un simpatico gioco che ha portato alla scoperta dei grandi vini bianchi delle piccole isole**

“testo di Rosanna Dal Santo

L'ultimo incontro, prima delle vacanze estive, ha visto la delegazione di Vicenza impegnata in una degustazione dal titolo "I grandi vini bianchi delle piccole isole". In una calda serata di fine maggio i sommelier, gli aspiranti sommelier e gli amanti del bere bene, si sono incontrati al Ristorante "Ai Gelosi" di Valproto di Quinto Vicentino, per degustare alcuni vini bianchi provenienti dalle isole minori disseminate nella nostra bell'Italia. La scelta dei vini per la nostra degustazione è stata curata dal collega Luca Bruttomesso, mentre la nostra delegata, Mariucia Pelosato, ci ha accompagnato in un viaggio itinerante di isola in isola attraverso Elba, Giglio, Ischia, Salina e Pantelleria. Dopo aver esposto la composizione diversa dei terreni, il clima, l'esposizione solare e i diversi vitigni, è stato servito il vino a bottiglie coperte e Mariucia ci ha invitati a collegare ogni vino degustato alla sua isola, attraverso il riconoscimento delle loro caratteristiche.

Il nostro viaggio è iniziato con l'Isola d'Elba, da molti conosciuta come meta turistica ma da pochi apprezzata per le sue piccole cantine. Nell'Elba le varietà coltivate sono il trebbiano toscano o procanico, l'ansonica, il vermentino, l'aleatico e il sangiovese. A rappresentare quest'isola c'era l'Ansonica dell'Elba 2005, un vino della Tenuta Acquabona di

Portoferraio (LI), prodotto da uve ansonica. La Tenuta Acquabona coltiva più di 14 ettari di vigneti ed è l'azienda viticola più estesa dell'isola. Il secondo vino degustato proveniva dall'Isola del Giglio, "Bugia" 2005, dell'azienda Bibi Graetz di Fiesole, prodotto anch'esso da uve ansonica. Dall'Isola del Giglio a Ischia, con il vino "Vigne di Chignole" Ischia Bianco doc 2005, dell'azienda Pietratorcia, ottenuto da uve biancolella, forastera, uva rilla e San Leonardo. Un vino con profumi floreali e fruttati, lievi sentori balsamici in cui spiccava l'anice, con note speziate, una buona freschezza sapida accompagnata da una discreta morbidezza ma dotato di un buon equilibrio. Di Ischia abbiamo poi degustato un prodotto diverso per sensazioni olfattive e gustative, si potevano cogliere i sentori di macchia mediterranea, di mandorla, con note minerali e fruttate: Euposia doc



2005 dell'azienda Casa D'Ambra prodotto con uve forastera al 100%. Un salto per attraversare il mare e spostarci a sud. Ed eccoci a Salina, una delle sette perle del Mediterraneo, le Isole Eolie situate nella costa nordorientale della Sicilia, di cui abbiamo degustato il Salina Bianco igt dell'azienda agricola Carlo Hauner prodotto con le uve dei vitigni insolita e catarratto. La nostra degustazione non poteva che concludersi nel profondo sud, nell'isola di Pantelleria con il vino Gadi 2005 dell'azienda Salvatore Murana, prodotto con l'uva incontrastata regina dell'isola, l'uva zibibbo. ●



## lavori in corso

# Il Raboso del Piave guarda al futuro

Del Raboso del Piave, vitigno autoctono a bacca rossa della Marca Trevigiana, si hanno notizie che si rincorrono nei secoli e, a parte la dotte citazione del Ruzante (vin sgarboso) e del Goldoni (vin da viajo), Giacomo Agostinetti, fattore trevigiano nato nel 1597 a Cimadolmo (TV) lo ricorda così nei "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa":

*...Qui nel nostro paese, che per lo più si fanno vini neri per Venetia di uva nera che si chiama recandina, altri la chiamano rabosa per esser uva di natura forte, et il suo vero modo di esercitarla è il vendemmiar come si costuma nelle brente empite co' cesti...*

Nei "Ricordi" dell'Agostinetti, si parla di grappoli spargoli, con acini piccoli, non troppo pressati tra loro; fino a un paio d'anni fa si sono utilizzate però solo due piante madri di raboso dai grappoli invece grandi e compatti (R-11 e ISV-V2), ma per far fronte alle nuove richieste dei produttori, sempre più attenti al miglioramento qualitativo del vino Raboso Piave, sono stati selezionati tre nuovi cloni: R-19, R-20 ed R-43 dai Vivai Cooperativi Rauscedo (PN).

### Clone VCR 19

Selezionato nella zona di Tezze di Piave (TV), si contraddistingue per le seguenti caratteristiche:

grappolo medio-piccolo, cilindrico o tronco conico a volte munito di un'ala, semicompatto, acino piccolo e fortemente colorato. Produzione al di sotto della media che gli permette di esaltare la qualità del vino in funzione anche di una buona intensità colorante, ottima la ricchezza in zuccheri, contenuta l'acidità totale. Alla degustazione sono risultati preminenti al gusto e all'olfatto i caratteri di intensità e di tipicità.

### Clone VCR 20

Clone selezionato nell'azienda Borletti a Bagnoli di Sopra (PD) si contraddistingue per le seguenti caratteristiche: grappolo tendenzialmente alato con acini medio-grandi, fertilità media, che inducono ad una buona e costante produzione. Quest'ultima caratteristica non pregiudica però il grado zuccherino che in

UNA SPERIMENTAZIONE  
EFFETTUATA SU QUATTRO VITIGNI -  
FIANO, SAUVIGNON B., CABERNET  
SAUVIGNON E NERO D'AVOLA - METTE IN  
EVIDENZA LE GRANDI POTENZIALITÀ ESPRESSE  
DALLE MICROVINIFICAZIONI DERIVATE DA TRE  
NUOVI CLONI DEL VITIGNO AUTOCTONO TREVIGIANO  
REALIZZATE PRESSO L'AZIENDA CECCHETTO DI TEZZE  
DI PIAVE E DEGUSTATE DAI SOMMELIER AIS DI TREVISO  
»



questo caso è elevato con un'acidità totale nella media. Alla degustazione sono risultati preminenti al gusto e all'olfatto i caratteri di finezza, armonia e persistenza, con un buon giudizio complessivo.

#### Clone VCR 43

Questo clone è stato selezionato anch'esso presso l'azienda Borletti a Bagnoli di Sopra (PD) e si contraddistingue per le seguenti caratteristiche: grappolo medio-piccolo, compatto o semicompatto, acino medio-piccolo, a buccia consistente, con buona fertilità che induce ad una produzione media. Grado zuccherino ottimo ed acidità totale nella media. Alla degustazione sono risultati preminenti al gusto e all'olfatto i caratteri di complessità, di intensità e corpo, buono-ottimo il giudizio complessivo.

Nel 2002 presso l'azienda di Giorgio Cecchetto di Tezze di Piave (TV), vincitrice di una medaglia d'oro con il Merlot Piave doc Sante Rosso 2005 e una medaglia d'argento con il Raboso Piave doc Gelsaia 2003 al Concorso Enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco 2007" di Monreale, sono state piantate le prime 5 mila viti di questi nuovi biotipi e nel vigneto, oggetto di numerose tesi di laurea, si eseguono campionamenti e valutazioni per confrontare i tre cloni. Ultima, ma solo in termini di tempo, la prova condotta dal laureando Mariano Gallonetto coadiuvato dai relatori dell'Università degli Studi di Padova, Facoltà di Agraria, Vasco Boatto e Deborah Franceschi, che ha fatto il raffronto valutando alcuni parametri vegetativi, produttivi e qualitativi. Dal punto di vista vegetativo sono stati utilizzati strumenti e metodiche per la determinazione della geometria della chioma, in termini produttivi sono state confrontate le caratteristiche morfologiche dei grappoli



e degli acini, il peso medio del grappolo e la massa volumica degli acini. Infine, per i parametri qualitativi, sono stati svolti studi sulla maturità classica e fenolica delle uve; analisi chimiche e fisiche sui vini ottenuti con microvinificazione e analisi sensoriale utilizzando un test di preferenza ed un test a punti. L'11 maggio scorso Mariano Gallonetto ha presentato alla delegazione di Treviso dell'Ais la degustazione delle microvinificazioni dei nuovi cloni di Raboso sottoponendo all'attenzione dei pregiatissimi ospiti dell'Azienda Cecchetto dei test di preferenza utili al completamento dell'imminente presentazione della tesi di laurea.

#### Conclusioni

Se dal punto di vista vegeto-produttivo si delineano evidenti differenze tra i vari cloni, da quello degustativi la differenza sembra minore anche se questi, rispetto ai biotipi esistenti dimostrano qualità olfattive e gustative superiori. Da queste prove emerge che il Raboso del Piave ha ancora grandi potenzialità inesprese. Spetta a noi saperle cogliere. 

## I "Top" veronesi

Anche quest'anno l'Ais del Veneto ha prestato servizio con i propri Sommelier al Verona Wine Top. Ma non solo. L'associazione comincia anche ad avere un ruolo sempre più attivo anche all'interno delle commissioni di degustazione, di cui ha fatto parte in quest'edizione, la quarta, in cui le Denominazioni scaligere si sono sfidate al fine di eleggere i "Top". Il Concorso Enologico, curato dalla Camera di Commercio di Verona, sta decisamente alzando il tiro nel livello e nei numeri raccogliendo la partecipazione di 372 vini veronesi in rappresentanza di ben 137 aziende. Le otto commissioni, composte ognuna da un giornalista e da quattro enologi, fra cui anche esperti dell'Ais veneta, sono state formate per sorteggio e i vini selezionati secondo il metodo "Union Internationale des Oenologues". Tutti i vini che hanno ottenuto un punteggio medio superiore a 85/100 potranno fregiarsi della menzione Verona Wine Top. La splendida cornice del palazzo della Gran Guardia, poi, ha accolto lo scorso 23 giugno la proclamazione dei 113 vincitori e, cosa più interessante per noi sommelier, la degustazione di questi veronesi Top. Le etichette premiate, che entreranno nella "Guida ai 100 grandi vini di Verona" già in distribuzione in tutte le Fiere e manifestazioni internazionali del settore agroalimentare, sono state così suddivise tra le Doc veronesi: 48 per il Valpolicella di cui 32 all'Amarone, il Soave 27 di cui 9 Recioto di Soave Docg, il Bardolino 15, il Custoza 8, il Lugana 6, la Terra dei Forti 3, Arcole, il Garda e il Monti Lessini 2. A premiare gli sforzi dei produttori, oltre al presidente della Camera



**PREMIATE 113 ETICHETTE ALLA QUARTA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE VERONA WINE TOP, CHE ELEGGE I MIGLIORI VINI SCALIGERI. CON L' AIS VENETA PROTAGONISTA, OLTRE CHE CON L'OTTIMO SERVIZIO, ANCHE NELLE COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE**

di Commercio di Verona Fabio Bortolazzi, erano presenti i massimi rappresentanti degli enti e delle istituzioni, a testimonianza di come la scelta di un'immagine "unica" per il vino veronese, intrapresa dall'ente camerale, si sia con il tempo rivelata vincente. "L'idea vincente di Verona Wine Top - ha ricordato Bortolazzi - è quella di costituire per la Camera di Commercio l'unico concorso cui affidare l'immagine del patrimonio enologico scaligero". Molto soddisfatto anche Dino Marchi, presidente dell'Ais Veneto: "E' da sottolineare come la figura del sommelier stia cominciando a cambiare, proponendosi non solo con il servizio, ma mettendo in campo anche la propria esperienza all'interno delle commissioni di degustazione, come avviene al Verona Wine Top. Inoltre, la collaborazione con la Camera di Commercio veronese si estende anche al Vinitaly, dove l'Ais organizza le degustazioni guidate dei vini vincitori del concorso enologico". 



# L'eccellenza dei Supertuscan

**P**oppi, uno dei Borghi più Belli d'Italia, ogni anno a fine agosto diventa una grande cantina e una straordinaria vetrina del vino toscano: un vero e proprio "ambasciatore" delle grandi risorse che la Toscana vinicola riesce a mettere in campo. E' la tre giorni denominata "Il Gusto dei Guidi", mostra mercato dei vini di Toscana e dei prodotti tipici casertinesi che puntualmente l'ultima settimana di agosto, da 11 anni a questa parte, viene organizzata dal Comune di Poppi e dalla Pro Loco "Centro Storico Poppi". Un evento caratterizzato dall'inserimento, all'interno della fitta programmazione, di altri "momenti" legati al vino: convegni, grandi produttori toscani a presentare i loro migliori prodotti, laboratori dei sapori per abbinare i profumi dei prodotti tipici della vallata casertinese ai vini più pregiati e particolari; e poi cortei storici e gruppi folcloristici per esaltare un Borgo rimasto intatto nei secoli, tutto da "gustare". Per l'occasione le antiche cantine che si affacciano nel corso e nelle vie adiacenti riaprono le porte per accogliere i grandi vini di Toscana: un fine settimana all'insegna della grande affluenza di pubblico che per l'edizione 2007 ha significato raggiungere e superare le 20 mila presenze nell'arco di tre giorni di programmazione.

Il Gusto dei Guidi da due anni è anche l'occasione per mettere in gara i migliori Igt - Supertuscan Rossi della Toscana, invitati dal Comitato Organizzatore a partecipare al Premio a loro riservato e selezionati grazie alla professionalità ed esperienza dei Sommelier degustatori della sezione aretina dell'Ais. In questa edizione ha fatto parte della commissione di esperti - rappresentata da Massimo Rossi, delegato Ais di Arezzo, Daniele Rossellini, direttore Consorzio Chianti Classico, Federico Stallerini, apprezzatissimo wine maker, Federico Sciuppa, sommelier e direttore del Corriere di Arezzo,

Lorenzo Giuliani, Giunta nazionale dell'Ais - anche il presidente dell'Ais veneta Dino Marchi. Un'esperienza di grande valore qualitativo che ha dimostrato come il connubio sangiovese-cabernet e/o merlot sia un matrimonio di grandi vini, con elevato equilibrio ed eleganza.

ALL'UNDICESIMA EDIZIONE DE "IL GUSTO DEI GUIDI" DI POPPI, RASSEGNA ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON L' AIS, PREMIATI I MIGLIORI IGT ROSSI DELLA TOSCANA



## I VINI DEGUSTATI

- ORMA DEL DIAVOLO** Igt Toscana 2004 - 13.5%  
TENUTA S. JACOPO IN CASTIGLIONI
- CAMARTINA** Igt Toscana 2004 - 14%  
AZ. AGR. QUERCIABELLA
- I BALZINI** Igt Toscana 2002 - 13.5%  
AZ. AGR. I BALZINI
- JULIUS** Igt Toscana 2001 - 14%  
AZ. AGR. ORMANNI
- CAMPO ALL'ALBERO** Igt Toscana 2004 - 13.5%  
AZ. AGR. LA SALA
- CAMPOLUCCI** Igt Toscana 2003 - 14%  
AZ. AGR. MANNUCCI DROANDI
- POGGIO AL LUPO** Igt Toscana 2005 - 14%  
AZ. AGR. LA FORNACE
- GRANCHIAIA** Igt Toscana 2003 - 13.5%  
AZ. AGR. LE MACIE DEL PONTE GRANCHIAIA
- LE VOLIERE CABERNET SAUVIGNON** Igt toscana 2001 - 14%  
AZ. AGR. CASTELLO DI MODANELLA
- SORMONNO** Igt Toscana 2003 - 14%  
AZ. AGR. PARMOLETO

La luce, il soggetto, l'ambiente.

FOTOGRAFIA DI ARCHITETTURA | EVENTI | FOOD |  
FOTOGRAFIA INDUSTRIALE | STILL LIFE



FOTOATTUALITÀ  
gardin&mazzoli

GARDIN&MAZZOLI  
Via Roma 4 | 31100 TREVISO | posta@fotoattualita.it

# Il bacalà alla vicentina

testo di Alfredo Pelle  
foto tratte dal volume "Stoccafisso e bacalà nel piatto" – Edizioni Terra Ferma

Quando, nel 1517, Martin Lutero, professore di esegesi biblica, affisse sui portali del Duomo di Wittenberg le sue 95 "tesi", squassò il mondo cattolico che corse, appena fu possibile, ai ripari con il Concilio di Trento del 1545. Fra i diversi "deliberata" a Trento si ritrovò la voglia di "candido" anche nella mensa e, come precisò lo scrittore Camporesi ne "La carne impassibile", l'orologio della chiesa si sincronizzò su quello della cucina e fu un ritornare al mangiar di magro, all'astinenza, ai digiuni per salvar l'anima. Un padre

conciliare, Olao Magno, svedese ma ben acclimatato a Roma, con un'operazione di marketing *ante litteram* scrisse un libbricino, "Historia delle genti e della natura delle cose settentrionali" nel quale parlò dei prodotti del suo paese ed in particolare di un pesce detto "merlussia, essiccato ai venti freddi" che veniva normalmente venduto a "li mercanti germani, barattato con

panni, cervogia, grano, legna ed altro". Un meraviglioso commercio fu messo in moto da questo pesce secco, facilmente trasportabile, che sopportava una lunga durata.

Ma chi, per primo, aveva messo le mani su questo pesce bastone, su questo *stockfish*?

Oltre 100 anni prima, nel 1432, quando il nobile veneziano Piero Querini con la sua

## TUTTA LA STORIA DI QUESTO PIATTO CHE E' IMPOSSIBILE NON DEGUSTARE QUANDO SI VISITA LA CITTÀ VENETA

nave si diresse verso i porti della Lega Anseatica, per fare lucroso commercio delle sue mercanzie. Ma a "Calese (Cadice) per colpa del pedota (nocchiero) ignorante, accostati alla bassa di San Pietro toccammo una roccia ed il timone uscì dalle cancare con grave pregiudizio". Una dozzina di marinai calati in una scialuppa arrivarono così alle isole Lofoten, in Norvegia. Il Querini trovò là due cose: pesci bastone stesi ad asciugare e donne molto ospitali. Portò il bacalà in Italia ma non fu sufficientemente apprezzato: Venezia godeva di pesce fresco, sicché il mercato, allora, non decollò.

Ma, con il Concilio di Trento il "pesce bastone" divenne merce preziosa ed appetita per scambi commerciali, barattato con qualsiasi altro prodotto, fonte di

ricchezza per i paesi nordici. Questo predominio del "nord" si incrinò quando le balene che venivano pescate nei mari del Nord si inabissarono e lasciarono i pescatori baschi con le stive vuote. Fatta di necessità virtù i pescatori si diressero verso i banchi di Terranova e pescarono merluzzo in gran quantità. Fu la fine del pesce secco: il "plu-svalore" che il pesce salato aveva in sé, sia per la salatura già effettuata che per la possibilità di avere, "grattando", un bene prezioso qual era il sale, fece abbandonare, in gran parte, l'uso del secco a favore del nuovo prodotto, il "baccaleos".

Fu importante questo pesce, secco o salato, nella storia della gastronomia italiana? Ahimé, assolutamente no: non se ne parla mai nei grandi pranzi Rinascimentali. Bisogna però arrivare all'Artusi nel 1891 per avere alcune ricette nel suo "L'arte del mangiar bene e la scienza in cucina". Ignora il bacalà alla vicentina e quello mantecato alla veneziana. Solo ai primi del '900 il bacalà diviene piatto popolare, molto diffuso. Questa la storia del prodotto più amato dai vicentini, la cui ricetta è variamente interpretata ma solo nei particolari: latte, cipolla, formaggio sono presenti in tutte le ricette. C'è chi discute sulla "sardea", chi dice che non ci vuole uno spicchio d'aglio, chi non

vuole il burro, anche se c'è il latte.

Com'è questo pesce? Precisiamo che i merluzzi che peschiamo nel Mediterraneo sono tutt'altra cosa e per dimensione e per bontà delle carni. Il nostro è il *Gadus Morhua*, vive nel nord Atlantico, nel Pacifico, nei mari freddi. Sta bene fra lo 0 ed i 16 gradi al massimo, sta benone fra i 4 ed i 7. Taglia media fra i 50 e gli 80 cm. E' fecondissimo: pensate che ogni femmina ha da mezzo milione a nove milioni di uova e si calcola che solo un uovo su un milione arrivi a maturazione.

Una volta pescato viene seccato al vento del Nord e si ottiene così lo stoccafisso. In Veneto però la parola stoccafisso non è usata: noi chiamiamo bacalà (con una sola "c", vedi nota a lato) quello che tutto il mondo chiama stoccafisso. Altro modo di conservarlo è quello di salarlo. Si ha così il baccalà (con due "c"). L'assorbimento del sale marino impedisce lo sviluppo di batteri della putrefazione e nello stesso tempo permette l'insediamento di altri batteri che determinano la "conservazione" del bacalà e l'afrore che gli è caratteristico. Quali vini utilizzare con un piatto che è così delicato di sapore ma, bisogna dirlo, è "unto" come pochi? Ciascuno con i propri piatti beve i propri vini, almeno in via generale. Poiché il bacalà alla vicentina, come dicevo, ha certamente una rilevante untuosità i vini che bene

si sposano devono essere di forte acidità come il Vespaiolo o il Durello. Si ha una certa linea di tendenza a ritenere che anche il Tocai Rosso dei Colli Berici, proprio perché vino di relativa alta acidità, possa accompagnarsi con questa vivanda. E', il nostro, un piatto che ha valenza nazionale e che apprezzato molto anche dal turismo che si affaccia a godere delle bellezze della natura ed alle opere sublimi del Palladio.



### BACCALA' O BACCALA'?

E' corretto fare una distinzione: i vicentini chiamano lo stoccafisso con il nome di Bacalà (con una "c" solamente), perché a Vicenza quando si parla di Baccalà (con due "c") ci si riferisce a quello salato non a quello secco. Pertanto, lavorando e parlando del pesce secco, la dizione esatta è Bacalà alla vicentina, con una sola "c", altrimenti per baccalà si intenderebbe il pesce fresco e salato.



Foto: da www.isaporiveneti.com

# I magnifici 12 (più 2) della Breganze

La Pedemontana Vicentina è da sempre terra di grande tradizione viticola e dal 1969 si fregia della Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima del vicentino. Essa comprende i rilievi collinari e l'immediata pianura compresi tre le vallate dei fiumi Astico e Brenta; di quest'area Breganze è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono ad ovest Thiene e ad est Bassano del Grappa. Lo scorso maggio i degustatori ufficiali dell'Ais Veneto, ospiti della cantina di Fausto Maculan a Breganze, hanno avuto l'opportunità di operare una valutazione attenta della Doc Breganze, esaminando 53 campioni di 11 vini prodotti da 10 aziende del Consorzio di tutela (vedi box con l'elenco completo). Si è rivelata un'ottima esperienza, vista anche l'ampia panoramica che è stato possibile effettuare sulla produzione di questa Doc.

## I NUMERI DELLA DOC BREGANZE

Quella del "Breganze" è una Doc che può essere definita piccola se rapportata al complesso del panorama veneto, con una produzione complessiva di circa 40 mila ettolitri, ma che affonda le sue radici in una tradizione millenaria, testimoniata come pregiata sin dal 1300, ed in terreni particolari che esaltano le qualità dei vitigni, sia autoctoni sia di più recente acclimatazione. La Doc è gestita da un Consorzio di Tutela, al quale aderiscono quattordici soci vinificatori. Si tratta di tredici aziende private e della Cantina Sociale Beato Bartolomeo di Breganze, un'autentica istituzione nella zona, che produce quasi il 90 per cento dei vini Doc ed alla quale conferiscono le proprie uve oltre 600 soci. Dal punto di vista enologico, la Doc interessa una serie di vini assai diversi tra di loro che trovano nel territorio collinare e pedemontano dell'alto vicentino la ragione della loro personalità.

## I VINI PRODOTTI

Ma vediamo in dettaglio i 12 vini Doc Breganze:

AMPIA PANORAMICA EFFETTUATA DAI SOCI SOMMELIER DELL' AIS VENETA SU VINI DELLA DOC BREGANZE, PIÙ LE DUE "PERLE" DEL CONSORZIO, IL TORCOLATO ED IL VESPAIOLO



## La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze

La Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze è un percorso enoturistico che si sviluppa nella fascia pedemontana vicentina compresa tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta, all'interno della zona a Doc Breganze. Il tracciato prende il via dalla cittadina di **Thiene**, proseguendo poi ad est verso **Lonedo di Lugo**, dove sorgono le Palladiane Villa Godi Malinverni e Villa Piovene. A pochi chilometri troviamo **Breganze**, cuore dell'omonima Doc, dominata dal caratteristico campanile. Scendendo verso la pianura si incontrano la Bastia di **Montecchio Precalcino** e, tra le grave del fiume Astico, la ridente **Sandrigo**, patria del Baccalà alla Vicentina. Dopo aver transitato per **Mason Vicentino** con i suoi ciliegi, si giunge nella medioevale città di **Marostica**, cinta da mura merlate che racchiudono la Piazza degli Scacchi. Il tracciato si conclude nella millenaria **Bassano del Grappa**, una delle più belle città della provincia italiana.

**Breganze doc Rosso:** è sostanzialmente un Merlot; colore rosso rubino con unghia granata, profumo di vino maturo con sentori di fienagione e di liquirizia, sapore asciutto, robusto, armonico, di corpo e leggermente tannico. Vino adatto a secondi piatti di carne rossa grigliata o al forno.

**Breganze doc Cabernet:** ottenuto con cabernet franc e/o cabernet sauvignon e/o carmenère; colore rosso rubino profondo, profumo intenso ed erbaceo con sentori di liquirizia, sapore asciutto e corposo, austero, leggermente tannico, talora erbaceo. Si abbina perfettamente a secondi piatti robusti, arrostiti e selvaggina.

**Breganze doc Cabernet Sauvignon:** colore rosso rubino brillante, profumo intenso e vinoso, sapore rotondo ed armonico, piacevolmente tannico. Ideale l'abbinamento con tutti i piatti a base di carni rossa e bianca, in particolare con spiedini e grigliate.

**Breganze doc Marzemino:** colore rosso rubino, spesso vivace, profumo molto intenso e caratteristico con sentore di bacche rosse, sapore pieno ed asciutto, buon corpo con ricordo di frutta, quali

lamponi e ciliegie. Si abbina a secondi piatti di sapore deciso come grigliate e arrostiti delicati.

**Breganze doc Pinot Nero:** colore rosso rubino brillante, profumo delicato e di sapore asciutto, piacevolmente morbido e di buona sapidità. Si accompagna perfettamente ad arrostiti, spiedini e formaggi leggermente piccanti.

**Breganze doc Bianco:** è sostanzialmente un Tocai; colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato e di fiori d'acacia, sapore morbido e leggermente amarognolo. Si sposa bene con minestre, primi piatti e pesce delicato.

**Breganze doc Pinot Bianco:** colore paglierino chiaro con riflessi verdolini, profumo fine ed elegante con sentori fruttati, sapore secco ma rotondo, armonico e vellutato. Vino da tuttopasto, ideale per i piatti di pesce.

**Breganze doc Chardonnay:** colore giallo con riflessi verdolini, profumo intenso, piacevolmente aromatico che ricorda la frutta esotica, sapore gradevolmente morbido e fruttato, dotato di notevole personalità. Particolarmente indicato con antipasti leggeri, piatti di pesce ed anche come ottimo aperitivo.

**Breganze doc Sauvignon:** colore chiaro e brillante con sfumature verdognole, profumo deciso e fruttato, sapore pieno e vellutato dotato di notevole sapidità. Ideale per tutti gli abbinamenti con piatti di pesce, ottimo con antipasti di crostacei e anche come aperitivo.

**Breganze doc Pinot Grigio:** colore paglierino tenue con possibili riflessi ramati, profumo fruttato con nota leggermente speziata, sapore pieno con leggero retrogusto amarognolo. Eccellente come aperitivo, ottimo con gli antipasti, accompagna egregiamente piatti a base di pesce e carni bianche.

Ci sono poi altri due vini, considerati il fiore all'occhiello della denominazione. Eccoli:

## IL BREGANZE DOC VESPAIOLO

È prodotto in purezza con uve provenienti dall'omonimo vitigno, che si coltiva solo nella pedemontana vicentina. È un classico: di colore giallo paglierino piuttosto carico, profumo intenso fruttato, con

>>

caratteristica leggermente aromatica, il sapore è fresco, piacevole, acido. Proprio per questo si sposa con piatti di pesce, compresi anguilla, trota e baccalà, ma si accompagna ottimamente alla cucina tradizionale locale: al formaggio Asiago, all'asparago di Bassano con le uova. Va benissimo come aperitivo, specie se accompagnato con "stuzzichini".

### IL BREGANZE DOC TORCOLATO

E' la gemma, il fiore all'occhiello della tradizione vitivinicola breganzese. Nasce dalla torchiatura di selezionata ed appassita uva di vespaiola: per quattro mesi, in inverno, i grappoli attorcigliati ("torcolati", nel dialetto locale) ad una corda sono lasciati ad appassire appesi a travi di legno nelle soffitte ben aerate delle case coloniche. Durante questo periodo gli acini perdono gran parte dell'acqua contenuta, favorendo un'elevata concentrazione degli zuccheri. Dopo una lenta fermentazione il vino soggiorna in piccole botticelle anche per due anni e comunque non può essere immesso al con-



## VINI PRESENTATI ALLA DEGUSTAZIONE DOC BREGANZE CON I DEGUSTATORI UFFICIALI AIS VENETO

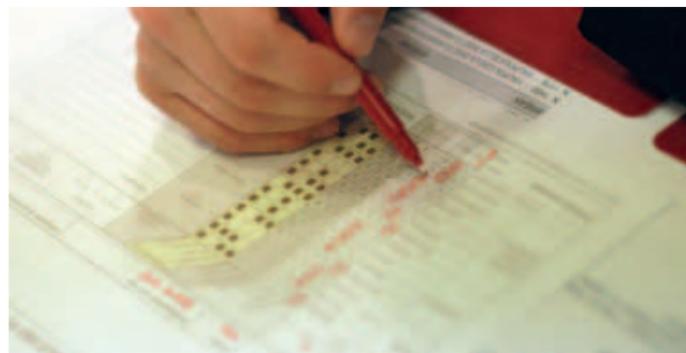
### CANTINE DEL CONSORZIO ADERENTI:

1. Gastaldia
2. Bonollo
3. Ca' Biasi
4. Bastia
5. Villa Magna
6. Maculan
7. Vitacchio Cav. Guerrino
8. Miotti
9. Cantina Beato Bartolomeo
10. Vignaioli Contrà Soarda

### I VINI PRESENTATI (53 IN TOTALE):

1. Breganze Doc Vespaiolo	n° 9
2. Breganze Doc Bianco	n° 3
3. Breganze Doc Pinot Bianco	n° 3
4. Breganze Doc Pinot Grigio	n° 2
5. Breganze Doc Pinot Nero	n° 1
6. Breganze doc Marzemino	n° 2
7. Breganze Doc Cabernet	n° 7
8. Breganze Doc Chardonnay	n° 2
9. Breganze Doc Rosso	n° 8
10. Breganze Doc Torcolato	n° 11
11. Breganze Doc Cabernet Sauvignon	n° 5

sumo prima del 31 dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il Torcolato si presenta con un tipico colore giallo oro, brillante e cristallino, ricco di profumi che ricordano miele, fiori, vaniglia ed uva passa. Presenta un sapore "dolce-non dolce", pieno, ricco e complesso, lungo alla persistenza ed ottimo alla stoffa. E' un vino da meditazione, ottimo anche da solo, ma eccellente a fine pasto con dolci secchi; dà il massimo sui formaggi erborinati e piatti a base di fegato d'oca.



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS  
VENETO

### OBIETTIVO VINO

Diventare Sommelier oggi è facile. L'Associazione Italiana Sommeliers del Veneto, presente su tutto il territorio regionale, organizza, con l'elevata competenza che le è riconosciuta, i Corsi di Qualificazione Professionale.

Il programma di studio è articolato su **tre livelli** ed è in grado di offrire al corsista un bagaglio tecnico e culturale che gli permetta di conseguire il titolo di Sommelier e, se in possesso dei requisiti richiesti, quello di Sommelier Professionista:

**1° livello:** La formazione del sommelier con introduzione alla degustazione e principi di viticoltura, enologia ed enogastronomia.

**2° livello:** Tecnica della degustazione applicata alla conoscenza enografica dei vini nazionali ed internazionali.

**3° livello:** Metodologia dell'Abbinamento cibo-vino.

Ogni lezione comprenderà la parte teorica e le degustazioni guidate.

### Materiale Didattico

- 6 libri di testo esclusivi editi dall'Ais:
  - La Degustazione
  - Il Mondo del Sommelier
  - Il Vino Italiano: I vitigni e la gastronomia
  - Il Vino Italiano: Le Doc e le DOCG
  - Universo del vino
  - Il cibo e il vino
- la valigetta con i bicchieri e gli attrezzi
- 3 quaderni con le schede per l'analisi sensoriale

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso.

### Per informazioni e iscrizioni:

Dino Marchi - Responsabile Didattico  
tel. 328 8479668 - marchi.dino@quipo.it

# AIS Veneto. Programma Corsi 2° semestre 2007

DELEGAZIONE	CORSO	PERIODO	SEDE	DELEGATO	INFORMAZIONI	DELEGAZIONE	CORSO	PERIODO	SEDE	DELEGATO	INFORMAZIONI
BELLUNO	2° LIVELLO	da lunedì 03/09/07 a lunedì 17/12/07 (verifica 17/12/07) 15.30-18.00 e 20.30-23.00	BELLUNO Hotel EUROPA EXECUTIVE	Roberto Ferro	Tel./fax 0437/30673 Cell. 333/5390369 roberto-buonatavola2@libero.it	VENEZIA	2° LIVELLO	da mercoledì 26/09/07 a mercoledì 16/01/08 (verifica 16/01/08) 20.30-23.00	S. DONA' DI PIAVE Hotel - Rist. "Forte 48" Via Vizzotto, 1	Enrico Zennaro	Tel. 041/491192 Cell. 339/1879042 enricozennaro@virgilio.it
PADOVA	1° LIVELLO	da martedì 11/09/07 a martedì 04/12/07 (verifica 06/12/07) 15.30-18.00	RUBANO Rist. "LA BULESCA"	Bruno Maniero	Cell. 333/5286277 Fax 049/812038 bruno.maniero@tiscali.it	VENEZIA	2° LIVELLO	da martedì 25/09/07 a martedì 15/01/08 (verifica 22/01/08) 20.30-23.00	MESTRE Hotel "NOVOTEL" Via A. Ceccherini, 21	Enrico Zennaro	Tel. 041/491192 Cell. 339/1879042 enricozennaro@virgilio.it
PADOVA	2° LIVELLO	da giovedì 13/09/07 a lunedì 10/12/07 (verifica 13/12/07) 15.30-18.00 - 20.30-23.00	MONTEGROTTO TERME Rist. "AL BOSCO" Via Cogolo, 8	Bruno Maniero	Cell. 333/5286277 Fax. 049/812038 bruno.maniero@tiscali.it	VERONA	2° LIVELLO	da martedì 18/09/07 a martedì 08/01/08 15.30-18.00 - 20.30-23.00	PESCHIERA DEL GARDA. Hotel-Rist "AL FIORE" Lungo Lago Garibaldi, 9	Bruno Zilio	Fax 045/514168 Cell. 348/5936436 i.begnini@libero.it
ROVIGO	1° LIVELLO	da giovedì 04/10/07 a giovedì 24/01/08 (verifica 24/01/08) 20.30-23.00	BOSARO Rist. "AL CAVALIERE" Via Nazionale, 525/43	Dante Brancaleoni	Tel. 0425/701307 Cell. 335/8138325 brancadante-ais-ro@libero.it	VERONA	2° LIVELLO	da lunedì 10/09/07 a martedì 17/12/07 (verifica 17/12/07) 20.30-23.00	BONFERRARO Rist. "SARTI" Via Don G. Benedini, 1	Bruno Zilio	Fax 045/514168 Cell. 348/5936436 i.begnini@libero.it
ROVIGO	3° LIVELLO	da martedì 02/10/07 a martedì 15/01/08 Es. scritto: 29/01/08 Es. orale: 12/02/08 20.30-23.00	BOSARO Rist. "AL CAVALIERE" Via Nazionale, 525/43	Dante Brancaleoni	Tel. 0425/701307 Cell. 335/8138325 brancadante-ais-ro@libero.it	VERONA	2° LIVELLO	da martedì 11/09/07 a martedì 18/12/07 (verifica 08/01/08) 20.30-23.00	MEZZANE DI SOTTO Sporting Club "BACCO D'ORO" Via Venturi, 14	Bruno Zilio	Fax 045/514168 Cell. 348/5936436 i.begnini@libero.it
TREVISO	1° LIVELLO	da mercoledì 19/09/07 a mercoledì 09/01/08 (verifica 11/01/08) 20.30-23.00	CASTELFRANCO Hotel Fior Via dei Carpani, 18	Arno Galleazzi	Tel./fax 0422/261385 Cell. 349/4975311 arno.galleazzi@libero.it	VERONA	3° LIVELLO	da martedì 18/09/07 a martedì 18/12/07 Es. scritto: 08/01/08 Es. orale: 22/01/008 15.30-18.00 - 20.30-23.00	PESCHIERA DEL GARDA Hotel-Rist "AL FIORE" Lungo Lago Garibaldi, 9	Bruno Zilio	Fax 045/514168 Cell. 348/5936436 i.begnini@libero.it
TREVISO	1° LIVELLO	da giovedì 20/09/07 a giovedì 17/01/08 (verifica 24/01/08) 20.30-23.00	DOSSON DI CASIER Osteria "Alla Pasina" Via Marie, 2	Arno Galleazzi	Tel./fax 0422/261385 Cell. 349/4975311 arno.galleazzi@libero.it	VICENZA	1° LIVELLO	da martedì 11/09/07 a martedì 11/12/07 (verifica 11/12/07) 20.30-23.00	SCHIO Hotel-Rist. "NORIS" Via Ponte d'Oro, 19	Mariucia Pelosato	Tel./fax 0444/444262 Cell. 348/1031720 mariuciapelosato@libero.it
TREVISO	1° LIVELLO	da martedì 18/09/07 a martedì 08/01/08 (verifica 18/01/08) 20.30-23.00	CONEGLIANO Hotel Rist. EUROREST Viale Italia, 329	Arno Galleazzi	Tel./fax 0422/261385 Cell. 349/4975311 arno.galleazzi@libero.it	VICENZA	1° LIVELLO	da lunedì 17/09/07 a lunedì 17/12/07 (verifica 17/12/07) 15.30-18.00	CHIAMPO Rist. "DAL FRANCESE" Via Montello, 29	Mariucia Pelosato	Tel./fax 0444/444262 Cell. 348/1031720 mariuciapelosato@libero.it
TREVISO	2° LIVELLO	da giovedì 06/09/07 a giovedì 20/12/07 20.30-23.00	ISTRANA AEROPORTO MILITARE	Arno Galleazzi	Tel./fax 0422/261385 Cell. 349/4975311 arno.galleazzi@libero.it	VICENZA	2° LIVELLO	da lunedì 03/09/07 a lunedì 17/12/07 15.30-18.00	ROMANO D'EZZELINO Rist. "Al Pioppeto" Via Barbarigo, 13	Mariucia Pelosato	Tel./fax 0444/444262 Cell. 348/1031720 mariuciapelosato@libero.it
TREVISO	3° LIVELLO	da mercoledì 26/09/07 a mercoledì 09/01/08 Es. scritto: 23/01/08 Es. orale: 06/02/08 20.30-23.00	SUSEGANA Cantine Conti Collalto	Arno Galleazzi	Tel./fax 0422/261385 Cell. 349/4975311 arno.galleazzi@libero.it	VICENZA	2° LIVELLO	da martedì 18/09/07 a martedì 09/01/08 20.30-23.00	VICENZA Biblioteca Internazionale "La Vigna" Contrà Porta Santa Croce, 3	Mariucia Pelosato	Tel./fax 0444/444262 Cell. 348/1031720 mariuciapelosato@libero.it
VENEZIA	1° LIVELLO	da mercoledì 19/09/07 a mercoledì 19/12/07 (verifica 19/12/07) 15.00 - 18.00	VENEZIA Albergo "BONVECCHIATI" S. Marco, 4448	Enrico Zennaro	Tel. 041/491192 Cell. 339/1879042 enricozennaro@virgilio.it	VICENZA	2° LIVELLO	da lunedì 03/09/07 a lunedì 17/12/07 20.30-23.00	BREGANZE Cantina Beato Bartolomeo da Breganze	Mariucia Pelosato	Tel./fax 0444/444262 Cell. 348/1031720 mariuciapelosato@libero.it
VENEZIA	1° LIVELLO	da mercoledì 19/09/07 a mercoledì 19/12/07 (verifica 21/12/07) 20.30-23.00	MIRANO Hotel "Villa Patriarca" Via Don Minzoni, 28	Enrico Zennaro	Tel. 041/491192 Cell. 339/1879042 enricozennaro@virgilio.it	VICENZA	2° LIVELLO	da lunedì 03/09/07 a lunedì 17/12/07 20.30-23.00	BREGANZE Cantina Beato Bartolomeo da Breganze	Mariucia Pelosato	Tel./fax 0444/444262 Cell. 348/1031720 mariuciapelosato@libero.it

# letto per voi

## GLI SCATTI DI ROITER SUL CARTIZZE

Fulvio Roiter firma un bel libro sulle colline dell'Altamarca, in particolare sulla località Cartizze, un piccolo lembo di terra, solo 106 ettari di vigneto, nel territorio di Valdobbiadene, patria del Prosecco doc. Il celebre fotografo veneziano ama il vino e i territori più ricchi di storia e di fascino in Europa. Per "Cartizze e dintorni", edito dall'Associazione Altamarca, Roiter ha scelto di fare i suoi scatti concentrandosi sui paesaggi del Cartizze, il cru più ricercato del Prosecco spumante doc Conegliano Valdobbiadene, esaltando il suo patrimonio culturale, storico, religioso, gastronomico, ambientale e botanico, ma anche il lavoro dell'uomo in vigna ed in cantina. La località Cartizze è un'area particolarmente vocata alla produzione del Prosecco doc per la sua particolare conformazione orografica e per il microclima che favorisce la nascita di uve pregiate, fragranti che regalano caratteristiche superiori. Infatti, il

Cartizze è un autentico spumante italiano, di vitigno autoctono, che si fa apprezzare per i profumi fruttati e freschi, per il gusto dell'uva e degli aromi primari e varietali inconfondibili. L'obiettivo di Roiter svela tutto questo, attraverso le sue suggestive immagini. Il libro è disponibile anche in libreria.



"Cartizze e dintorni"

di Fulvio Roiter  
Edizioni Associazione Altamarca

## IL VINO SI ACQUISTA IN CANTINA

Acquistare il vino direttamente da chi lo produce è un modo per incentivare il contatto diretto tra produttori e consumatori, magari anche risparmiando. E' un modo per conoscere da vicino la filiera produttiva. Proprio con l'obiettivo di orientare il consumatore Coldiretti (Campagna Amica-Terranostra) ha ideato la guida "Andare per cantine". Con questa pubblicazione, prosegue l'attività di presentazione del valore della multifunzionalità dell'agricoltura italiana grazie alle molte aziende caratterizzate dalla ricchezza e grande varietà di prodotti alimentari, di tradizioni enogastronomiche, di paesaggio agrario, di collocazioni territoriali, in altri termini, da quel radicamento con il proprio territorio che rende ogni prodotto agricolo – e nella fattispecie il vino – e ogni azienda agricola unici e irripetibili. Per essere facilmente consultato, il volume è suddiviso in tre sezioni. La prima propone un'introduzione eno-turistica generale delle regioni e contiene la descrizione e gli abbinamenti gastronomici delle Docg, Doc e Igt italiane, una rassegna fotografica, la cartina della regione e l'elenco delle sedi regionali e provinciali. La seconda sezione indica dove acquistare direttamente dal produttore i vini. All'interno di ogni regione si possono trovare, in ordine alfabetico, i comuni dove si collocano le aziende agricole singole e associate che praticano la vendita diretta. La terza sezione elenca gli agriturismi con camere.



"Andare per cantine"

a cura di Campagna  
Amica-Terranostra  
Edizioni Istituto Geografico  
De Agostani  
Prezzo di copertina: 15 euro

# le aziende informano

## Il Cinema di Venezia sceglie il Valdobbiadene Prosecco Bisol

Dopo il successo riscosso dal Valdobbiadene Prosecco Bisol ai Golden Globes di Los Angeles lo scorso gennaio e al Festival del Cinema di Cannes a maggio, Bisol ha partecipato alla 64ª edizione della Mostra

Internazionale d'Arte Cinematografica che si è tenuta al Lido di Venezia. Il Ristorante Paradiso ai Giardini della Biennale, dove sono stati organizzati party esclusivi, il Casinò Ca' Vendramin, lo spazio Cinecittà

sulla Terrazza dell'Excelsior e il Ristorante Jada-Bisol sulla spiaggia sono alcuni esempi delle location in cui si sono degustate le etichette Bisol e le specialità Jada.

Massimo Ghini

Per festeggiare i settant'anni di Cinecittà, è stata creata inoltre una riserva speciale, degustata da molti volti noti del mondo del cinema, dello spettacolo e della politica in occasione dei numerosi eventi promossi da Cinecittà Holding. Dalle conferenze

stampate con i protagonisti del festival alla consegna del Premio Cinecittà Holding alla presenza di Spike Lee e Claudia Gerini, alle interviste a star del calibro di Colin Farrell e Woody Allen: questi erano alcuni dei momenti organizzati nell'area Cinecittà, tutte occasioni in cui si è brindato con Bisol.

Presso il Ristorante Jada-Bisol, davanti alla panoramica spiaggia dell'Hotel Excelsior, inoltre, è stato possibile

assaggiare pregiate etichette Bisol abbinare alle specialità gastronomiche Jada: un'occasione unica per assaporare il meglio della tradizione veneta e veneziana in un ambiente raffinato, reso ancor più prezioso dalla presenza eccezionale di alcune opere del noto scultore Nicola

Gianluca Bisol con l'artista americana Carole Feuerman



Terrazza Cinecittà



Valeria Marini

Zamboni. Anche in occasione delle blindatissime feste organizzate presso lo scenografico Casinò Ca' Vendramin di Venezia l'aperitivo era firmato Bisol, degustato da molte star di fama internazionale quali Keira Knightley, Kabir Bedi e Charlize Theron. Il grande successo del Valdobbiadene Prosecco negli Stati Uniti favorisce senza dubbio la crescita del consumo di questo prodotto nell'ambiente vip americano: sono molte, infatti, le star hollywoodiane che nei migliori ristoranti americani vengono accolte con un calice di Valdobbiadene Prosecco Bisol.

Mario Monicelli



Foto Bonato-Galiffi



Claudia Gerini



Pierfrancesco Favino

SOLO PER ABBONAMENTO



È un periodico trimestrale. Esce all'inizio di ogni stagione. Formato: cm 22x28,5

148 Pagine a colori di belle immagini e piacevoli articoli che parlano di luoghi, persone, cibi, vini, specialità con tutte le informazioni su come e dove trovarli.

ABBONATI AI SAPORI E AI SAPERI DELL'ALPE ADRIA.

Come uscito dal flauto magico di Mozart, Papageno la prima e unica rivista dei gourmet dell'alpe adria, gioiosamente ti accompagna alla scoperta dei piaceri e delle delizie enogastronomiche delle Tre Venezie, dell'Austria, della Slovenia e della Croazia. Cibi, vini, luoghi, personaggi e memorie, sono raccontati da grandi gourmet e famosi scrittori, Cristoph Wagner e Tiziano Scarpa, Peter Lexe e Nantas Salvalaggio, Giorgio Pressburger e Arrigo Cipriani, Pedrag Matvejevic, Carlo Sgorlon, Mario Rigoni Stern, Veljko Barbieri, Eva Rossmann, Florian Holzer, Paolo Maurenig e Hans Kitzmüller. Papageno accompagna il rinnovarsi delle stagioni: è una pubblicazione trimestrale, disponibile solo per abbonamento.



Buono d'ordine privilegiato riservato ai soci A.I.S.

Subscription form with fields for name, address, payment method (Assegno bancario, Bonifico Bancario, Carta di credito), and contact information.

Form for sending the coupon, including fields for company name, address, city, CAP, telephone, fax, and email.

La informiamo, ai sensi della legge 675/96, che i suoi dati sono oggetto di trattamento prevalentemente informatico, ai soli fini della corretta gestione del suo abbonamento e di tutti gli obblighi che ne conseguono.

Le aziende informano

Enogastronomia in un clic

Lo Studio Gardin & Mazzoli, specializzato nel "food & wine", racconta il suo "modus operandi" in questo settore particolare. Con un occhio alle esigenze del committente ed uno alle tendenze del momento

Food e wine, ovvero cibo e vino. Questi sono i due settori della fotografia che Gardin & Mazzoli (http://www.gardin-mazzoli.it/) affronta da molti anni confrontandosi con le esigenze dei committenti ma soprattutto con le tendenze del momento. Oggi l'immagine del food prevede un'inquadratura molto ravvicinata in dettaglio, spesso con foceggiatura decisamente selettiva, il che rende lo scatto leggibile ed indefinito allo stesso tempo. La ragione di questo approccio è rendere il piatto, la pietanza, il più vaghi possibile in modo tale da generare un'osservazione attenta per capire che cosa si ha di fronte, oltre a dare una sfumatura "poetica" ad una preparazione delicata, accurata e complessa. E' quasi un atto dovuto vista la cura quasi maniacale con cui i cuochi preparano i loro piatti. Nell'arco di questi anni, confron-

tandoci con diverse realtà, abbiamo potuto notare sostanziali differenze fra i committenti. Nel caso delle associazioni spesso capita che alcuni ristoratori chiedano uno scatto tecnico delle loro preparazioni. Immagine che tuttavia oggi risulta troppo scarsa e scarsamente appetitosa. Il lettore di pubblicazioni relative al food è abituato ad immagini simili a quelle che vedete in questa pagina. Sono scatti che entrano di prepotenza nel piatto a scapito della visione totale, sti-



molano la fantasia provocando curiosità. Per quanto riguarda il vino, che non si mangia con gli occhi, c'è la necessità di eseguire fotografie tecniche per valorizzarne l'etichetta, la forma della bottiglia ed il contenuto, che in questo caso passa in secondo piano. La cantina, il contenitore, il settore degustazione vanno mostrati anzitutto nella loro globalità e solo in seconda battuta pensiamo allo scatto creativo, magari dissacrante, per provocare un impatto emotivo. In questo caso la funzione della fotografia nei confronti del soggetto vino è inversa a quella del food: la visione alternativa, il cambiamento del punto di vista sono di completamento, vanno ad integrare il prodotto bottiglia che fa la parte del leone. Tuttavia bisogna fare un distinguo, se l'immagine farà parte di un catalogo sarà bene operare in questo modo. Se invece verrà utilizzata come pagina pubblicitaria sarà opportuno orientarsi per foto

di atmosfera che rimangono nell'immaginario collettivo. Non diversamente da quella che si fa per il food. Spesso utilizziamo oggetti che fanno parte del mondo "vino", tappi di sughero, gabbiette, calici... Azzardare è quasi un obbligo in questo caso. E' con questa visione dionisiaca che affrontiamo a volte il tema del vino tenendo sempre a mente che esso è una bevanda elegante ed importante.



## Villa Sandi si accorda con Mondavi

L'azienda di Giancarlo Moretti Polegato stringe un accordo in esclusiva con la celebre famiglia di viticoltori californiani per esportare il Prosecco doc negli Stati Uniti

Giancarlo Moretti Polegato, presidente di Villa Sandi, ha siglato con Michael Mondavi e la sua Folio Fine Wine Partners un accordo in esclusiva per l'importazione e la distribuzione dei vini Villa Sandi negli Stati Uniti. Folio Fine Wine Partners, che ha sede a Napa in California, è già importatore di prestigiose realtà vitivinicole di tutto il mondo, fra cui l'italiana Marchesi de' Frescobaldi. Ora, visto il crescente successo del Prosecco doc sul mercato americano, Folio si assicura un altro grande nome del vino italiano, leader nella produzione del Prosecco doc, quale è appunto Villa Sandi. Dopo la grande affermazione sul mercato europeo, il Prosecco doc è sempre più

presente nelle carte dei vini nei migliori ristoranti americani, spesso come alternativa allo champagne. Le sue caratteristiche di leggerezza e freschezza unite alla facilità di abbinamento a molte cucine internazionali e al prezzo competitivo, ne fanno un vino di grande interesse e di sicuro appeal sul mercato americano. Villa Sandi aveva già una propria distribuzione negli Stati Uniti, ma ora l'accordo con Folio garantirà una presenza capillare in tutti gli Stati grazie ad una rete distributiva di primissimo livello, forte di 130 distributori. Folio ha tutte le caratteristiche per rispondere all'esigenza di Villa Sandi di rafforzare la presenza sul mercato americano in un

momento di crescita e quindi ricco di opportunità. Ugualmente Villa Sandi, per la sua pluridecennale esperienza, per la struttura produttiva e l'immagine di marca, si inserisce in modo omogeneo in un già prestigioso portfolio. Oltre al Prosecco, Folio Wine porterà sul mercato americano anche i vini Premium di Villa Sandi, in particolare i prestigiosi rossi cui la cantina di Crocetta del Montello si dedica da qualche anno con crescente successo, primi fra tutti il Corpore ed il

Marinali Rosso. Questo accordo unisce l'esperienza e la competenza di due grandi famiglie del vino ma soprattutto i valori e la passione per il vino di qualità di due uomini quali Michael Mondavi e Giancarlo Moretti Polegato, oggi più che mai convinti delle grandi potenzialità di crescita e consolidamento del Prosecco e del vino italiano in generale sul mercato statunitense. L'incontro fra le due famiglie non esclude in futuro anche investimenti in comune per progetti in California e in Italia.



7° EDIZIONE FIERA SAPORI ITALIANI  
13-14-15 ottobre 2007 • LONGARONE Belluno

### DEGUSTAZIONI GIORNALIERE CON VINI TRIVENETI

**I VINI ROSSI** Sabato 13/10 ore 15.00-16.00 • **GLI SPUMANTI** Domenica 14/10 ore 11.00-12.00  
**I VINI BIANCHI** Domenica 14/10 ore 15.00-16.00 • **I VINI DOLCI** Lunedì 15/10 ore 15.00-16.00

Nell'ambito della manifestazione è stato programmato il

### 3° Concorso Enologico Fiera Sapori Italiani,

le categorie del concorso saranno le seguenti:

**Vini Bianchi - Vini Spumanti - Vini Rossi Giovani - Vini Rossi Invecchiati - Vini Dolci**

Domenica 14 alle ore 10.30 presso l' Area AIS VENETO, è stato programmato un forum sul tema

### "Il Piave, tre province, mille sapori.

**La DOC Piave: vini bianchi, rossi o rosè. Quale futuro per il territorio"**

In collaborazione con il Consorzio DOC Piave

Al termine del forum seguirà la premiazione del Concorso Enologico

Dino Marchi  
Presidente AIS del Veneto

Roberto Ferro  
Delegato di Belluno

Informazioni: Delegato di Belluno Roberto Ferro • Via Caduti 14 Settembre 1944,34 - 32100 Belluno  
Tel.0437/30673 fax 31431- Cell. 333/5390369 • e-mail roberto-buonatavola2@libero.it

**ENTRATA GRATUITA PER 2 PERSONE AI SOCI CHE ESIBIRANNO LA TESSERA AIS ALL'ENTRATA.**

LONGARONE FIERE  
Sabato, Domenica  
e Lunedì dalle 10 alle 19.

**13-14-15 Ottobre 2007**

Longarone (BL)



con il patrocinio di:

Provincia  
belluno  
sentirsi dolomiti



prodotti tipici e biologici

# VINI PER PASSIONE E PER TRADIZIONE

SUGGERITIVE CANTINE SECOLARI ACCOMPAGNATE DA UN NOBILE GIARDINO ALL'ITALIANA E DISTESE DI VIGNETI SI OFFRONO COME ESEMPIO DEL LEGAME TRA ARTE, CULTURA E TERRITORIO SUGGERITO DA GIANCARLO MORETTI POLEGATO NEL PIENO RISPETTO DELLE TRADIZIONI.

CUVÉE È IL PROSECCO DOC DI VILLA SANDI.

COME UN OSPITE D'ONORE, QUESTO SPUMANTE DÀ PREGIO ALLA STORICA AZIENDA CHE DA SEMPRE SI È DISTINTA NEL SETTORE DEL VINO E SOPRATTUTTO IN QUELLO DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOC.

LA SOFFICE SPREMITURA DI UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE REGALA UN PROFUMO INTENSO E FRUTTATO CHE SI STEMPERA IN LIEVI NOTE FLOREALI.



**VILLA SANDI**

Crocetta del Montello (Treviso) [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)