



## IDENTITÀ di VINO 9 - 23.5.2006

Gentile {NOMEUTENTE}

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

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

**Paolo Marchi**

*Gentile sig. Marchi,*

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

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

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

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

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

*Altroché Bruxelles, é tutta farina del nostro sacco.*

**Angelo Gaja**

IDENTITÀ DIVINO

## MiWine, indicato per grandi e piccini



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

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

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

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

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

## Il più francese dei Chianti



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

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

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

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

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

**Alberto Lupetti**

## Massima meditazione



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

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

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

**Bruno Petronilli**

## Mangia coi lupi



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

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

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

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

**Gabriele Zanatta**

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