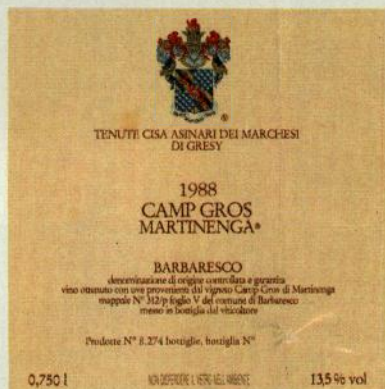




### Spumante millesimato 10

Gli spumanti, generalmente, vengono prodotti assemblando vini di diverse annate. In annate eccezionali, tuttavia, si produce uno spumante unicamente con le uve dell'anno. In tal caso viene riportata la data della vendemmia sull'etichetta e lo spumante è detto millesimato. È il caso del Ca' del Bosco qui proposto, la perla della produzione della casa vinicola di Erbusco. Lo spumante classico millesimato si ottiene da una selezione di uve Chardonnay, Pinot bianco e nero. Il mosto, dopo che ha cominciato a fermentare, viene travasato in piccole botti di rovere dove si conclude la fermentazione alcolica. Segue la maturazione ancora in piccole botti. Lo spumante ottenuto ha colore paglierino dorato con fremiti verdolini, profumo elegante, gusto secco, ma morbido. Si serve alla temperatura di 8°, con preparazioni delicate.



### Nobile rosso

Il Barbaresco è un grande vino rosso piemontese che, nelle occasioni importanti, è piacevole trovare in tavola. Il Camp Gros Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy è tra i più meritevoli. Viene prodotto con uve Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia; dopo la pigiatura si fa macerare per 20 giorni a temperatura controllata di 28-30° C. È quindi svinato e lasciato maturare in piccole botti di rovere di Slavonia per 15 mesi. Viene affinato in bottiglia per 18 mesi. Il vino, rosso rubino, con riflessi granati ha profumo pieno e gusto ampio. Si serve con carni rosse e selvaggina a 18-20° C, in ampi calici.



### Il fiore del Brunello

Il Brunello di Montalcino "Vigna del Fiore" è tra le più pregevoli produzioni della Fattoria dei Barbi Colombini. Si tratta di un vino rosso da stappare nel corso di pranzi importanti, per meglio esaltare il gusto delle carni brasate, della selvaggina e del meglio che, in fatto di carne, offre la tavola. Dopo la spremitura soffice l'uva è messa a fermentare per circa 13 giorni a 28° C: il vino ottenuto viene fatto invecchiare in botti di rovere di Slavonia nuove, di media capacità. Segue l'affinamento in bottiglia. Si ottiene così un vino rosso rubino scuro dal profumo evoluto verso aromi di spezie e dal gusto armonico, austero, ampio. Si serve a 18-20° C previa stappatura anticipata o scaraffatura, in ampi ballon.



### Rosa moscato

Il vitigno, ossia il Moscato rosa, che viene utilizzato per la produzione di questo vino rosato è originario dell'Istria. Il produttore, Silvano Gallo, sia perché queste uve le coltiva da sempre sia perché ha voluto dedicare alla moglie il vino da dessert che gli mancava, si è deciso a cominciare questa produzione. La resa dell'uva per ettaro è di 80 q circa e dopo la pigiatura il mosto viene lasciato macerare sulle bucce per tre giorni. Viene quindi filtrato e fatto fermentare lasciandogli, però, 4 gradi zuccherini che conferiranno al vino una gradevole dolcezza. È pertanto adatto con dolci e con pasticcini e, oltre a essere di alto standard qualitativo, ha un piacevole colore.



### Dolce da dessert

Il Verduzzo di Ramandolo dell'Azienda Agricola Livio Felluga, nei Colli Orientali del Friuli, è un vino bianco indicato per i dessert. Piacevolmente dolce, ha colore giallo oro con riflessi verdini. La dolcezza è conferita al vino dalle uve fatte appassire prima della spremitura. Questa avviene in modo soffice, così da estrarre solo i succhi più nobili dell'uva. Accompagna anche preparazioni quali pâté e foie gras, in quanto sa bilanciare il gusto amarognolo che lascia il fegato. Inoltre si abbina a formaggi piccanti, come Castelmagno e Stilton. Si serve a 10° C.



### Il Calvados italiano

La Distilleria Santa Teresa dei Fratelli Marolo, produttrice di acquaviti di vinacce e di frutta, ha realizzato un vecchio sogno: produrre un Calvados italiano. La base è offerta dalla loro acquavite di mele, Carpendù. Una parte, però, è stata destinata all'invecchiamento, custodita in piccole botti di rovere. Il prodotto unisce all'odore sottile, che lascia trasparire il profumo di mela, e al sapore secco, lievemente aromatico, il calore che il legno sa infondere al colore e al gusto. Carpendù Vei è da degustare e centellinare dopo un pranzo importante; da offrire a temperatura ambiente nel ballon.

# PECORINI

Prima di parlare di formaggi di pecora è doveroso fare una premessa storica. È ciò perché il pecorino gode di una sacralità e di un passato che non hanno i formaggi vaccini. Il primo cacio fu quasi sicuramente di pecora. È questo, infatti, il mammifero che, prima ancora dei bovini, l'uomo cominciò ad allevare. La mitologia sembrerebbe testimoniarlo. Per esempio Abele e Abramo, cioè i primi discendenti di Adamo ed Eva, sono

spesso rappresentati con a fianco delle pecore, il latte delle quali consentiva di arricchire l'alimentazione del pastore e dell'agricoltore. È l'agnello, vittima sacrificale prediletta, rappresentava il simbolo della purezza, da immolare al proprio dio. Il latte raccolto nel quarto stomaco dell'agnello sacrificato, ossia nell'*abomaso* o *caglio*, veniva bevuto da chi aveva partecipato al sacrificio. Quando i partecipanti, però, divennero moltitudini, questo latte, ormai ricco di *chimosina*, veniva diluito in altro latte per poter essere offerto a tutti. Aveva così luogo la coagulazione enzimatica che ne consentiva la conservazione. Ebbe origine, cioè, il *caseus pecus*, ossia il latte coagulato, ascendente del formaggio. La gamma dei pecorini comprende una decina di varietà tra le quali quella definita classica a cui appartengono i pecorini fiore sardo, romano e siciliano, con o senza pepe. Sarebbe, quindi, riduttivo trattare tutte queste varietà insieme come se tra loro non esistessero differenze. È più corretto, invece, descriverle separatamente o a piccoli gruppi, come si fa per i formaggi vaccini. Pertanto, in attesa di trattare gli altri, è il caso di circoscrivere l'argomento a solo due importanti formaggi di pecora ossia quello romano e quello sardo. La legislazione prevede che i formaggi denominati pecorini debbano essere prodotti esclusivamente con latte di pecora. Quello romano doc viene prodotto nelle province di Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma e Sassari. Si tratta del più antico pecorino italiano, discendente diretto del cacio dei Latini. La zona di produzione è molto estesa, ma l'area di origine è l'agro romano. Si tratta di un formaggio a pasta dura, cotta, che viene prodotto nel periodo che va da novembre a giugno con latte intero e coagulato con caglio di agnello. La lavorazione è assai laboriosa. La stessa salatura viene fatta forando la crosta con appositi strumenti per permettere la penetrazione del sale nella pasta. Le forme vengono stagionate almeno 8 mesi. Il pecorino romano, oltre a essere un formaggio ap-

prezzato a tavola, è impiegato, soprattutto nelle zone di origine, per essere grattugiato. Sono numerose, infatti, le preparazioni, soprattutto della cucina laziale e maremmana, a richiederlo. Le forme di pecorino romano possono pesare anche 20 chili; hanno crosta dura, chiara e liscia o ricoperta da un leggero strato di finissima plastica nera per alimenti, priva di fessurazioni che potrebbero danneggiare il formaggio. Se la forma presentasse un rigonfiamento significherebbe che è difettosa. Il rigonfiamento è causato dalla proliferazione di germi che, producendo gas, danneggiano, alterandole, le caratteristiche organolettiche del formaggio. Gli esperti, generalmente, all'atto della commercializzazione, picchiettano le forme per sentire se sono avvertibili i rimbombi tipici che produce una convessità sia pur non ancora visibile. Un formaggio sano, all'atto dell'acquisto, presenta un colore bianco o tendente al paglierino. Non deve avere, invece, sfumature tendenti al verdognolo o al rossiccio, che denotano un cattivo stato. L'odore è penetrante, di buona persistenza; il gusto, anch'esso penetrante e persistente.

## GUIDA ALL'ACQUISTO

**Denominazione** - Pecorino classico (romano e sardo).

**Tipo** - Formaggio di latte di capra.

**Forma** - **Romano**: forma cilindrica a facce piane; **Sardo**: forma cilindrica con scalzo leggermente convesso.

**Analisi organolettica** - **Romano**: la pasta, a grana, è bianca tendente al paglierino, l'odore è penetrante e il gusto piccante. **Sardo**: la crosta liscia, chiara e sottile si inspessisce nel corso della stagionatura, tendendo al marrone chiaro caldo. L'odore, delicato in quello giovane, diventa più persistente col passare dei mesi. Anche il sapore, acido e dolce nelle forme invecchiate meno di 60 giorni, diventa dopo due mesi più sapido e piccante.

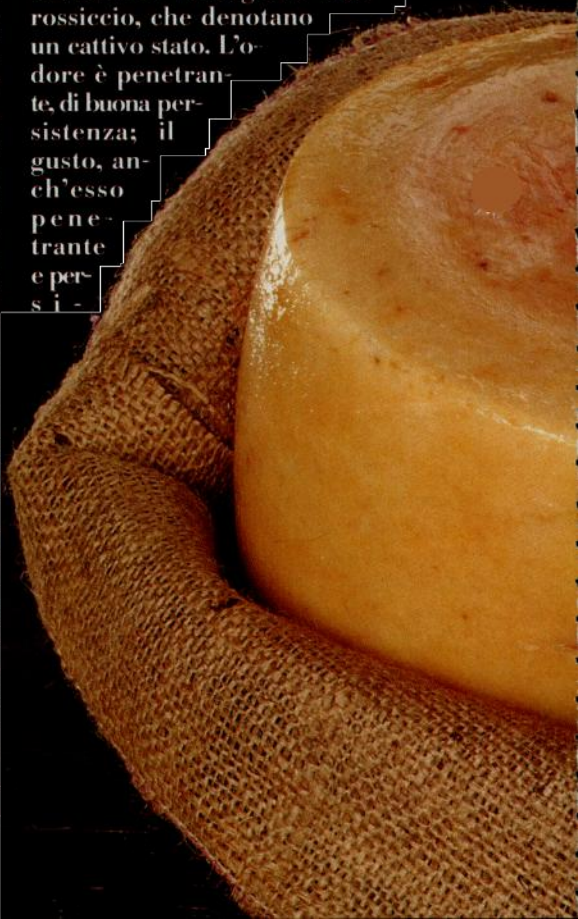
**Maturazione** - **Romano**: almeno 8 mesi; **Sardo dolce**: 30-60 giorni; **Sardo maturo**: a partire dai 2 mesi.

**Abbinamenti gastronomici** - **Romano**: cime di rapa, broccoletti, cicoria, cotti; rucola, crescione, ravanelli. Se stagionato condisce spaghetti e timballi. **Sardo**: insalate, fave crude, teglie di ortaggi.

**Accostamenti enologici** - **Romano e Sardo stagionati**: vini rossi tra cui Donnas, Rosso Piceno; se è piccante, Falerno, Cannonau, Marsala Vergine. **Sardo dolce**: vini bianchi come Vermentino di Usini, Vernaccia di San Gimignano.

**Consigli** - Impiegare il pecorino in luogo del grana. Si provi il romano per condire spaghetti all'olio e pepe nero.

**Produzioni consigliate** - Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano; Ferruccio Podda.





## IDENTIKIT DI UN VINO

**Denominazione** - Carmignano docg.

**Analisi organolettica** - colore rosso rubino che con l'invecchiamento si arricchisce di riflessi tendenti al granato; odore intenso, si coglie la mammola e con l'invecchiamento diventa vagamente speziato con ricordi di muschio. Sapore secco, pieno, caldo, morbido e vellutato.

**Gradazione alcolica** - Minima totale 12,5°.

**Temperatura di servizio** - 18° C.

**Bicchieri** - Calice bordolese.

**Abbinamenti** - Primi piatti riccamente conditi, quali pappardelle al sugo di lepre, lasagne al forno, tagliatelle al ragù; piatti come selvaggina allo spiedo oppure arrosto, anatra in salsa, carni saporite alla griglia.

**Reperibilità** - Presso le enoteche.

**Prezzo orientativo** - 15 000 lire.

**Produzioni consigliate** - Fattoria il Poggiolo, Fattoria di Artimino, Podere Lo Locco, Tenuta di Capezzana.

scorrevolezza al vino. Per questi motivi ha una morbidezza che difficilmente un vino nobile possiede da giovane. Il disciplinare stabilisce che la resa dell'uva non debba superare gli 80 quintali per ettaro. I vitigni ammessi alla vinificazione sono il Sangiovese, con valori compresi tra il 45 e il 70%; il Canaiolo nero (10-20%); il Cabernet franc e il Cabernet Sauvignon da soli o congiuntamente (6-15%); Trebbiano toscano, Canaiolo bianco e Malvasia del Chianti (massimo 10%). La commercializzazione può avvenire solo a partire dal 1° giugno del secondo anno dopo la vendemmia, con un invecchiamento minimo di un anno in botte. Può chiamarsi, invece, riserva il vino venduto a partire dal 29 settembre del terzo anno dopo la vendemmia, con una permanenza in botte di almeno due anni. Il Carmignano è un vino che profuma di mammola. Il sapore è pieno, caldo e morbido. La riserva si abbina ai grandi piatti di carne autunno-invernali, ma questo è anche un vino su cui "meditare".

La temperatura di servizio, in un ampio ballon, è di 20° C.

Il Carmignano più giovane accompagna pappardelle in salsa di lepre, ravioli di carne, lasagne al forno, tagliatelle al ragù, agnello in casseruola, selvaggina e manzo alla brace, formaggi pecorini di buona stagionatura.

Si serve a 18° C in calice bordolese. La bottiglia va stappata e scolmata con anticipo rispetto alla degustazione.

Fabiano Guatteri  
(Fotografia di Oliviero Venturi)

# BEVANDE DA TUTTO IL MONDO

*Tanti spumanti per brindare  
al nuovo anno,  
ma anche da servire  
come aperitivo  
nelle cene di festa, un rosso  
di qualità e di fama,  
un rosato che viene dall'Istria e  
un Verduzzo, ideale  
con il dessert. In questa puntata  
non manca neppure  
un distillato di mela, ottimo  
da bere e... da far trovare  
sotto l'albero, in regalo!*

a cura di Fabiano Guatteri

## SORESTANT

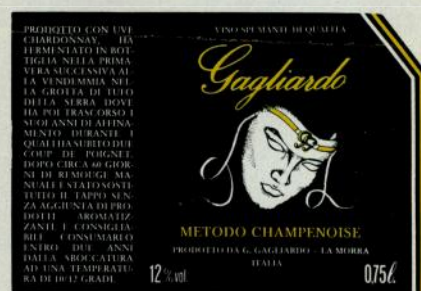
### Aperitivo sovrano

*Soresta'nt*, che in italiano significa Sovrano, nasce in Friuli a opera dell'Azienda Agricola Midolini. È uno **spumante classico**, ottenuto da uve Chardonnay nella misura dell'80 per cento e da Pinot nero (il restante 20 per cento). Dopo la raccolta, l'uva viene pressata in modo soffice e vinificata in bianco: il mosto, cioè, viene filtrato e fatto fermentare. *Soresta'nt*, dopo tutti i processi di spumantizzazione, viene lasciato affinare 4 anni fino al momento della sboccatura. Una volta stappato, presenta colore giallo tenue, profumo che ricorda il lievito e gusto pieno, rinfrescato da una piacevole vena acidula. Si serve a 6-9° C come aperitivo, per accompagnare antipasti di mare e, nel corso del pranzo, con le portate di pesce anche fritto.



### Spumante nature

Lo **spumante classico** tradizionale Giustiniana è uno dei più secchi. Il limitato numero di bottiglie (nella vendemmia '89 poco più di mille) sono ottenute da uve Chardonnay. Il metodo classico di spumantizzazione prevede che le bottiglie, tenute su cavalletti quasi capovolte, vengano private del tappo su cui si sono accumulati i depositi. Le bottiglie vengono poi colmate con una miscela più o meno zuccherina che dà un vino secco, semi-secco o dolce. Nel caso siano colmate con lo stesso vino senza aggiunta di zuccheri, si ottiene uno spumante molto secco, detto extra brut, pas dosé o nature. A questa categoria appartiene Giustiniana, da servire a 8-10° C come aperitivo, per accompagnare ostriche e frutti di mare, o crostacei bolliti.



### Uno spumeggiante Chardonnay

Lo **spumante classico** Gagliardo, prodotto dall'omonima azienda, è vinificato unicamente con uve Chardonnay. La fermentazione in bottiglia avviene nella primavera successiva alla vendemmia, in una grotta di tufo. Quando viene sboccato per privarlo dei depositi, dopo tre anni, cioè, dall'imbottigliamento, la colmata avviene impiegando unicamente lo stesso vino senza aggiunta di zuccheri. Diventa, quindi, a pieno titolo uno spumante Pas dosé. Lo spumante, di particolare finezza, è leggero. Va servito a 9-10° C sia come aperitivo sia per accompagnare preparazioni delicate: carpacci di pesce, frutti di mare, crostacei bolliti, aragosta, branzino.