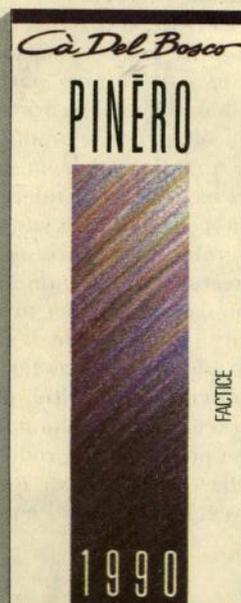
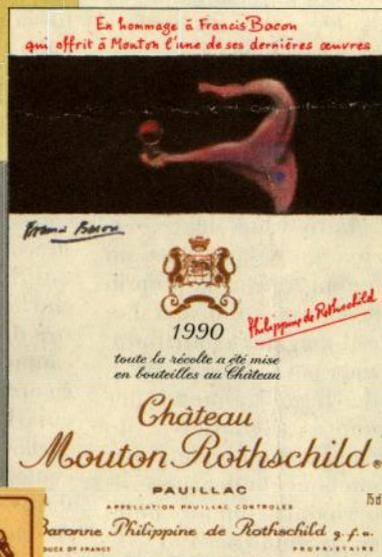
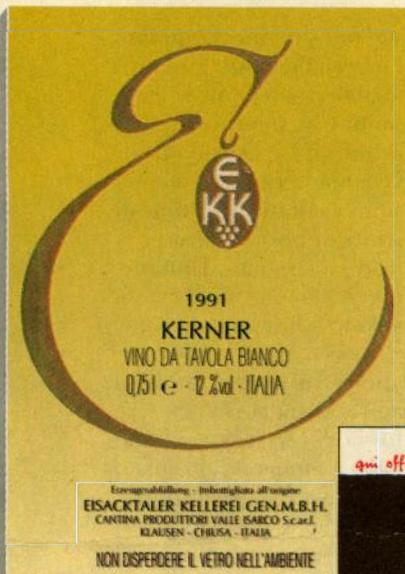


ETICHETTE

La selezione propone ottimi rossi che accontentano tutti i gusti: da quelli corposi da invecchiamento, al giovane vino da tavola; non manca neppure un prodotto francese. I bianchi sono rappresentati dal suadente Kerner e da un grande Moscato. E c'è pure un prestigioso puro malto



UN BIANCO RECENTE

L'Eisacktaler Kellerei, ossia la Cantina produttori Valle Isarco, è nota per la qualità dei suoi vini. Il Kerner, un vino bianco sicuramente poco conosciuto, merita attenzione. Importato dalla Germania nella seconda metà degli anni Ottanta, ha trovato il suo habitat a Bressanone e a Chiusa, in provincia di Bolzano. Il vitigno, un incrocio Riesling e Schiava, è stato messo a dimora a un'altitudine tra i 700 e gli 800 metri s.l.m. Il vino ottenuto ha 12°, un colore giallo verdino, profumo fine, fruttato, con leggero aroma di Moscato. Il gusto è secco, corposo e accompagna pesci saporiti, ma anche carni bianche. Si serve a 10° C in calici slanciati.

ROSSO FRANCESE

L'etichetta che contrassegna le bottiglie di Château Mouton Rothschild Pauillac 1990 è firmata dal pittore inglese Francis Bacon, a sottolineare la preziosità del vino e dell'annata. Prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot, questo Premier Cru Classé ha un colore rosso intenso, profumo ampio e ricco, sapore composto da numerose sensazioni tra le quali quelle fruttate. Si tratta di un vino da degustare a 16-18° con carni arrosto e alla

griglia, volatili cucinati in casseruola e carni delicatamente salsate.

ROSSO DI FRANCIACORTA

Il Franciacorta rosso prodotto dall'Azienda Agricola Fratelli Berlucchi ha un u-vaggio che comprende Cabernet (50 per cento), Barbera (30 per cento), Merlot e Nebbiolo (entrambi 10 per cento). La fermentazione del mosto e la maturazione del vino avvengono in botti di legno. Si ottiene così un vino color rosso rubino brillante, dal profumo intenso, ma morbido, dal sapore asciutto e pieno. Caratteristiche, queste, che possono mutare secondo l'andamento dell'annata. Si serve alla temperatura di 16-18° per accompagnare carni cotte alla griglia, bolliti, pollame e formaggi stagionati.

PINOT LOMBARDO

Sicuramente una delle più interessanti produzioni di Pinot nero è quella dell'Azienda Agricola Ca' del Bosco. Si tratta di una pregevole produzione che si basa su una selezione di Pinot nero in purezza. Il vino rosso ottenuto è esclusivo, adatto agli accostamenti più arditi quali la selvaggina. Di colore rosso rubino, ha profumo che si apre a sensazioni di frutti di bosco. Il sapore è asciutto,



l'unico a essere vinificato in quel periodo), prodotto dalla Ronchi di Cialla di Prepetto, vinceva il premio del concorso Risit d'Aur (Barbatelle d'oro) organizzato dall'Azienda Nonino per la rivalutazione dei vitigni friulani autoctoni e dei relativi vini. Pochi mesi più tardi i vitigni non riconosciuti dalla doc, quindi anche lo Schioppettino, vennero messi al bando da una legge italiana conforme al Consiglio CEE.

In altre parole i produttori che credevano in questo vino, tra l'altro premiato, e ne proseguirono la coltivazione delle uve, si posero di fatto fuori legge, rischiando pesanti sanzioni amministrative. Ma proprio chi sfidò questi divieti diede il maggior contributo, prima per l'abrogazione di tale legge (almeno per quanto riguardava lo Schioppettino), quindi per l'ottenimento del successivo riconoscimento della doc, avvenuto nel 1989.

Da quell'anno il vino rientra nel disciplinare di produzione dei Colli Orientali del Friuli. Il disciplinare stabilisce una resa massima di uva per ettaro pari a 110 quintali, ma le aziende vinicole più serie producono quantità decisamente più basse, talvolta inferiori alla metà. Una resa così alta non si adatta, cioè, a questo vino certamente non da pasto né per tutti i giorni, e meritevole di una più adeguata attenzione.

Il disciplinare, inoltre, non prevede che lo Schioppettino possa essere prodotto nella varietà riserva, ossia invecchiato. Ma chi cono-

sce questo vino sa quanto l'invecchiamento gli giovi, quanto il suo corpo si arrotondi e si amplifichino gli aromi. Ed è grazie all'invecchiamento che meglio sono esaltati i profumi di frutti di bosco e il sapore caldo e speziato. Dunque, non è solo un vino da carni arrosto o brevemente cotte. È, invece, vino da carni cucinate in ricchi fondi di cottura, sia rosse sia nere (ossia di cacciagione). Si adatta a numerosi altri piatti alpini e accompagna, quindi, anche le minestre mangiate un tempo per combattere i rigori invernali. Ma anche le paste condite con sughi di carne o con lo stracotto stesso ben sono equilibrate dall'ampiezza che lo Schioppettino dimostra dopo qualche anno di cantina. Tra i produttori si ricordano l'Azienda Agricola Ronchi di Cialla, di Cialla di Prepetto, vincitrice del citato concorso Risit d'Aur 1976; la qualificata Azienda Agricola Livio Felluga, di Brazzano di Cormons, l'Azienda Agricola Girolamo Dorigo di Buttrio e Giuseppe Toti, di Albana di Prepetto. ■



con una piacevole punta di acidità e una lunga persistenza aromatica. Per apprezzarlo pienamente, deve essere servito alla temperatura di 16° C.

ROSSO CORPOSO

Dal vitigno Barbera della Cascina La Tota, nasce il Barbera della Marchesi Alfieri, vino importante e ampio. Alla pigiadiraspatura segue la macerazione lenta e, dopo gli opportuni travasi, l'affinamento in barrique. Segue un affinamento di altri 6 mesi in bottiglia. È un vino che può essere invecchiato per cinque e più anni. Di colore rosso rubino intenso, ha profumo fruttato composto, armonico, con sentori di vaniglia e spezie. Il gusto è pieno ed equilibrato con retrogusto pulito ed elegante. Si serve a 16-18 gradi per accompagnare tagliatelle al ragu, carni brastate oppure stufate.

FRESCO DI GOVERNO

La ricerca di un buon vino da tavola che possa accompagnare quotidianamente le vivande risulta talvolta complessa più dell'identificazione di un grande vino. Fresco di Governo del Castello di Uzzano è un rosso ottenuto dal vitigno Canaiolo (presente anche nell'uvaggio del Chianti) vinificato con la pratica del governo in uso nel Chiantigiano. Al vino nuovo, cioè, viene aggiunto mosto di uve della stessa vendemmia, appassite, il che dà luogo a una rifermentazione. Così operando, si dona freschezza al vino. Si ottiene pertanto un vino ottimo da be-

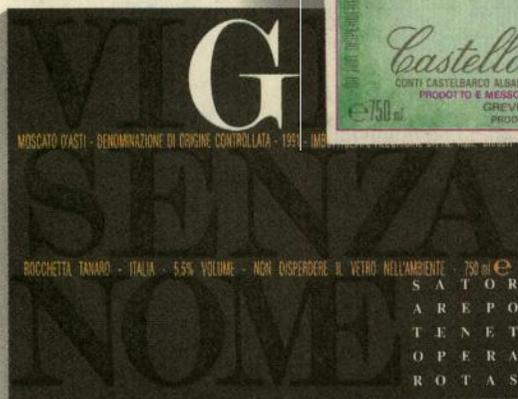
re anche giovane, dal gusto e dal profumo fruttati. È un rosso da tutto pasto che accompagna primi piatti, timballi, sformati, carni alla griglia, bollite, volatili arrosto. Si serve a 16-18° C.

MOSCATO DI CLASSE

"Vigna senza nome", così si chiama il moscato prodotto dall'Azienda Agricola "Braida" di Giacomo Bologna. Prodotto con uve Moscato bianco d'Asti, viene vinificato con il metodo tradizionale. La resa media dell'uva per ettaro è di 75 quintali e il vino che si ottiene ha colore giallo paglierino, spuma bianca rigogliosa, fitta e insistente. L'odore è fresco e si colgono sentori di muschio, di fiori d'arancio e frutta matura. Il sapore è misuratamente dolce, caratteristico del Moscato. Va servito a 6-8° C per accompagnare dessert dolci.

WHISKY PURO MALTO

Il Glenfiddich, sempre ai vertici dei concorsi internazionali, è un prodotto di rara eleganza che trova in Italia numerosi estimatori. È considerato il primogenito dei "Single Malt Scotch Whisky" e ancora oggi viene imbottigliato presso la propria distilleria utilizzando l'acqua di un'unica sorgente, la stessa impiegata per i processi di preparazione, distillazione e invecchiamento. Il Glenfiddich si presenta con colore chiaro; aroma sottile, elegante; sapore pulito, morbido con evidenti sentori di torba, caratteristiche, queste ultime, che generalmente si escludono a vicenda. ■



IL CABERNET SAUVIG



Il Cabernet Sauvignon è uno dei più conosciuti vini californiani distribuiti nel nostro Paese. Il gusto morbido, la corposità contenuta ne fanno un'ottima alternativa ai grandi nobili, forse più pesanti, certamente anche più impegnativi. Le migliori produzioni, reperibili ormai nelle enoteche di tutta Italia, sono apprezzate dagli intenditori soprattutto per l'equilibrio armonico che caratterizza questo nuovo tipo di prodotti

Posando lo sguardo sul cielo azzurro e sui grossi grappoli d'uva che pendevano dai tralci, i primi coloni riposero molte speranze nel vino del Nuovo Mondo. Ma la storia della viticoltura americana è ricca di tentativi e insuccessi, esperimenti e delusioni. L'uva autoctona era turgida e succosa, ma i risultati non mantenevan le promesse.

La vite europea, per contro, moriva, affondando le radici in terreni frequentati dal nemico più spietato: la fillossera. Celebri presidenti, autentici intenditori e amatori del vino, come George Washington e Thomas Jefferson, videro vanificarsi i loro sforzi per promuovere e migliorare la qualità delle piantagioni. All'est bisognò attendere fino alla metà dell'Ottocento perché gli studi e gli incroci fruttassero qualche risultato degno di nota. All'ovest, invece, sulle orme delle prime penetrazioni spagnole dal Messico, i francescani trovarono terreno buono, oltre che per le opere missionarie, anche per la coltura della vite. A padre Junipero Serra, fondatore della missione di San Diego, viene attribuito l'impianto, nel 1769, del primo vigneto californiano. Nella seconda parte del secolo scorso, imprenditori e commercianti diedero grande impulso all'attività enologica, importando dall'Europa numerose varietà di ottima uva, che incontrarono proprio in California le condizioni ambientali migliori per prosperare. Oggi la "terra promessa" ameri-