

# LA CUCINA ITALIANA

Febbraio 1996  
Lire 7000

Dal 1929  
il mensile  
di gastronomia  
con la cucina  
in redazione

A PROPOSITO DI VINO

6

## NEWS

*Immane al suo abituale appuntamento, il notiziario, oltre a proporre un ottimo Pinot Nero, dà spazio a una manifestazione enologica organizzata dalle Donne del vino; al premio Vinarius '95; a una rassegna di vini sperimentali siciliani e al nuovo corso dell'Istituto di cultura del vino*

### PINERO 1993

È da pochi mesi in commercio Pinero 93 della Cà del Bosco, Pinot Nero prodotto in Franciacorta e vinificato in purezza. Si tratta di un vino rosso di elevata qualità, ottenuto grazie alle uve di prima scelta e all'alta tecnologia produttiva. I grappoli, vendemmiati il 6 settembre 1993, sono stati oggetto di una meticolosa selezione, quindi sottoposti a soffice spremitura; mosto e vinacce sono stati lasciati macerare per 13 giorni, così da permettere alle bucce di comunicare tutto il loro aroma e sapore al vino in formazione. La fermentazione alcolica si è ultimata in piccole botti di rovere, dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica che rende più morbido il vino.

Pinero è stato messo, quindi, a maturare in piccole botti di rovere nuove, per un periodo di 10 mesi dopo di che ha avuto luogo, nel luglio 1994, l'imbottigliamento e, trascorsi 17 mesi di affinamento in bottiglia, è stato commercializzato. Il vino, aristocratico e di grande soddisfazione, si presenta colore rubino chiaro senza alcun riflesso che

volga al rosso mattone; l'odore è composto da un ventaglio di profumi che si sviluppa nel calice, a cominciare dagli aromi varietali, ossia quelli tipici del vitigno, con un complesso fruttato in cui predominano frutti di bosco e di rovo. La presenza del legno concorre ad ampliare il profumo con note vanigliate, senza prevaricare, però, l'intensità del vino, con il quale, anzi, forma un convincente equilibrio. Equilibrio che governa gli stessi componenti del sapore, i quali, insieme, formano un corpo ampio, strutturato, in cui i sentori di piccoli frutti sono ancora in evidenza.



dalle aziende produttrici. L'iniziativa si è conclusa con prove di assaggio di vini piemontesi condotta da una sommelière.

### VINARIUS '95

Il premio Vinarius "Il vino dell'anno" viene assegnato in base a una logica simile, per alcuni versi, al più famoso premio letterario "Bancarella". Così come i librai scelgono i libri da premiare, gli enotecari selezionano il vino dell'anno, che deve essere di elevato livello qualitativo, deve possedere personalità e avere influenzato significativamente la domanda del pubblico, così da creare uno stile. È stato riconosciuto vino dell'anno il Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro 1988 della Banfi.

### VINI SICILIANI SPERIMENTALI

In occasione dell'edizione '95 di Expo Food, l'Istituto Regionale della Vite e del vino di Sicilia, ha organizzato a Milano una serata di presentazione di "Vini Sperimentali", prodotti dalla Cantina Sperimentale dell'Istituto della Vite e del Vino, nata nel 1990. L'enologo Giacomo Tachis ha illustrato i vini più significativi, nati da una oculata unione tra vitigni autoctoni e importati. La Cantina in questi anni ha svolto un'attività di ricerca anche in collaborazione con altri Istituti nazionali ed esteri, mirata al miglioramento dei vini siciliani. È dedicata massima attenzione inoltre al trattamento delicato dell'uva in fase di ammostamento, con avan-

zati sistemi di fermentazione e macerazione. Ogni tappa della vinificazione, dalla fermentazione degli zuccheri sino al passaggio in barrique, è attentamente seguita dai tecnici dell'Istituto. Tra i rossi più significativi, ha primeggiato il Nero d'Avola, vinificato con l'omonimo vitigno in prevalente proporzione rispetto a una più modesta presenza di Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot.

### CORSI DI ENOLOGIA

L'Istituto di Cultura del Vino, dopo la conclusione dei corsi di enologia che ha avuto come epilogo la discussione delle tesi degli allievi, indice nuovi corsi. Il primo, di conoscenza generale, è indirizzato soprattutto a chi si accosta da neofita al mondo del vino, per saperne di più. Il corso verterà sulla storia del vino, sui metodi di coltivazione della vite, per proseguire con i metodi di vinificazione. Si imparerà a leggere correttamente le etichette sino ad arrivare alla degustazione guidata del Brunello di Montalcino. Le lezioni si svolgeranno, nel mese di febbraio, nei giorni lunedì 5, mercoledì 7, venerdì 9, lunedì 12, mercoledì 14, dalle ore 21 alle ore 22,30 presso l'Istituto di cultura del vino a Milano in corso Magenta 27. Per informazioni rivolgersi alle signore Rossella di Stefano e Lella Guarnerio, stel. 02-72010727/874804.

Indirizzare lettere e inserzioni a:  
La Cucina Italiana -  
Piazza Aspromonte 13 -  
20131 Milano