



ews

Nuovo look per Contadi Castaldi, Oscar enologici, in villa con il Prosecco, vodka russa, le dodici bottiglie del 2000, donne e l'arte dello shaker, e altro



NUOVA IMMAGINE CONTADI CASTALDI

Le bottiglie della Contadi Castaldi, la nota azienda che opera in Franciacorta, hanno una veste grafica rinnovata e un nuovo logo formato da due figure geometriche, un quadrato e un cerchio. Nell'intenzione dei progettisti, questi simboli rappresentano significati precisi: il quadrato "pieno" raffigura la terra e il mondo fisico, il cerchio "vuoto" riproduce il cielo, la spiritualità. La loro unione simboleggia la dialettica tra il celeste cui aspira l'uomo e la terra da cui egli trae nutrimento.

GLI OSCAR DELL' AIS

L'Associazione Italiana Sommeliers ha assegnato gli Oscar del vino dell'anno 2000, ossia il riconoscimento agli esponenti di maggior spicco dell'enologia italiana. Costituito da una scultura di bronzo di Bruno Liberatore, l'Oscar è stato consegnato, tra gli altri, a: Enoteca Longo di Legnano (migliore enote-

ca), Orvieto Classico Superiore Opinioni 1999 (migliore etichetta), Le Vigne di Zamò (migliore campagna pubblicitaria per il vino di qualità), Franco Bernabei (migliore enologo), Ca' del Bosco (migliore azienda vitivinicola).

VINO IN VILLA 2000

Si è tenuta la manifestazione vini in Villa, una "due giorni" organizzata dal Consorzio di Tutela del Prosecco doc. È emerso che il Prosecco è lo spumante italiano con la maggior crescita della domanda; nell'ultimo anno ha registrato un incremento produttivo del 19 per cento raggiungendo 25 milioni di bottiglie (più 10 milioni di bottiglie di Prosecco non spumante). Il 30 per cento della produzione è destinato all'estero.

VODKA DELLO ZAR

Dalla storica distilleria Liviz di San Pietroburgo, è arrivata in Italia la vodka Russky Standart, distribuita da Illva Saronno e prodotta secondo la formula "ideale" commissionata al chimico Mendelev (l'ideatore della tavola degli elementi) dallo zar Alessandro. Dotata di 40 gradi alcolici, prodotta con grano dorato e acqua pura di ghiacciaio, viene distillata almeno tre volte. È in vendita nelle enoteche e nei ristoranti. Il prezzo è di circa 25 mila lire la bottiglia da 70 cl.

DONNE & LIQUORI

Anche quest'anno si è tenuto il concorso Donne & Liquori, che ha sottolineato ancora una volta come le barmaid (ossia le donne barman) abbiano saputo

appropriarsi di un ruolo tradizionalmente maschile, agguinandovi grazia, pazienza e determinazione. L'intuito femminile ha individuato un nuovo modo di bere meno alcolico, in grado di rispettare le esigenze del fisico e della linea, ossia i light cocktail: centrifugati di verdura, yogurt, infusioni ed erbe aromatiche, miscelati con un ingrediente alcolico che conferisce al drink carattere e struttura.

OLTREVINI

È iniziata il 26 agosto e termina il 3 settembre la trentesima edizione di "Oltrevini", la più importante rassegna enologica dell'Oltrepò Pavese che si tiene a Casteggio (PV). Vi partecipano circa 50 aziende vinicole che presentano i più tipici prodotti del territorio, fra cui il Barbacarlo e il Buttafuoco storico, cui è dedicata una specifica degustazione.

ENOTURISMO A LA VIS

Inaugurato il 26 maggio a La Vis, in Trentino, "Il vino racconta", un percorso interno alla cantina trentina di La Vis che riassume i significati mitologici, fantastici, storici e agronomici legati alla vite e al vino. Il progetto, realizzato da un gruppo di artisti di origine trentina, fa parte di un più vasto disegno teso a valorizzare la cultura del vino e si affianca alla "Vinoteca", "vissuta" ogni anno da 15 000 enoturisti.

VINO ITALIANO DEL SECOLO

Wine Spectator, testata fra le più accreditate nel mondo del vino, ha indicato un'ideale cassa di vino con 12 bottiglie che rappresentano il meglio dell'enologia mondiale. Tra queste, il Brunello di Montalcino Biondi Santi Riserva 1955, che si aggiunge a 7 etichette francesi, 2 americane, 1 portoghese e 1 australiana. Si tratta di vini celebri come Château d'Yquem 1921, Château Margaux 1900, Château Pétrus 1961, Domaine de la Romanée-Conti, Romanée-Conti 1937, Château Mouton-Rothschild 1945 e così via. Ad eccezione dello Château d'Yquem, sono tutti rossi. Il Brunello è stato degustato nel 1997 da un esperto della rivista, che ha scritto "sono rimasto sbalordito dalla sua freschezza e ricchezza. C'era un'opulenza di frutta matura e un'eleganza di tannini setosi che anche oggi solo alcuni dei migliori vini rossi toscani possono replicare".

no tenue; il profumo, caratteristico dell'uva, presenta un netto sentore di fiori d'acacia; il sapore è fresco, pieno, persistente, avvolgente. Dispone di 13,5 gradi alcolici e si serve a 12 °C con seppie farcite, pappardelle al ragoût di coniglio, arrostiti freddi.

GEWÜRZTRAMINER

Il Sudtiroler Gewürztraminer Graf Von Meran, della Cantina Produttori di Merano, è ottenuto da uve Gewürztraminer (Traminer aromatico) allevate presso Merano. La vendemmia avviene a fine settembre e il mosto ottenuto dalle uve, sofficemente pressate, fermenta in serbatoi di acciaio inox. Alla commercializzazione ha colore vivace paglierino con toni verdini; il profumo è floreale, con ricordi di rosa e di garofano; il sapore è aromatico, fresco, persistente. Possiede 13,5 gradi alcolici e si serve a 10-12 °C con salmone affumicato, gnocchetti allo speck, gamberoni alla brace.

SORNI ROSSO

Il Trentino Sorni Rosso della Cantina La Vis nasce da un antico uvaggio tra i vitigni Teroldego e Schiava coltivati sulle colline di Sorni. Nel vino, l'austerità propria del Teroldego è ingentilita dalla delicatezza dell'uva Schiava. Presenta colore rosso rubino; il profumo è vinoso e gradevole, con nota leggera di viola; il sapore è pieno, con aromi di mandorla, caratteristici dell'uva Schiava. Dotato di 11,5 gradi alcolici si serve a 15-17 °C con tagliolini al sugo di faraona, bolliti misti, carni affumicate.

DOLCETTO D'ALBA

Il Dolcetto d'Alba Superiore Barrique delle Vigne di Canova nasce da uve raccolte nei vigneti dell'azienda in periodi differenti in base al grado di maturazione. Dopo la pigia-diraspatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a 28-30 °C. La macerazione del mosto sulle bucce dura 14 giorni, quindi si effettua la svinatura. Il vino è affinato per un anno in barrique di legno francese, quindi è imbottigliato; tutte le fasi della lavorazione, dalla vendemmia all'imbottigliamento, sono monitorate con 40 controlli diversi. Alla commercializzazione il vino, dotato di 12,5 gradi alcolici, presenta colore rosso rubino; il profumo è fruttato, ampio con note di vaniglia e di piccoli frutti; il gusto è pieno, rotondo, armonico, giustamente tannico. Si serve a 18 °C con agnolotti di brasato, carni alla griglia, muscolo di manzo bollito.

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ

L'Oltrepò Pavese Pinot nero della Cantina di Casteggio nasce dalle omonime uve allevate nella zona del Casteggiano e di Montalto Pavese. Attentamente selezionate, dopo la pigiatura sono lasciate macerare a lungo perché le bucce cedano aromaticità e sapore al vino. Presenta colore rosso rubino; profumo intenso, fruttato; sapore ricco, ampio, vellutato e persistente sostenuto da 13 gradi alcolici. Si serve a 16-18 °C con terrina di lepre, orecchiette al ragù di castrato, carré d'agnello al forno.

