

si usa lo stesso vitigno, ad esempio lo Chardonnay. Come fare, allora? Cosa comprare? Come abbinare il vino ai piatti?

Innanzitutto leggete bene le etichette e imparate a conoscere le diciture riportate sulle bottiglie che acquistate.

Saten: significa setoso; ha sostituito la parola *crémant*, usata per gli champagne, e si riferisce a uno spumante meno ricco di anidride carbonica. Solitamente ha note floreali, fruttate-agrumate, ed è un vino molto adatto come aperitivo o come fuori pasto, proprio in virtù della sua delicatezza.

Brut: spumante secco, ha un residuo zuccherino basso, inferiore a 15 grammi per litro. Vino, questo, molto versatile che può supportare anche piatti di una certa importanza.

Extra Brut: spumante molto secco, ha un residuo zuccherino, molto basso, tra lo zero e i 6 grammi per litro. Vino importante e complesso, si sposa assai bene con pesci di pregio, capesante e crostacei, ma provatelo voi su ciò che più vi stimola.

Dosaggio Zero, Nature, Pas dosé: è il massimo grado di spumante secco, ha residuo zuccherino nullo (da zero a 3 grammi per litro). Il vino per chi ama gusti decisi e netti, per nulla morbidi. A nostro avviso la massima espressione del Metodo Classico.

Millesimato: spumante ottenuto da vini prodotti in una sola annata, solitamente particolarmente importante (ormai non è così... alcune aziende vanno a millesimo ogni anno, chissà perché). Sono (dovrebbero essere) vini di qualità superiore alla media.

Cuvée: è il risultato delle operazioni di taglio e assemblaggio di vari vini di diversa provenienza, che sono la base dello spumante Metodo Classico.

Cru: è un termine francese che indica un vigneto o una parte di esso, particolarmente vocato. Le uve dei cru sono, in genere, molto pregiate.

Il territorio, infine, dicevamo. L'espressione delle peculiarità zionali, è un elemento da ricercare. Lo Chardonnay trentino ha profumi inconfondibili, così come il Pinot Nero. Caratteristiche impresse dall'escursione termica tra giorno e notte, dall'esposizione e dalla ventosità. In Franciacorta ci sono almeno sei zone pedoclimatiche importanti. E una precisa conformazione geomorfica della terra: alluvionale, ricca di sabbia e ciottoli, povera di argilla: condizioni ottimali per la coltivazione della vite.

Così si scoprono i segreti, così si assaporano i vini. Buon Appetito di gennaio vi parlerà in concreto di questo, con una degustazione alla cieca sugli spumanti e sulle loro terre.

Gli spumanti Metodo Classico selezionati da Buon Appetito

- Pojer e Sandri, Trento Extra Brut, Cuvée 97-98.
- Balter, Trento Brut.
- Maso Martis, Trento Brut.
- Methius, Trento Brut.
- Ferghettina, Franciacorta Brut.
- Majolini, Franciacorta Brut.
- Gatti, Franciacorta Brut.
- Ca' del Bosco, Franciacorta Dosage Zero.
- Contadi Castaldi, Franciacorta Zero.
- Bersi Serlini, Franciacorta Cuvée 4.
- CastelFaglia Franciacorta Brut Monogram millesimato.
- Monte Rossa Franciacorta Brut Cabochon millesimato.



I prodotti di marca



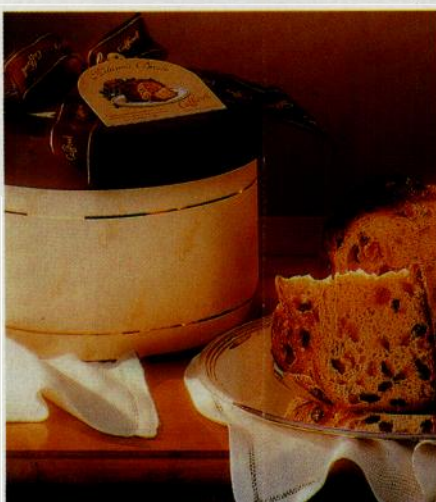
DONDI

Per creare piatti golosi e originali, per accompagnare il classico bollito misto, per aggiungere sapore a salse e ripieni, ecco una mostarda d'autore. La Mostarda Dondi si può trovare nelle più esclusive gastronomie nella classica versione mista oppure con i frutti singoli (ananas, ciliegie, cedro, mantovana di mele, etc).



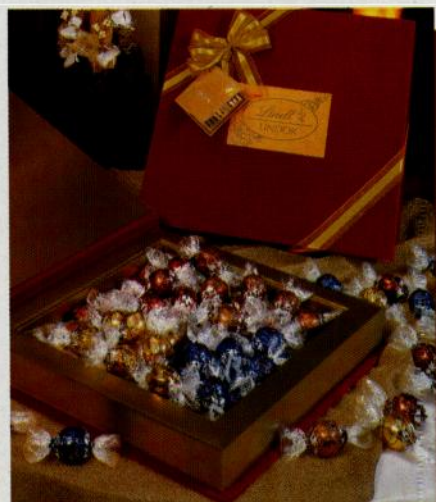
FRATELLI CARLI

Si chiama DiStelle l'ultima novità dell'azienda di Oneglia. Frutto di un'appassionata ricerca il Prosecco DiStelle Doc interpreta al meglio le caratteristiche di un vino versatile. Adatto sia come aperitivo che "da tutto pasto" con il pesce, i salumi dolci e i formaggi freschi.



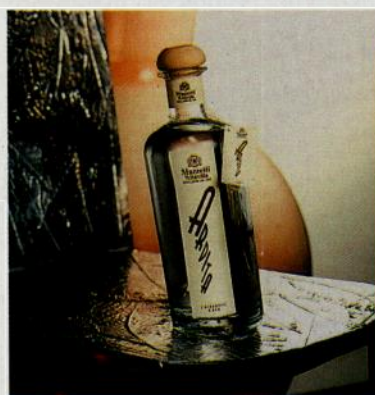
CAFFAREL

Per questo Natale Caffarel propone il panettone basso milanese impreziosito con tanti gustosi canditi, il panettone piemontese, arricchito da una golosa glassa di nocciole e, per i palati più difficili, il panettone senza canditi, particolarmente delicato.



LINDT

Un'elegante confezione in alcantara rossa contiene un ricco assortimento di boules Lindor ai gusti latte, fondente e nocciola. Per un regalo di classe all'insegna dell'irresistibile scioglievolezza di Lindor.



MAZZETTI D'ALTAVILLA

Ardita, l'acquavite d'uva, distillata anche nei singoli vitigni di Moscato e Malvasia, esalta le peculiarità aromatiche delle uve dalle quali è distillata. Curiosa la presentazione: in un'inaspettata bottiglia inclinata verso il bicchiere.

CHARLES-HEIDSIECK

Un bellissimo cofanetto con gli champagne Charles Heidsieck. Un dono per veri intenditori che, grazie all'indicazione della "mise en cave" (anno di messa in cantina), potranno apprezzarne le diverse caratteristiche.





Natale tra le bollicine

LO SPUMANTE PER LE FESTE? SÌ, MA QUALE? QUELLO CHE SI IDENTIFICA CON IL TERRITORIO

di Marco Pozzali

Degustare vini spumanti è operazione complessa. Dietro a una piacevolezza istintiva dovuta principalmente alle sensazioni di freschezza ed effervescenza, si nascondono alcune insidie. In primo luogo la complessità olfattivo-gustativa dovuta proprio alle bollicine, l'anidride carbonica. E poi la "difficoltà" che si incontra inoltrandosi nel vino: cosa si nasconde dentro, nel vino base, come lo si giudica. Infine, le tipologie: dosaggio zero, riserve, millesimi, brut, satèn.

Potremmo aggiungere il metodo di spumantizzazione, Classico o Charmat, e la provenienza: i problemi aumenterebbero ancora. Così preferiamo riferirci al Metodo Classico, proprio con una particolare attenzione al terroir.

Gli spumanti non sono internazionali. Tra Franciacorta e Trentino le differenze ci sono, eccome. Tra Alto Adige e Sicilia la distanza è abissale, non solo in fatto di chilometri. Eppure, magari, in tutte queste aree geografiche



buono



**CLERICO TRE VIGNE
1999**

Esame visivo

Limpidezza: abb. limpido
Colore: rosso intenso
con riflessi aranciati
Fluidità: consistente

Esame olfattivo

Intensità: intenso
Persistenza: persistente
Qualità: fine
Descrizione: speziato

Esame gustativo

Equilibrio: equilibrato
Intensità: abb. intenso
Persistenza: abbastanza
persistente
Qualità: fine
Struttura generale:
di corpo

Abbinamenti

carni rosse, arrostiti

Osservazioni

buon vino con un prezzo
(15 euro) che può esse-
re considerato corretto

**PAOLO SCAVINO
1998**

Esame visivo

Limpidezza: limpido
Colore: rosso carico
Fluidità: consistente

Esame olfattivo

Intensità: intenso
Persistenza: persistente
Qualità: fine
Descrizione: fruttato

Esame gustativo

Equilibrio: equilibrato
Intensità: intenso
Persistenza: persistente
Qualità: fine

Struttura generale:
di corpo

Abbinamenti

arrostiti di selvaggina
e carni rosse

Osservazioni

ottimo vino con un
prezzo (24,00 euro)
un po' elevato

ottimo



buono



**CODANA
MASCARELLO
GIUSEPPE E FIGLIO
1998**

Esame visivo

Limpidezza: limpido
Colore: rosso granato
con riflessi aranciati
Fluidità: consistente

Esame olfattivo

Intensità: abb. intenso
Persistenza: persistente
Qualità: fine
Descrizione: speziato,
cuoio

Esame gustativo

Equilibrio: equilibrato
Intensità: intenso
Persistenza: persistente
Qualità: fine
Struttura generale:
di corpo

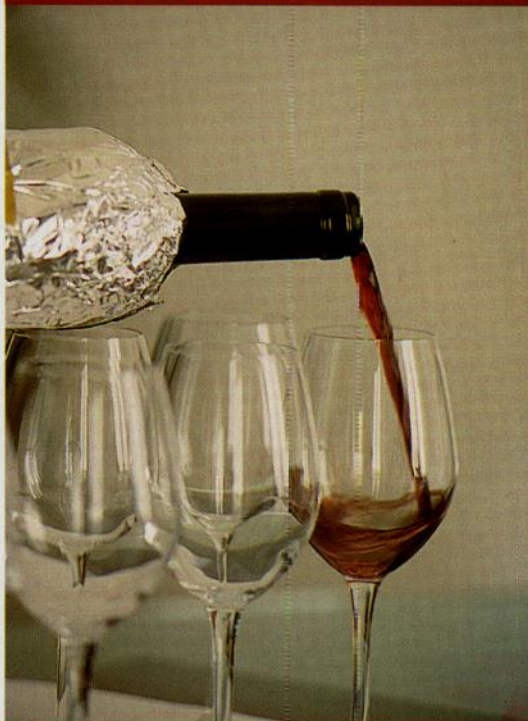
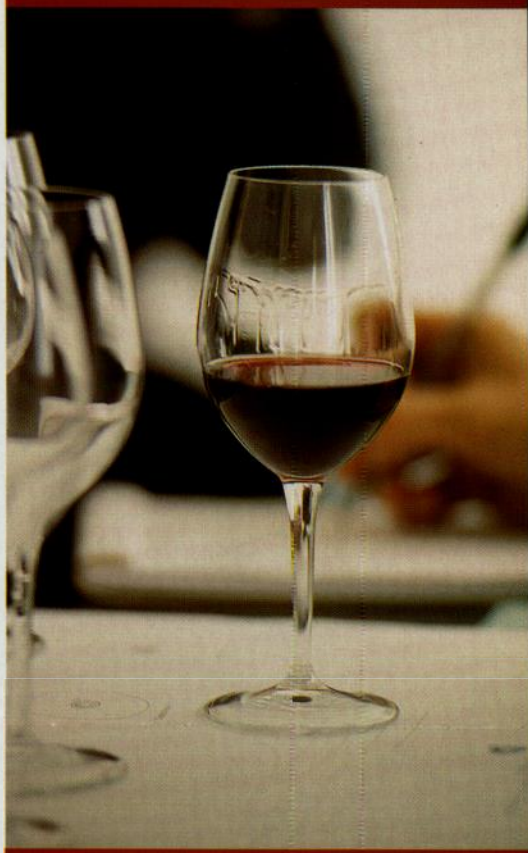
Abbinamenti

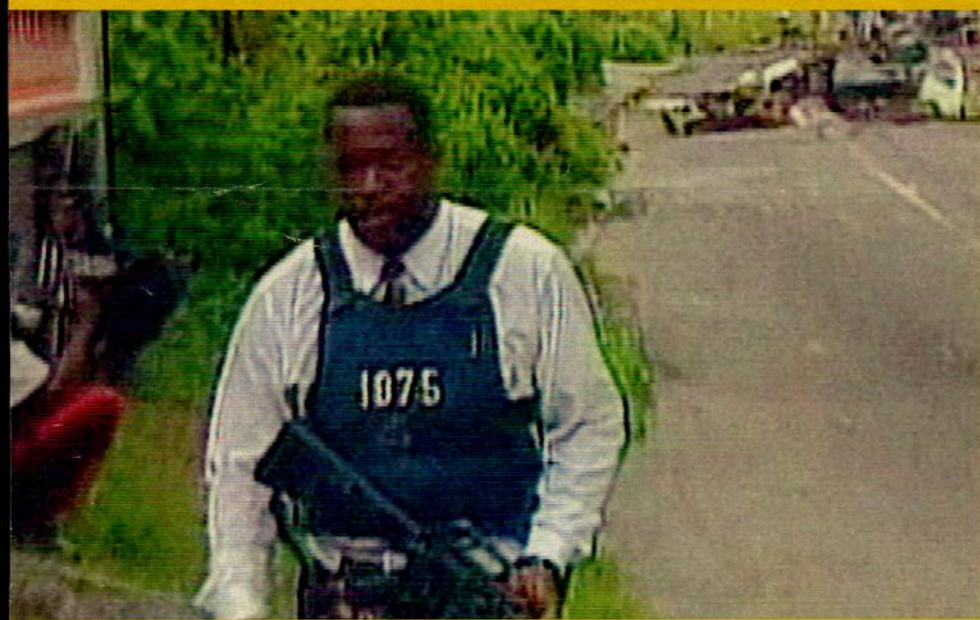
piatti di carni rosse

Osservazioni

buon vino con un prezzo
(28,4 euro) alto

Nell'altra pagina: Fabio Denti e Federico
Craziani, sommelier dell'Hotel Mont
del Re di Dozza (Bologna).





riferire che aveva visto suo figlio colpire un poliziotto. Sbalordita, rifiutò. In seguito, Michael fu portato in una clinica per malattie mentali dove gli furono praticate cure insufficienti e morì alcuni giorni dopo.

Dal fatto di Braeton, qualcosa è cambiato. All'inizio, le famiglie delle vittime si rassegnavano non sapendo come combattere o, se lo facevano, venivano convinte che non avrebbero mai ottenuto giustizia. Le organizzazioni come FAST o Jamaicans for Justice, assieme alla consapevolezza che Amnesty e il mondo esterno stanno controllando la loro storia, li ha incoraggiati a unirsi contro polizia e sistema giudiziario. Ora, per la prima volta, la polizia ha paura.

«Braeton ha cambiato definitivamente qualcosa nella società giamaicana», dice padre Richard Albert, un prete americano che ha vissuto in Jamaica per quarant'anni e guida la St Patrick's Foundation che organizza diversi progetti per il centro della città ed è anche attiva in Jamaicans for Justice. «Ora abbiamo dei buoni poliziotti e poliziotte che provano vergogna per quello che sta succedendo».

Rabbia e angoscia

Una sera d'estate, nella sagrestia della chiesa di padre Albert, un gruppo di famiglie delle vittime siede in cerchio per una seduta di consultazione. Ognuno ha perso qualcuno. Le storie sembrano tutte simili e senza senso. Uno psicologo parla del dolore, della rabbia e dell'angoscia che si provano quando una persona viene uccisa dalla polizia. Infine, il consigliere accende una candela e chiede a ognuno di avvicinarsi e di ricordare i loro cari. Poi succede la cosa più strana. Dolcemente, tutti iniziano a cantare l'inno nazionale: parla di libertà, di bellezza e di quanto amano questo Paese che li ha derubati della famiglia e della fiducia.

Sono stupito. Jenny Cameron, il cui figlio Michael è stato ucciso da quattordici uomini, si avvicina e mi tocca il braccio. Canta a voce alta e ha le lacrime agli occhi. Come riesce ancora a cantare, le chiedo, e lei mi guarda sorpresa. «Oh sì», risponde, «non importa cosa è successo. Amerò sempre la Jamaica».

Alcuni giorni dopo, incontro Leonard Wilson. Ha in mano una busta: probabilmente l'accettazione di suo figlio Tamoyo a un'università in Canada. Il ragazzo aveva atteso quella lettera per mesi, era il suo biglietto per uscire dalla Jamaica ed entrare in un mondo diverso. Leonard non ha ancora aperto la lettera, nonostante sappia quello che contiene. Dice che non ne ha il coraggio. ■

J.D.G.