

La **GRANDE CUCINA** & **WINE**

La rivista dei grandi
chef della cucina italiana
e internazionale

PROFESSIONALE

www.labrigata.it **NUMERO 3**



PINO LAVARRA
E le stelle stanno
sul mare



ANDREA BERTON
Emozioni
a Milano



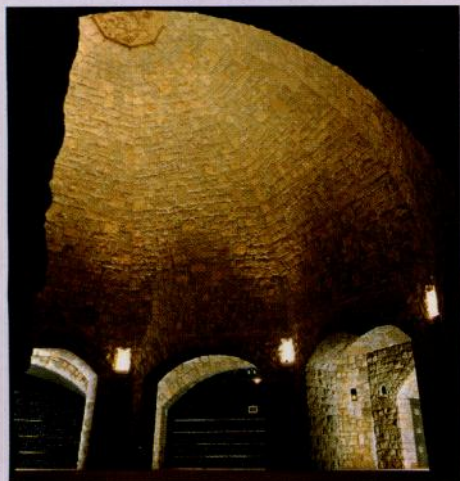
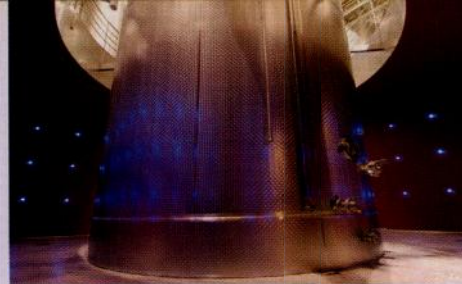
LORETTA FANELLA
La pasticceria
d'autore
al femminile



Speciale **GELATO**

Il principio dell'eccellenza

IN CA' DEL BOSCO L'ARTE E LA PERFEZIONE DEL VINO SI UNISCONO E SI FONDONO CON L'ARMONIA DEL PAESAGGIO. PERCHÉ QUANDO LA NATURA È SAPIENTEMENTE LAVORATA E TRASFORMATA DALL'UOMO NON POSSONO CHE NASCERE GRANDI VINI, VERI CAPOLAVORI DEL GUSTO. E SE CONVIVONO CON LE ESPRESSIONI DELL'ARTE...



la corteccia nei mesi invernali. Anche l'interno, completamente rinnovato, è concepito per accogliere il visitatore e guidarlo lungo tutto il processo di produzione, allo stesso modo stupefacente. Sì, perché Zanella ha scelto di mettere la più avanzata tecnologia al servizio dell'uva. I trattamenti sul vino sono ridotti al minimo: alla classificazione secondo il vigneto di provenienza, segue la sistemazione in celle di raffreddamento, quindi un'ulteriore selezione e infine la pigiatura – udite udite – passando nei tini per caduta, senza utilizzare pompe bensì la gravità naturale (due ascensori della capacità di 1000 litri ognuno, trasportano il vino lungo i quattro piani della cantina). Nelle zone di affinamento, poi, pareti a vista, a mostrare il terreno profondo di Franciacorta, e uno speciale sistema di nebulizzazione di vapore acqueo per mantenere costante il livello di umidità necessario al corretto affinamento del vino nel legno.

Se il buongiorno si vede dal mattino, la scultura che accoglie i visitatori in Ca' del Bosco - in bronzo e acciaio, di Arnaldo Pomodoro - il cui nome è Inno al sole, siate certi che la giornata in questa prestigiosa cantina di Franciacorta sarà meravigliosa. Perché qui nulla è lasciato al caso, e anche se tutto appare invece incredibilmente naturale e armonioso, ci troviamo in una delle più significative realtà dell'enologia italiana in cui tecnologia, arte, sapienza e tradizione si fondono nel paesaggio e con l'anima di queste terre.

Sette anni sono occorsi a Maurizio Zanella per completare la nuova cantina di Ca' del Bosco, immersa nel verde delle vigne e dei boschi: gli originari 10mila mq sono stati raddoppiati, alla struttura si è scelto di conferire l'andamento ondulato del vigneto che termina con pali inclinati a ricordare i filari e persino nei colori, ci si è ispirati ai toni del verde misti al grigio: il bosco e



Ma veniamo adesso ai capolavori degustati in occasione della nostra visita: l'ultimo nato in casa Zanella ha già fatto ampiamente parlare di sé, del resto è frutto di



esperienza, lavoro, passione, tempo e del territorio che lo caratterizza più di ogni altra cosa. Cuvée Prestige è il suo nome, rompere gli schemi la sua missione; lo si vede anche dalla nuova veste, nella bottiglia trasparente che esalta il colore giallo oro. Chardonnay al 75%,

pinot nero al 15% e pinot bianco per il restante 10%: le differenti basi vinificate separatamente in base alla diversa origine maturano dopo la prima fermentazione per 8 mesi prima dell'assemblaggio; questo conferisce al vino una spiccata personalità. Noi lo abbiamo degustato in abbinamento al 'dripping di pesce', da Gualtiero Marchesi in un connubio di grande carattere; ma si tratta anche di un ottimo aperitivo, dal perlage fine e fitto che offre note di lieviti e crosta di pane. Complesso, morbido e di buon equilibrio. Fantastica la veste, davvero notevole in contenuto.





CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2005 - PACINA

Rosso delle colline chiantigiane ottenuto da uve sangiovese (al 97%), canaiolo e ciligiolo (per il restante 3%) allevate in regime di agricoltura biologica.

I vigneti sorgono su terreni costituiti dal caratteristico "tufo di Siena", un terreno costituito da sabbia, limo e argilla. La macerazione delle uve avviene in vasche di cemento, senza aggiunta di lieviti. Segue la fermentazione malolattica in acciaio. Quindi l'affinamento per 12 mesi in fusti e botti di rovere di Allier. Un ulteriore riposo per circa tre mesi in bottiglia prima della vendita (il vino non viene chiarificato e filtrato). Di un bel colore rosso rubino brillante, al naso offre un profumo intenso e fruttato, in cui spiccano le note di amarena; in bocca è ricco e persistente con un finale giustamente tannico. Ottimo per accompagnare piatti di carne rossa alla brace, ma anche arrosti e formaggi stagionati.

Il numero di bottiglie prodotte annualmente è circa 25.000 (www.pacina.it).



Veri (www.viniveri.net) hanno enunciato i loro fondamentali in un'ottica di "ritorno alla ruralità responsabile" e condividendo una serie di obiettivi e regole dalla vigna alla cantina: armonia con l'ambiente, rispetto dei naturali cicli di capacità della vite e tutela delle varietà locali, ricerca e salvaguardia delle componenti naturali del vino, produzione di vini che siano espressione vera e autentica del vitigno e del territorio, sono solo alcuni dei principi che animano questo gruppo trasversale di produttori, dal Piemonte, al Veneto, alla Toscana.

Qualcuno potrà a questo punto chiedersi come conciliare innovazione e tradizione, tecnologia e rispetto per l'ambiente... questo è possibile quando la tecnologia si mette al servizio dell'ambiente per facilitare il lavoro dei contadini e supportarli con tempestività. E allora c'è chi invia gli sms in vigna per tutelare l'ambiente. Un servizio innovativo e unico in Italia attivo nel 2006 dalla cooperativa

Moncaro, importante realtà produttiva delle Marche. Il messaggio, inviato dal server dell'azienda al telefono cellulare dei vignaioli, è una vera e propria consulenza in vigna in tempo reale: orienta le scelte più opportune da adottare nei momenti più importanti della gestione del vigneto, dalla difesa della sanità dell'uva, ai tempi e ai modi d'intervento per le potature e concimazioni. Immediato e positivo il risvolto: concimi, fertilizzanti e antiparassitari ridotti del 20% con notevoli ripercussioni sulla qualità del terreno e dell'ambiente.

"Moncaro rappresenta da sempre una realtà votata alla salvaguardia dell'ambiente e alla qualità dei suoi vini - ci spiega il Presidente Dorian Marchetti - tutti i vigneti, infatti, sono coltivati utilizzando tecniche che tendono a prevenire piuttosto che curare le malattie della vite, con ottime ripercussioni sulla continuità qualitativa dei prodotti". Last but not least, l'agricoltura biodinamica. Un particolare metodo

di coltivazione che comprende sistemi sostenibili, inclusa quindi l'agricoltura biologica, e si basa sulle idee del filosofo esoterista austriaco Rudolph Steiner che invitava a considerare come unico sistema il suolo e la vita che su quel suolo si sviluppa, in un'ottica universale. Una pianta è un organismo vivente così come il sistema humus-terreno, il compost, l'uomo, l'azienda agricola...

Federico Orsi è il giovane proprietario di Vigneto San Vito, situata sui Colli Bolognesi. Nel 2006 decide di passare alla coltivazione biodinamica per operare un approccio più empirico e concreto all'allevamento ed alla cura del vigneto. Particolare attenzione è dedicata ad un vitigno autoctono della zona: il Pignoletto.

"L'obiettivo che ci siamo posti - racconta - è realizzare un'agricoltura sostenibile che si auto-alimenti senza l'apporto esterno di fertilizzanti. Crediamo che il vero terroir sia ciò che la pianta prende dal proprio terreno. In biodinamica è molto importante la centralità dell'uomo, anche la persona è terroir: per questo motivo abbiamo deciso di investire molto sulla formazione dei nostri collaboratori". Scriveva Pasolini: "le prime informazioni di un uomo io le ho dal linguaggio della sua fisionomia, del suo comportamento, del suo costume, della sua ritualità...". Ebbene, forse anche in agricoltura si dovrebbe partire da qui: dall'osservazione e dal rispetto per ciò che è stato donato e tramandato.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC GEOS 2005 - MONCARO

Bianco ottenuto da uve 100% verdicchio provenienti da vigneti coltivati in regime di agricoltura biologica nell'area classica della produzione del verdicchio dei Castelli di Jesi. Il controllo delle rese si basa sulla riduzione del carico di gemme per ettaro. Dopo pressatura soffice delle uve, la fermentazione avviene a temperatura controllata (18°C) con lievito varietale e successiva sosta in vasche d'acciaio sulle fecce fini di fermentazione. Ulteriori 5 mesi di affinamento in serbatoio prima dell'imbottigliamento e 2 mesi di maturazione in bottiglia prima della commercializzazione. Di colore giallo paglierino con riflessi verdi (da qui il nome), offre un bouquet fruttato con note floreali (acacia e biancospino); al gusto è secco e fresco con sentori di mandorla amara nel finale. Ben strutturato e dotato di buona sapidità, si distingue per essere uno dei migliori vini da pesce, soprattutto per preparazioni grigliate o in gazzetto (www.moncaro.it).

