



CALDARO

La Schiava esce dall'anonimato

Alcuni produttori di Caldaro (Bz) hanno sottoscritto la Charta del Lago di Caldaro, un disciplinare che garantisce la qualità del vino prodotto da uve Schiava. I vini con la denominazione Selection Kalterersee Doc saranno in commercio da maggio con un apposito marchio che riproduciamo qui a fianco.



LOMBARDIA

Alla scoperta del Taurasi

Sorsi di Campania nei calici milanesi. Onav Lombardia presenta un banco d'assaggio di Taurasi Docg e la nuova guida alle piccole cantine campane di Luciano Pignataro. L'occasione è giovedì 17 febbraio (dalle 19 alle 21.30) nella sede regionale Onav in via Termopili 12 a Milano. Ingresso: 10 euro per i soci Onav, 15 euro per i non associati.

Guide A Brescia il plauso convinto dei sommelier

Ben 54 vini della nostra provincia
in Vinipius, bibbia enoica lombarda

Le quattro rose camune, il massimo riconoscimento che l'Associazione Italiana Sommelier della Lombardia attribuisce ai vini della regione selezionati nella sua guida, sono raddoppiate in un anno. I bresciani poi superano la metà delle referenze (54 su 103). Del resto sono aumentate anche le aziende recensite che ora sono 211 con 670 etichette commentate. Sono aumentate le pagine e quella che era la più maneggevole (anche se più limitata nelle recensioni) guida dei vini è diventata un librone di non trascurabile peso. Per fortuna che non lo si dovrà portare con sé perché, quando si è in viaggio, è assai più comodo consultare l'iPhone o iPad o ancora iPod Touch.

E in effetti l'applicazione multimediale viaggia come un fulmine e, di prima impressione, contiene persino più informazioni del librone. La corsa ad esserci, secondo il presidente di Ais Lombardia Fiorenzo Detti, sta a significare che le aziende danno peso allo strumento. L'intento di Ais di diventare l'ombelico della informazione vinicola ne trae un bel conforto. Anche perché il nuovo presidente nazionale Antonello Maietta si muove con lo slogan «leviamogli il vino» (a chi non ha competenza e capacità per comunicarlo).

Del resto la qualità del vino lombardo cresce. A dirlo è Luigi Bortolotti, il ruvido e competente capo dei degustatori Ais che non è incline a regalare complimenti. Va detto che proprio Bortolotti ha annunciato un nuovo criterio e cioè quello della emozionante interpretazione del territorio di origine. Un criterio che nelle storiche schede Ais non

figura, ma che probabilmente è decisivo a favore della produzione lombarda e bresciana che risponde, come ha detto Maietta, alla domanda di un vino non banale. Regione più ricca di quanto si sappia in giro, dice De Capitani che è stato lieto di premiare le carte dei vini più aderenti al made in Lombardy. (tra i premiati Ca' dei Nis di Artogne).

Presa in mano la guida, si nota che non è cambiata e cioè si presenta essenzialmente come una guida dei sommelier per i sommelier. Le informazioni sono tecniche (di vigna e di cantina), quelle gustative sono indicate solo dalle rose camune. I giudizi sono affidabili, anzi piuttosto esigenti. A molti bresciani da tre rose camune noi ne avremmo date quattro. Una indicazione che passiamo comunque all'utilizzatore. Da apprezzare la presenza di tutte le zone (dalla Valcamonica al Capriano) anche se poi il massimo dei voti prende la strada della Franciacorta. Troppa le 54 quattro

rose per citarle tutte. Ma meritano una nota le neonate rose d'oro e d'argento date ad un vino che è stato «faro» alla crescita di un territorio. Un premio in realtà che riconosce più l'azienda che il prodotto. Così la rosa d'oro è andata a Bellavista, Guido Berlucchi, Ca' del Bosco e Provenza con i loro vini di punta. Rosa d'argento a Costaripa, Fergghettina, Gatti, Il Mosnel, Le Marchesine, Monterossa, Ricci Curbastro, Rovaglia e Uberti. Da segnalare una novità positiva: la rosa verde che segnala chi usa pochi solfiti. L'ha meritata la metà delle aziende recensite ed è un bel segno.

Gianmichele Portieri

LA CARTA

Citazione
di merito
per la proposta
di vini
del ristorante
«Ca' dei nis»
di Artogne



Vini plus 2011
Guida ragionata alle produzioni
viticole di qualità in Lombardia



Carta, web, tablet

Per la prima volta quest'anno Vinipius, la guida ai vini lombardi elaborata dall'Ais lombarda, l'Associazione dei sommelier della nostra regione, trova riscontro non solo sul supporto classico della carta, ma pure attraverso tutti gli strumenti ed i canali dei nuovi media, dal web all'iPhone fino ai tablet con le loro diverse applicazioni. Un indubbio motivo d'orgoglio tanto per il presidente regionale Fiorenzo Detti quanto per quello bresciano Giovanni Creminati, entrambi presenti lunedì alla presentazione della nuova, attesa pubblicazione del volume a Milano

VINO&CONCORSI

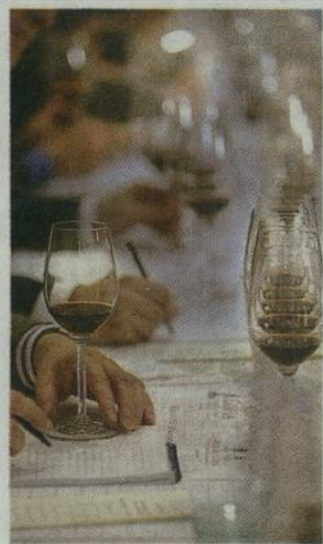
Riconoscimento al Capriano dell'azienda agricola Lazzari

Il vino «Riserva degli Angeli» Capriano del Colle Rosso Riserva Doc prodotto dall'Azienda Agricola Lazzari di Giovanni e Dario di Capriano del Colle, è risultato l'unico vino lombardo premiato alla terza edizione del Concorso Enologico Nazionale Vini del Mediterraneo di Lamezia Terme. I vincitori del concorso sono stati premiati domenica scorsa 6 febbraio. Il «Riserva degli Angeli» 2007 aveva già fruttato all'azienda la Gran Menzione al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly.

A LIONE

Secondo posto al mondiale per i pasticciere azzurri

Secondi e con pieno merito. La squadra di maestri pasticciere, allenata dal padovano Luigi Biasetto, si è classificata al secondo posto all'11ª Coppa del Mondo di Pasticceria Italiana svoltasi come sempre in Francia a Lione. Risultato comunque ottimo che ha visto la Spagna al primo posto, il Belgio al terzo, surclassando le altre venti squadre provenienti da tutto il mondo. Luigi Biasetto è colui che riuscì a portare a casa il titolo mondiale nel '97, allenato allora da Iginio Massari.



Panel di degustatori all'opera

Corsi Lezioni Onav per diventare Assaggiatori esperti

Anche Brescia avrà in primavera il suo itinerario formativo di Secondo livello con 12 incontri

Tempo di corsi per l'Organizzazione nazionale assaggiatori di vino (Onav) in Lombardia. Si è cominciato il 31 gennaio a Cremona, il 15 marzo tocca al corso itinerante in Franciacorta, mentre il 21 marzo inizia il corso, pure itinerante, tra le cantine del Garda. Si tratta dei corsi che danno accesso al titolo di «assaggiatore». Ma la novità del 2011 sarà il «corso di secondo livello», che istituirà per la prima volta il titolo di «Esperti assaggiatori Onav» che non esisteva. Se per il programma base, aperto a tutti, l'obiettivo sarà imparare ad apprezza-

re un buon vino e il lavoro che sta dietro alla bottiglia, per gli Esperti le 12 lezioni approfondiranno l'analisi sensoriale, la conoscenza dei fattori pedoclimatici e geologici e la scoperta delle principali aree enologiche d'Italia e del mondo. Se il corso base si svolgerà in otto città della Lombardia, quello per Esperti si terrà in primavera (le date sono ancora da definire) in sole tre città pilota, una delle quali è proprio Brescia. Certamente un riconoscimento alla delegazione guidata da Fabio Finazzi. Ma veniamo ai corsi di base già in ca-

lendario. Il corso in Franciacorta inizia il 15 marzo e si conclude con l'esame finale il 19 maggio. Impegnerà due serate la settimana (il martedì e il giovedì) dalle 20,30 alle 22,30 per un totale di 18 lezioni. Il corso sul Garda, sempre articolato in 18 lezioni, inizia il 21 marzo per concludersi il 25 maggio. In questo caso le serate impegnate sono il lunedì e il mercoledì. Tutti gli incontri si concludono con la degustazione di quattro vini. Il costo del corso è di 355 euro che comprendono la tessera Onav per il

2011 e il 2012, i testi e i bicchieri di degustazione. Per le iscrizioni ci si deve rivolgere al delegato Fabio Finazzi (334 6782034 oppure 335 7599009) o a Giovanni Palazzi (335 5278791). Sempre in casa Onav altra novità è la nascita del Comitato Scientifico, una struttura organizzativa fortemente voluta dal presidente nazionale, il nutrizionista Giorgio Calabrese. Il Comitato Scientifico è presieduto dallo scienziato Vincenzo Gerbi, mentre membri sono Giorgio Calabrese, Luigi Moio, Osvaldo Failla e Angela Silva.