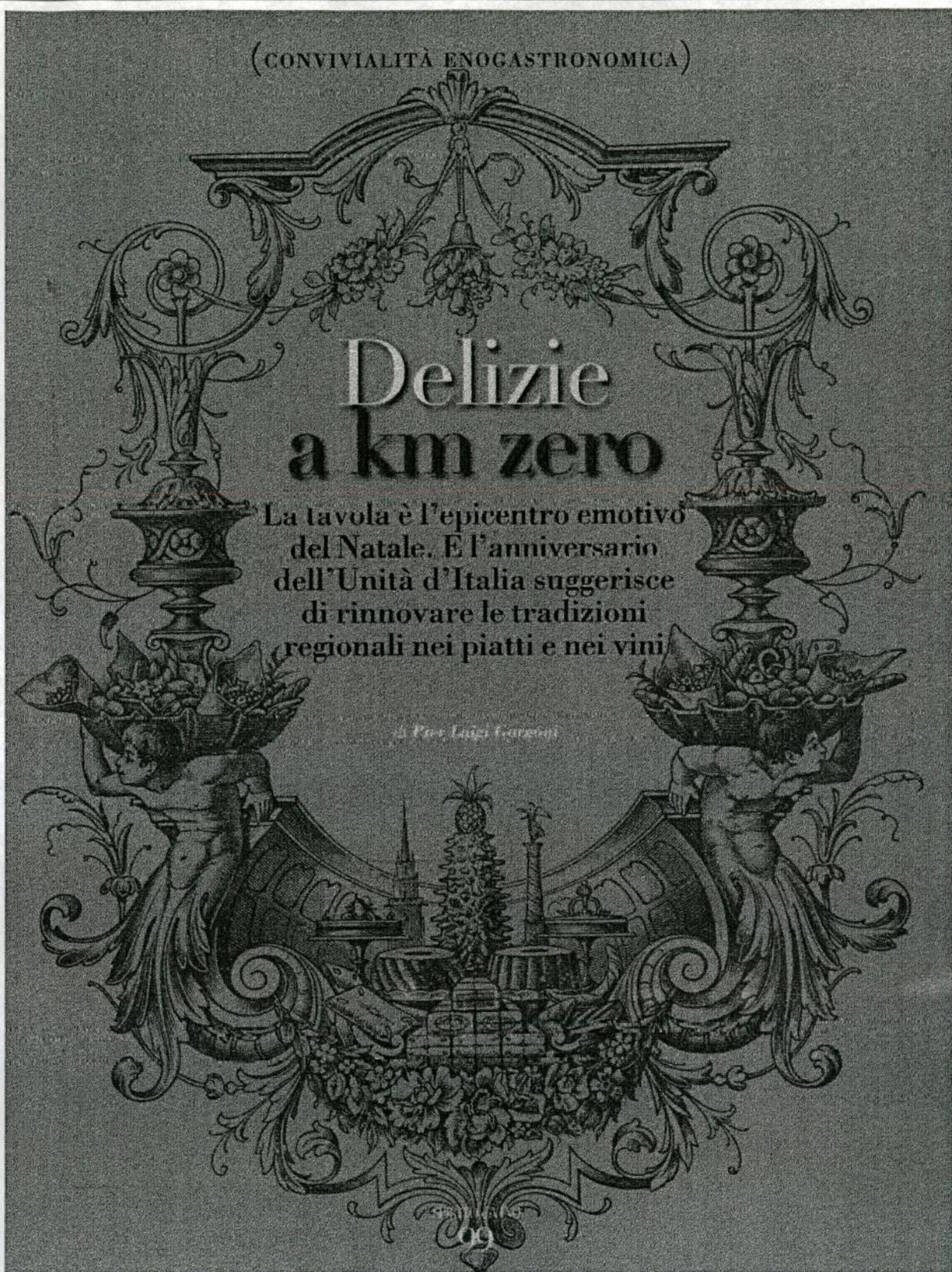


(CONVIVIALITÀ ENOGASTRONOMICA)

# Delizie a km zero

La tavola è l'epicentro emotivo del Natale. E l'anniversario dell'Unità d'Italia suggerisce di rinnovare le tradizioni regionali nei piatti e nei vini

di Pier Luigi Carzoni



(CONVIVIALITÀ ENOGASTRONOMICA)

Più delle luci delle strade con gli addobbi a ridisegnarne i profili consueti. Più del fruscio della carta dei doni con lo sguardo sognante dei più piccoli a scrutare ogni angolatura. Il sentimento più vibrante e profondo di familiarità e di affetto che si suggella durante le feste natalizie, dalla vigilia del Natale e fino al nuovo anno, ha nella tavola, nel riunirsi attorno, il suo epicentro emotivo. Emotivo e cruciale. È il tempo di una settimana. Ma in nessun altro momento dell'anno si sanno addensare tanti motivi e così profondi. La tavola in alcuni di questi giorni diventa l'appuntamento dei sentimenti, il luogo dell'incontro, non solo teatro del gusto, diventa il teatro dell'abbraccio, della condivisione, di una convivialità affettuosa e sentita. Quest'anno con le sue contingenze e le sue ricorrenze sembra suggerire senza remore un approccio consapevole e avveduto alla tradizione. Il 150° anniversario dell'Unità ha già suggerito su iniziativa della Accademia italiana della cucina di adottare i piatti della più antica consuetudine regionale, lo stesso si potrebbe consigliare rispetto ai vini. Così che la tavola possa allora pulsare di un nuovo motivo di identità e personalità. Di un'altra vibrazione sentimentale. Significherà quindi rinvenire o scoprire sapori e preparazioni che sono alle radici della nostra cultura alimentare.

Un viaggio che dalla Valle d'Aosta, con mozzarella e carbonare, abbraccia gli agnolotti del pin e il bue bollito del Piemonte, il cappon magro e il pandolce della Liguria passando poi alla Lombardia dei casoncelli in brodo o del cappon ripieno con la mostarda di Cremona, arrivando al Veneto con i ravioli in brodo di cappon e la classicissima polenta e baccalà, per conoscere in Trentino Alto Adige canederli e zelten e in Friuli Venezia Giulia la brovada e il muset; poi, sotto il Po in Emilia Romagna, le piccole paste ripiene (tortellini o cappelletti) in brodo, lo storico panone di Natale, arrivando alla Toscana con i suoi arrosti misti e i dolci senesi (i ricciarelli e il pan forte), fino all'Umbria dei cappelletti ripieni di cappon e piccione, le lenticchie di Spello, il pampepato, e il Lazio con l'abbacchio al forno e il pangiallo. Quindi fare rotta alla costa adriatica dalle Marche a scendere, conoscendo i maccheronini di Campofione al sugo e la tipica pizza de Natà, poi la minestra di carli e le ferratelle d'Abruzzo, in Molise la pizza di Franz in brodo, in Puglia l'anguilla arrostita con alloro e le cartellate. Tornare allora sul fronte tirreno e in Campania trovare il cappon imbottito con insalata di rinforzo e le varianti di scarola, quindi in Basilicata la minestra di scarole e i picciatedd per poi approdare alle scilatelle con ragu di maiale e ai quazmielli di Calabria, solcare

lo stretto fino in Sicilia per la pasta con le sarde e i mustazzoli, infine conoscere in Sardegna i culurgiones de casu e i pabassinas di noci.

Perché non stringersi a una tradizione che ci appartiene? E, allo stesso tempo, perché non provare a scoprire quella di un'altra regione e metterla sulla tavola, rinfocolando quel sentimento di unione che è alla base dei motivi che si aggrovigliano durante le feste? Così, con qualche premura, immaginando i menù articolati su quattro momenti, dagli antipasti al dolce, si potrebbero delineare delle successioni di piatti che richiederebbero vini adatti alle diverse intensità. Apriamo con la gioiosa spuma dei nostri Spumanti secchi (Trento, Franciacorta, Oltrepò, Prosecco ecc.); l'effervescenza, la speditività, i toni aspri, sapranno predisporre al meglio il palato. Facile qualche nome noto di qualità assoluta: Ferrari Riserva Bruno Lunelli 2004, Berlucchi Cellarius Pas Dosé 2006, Annamaria Clementi Rosé 2003, Contadi Castaldi Rosé 2007. Alla fine dei pasti, sui brindisi e gli auguri che accompagnano i tradizionali Pandoro, Panettone e simili, versiamo nei calici i nostri Spumanti dolci (in particolare, Asti e Moscato d'Asti). Anche qui qualche è facile fare dei nomi: Moscato d'Asti di Elio Perrone, Saracco

e Cà d'Gal, l'Asti Spumante La Selvatica di Romano Dogliotti e il Driveri di Cascina Fonda. Durante i pasti, invece, proviamo a riscoprire, regione per regione, alcune nostre perle enologiche, incontrando vini magari di piccole aree produttive eppure tanto profondamente legati alla cultura del bere dei rispettivi luoghi d'origine. I momenti essenziali dei pasti (antipasto, primo, secondo e dolce) richiederanno l'accortezza di accostarvi quattro gradi di intensità crescenti.

Bianchi secchi, rosati o rossi leggeri secchi, rossi più strutturati, ancora secchi, accompagneranno le prime tre portate, quindi si verseranno i vini dolci con i dessert. Questa premura è valida per tutti e cinque i pasti che caratterizzano le festività, dalla cena vigilia di Natale, passando per il pranzo del Natale e quello di Santo Stefano, arrivano al cenone dell'ultimo dell'anno e al pranzo di Capodanno. La stessa cena della vigilia di Natale che da tradizione impone un menù di magro ed esclude la carne, laddove consideri come primo le paste ripiene di formaggio e vegetali (ravioli di erbette, tortelli di patate, casoncelli), incontrerà un rosato o un rosso leggero. Così come qualora considerasse come secondo il baccalà in umido con polenta, l'anguilla o il capitone, troverà nell'accostamento con un rosso di bella struttura una felice soluzione. Lo schema è allora applicabile a ogni altra situazione, consentendoci un altro viaggio per l'Italia e i suoi sapori.



Rinvenire  
o scoprire sapori  
e pietanze  
vibranti di vita  
che sono alla  
base della nostra  
cultura e  
storia alimentare

SPIRITO DIVINO

101



La vendemmia 2011 è stata organizzata dall'associazione di via Montenapoleone, presieduta da Guglielmo Miani. L'evento ha visto la collaborazione dell'Unione del commercio di Milano, a patrocinio dell'assessorato al Commercio, turismo e Servizi di Regione Lombardia, della Provincia e del Comune di Milano.

SPIRITO DIVINO

72

LA  
*Vendemmia*  
 2011

# La cantina di Montenapoleone

Per una sera, le più esclusive boutique della celebre via milanese hanno messo in vetrina la cultura del buon bere

di Leila Salimbeni foto di Stefano Triulzi e Roberto Giussani

A dimostrazione che ogni cosa racchiude in sé il germe di un'inaspettato e repentino divenire, gli spazi delle grandi firme della moda si sono trasformati, giovedì 20 settembre, in privilegiati luoghi di degustazione enogastronomica. Ma le strutture coinvolte erano così numerose da costringerci a una splendida maratona. Già alla prima tappa perdiamo, nella più felice delle inconsapevolezze, mezz'ora ad ascoltare il Marcello Lunelli, enologo e responsabile di produzione del Gruppo Lunelli, che ci presenta il bianco Villa Margon Trentino superiore Doc 2008 e il rosso Maso Montalto Trentino Doc 2007. L'assaggio, deliziato via via da tartine con salmone e con mousse di formaggio, conclude un giubilo sinestetico, coinvolgente tanto il palato quanto l'occhio, dato che il tutto è avvenuto nello spazio dell'atelier di Versace. Lo stesso Lunelli ci segue all'uscita per indirizzarci da Corneliani, dove passiamo con nostra sorpresa al Ferrari. Cerchiamo di capire dove trovare altre bollicine: approdiamo felici da Bulgari, dove alla presenza di un sommelier degustiamo un ottimo Bellavista Gran Cuvée brut 2006, ci informiamo, cerchiamo una mappa, scopriamo così che anche da Etro si degusta Bellavista, e infatti troviamo qui la versione Carvée brut della casa vinicola Terra Moretti.

La bolla ci conduce così da Pederzani, dove ci servono un Laurent-Perrier, mentre Louis Vuitton ci esalta con una degustazione di vini e Champagne curata da ben tre sommelier: tra gli altri, Barolo Tehavio 2005, R di Ruinart, Millepassi, Ysios e Château Clarke, Cremant d'Alsace. Cerchiamo così di darci un contegno, ma il tempo a disposizione è troppo poco per una proposta così ricca, abbandoniamo la mappa e cerchiamo di andare per esclusione: passiamo qualche minuto da Fredeli, dove ci servono un Raddese 2007 mentre vedo che c'è anche il Chianti Classico 2008 dell'azienda La fattoria vignavecchia di Odoardo Beccari. Damia-

ni ci stupisce con l'Olmo Antico alla presenza del sommelier Davide Baroni. Fabi invece propone un percorso di Enoczioni camerine a base di Vedicchio di Mateba 2009 e rispettiva Riserva 2006 dell'azienda la Monacesca. Gucci ci proietta di nuovo nella dimensione del Chianti Classico, 2006 e 2007, mentre Kidspac propone una serata di beneficenza con degustazione di Tegolaro 2007 e Poggio Cannello 2009, alla presenza del sommelier Giacomo Mariotti. Da Rosato passiamo al Merlot e Sangiovese di Camperchi, mentre da Audemars-Piguet incappiamo nella presentazione di un orologio associata alla degustazione di vini delle Cantine Castorani. Aspesi proponeva i vini della Cantina Varramista mentre Agnone quelli della Cantina Callegrande, in località lago di Verone. Da Cova testiamo un Corvino prodotto dall'Anteo di Rocca De Giorgi, mentre da Omega sorridiamo grazie all'Amarone della Valpolicella della Tommasi viticoltori. Passiamo davanti all'Altramoda, dove veniamo indotti a rinfrescarci con uno spumante Quercuolo di Oltrepò pavese, mentre Sabbadini ci presenta i San Patrigiano: Avi e Paratino 2006. Prada ci costringe a una splendida degustazione coperta condotta dal 2 stelle Michelin Carlo Cracco, e ora ci concentriamo solo là dove si mangia: da Officine Panerai, solleticati dalle specialità toscane, tra cui carne di chianina in carpaccio e tartare, abbiamo incontrato perfino Larca Gardini, che ha presentato quattro vini toscani: il Grotte rosse Montecucco Sangiovese dell'Azienda Salustri; il Morellino di Scansano Dogg, dell'azienda Val delle Rose, riserva Cecchi; il Brunello di Montalcino di Carlo Bacceschi Berti; e infine il Chianti Colli fiorentini dogg Vigna La Quercia riserva, dell'azienda agricola Castelvecchio. Da Larusmiani si è celebrata la degustazione più complessa, il Gruppo Meregalli presentava vini di tre zone, tre continenti in verità: Toscana, Australia e Califor-

SPIRITO di VINO

73



Via Borgospesso

Via Gesù

26

24

18

16

Via Montenapoleone

23

13



Via Alessandro Manzoni

Bighi

Christian Dior e Dom Pérignon,  
Valentino e Ca' del Bosco, Rolex e Villa  
Sparina: un fine assemblaggio  
di eccellenze ideato da Guglielmo Miani

SPIRITO DIVINO

74



(APPUNTAMENTO DIVINO)



8

6

2

Via Montenapoleone

11

9

7

5

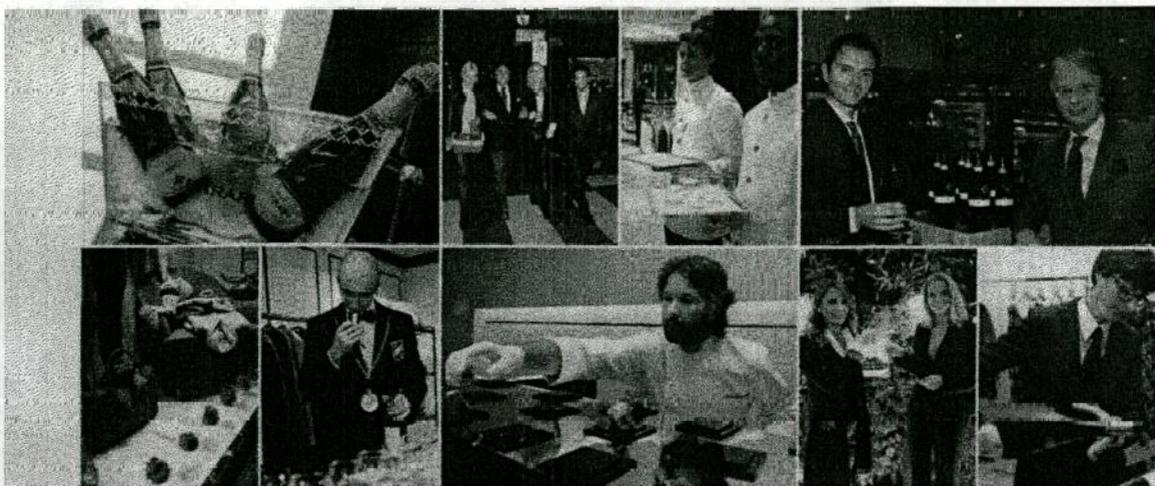
3

1



SPIRITO di VINO

75



nia, accompagnati da tarallini.

I vini coinvolti erano, tra i toscani: Toscana Igt Guidalberto 2007, Tenuta San Guido, Maremma toscana Igt Pactio 2009, tenuta Fertuna Droppello 2010; tra i californiani, quelli della Francis Ford Coppola Winery (Napa Valley, California): Cabernet Sauvignon, Zinfandel e Sauvignon Blanc; dall'Australia, vini dell'azienda Penfolds (Magill, Nuriootpa): il Rawson's Retreat Merlot, il Koomunga Hill Chardonnay, il Bin 2 Shiraz Mourvèdre. A questo punto della serata siamo confusi ma non paghi: da Ermenegildo Zegna torniamo alle bollicine, col Franciacorta '61 Brut Docg e il Franciacorta '61 Rosé Docg dell'azienda Berlucchi, accompagnato da panini al latte ripieni, salame e Parmigiano. Da Cartier era in degustazione lo Champagne cuvée Cartier brut, mise en bouche curatissima dello staff nientemeno che del Vittorio, di Bergamo. Christian Dior aveva in degustazione lo Champagne cuvée Cartier brut, mise en bouche curatissima dello staff nientemeno che del Vittorio, di Bergamo. Christian Dior aveva in degustazione lo Champagne cuvée Cartier brut, mise en bouche curatissima dello staff nientemeno che del Vittorio, di Bergamo. Christian Dior aveva in degustazione lo Champagne cuvée Cartier brut, mise en bouche curatissima dello staff nientemeno che del Vittorio, di Bergamo. Giuseppe Zanotti proponeva il Franciacorta Docg brut Satèn millesimato 2007, azienda dei fratelli Berlucchi, insieme a brioscine farcite. Da Giorgio Armani era in degustazione il Brunello di Montalcino Docg 2004, dell'azienda agricola Santa Lucia, con la presenza della sommelier Chiara Giovoni, in accompagnamento finger food di Nobu (tra cui sushi e spiedini di manzo). Da Hogan degustazione di Ca' del Bosco Duemilaotto (Chardonnay) e Maurizio Zanella rosso del Sebino Igt 2003 (uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc). Iceberg esprimeva il Franciacorta Docg Cruperda e il Franciacorta Docg Satèn dell'azienda Castello Bonomi, Franciacorta, salame, Parmigiano e pane, e il tripudio è assicurato. Da Loro Piana in degustazione il Franciacorta Docg Cuvée

LA TOP TEN DI SPIRITO DIVINO

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 1. <b>Dom Pérignon Vintage 2002</b>                           | da Christian Dior   |
| 2. <b>Dom Pérignon Rosé Vintage 2000</b>                      | da Christian Dior   |
| 3. <b>Pinero Ca' del Bosco 2003</b>                           | da Loro Piana       |
| 4. <b>Grotte rosse di Salustri</b>                            | da Officine Panerai |
| 5. <b>Barolo Tebavio 2005 Tenuta L'Illuminata</b>             | da Louis Vuitton    |
| 6. <b>Bellavista Gran Cuvée 2006</b>                          | da Bulgari          |
| 7. <b>Guidalberto Tenuta San Guido 2007</b>                   | da Larusmilani      |
| 8. <b>Castello di Fonterutoli Chianti Classico</b>            | da Venini           |
| 9. <b>Villa Margon Bianco 2008 Lunelli</b>                    | da Versace          |
| 10. <b>Avi Sangiovese di Romagna superiore San Patrignano</b> | da Sabbadini        |

prestige e il Pinero di Ca' del Bosco, insieme a salatini, toast, e deliziose tartine. Buccellati proponeva una degustazione di vini dell'azienda La Scolca, di Gavi, accompagnati da salatini e Parmigiano reggiano di Peck. Da Montblanc degustazione dei vini di Cecilia Beretta, tra cui il Prosecco superiore brut millesimato Doc, il Recioto di Soave Doc Case vecie 2006, il Picnie 2008 rosso veneto Igt (uve Corvina, Cabernet Sauvignon e Merlot), accompagnati da

assaggi di cibi veneti (tra cui baccalà). Rolex poi, aveva i vini di Villa Sparina: il Gavi Docg del comune di Gavi 2010 e il Villa Sparina brut vsq metodo Classico, serviti con focaccine ripiene di salumi. Da Ferragamo degustazione di vini Il Borro: di cui il Pian di Nova 2008 rosso Toscana Igt e il Lamelle Igt 2009 (uve Chardonnay), insieme a tartine. Da Valentino degustazione del Franciacorta Docg Cuvée prestige Ca' del Bosco. Da Venini del vino Castello Fonterutoli, Chianti Classico Docg, dei Marchesi Mazzei di Castellina in Chianti (Si). Da Vierre vini dell'az. La Bellanotte, di Farza d'Isonzo (Gorizia). Da Bottega veneta il bianco Conte della vipera 2010 Castello della Sala, Antinori, e il rosso Vie cave 2007, Fattoria aldobrandesca (uve Malbec). E così abbiamo perseverato, sorvegliando, mordicchiando, godendo, e proiettandoci nella filosofia dell'Associazione di via Montenapoleone, che vede Milano inserita all'interno di un percorso di valorizzazione dell'Italia intera. Interessante è stato scoprire che l'Associazione, presidiata da **Roberto Veronesi** dal 2009, ideatore dell'evento in questione, fu fondata nel lontano 1985, e già allora raggruppava commercianti, professionisti, residenti e titolari di immobili, uniti da un nobile obiettivo, quello di celebrare il legame tra due delle componenti fondamentali di Milano e dell'Italia, l'arte del buon vivere, che si materializza tanto nella moda quanto nel vino. L'evento ha visto la collaborazione: **Roberto Veronesi** e il patrocinio dell'assessorato al Commercio, turismo e servizi di Regione Lombardia, della Provincia di Milano e del Comune.

(ha collaborato Lisa Marchesi)

Sulla passerella enogastronomica milanese hanno sfilato, oltre ai grandi vini, anche l'élite milanese dell'imprenditoria, del bien-vivre, dell'eccellenza enogastronomica e manifatturiera. Nelle immagini in alto si riconosce Carlo Cracco, chef 2 stelle Michelin, che ha guidato la degustazione chez Prada. «Monsieur» era presente come media partner esclusivo dell'evento.

SPIRITO DIVINO

76

(PROGETTI DI SPIRITO)

# Calabria, una terra innamorata del principe nero

di Alessandro Franceschini

Nicodemo Librandi,  
la sua azienda del Cirotano  
e altre quattro realtà che sono  
rappresentanti di altri territori  
della regione. Insieme per Euvite  
un'associazione che ricerca, sperimenta,  
e salvaguarda un inestimabile patrimonio  
di varietà autoctone. Per valorizzare vini che  
la modifica o disciplinare rischia di omologare

Filare di uva "Cascina" della provincia di Crotone, un'azienda chiamata anche "principe nero", che guardano verso il mar Ionio. Siamo nel Cirò, tra le zone più note e identitarie della Calabria dal punto di vista enologico, dove hanno sede le vigne di Nicodemo Librandi, patron dell'azienda più importante dell'areale cirotano, in prima fila nella genesi dell'associazione Euvite.

SPIRITO DA VINO

161

(PROGETTI DI SPIRITO)

La Calabria è terra di contraddizioni: potrà sembrare banale quest'affermazione, scontata se vogliamo, perché applicabile a vari altri areali italiani. Eppure molti punti interrogativi sorgono spontaneamente appena ci si addentra tra i filari dei vigneti di una delle zone più note e identitarie della regione, quella di Cirò, tra le vigne di Gaglioppo che si affacciano sul mare, piuttosto che nella zona interna denominata Ponta, o ancora tra le meravigliose dune che disegnano uno scenario quasi lunare, come quelle che conducono all'interno del territorio di Melissa. Com'è possibile che un patrimonio ampelografico così imponente, unico, inserito in un contesto dal fascino indiscutibile, ricco di una varietà incredibile di vitigni autoctoni, faccia ancora fatica a emergere con la dovuta attenzione e cura? È altresì curioso notare, poi, come un'azienda che, da sola, produce il 50% dei vini di una denominazione, rimanga fuori dal Consorzio di tutela che dovrebbe rappresentarla, invece di esserne portabandiera. «Noi eravamo contro la modifi-



## Tre vigneti sperimentali piantati nel 1999, nel 2001 e nel 2003



ca del disciplinare, non perché siamo contro i vitigni internazionali (Librandi produce vini come il Gravello e il Critone che hanno proprio nei vitigni internazionali la base ampelografica, *nda*), ma perché non ha senso poterli inserire dentro il Cirò». A parlare è Nicodemo Librandi, patron dell'azienda più importante dell'areale cirotano: per lui il rischio è quello di omologare un vino che ha, o meglio aveva, nel Gaglioppo il suo unico e inimitabile artefice: «Dobbiamo prendere coscienza della nostra originalità: il Cirò in purezza, tipico, è scarico di colore. Ma questo non è un difetto, è una nostra peculiarità». Evidentemente non la pensano così al consorzio visto che, con la modifica del disciplinare, ora si potrà aggiungere una percentuale di altri vitigni autorizzati in regione. Di fatto questa variazione apre le porte anche ai più noti internazionali, inseguendo la chimera che per poter emergere sui mercati mondiali o su una certa fascia di mercato interno sia, tuttora, necessario stravolgere identità locali e tradizioni consolidate.

Questa presa di posizione, ferma e decisa, non arriva peraltro da un'azienda che può essere tacciata di conservatorismo o immobilismo: Librandi è non solo una delle realtà più floride e dinamiche dell'intera regione, ma anche in prima linea, da sempre, nella sperimentazione e salvaguardia di quell'incredibile dedalo di varietà autoctone presenti in Calabria. Per rendersene conto, è sufficiente visitare almeno uno dei tre vigneti sperimentali, piantati nel 1999, nel 2001 e nel 2003, dove, sotto la conduzione dell'enologo Donato Lainati e del suo laboratorio Enosis, sono in atto importanti studi dedicati ai vitigni autoctoni calabresi: la selezione clonale su 2.500 viti in rappresentanza di 25 varietà autoctone (per esempio, Magliocco, Mantonic bianco, Gaglioppo, Greco bianco, Arvino e Pecorello), microvinificazioni piuttosto che lo studio della fertilità delle piante attraverso il procedimento dell'autopollinazione. La passione li ha portati in giro per la Calabria alla

La Librandi ([www.librandi.it](http://www.librandi.it); qui sopra, le vigne nel Ciròtano) è da anni che sta compiendo studi dedicati ai vitigni autoctoni calabresi attraverso il Laboratorio Enosis di Donato Lainati effettuando, tra gli altri, la selezione clonale su 2.500 viti che rappresentano 25 varietà del territorio come Gaglioppo, Magliocco, Mantonic bianco, Greco bianco, Arvino e Pecorello.

SPIRITO di VINO

162

## (PROGETTI DI SPIRITO)

ricerca di tutte le varietà autoctone presenti che oggi è possibile osservare proprio nel terzo campo sperimentale, disposto a spirale, dove sono state piantate 2.800 viti in rappresentanza di 156 varietà differenti. «Librandi ha 92 produttori fidelizzati che non hanno più il problema di dove collocare le uve», continua Nicodemo Librandi: lo spirito imprenditoriale e il dinamismo della sua azienda ha trovato esplicitazione anche nella creazione di un'associazione, quella dei Vignaioli di Ciro, organizzata per donare ai molti conferitori di uve del frazionatissimo territorio crotano un protocollo tecnico e un'assistenza comune. Un premio annuo, assegnato da un pool di specialisti, al vignaiolo che si è contraddistinto nella conduzione migliore del proprio vigneto. L'atto conclusivo che, quest'anno, ha visto l'affermazione di Antonio Iuzzolino: «lo ho sempre venduto il mio vino puntando soprattutto sul mio marchio, indipendentemente dal territorio: ora voglio che succeda il contrario, come avviene in molte altre zone italiane».



## Fondi da Unione europea, ministero Politiche agricole, Regione



Questo auspicio di Nicodemo Librandi ha visto, come primo atto concreto, la genesi del progetto Euvite. Cinque aziende calabresi, animate dallo stesso spirito imprenditoriale e agricolo, in rappresentanza di altrettanti territori della regione, hanno deciso di associarsi al fine di divulgare nel miglior modo possibile la conoscenza del patrimonio regionale, attraverso convegni, degustazioni, ma soprattutto, concreti progetti di analisi sensoriale e chimica sui vini. Oltre, naturalmente a Librandi, ecco quindi la fattiva partecipazione dell'azienda Statti, di Lamazia; dell'azienda Serracavallo di Cosenza, che opera nella Valle dei Crati; di Malaspina di Melito Porto Salvo, in rappresentanza della denominazione di Pelharo e Palizzi; infine, dei Poderi Marini, di San Demetrio Corone. «Vogliamo concretamente far vedere come delle aziende private siano in grado di spendere con giudizio e intelligenza soldi pubblici, per realizzare ricerche e studi utili a tutto il comprensorio», spiega Paolo Librandi, giovane e dinamico figlio di Nicodemo, braccio destro oramai fondamentale nella conduzione dell'azienda di famiglia. In effetti, il 70% dei fondi per realizzare Euvite sono giunti dall'Unione europea, dal Mipaf (ministero delle Politiche agricole e forestali) e dalla Regione Calabria. Il primo incontro, a battesimo della neonata associazione, ha visto un'affluenza davvero importante radunarsi a Ciro il 17 settembre per il primo simposio di Euvite, moderato dal professor Mario Fregoni e con la partecipazione di relatori come Antonio Zaffina, Daniel Schuster, Gian Paolo Braceschi, Maria Rosaria Romano, Antonio Fusco, Donato Lanati e Dora Marchi. L'intenzione di Euvite (nome consigliato a Librandi da Francesco Arrigoni, giornalista prematuramente scomparso quest'estate), è quella di presentarsi a Roma piuttosto che a Milano, con la volontà di mostrare i nuovi risultati e, magari, condividerli in convegno internazionali dove i vini calabresi verranno messi a confronto con quelli di altri areali. ➔

L'associazione Euvite ha organizzato il primo simposio lo scorso 17 settembre moderato dal professor Mario Fregoni, ordinario di Viticoltura dell'Università Cattolica di Piacenza, Gran Premio 2008 dell'IMO (Organizzazione internazionale della vigna e del vino). Un'iniziativa che non vuole restare isolata, di auspicio alla partecipazione di Euvite in convegni mondiali.

SPIRITO di VINO

164



(L'INTERVISTA)

# Difendiamo il vino di qualità nel mondo

**Prima di lasciare il dicastero a Mario Catania, il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Saverio Romano ha illustrato a *Spirito diVino* gli impegni per il futuro del comparto vitivinicolo. Dalla promozione extra Ue alla lotta anti contraffazione**

di Enzo Rizzo

**Domanda.** Signor ministro, come valuta l'impatto della riforma della Politica agricola europea in vigore dal 2014? Il principio della superficie agricola non è penalizzante per il nostro Paese, ad alto valore aggiunto ma a bassa superficie?

**Risposta.** Come ho avuto modo più volte di ribadire, le proposte della Commissione europea appaiono complessivamente insoddisfacenti. Le misure inserite nelle proposte, a partire dagli obblighi ecologici, comportano nuovi oneri per le imprese, oltre che un grande carico burocratico, senza offrire reali benefici per l'ambiente. In generale sono costretto a rilevare che tutto l'impianto è caratterizzato da

una forte complessità burocratica e da una rigidità eccessiva, e ciò si scontra con la diversità dei modelli produttivi europei. Mancano inoltre misure per accrescere la competitività delle imprese e strumenti utili contro l'instabilità dei mercati. Purtroppo non soddisfano neanche le disposizioni per migliorare il funzionamento della filiera e la trasparenza delle informazioni destinate ai consumatori. Per sostenere lo sforzo delle imprese nell'era del mercato globale, l'Italia ha invece bisogno di una Politica agricola europea più semplice e più efficace. Abbiamo comunque ottenuto anche alcuni risultati: siamo riusciti, per esempio,



Palermitano, classe 1964, Saverio Romano (a sinistra) è stato ministro delle Politiche agricole alimentari forestali per sette mesi. Per i viticoltori il suo ministero ha predisposto apposite misure nel Programma nazionale di sostegno che consentono di accedere al sostegno comunitario per effettuare interventi strutturali sul vigneto come ristrutturazioni e riconversioni.

SPIRITO diVINO

63

a evitare il rischio di una «flat rate» unica per tutti i Paesi europei, che avrebbe danneggiato duramente l'agricoltura italiana. E, per quanto riguarda il «greening», abbiamo portato avanti un'importante lavoro presso i servizi della Commissione per l'esclusione di alcune colture, come produzioni biologiche e riso. Fatta questa promessa, risulta ancora più chiara l'importanza di un appuntamento quale è stato il Primo forum nazionale dell'agroalimentare, il cui obiettivo fondamentale è stato quello di essere un momento di confronto per individuare una linea comune e dunque una proposta condivisa e compatta del mondo agroalimentare italiano. Uno degli aspetti principali, per i quali nel corso del negoziato è assolutamente necessario combattere insieme con una penazione forte e unitaria, è proprio quello che riguarda la distribuzione delle risorse basata solo sull'estensione delle superfici agricole. Questo criterio è a danno soprattutto dei Paesi più produttivi come l'Italia. Il rischio è quello di dare vita a una forma di sistema assistenziale, che non incentiva la produzione. L'Italia deve invece battersi per introdurre criteri quali la Produzione lorda vendibile, la valorizzazione della qualità e delle risorse umane. Ecco perché ho più volte affermato e ribadito, anche a Bruxelles, che la riforma della Pac deve essere uno strumento che permetta di affrontare le sfide reali del presente e del futuro, a partire dalla globalizzazione dei mercati.

**D.** Quali sono le politiche che il ministero per il comparto vitivinicolo aveva previsto per il 2012?



## Nel 2012 fondi comunitari di 341 milioni per il settore

**R.** Il comparto vitivinicolo, per numeri e per storia, rappresenta un elemento fondamentale del sistema agroalimentare nazionale e perciò l'impegno del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) nel settore è massimo. Già dal 2008, anno in cui è stata varata la nuova riforma dell'Ocm vitivinicola, il Mipaaf ha predisposto per il settore il Programma nazionale di sostegno (Pns) all'interno del quale sono state iscritte apposite misure, di mercato e strutturali, finalizzate a sostenere i viticoltori. Tali misure consentono ai viticoltori di accedere al sostegno comunitario per effettuare interventi di tipo strutturale sul vigneto (ristrutturazione e riconversione) sulle infrastrutture vinicole e sulla commercializzazione del vino. Interventi diretti, quindi, a migliorare la redditività globale dell'impresa vitivinicola. Un'altra possibilità, messa a disposizione del settore vitivinicolo, è quella legata agli interventi diretti sul mercato, ten-

enti a ripristinare l'equilibrio tra offerta e domanda e a mitigare o risolvere eventuali fenomeni anticiclici. Si tratta delle misure del Programma nazionale di sostegno relative alla distillazione di alcool per usi commestibili, alla distillazione di crisi e alla vendemmia verde. Di particolare rilievo è anche la misura della promozione sui mercati dei Paesi terzi, che riguarda l'attività di informazione e promozione dei vini a denominazione di origine protetta e a indicazione geografica protetta su questi mercati. Nei primi tre anni di applicazione, questa misura ha registrato una notevole adesione da parte del mondo produttivo, determinando riscontri positivi nel nostro export extra Unione europea dei vini di qualità sia nei mercati consolidati sia in quelli emergenti. Infine vorrei ricordare che è previsto anche un contributo fino al 31 luglio 2012 per i produttori di vino che utilizzano mosti concentrati per l'aumento del titolo alcolometrico volumico na-

**Una delle proposte di riforma della Politica agricola europea riguarda la distribuzione delle risorse basata solo sull'estensione delle superfici agricole. «Questo criterio è a danno soprattutto dei Paesi più produttivi come l'Italia», spiega Romano, «che deve invece battersi per introdurre criteri quali la Produzione lorda vendibile, la valorizzazione della qualità e delle risorse umane».**

SPRITO di VINO

64

(L'INTERVISTA)

turale dei prodotti della vendemmia, nonché un significativo sostegno (30%) per l'assicurazione del raccolto, destinata a tutelare i redditi dei produttori viticoli colpiti da calamità naturali, condizioni climatiche avverse, fitopatie o infestazioni parassitarie.

**D.** Dopo il pieno impiego dei fondi del Programma nazionale di sostegno nel 2011, cosa si può aspettare il comparto dal Programma per il 2012, considerata l'attuale situazione politica?

**R.** Per il 2012 era stata predisposta, mediante provvedimento in fase di definizione, la ripartizione dei fondi tra le Regioni e tra le misure inserite nel Pns. Gli operatori del settore vedono, infatti, nei fondi comunitari un valido contributo al superamento dell'attuale congiuntura economica, in quanto forniscono un cospicuo aiuto alle politiche aziendali. È da precisare che per il 2012 sono stanziati per il comparto 341 milioni di euro, la maggior parte dei quali dovranno essere destinati al finanziamento di misure strutturali quali gli investimenti, la ristrutturazione dei vigneti e la promozione del vino. Misure che garantiscono benefici a lunga durata, consentendo di incrementare la competitività dei produttori vitivinicoli, che nei prossimi anni vedranno ridursi, fino a scomparire, le misure di mercato.

**D.** I vini biologici erano fino a qualche anno fa una prerogativa dell'Italia, ma nel frattempo i francesi, che riescono come sempre a fare sistema, si stanno imponendo in Italia e all'estero. Ci sono iniziative a sostegno di questi produttori bio?

**R.** Ritengo che il «biologico» costituisca uno dei modelli agricoli che

Abbiamo chiesto, in merito all'uso dell'anidride solforosa nella vinificazione biologica, di legare il quantitativo utilizzabile alle categorie di appartenenza del vino, determinate in base al contenuto di zucchero, piuttosto che in funzione delle diverse zone vitivinicole individuate dall'Ocm vino. La nostra proposta, ampiamente condivisa dalle rappresentanze dei produttori biologici europei, garantirebbe anche per il vino un'uguale applicazione delle norme in tutto il territorio dell'Unione, senza disparità di trattamento tra produttori di aree geografiche differenti. Spero che si proseguirà su questa linea.

**D.** Parliamo di contraffazione: anche il settore vitivinicolo paga gli effetti di questo fenomeno. Come è possibile contrastarla?

**R.** La lotta alla contraffazione è stata una delle mie priorità. L'intero patrimonio enogastronomico italiano, quello che ha reso il made in Italy sinonimo di qualità e garanzia per i consumatori, permettendo all'Italia di aggiudicarsi un ruolo di leadership a livello mondiale, deve essere difeso dal fenomeno del cosiddetto Italian sounding, che provoca enormi danni economici e di immagine. I nostri produttori devono essere protetti da questa piaga, dobbiamo considerare il loro duro lavoro e il loro spirito di intraprendenza come valori che vanno tutelati con fermezza. In questa prospettiva, assumo ancora maggiore importanza il ruolo degli organismi di controllo del ministero delle Politiche agricole e forestali: i Nuclei Antifrodi Carabinieri-Nac; l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqr); il Corpo foresta-

## e le nuove regole sui

meglio rappresentano la vocazione e la tradizione italiane, per quanto riguarda il vino così come per molte altre produzioni di eccellenza. Sul fronte legislativo è indubbia la necessità di pervenire a una regolamentazione specifica, in grado di identificare con sicurezza un vino che non sia solo da uve biologiche, ma che segua anche trattamenti enologici in linea con le aspettative dei consumatori. Proprio per tale ragione, abbiamo inviato alla Commissione Ue una nota congiunta insieme al ministero dell'Agricoltura spagnolo, per chiedere di modificare la proposta di regolamento sul vino biologico attualmente in discussione a Bruxelles.



## prodotti biologici

le dello Stato; la **Commissione europea**.  
**Il ruolo.** Questi organismi svolgono un'attività capillare di vigilanza sull'intero territorio nazionale. Ecco perché, allo scopo di incrementare l'efficacia dell'azione di contrasto alle frodi, abbiamo deciso di intensificare le forme di collaborazione e di coordinamento tra di essi. Per quanto riguarda nello specifico il settore vitivinicolo, i reati più frequenti che sono stati riscontrati riguardano fenomeni quali annacquamento, sistemi di presentazione ingannevole relativi anche all'etichettatura, frode in commercio e illeciti amministrativi. Faccio i migliori auguri al mio successore. ●

Sopra, Saverio Romane contempla un rosso: in una nota congiunta alla commissione Ue ha chiesto, in merito all'uso dell'anidride solforosa nella vinificazione biologica, di legare il quantitativo utilizzabile alle categorie di appartenenza del vino, determinate in base al contenuto di zucchero, piuttosto che in funzione delle zone vitivinicole individuate dall'Ocm vino.

SPIRITO di VINO

65

(CONTROEDITORIALE)

# Il vino italiano rischia di perdere la partita mondiale

di Andrea Grignaffini

C'è un filo conduttore che si sta dipanando sotto traccia agli argomenti che hanno fatto da sfondo ai nostri controeditoriali. Tanto nascosto che ce ne stiamo accorgendo mettendo insieme i pezzi. Si è scritto di non dar peso alla vittoria, che sa tanto di quella di Pirro, sull'aver superato i volumi produttivi della Francia dacché il vino ormai non si vende più come prima e ai prezzi di prima. Si è scritto a margine del vino de-alcolato che può essere solo una strategia per colpire certi mercati obbligatoriamente astemi e non per mantenere basse gradazioni, sempre più alte in base al rutilante cambiamento climatico di questi anni che fa pensare che certe tesi cospirazionistiche affondino le loro ragioni in un tessuto più serio di quanto si possa credere.

Tutto questo mentre in sordina si legifera sull'uso del mosto concentrato. L'allarme è stato dato da Carlin Petrimi con il carisma e l'autorevolezza che gli competono. Quasi tutte le regioni italiane hanno infatti autorizzato l'uso del mosto concentrato per aumentare il grado alcolico del vino, in un momento in cui sarebbe forse necessario più dealecolizzarlo che non arricchirlo ulteriormente. Come da tempo andiamo asserendo. Inoltre, essendo stata quest'ultima un'estate molto calda e soleggiata, dando l'opportunità alle uve di arricchirsi naturalmente di un'alta percentuale di grado zuccherino e di conseguenza di alcol, e la possibilità di avere vini più concentrati e corposi, sembra ovvio chiedersi perché autorizzare l'aggiunta di mosto concentrato, se non per aiutare le potenti industrie del settore vitivinicolo. Si potrebbe dedurre che il calo di quantità rispetto alla migliore qualità abbia indotto alcune grosse aziende a utilizzare il mosto concentrato per compensare l'ammanco. E tutto ciò di nuovo a discapito di quei piccoli produttori che lavorano nel rispetto della natura e dell'ambiente senza scorciatoie ma che avranno più difficoltà a sconfiggere una spietata concorrenza di produttori che seguono la strada più breve e più facile.

Ma in fondo siamo a stupirci dell'ultima pagliuzza, senza badare alla trave. È un puzzle degenerativo che si sta componendo tessera dopo tessera, col pretesto di essere competitivi su vasta scala, di acquisire fette di mercato cui manco si dovrebbe ambire, almeno per coerenza alla volontà di fare qualità e di giocare alla pari con la Francia affermando un'identità e uno stile propri. Il mondo del vino italiano rischia di essere vittima manzoniana («la sventurata rispose») di una forza centrifuga che lo allontana da obiettivi virtuosi e prospetticamente fruttuosi, per precipitarlo, perso nel labirinto delle pratiche permesse: arieggiamento; trattamenti termici; centrifugazione; filtrazione; aggiunta di tiamina, per una corretta fermentazione; chiarificazione con gelatina alimentare, cascina, caseinato di potassio, colla di pesce, ovalbumina, bentonite, diossido di silicio, caolino, tannino, enzimi pectolitici, betaglucanasi; uso di anidride carbonica, di anidride solforosa e di lieviti per vinificazione; aggiunta di fosfato di ammonio, di solfato di ammonio, di acido sorbico, sorbato di potassio, acido L-ascorbico, acido tartarico, bicarbonato di potassio e tartrato di calcio, carbonato di calcio, tartrato neutro di calcio, gomma arabica e non ultimo l'affaire «trucioli».

Se così fosse ci troveremo di fronte a uno sciagurato harakiri prodromico a una battaglia persa in partenza contro colossi esteri e no, lasciando campo libero ad altri più accorti. In un quadro futuribile a tinte fosche vogliamo ricordare un tempo in cui il vino muoveva i primi passi verso l'apertura mediatica. Correva l'anno 1990 e iniziammo a percorrere, con il mai troppo compianto Gino Veronelli, i primi passi in questo mondo così catturante. Durante i nostri viaggi a Bergamo abbiamo conosciuto due personaggi che ci hanno lasciato in questi ultimi mesi: Mario Mariani (scrittore e regista raffinatissimo: fu lui che ci diede spunto avanti lettera per una rivista sui sigari...) e l'amico Francesco Arrigoni. Altri tempi, altri personaggi. ➤

SPIRITO di VINO

10

# Il Prosecco non è questione di etichetta

*di Alessandro Franceschini foto di Marco Pagani*

«Potremmo togliere questo termine dalle bottiglie per far percepire la nostra unicità». Pensieri e parole di Enrico Martellozzo che crede al territorio più che all'allargamento della Doc. Come dimostrano i suoi vini

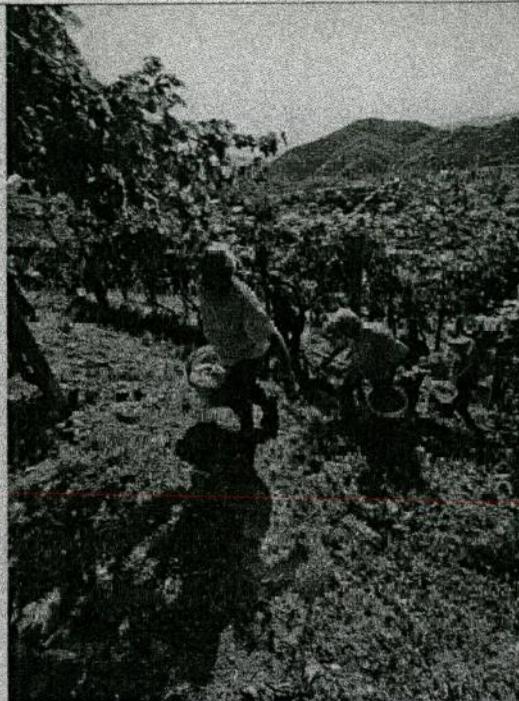
Sopra: allo stand della moderna area di Bellusi Spumanti, il motivo dell'intrapresa di Enrico Martellozzo (a sinistra con Francesco Adamo, l'enologo, mentre assaggiano le loro uve): un cane di Bellusio che più di azienda può significare eccellenza, Superiore di Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco D.O.C. Enrico Martellozzo è un grande appassionato di musica e ha dedicato Bellusio per l'addosso al bel canto. Nel 1999 ha istituito il premio Bellusio Valdobbiadene riservato ai vincitori del Concorso Internazionale per Cantanti Iotti Dal Monte.

SPIRITO DA VINO

175

(SPIRITO DI VALDOBBIADENE)

Ci si arrampica su pendenze vertiginose, in mezzo a un vigneto rigoglioso, incastonati tra boschi, alberi di castagno con i filari che sembrano entrare all'interno del caseggiato. Siamo nel pieno delle operazioni vendemmiali e, chiedere, come di consuetudine, se questa intensa e delicata attività avvenga anche attraverso l'ausilio di macchine specializzate o no, a mano, appare una domanda, in questo caso, tra il ridicolo e quasi il provocatorio. I miei interlocutori, però, dopo uno sguardo d'intesa, abbozzano un sorriso: «Vede, questa è viticoltura di collina e il nostro è, per forza di cose, un prodotto fatto a mano». Non siamo in Valtellina, dove si può aver bisogno perfino dell'elicottero. Non siamo neanche nelle Cinque Terre, in mezzo alle monetaie per agevolare un lavoro più da scalatori che da vignaioli. Qui siamo ugualmente all'interno di un comprensorio di eroica viticoltura, dove la fatica è percepibile appena ci si inecnea tra le belle stradine che fanno parte di una delle più affascinanti Strade del vino che esistano in Italia. Siamo nel comprensorio di Valdobbiadene: Enrico Martellozzo e Francesco Adami, proprietario ed enologo dell'azienda Bellussi, scendono con una certa disinvoltura tra un filare e l'altro, assaggiano con soddisfazione i grappoli che sono giunti a maturazione e con altrettanta agilità salgono e scendono tra le vigne di questa riva, scoscesa e ripida come poche, in modo familiare e sicuro. Chiedere loro qualcosa di più sull'utilizzo del termine Glera, che recentemente ha preso il posto dello storico Prosecco, significa far alzare più di un sopracciglio e sguardi al cielo in segno di perplessità: «Qui l'abbiamo sempre chiamato Prosecco e continuiamo a chiamare questa meravigliosa bellezza, ancora Prosecco». Esposizioni giuste, atteggiamento giusto, altitudine, sbalzi termici. Con queste caratteristiche, anche annate non certo regolari come la 2011 riescono a raggiungere quell'armonia, quell'equilibrio, che come per tutte le uve, anche nel caso del Prosecco, è indispensabile per marcare la differenza. Quale? Quella esistente tra le produzioni di



## Questa è viticoltura di collina, ci si arrampica su pendenze vertiginose

collina e quelle di pianura. Uno dei leitmotiv della nostra visita assieme al team Bellussi sarà, infatti, proprio questa: la salvaguardia di una differenza che il nuovo disciplinare certamente sottolinea con il conseguimento della Docg, ma che non sembra rassicurare completamente il lavoro, non certo agevole, di chi opera su pendenze che arrivano anche al 70%. L'euforia, per un mercato che premia, in termini di numeri e valore, un prodotto ormai portabandiera, non solo di questo angolo vitato del Veneto, quanto dell'intero sistema italiano, certamente non manca. Anche l'export, ci conferma Enrico Martellozzo, sta dando bei segnali: «Le faccio l'esempio degli Stati Uniti: fino a poco tempo fa solo la East Coast importava e conosceva bene il prodotto. Oggi anche nella West Coast, attraverso i no-

stri viaggi e gli sforzi nella comunicazione, la conoscenza del nostro prodotto sta cominciando a darci grandi soddisfazioni».

I segnali, quindi, sono più che incoraggianti e sembrano confermare una cavalcata che appare davvero inarrestabile: è presente una filiera che in questo momento dona il giusto rendimento economico alle molte famiglie di queste colline, dove la proprietà terriera è molto frazionata, che vivono esclusivamente della vendita delle uve a cantine come la Bellussi. Cartizze, la collina dalla quale si ricavano i grappoli di Prosecco per l'omonimo vino prodotto in versione Extra dry, è il caso più eclatante, con valori a ettaro (anche un milione e mezzo di euro) che sfiorano cifre vicine o, in alcuni casi, superiori a quelle dei più blasonati cru delle Langhe. Eppure la prospetti-

In alto, scena di ordinaria vendemmia da viticoltura eroica e prove di assaggio da parte di Enrico Martellozzo (in alto a sinistra). Oltre al Premio Bellussi Valdobbiadene, che si rinnova ogni anno al Teatro comunale di Treviso con l'obiettivo di caratterizzare il marchio in un contesto culturale aperto ai giovani e che ha ottenuto apprezzamento dal prestigioso Premio Guggenheim - Impresa & Cultura, Bellussi Spumanti si è legata anche al Festival de La Versiliana di Marina di Pietrasanta (Lucca) e al Festival Pucciniano di Torre del Lago di Viareggio.

SPIRITO DIVINO

177

(SPIRITO DI VALDOBBIADENE)



## Con il cambio di disciplinare c'è incertezza. Ma non in casa Bellussi

va di tutta la famiglia Martellozzo e di Francesco Adami è quella di cercare di guardare oltre e di non fermarsi al presente, certamente positivo. «Bisogna valorizzare maggiormente il nostro terroir, quello di Valdobbiadene, che è di collina ed è completamente diverso da quello di pianura, per qualità delle uve, per costi di produzione, fatica e cura nel lavoro in vigna». La nuova piramide del disciplinare, che ridefinisce i confini e le prospettive del Prosecco, pone alcuni produttori come in sospensione, tra l'incertezza e la paura di veder vanificate quelle differenze che hanno reso Valdobbiadene, nonché Conegliano, culla di una produzione ben diversa da quella più massificata e intensiva di pianura. Con il cambio del disciplinare del 2009, se in cima troviamo il Cartizze, che viaggia su un

binario a sé, e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. le cui uve arrivano da 15 comuni di collina, dall'altro, alla base produttiva, troviamo i 95 comuni che possono produrre Prosecco D.O.C. Treviso e i 556 comuni, sia veneti sia friulani, che possono applicare, in etichetta, la parola Prosecco D.O.C. In casa Bellussi, invece, hanno le idee chiare: «So che può sembrare provocatorio e probabilmente autolesionistico in questo momento; ma forse, per noi, giunti a questo punto, togliere definitivamente la parola Prosecco dalle nostre etichette e valorizzare solo quella del nostro territorio potrebbe essere, nel futuro, l'unica strada percorribile per far percepire la nostra unicità». Se da una parte la strada della valorizzazione del terroir, piuttosto che del vitigno, è una scelta saggia e in linea con le

direttive europee, dall'altra pensare di togliere la parola Prosecco dal Conegliano Valdobbiadene può, in effetti, sembrare un azzardo, soprattutto dal punto di vista commerciale, non tanto e solo sul mercato italiano, quanto soprattutto su quello estero, sempre più importante anche da queste parti. È vero, però, che sebbene la parola Prosecco oggi indichi il nome di un comune e non più quello di un'uva, per la stragrande maggioranza di chi è avvezzo a consumare le fragranti bollicine trevigiane, rimane ancora identificativo di un vitigno che, con l'allargamento della D.O.C., rischia di uniformare etichette in realtà molto diverse tra loro. In casa Bellussi, quindi, la produzione, che sfiora il milione e mezzo di bottiglie l'anno, si può suddividere in tre linee: la linea Belcanto, il Superiore di Valdobbiadene D.O.C.G. ottenuto da uve provenienti unicamente dai 15 comuni di collina e dove non appare il nome Prosecco, e l'altra dove il nome Prosecco D.O.C. è presente in etichetta.

Il bicchiere, d'altronde, marca la differenza: finezza e fragranza, note di piacevole espressività aromatica, un perlage di sicura fattura, ottenuta da una presa di spuma superiore rispetto alla media, segnano bollicine che oltre alla classica, fresca verve del Prosecco D.O.C., uniscono sfumature di decisa intensità. La Linea Belcanto, poi, merita un approfondimento così come ha meritato riconoscimento: è il risultato di un'«amorosa» ricerca di Adami che, al tradizionale Prosecco, aggiunge Chardonnay e Pinot nero. Un amore e una professionalità, quella di Adami, che partendo dal clone e dal vigneto segue le sue «creature» fino all'imbottigliamento. Risultato: per quattro anni consecutivi al Concorso enologico Spumanti d'Italia, Belcanto Millesimato Dry ha ottenuto il Nastro d'Argento, primo premio assoluto nella categoria Charmat e Cuvée Brut. Belcanto ha conquistato il Nastro d'Oro.

### Bellussi Spumanti

via Erizzo 215 - Valdobbiadene (Tv)  
tel. 0423.982147 - fax 0423.982077  
info@bellussi.com - www.bellussi.com

Sopra e nell'altra pagina, istantanee in vigna e in cantina con gli assaggi dalle vasche d'acciaio e la degustazione con Enrico Martellozzo (in alto, a sinistra), Francesco Adami e il nostro esperto Alessandro Franceschini su uno scenografico tavolo pieno di tappi. A proposito di scenografie, per due anni Bellussi è stata fornitore ufficiale della Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia e da quest'anno lo è anche della Biennale di Venezia: «Sono per noi ottimi strumenti di comunicazione perché l'impresa deve fare anche cultura», spiega Martellozzo.

SPIRITO di VINO

178

(GUARDANDO AL FAR EAST)

# La belle époque di Hong Kong

È la porta d'Oriente al vino di tutto il mondo ed è diventata regina delle aste. Grazie all'assenza di tasse d'importazione sui prodotti enogastronomici è un mercato dalle grandi potenzialità. Anche per l'Italia

di Maria Pranzo

Tra i percorsi dei gourmet si è inserita con forza una tappa obbligatoria, una città da visitare per cogliere cos'è oggi la cucina nel mondo e per comprendere quanto il mercato del vino stia diventando globale, complesso e interessante. Colonia inglese dal 1841 al 1997, Hong Kong è una città di passaggio, di percorsi leggeri, ma anche di grandi incontri e di scambi culturali, gastronomici e finanziari. Oggi è una regione amministrativa speciale della Repubblica popolare cinese e mantiene un'autonomia economica e legislativa tale da essere unica al mondo, soprattutto per il mercato del vino. Il 2006 è stato decisivo: all'interno di un progetto più ampio dedicato allo sviluppo dell'enogastronomia voluto dal governo, le tasse d'importazione per vino e prodotti gastronomici sono state eliminate e il mercato ha accelerato il suo processo di maturazione fino a diventare il più importante al mondo in pochissimo tempo.

Gli sforzi del governo per sviluppare il mercato dell'enogastronomia sono stati importanti, tanto che le importazioni del vino a Hong Kong sono aumentate del 78% nei primi mesi del 2011 rispetto agli stessi mesi del 2010, come sostiene **Benjamin Chau** (in alto, a destra), direttore esecutivo dell'Hong Kong Trade Development Council. Non solo:



secondo Robert Beynat, direttore generale di Vinexpo, possiamo aspettarci che il consumo di vino, tra il 2009 e il 2013, aumenti del 25% per l'Asia, del 31% per la Cina e del 70,8% per Hong Kong.

Nel 2010 l'Italia ha esportato a Hong Kong vino per un valore di 20 milioni di dollari, con un aumento del 45% rispetto all'anno precedente e il nostro Paese è diventato partner ufficiale dell'International Wine and Spirits Fair di novembre nel tentativo di attirare l'attenzione sulle etichette prodotte nel Belpaese. Dobbiamo a Vinitaly la presenza dell'Italia all'evento; la professionalità di **Stevie Kim** (a destra) coordinatrice generale di Vi-



nitally international, ha permesso a tante aziende di arrivare a questa importante vetrina. La rapida e sorprendente crescita del mercato di Hong Kong si contestualizza in un generale sviluppo del mercato per i prodotti di lusso giustificato dal nuovo benessere economico dei cinesi che considerano Hong Kong città opinion leader per mode e tendenze, sede d'incontro tra Oriente e Occidente e posizione strategica in un mercato in piena espansione. Hong Kong rappresenta infatti un ponte verso tutto il mercato asiatico grazie alla sua posizione geografica, a una superiorità logistica e al sistema fiscale che agevola gli scambi. Le importazioni del vino aumentano in volume e in valore, ma l'incremento di quest'ultimo è abbondantemente influenzato dal mercato delle aste e dagli audaci investimenti dei collezionisti (secondo un report dell'ufficio Foreign agricultural service la crescita in valore corrisponde a un +75% tra il 2009 e il 2010).

Sebbene la maggior parte dei partecipanti alle aste siano cinesi, ci sono tanti investitori che partecipano dalla Corea del Sud, dal Giappone, dall'Indonesia e dalla Thailandia; indipendentemente dalla loro nazionalità, la maggior

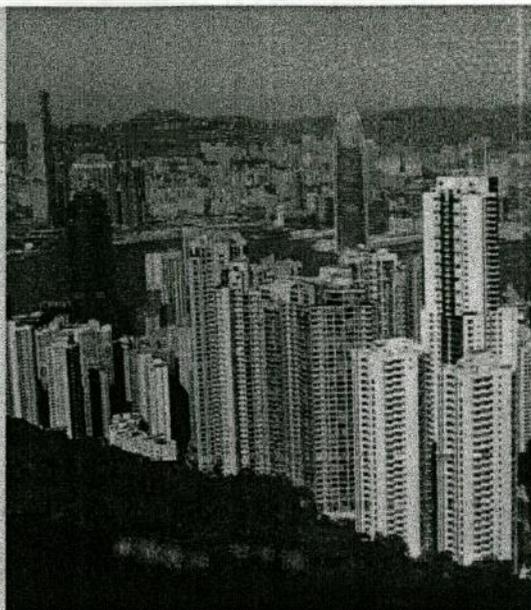
Qui sopra, Stevie Kim, coordinatrice generale di Vinitally international, sezione del Vinitaly che ha consentito all'Italia di diventare partner dell'International wine and fine spirits fair di Hong Kong (nella pagina a fianco). In alto, Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere, e Benjamin Chau, direttore esecutivo dell'Hong Kong Trade Development Council.

SPIRITO di VINO

128



(GUARDANDO AL FAR EAST)



## Il mercato delle aste influisce fortemente sull'import che l'anno

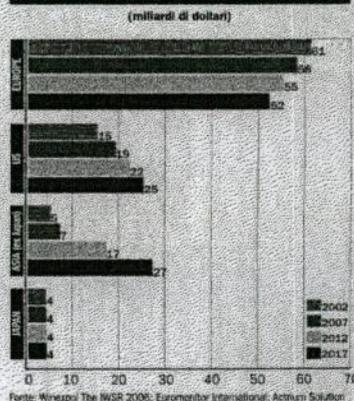
parte degli investitori custodisce le bottiglie a Hong Kong in un ambiente adeguato e detassato. Già nel 2002, l'avventuroso imprenditore Jim Thompson ha proposto al governo di Hong Kong di trasformare una serie di bunker per le munizioni costruite durante l'invasione giapponese del 1941 in cantine private. Una spesa di 3,8 milioni di dollari e le negoziazioni con 22 dipartimenti del governo hanno permesso nel 2003 l'apertura delle Crown wine cellars. Una mossa audace in un anno in cui ancora molti asiatici non conoscevano il vino e le tasse per importarlo erano ancora impegnative. Il fondatore di Crown worldwide group era forse incoraggiato dalle prime ricerche che, già nel 2002, garantivano la presenza a Hong Kong del 15% dei vini più preziosi al mondo. Come afferma **Robert Sleigh** (qui sopra), direttore del dipartimento vino di Sotheby's in Asia: «Hong Kong offre oggi le cantine più attrezzate e professionali del mondo e questo contribuisce a renderla la capitale delle aste per il vino a livello mondiale». Soltanto nel 2010, il mercato delle aste ha fatturato a Hong Kong il 40% del ricavo mondiale.



Ma chi sono i veri protagonisti delle aste, chi sono le star? Quelli indiscussi sono Château Lafite Rothschild e Domaine de la Romanée-Conti seguiti da Pétrus. Allo stesso tempo ci sono vini sottovalutati alle aste come affermano tre esperti personaggi in un'intervista della giornalista Jeannie Cho Lee: John Kapon presidente della casa d'aste Acker Merrall & Condit afferma che «Pichon Baron, Haut-Brion, Dujac e Ramonet sono sottovalutati». Jeff Zacharia, presidente dell'americana Zachys, considera sottovalutati i vini della Côte du Rhône e ha rilevato progressi importanti per i vini della Borgogna e un incremento costante per quelli californiani e italiani. Charles Curtis, direttore vendite in Asia per Christie's, consiglia di investire in Claret di buone annate. Durante una conferenza del 2010 all'Hong Kong International Wine & Spirit Fair, Sleigh dichiarava che il 53% dei vini utilizzati nelle loro aste provenivano da Bordeaux, il 33% dalla Borgogna e solo il 2% dall'Italia. Il nostro Paese avrebbe tutti gli strumenti per influenzare il mercato asiatico con altre percentuali, ma deve ancora imparare a sfruttare

ne tutte le potenzialità. Quali sono allora i problemi che limitano le esportazioni del nostro vino? Sicuramente si tratta di una serie di difetti sistematici che, in mancanza di un aiuto istituzionale, non riescono a risolversi. Criticità importanti sono rappresentate dalla mancanza di coesione tra i diversi territori, dalla poca attenzione all'identità visiva e da una conoscenza superficiale dell'evoluzione

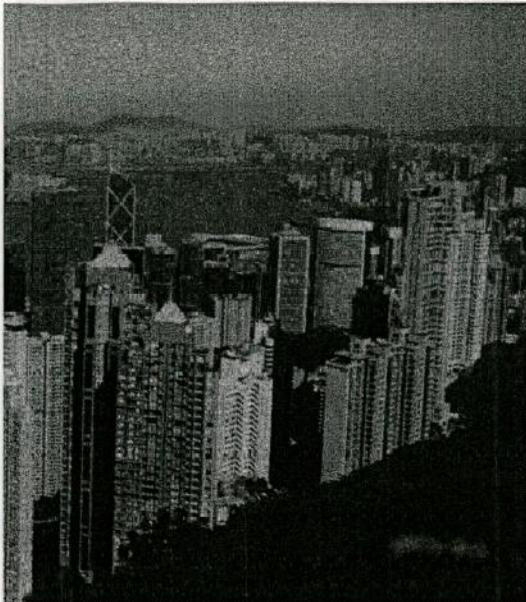
### Consumi di vino 2002 - 2017



Qui sopra, Robert Sleigh, direttore del dipartimento vino della casa d'aste Sotheby's e, a destra, il grafico dei consumi di vino per area di tre lustri: si osservi come nei prossimi anni si contrarranno quelli europei mentre quelli asiatici aumenteranno più del 50%; in alto, l'Italia all'International wine and fine spirits di Hong Kong. Tra le pagine, lo skyline della metropoli.

SPIRITO di VINO

130



## scorso ha registrato un incremento in

di un mercato globale sempre più frenetico. Proprio oggi che in Italia la crisi è sempre più tangibile, bisogna puntare su mercati nuovi che stanno maturando e hanno manifestato un forte interesse nel made in Italy. Come Hong Kong che, vale la pena ricordarlo con le parole di **David Elwood** (qui sopra, a destra), the top wine men della casa d'asta Christie's, «è la base del mercato delle aste dedi-

cate al vino e in poco tempo è diventata importante più di New York e Londra messe insieme».

Parallelamente al mercato del vino, grazie alla facile reperibilità degli ingredienti da tutto il mondo e alla creatività di tanti chef che si confrontano a Hong Kong, è esploso il mercato della gastronomia e della ristorazione. Hong Kong è la patria dei gour-



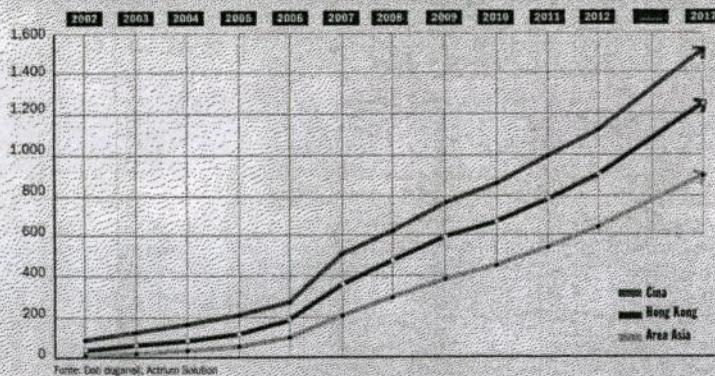
## valore del 75%

met ed ecco il Wine and Dine Month di novembre, un evento che comprende degustazioni, fiere per vino e gastronomia e forum di discussione sul mercato.

Anche nell'alimentazione l'Italia non sta sfruttando adeguatamente la possibilità di conquistare nuovi mercati. Esempio eloquente di un interessante strategia di penetrazione da parte dei francesi è stato l'evento organizzato dall'1 al 5 giugno 2011 dalle istituzioni presenti sul territorio: il Cheese festival. Tra gli eventi in programma due special cheese dinner, il cheese market e the exceptional cheese tray, per scoprire il sapore dei derivati del latte attraverso percorsi guidati da maestri formaggeri. Eccezione da rilevare è l'asta del tartufo organizzata dal ristorante Otto e Mezzo Bombana che, come nel 2010, ha ospitato il 13 novembre il collegamento satellitare con Grinzane per seguire in diretta l'asta.

Anche per i prodotti gastronomici sono tante le possibilità di sviluppo a Hong Kong; affidarsi nelle mani di esperti del mercato asiatico è sicuramente in questo momento uno degli investimenti più redditizi che un produttore italiano possa fare, soprattutto considerando la crisi interna che stiamo vivendo.

Andamento e importazione di vino in Asia (Previsioni in miliardi di dollari)



Sopra il grafico che indica l'andamento delle importazioni nell'area asiatica, a Hong Kong e in Cina: quest'ultima registrerà a sei anni gli incrementi maggiori seguita dall'ex colonia inglese oggi regione amministrativa speciale della Repubblica popolare cinese. In alto, David Elwood, «il signore dei vini» di Christie's e ricchi banchi vini all'International wine and fine spirits fair.

SPIRITO di VINO

131

(VINO &amp; FINANZA)

# Orsi e tini, l'etichetta è una questione di business

di Fiorina Capozzi

## Nella scalata dei Magnotta scorre sangue italiano

**A**lanno è un piccolo paese dell'entroterra di Pescara. Neanche 4mila anime e poco lavoro. Uno di quei posti da cui, a malincuore, sei costretto a emigrare per far fortuna. È lì che è iniziata la storia di Rossana Di Zio Magnotta, oggi una delle donne più potenti dell'imprenditoria canadese, incoronata anche come rappresentante nazionale della Leading Women Entrepreneurs of the World, la classifica delle più importanti imprenditrici del mondo. Lei, che è amministratore delegato e presidente della Magnotta Winery Corporation, quotata alla Borsa di Toronto, è andata via dall'Italia che aveva solo due anni, ma del nostro Paese ha respirato l'aria. Anche in casa. E non ha mai dimenticato i luoghi e la grande passione per la terra. Di qui nel 1985 nasce l'avventura quando, con il marito, Gabriele Magnotta, fonda la società Festa Juice, che produce succhi d'uva pastorizzati e freschi da vigneti pregiati come Cabernet Sauvignon o Merlot. Un'impresa tradizionale se non fosse che, in effetti, i Magnotta offrono ai propri clienti, con la vendita di mosto, la possibilità di farsi in casa il proprio vino lasciandolo fermentare. Qualcuno parla di un vero e proprio kit, ma nella realtà non ci sono istruzioni per l'uso. Solo una buona base da cui cominciare.

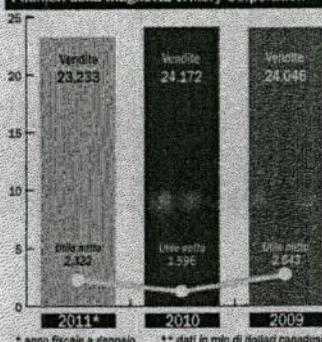
Le cose vanno bene e qualche anno più tardi si apre la possibilità di espandersi comprando l'impresa vinicola Charal Winery e Rossana Di Zio non si lascia sfuggire questa occasione. È tempo di piazzare le proprie bottiglie attraverso la distribuzione della Liquor Control Board of Ontario, che controlla la distribuzione retail del Paese, ma l'operazione non riesce (salvo poi trovare un accordo dieci an-

ni dopo). «Quella che per altri sarebbe stata una sconfitta, per i Magnotta si trasforma in una grande opportunità. I due prendono un secondo mutuo sulla propria casa, chiedono un piccolo finanziamento governativo per le pmi e decidono di non perdersi d'animo» spiegano fonti vicine alla società canadese, che oggi è al terzo posto nella classifica delle aziende vinicole dell'Ontario con 24 milioni di dollari canadesi di fatturato e un utile da 2,3 milioni (pari rispettivamente a poco più di 17 milioni di dollari e 1,6 milioni di euro). I due imprenditori iniziano a distribuire in proprio il vino saltando così un anello della filiera e riparamiando circa 18 dollari per cassa. Gli accordi diretti conclusi con cinque negozi, una serie di ristoranti e degli alberghi fanno sì che l'operazione vada in porto. Anche al di là delle aspettative dei due coniugi. E nel 1996 arriva il grande salto con l'acquisto di 140 ettari di terreno nella Maipo Valley, in Cile e altri 60 ettari di tre tenute nella Niagara Peninsula, nel sud dell'Ontario.

Nella dolce America latina i Magnotta possono così produrre delle uve pregiate a prezzi decisamente più ragionevoli di quelli delle bottiglie francesi, italiane e californiane. «Non produciamo vini per vincere medaglie», hanno spiegato in più occasioni i Magnotta, «ma per conquistare nuovi clienti. Se accade di essere premiati, siamo

fieri di poter accettare i riconoscimenti sulla base della nostra strategia di produzione di vini di qualità per accrescere la base di clienti». I numeri gli danno ragione: l'azienda cresce. Anche all'estero con esportazioni che oggi raggiungono gli Stati Uniti, il Giappone, Taiwan, Singapore, la Cina e anche l'Europa grazie anche a un'enorme varietà di prodotti: se infatti

I numeri della Magnotta Winery Corporation\*\*



\* anno fiscale a gennaio

\*\* dati in mln di dollari canadesi

SPIRITO DIVINO

41

ti i Magnotta nell'89 potevano contare solo su due etichette, oggi gestiscono un totale di 180 referenze. Ma il percorso di crescita e diversificazione del gruppo, celebre per la commercializzazione dell'Ice Wine, prodotto tipicamente canadese ricavato da uve ghiacciate, non si ferma. E così arriva anche l'Ice Grappa con una distilleria che completa la filiera di produzione del gruppo e permette loro di conquistare le prime medaglie alla fiera statunitense Intervin International. Le medaglie arrivano non solo in America, ma anche al VinExpo e al Vinitaly. «Tutto grazie alla qualità», ha ribadito diverse volte Rossana Di Zio. «Non si può ingannare il consumatore. Se il prodotto è buono, lui ritorna». Insomma, se ci si trova a passare per Vaughan o Beamsville vale la pena di fare un salto in cantina (aperta sette giorni su sette) per carpire i segreti di questa impresa che oggi è anche una delle 50 aziende meglio gestite del Canada. Provare per credere.



(FRANCESI IN ROUGE)

# Piccolo, bello e buono

La nicchia enologica può riguardare anche varietà molto diffuse come il Pinot nero. Un'élite che, in questo caso, non sfocia nella stranezza ma è saldamente inquadrata nella tipicità

*di Marco Tonelli foto di Marco Pagani*

La degustazione di Pinot nero (colore) si è svolta presso l'Antico ristorante Fossati, che si trova in via Filiberto Emanuele di Anzano (16), tel. 0362.997799; [www.ristorante165san.it](http://www.ristorante165san.it). A fianco, un piatto di salmone con la salsa del ristorante, la mortadella di fegato, abbinata a l'armagnac-Bermer Vertus rouge Premier cru 2009, dalle spiccate anatre 1988.

SPIRITO JAVO  
167

(FRANCESI IN ROUGE)

In viticoltura piccolo è bello. Lo dimostrano le microproduzioni, che oltre a mantenere alto l'interesse per varietà dimenticate, propongono una qualità media piuttosto alta. La nicchia enologica può comunque applicarsi anche a varietà molto più diffuse come il Pinot nero, a patto di allargare la visuale rispetto alle zone classiche di produzione. Partire dalla Champagne, dove questa varietà svolge un ruolo di assoluta preminenza numerica e qualitativa, potrebbe sembrare un controsenso. Ampliando tuttavia l'orizzonte produttivo alla versione «tranquilla» (Côteaux Champenois), generalmente utilizzata per connotare cromaticamente i rosé d'assemblaggio, le cose cambiano. A

onor del vero l'esiguo numero dei rossi della Champagne (in Italia ne sono importati solo tre) rappresenterebbe un motivo sufficiente per annoverarli nella nicchia del Pinot nero, se non fosse che il numero, in riferimento alla qualità, si restringe ulteriormente. Ma le eccellenze non mancano. Egly-Ouriet ad Ambonnay e Larmandier-Bernier a Vertus producono due versioni piuttosto diverse tra loro, ma che mettono in risalto le peculiarità del vitigno e del territorio. Nel primo caso lo stile pare piuttosto simile a un esemplare borgognone, probabilmente per l'utilizzo del legno (Francis Egly utilizza i famosi magic cask prodotti dal négociant di Borgogna Domini-

que Laurent), anche se sul finale riemerge la nota gessosa del Grand cru di Ambonnay. Totalmente diverso, quanto meno rispetto all'approccio, appare lo stile del vigneron di Vertus. Molti in questo caso solleverebbero un'obiezione, forse condivisibile, legata all'opportunità di produrre un Côteaux Champenois a bacca nera in una zona di Chardonnay. La necessità è rapidamente spiegata da un sorso purissimo, in grado di esprimere tutta la spontaneità, a tratti violenta, di Pinot nero allevato in regime di agricoltura biodinamica. Seguendo le vie fluviali francesi, strade d'acqua che traghettarono forse questa varietà lontano dalla Borgogna, troviamo la Loira. Qui la

## La Loira trasmette le sue note minerali e quasi ferrose



Qui sopra, Marco Tonelli alla scoperta delle sfumature che caratterizzano i cinque Pinot nero degustati. Nella pagina a fianco, cappelle di funghi porcini alla piastra, che sono state abbinate al Künstler Spätburgunder Tradition 2008: al naso rivela belle note di rosa e sangue che lo rendono molto personale, mentre in bocca pare ancora eccessivamente scomposto.

compressione del vitigno è resa manifesta non solo da una competizione con altre varietà come Cabernet Franc, Gamay e Grolleau, ma soprattutto, nel Sancerre, dalle maggiori capacità di adattamento che le varietà bianche hanno mostrato su questi territori.

Il Pinot nero ha mantenuto comunque una sua quota produttiva che trova compatezza qualitativa nei vini di Alphonse Mellot, Pascal Jolivet, Comte Lafond, soltanto per citarne alcuni. A sinistra della Loira il Pinot noir (molto buoni gli esemplari prodotti a Bue) non ha mai sofferto degli annosi problemi legati all'impoverimento del terreno, quasi endemici in Borgogna, aggiungendo alle proprie doti aromatiche quelle provenienti dai terreni calcarei della zona. Un paradigma che si traduce in liquido per esempio con il Sancerre rouge en Grands Champs di Alphonse Mellot. Qui la nicchia assume quasi una valenza didattica, perché accanto alle note varietali si riescono con nitidezza ad assaggiare le doti minerali e quasi ferrose tipiche della Loira. Tuttavia, la panoramica della nicchia targata Pinot nero non può dirsi compiuta senza la Germania. Cui prodest un Pinot nero tedesco? Cui prodest risponderanno i produttori di Mosella e Rheingau, che al di là delle esigue porzioni di vigna (non si supera il 10% in totale) dedicate a questo vitigno, riescono a produrre vini di grande consapevolezza territoriale.

SPIRITO di VINO

168

(FRANCESI IN ROUGE)



La storicità del cepage a queste latitudini (si hanno testimonianze scritte già dal XIV secolo) è ampiamente dimostrata, anche se nel tempo la produzione si è spostata verso le versioni pallide a base Riesling, per ragioni da attribuire ai cambiamenti climatici.

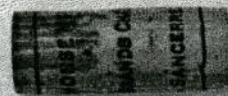
Un mutamento che tuttavia non impedisce ai numerosi produttori di queste zone di continuare nella realizzazione di esemplari dal grande potenziale espressivo. Soprattutto per due ragioni. La copertura di ardesia, blu o grigia che sia, contrariamente a quanto si pensi non connota il vitigno esclusivamente in chiave minerale ma anche da un punto di vista legato alla struttura. Inoltre, in cantina, la scar-

## Gli orizzonti gustativi in chiave tipica puntano al top

95

### ALPHONSE MELLOTT SANCERRE ROUGE EN GRANDS CHAMPS 2008

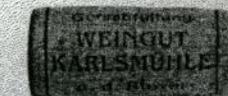
Parcelle unica con piante che hanno 60 anni di età. Il territorio calcareo e la quota molto contenuta di affinamento (14 mesi) fanno il resto. La grandezza del vino non è tanto rappresentata dal toccare punti di similitudine con i cugini di Borgogna, quanto dal tracciare orizzonti gustativi in chiave marcatamente tipica. Gelso, lampone, grafite, ma soprattutto pepe di Sarawak e pimento sono i descrittori più evidenti di questo Sancerre rouge (85 euro; [www.moonimport.it](http://www.moonimport.it)).



91

### KARLSMÜHLE SPÄTBURGUNDER 2008

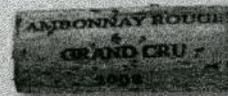
Peter Gelben ci propone un vino molto tipico, su cui il territorio imprime un'impronta piuttosto evidente. La riprova ce la offre il bicchiere che si snoda attorno a note di frutta rossa, spezie e cacao amaro. In bocca è austero ma al tempo stesso molto puro, con acidità pronunciata che lascia spazio a sensazioni forti (rosa) e fruttate (lampone e ribes). Il finale, piuttosto lungo, propone nuance speziate e carnose di grande piacevolezza (30 euro; [www.vinoedesign.it](http://www.vinoedesign.it)).



86

### EGLY-OURIET AMBONNAY ROUGE 2008

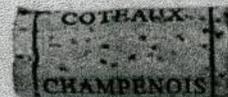
Dalla grande cura del vigneron di Ambonnay ci saremmo francamente aspettati di più. Tuttavia, la materia, celata da evidenti note tostate (dai 18 ai 22 mesi di legno), che influiscono soprattutto sulla percezione gustativa, lascia solo intuire il potenziale aromatico di questo vino. Il naso è il profilo a oggi più convincente, con note di caffè, liquirizia, frutta scura e grafite. La bocca è un inno al tabacco da pipa con piccole striature balsamiche (80 euro; [www.moonimport.it](http://www.moonimport.it)).



85

### LARMANDIER-BERNIER VERTUS ROUGE PREMIER CRU 2009

L'annata non lo aiuta. Neppure il taglio rustico che francamente non pare la miglior dote per un Pinot nero. Tuttavia, lo stile marcatamente naturale del vigneron ci aiuta a decodificare tra tannini pulsanti e spiccate nuance di rosa, le doti di carattere di questo vino. La bocca è penalizzata dall'annata e da un'acidità eccessivamente tagliente, che potrà essere smussata da un'amesis che ce lo faccia dimenticare per molto tempo in cantina (50 euro; [www.teatrodelvino.it](http://www.teatrodelvino.it)).



83

### KÜNSTLER SPÄTBURGUNDER TRADITION 2008

Il classico marchio di Künstler del controllo della macerazione sulle bucce in questo esemplare sembra essere leggermente andato oltre. Non tanto al naso dove le belle note di rosa e sangue lo rendono molto personale. In bocca invece il vino pare ancora eccessivamente scomposto, in virtù di una trama tannica piuttosto invadente, che penalizza la parte aromatica (piccoli frutti rossi) e con essa il nostro attuale giudizio su questo Pinot nero (28 euro; [www.vinoedesign.it](http://www.vinoedesign.it)).



SPIRITO di VINO

171

(FRANCESI IN ROUGE)

sa propensione per l'élevage in legno fa sì che si mantenga intatta la purezza del binomio vitigno-territorio. Lo Spätburgunder di Karlsmühle in Mosella è prodotto con vendemmia a mano da piante che non temono la pendenza degli erosi pendii del fianco Ruwer, perché rimangono allondate nell'ardesia e a uno stile di vinificazione che non ne intacca l'austerità minerale. Un profilo molto simile rispetto al vino prodotto nella zona di Hochheim da Günter Künstler che dai suoi 4,6 ettari dedicati al Pinot nero estrae un vino che affina in botte da 1.200 litri per non più di un anno, così da conservare tutte le doti di succosità che non ci aspetteremo di certo a queste latitudini. Il ri-

**Il borsino** *etichette*

Spinto di vino completa le sue prove con la classifica extravagante (dedicata cioè al connoisseur che sa individuare il vero valore dei vini), che mira a scoprire le etichette con il migliore rapporto qualità/prezzo, ottenuto dividendo il prezzo della bottiglia per il punteggio ottenuto nella degustazione pubblicata nelle pagine precedenti. Il risultato è il costo al punto in centesimi: più è basso, migliore è il rapporto qualità/prezzo. E i risultati dimostrano che non sempre i vini meno costosi sono i meno buoni.

vino	punteggio	prezzo in euro	costo al punto (in centesimi di euro)
<b>Pinot nero</b>			
Karlsmühle Spätburgunder 2008	91	30	<b>32,97</b>
Künstler Spätburgunder Tradition 2008	83	28	<b>33,73</b>
Larmandier-Bernier Vertus rouge Pr. cru 2009	85	50	<b>58,82</b>
A. Mellot Sancerre rouge En Gr. Champs 2008	95	85	<b>89,47</b>
Egly Orület Ambonnay rouge 2008	86	80	<b>93,02</b>

## Questo luogo era la casa di caccia di Ludovico il Moro



Sopra, la succulenta, ma al tempo stesso croccante, cotoletta frita nel burro chiarificato, che ben si concilia con l'austerità del Pinot nero di Karlsmühle in versione 2009. Nella pagina a fianco, l'Alphonse Mellot Sancerre rouge en Grands Champs 2008, a cui i nostri esperti hanno attribuito il voto più alto: 95/100, grazie anche alle nuance di gelsu, lampone, pepe di Sarawak e pimento.

sultato della nicchia da Pinot nero è rappresentato quindi da un panorama che non sfocia mai nella stranezza ma è ben inquadrato nella tipicità. Ragione che ci spinge a non osare con l'abbinamento. In un panorama di cucina italiana che indugia su derive estrose, al limite della coerenza gustativa, ecco che il piccolo forse oggi risiede nella tradizione.

Alfiere di questo stile di cucina l'Antico ristorante Fossati porta avanti un savoir-faire che pare legato anche filologicamente con la struttura del locale, in passato appartenuto a Ludovico il Moro che lo utilizzava come casa di caccia. Per questo i piatti del ristorante di Truggio sono semplici ma non per questo banali, come i saporiti affettati tra cui spicca la mortadella di legato, senza dimenticare le preparazioni a base di funghi; semplicemente cotti alla griglia (commoventi in abbinamento allo Spätburgunder di Künstler) o cucinati in accompagnamento al cremoso risotto alla parmigiana o della rinfrancante polenta. Il vero simbolo che in passato fece approdare in Brianza Maria Callas o i grandi esponenti del mondo della Formula 1 sono i risotti. Oltre al già citato riso alla parmigiana va assaggiata la versione con zafferano e salamella. Un piatto che Ettore Fossati e la figlia Gloria non riescono a togliere dal menù indipendentemente dalla stagione. A dimostrare che il piccolo sa essere bello, ma soprattutto buono.

SPIRITO di VINO

172