

€ 4,90

Bimestrale - N. 151 Luglio 2016

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Sandro e Maurizio Serva La Trota



Le Anime del Verdicchio

Marramiero, storica verticale Trebbiano d'Abruzzo Altare

La Provenza di Avignone • Napoli, Palazzo Caracciolo

Moeche e Prosecco Superiore di Le Manzane

Extravergine: problema *xylella* e nuovi assaggi

Birra: novità Stone Brewing e Heineken

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



Carmenero Ca' del Bosco

Fascino e diversità

Destino curioso quello del carménère; quello dei diversi di gran carattere, destinati a lottare per manifestare appieno la propria identità. Presente in Italia da moltissimo tempo, certamente dall'Ottocento, sebbene i vignaioli sapessero che si trattava di un'uva con una propria forte identità era omologato e commercializzato come cabernet franc. Le varietà sono sorelle, la loro origine è quella del territorio di Bordeaux e fanno parte della famiglia che comprende anche cabernet sauvignon, merlot e petit verdot, probabilmente discendente dalla *vitis biturica*, identificata da Columella nel *De Re Rustica* a inizio era cristiana. In Cile, dove è abbastanza diffuso, fu confuso col merlot. Tornando all'Italia l'esperienza in Ca' del Bosco con questa uva nasce con la fondazione dell'azienda, ma è nel 1990 che il patron, **Maurizio Zanella** inizia a farsi domande dopo aver acquisito marze di cabernet franc in Francia per ampliare i vigneti a uva nera. Le piante che aveva in casa si comportavano diversamente, erano leggermente più vigorose, avevano grappolo meno compatto e leggermente più grande anche se più spargolo, che maturava una settimana dopo quello del cabernet franc "francese". Iniziò un periodo di prove e ricerca che stava nascendo anche in altre zone del Nord Est, tutti accomunati dal desiderio di voler capire. La gestione della vigna e le vinificazioni del passato mettevano in risalto la nota erbacea un po' rustica del vitigno ma la sua capacità colorante, i suoi tannini levigati, la grande struttura che dava al vino suggerirono a Zanella di continuare ad approfondire. I risultati portarono a propagare gli individui di carménère delle vecchia vigna aziendale Formica e al vino di seguito raccontato, un campione di razza, di grande ampiezza che della nota vegetale fa un vezzo molto intrigante e che al palato riporta tutte le

doti positive suddette. In vigna la resa media è di settanta quintali per ettaro; in cantina si usano "i guanti": uve diraspate sopra il tino di macerazione per evitare pompaggi, i rimontaggi sono effettuati utilizzando tini elevabili che consentono di trasferire il vino per gravità. Dopo la svinatura la massa passa in botticelle di rovere stagionato tre anni, nuove al 65%, dove resta diciotto mesi. Viene assemblato e imbottigliato ancora per gravità e prevenendo interferenze dell'ossigeno, tanto che in bottiglia si ritrovano solo trentacinque grammi per litro di solforosa contro il limite massimo di centocinquanta. Oltre cinque anni in bottiglia e il "gioco" è fatto. (F.D.A.)

CARMENERO 2008 SEBINO CARMÉNÈRE IGT



13,5% vol - € 35,70

Uve: carménère

Bottiglie prodotte: n.c.
www.cadelbosco.com

Di gran carattere, è vino saporito, elegante e coinvolgente. Rubino carico e luminoso, è molto intenso e varietale nel fondere il frutto fresco e inchiostroso di mora, visciola, ribes nero, marasca, espressi anche in sciroppo, percorsi da intriganti toni di peperone arrostito, con sentori di carruba, grafite, liquirizia, noce moscata, pepe nero, ginepro, mentre la dolcezza arriva alla confettura di more, alla torta sacher, al fondente, con bei respiri di menta in un lungo dialogo che riprende a raccontare di arancia rossa, alloro, castagna, funghi... Vitale, bilanciato, di grande stoffa, dinamico e vellutato, succoso, pieno e di grande eleganza, è in grado di sollecitare ogni angolo della bocca riportando il naso in una veste veramente amalgamata. E invita a un nuovo assaggio. Appagante insieme a dei tournedos Rossini.





È CRUDO. È BUONO. È MODENA

Rosso al taglio, saporito ma mai salato, profumato e soprattutto buono.

Parliamo del **Prosciutto di Modena Igp** un prodotto di altissima qualità, che rivela la sua grande eccellenza sin dal primo boccone. Ottenuto da suini italiani, la produzione del Prosciutto di Modena Igp si concentra nella fascia collinare e valligiana che si sviluppa attorno al bacino oro-idrografico del fiume Panaro, che non supera i novecento metri di altitudine, comprendendo anche i territori delle province di Bologna e Reggio Emilia. È un alimento sano e nutriente, prodotto senza l'utilizzo di additivi e conservanti.

Formato da carne magra estremamente digeribile con un elevato contenuto proteico e un basso livello di colesterolo, è adatto a qualunque tipo di dieta. In cucina non c'è limite alla fantasia e il Prosciutto di Modena può essere utilizzato per impreziosire primi piatti o secondi di carne ma la sua massima espressione la raggiunge gustato in purezza magari accompagnato da una tigella calda. www.consorziodelprosciuttodimodena.it

RUSTICHELLA DI ABRUZZO

È a Pianella, un piccolo centro della provincia pescarese, che nel 1924 ebbe inizio la storia di Rustichella

d'Abruzzo un pastificio che ha contribuito a far diventare la pasta abruzzese tra le migliori in assoluto. Punta di diamante del pastificio Rustichella d'Abruzzo è senza dubbio la pasta secca realizzata con i migliori grani italiani, anzi abruzzesi, ma negli anni la produzione si è ampliata aggiungendo alla gamma di offerte anche la pasta fresca. Fiore all'occhiello del pastificio è la linea **PrimoGrano** con la quale l'azienda garantisce la stessa qualità di sempre impiegando nella produzione solo grano duro di qualità di produttori locali. Tra i formati della linea PrimoGrano spiccano gli immancabili **Spaghettoni** ma anche le caratteristiche **Sagne a pezzi**. Due formati diversi ma con le stesse caratteristiche come la porosità e la ruvidità per un prodotto di altissima qualità.



IL FORNETTO PIZZA ILLILLO

Ci sono delle storie tutte italiane fatte di curiosità, inventiva, passione e coraggio che meritano di essere raccontate. Come quella di Morena Caroli ed Emanuele Linari, moglie e marito con due bambini. Una vita normale la loro, insomma come quella di tante altre famiglie quindi lavoro, casa, famiglia e ancora lavoro nella tranquilla provincia di Forlì. Ma poi succede che Morena ha un tarlo nella testa, un'idea che deve assolutamente prendere forma. A casa Linari genitori e figli hanno una grande passione per la pizza fatta in casa, l'impasto è stato messo a punto è sulla

...dalle aziende