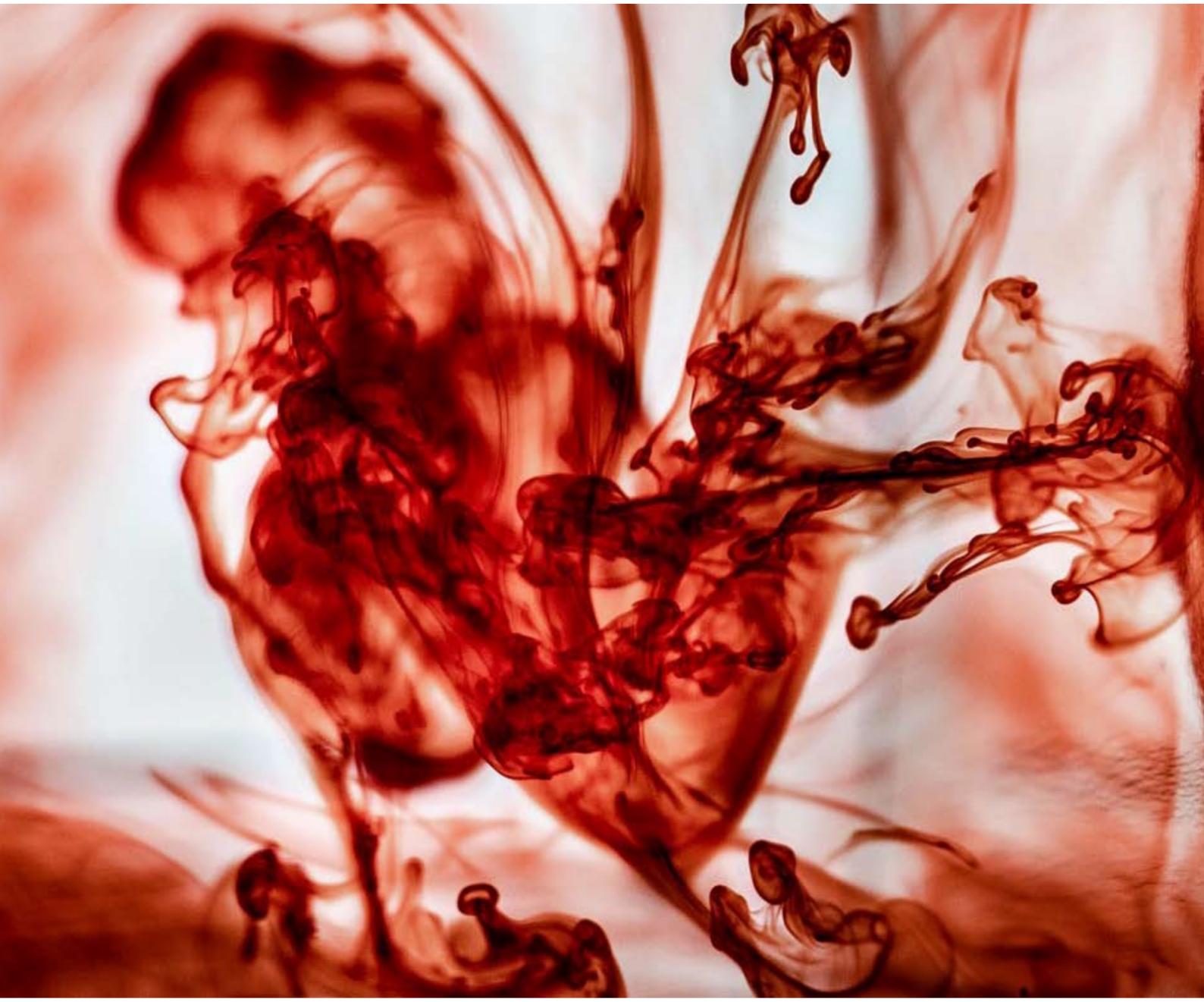
ASA Magazine

Anno 5 — Numero 17 — Settembre 2021 — Rivista Quadrimestrale
LA RIVISTA DELL' ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA
Registrazione Tribunale Lg. 48/1948 — Tutti i diritti riservati — Dir. Resp. Carmen Guerriero



Il vino italiano secondo Luigi Moio

Intervista esclusiva al neo Presidente dell'Organizzazione Mondiale della Vigna e del Vino – OIV

DIVENTA SOCIO ASA

Conoscere ASA

L'**Associazione Stampa Agroalimentare Italiana** è la casa di tutti quei comunicatori che operano nel variegato mondo dell'agroalimentare e non solo. Non sindacale, libera e apolitica, ASA raggruppa tutti quei professionisti della comunicazione di settore che si riconoscono in questi fondanti valori.
Formatasi nel 1992 e registrata legalmente nel 1993 con sede a Milano, è uno dei sodalizi più conosciuti e riconosciuti a livello nazionale ed internazionale.
I suoi iscritti collaborano giornalmente in più di **600 testate** giornalistiche nazionali e internazionali, in trasmissioni televisive, in blog e siti internet, negli uffici stampa e di promozione turistica del territorio, negli Enti di tutela del comparto agroalimentare.
ASA è particolarmente sensibile a tutto il **mondo del biologico** con una redazione specifica dedicata all'argomento.

ESCLUSIVAMENTE PER GLI ASSOCIATI ASA

- Tessera personale, pin e vetrofania auto con logo A.S.A.
- Pubblicazione sul sito istituzionale di ASA di articoli e reportage e possibilità di collaborare con la testata ASA Magazine.
- Partecipazione gratuita a stimolanti attività e approfonditi corsi di formazione organizzati da A.S.A.

ASA al servizio della corretta comunicazione

L'**Associazione Stampa Agroalimentare Italiana** è uno strumento di raccordo e di sintesi, di stimolo e di supporto, di analisi e di costruttiva critica. La nostra *mission* è offrire **supporto e collaborazione a tutti quei giornalisti e/o operatori dell'informazione** che hanno nella serietà, nella moralità, nella sensibilità, nel rispetto e della deontologia professionale, le loro principali caratteristiche.
Iniziative, progetti, eventi collegati ai nostri associati **troveranno il giusto spazio** all'interno del nostro sito, nei nostri social, nella nostra rivista e nella nostra newsletter inviata settimanalmente a più di 30.000 iscritti.
Sensibile alle tematiche legate alla professionalità degli operatori della comunicazione di settore, ASA è anche uno strumento di formazione per i propri iscritti **con un programma di corsi specialistici** a loro dedicati in forma gratuita.

Vuoi entrare a far parte della grande famiglia ASA?
Visita il sito **www.asa-press.org** e, se hai le caratteristiche richieste, proponi la tua iscrizione!

N.17 / SETTEMBRE 2021
Rivista Quadrimestrale

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

ASA MAGAZINE

n. 17/ 2021 — Settembre 2021 — Rivista Quadrimestrale
Registrazione Tribunale Lg. 48/1948

DIRETTORE EDITORIALE
Presidente ASA

DIRETTORE RESPONSABILE
Carmen Guerriero
direttore@asamagazine.it

REDAZIONE CENTRALE E EDITING
Enza Bettelli
bettelli@asa-press.com

PROPRIETÀ - EDITORE
Associazione Stampa Agroalimentare Italiana
Piazza Giuseppe Grandi, 12 – 20135 Milano
editore.asamagazine@asa-press.com
P. IVA 13391650150

CONCESSIONARIA PER LA RACCOLTA PUBBLICITARIA
ADV S.r.l.s. - Tel. 335 6063373
pubblicita.asamagazine@asa-press.com

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
Lorenzo Bettelli

COMITATO DI REDAZIONE E CONTROLLO
Giorgio Colli, Carmen Guerriero, Maria Teresa Bandera e Saverio Scarpino

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
Carmen Guerriero, Liliana Savioli, Maria Luisa Guerriero, Clara Mennella, Nicoletta Curradi, Franca Dell'Arciprete Scotti, Uta Radakovich, Enza Bettelli, Giovanna Turchi Vismara, Francesco Bruzzese, Silvia Donatiello, Federica Anna Guerriero, Massimo Antonino Cascone, Redazione Centrale

PER LA FOTOGRAFIA
Alfredo Cascone, Az. Quintodecimo, Nicoletta Curradi, Franca Dell'Arciprete Scotti, Cantine Ferrari, I luoghi di Diego Valeri, Christian Brechels, Alberto Campanile, Roswitha Mair, Tiberio Sorvillo, Samer Natur Trhes, Carmen Guerriero, Liliana Savioli, Consorzio Aceto Balsamico di Modena, Museo Archeologico di Pithecusae

Sommario

EDITORIALE

"Declinazioni", l'editoriale del nuovo ASA n.17/2021 — 6
a cura di Carmen Guerriero, Direttore ASA Magazine

IN EVIDENZA

Autoctono e sempre più "riflesso" del proprio territorio: il vino italiano secondo Luigi Moio — 8
di Carmen Guerriero

APPROFONDIMENTO

È dalle giovani generazioni che bisogna partire. Intervista a Camilla Lunelli — 12
di Carmen Guerriero

Diego Valeri: conversazioni d'autore — 16
di Liliana Savioli

Ischia, la Vigna dei Mille anni. Storie di ieri, emozioni di oggi — 20
di Federica Anna Guerriero

I vini e la loro classificazione — 24
di Francesco Bruzzese

AGROALIMENTARE E TURISMO NAZIONALE

Degustazioni online: i pro e i contro del nuovo approccio al mondo del vino — 28
di Liliana Savioli

Un brindisi ai grandi "rossi" della Toscana — 32
di Liliana Savioli

11 anni, e non dimostrarli! — 36
di Liliana Savioli

La Strada del Prosecco in Veneto: arte e golosità — 40
di Franca dell'Arciprete Scotti

Festival della Franciacorta: due weekend ricchi di eventi — 46
di Clara Mennella

Procida, "Levante", l'antico vitigno che viene dal mare (...Egeo) — 50
di Federica Anna Guerriero

I vini calabresi spiccano tra le eccellenze italiane — 56
di Nicoletta Curradi

Prosecco DOC: incanto fluido — 60
di Redazione Centrale

AGROALIMENTARE E TURISMO INTERNAZIONALI

Barrière Le Majestic, a Cannes i cocktails più buoni del mondo — 66
a cura di Redazione Centrale

Nizza, tra storia e Vini di Bellet — 72
di Carmen Guerriero

Borgogna, arte tra i vigneti — 76
di Giovanna Turchi Vismara

Il Cammino di Santiago, il protagonista della decima edizione del Gran Canaria Walking Festival 2021 — 80
di Silvia Donatiello

BIO

Il vino in cucina — 86
di Enza Bettelli

Aceto Balsamico di Modena, un grande ambasciatore del Made in Italy — 90
di Massimo Antonino Cascone

Il vino nettare di bellezza: "vinoterapia" — 94
di Maria Luisa Guerriero

Formaggi di cantina. In Veneto il primo laboratorio di affinamento di formaggi in Italia — 98
di Nicoletta Curradi

Vino, elisir di benessere — 102
di Uta Radakovich

“Declinazioni”. L’editoriale del nuovo ASA n.17/2021

“Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo” Ernest Hemingway (1899 — 1961)

Se è vero che l’Arte salverà il mondo, è ancor più vero che il **Vino guiderà nella ripresa.**
Due sono i liquidi più graditi al corpo umano: all’interno il vino, all’esterno l’olio (Plinio il Vecchio, Naturalis historia, 23 – 79 d.C.). Se l’olio d’oliva fu, per **gli antichi Romani**, un prodotto indispensabile declinato in mille usi, come condimento in cucina, combustibile per l’illuminazione ed unguento alle terme, **il vino non è, certo, da meno.**

Declinazioni è il tema di questo nuovo numero speciale di ASA, un racconto diverso sul vino: non nelle infinite sfumature di colore e profumi, ma nelle molteplici forme evolutive in cui si sublima, si evolve, si trasforma.

Qualità, autenticità, rispetto, assurgono a naturale, insopprimibile, ***discrimen*** di selezione, specie in questo particolare momento storico. L’umanità ritrova consapevolezza. ***La vita è troppo breve per bere vini mediocri***. (Johann Wolfgang von Goethe, 1749 – 1832).

Sempre più si afferma il binomio “**tradizione ed innovazione**”, ma ciò si traduce in **valore solo se è sintesi di studio, ricerca, competenze qualificate e progetti ecosostenibili**, divenendo raffinata chiave di ripresa per i territori. A partire dal **vino**, sempre più radicato “***nei luoghi storici di produzione****, perché essi sono i locomotori del vino mondiale in quanto hanno una valenza emozionale altissima per cui trainano l’intero comparto vinicolo” (Luigi Moio, Pres. OIV).* ***Et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni****.* (Leonardo da Vinci, 1452 – 1519).

Tradizioni che recuperano, a piene mani, anche il **ruolo centrale della donna** all’interno delle moderne economie produttive, tant’è che ***le cantine gestite da donne fanno più qualità e sono più sostenibili*** (Cantine Ferrari - Gruppo Lunelli).

Il **turismo del vino** è un capitolo irrinunciabile per lo **sviluppo dei territori**, specie rurali ed interni, una scommessa che reclama anche infrastrutture coerenti, come le **strade turistiche dedicate ai vitigni storici**. Da Nord a Sud, l’Italia enoica riscopre il piacere della convivialità che il vino massimamente esprime: **Franciacorta, Prosecco, Chianti** fino al sud, la mitica **Enotria**, con vini da vitigni autoctoni e rari, di ellenico lignaggio. La piccola **isola di Procida**, Capitale della Cultura italiana 2022 offre una lettura inedita della sua storia e delle sue eccellenze produttive, come il **Levante**, antico vitigno “portato dal mare”, forse da Creta. A **Ischia, La Vigna dei Mille anni** è un lembo di paradiso che, nei secoli, uomini e fatica hanno tessuto, sdrotolando bellezza dall’alto del Monte Epomeo fino alla spiaggia dei Maronti.

Vino come gioia, ma anche medicina “***Il bere vino puro calma la fame***” (Ippocrate di Kos, 460 a.C.- 377 a.C.) L’**utilizzo del vino in cucina arricchisce di profumi e sapori** infinite preparazioni e prodotti: dall’**aceto**, condimento di eccellenza fin dall’antichità, oggi uno dei principali ambasciatori del Made in Italy, ai **formaggi in vinacce**, antica tradizione contadina del Piave, fino alla **farina di vino** ricavata dalle vinacce, frutto di ricerca, innovazione, sperimentazione e sostenibilità ambientale.

Nuove visioni, nuovi approcci, **benessere in primo piano**! E’ la cultura dell’***Otium*** dei nostri Padri, il “prendersi cura di sé, ***mens sana in corpore sano***” che riaffiora dall’inconscio collettivo e reclama vigilanza e saggezza. Largo, allora, ai **Wine hotel**, templi di cultura del vino, palestre di emozioni sensoriali a 360 gradi, dove praticare la **Vinoterapia**, con massaggi, fanghi ed inediti bagni in **Botti di rovere**, con estratti d’uva, vinaccioli, vinacce e olii biologici.

In **Borgogna**, le strade del vino sono suddivise in 5 grandi vigneti borgognoni, tra piacevoli scoperte ed scorci indimenticabili. A **Cannes, lusso, originalità e natura** i Cocktails dell’**Hôtel Barrière Le Majestic**, mito a 5 Stelle sulla nota Croisette. Nella luminosa Côte d’Azur, **Nizza** sfaccetta pagine di meraviglie, tra splendori decò, vini di Bellet e specialità della cucina nizzarda. In **Spagna**, percorso goloso sul Camino de Santiago de Gran Canaria.

La ripresa delle **degustazioni in presenza** impone **doverose riflessioni**, tra il serio ed il facèto, in linea con l’antico “***castìgat ridendo mores***”, nulla di meglio per stigmatizzare certe cattive abitudini.

Dunque, “*Il vino ha una vita più lunga della nostra? Ma noi, fragili creature umane, ci vendicheremo ingoiandolo tutto.* ***Nel vino è la vita!*** (Petronius Arbiter -27 – 66).

Ora è tempo di voltare pagina. Iniziate l’affascinante viaggio nel vino con noi!

Carmen Guerriero

Autoctono e sempre più “riflesso” del suo territorio

Il vino italiano secondo Luigi Moio

Intervista esclusiva per ASA Magazine al Professor Luigi Moio, Ordinario di Enologia alla Facoltà di Agraria dell’Università Federico II di Napoli e neo-Presidente dell’Organizzazione Mondiale della Vigna e del Vino (OIV), massimo organismo tecnico-scientifico del settore enologico a livello mondiale.

di Carmen Guerriero - Foto Az. Quintodecimo

In quasi cento anni di storia (1924), il **Prof. Luigi Moio è il terzo Presidente italiano alla guida dell’OIV**, considerata l’ONU del vino (dopo Pier Giovanni Garoglio e Mario Fregoni). Figlio di Michele Moio, storico produttore campano, artefice negli anni ’50 del rilancio del Falerno, il professor Moio, dopo la Laurea in Agraria e le ricerche sull’aroma del vino in Borgogna, è Ordinario di Enologia, Dipartimento di Scienza degli Alimenti della “Federico II” di Napoli. Da oltre trent’anni si occupa di ricerca sulle molecole responsabili della qualità sensoriale del vino, sull’ottimizzazione dei processi di vinificazione per esprimere il potenziale varietale dei vitigni autoctoni italiani. Dal 2001, con la moglie Laura, vive tra le vigne di Mirabella Eclano (AV) dove ha fondato Quintodecimo, azienda vitivinicola dai vini di elevata qualità, purissima espressione delle vigne di origine. E’ anche autore di numerose pubblicazioni scientifiche e di saggi sul vino: l’ultimo, “**Il respiro del Vino**”, è un best seller internazionale.

Cambiamenti climatici, aumento delle temperature, scarsità d’acqua. **Professor Moio, dove sta andando il mondo del vino?**

Siamo di fronte a nuovi scenari ambientali e sociali ed è molto importante che ci sia una presa di coscienza. Servono nuove strategie se si vuole continuare a produrre vini di grande qualità, oltre a conoscenze altamente qualificate e interdisciplinari. Il vino del futuro richiederà maggiore conoscenza, la viticoltura dovrà essere funzionale al vino da ottenere e l’enologia deve essere meno invasiva, più “leggera”: ***il vino deve essere sempre di più il riflesso del suo territorio****. Nonostante i problemi climatici dobbiamo continuare a fare vini di grande qualità soprattutto* ***nei luoghi storici di produzione****, perché essi sono i locomotori del vino mondiale in quanto hanno una valenza emozionale altissima per cui trainano l’intero comparto vinicolo. L’Italia dispone di tanti importanti vitigni storici, i cosiddetti autoctoni; la cosa interessante è che essi sono quasi tutti a ciclo vegetativo lungo, ossia a maturazione tardiva, per cui, paradossalmente, potrebbero trarre vantaggio dal leggero riscaldamento climatico. Per esempi,o la “mia” Campania gode di una posizione di enorme vantaggio per ricchezza varietale dei suoi vitigni.*

Sostenibilità ambientale e gestione efficiente. **Cosa occorre per un**

maggiore sviluppo di economie di mercato e scambi commerciali internazionali?

Ovviamente c'è una grande differenza tra il cosiddetto Nuovo Mondo e L'Europa. Non a caso in Europa è nato il termine terroir, che esprime il legame fortissimo del vino con i territori di produzione indicando che quel determinato vino non è riproducibile in altra parte del mondo. Riguardo all'aspetto identitario, il vino ha il grande fascino di essere un paradigma della diversità che, ovviamente, dev'essere evidente e controllata. Per favorire gli scambi internazionali è necessario armonizzare le normative dei vari paesi produttori sempre in un'ottica di rispetto della tradizione, della storia e degli interessi economici di ogni singolo paese.

Ha girato il mondo, ma ha scelto l'Irpinia per Quintodecimo. Perché?

A prescindere dal lato romantico della mia adolescenza in Irpinia, quando frequentavo la scuola enologica presso il glorioso istituto agrario "Francesco De Sanctis", dal punto di vista tecnico ***questo territorio è tra i più vocati d'Italia per fare vini di grande qualità.*** *Sulla dorsale appenninica irpina,* ***clima, suolo e i principali vitigni autoctoni campani*** *(Aglianico, Fiano, Greco e Falanghina)* ***convivono in un equilibrio straordinario*** *creando* ***condizioni naturali ideali per l'ottenimento di grandi vini****. Io e Laura abbiamo realizzato le vigne, la casa e l'azienda nel 2001 e siamo felicissimi di aver avviato questo progetto che ci consente di vivere accanto alle nostre uve. Per avere grappoli integri, maturi ed equilibrati, funzionali al vino che si ha in testa, non esiste altra alternativa che prendersene cura in modo diretto e continuo.*

Com'è oggi Quintodecimo?

A vent'anni dall'inizio, Quintodecimo è lo specchio di quello che avevo in mente, un'azienda che, per essere in grado di fare un vino di qualità, deve occuparsi di tutta la filiera, partendo quindi dalla terra e dalla produzione dell'uva. Ad oggi abbiamo 32 ettari vitati di proprietà divisi tra le ***tre DOCG campane*** *e con il* ***nucleo centrale dell'azienda, il vero cuore di Quintodecimo, a Mirabella Eclano, nell'areale del Taurasi.*** *Qui sorge anche la nostra abitazione, completamente circondata da vigne di Aglianico, unico vitigno dei tre di vini rossi di Quintodecimo: Vigna Quintodecimo e Vigna Grande Cerzito, due crus di Taurasi DOCG. e Terra d'Eclano (Irpinia DOC). Tre i vini bianchi: Exultet (Fiano di Avellino DOCG); Giallo d'Arles (Greco di Tufo DOCG) e Via del Campo (Falanghina Irpinia DOC).*

Quintodecimo è un'azienda ecosostenibile?

Sin dall'inizio siamo in conduzione biologica-integrata, questo è il futuro. *Negli ultimi cinque anni siamo passati totalmente in biologico e quest'anno si conclude anche l'iter per la certificazione.* **Strategie di conduzione biologica e rispettose dell'ambiente, agricoltura "pulita", azioni a basso impatto ambientale, enologia** *che negli ultimi anni amo definire* ***"leggera"*** *ossia un'enologia di assistenza e meno interventistica,* ***approcci gestionali fondati su concetti di eco-winery, sono aspetti curati in modo assoluto a Quintodecimo.*** *Ma in generale,* ***tutte le aziende che producono vino devono oggi essere attente a tutto ciò.***

Enoturismo ed accoglienza sono le chiavi della ripresa.
Che tipo di accoglienza fate?

Oggi chi produce vino non può limitarsi solo al

contenuto della bottiglia, è impensabile. Egli non solo dovrà vendere il vino ma mostrare anche i luoghi in cui si produce. ***Il turismo enologico, abbinando il vino con il paesaggio, genera bellezza.*** *La vista dei vigneti, che danno ordine al paesaggio creando colori meravigliosi con l'alternanza delle stagioni, regala emozioni. Per questo motivo,* ***l'accoglienza a Quintodecimo è una parte importantissima del lavoro aziendale.*** *La visita guida gli appassionati nell'affascinante mondo del vino, attraverso un* ***percorso in cui scienza, poesia e bellezza si fondono tra di loro trasmettendo emozioni uniche.***

Quali sono i progetti futuri di Quintodecimo?

Il progetto fondamentale è quello di completare l'azienda e poi fidelizzare sempre di più gli appassionati ai nostri vini. Un altro aspetto fondamentale è di integrare sempre di più i figli nell'azienda, ***progetto generazionale*** *che ha bisogno di tempi lunghi per perfezionarsi sempre di più.* ***La vera novità di una azienda che fa vino****, in realtà,* ***è il vino dell'annata successiva****. Di anno in anno, l'****obiettivo è di fare vini sempre più buoni****, tenendo ovviamente presente che il nostro è un lavoro fortemente legato all'andamento delle condizioni climatiche.* ***Un lavoro creativo molto bello, scandito dai ritmi delle stagioni.*** ▣

Carmen Guerriero
Giornalista dal 1995, Studi Classici, Giurista, scrive di Archeologia, Storia e Cultura enogastronomica e viaggi, con servizi giornalistici da vari Paesi del mondo, specie Grecia e Turchia. Componente Comitato Tecnico Scientifico Ente Provincia Avellino, è membro U.G.I.V.I. (unione Giuristi della vite e del vino); G.I.S.T (Gruppo italiano Stampa Turistica); AIC (Accademia italiana della Cucina); AIS (Associazione italiana Sommelier).

“È dalle giovani generazioni che bisogna partire “. Intervista a Camilla Lunelli

Donne e Vino. Una lenta evoluzione di creatività, competenze e innovazioni, specie nelle aziende con passaggio generazionale. Una sfida professionale quotidiana per tante ragazze, giovani e preparate, determinate ad essere all’altezza del ruolo, spesso costretto nelle maglie di vecchi pregiudizi. Ne ho ragionato per ASA Magazine con la d.ssa Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione di Cantine Ferrari-Gruppo Lunelli. Un esempio per giovani donne che, dopo gli studi, guardano al mondo del vino.

di Carmen Guerriero – Foto Cantine Ferrari

Gli ultimi dati **Coldiretti** registrano una presenza femminile crescente nel mondo del vino. **Quali, secondo Lei le ragioni?**

*È un fenomeno effettivamente in atto ormai negli ultimi 30 anni, un grande passo avanti rispetto a 50 anni fa, ma per me non è un risultato soddisfacente. **E’ un percorso che saluto con grandissimo favore, ma che è lungi dall’essere completato per cui faccio sempre con tantissimo piacere l’appello alle ragazze** perché **è dalle generazioni giovani che bisogna partire: fiducia e forza in se stesse**, con la consapevolezza che incontreranno più difficoltà dei loro compagni di scuola. Crescendo, **una ragazza neolaureata che si affacci nel mondo del lavoro già sconta una serie di pregiudizi sociali su quello che sarà il suo percorso di carriera, come le differenze salariali**. Ma il problema strutturale è di un **onere familiare**, percepito come “solo delle donne”. **Un retaggio culturale inaccettabile la cui modifica va accelerata con delle politiche attive**, come welfare e sgravi all’imprenditoria femminile”.*

Innovazione, in vigna e in cantina. Cresce del 51% la presenza delle under 35, molte da facoltà STEM. **Approccio diverso o valore aggiunto?**

***Più c’è contaminazione, più c’è diversità più l’ambiente è ricco, stimolante e aperto. Mi piace più un approccio che non dia attributi di genere, ma valorizzi la diversità**. Secondo dati molto positivi, **le cantine gestite da donne fanno più qualità e sono più sostenibili**, generalmente con percentuale più alta di produzione DOC, DOCG, legame più forte col territorio e **tendenzialmente una qualità superiore**. L’altro aspetto è una **percentuale maggiore di produzione di vino biologico, biodinamico**.*

Un tema focale dell’azienda è la sostenibilità ambientale. Ci racconta?

*Ci lavoriamo da anni, abbiamo convertito in biologico tutti i nostri vigneti e diffuso la nostra cultura della sostenibilità sul territorio. Dati i volumi importanti, ricorriamo a **oltre 600 viticoltori trentini** con proprietà media molto piccola. Negli anni siamo riusciti a farli aderire al protocollo **certificato da CSQA** denominato “**Il Vigneto Ferrari – per una viticoltura di montagna sostenibile e salubre**”, appena un passo sotto la certificazione dell’agricoltura biologica, che bandisce l’utilizzo di pesticidi, erbicidi e concimi di sintesi e lavora molto sulla fertilità naturale del terreno. **Siamo particolarmente orgogliosi di essere stati precursori e di aver portato la cultura della sostenibilità**. Ora il trend è sicuramente questo e la **sensibilità femminile darà un contributo significativo.***

Ha lavorato in Africa in esperienze di cooperazione internazionale. **Quanto sono state performanti e utili?**

Mi senso molto a mio agio e

nel posto giusto in entrambe le situazioni. ***Umanamente e professionalmente è stato molto arricchente, in termini di soft skills è stato formativo****. Non c'è contraddizione con l'esperienza in Africa,* ***fare impresa in maniera seria ed etica, creare valore per territorio e le persone che lavorano con te e intorno a te, è una delle forme di contribuzione al bene comune più alta che ci sia****. Anche la capacità di* ***mettere un po' in prospettiva le priorità****.*

Il modo della comunicazione è cambiato. **Crede nelle opportunità offerte dal web e dai digital media?**

Il digital *non è più una scelta ma, piuttosto,* ***una straordinaria opportunità****, specie per le cantine piccole. Il* ***contributo femminile su questo fronte è stato più significativo negli ultimi anni*** *rispetto a quello produttivo o enologico,* ***grazie anche alle grandi comunicatrici donne****, come Giornaliste del vino e Sommelier. Ma se a livello di opinion leader internazionali e sommelier donne dei grandi ristoranti, trovo ci sia ancora tanto da fare, sul fronte giornalistico, invece, c'è grande presenza e autorevolezza e* ***una comunicazione del vino più friendly. Saluto con favore una comunicazione sempre più vicina al consumatore appassionato piuttosto che ristretta a una piccola nicchia di conoscitori.*** *Insomma, meno tecnicismo e più storie sul vino che, oltre a qualità intrinseca, ha anche* ***valore aggiunto per la poesia che porta con sé.***

Quali le prospettive future dell'azienda?

Nonostante il periodo Covid, ***restiamo estremamente positivi e fiduciosi nel futuro sul potenziale del nostro marchio.*** *Prova è l'ingresso in Formula 1, salutato, specie in Italia, come da una spinta corale. Altra prova è il grosso ampliamento delle cantine a Trento. Prospettive di volumi importanti come i nostri richiedono nuovi spazi. Lavoriamo, poi, al* ***primo record di sostenibilità*** *con* ***nuovi vigneti più in alta quota (circa 700 metri)****, per contrastare il riscaldamento globale, operazione non semplice, anche per le minori rese.*

Quali gli interessi che l'appassionano?

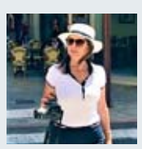
La mia grande passione è la montagna, in tutte le sue forme, in tutte le stagioni, trekking, arrampicata, sci d'alpinismo.

Quale l'etichetta della sua estate?

Bollicine*, Ferrari Maximum* ***Blanc de Blancs****, stile classico, fresco e fragrante e* ***Villa Margon****, dall'87, vino bianco, fermo, secco da uve Chardonnay.*

Un consiglio alle giovani donne che vogliono avvicinarsi al mondo del vino?

Avere una grande passione e fiducia in sé*, mai pensare che qualcosa possa essere preclusa, in particolare* ***per il solo fatto di essere donna****.* ■



Carmen Guerriero
Giornalista dal 1995, Studi Classici, Giurista, scrive di Archeologia, Storia e Cultura enogastronomica e viaggi, con servizi giornalistici da vari Paesi del mondo, specie Grecia e Turchia. Componente Comitato Tecnico Scientifico Ente Provincia Avellino, è membro U.G.I.V.I. (unione Giuristi della vite e del vino); G.I.S.T (Gruppo italiano Stampa Turistica); AIC (Accademia italiana della Cucina); AIS (Associazione italiana Sommelier).

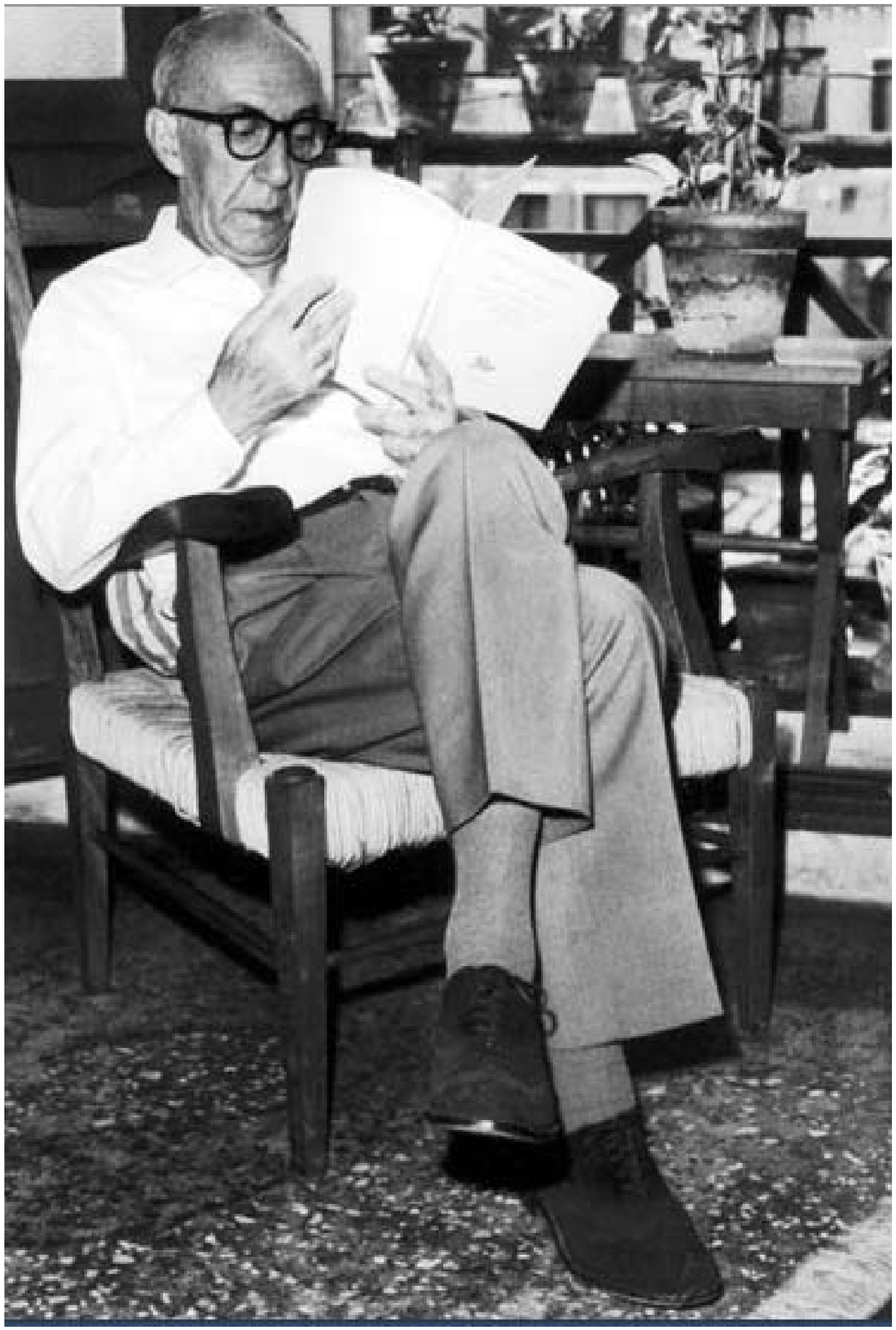
DIEGO VALERI:
conversazioni d'autore

Poeta, traduttore e accademico italiano, ma fu anche narratore di vino con una grintosa descrizione, modernissima e attualissima, raccolta in una pubblicazione edita dalla Rai nel 1952.

di Liliana Savioli

“*... questo biancolino sottile, svelto e luminoso potrebbe passare per un vino-femmina; ma femmina sicuramente non è. E' uno di quei maschiotti, biondini e occhiceruli, delle nostre Prealpi, che fanno il servizio militare negli Alpini: voi mi capite. Soave sì ma anche bruschetto, aspretto, piacevolmente ispidetto: gravis dum suavis. Vino nordico: come dicono il suo color paglierino dai riflessi verdognoli e il suo gusto un po' contrastato e pungente.*”
Chi ha scritto la descrizione di codesto Soave? Un sommelier erudito? Una blogger in stato di grazia? Un guru della divulgazione enologica? Quando è stato scritto? Ieri? Un anno fa? Forse 10 anni fa?
Non ci arriverete mai, ci scommettiamo. Ora vi raccontiamo come abbiamo scoperto questa chicca di comunicazione.

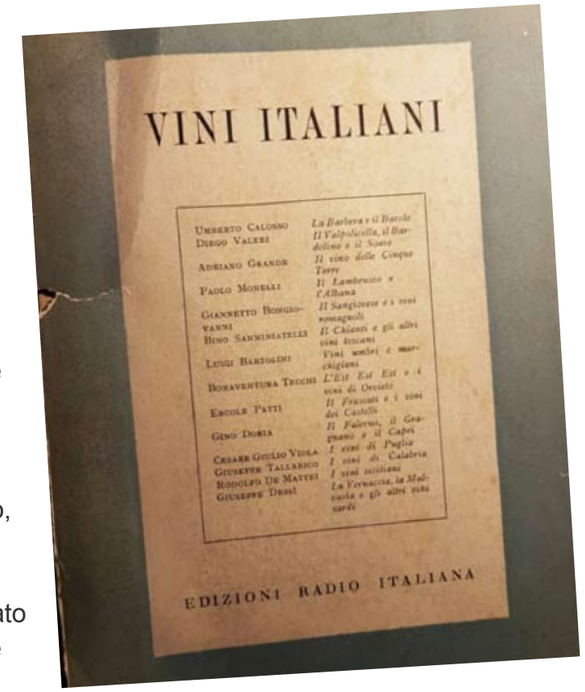
Per una serie di favorevoli combinazioni ci troviamo tra le mani un libercolo di poche pagine dal nome altisonante VINI ITALIANI edito da Radio Italia nel 1952. E' il XIV quaderno della Radio, l'ultimo della lista. Gli altri volumi parlavano di donne italiane, dei dieci libri da salvare, conosci te stesso, confessioni di scrittori e altre amenità. Scopriamo che il XV parlerà di geografia sentimentale. Ma in questo si parla di vino. La Rai ha pensato a un ciclo di conversazioni, e a raccogliere i testi. I conversatori non son stati scelti tra i tecnici ma tra gli scrittori e i poeti: evidentemente tutti amanti del nettare di Bacco.
Fino ad ora abbiamo



A destra,
Foto tratta da *I luoghi di Diego Valeri*, sul sito ufficiale *http://www.diegovaleri.it/* in collaborazione con il comune di Piove di Sacco (PD).

scoperto che quella grintosa descrizione, modernissima e attualissima, è stata scritta nel 1952, che è la trascrizione di una conversazione alla radio. Praticamente quello che è il must in questo momento. Le degustazioni in diretta sui vari social. Allora non c'erano, ma la radio la ascoltavano tutti, proprio tutti. Pochissimi, solo i più ricchi, avevano la televisione. Ma la radio sì. Era presente in tutte le case.
Ed ora ecco il nome dell'autore: Diego Valeri, Piove di Sacco, Padova, 25 gennaio 1887 – Roma, 27 novembre 1976, è stato un poeta, traduttore e accademico italiano. (da Wikipedia).
Fu professore ordinario di lingua e letteratura francese presso l'Università di Padova che abbandonò in epoca fascista per ritirarsi in Svizzera per ritornare, dopo il conflitto, in quel di Venezia dove divenne sovraintendente alle Belle Arti.
In quella conversazione Diego Valeri parlò del Valpolicella, del Bardolino e del Soave.

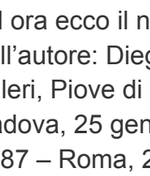
Del Valpolicella parlò del Recioto citando



Flavio Magno Aurelio Cassiodoro, ministro del re dei Goti Teodorico, che così descriveva l'acinatico (ora Recioto) "*In esso la dolcezza si sente con incredibile soavità, la densità si corrobora con non so quale fermezza, e al tatto s'ingrossa in modo che diresti essere un liquido carnoso o una bevanda da mangiare.*" Descrizione perfetta scritta nel 450/470, cioè più di 1500 anni fa.

E che dire della descrizione dei Valpolicella "*Deliziosi tutti, senza quasi, insaporiti e profumati da un'essenza dolce-amara che traduce in termini di gusto e di olfatto l'allegria di fondo malinconico, o la malinconia di fondo allegro, caratteristica dell'anima veronese. E tutti belli, nel limpido colore di granato, che sembra, anch'esso ridere di lieve ombra di mestizia. Vini caldi e pieni, vellutati, ma a un tempo quasi senza peso materiale.*" Splendida! Ovviamente non parla dell'Amarone. In quegli anni non era ancora nato.

Lo ammettiamo spudoratamente, ci siamo innamorati di Diego Valeri poeta e narratore di vini. ■



Liliana Savioli
Giornalista, è Sommelier, esperto degustatore e docente. Scrive di vino e dei suoi interpreti, degusta per guide e concorsi nel mondo. E' tra i coordinatori della Guida Vinibuoni d'Italia e corrispondente per il FVG di Italia a Tavola.

Ischia, la Vigna dei Mille anni.

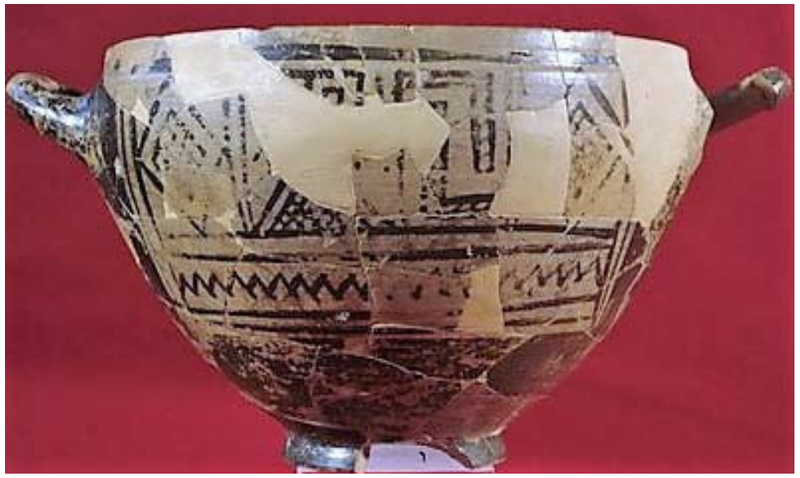
Storie di ieri, emozioni di oggi

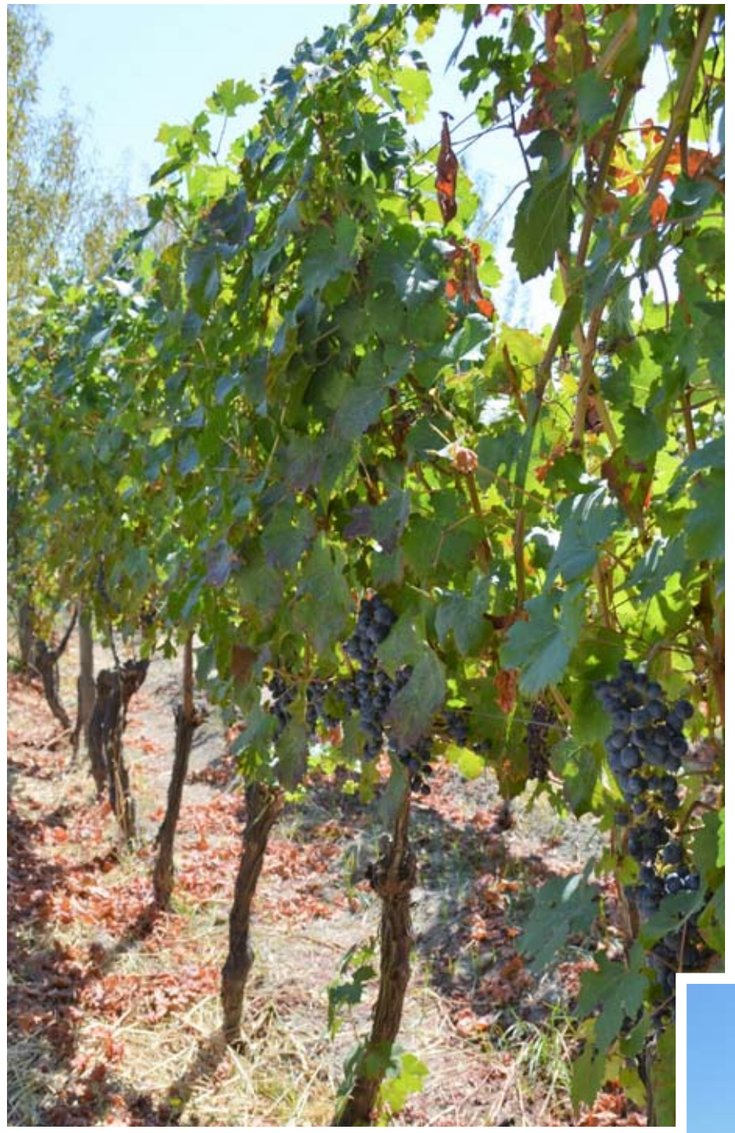
Ischia, la più grande delle isole del golfo di Napoli, tra acque termali, natura rigogliosa, paesaggi di struggente bellezza, suoli vulcanici e viticoltura eccezionale, è patrimonio straordinario di biodiversità che, da secoli, continua a fare di quest'isola un approdo sereno e felice. La Vigna dei Mille anni, la nuova sfida di Casa D'Ambra, storica cantina isolana.

---

di Federica Anna Guerriero - Foto di Alfredo Cascone, Museo Archeologico di Pithecusae

Ex vite, vita! La vite è fonte di vita, ricorda lo slancio poetico di un anonimo. L'approdo a **Pithecusae** - Ischia (secondo quarto dell'VIII secolo a.C.) di alcuni coloni greci provenienti dall'isola di Eubea è attestato negli anni '50 dagli importanti reperti archeologici della campagna di scavi condotti da **Giorgio Buchner.**
Punta Chiarito, località **Jesca**, a Serrara Fontana, è il luogo del **primo insediamento greco legato alla viticoltura e al sistema di allevamento senza palo**, ovvero con ceppi bassi, forse arrotolati "a cesto" come nell'odierna Santorini. Scavi in loco hanno acclarato che il villaggio greco sia sorto, a sua volta, su un precedente, più antico sito, un primitivo villaggio di capanne risalente al 750-730 a.C. abbandonato dopo un'eruzione vulcanica e interamente seppellito dal fango dopo un'alluvione. Oggi una sala del **Museo Archeologico di Napoli** ospita la ricostruzione di una capanna con attrezzi e utensili per la viticoltura. Tra i resti, la famosa **Coppa di Nestore**, uno σκύφος, detto anche kotyle, proveniente dall'isola greca di Rodi, nel Dodecanneso, che riporta **un epigramma in 3 versi**, primo e più antico esempio di scrittura greca contemporanea all'Iliade "*Di Nestore... la coppa buona a bersi. Ma chi berrà da questa coppa subito lui prenderà il desiderio di Afrodite dalla bella corona*", oggi conservata nel **Museo Archeologico di Pithecusae**, all'interno del complesso di **Villa Arbusto**, a Lacco Ameno.
Chiamata **Enaria**, ovvero **terra dei vini**, in epoca romana, il patrimonio di viticoltura di Ischia è stato tradotto fino ad oggi grazie

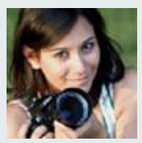




di **zeolite**, "*particolare substrato di tufo verde macerato che, come una spugna, riesce a trattenere l'umidità costringendo le radici delle piante a "pescare" in profondità per cercare azoto, potassio e acqua*". Così **Andrea D'Ambra** enologo e terza generazione di **Casa D'Ambra**, storica cantina fondata nel 1888 da Francesco D'Ambra, che estende i suoi vigneti fino alle pendici del **monte Epomeo, Tenuta Frassitelli**, con alcuni dei panorami più struggenti di tutta l'isola.
Passione, ricerca, raccolta manuale eroica delle uve, un campo sperimentale (1995) per la riscoperta e tutela dei vitigni autoctoni **Biancolella, Forastera, uva Rilla** (bianchi) e **Piedirosso,**

ai monaci benedettini, che, prima dell'anno mille, sul **promontorio di Monte S. Angelo** fondarono un piccolo Monastero con annessa chiesetta consacrata a S. Michele. **Tradizioni millenarie, rispetto per l'ambiente e tutela dei vitigni autoctoni**, sono i baricentri delle odierne coltivazioni vitivinicole di pregio, allevate su terrazzamenti vitati a strapiombo sul mare, tra boschi di querce e fitte selve di corbezzoli e castagni, dall'esposizione straordinaria e suoli fertilissimi, ricchi in potassio, influenzato dalla risalita di calore idrotermale e

Guarnaccia e Cannamelu (rossi), sono i tratti distintivi di un'azienda che ha fatto la **storia della viticoltura isolana**. Una storia particolare per il **Vigna Mille Anni**, un Ischia rosso DOC, blend di Per'E' Palummo, Aglianico e Cabernet Sauvignon da vigneti sul versante centro meridionale dell'isola, località Jesca, Serrara Fontana, di **Tenuta Migliaccio**, abbandonata da tempo e recuperata e riportata in auge dal dott. Andrea d'Ambra, con la prima produzione nel 2012. **Un vino di carattere, vestito di eleganza**, come le curve sinuose dei filari che, tra i vapori termali delle Fumarole e le Terme di Cavascura, rotolano dalle colline fino alla **Baia dei Maronti**, lungo le antiche rotte dei primi coloni greci. Sullo sfondo, i ***Pizzi bianchi***, conformazioni geologiche tufacee scolpite dalla forza dei venti e l'Isola di Capri. Una scheggia di paradiso e di eccellenza vitivinicola, prezioso lascito del 1034, che oggi, grazie all'ultimo erede, Avv. Benedetto Migliaccio e Casa D'Ambra, ha ritrovato pregio storico e nuovo vigore. ▣



Federica Anna Guerriero
Milanese, giornalista iscritta all'OdG Lombardia, è laureanda in Marketing e Comunicazione presso l'Università La Bicocca di Milano. Appassionata di viaggi, ha padronanza di diverse lingue e scrive di turismo ed enogastronomia.

I vini e la loro CLASSIFICAZIONE

La materia prima alla base dell'industria vinicola è il frutto della Vitis Vinifera L., dalla quale derivano tutti i vitigni destinati alla produzione di uva da vino e di uva da tavola.

di Francesco Bruzzese

Il vino è definito come "il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o non, o di mosti di uve" (L. 238/2016). I vini a Denominazione di Origine sono prodotti nel rispetto di uno specifico disciplinare, un insieme di disposizioni,

che definisce le varietà di uva, la zona di produzione, le condizioni agronomiche e colturali, la produzione massima consentita di uva per ettaro, i metodi di vinificazione con eventuali limitazioni per talune pratiche enologiche, il grado alcolico minimo naturale delle uve alla vendemmia e quello dei vini prima dell'immissione al consumo oltre ad eventuali prescrizioni circa l'invecchiamento, l'imbottigliamento in zona delimitata e l'utilizzo di chiusure e contenitori particolari.

Le tipologie di vini

I vini, a livello dell'Unione Europea, vengono classificati come indicato da figura 1.

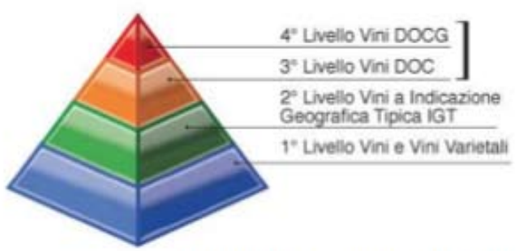


Figura 1. Classificazione dei vini (UIV).

DOCG

La categoria dei vini DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) comprende i vini prodotti in determinate zone geografiche nel rispetto di uno specifico disciplinare di produzione. Le DOCG sono riservate ai vini già riconosciuti a denominazione di origine controllata (DOC) da almeno dieci anni che siano ritenuti di particolare pregio. Il disciplinare stabilisce, inoltre, la quantità di uva che si può ottenere da un ettaro di vigneto e la resa di trasformazione dell'uva. Tali vini, prima di essere messi in commercio, devono essere sottoposti in fase di produzione ad alcune preliminari analisi chimico-fisiche e a un esame organolettico (sensoriale) al fine di certificare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare. Il mancato rispetto dei requisiti di idoneità ne impedisce la messa in commercio con il marchio DOCG. L'Organismo di controllo per l'imbottigliamento rilascia contrassegni di Stato emessi dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato (IPZS) per la partita di vino sottoposta a controllo.

DOC

La dicitura DOC (Denominazione di Origine Controllata) viene utilizzata per designare un vino di qualità e rinomato, le cui caratteristiche siano connesse all'ambiente naturale e ai fattori umani e che, chiaramente, rispettino uno specifico disciplinare di produzione. I disciplinari di produzione sono regolamenti che definiscono la zona di produzione del vino, le

varietà di uve impiegate, le modalità di vinificazione e le caratteristiche chimiche-fisiche e organolettiche del vino prodotto. Il disciplinare stabilisce, inoltre, la quantità di uva che si può ottenere da un ettaro di vigneto e la resa di trasformazione dell'uva. Anche questa categoria di vini deve essere sottoposta, in fase di produzione, a preliminari analisi chimico-fisiche e a un esame organolettico che certifichi il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare; il mancato rispetto dei requisiti ne impedisce la messa in commercio con la dicitura DOC. Per alcuni vini DOC, come per i vini DOCG, l'Organismo di Controllo rilascia i contrassegni di Stato da applicare sulle bottiglie del vino sottoposto a controllo (IPZS).

IGT

La denominazione IGT (Indicazione Geografica Tipica) è riservata ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica e le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85% esclusivamente dalla zona geografica indicata, con specifiche caratteristiche organolettiche.
I requisiti del disciplinare di produzione sono meno restrittivi di quelli richiesti per i vini DOC e di quelli DOCG. L'IGT è importante in quanto esso costituisce il primo gradino della piramide che separa il vino senza indicazione, detto anche generico, dal vino con indicazione. Dal 2010 la classificazione IGT è stata ricompresa nella categoria UE IGP (così come la DOCG e la DOC nella DOP).
Questa categoria comprende i vini prodotti in determinate regioni o aree geografiche (autorizzate per legge), secondo il loro disciplinare di produzione che indica che essi possono riportare in etichetta, oltre all'indicazione del colore, anche l'indicazione del singolo vitigno o dei vitigni utilizzati e l'annata di raccolta delle uve. Il disciplinare è meno restrittivo dei vini classificati DOC.

Vini varietali

Con Decreto Ministeriale del 2010 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia nel riferimento in etichettatura dei vini varietali che non sono DOC, DOCG o IGT. Tale possibilità è limitata ad alcuni vitigni internazionali.
I vini varietali sono quindi vini senza denominazione di origine o indicazione geografica, che riportano in etichetta l'indicazione dell'annata e/o del nome di una o più varietà di uve da cui sono stati prodotti, senza alcun riferimento al territorio di produzione.

Vini generici (ex Vini da Tavola)

I vini che appartengono a questa categoria derivano da uve autorizzate senza vincoli di territorialità o tipologia di vitigno e senza particolari prescrizioni che ne regolino la produzione. Vanno, ovviamente, rispettate le norme di carattere igienico-sanitario, come per tutti i vini. È espressamente vietato fare riferimento, in etichetta, ai vitigni utilizzati. ▣

Francesco Bruzzese
Enologo, Commissario degustazione oli e vini Regione Veneto e socio SINU Società Nutrizione Umana con laurea in Scienze Alimentari. Già funzionario MIPAF, ha l'Onorificenza di Ufficiale al Merito su nomina del Presidente della Repubblica.

Degustazioni online: i pro e i contro del nuovo approccio al mondo del vino

Il Covid ci ha bloccato, allora tutti noi ci siamo inventati dei modi alternativi per incontraci, per degustare, per comunicare. A scapito del rapporto umano, ma quante energie risparmiate e che possono essere reindirizzate in altri campi della vita!

di Liliana Savioli

Pensavo di essere diventata una di quelle vecchie insopportabili, a cui non va mai bene niente, a cui tutto dà fastidio, stizzose e bisbetiche. Lo pensavo veramente quando dicevo che non sopportavo più di andare alle manifestazioni dove si poteva solo degustare in piedi, davanti a un banchetto con centinaia di persone che ti spingono, che urlano, che profumano di essenze discutibili o proprio non conoscono il sapone, che ti danno consigli non richiesti, ecc ecc. Lo pensavo veramente nelle fiere immense in cui per andare da un padiglione all'altro devi fare chilometri, magari sotto la pioggia o sotto il sole cocente.
Lo pensavo veramente guardando i produttori, alle volte assediati, altre volte annoiati, il più delle volte con stampata in faccia la domanda "*chi me l'ha fatto fare con tutto quello che ho da fare in azienda*". Lo pensavo veramente quando andavo a fantastiche e rigeneranti degustazioni sedute, guidate magistralmente, in cui potevo conoscere a fondo un vino o un'azienda. Lo pensavo veramente quando venivo invitata in splendidi stand, servita e riverita e guardavo l'espressione di invidia mal celata in chi avrebbe voluto entrare ma non gli era permesso. Lo pensavo veramente quando guidavo le degustazioni alle varie manifestazioni e sentivo la gratitudine di chi era riuscito a prenotare il posto. Poi tutto si è fermato, tutto si è bloccato, tutto è stato annullato.
Questo maledetto virus ci ha massacrato. E allora io e tutti noi ci siamo inventati dei modi alternativi per incontraci, per degustare, per comunicare, per promuovere, per vendere.
Ecco allora nascere gli incontri online usando le varie piattaforme.
Basta centinaia di migliaia di chilometri per partecipare a un incontro, a un'assemblea, a una riunione d'affari. Tutti collegati dal salotto di casa con le ciabatte e via. E per degustare? Campioni che viaggiano alla velocità della luce, o quasi, in giro per tutto il mondo. Ti arriva a casa la bottiglia, la assaggi, ne scrivi e fatto il lavoro. Magari poi riesci a degustarla assieme a tanta altra gente, che l'ha acquistata su e-commerce o direttamente dal produttore, usando i social. Magari riesci anche a farci delle belle verticali, creando, sempre dal salotto di casa e con le ciabatte ai piedi, degli appuntamenti fissi che vengono attesi e seguiti.
E per vendere cosa si sono inventate le aziende? Intanto quasi tutte si sono attrezzate

inserendo nei loro siti la possibilità di acquisto, poi hanno potenziato la rete commerciale appoggiandosi a piattaforme online, poi hanno iniziato a parlare con i loro agenti online, poi si sono servite dei social per le promozioni.
Molti hanno utilizzato il tempo che normalmente veniva dedicato a fiere e manifestazioni varie per crescere a livello mediatico, a studiare nuove strategie di mercato, a imparare a utilizzare nuovi strumenti.
Chi non ha fatto tutto questo e si è solo pianto addosso, ha perso una grossa opportunità e molto denaro.
Ora sembra l'emergenza sia sul punto di finire e ritorna la vecchia domanda: si rifaranno ancora le grandi fiere? Abbiamo imparato a utilizzare strumenti nuovi e pertanto forse val la pena di ripensarci.
Ma chi frequentava le manifestazioni del vino?
In primis gli appassionati, chiamati amorevolmente Wine Lovers. Ecco, sono sicuramente loro quelli che son stati più penalizzati.
Non possono più fregiarsi di aver bevuto questo o quello, di aver conosciuto l'azienda tale o tal altra, di essere stato invitato a vistare un'azienda o un'altra. Sono stati costretti ad acquistare le bottiglie o i bag in box o in brick. E sì, i numeri dicono che il mercato del vino di medio/basso prezzo è l'unico che è aumentato in volume. Ovviamente non tutti gli appassionati Wine Lovers sono così. C'è chi ha studiato, si è appassionato, ha seguito lezioni online, ha acquistato bottiglie, ha dato fondo alle scorte delle cantine, ha interagito con professionisti. Insomma, è cresciuto nella conoscenza del prodotto vino o birra o qualsivoglia altro alimento.
Altri frequentatori delle manifestazioni erano gli agenti; per incontrare i clienti e per trovarne di nuovi. Hanno dovuto reinventarsi e imparare a utilizzare i mezzi di comunicazione online, ma hanno continuato a lavorare lo stesso e hanno scoperto che non serve fare migliaia di chilometri in macchina rischiando la vita sulle autostrade, basta una videochiamata, una riunione tramite una delle tante piattaforme. Sicuramente il rapporto umano ne risente, ma quante energie risparmiate e che possono essere reindirizzate in altri campi della vita.
Chi ancora frequentava le manifestazioni? I giornalisti e comunicatori vari che però quasi mai andavano da banchetto a banchetto. O erano invitati negli stand o degustavano comodamente alle verticali/orizzontali/ presentazioni che ogni evento, anche il più piccolo, ha ultimamente avuto.
Questa è la categoria a cui appartengo. Tutto questo mi è molto mancato, ma ho imparato a scrivere in modo diverso, ad avere un rapporto più amicale con i produttori, e non solo io. Ne ho parlato con molti altri colleghi e le sensazioni sono simili.
In fin dei conti cosa sarebbe auspicabile per il futuro delle manifestazioni enogastronomiche? Io credo che debba esserci sempre più specializzazione.
Piccole manifestazioni incentrate su un vitigno per poterlo conoscere a fondo. Nessuna grande fiera dove, per poter partecipare, il viticoltore debba spendere delle cifre astronomiche. Meglio le utilizzi per assumere una persona in azienda che segua la parte informatica.
Fiere dove siano presenti solo i Consorzi e le Guide. I Consorzi per raccontare il territorio e le caratteristiche dei vini, le Guide a fare il loro lavoro, e cioè portare le eccellenze che hanno trovato durante le degustazioni e presentarle al pubblico presente.
Ma quale pubblico? Un pubblico che sia preparato e che comunichi ciò che ha degustato (non bevuto). ▣

Liliana Savioli
Giornalista, è Sommelier, esperto degustatore e docente. Scrive di vino e dei suoi interpreti, degusta per guide e concorsi nel mondo. E' tra i coordinatori della Guida Vinibuoni d'Italia e corrispondente per il FVG di Italia a Tavola.

Un brindisi ai grandi “rossi” della Toscana

Tra Chianti e Montalcino, alla ricerca di paesaggi, tradizioni, produzioni eccellenti.

Testo e foto di Franca Dell’Arciprete Scotti

Cipressi, ulivi, viti, in mezzo qualche casolare in pietra e qualche torre squadrata. Un paesaggio naturale eppure lavoratissimo, che rivela un intervento costante per ordinare e cesellare. Ne deriva una vera “land art”, che suggerisce a ogni curva di fermarsi per fissare queste inquadrature perfette. Che rivelano quel senso di armonia tra ambiente naturale e umano, che è tanta parte del fascino della Toscana, premiato anche da tanti riconoscimenti Unesco. Tutto questo è presente nel Chianti, terra che si identifica nel vino, e non solo. A Radda, come a Greve, come a Gaiole, colpisce il centro medievale talora arroccato in cima a una collina, talora con piazze allargate sul fondo valle a significare un borgo mercatale dedicato ai commerci. Fascino dei luoghi e aromi del vino che si apprezzano nei numerosi wine tasting e wine shop all’ombra di torri merlate e in giardini profumati. Il Chianti, dunque, è fondamentalmente paesaggio. Ed è proprio la varietà del paesaggio, con il suo terroir estremamente composito, con il suo ambiente pedoclimatico, a determinare l’unicità del vino. Il Consorzio del Chianti Classico, il cui scopo è la tutela e la promozione del marchio Chianti Classico Gallo Nero, oggi rappresenta 480 produttori.

Il suo regno è la Casa Chianti Classico che ha sede a Radda, nel bellissimo convento settecentesco di Santa Maria al Prato, perfettamente restaurato. E la storia del vino Chianti merita davvero di essere raccontata. Dalla nascita nel 1716, quando il Granduca di Toscana Cosimo III ne tutelò il nome fissando in un bando i confini della zona di produzione, al disciplinare del Chianti, nel 1872, grazie al Barone Bettino Ricasoli, al 1924, quando nasce il Consorzio del Chianti Classico primo Consorzio Vitivinicolo d’Italia, scegliendo il simbolo del Gallo Nero. Nel 1984 arriva la DOCG per il vino Chianti, nel 1996 il Chianti Classico diviene una DOCG autonoma. *www.chianticlassico.com* *www.casachianticlassico.*

Un altro luogo dove gustare il Chianti, sia paesaggio sia vino, è la Badia a Coltibuono, a Gaiole, che da mille anni è una importante realtà agricola di eccellenti vini e oli, antica abbazia dell’XI secolo. Si visitano le cantine storiche costruite dai monaci di Vallombrosa, vengono mostrati e raccontati giardini, cortili, corridoi e sale affrescate della

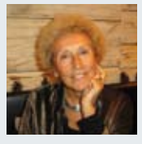
monumentale villa. E nel ristorante ricavato dalle antiche scuderie si assapora una cucina di forte impronta toscana, sapori caratteristici, esaltati da un uso attento delle erbe e delle verdure.
www.coltibuono.com

In tutta la Toscana castelli merlati, abbazie, monasteri, borghi un tempo rurali, sono diventati oggi resort di alta gamma e cantine di eccellenza.
Così ad esempio il Castello di Poggio alle Mura di Montalcino, in posizione strategica tra Siena e la Maremma, nato come fortezza, oggi parte dell'azienda Banfi, una delle più importanti realtà vitivinicole toscane.
Anche questa è una storia affascinante.
Il più importante e lungimirante progetto vitivinicolo italiano mai realizzato nasce negli anni '70 dall'intuizione di due fratelli italo americani, John e Harry Mariani, che credono nelle potenzialità del Brunello di Montalcino, di cui erano importatori negli Stati Uniti.
Il ruolo di Banfi è stato fondamentale nella valorizzazione di Montalcino, al vertice delle mappe del vino italiano e mondiale e del Brunello, uno dei prodotti iconici del Made in Italy.
L'eccellenza aziendale si completa con l'accoglienza: il castello medioevale di Poggio alle Mura, oggi conosciuto come Castello Banfi, è un gioiello dell'ospitalità italiana e l'elegante ristorante Sala dei Grappoli ha appena ricevuto la Stella Michelin. *www.banfi.it*
E gli enonauti non mancheranno una visita al recentissimo Tempio del Brunello, appena inaugurato nel complesso monumentale di Sant'Agostino a Montalcino, con un ricco percorso immersivo ed emozionale sui tesori di questa terra.
www.orodimontalcino.it ■

LA BELLEZZA VIEN DALL'UVA

Vinoterapia alla Fattoria del Colle. Nel piccolo centro di Trequanda, a 100 chilometri a sud di Firenze, la Fattoria del Colle di Donatella Cinelli Colombini è un vero sistema di ospitalità che comprende cantina, ristorante, piscine-panorama all'insegna della più pura essenza della Toscanità.
Intorno al vino ruota anche la raffinata ed esclusiva area benessere, ricavata in un annesso della villa davanti a un panorama mozzafiato sulla Val d'Orcia e le Crete Senesi. Vinoterapia di coppia nella parte più antica e romantica, piccoli rituali di bellezza ricavati dalle uve scelte secondo la tipologia della pelle.
www.cinellicolombini.it

Biofficina Toscana presenta CoWash. Uva & Melograno bio toscani nel nuovo CoWash di Biofficina Toscana, il nuovo preparato per capelli lisci, ricavato dai prodotti dei blasonati vitigni disposti a terrazze nel senese, frutti "di-vini" ricchi di sostanze benefiche per il corpo e per la pelle.
www.biofficinatoscana.com



Franca Dell'Arciprete Scotti
Giornalista dal 1991, è laureata in Lettere Classiche. Ha mille interessi, curiosità a 360° e passione per i viaggi che narra con precisione e metodo. Dedica molto tempo a vivere in giro per il mondo.

11 anni, e non dimostrarli!

Riedizioni è un progetto che parte da lontano: 1800 bottiglie volutamente "dimenticate" per vedere l'evoluzione dei vini dopo una sosta sui lieviti di 9 anni.

Testo e foto di Liliana Savioli

Che cosa è il tempo? Un ingrediente dice Stefano Caffarri durante la degustazione delle Riedizioni di Franciacorta del Mosnel. Partiamo dall'inizio. Siamo in Franciacorta, un nome che non indica solo un territorio nelle vicinanze del lago d'Iseo, ma anche un prodotto con una chiara identità. Un metodo classico con un disciplinare di produzione molto rigido e una permanenza minima in bottiglia molto più lunga di qualsiasi altro prodotto analogo nel mondo.
Una dei fondatori, negli anni '90 dello scorso secolo, del Consorzio Franciacorta fu Emanuala Baboglio Barzanò proprietaria della tenuta Mosnel. Mosnel significa pietraia, monticello di pietre sottratte alla terra per poterla lavorare. Sono 41 gli ettari del Mosnel suddivisi in 18 particelle, in regime di agricoltura biologica, piantati a Chardonnay, Pinot Grigio e, udite udite, ben il 15 per cento a Pinot Bianco, cosa più unica che rara in questo territorio. Producono dalle 220 alle 250mila bottiglie annue, solo e unicamente di metodo classico diviso in varie tipologie. Due delle quali sono EBB, un blanc de blanc in omaggio all'eleganza e allo stile di donna Emanuela, e Parosé, Chardonnay e Pinot Grigio, l'unico colorato della casa.

Eccoci al motivo del nostro racconto. Riedizioni. Sul Dizionario Italiano Corriere. it troviamo: "1. Nuova edizione di un'opera a stampa, con modifiche più o meno rilevanti. 2. Nuova realizzazione di uno spettacolo teatrale o di un film. 3. Riproposta di situazioni, fatti, ideologie del passato: questo governo è la r. dei precedenti."
Vi chiederete: cosa centra tutto ciò con uno spumante? C'entra c'entra! Il nome è stato scelto da Giulio Barzanò che, assieme alla sorella Lucia, conduce ora, dopo la scomparsa della mamma, la tenuta Mosnel. E' un progetto che parte da lontano. Nel 2010 vennero volutamente dimenticate 900 bottiglie di EBB e altrettante di Parosé per vedere l'evoluzione di questi vini dopo una lungherrima, 9 anni, sosta sui lieviti.
Ed eccoci, dopo 11 anni, ad assaggiare la nuova edizione confrontandola con quella sboccata nel 2015 e commercializzata ma non più in vendita.
Vi sembrerà strano, ma Riedizioni, dopo 11 anni e una sboccatura nel dicembre 2020, oggi mostra evidenti segni di giovinezza, ci dice a chiare lettere che ha ancora bisogno di dormire per mostrare la sua anima, ha ancora bisogno di crescere per farci udire la sua magica voce. EBB oggi ci racconta storie di spezie che arrivano da lontano, di menta piperita, di zafferano. La freschezza canta le sue arie allegre al palato rimanendo non poco in nostra compagnia. Sembra una ragazzina bionda con le trecce che cammina allegra per un prato in montagna.
Ha un corpo meno adolescenziale il Parosé, con il suo colore buccia di cipolla brillante. Ci parla di mele caramellate, vaniglia, zafferano, muschio, fungo, sottobosco, un leggero

fumé. La bollicina è cremosa e avvolge il cavo orale delicatamente ma insistentemente che, in unione alla freschezza, crea un mix di gran classe.
Insomma, il tempo, lo abbiamo sperimentato di persona, è veramente un ingrediente di indubbia qualità. ▣

Liliana Savioli
Giornalista, è Sommelier, esperto degustatore e docente. Scrive di vino e dei suoi interpreti, degusta per guide e concorsi nel mondo. E' tra i coordinatori della Guida Vinibuoni d'Italia e corrispondente per il FVG di Italia a Tavola.

TENUTA CAVALIER PEPE
Azienda Vitivinicola Irpina in Campania

CANTINE APERTE IN VENDEMMIA
SANT'ANGELO ALL'ESCA (AV)

Programma

1. Arrivo verso le ore 10.45: vi accoglieremo presso la cantina con uno zainetto personale esclusivo per la colazione, servita nell'area esterna, allestita con gazebo, tavoli e panche.

2. "Vestizione" e partenza per i vigneti alle ore 11.00, dove si potrà assistere e/o partecipare alla vendemmia, ricevere la spiegazione di tutte le fasi del ciclo della vite e partecipare alla degustazione delle uve con la titolare Milena Pepe e/o con il personale tecnico dell'azienda.

3. Passeggiata: tra vigneti e oliveti secolari; illustrazione del nostro territorio. Arrivo sul crinale della collina per la "Pigiatura con i piedi" nei tini di legno, come si faceva anticamente. (da confermare in funzione delle misure di contrasto anti-covid)

4. "Brindisi in vigna" con il nostro "Oro Spumante" e il nostro rosato DOC "Vela Vento Vulcano" accompagnati da un rustico tipico irpino.

5. Pranzo "Menu Contadino" con degustazione di vini alle 13.00 nella Veranda o nella Sala Grande con 5 vini DOC e DOCG:

WWW.TENUTACAVALIERPEPE.IT
+39 349 817 2480

Cantine® Aperte in Vendemmia

La Strada del Prosecco in Veneto: arte e golosità

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio Unesco.

Testo e foto di Franca Dell'Arciprete Scotti

Gli intenditori le riconoscono bene. Differenti da quelle delle Langhe, da quelle toscane e trentine, le colline del Trevigiano sono ripide, coniche, terrazzate. La loro forma plasmata da un lavoro paziente di secoli rende molto difficile la meccanizzazione durante la vendemmia. Così i grappoli preziosi vengono raccolti a mano ad uno ad uno nella prima fase di quella precisa lavorazione che dà origine al

A pagina 40,
le colline del Prosecco.

A pagina 41,
Cison di Valmarino, Ristorante Andreetta. In basso, Abbazia Follina.

In questa pagina,
Molinetto della Croda, Refrontolo.

famoso Prosecco D.O.C.G. Nelle colline che si stendono da Conegliano a Valdobbiadene, Patrimonio Unesco dal 2019, si snoda per 42 chilometri la Strada del Prosecco, una via storica perché è la prima strada del vino italiana.
Ne è “re” il Prosecco, che nel 2010 ha ottenuto la DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, un riconoscimento che colloca questo vino tra i maggiori d’Italia, tutelato dall’omonimo Consorzio.
Un “re” che ha conquistato i mercati con numeri da capogiro: sono state 92.000.000 le bottiglie di Prosecco Superiore DOCG vendute nel 2020.
Con la nuova DOCG il territorio è diventato così il patrimonio più importante e prezioso, insostituibile per raggiungere una precisa qualità, garanzia assoluta per il mercato e il consumatore.
Arte e paesaggio si fondono qui, come nelle opere di Giorgione, Tiziano, Veronese, Cima, Palladio, Canova.
Piccoli gioielli fanno sognare storie passate: di monaci benedettini, di patrizi veneziani, di condottieri e castellani.

Nell’abbazia di Follina fondata nel 1140, oggi uno dei Borghi più Belli d’Italia e CittàSlow, il silenzio del chiostro invita alla meditazione; l’antica abbazia benedettina di Santa Bona di Vidor offre uno splendido affaccio sul Piave; il famoso Molinetto della Croda di Refrontolo è un romanticissimo angolo di architettura rurale del XVII secolo. A Cison di Valmarino, uno dei Borghi più Belli d’Italia, e a Pieve di Soligo dominavano i Brandolini, infeudati dalla Repubblica di Venezia con case, castelli e ricche proprietà coltivate da mezzadri.

Il triangolo d’oro tra Valdobbiadene, Conegliano e Vittorio Veneto, oltre al Prosecco, offre anche tanti piccoli gioielli agroalimentari, produzioni di nicchia, che meritano di essere scoperte.
La Torrefazione Spinetta, la torrefazione più piccola d’Italia, dal 1956 tosta artigianalmente i più pregiati caffè del mondo. Il caseificio latteria Curto di Miane vede una famiglia intera dedita alla filiera completa del formaggio, dall’allevamento delle mucche in Malga a 1200 metri, alla produzione di formaggi speciali come quello al fieno di montagna, il Montasio DOP d’alpeggio e la nuovissima caciotta al Prosecco.
www.fattoriacurto.it

Ma c’è anche il personaggio che ha vinto una coppa internazionale: è Massimo Carnio della Pasticceria Villa dei Cedri di Valdobbiadene, campione di cioccolateria 2015, creatore del bellissimo dolce Made in Italy.
www.pasticceriavilladeicedri.it

CONSIGLI DI VIAGGIO

L’agenzia Onda Verde Viaggi, INFO Point turistico regionale riconosciuto di Follina, fornisce soggiorni in strutture rurali, di charme, hotel con centro benessere o castelli, con servizi esclusivi e personalizzati.
www.ondaverdeviaggi.it

Per maggiori informazioni:
www.valdobbiadene.com – www.prosecco.it – www.coneglianovaldobbiadene.it

Una ristorazione eccellente va dall’agriturismo al ristorante stellato con splendide terrazze sulle colline vitate. Alcuni esempi: il Ristorante “Trattoria alla Cima”, nel cuore della zona di produzione del Valdobbiadene DOCG, con una vista impareggiabile fino ai Colli Asolani: il Ristorante Andreetta a Rolle, frazione di Cison di Valmarino, con una carta di oltre 350 etichette; il Ristorante Ca’ del Poggio di San Pietro di Feletto, specializzato in pesce, di lunga e ricca sapienza gastronomica.

Una delle esperienze da non perdere sarà la visita alle cantine. Ad esempio la Colesel, in piena zona Cartizze, per shopping e degustazioni; la Col Vetoraz, che continua a ricevere premi e medaglie (da Decanter 2021 arrivano una Medaglia d’Oro per il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG 2020 con 95/100, e una Medaglia d’Argento per il Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée 5 2020 con 90/100); la “Follador Prosecco dal 1769” che ha lanciato sul mercato italiano e internazionale la nuova brand image delle sue cinque linee.

Anche l’ospitalità corrisponde a questi canoni di un territorio a misura d’uomo. Un esempio per tutti? “La Casetta” di Valdobbiadene, curatissima nei romantici particolari di arredo e nelle piccole attenzioni all’ospite.
Una scia da percorrere è anche quella sulle tracce dei personaggi famosi legati a queste terre.
Come il grande Andrea Zanzotto di Pieve di Soligo, tra i più significativi poeti italiani della seconda metà del Novecento, a cui, per il centenario della nascita, è dedicato “Zanzotto 100”.
Oppure il librettista di Mozart Lorenzo da Ponte, a cui Vittorio Veneto dedica fino al 30 settembre una bella mostra. ▣

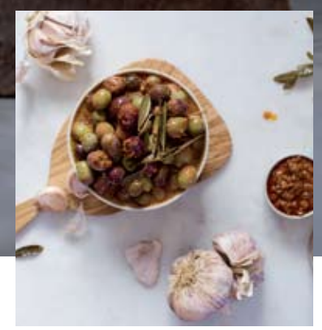
Franca Dell’Arciprete Scotti
Giornalista dal 1991, è laureata in Lettere Classiche. Ha mille interessi, curiosità a 360° e passione per i viaggi che narra con precisione e metodo. Dedica molto tempo a vivere in giro per il mondo.

GRAN CANARIA, GASTRONOMIA ECCEZIONALE

Gli Alisei, l’Atlantico, i vulcani e il sole sono gli scultori di questa isola di microclimi e gastronomia eccezionale. A Gran Canaria, i suoi tesori culinari sorprendono il viaggiatore per i sapori genuini che li caratterizzano: l’unico caffè in Europa coltivato all’ombra di arance e mango; formaggi riconosciuti in tutto il mondo a base di latte crudo e caglio vegetale; vini eccezionali con Denominazione di Origine; ulivi millenari che vestono il paesaggio dell’entroterra; e fiori di mandorla che addolciscono il carattere della sua gente.

Gran Canaria è più che tramonti eterni e acque cristalline. È un continente in miniatura di contrasti e sfumature che incanta il visitatore con le sue ricette tradizionali, così come con i piatti d’avanguardia preparati dai suoi chef.

Viaggiare a Gran Canaria e scoprire la sua gastronomia è l’esperienza vitale che nutrirà il tuo corpo e la tua anima perché il buon tempo si può trovare in altre parti del mondo, ma una gastronomia così vera, che parla della sua natura, del suo passato e del suo presente ... in questo modo, non ce n’è un’altra simile.



GranCanaria

saboreagrancanaria
TASTINGGRANCANARIA

@SaboreaGC
@SaboreaGC
@saboreagc

www.grancanaria.com | www.grancanaria.com/blog

Festival della Franciacorta: due weekend ricchi di eventi

Di seguito all'11 e 12 settembre, il 18 e il 19 settembre prosegue l'evento di fine estate dedicato al Franciacorta DOCG, lo spumante prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, utilizzando Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco. Oltre 60 le cantine coinvolte che apriranno le loro porte per visite, degustazioni ed eventi esclusivi. Numerose anche le attività sul territorio fra cultura, sport e natura, coordinate dalla Strada del Franciacorta.

di Clara Mennella

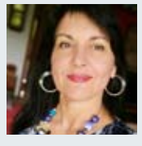
Nel territorio del Franciacorta si producono grandi vini fin dal sedicesimo secolo ma la denominazione attuale nasce nel 1961, con la prima bottiglia di Franciacorta della cantina "Guido Berlucchi". Il Consorzio di tutela si costituirà solo nel 1990, con 29 produttori associati che oggi sono diventati 116 e producono circa 17.5 milioni di bottiglie l'anno. Il Franciacorta DOCG, primo brut italiano a ottenere il riconoscimento di garanzia, sancisce già nel nome il forte legame con il territorio, una zona di produzione che riguarda 19 comuni del bresciano e poco meno di 3.000 ettari di vigneti dal terreno molto vocato e dal clima mitigato dal Lago d'Iseo.
La Franciacorta è anche terra di grandi famiglie,

con i nonni e i padri che sono stati pionieri di imprese familiari che, come sappiamo, sono la spina dorsale dell'economia del nostro Paese, ma il passaggio generazionale non è un evento così scontato. Soltanto il 30% delle imprese sopravvive alla seconda generazione, di queste un ulteriore 50% chiude entro la terza. Ciò significa che solo in 15 casi su 100 i nipoti riescono a gestire l'azienda fondata dai nonni.
Le storie da raccontare in Franciacorta sono tantissime ma, alla luce di questi numeri, la storia della famiglia Bariselli suona davvero eccezionale. Iniziata nel 1898 con Paolo Bariselli, bisnonno di Gian Mario, che dalla metà degli anni '80 amministra l'azienda, passata nelle mani di suo nonno Giuseppe nel primo dopoguerra e, in seguito, in quelle del papà e dello zio Francesco e Gianbattista, entrambi ancora attivi e presenti. Se non bastasse, da qualche anno si è affacciata anche la quinta generazione con la figlia di Gian Mario, Gloria, poco più che ventenne, che cura l'organizzazione degli eventi.
Ognuna di queste persone è stata fondamentale e ha portato novità e crescita, con il bisnonno dedito all'allevamento di bovini che piantò le prime viti e acquistò una cascina a Nigoline di Corte Franca. Giuseppe fu invece il responsabile dell'ampliamento del vigneto che portò da 3 ettari a 10 ettari, con i quali si produceva un rosso sfuso destinato alla famiglia e agli amici. Poi, dalla metà degli anni '70, si iniziò ad impiantare lo Chardonnay che era un'uva molto richiesta dalle migliori aziende della zona e questo commercio ha permesso alla famiglia di investire e di gettare le basi per la costruzione dell'attuale

cantina.
Negli anni ’90 la volontà e l’intuizione di Francesco e Gianbattista li portò a ristrutturare la cascina di Nigoline, trasformandola in uno dei primi agriturismi del territorio franciacortino, il “Solive” e nel 1993 ad imbottigliare i primi vini a marchio Solive, proposti sul mercato nel 1997 con successo immediato.
A metà degli anni ‘80 inizia l’era Gian Mario, autodidatta cresciuto in azienda. Si deve a lui lo sviluppo della produzione di Franciacorta, alla sua passione per i vigneti e al suo lavoro mirato a valorizzarne le potenzialità.

Per fare questo sono stati avviati nel 2002 i lavori di costruzione della nuova cantina di Erbusco; 2.000 metri su 2 piani, dove si svolgono tutti i processi di lavorazione senza delegare nessun passaggio ad altri, nasce così nel 2006 il nuovo brand “I Barisèi”, il nome con il quale i Bariselli sono chiamati in dialetto locale.
In occasione del Festival della Franciacorta 2021, i Barisèi lanciano il nuovo “Franciacorta Riserva Francesco Battista”, un gioiello enoico dedicato da Gian Mario al papà e allo zio, prodotto in tiratura limitata e vestito con una confezione di design.
Una bolla esplosiva e persistente, un vino fatto per durare con la particolarità della posizione verticale delle bottiglie dopo la sboccatura, una scelta maturata, studiata e sperimentata da Gian Mario Bariselli e l’enologo Paolo Turra con il supporto dell’Università di Milano e tante degustazioni alla cieca. I Franciacorta tenuti in verticale hanno più freschezza, finezza al naso e decisamente una maggior longevità. ▣

Programma completo degli eventi su:
www.festivalfranciacorta.it



Clara Mennella
Giornalista professionista fin da giovanissima. Appassionata di storie professionali e imprenditoriali del food&wine, ha lavorato sulla sua indole gourmet perfezionando la conoscenza dei prodotti con degustazioni e workshop.

PROCIDA, “LEVANTE”, l’antico vitigno che viene dal mare (...Egeo)

Procida, splendida isola del golfo di Napoli è Capitale Italiana della Cultura 2022, ma anche capitale di una biodiversità preziosa e originale che pone al centro agricoltura e viticoltura straordinarie.

di Federica Anna Guerriero - Foto di Alfredo Cascone

In questo piccolo lembo di terra fertile baciato dal sole, l’antico borgo di pescatori della **Corricella** è lo splendido biglietto da visita di un’isola che non ti aspetti. Tra anfratti, calette rocciose e spiagge nascoste, la cascata delle vecchie case colorate dei pescatori aggrappate alla roccia è uno spettacolo da qualsiasi punto la si osservi. Dall’alto del promontorio, tra boschi di lecci e ulivi secolari a picco sul mare, **Terra Murata** è il più antico insediamento dell’isola, più simile a una fortezza, da cui si gode un panorama mozzafiato sulla Corricella e tutto il golfo di Napoli.
A terra, l’intricato dedalo di vicoli, scale e archi, il gioioso rincorrersi di voci tranquille, l’intreccio delle matasse di reti vicino alle barche a riposo, i ristorantini semplici dal pescato freschissimo.
Il tempo rallenta e porge una felicità di cose semplici e di valore. Non a caso Massimo Troisi, indimenticabile grande attore napoletano, girò proprio qui alcune delle scene più belle del suo film testamento “Il Postino”.
Tante le coltivazioni di eccellenza come carciofi e limoni che si caratterizzano per essere poco aspri e con un’albedo (la parte bianca interna) molto spessa, utilizzati, oltre che per il classico ***limoncello***, tipico infuso alcolico di bucce di limone, anche per la preparazione di un’insolita **insalata di limoni**, che viene tagliata a tocchetti e condita

A pagina 50,
La Corricella dall’alto di terra Murata.

In questa pagina ,
la signora Maria, unica donna pescatrice di Procida.

A pagina 52,
Lingue di Procida e Limoncello di Procida,

con un pesto profumatissimo di olio evo, sale, aglio, menta e peperoncino.
Una particolare suadenza e una lunghissima tradizione che vede questa varietà di limoni protagonisti di tante golose preparazioni. Nessuna meraviglia, dunque, che **il limone sia alla base del dolce tipico della piccola isola!** Si chiama “**lingua di Procida**”, ovvero una “lingua” di pasta sfoglia con ripieno di delicata crema pasticcera al limone. Non assaggiarla sarebbe davvero un peccato! Si trova in tutte le pasticcerie dell’isola. Al porto, di fronte gli attracchi dei traghetti e degli aliscafi, Bar Gm -

Procida ne propone di buonissime.

La vite è a pieno titolo una delle coltivazioni di eccellenza, con cultivar ancora poco conosciute, come **Levante**, antico vitigno isolano che, come suggerisce il nome, presumibilmente appare legato al mare, forse di origine cretese, come dimostrano tracce di cultivar ritrovate negli scavi dei primi insediamenti viticoli intorno al 1100 (XII secolo) a opera dei frati Benedettini che importarono molte varietà di vite dall’isola di Creta. Allo stato, sono in corso le ricerche presso l’Archivio ecclesiastico di Napoli per ricostruirne passaggi documentali e percorso. Vitigno tipico e unico nel suo genere, **l’uva Levante** è caratterizzata da buccia spessa, resistente alla malattia, grappolo spargolo, con chicchi radi, bassa gradazione alcolica e carattere spiccatamente identitario.
Il vino che si ricava è tendente all’**aromatico**, non di corpo, con grado alcoolico insufficiente alla lunga conservazione e, quindi, al commercio. Era utilizzato per rifornire le barche, scongiurando il pericolo di ubriacature scomposte o pericolose

A pagina 53,
grappolo di uva Levante.

In questa pagina,
Francesco Lubrano Lavadera.

dei marinai durante la navigazione.
Sono pochissime le aziende isolane che ancora custodiscono le cultivar. Tra queste, **l'azienda agricola Lubrano Lavadera**, in località Starza, da generazioni è riuscita a portare avanti un lavoro meticoloso e attento all'ambiente e alla sostenibilità, recuperando alla memoria odierna alcune delle cultivar ormai in estinzione. Immersa in una fitta limonaia, l'azienda è la vigna è un piccolo laboratorio sperimentale *en plein air,* che, oltre ai vitigni noti delle principali DOC, custodisce la memoria storica di vitigni autoctoni a piede franco, quindi pre-fillossera: "*levante, biancolella procidana, uva tenera o tenella, e l'uva cavallina, molto simile al Coda di Volpe*. – precisa **Biagio Lubrano** – *"Insieme a Enti, Regione Campania e all' Università di Portici stiamo facendo una grande opera per recuperare il patrimonio genetico di questi antichi vitigni, ormai perduti, che dev'essere necessariamente salvaguardato".* ▣

Federica Anna Guerriero
Milanese, giornalista iscritta all'OdG Lombardia, è laureanda in Marketing e Comunicazione presso l'Università La Bicocca di Milano. Appassionata di viaggi, ha padronanza di diverse lingue e scrive di turismo ed enogastronomia.

I VINI CALABRESI spiccano tra le eccellenze italiane

La Calabria, lambita da due mari, Ionio e Tirreno, vanta una storia vinicola molto antica che ha subito varie influenze nel tempo.

Testo e foto di Nicoletta Curradi

Sette etichette calabresi hanno conquistato il podio di "Vitae 2021", la guida dell'Associazione Italiana Sommelier: un grande lavoro e un impegno che dura da molto tempo in questa regione ha decretato il successo del Vigneto-Calabria.
L'enologia calabrese, da anni, ormai, non più il fanalino di coda, è maturata e si è avviata decisamente verso un percorso di crescita e di qualità del vino, con un numero di varietà sempre più ampio e originale, con i territori, le antiche tradizioni e la valorizzazione di un patrimonio di vitigni autoctoni salvato dall'estinzione
La Calabria, lambita da due mari, Ionio e Tirreno, vanta una storia vinicola molto antica che ha subito varie influenze nel tempo. Si dice che i Greci coltivassero qui la vite e che i vini prodotti in Enotria ("terra del vino"), cioè l'antica Calabria, fossero offerti ai vincitori delle Olimpiadi.
La concorrenza, poi, ha smorzato la fama della Calabria come territorio vitivinicolo e in seguito un'epidemia di fillossera ha colpito gravemente la qualità dei vigneti.
Sul podio sancito dall'AIS, fra gli altri, troviamo il Magliocco 2016 della Cantina Lento di Lamezia Terme. È un Igt Calabria ottenuto dalle uve di una delle più antiche varietà del Mediterraneo, riportate alla luce dopo anni di intenso lavoro e ricerche.
Il vigneto, che domina i due mari calabresi, si inserisce in un paesaggio unico per posizione e caratteristiche della natura, che unisce in sé il mondo del mare con le sue fresche brezze e quello della terra calda del sud, in una sintesi perfetta di colori, profumi e sapori.

Oggi l’uva Magliocco è una delle perle che offre la Calabria e delle cui potenzialità c’è ancora tanto da scoprire.
Le Cantine Lento sono l’azienda simbolo della Doc Lamezia, divisa tra Romeo, Amato e Caracciolo, dedicandosi all’attività vitivinicola con passione e impegno che si rinnovano da quattro generazioni, mantenendo vivi i valori della tradizione familiare per coniugarli con le esigenze di mercato e con i vantaggi delle moderne tecnologie. Negli anni ’90 l’azienda ha acquisito nuovi terreni che si sono aggiunti alle prime due tenute, patrimonio storico della famiglia. Le Tenute Lento comprendono oltre 100 ettari di terreno e si articolano in due delle aree a maggiore vocazione e tradizione viticola della Calabria. Le tre proprietà sono distinte tra loro per posizione e varietà delle uve coltivate. In tutti i vigneti la produzione delle uve è contenuta ben al di sotto del limite massimo consentito dal disciplinare, ottenendo così basse rese per ettaro per garantire un processo di maturazione degli acini il più equilibrato possibile. Le principali operazioni colturali sono eseguite manualmente. Anche la vendemmia è effettuata completamente a mano.
(www.cantinelento.net @ndiscovereditalytours)

La Calabria vanta ben 12 denominazioni DOC ma nessuna DOCG. Nella provincia di Catanzaro sono prodotte quattro delle DOC regionali. Con i vitigni Gaglioppo, Greco nero e Nocera viene prodotta la DOC Bivongi. Il Lamezia DOC deriva dai vitigni Greco bianco, Gaglioppo, Magliocco, Greco nero. La DOC Savuto nasce dai vitigni Montonico, Chardonnay, Greco bianco, Malvasia bianca, Gaglioppo, Greco nero e Nerello cappuccio. Ultima DOC è la Scavigna, derivata dai vitigni Traminer aromatico, Chardonnay, Magliocco canino e Marsigliana nera.
Gaglioppo, Magliocco e Greco Nero sono i vitigni autoctoni più utilizzati per produrre vini rossi, mentre i bianchi sono realizzati con Greco Bianco e Malvasia bianca.
Per quanto riguarda le varietà internazionali, la possibilità di coltivare Cabernet Sauvignon e Chardonnay ha permesso lo sviluppo di queste colture nel territorio calabrese.
I recenti riconoscimenti ottenuti dai vini calabresi in saloni come Radici del Sud 2021 fanno ben sperare per il futuro. ▣

A pagina 56,
uno scorcio della Costa Viola.

A pagina 57,
grappolo di Magliocco.

A pagina 58,
Cantine Lento.

Nicoletta Curradi
Appassionata di lingue straniere e di viaggi, è dedita alla scrittura da tempo immemorabile. La sua frase? *“Un vero giornalista spiega benissimo quello che non conosce”.*

PROSECCO DOC: incanto fluido

Un territorio che si dispiega da Vicenza fino a Trieste come un fiume che, con i suoi affluenti, imperla un luogo fatto di storia, ingegno e saper fare.

A cura di Redazione Centrale

Quattro province, quelle del Friuli Venezia Giulia, e cinque in Veneto per raccontare le terre del Prosecco DOC in un viaggio capace di sorprendere e stupire in quel finale di Pianura Padana che sfocia gentile nell'Adriatico. Così come leggerezza, briosità ed equilibrio tra profumi e acidità sono i caratteri predominanti del Prosecco DOC, lo stesso si può dire delle principali città che si trovano sul nostro cammino e che scopriremo in questo articolo tra arte, bellezza, genio, stile e creatività.

Partiamo da Trieste, città di Bora e di caffè come stile di vita, della Barcolana, storica regata velica internazionale dell'Adriatico. Vale la pena scoprirla partendo dai suoi piacevoli contrasti, da un'eleganza tutta italiana e dai primi accenni di sapore baltico che profumano la cucina: gnocchi, risi e bisi, sardoni e granseole si affiancano con orgoglio a cevapcici, gulash, jota e presnitz. E lasciatevi travolgere dalla bellezza infinita del paesaggio dal Castello di Miramare.

A pagina ,
Trieste, Castello di Miramare.

A pagina ,
Università degli Studi di Padova e, in basso, un aperitivo a Venezia.

Sulla strada per Gorizia si intravedono i luoghi della guerra e si respira ancor di più l'aria delle zone di confine. Imperdibili il Castello, che domina la città, e Palazzo Coronini Cronberg. Suggestiva la sosta a Grado per scoprire la laguna in bicicletta. E Aquileia, un'importante area archeologica e patrimonio UNESCO come la vicina Palmanova. E per concludere, Cividale del Friuli, città murata con il suo imperdibile Tempietto Longobardo.
Eccoci a Udine, città a misura d'uomo, posto in cui non si arriva per caso e "a un'ora da tutto", il luogo ideale per sorseggiare spumante, mangiare e godere del tempo. Ha portici e piazzette accoglienti, i capolavori del Tiepolo e un Castello a renderla subito speciale. Divertenti le rogge, in giro per la città e che rendono il centro davvero speciale.

Pordenone sancisce quelli che sono i luoghi del fare delle terre del Prosecco DOC. E' un bel mix di arte e shopping da alternare alla natura che regna incontrastata nei dintorni. Poco distante, Spilimbergo

e la scuola del mosaico, Maniago, terra natia dell'arte coltellinaia italiana, Sacile e la sua produzione di pianoforti, uno degli orgogli artigianali italiani. E poi Polceningo con la bellissima sorgente del Gorgazzo e il sito di Palù di Livenza, patrimonio UNESCO tra i siti palafitticoli neolitici.

Belluno, in una zona d'indiscusso fascino, protetta dalle Dolomiti e bagnata dal Piave, suggestiva nella varietà delle sue forme: la biblioteca e il suo piacevole porticato, la basilica di San Martino e il suo campanile che rimanda a Oriente, poi il Museo Interattivo delle Migrazioni. Perfetti per gli amanti dello sport e della natura, il bianco di Cortina, le Dolomiti, la Foresta del Cansiglio e, nelle Prealpi Carniche, l'antica Foresta dei Dogi della Repubblica di Venezia.

Entriamo in provincia di Treviso con la splendida tappa artistica di Vittorio Veneto in cui, tra settembre e ottobre, si decreta il vincitore del Concorso di violino Città di Vittorio Veneto – premio internazionale Prosecco DOC. Questo è anche il luogo per le piacevoli serate di Cinema in cantina organizzate dal Consorzio e dall'Associazione Sole Luna. Una pausa naturalistica doverosa è quella alle Grotte del Caglieron, con le sue cavità di origine artificiale

e naturale e le cascate, e Sarmede, ossia il paese delle fiabe, ma anche dell'arte e della magia.

Treviso la dedichiamo anche al cibo e allo slow living. Perdetevi tra le vie, godetevi le bellezze e poi fermatevi ad apprezzare i cicchetti nell'Isola della Pescheria dove ogni mattina si tiene l'antico mercato del pesce mentre la sera si veste di una vivacità diversa con specialità trevigiane e, ovviamente, Prosecco DOC al calice.

Venezia, non c'è luogo che non si conosca di una delle città più belle d'Italia, quindi vale la pena scoprirne i sapori nei bacari che si sviluppano attraverso tutta la città e "l'ombra de vin" che accompagna con orgoglio i cicchetti. A voi la scelta dell'abbinamento con un profumato Bellini, preparato con Prosecco DOC e polpa di pesca o un classico Spritz, dal gusto più marcato, dove il Prosecco DOC incontra il Select (vera e propria icona dell'aperitivo veneziano) e un'oliva verde grande.

Da Venezia a Padova attraverserete la zona delle Ville Venete e delle Ville Palladiane sulla strada per Vicenza. Una piacevole sosta prima di giungere a Padova e visitare la Cappella degli Scrovegni di Giotto, i Musei Civici che accolgono opere di Tiepolo e Tintoretto, la Basilica di Sant'Antonio da Padova e l'Università, che tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600 Padova ebbe Galileo Galilei alla cattedra di matematica. Poi le molte piazze che invitano, nuovamente, alla socialità e alla leggerezza di un calice di Prosecco DOC.

Vicenza ha la firma di Palladio in ogni angolo e risplende anche in giornate non proprio soleggiate. Il Duomo e la Basilica Palladiana sono tanto imponenti quanto leggiadri, quindi la Loggia del Capitanio e il Palazzo Chiericati. E poi c'è l'Hugo, leggero, profumato e persistente, e il baccalà mantecato da spalmare sulla polenta o come più vi va. ▣

Barrière Le Majestic, a Cannes i cocktails più buoni del mondo

Emanuele Balestra è considerato tra i migliori barman del mondo. Un tourbillon di esperienze sensoriali straordinarie raccolte in tutto il mondo fino a Cannes nell'esclusivo Hôtel Barrière Le Majestic, un mito a 5 Stelle di fronte al Palais des Festivals, dove lo abbiamo incontrato per raccontarci la sua filosofia del cocktail. Tanti i progetti realizzati e tanti altri in cantiere, come la "carta olfattiva".

di Carmen Guerriero - Foto di Alfredo Cascone

A metà tra vigneron, botanico e maestro profumiere, Emanuele Balestra è una forza della natura, dal carisma unico e dalla simpatia sconfinata. Considerato, a giusta ragione, tra i barmen più importanti del mondo, è responsabile dei bar dei lussuosi **Hôtel Barrière Le Majestic Cannes 5 stelle**, prestigioso Palace sulla Croisette, del Gray d'Albion e del nuovo hotel del Gruppo Barrière di prossima inaugurazione a St.Barth, oltre relative spiagge. **Emanuele è un raffinato esperto di piante ed erbe aromatiche** e creatore di **ingredienti personalissimi, aromi naturali, blend originali che rendono unici i suoi cocktails.**
La sua filosofia è tanto innovativa quanto semplice, con un diktat perentorio: ricerca, sperimentazione, creatività, natura. Piante e fiori provengono dall'aromatario a ridosso della piscina dell'hotel Barrière, mentre le arnie sul terrazzo garantiscono la produzione di miele sintetizzato, poi, in cristalli nel laboratorio "segreto", dalla sofisticata strumentazione di estrazione delle fragranze. Il risultato? Cocktails unici e originalissimi per momenti di gusto intensi ed esclusivi che, in breve tempo, hanno conquistato una vasta clientela internazionale.
Originale anche la **Bartisserie**, termine con

cui Emanuele indica una pasticceria liquida, dai sapori golosi dei grandi classici come tiramisù, Paris-Brest o crêpe Suzette. E' autore anche di un libro "***Majestic Cocktails***", in cui ricorda i suoi affetti, ripercorre la sua carriera, spiega la sua filosofia naturale e racchiude le ricette migliori.
I suoi cocktails? **Creazioni leggiadre e sofisticate, dalla distinzione unica.**

Come nasce la sua passione?

"Sono originario di Gallarate, provengo da una famiglia di camerieri e di cuochi, tutti cucinano bene, mia nonna

è fenomenale! Durante la scuola elementare l'aiutavo nel bar del paese, servendo i Crodino, in cambio delle figurine Panini".

Cosa l'ha spinto a intraprendere la carriera di barman?

"Mi piacciono le persone, parlare con tutti e quando si ascolta, giorno dopo giorno, un barman riesce a farsi una cultura non indifferente. Dopo la scuola alberghiera e il servizio militare, ho lasciato l'Italia a 19 anni. Per imparare il francese ho fatto due stagioni come animatore al club Mediterranée, poi ho lavorato in Belgio, catena Hilton, a Glasgow, in Scozia, a Tahiti e in Australia, fino in Usa, a Chicago, per l'inaugurazione della Trump Tower. ***In Marocco, al Mamounia di Marrakech, ho appreso l'uso delle erbe aromatiche:*** *poiché non erano ammessi alcolici, ho dovuto attingere al* ***giardino botanico*** *per creare i miei cocktails, con gelatine, ghiaccio profumato, acqua gasata, ottimizzando la materia prima per riuscire a creare un prodotto su misura".*
A ***Grasse****, in Francia, presso* ***Robertet****, gruppo leader mondiale nel campo della profumeria e aromi naturali, anche commestibili dalle combinazioni inusuali e miscele originali,* ***Emanuele perfeziona l'arte di composizione di blend di aromi, di allungamento di profumo e persistenza****.*
"Con questo procedimento ho creato blend innovativi" – ***sottolinea Emanuele*** *– "bergamotto-basilico viola, verbena, citronella e rosa Centifolia, e mimosa e limone di Mentone, blend che caratterizza i profumi della Costa Azzurra".*

Natura, aromaterapia e apicoltura speciale. **Qual è la sua filosofia?**

Quando le mie piante sono al massimo del potenziale, aspetto un'abbondante pioggia che amplifica la concentrazione di clorofilla, le taglio e le porto in laboratorio per macerazione in alcol etilico e passaggio in una macchina a ultrasuoni che, in pochi minuti, estrae

le molecole aromatiche. Segue un breve passaggio attraverso un ***evaporatore rotante****, per una distillazione del prodotto a bassissime temperature (30 °C), senza alterazione delle proprietà di pianta o agrume.*

Si sente più botanico o Sommelier?

Ho studiato tanto il vino, ho studiato enologia in Belgio, ***la curiosità ci fa uscire dalla monotonia****. Tra i prossimi progetti,* ***una carta olfattiva,*** *attraverso cui è possibile scegliere il cocktail attraverso i profumi. Per me è importante trasmettere passione e energia al mio team, che riesca poi a trasmetterlo alla clientela con un linguaggio semplice, diretto e di rispetto.*

Classici o creativi?

I nostri cocktails sono semplici, classici per la clientela internazionale dei grandi Hotel, rivisitati ma non stravolti, come Negroni alla camomilla, Caïpiroska al finocchietto, Moscow Mule allo zafferano, Gin Tonic al geranio. Il mio Bloody Mary è classico con buona Vodka, sakè, pomodorini gialli di Orleans, cui aggiungo un bitter con limoni di Menton e basilico tau. Ogni mio cocktail ha sempre un tocco botanico.

Cocktails detox?

Mi diverte molto preparare un grande cocktail senza alcol. La mia passione per le erbe aromatiche mi offre la possibilità di sbizzarrirmi con piante, estratti, spezie come elicriso, cardamomo dell'Iran, zafferano… La base è sempre un tè verde del Giappone, cui aggiungo, secondo i gusti del cliente che al Barriere ha una scheda personalizzata, gelsomino, miele al bergamotto, lavanda, salvia, verbena, basilico (ne coltivo otto varietà diverse).

Cocktails a base di vino?

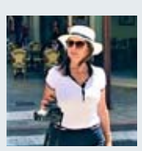
Champagne, ma con parsimonia, perché ***il vino è prodotto vivo. Tutti i miei cocktails sono equilibrati, eleganti e floreali.*** *Ho creato al Mamounia un cocktail a base di Pinot noir, lo preferisco al blanc de blancs per la maggiore struttura, cui ho aggiunto estratto e profumo di verbena.* ***Il lato olfattivo amplifica quello degustativo.*** *È importante rispettare sia il vino che superare la barriera etilica, inibitore della percezione dei profumi.*

Ogni cocktail ha il suo bicchiere. **Quanto è importante la presentazione giusta?**

Moltissimo. Non è solo una questione di estetica, quanto di funzionalità. Spesso mi reco a Biot, villaggio dell'entroterra della Costa Azzurra, famoso per le vetrerie artistiche, per farmi realizzare i bicchieri più adatti ai miei cocktail.

Mixology o botanica, qual è il suo messaggio?

Passione e creatività, capacità di ascoltare i clienti per coglierne gusto e emozioni e trasformarli in un prodotto assolutamente originale e unico. ▣



Carmen Guerriero
Giornalista dal 1995, Studi Classici, Giurista, scrive di Archeologia, Storia e Cultura enogastronomica e viaggi, con servizi giornalistici da vari Paesi del mondo, specie Grecia e Turchia. Componente Comitato Tecnico Scientifico Ente Provincia Avellino, è membro U.G.I.V.I. (unione Giuristi della vite e del vino); G.I.S.T (Gruppo italiano Stampa Turistica); AIC (Accademia italiana della Cucina); AIS (Associazione italiana Sommelier).

Nizza, tra storia e Vini di Bellet

Nel cuore della città vecchia di Nizza, Cave Bianchi è l'enoteca più antica della Regione, simbolo di un'epoca affascinante e custode dei migliori Champagne, vini e distillati del Sud della Francia. I suoi sotterranei del XIII secolo sono stati set cinematografico di registi noti, come Woody Allen.

di Carmen Guerriero - Foto di Alfredo Cascone

Nizza, perla di luce della Côte d'Azur ha tanto da raccontare. Storie di bellezza e di contrasti come i ciottoli lambiti dalla spuma del Mar Mediterraneo sulla famosa Promenade des Anglais.
Di origine greca, Nizza (Nikaia) fu fondata verso il 350 a.C., sviluppandosi sia come porto commerciale, sia come entroterra agricolo che, poi, l'ingegno dei Romani ridisegnò con vigneti eroici e planches, "giardini a schiera" dai tipici muretti a secco, per strappare lembi di terra coltivabile lungo difficili pendii

terrazzati.
Qui, a una pendenza variabile tra i 200 ed i 400 metri sul livello del mare, i vigneti di Bellet sono tra i più antichi di Francia, vigne metropolitane di circa 650 ettari, condotte da 15 piccoli produttori, con un'esposizione solare per buona parte dell'anno, escursioni termiche, terreno misto marnoso e un microclima ideale, grazie alle brezze marine costanti. Tra le grandi città francesi, Nizza è l'unica ad aver ottenuto, nel 1941, l'Appellation d'Origine Contrôlée" (AOC) per i suoi vini.

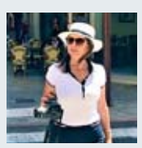
A pochi passi dall'Opera di Nizza e dal Cours Saleya, famoso mercato dei Fiori nel cuore della città vecchia, Cave Bianchi è l'enoteca che racchiude magia di secoli di storia. A partire dal XIII secolo, quando gli ambienti a volta, oggi sale degustazione, erano un convento, custode di saperi del territorio.
"Nel 1855, in occasione dell'Esposizione universale di Parigi, l'aristocrazia europea scopre Nizza e la French Riviera fino a Saint-Rémy-de-Provence". Franck Obadia, attuale proprietario di Cave Bianchi è l'erede di viticoltori che da cinque generazioni

hanno trasformato questo luogo in un contesto unico, vero e proprio museo del vino, tra foto d'epoca, oggetti d'antiquariato e collezioni di bottiglie rare.

Da metà Ottocento Nizza diviene mèta dell'élite europea grazie al treno, lungo le cui rotaie viaggeranno i famosi Grand Tour, lunghi soggiorni culturali in voga nelle aristocrazie europee; l'annessione di Nizza alla Francia nel 1860 e il processo di trasformazione della città, luogo di ritrovo di artisti di fama, come Henri Matisse e Marc Chagall. "Così i nobili scoprono questo luogo, strategico perché al centro della città, tra l'Opera ed il mare" - spiega Monsieur Obadia - "Tutto il quartiere era un mercato, ma la mattina il locale era frequentato dai nobili, il pomeriggio, invece, dalla gente del posto. Il locale si chiamava La via della Terrazza, perché c'erano delle scale che portavano alle terrazze su Cours Saleya, zone di camminamento delle nobildonne affinché potessero scegliere prodotti del mercato senza doversi mescolare al tourbillon della gente comune".
I gradini che scendono negli ambienti dei sotterranei "hanno visto la rivoluzione!"- esclama fiero Monsieur Obadia - "Qui, grazie al fiume Paillon che scorre sotto e lungo le pareti della struttura, la temperatura si mantiene costante sui 7-8 gradi".
Nel XVII secolo i Visconti, una delle più antiche famiglie nobili italiane, acquistano la proprietà di questo luogo che, a seguito di matrimonio di un membro della famiglia Bianchi con la figlia di Visconti, diventerà Cave Bianchi – Visconti.
Nel XIX secolo, prima della guerra d'Algeria, i Visconti fanno affari con il bisnonno di Frank Obadia. "La mia famiglia era produttrice di vino in Algeria, 12 mila ettari, produceva un vino dalla forte gradazione alcolica, richiesto dai Visconti per aumentare quella dei vini della Borgogna. Così la famiglia, sette figli, si trasferisce in Francia, il bisnonno a Bandol, e altri in Napa Valley, California".
Nel 1986 Pier Bianchi ha 85 anni quando, per pochi soldi, vende al bisnonno di Frank l'azienda, perché "all'epoca non c'era il concetto di degustazione, ma il vino si beveva e basta. C'erano tanti ubriaconi" – sottolinea, sorridendo Frank Obadia - "Nel 1856, Cave era tra le quattro case vinicole in Francia che

potevano acquistare il vino direttamente dagli Chateaux. Il mio bisnonno capì che per far avvicinare anche le donne alle boutique del vino, bisognava creare ambienti carini ed attraenti".
In degustazione anche i prodotti vegan a cura di Marica Concilio, chef vegana con un laboratorio di Cucina e Nutrizione vegetale. *https://www.lillietlevegabon.com*

Tra i principali vitigni a bacca bianca, Rolle, che equivale al nostro Vermentino ligure "unica AOC autorizzata a usare il 5% di Chardonnay per arrotondarne il gusto" precisa Monsieur Obadia. Tra i vitigni a bacca rossa, Folle Noire, dai rendimenti molto capricciosi, Braquet, vitigno raro, Grenache e Cinsault. Parte fondamentale della "Cuisine Nissarde" marchio di tipicità, dal 1995 a tutela delle tradizioni culinarie nizzarde, "i vini di Bellet sono emblema dello spirito di accoglienza di Nice Côte d'Azur in pairing anche ad altre cucine del mondo".
www.cave-bianchi.fr ▣



Carmen Guerriero
Giornalista dal 1995, Studi Classici, Giurista, scrive di Archeologia, Storia e Cultura enogastronomica e viaggi, con servizi giornalistici da vari Paesi del mondo, specie Grecia e Turchia. Componente Comitato Tecnico Scientifico Ente Provincia Avellino, è membro U.G.I.V.I. (unione Giuristi della vite e del vino); G.I.S.T (Gruppo italiano Stampa Turistica); AIC (Accademia italiana della Cucina); AIS (Associazione italiana Sommelier).

BORGOGNA, arte tra i vigneti

Una terra tutta da visitare, non solo per i suoi vini e i romantici paesaggi fluviali, ma anche per le sue testimonianze di storia romana e medievale.

di Giovanna Turchi Vismara

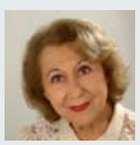
Borgogna, al solo nominare questa regione della Francia centro-orientale, subito l'immaginazione vola verso le ampie panoramiche distese di vigneti che costellano il territorio dalle caratteristiche fisiche assai diverse e che comprende anche il corso di tre fiumi, la Loira, la Senna, la Saona.
La Borgogna, però, oltre a produrre i vini tra i più ricercati nel mondo, è anche terra tutta da visitare per le sue importanti testimonianze di storia romana e medievale e per i suoi romantici paesaggi fluviali.
La Borgogna, abitata anticamente da popolazioni galliche, entrò a far parte definitivamente della storia romana ad opera di Giulio Cesare che, dopo la caduta della resistente città di Alesia e la conseguente vittoria sul grande capo Vercingetorige nel 52 a.Ch., stabilì l'intera occupazione della Gallia.
Proprio ad Alesia nel suo Museo Parc, grazie ad animazioni e visite guidate, si può rivivere e meglio comprendere la storia e l'emozione di quella famosa battaglia tra i due grandi personaggi.
I secoli del Medio Evo furono per la Borgogna teatro di numerose guerre e lotte tra vari signori fino a quando nella seconda metà del XV secolo passò definitivamente a far parte della corona di Francia con Luigi XI.
I suoi notevoli tesori d'arte comprendono cattedrali gotiche, chiese romaniche, e monasteri e abbazie legate agli ordini monastici, prima cluniacensi e poi cistercensi, che nei secoli XII e XIII influenzarono con le loro architetture tutta l'Europa.
Molti di questi aspetti restano indissolubilmente collegati alle cinque importanti strade turistiche in cui sono suddivisi i cinque grandi vigneti borgognoni e che nel percorrerle regalano ai visitatori piacevoli scoperte e immagini indimenticabili.

La cultura della vite in Borgogna ebbe inizio dal XVII secolo ad opera dei monaci e oggi i vini sono considerati tra i migliori al mondo.
Borgogna è diventata anche

la denominazione dei suoi vini rossi, bianchi, rosati che provengono da zone vitivinicole ben definite. Prevalgono decisamente i vini rossi, asciutti, corposi, ricchi di sapore, dal fine bouquet. Anche i bianchi sono pregiatissimi, hanno colore paglierino, sapore pieno e secco e tra loro si distingue il celebre Chablis. Dalla capitale Digione, città dai cento campanili, fino a Santenay, lungo un percorso di 80 chilometri si snoda la Strada Turistica dei Grandi Crus che tocca villaggi, piccole città e clos prestigiosi come il Clos Vougeot, un particolare luogo di culto del vino.
È celebre l'Abbazia di Santenay fondata da San Bernardo nel 1118. Capolavoro di architettura romanica, è uno dei più antichi monasteri cistercensi d'Europa, perfettamente conservato e patrimonio mondiale dell'Unesco.
www.route-des-grands-crus-de-bourgogne

Da Santenay fino al borgo medievale di Saint-Gengoux-le-National la Strada Turistica dei Grandi Vini di Borgogna si addentra per un percorso di circa 100 chilometri attraverso le colline di Chalon e nella cittadina di Chalon-sus-Saône si può ammirare la Cattedrale di Saint-Vincent. Nell'estremo sud della Borgogna, per 500 chilometri la Strada dei Vini Mâconnais-Beaujolais è suddivisa in 12 circuiti che attraversano 65 villaggi con interessanti luoghi da visitare. A Mâcon merita decisamente una sosta il Museo dedicato a Lamartine (Mâson 1790 - Parigi 1869), poeta tra i maggiori del romanticismo francese. Nel percorso si incontra la città monastica di Cluny che vanta la celebre Abbazia di Cluny III (1086-1120) dalle proporzioni grandiose, per tre volte ricostruita e considerata la più grande chiesa del Medioevo in Occidente.
Nella Borgogna del Nord, lungo la Strada Turistica dei vigneti della Yonne. si scoprono i bianchi del Vézelien, i grandi crus di Chablis e il vino grigio Joigny. A Vézelay è un vero gioiello la Basilica romanica, dichiarata Patrimonio dell'Unesco.
Verso la Valle della Loira, percorrendo la Strada delle Colline di Pouilly-Sancerre, è inevitabile una sosta nel priorato di La Charité-sur-Loire, capolavoro del romanico, patrimonio dell'Unesco e tappa del Cammino di Santiago.
www.vins-bourgogne.fr

Se è di innegabile interesse intraprendere percorsi tra le vigne, la Borgogna offre, specialmente nella primavera e nell'estate, incredibili emozioni legate al turismo fluviale da godere al ritmo lento di una "houseboat" alla scoperta di paesaggi insoliti, abbazie, piccoli villaggi e caratteristici ristorantini.
Su queste particolari case galleggianti, dotate di tutti i comfort, facilissime da condurre, il turista può scegliere di navigare lungo uno dei tanti canali navigabili della regione, dal Canal de Bourgogne, al Canal du Nivernais, il più bel canale di Francia, al Canale dalla Marne alla Saône che collega la Borgogna alla Champagne.
www.bourgogne-tourisme.com ▣



Giovanna Turchi Vismara
Giornalista freelance, laureata in lettere, filosofia e storia dell'arte, scrive articoli di turismo, arte, moda. È stata in Giappone per un viaggio studio, dietro invito dell'Ambasciata, in rappresentanza dell'Associazione Europea degli Insegnanti.

Il Cammino di Santiago, il protagonista della decima edizione del Gran Canaria Walking Festival 2021

Il decimo incontro internazionale di escursionismo Gran Canaria Walking Festival 2021, che si terrà tra il 28 e il 31 ottobre, presenterà il Camino de Santiago de Gran Canaria, in coincidenza con l'anno giacobeo.

di Silvia Donatiello

L'Associazione Gran Canaria Natural & Active, organizzatrice di questo evento, ha così voluto rendere omaggio all'anno del giubileo e, allo stesso tempo, far conoscere agli escursionisti e agli amanti della natura di tutto il mondo alcuni dei paesaggi più spettacolari dell'isola, la sua gastronomia e il suo patrimonio storico ed etnografico, attraverso un percorso di poco più di 66 chilometri che attraversa l'isola da sud a nord.
Nello specifico, Gran Canaria Natural & Active ha programmato per quest'anno quattro percorsi, uno al giorno, che corrispondono alle tre tappe del Camino de Santiago de Gran Canaria.
Il primo parte dal maestoso Faro di Maspalomas e termina nel Palmeral de Arteara, il secondo inizia ad Arteara e raggiunge la città di Tunte, il terzo inizia in San Bartolomé de Tirajana e termina a Cruz de Tejeda, mentre il quarto percorso partirà proprio da Tejeda, l'emblematico centro di Gran Canaria, verso la cittadina di Gáldar, nel nord-ovest dell'isola, dove si trova la Chiesa Principale di Santiago de los Caballeros, la prima e più antica sede giacobea al di fuori del territorio continentale europeo.

Come nelle precedenti edizioni, chi è interessato a partecipare al Gran Canaria Walking Festival 2021 può iscriversi ad un unico percorso o tappa, oppure al pacchetto delle quattro tappe in programma. I partecipanti iscritti alle quattro tappe riceveranno la Credenziale del Pellegrino, che verrà timbrata alla fine di ogni tour. Coloro che hanno completato e sigillato tutti i percorsi potranno ottenere il certificato ufficiale del Camino de Santiago de Gran Canaria grazie a una bolla papale concessa in perpetuo da Giovanni Paolo II nel 1992.
Queste quattro tappe che copriranno il Camino de Santiago de Gran Canaria includono guide specializzate in escursionismo che spiegheranno i valori naturali, etnografici e culturali delle aree visitate, una degustazione di prodotti tipici, picnic, assicurazione di responsabilità civile e assicurazione contro gli infortuni.

I quattro percorsi del Festival nel dettaglio:

Prima tappa: **Faro di Maspalomas - Arteara**
La prima tappa del Camino de Santiago inizia dall'emblematico Faro di Maspalomas situato sulla costa meridionale dell'isola. Si prosegue verso la Charca de Maspalomas, una piccola laguna costiera e uno spazio naturale protetto, da dove si possono osservare le impressionanti Dune di Maspalomas.
Questo percorso corrisponde a circa la metà del percorso della prima tappa del Camino de Santiago, che inizia a Maspalomas e termina nella città di Tunte. Secondo la tradizione, ricrea l'itinerario che alcuni marinai galiziani nel XV secolo percorsero recando con sé un'immagine dell'apostolo per costruire un eremo dedicato al santo sulle alture di Tirajana, come ringraziamento per averli aiutati a superare una tempesta in mare.
Raggiunta la fine della gola, ci si addentra nel canyon

In questa pagina,
prima tappa (Faro di Maspalomas - Arteara).

A pagina 83,
seconda tappa (Arteara - Tunte).

A pagina 84,
terza tappa (Tunte - Cruz de Tejeda) e, in basso, quarta tappa (Cruz de Tejeda - Gáldar).

di Fataga, noto come la "Valle delle Mille Palme", iniziando un tratto in salita verso Arteara, attraverso una pista forestale che guida tra la vegetazione e i paesaggi aridi caratteristici della parte meridionale dell'isola.
Dopo aver raggiunto la fine di questo tratto, si arriva ad Arteara attraverso la sua necropoli, una delle più grandi di Gran Canaria, terminando così la prima tappa di 17 km.

Seconda tappa: **Arteara - Tunte**
All'ombra del "Palmeral de Arteara" inizia il viaggio lungo questo secondo itinerario, con il quale si conclude la prima tappa del Camino de Santiago de Gran Canaria. Una piccola salita che porta da questo piccolo paese al paese di Fataga, attraverso un sentiero che offre vedute dell'imponente massiccio dell'Amurga e delle falesie di Tirajana. Si attraversa il centro di questo affascinante borgo con la sua architettura tradizionale. Superata l'enclave di Fataga, una ripida salita arriva fino al belvedere, e da lì si prosegue fino a raggiungere la cittadina di Tunte, che, addobbata in occasione dell'anno giacobeo, accoglie il visitatore in questo secondo percorso del Cammino di Santiago. La Chiesa di Tunte è, insieme a quella di Gáldar, uno dei due templi giacobei di Gran Canaria dove si venera Santiago Apostolo.
Durante il tour si apprezza il cambiamento della vegetazione che inizia a diventare evidente quando si lascia alle spalle la parete sud dell'isola, dove il Palmeto di Arteara lascia il posto alla maestosità dei pini canari e della macchia.

Terza tappa: **Tunte - Cruz de Tejeda**
Si inizia il cammino con una piccola salita accompagnati dalla caratteristica pineta della caldera fino ad entrare nella tradizionale e famosa "scalata d'argento", che condivide in egual misura bellezza e durezza.
Questo terzo itinerario corrisponde interamente alla seconda tappa del Camino de Santiago, in cui l'escursionista è invitato a godere delle vette dell'isola e, più specificamente, del Paesaggio Culturale di Risco Caído e dei Sacri Monti di Gran Canaria, Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO dal 2019.
Una volta superato questo passo emblematico, si continua lungo un sentiero più comodo e agevole, che ci guiderà a Cruz de Tejeda per 8 km.
Prima di raggiungere la Cruz de Tejeda, si visita la Ventana del Nublo, situata poco dopo il piano di Pargana, da dove si apprezza la parte occidentale dell'isola di Gran Canaria, nonché una nuova prospettiva del simbolico Roque Nublo.

Quarta tappa: **Cruz de Tejeda - Gáldar**
Da Cruz de Tejeda si entra nella pineta della Caldera di Los Pinos de Gáldar, in un paesaggio di contrasti verdi e vulcanici.
Il percorso inizia con una breve salita che porta alla zona più alta di Los Moriscos. Da lì inizia una discesa di oltre 18 km attraverso l'area del Monumento Naturale di El

Montañón Negro, scendendo attraverso Lomo del Palo e la zona conosciuta come “Piccola Irlanda”, che deve il suo nome alle suggestive colline verdi che caratterizzano il luogo.
Con questo quarto itinerario si conclude il Camino de Santiago de Gran Canaria, che culmina nella città di Gáldar, nella chiesa di Santiago de los Caballeros de Gáldar, sede giacobea dal 1482.

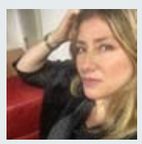
Itinerario per famiglie

Un’altra delle grandi novità di questa edizione è l’organizzazione di un percorso pensato espressamente per tutta la famiglia e che si terrà lunedì 1° novembre. Il percorso comprende il monumento naturale del Picco e della Caldera de Bandama, che prevede un percorso ad anello e la discesa all’interno della caldera vulcanica, di straordinaria bellezza che racchiude al suo interno un retaggio storico che risale ai primi coloni dell’isola. Questo percorso include trasporto, colazione al sacco, guide e assicurazione, tra le altre sorprese.
Durante questo tratto si attraversa un meraviglioso paesaggio, già conosciuto dagli escursionisti che hanno partecipato alle passate edizioni del festival.

Questo evento escursionistico annuale gode di grande prestigio tra gli appassionati di tutto il mondo ed è ufficialmente sponsorizzato dal Cabildo de Gran Canaria, attraverso l’Ente per il Turismo di Gran Canaria. ▣

Le iscrizioni al festival sono già disponibili sul sito: *www.grancanariawalkingfestival.com*.

Per ulteriori informazioni:
www.grancanaria.com
www.grancanarianaturalandactive.com



Silvia Donatiello
Giornalista, da 26 anni si occupa di marketing, comunicazione, organizzazione eventi e ufficio stampa di enti pubblici e aziende nazionali e internazionali. Scrive di turismo, turismo outdoor, viaggi, food in Spagna ed in Italia.

IL VINO IN CUCINA

Ovvero, come trasferire dal bicchiere alla pentola i profumi e il gusto del vino, scegliendolo però con la stessa cura che si dedica a quello destinato alla tavola, perché anche per cucinare la qualità è un indispensabile must.

di Enza Bettelli

Quante volte abbiamo bagnato con il vino l'arrosto, il soffritto, i frutti di mare e tanti altri intingoli cucinando le nostre ricette abituali? E' vero che una spruzzata di vino può vivacizzare ogni tipo di preparazione, dall'antipasto al dolce, ma non utilizzando un fondo di bottiglia, magari anche ossidato. Infatti, per ottenere buoni risultati il vino deve essere di qualità, cioè deve avere la struttura necessaria per resistere al calore della cottura e trasferire aroma e gusto gradevoli agli alimenti.

L'utilizzo del vino in cucina è molto antico. All'inizio era complementare alla preparazione: una piccola aggiunta per insaporire, aromatizzare o sgrassare, oppure era impiegato in ricette semplici, come per esempio la minestra che in campagna veniva rinforzata con vino rosso, corroborante come l'antica ricetta altoatesina di zuppa di vino.
La marinatura e la successiva cottura nel vino servivano invece a conservare e ad ammorbidire le carni. Ed ecco la lepre in salmì, il brasato e le coq-au-vin, per non parlare delle innumerevoli preparazioni "ubriache" realizzate con tutto quello che si poteva mettere in pentola e migliorare con un'aggiunta di vino.

Oggi, però, il vino non si aggiunge più a caso e c'è solo l'imbarazzo della scelta nella vasta gamma delle eccellenze di etichette nazionali e internazionali, tenendo sempre presenti sia le sue caratteristiche (aroma, struttura, acidità) sia quelle degli ingredienti da cuocere, perché il risultato finale sia perfettamente armonico. Così, per esempio, il risotto, da quello alla milanese con vino bianco a quello alla Barbera, fino al raffinato risotto allo Spumante o allo Champagne o con i crostacei, può diventare una piccola opera d'arte. Come pure le scaloppine al Marsala o le triglie alla Vernaccia o l'anatra al Porto o il goloso zabaione. Per non parlare della lunga serie di salse per le quali, come affermava Escoffier, il vino è l'anima.

Ovviamente ad accompagnare il piatto finito sarà lo stesso vino utilizzato in cottura, possibilmente più corposo e strutturato.

In alcune ricette il vino non è solo un gregario ma ne è il protagonista, come nel vin brûlé, che rallegra e conforta le fredde giornate invernali, e la gelatina e la mousse (dolci e salate) che aprono o chiudono con eleganza il menu. E poi c'è la fonduta svizzera della quale esistono diverse versioni e una, davvero originale, detta dei Vignerons, una specie di bourguignonne sostituisce l'olio con vino. Una tradizione nata a Vevey nel 1797 e celebrata con una incredibile festa, patrimonio UNESCO dal 2016, organizzata meticolosamente, senza fretta, senza scadenze fisse e più o meno una volta per ogni generazione, cioè all'incirca cinque volte per secolo, l'ultima nel 2019. ▣

E ADESSO IN PENTOLA

Quale. Che debba essere di qualità è già stato detto. Per quanto riguarda la tipologia, in linea di massima i più adatti sono i vini secchi e semisecchi, equilibrati, ben strutturati, eventualmente rinforzati con un tocco di Brandy, Cognac o Gin per aggiungere corpo alla preparazione. Per esaltare al massimo i profumi, sono perfetti i vini speciali come Marsala, Porto, Sherry e Madera. Se l'ingrediente base della pietanza è amidaceo, il vino ideale è quello con una buona acidità, da rinforzare al bisogno con succo di limone. Il vino bianco è indicato per tutti quegli ingredienti dei quali si vuole rispettare colore e delicatezza di gusto (risotto, pesci, salse, ecc.), mentre il vino rosso si sposa con carni rosse e selvaggina, ma è eccellente per sgrassare e deglassare. Per i dessert, vini dolci: fermi, spumanti o passiti.

Quanto. La quantità è proporzionata al volume degli ingredienti da valorizzare e alla loro delicatezza: da una spruzzata a un bicchiere. La marinata, invece, deve coprire interamente gli alimenti da aromatizzare; filtrata, si utilizza poi per la cottura.

Come. Il calore fa evaporare del tutto, o quasi, la parte alcolica del vino, lasciando solo il residuo zuccherino dei vini dolci. E' quindi necessario aggiungere il vino a inizio cottura, quando non vi sono altri liquidi, e con il calore al massimo perché l'evaporazione sia la più rapida possibile. Se non si sente sfrigolare il fondo di cottura l'operazione non si può definire del tutto riuscita.

Enza Bettelli
Esperta di gastronomia, turismo gastronomico ed economia domestica. Ha redatto numerose pubblicazioni e collaborato con le maggiori testate di settore. Per molti anni Vice Presidente ASA, è ora membro onorario dell'Associazione.

Aceto Balsamico di Modena, un grande ambasciatore del Made in Italy

Quando si dice invecchiare bene. Non sente il peso della storia che ha alle spalle ma, anzi, ne fa un baluardo della sua eccellente reputazione.

di Massimo Antonino Cascone – Foto Consorzio Aceto Balsamico di Modena

A possedere questo invidiabile dono è l'Aceto Balsamico di Modena. Che, bada bene, non s'offende se dici che è invecchiato, anzi. Se lo fa scrivere addosso, nella sua accezione più nobile che lo qualifica come prodotto che riposa per almeno tre anni in preziose botti. Che sia invecchiato oppure no, ha note inconfondibili che ne fanno un condimento unico nel suo genere e che, insieme a una storia radicata nella notte dei tempi, raccontano un patrimonio senza eguali al mondo di cultura, saper fare, vocazione territoriale.

L'Aceto Balsamico di Modena è uno dei principali ambasciatori del Made in Italy, con ben oltre il 90% della produzione - che supera i 90 milioni di litri all'anno - esportata in più di 120 Paesi dei cinque continenti e un valore al consumo che si aggira intorno al miliardo di euro, garantendogli stabilmente un posto nella Top Ten del paniere delle specialità alimentari DOP e IGP italiane. Il suo straordinario successo è certamente riconducibile all'estrema versatilità in cucina, ma anche alla capacità a esso ascritta di creare vere e proprie esperienze sensoriali. Da ogni goccia nascono emozioni gustative inaspettate, che avvolgono il palato con i profumi e i sapori di un territorio storicamente vocato, ma anche di un patrimonio storico impareggiabile.

È, infatti, provato che fin dall'antichità l'aceto di vino e il mosto cotto rappresentassero i condimenti per eccellenza della cucina italiana. La cottura del mosto d'uva, ad esempio, era in uso già tra gli antichi Romani e nelle Georgiche di Virgilio esso veniva definito con buone proprietà medicinali, ma anche come ottimo alleato in cucina, da usare come dolcificante e condimento per la carne. Nel corso dei secoli, la fama di questo singolare prodotto si è accresciuta portandosi dietro altre citazioni eccellenti, da quella dell'Imperatore del Sacro Romano Impero Enrico III nel 1046 alla più "recente" Lucrezia Borgia, a inizio Cinquecento. Le prime acetaie sul territorio modenese, a conferma di come la culla produttiva di tale eccellenza sia qui oltre ogni ragionevole dubbio, appaiono attive fin dal 1289 alla corte Estense, anche se prima di trovare l'aggettivo balsamico accanto al termine aceto si dovrà aspettare il 1747, con la citazione nel "Registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle cantine Segrete Ducali". E il 1800 per veder fiorire le prime dinastie dei produttori, alcuni tuttora in attività, e assistere alla consacrazione del Balsamico a livello internazionale.

La storia di quello che noi oggi conosciamo come Aceto Balsamico di Modena IGP viaggia in parallelo con quella dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, emblema di una lentezza che sa di buono, di un'attesa che conduce a un risultato straordinario. Si parte dal solo mosto d'uva cotto. Se la permanenza minima in botte per questa tipologia è di 12 anni, sono necessari almeno 25 anni perché possa essere chiamato "Extra Vecchio". Tempi lunghi che mantengono inalterati profumi, sapori ma soprattutto valori. Perché ogni bottiglietta ha una sua storia da raccontare, tra personaggi, territorio e una inconfondibile qualità. In ogni batteria di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP non c'è solo

un pregiato condimento, ma ricordi, emozioni e legami familiari.

Autentico, antico e moderno allo stesso tempo. Con alle spalle un comparto produttivo che si evolve al passo coi tempi senza alterarne le specificità organolettiche, rispondendo in tempo reale alle sfide del presente. Passi importanti sono stati fatti nell'ultimo anno soprattutto in termini di sostenibilità, con lo sviluppo delle Regole di Categoria di Prodotto per l'ottenimento del marchio Made Green in Italy, che associa alla forza del «Made in Italy» un messaggio ecologico come l'introduzione, nelle aziende che si sceglieranno di adottarlo, di un sistema di monitoraggio ambientale sul ciclo di vita, nonché l'idea di competizione sulle performance ambientali. ▣

Massimo Antonino Cascone
Giornalista, laureato in Giurisprudenza. Esperto di geopolitica e cultore dell'agroalimentare ecosostenibile, è cofondatore di "KairosTV" e membro di "Come Don Chisciotte". "È sempre l'occasione giusta per cambiare la realtà".

Il vino nettare di bellezza:

“VINOTERAPIA”

“Il vino sia la tua medicina” citava Ippocrate. Infatti, studi e ricerche hanno confermato che il vino, oltre ad essere importante per la nostra alimentazione, è diventato un alleato di bellezza. .

di Maria Luisa Guerriero

Il vino è da sempre considerato il nettare degli Dei, un elisir prezioso per il nostro organismo, ha ottimi benefici sulla salute, è portatore di benessere e buon umore. Insomma, che il vino faccia bene è una certezza che viene tramandata, dall’antichità addirittura, da culture lontane nel tempo come quella greca e romana.
“Il vino sia la tua medicina” citava Ippocrate. Infatti, studi e ricerche hanno confermato che il vino, oltre ad essere importante per la nostra alimentazione, è diventato un alleato di bellezza.
La Vinoterapia è una tecnica che si sta diffondendo in Italia, ma è già conosciuta in Europa. I trattamenti al vino trovano i loro natali in Francia, nella zona del Bordeaux. Infatti, negli anni ’90 Mathilde Cathiard Thomas, figlia di proprietari di vigne Chateau Smith Haut-Lafitte fuori Bordeaux e fondatrice del marchio Caudalie, insieme al medico Joseph Vercauteren, all’epoca impegnato nello studio dei polifenoli, hanno scoperto la loro efficacia contro i radicali liberi.
Alla base c’è la rinomata proprietà antiossidante dell’uva e del vino che favorisce l’eliminazione di cellule morte e aiuta a liberarci dei radicali liberi, rendendo la pelle più tonica, migliorandone idratazione e tono.
Il vino si conferma così un valido alleato nel mondo dell’estetica, usato e apprezzato in molti centri benessere e spa che sempre più spesso offrono alla loro clientela trattamenti a base di uva o vino. Le cure possibili sono numerose: massaggi rassodanti e anti age, maschere e scrub.
La vite e l’uva hanno poteri eccezionali per la pelle, come la sostanza contenuta nella buccia dell’uva rossa, il resveratrolo, un principio naturale dalla funzione rimpolpante, vitamine B e C, sali minerali e quercetina in grado di proteggere la pelle dall’invecchiamento precoce, oppure tannini, antociani e flavonodi che neutralizzano i radicali liberi che danneggiano le cellule, o gli antiossidanti che inibiscono gli enzimi catalizzatori di reazioni ossidative.
La miscelazione del vino con altre sostanze, come il succo di limone ed erbe aromatiche, e

minerali consente di sfruttare la fermentazione del vino e contrastare l'invecchiamento della pelle e del nostro organismo.

Quali trattamenti si possono fare con il vino?

Gli obiettivi di un trattamento di vinoterapia possono essere vari: dimagrimento, azione antistress, depurazione. Se la punta di diamante delle proprietà salutari dell'uva è la capacità antiossidante, grazie all'alto contenuto di polifenoli, è altrettanto vero che gli effetti benefici del vino non si limitano alla lotta contro le rughe. Dallo scrub ossigenante con le vinacce essiccate, al massaggio con olio di vinacciolo, ricchissimo di polifenoli, all'impacco drenate di vinacce e vite rossa, fantastico trattamento anticellulite. O ancora i bagni con concentrato di vino arricchito di oli essenziali. L'uva con la sua azione elasticizzante stimola e aiuta la prodizione di collagene e attiva la circolazione.
Altri effetti benefici della Vinoterapia sono la riduzione dello stress e la facilitazione del dimagrimento rimodellando e tonificando.
Uno dei trattamenti per eccellenza è il Bagno nella Botte: un idromassaggio in una vera botte di rovere con estratti d'uva, vinaccioli, vinacce e oli biologici, un vero e proprio elisir di salute e bellezza in cui sfruttare al meglio tutto il piacere e il potere benefico dell'uva.

Navigando in internet è possibile scoprire diversi trattamenti con il vino da fare a casa, ad esempio:
Scrub total body.
Unire il vino con zucchero di canna, miele e oli essenziale di limone. Massaggiato energicamente su tutto il corpo rinnova l'epidermide eliminando ispessimenti e le cellule morte.
Maschera anti-età viso.
Aggiungere a 50ml di vino rosso un cucchiaio di argilla bianca, un cucchiaino di miele e qualche goccia di olio, meglio se di vinaccioli o di argan, quindi mescolare fino ad ottenere una crema densa e senza grumi da stendere sul viso, evitando il contorno occhi. Lasciare in posa per circa un quarto d'ora prima di risciacquare e applicare la crema.
Bagno di vino rilassante.
Aggiungere 4 bicchieri di vino rosso alla acqua del bagno, 4 cucchiai di miele e 2 cucchiai di bicarbonato.
Bagno di vino tonificante. Utilizzare 4 bicchieri di vino rosso, 500 grammi di sale, 10 gocce di olio essenziale di rosmarino o limone.

Soggetti allergici o con problemi dermatologici potrebbero avere degli effetti collaterali indesiderati. È bene dunque consultare prima un medico se si desidera utilizzare questi trattamenti. ▣

Maria Luisa Guerriero
Architetto, vive e lavora a Milano, con interesse per design e architettura sostenibile. Sviluppa progetti di interior residenziale, con ricerca di studio di materiali e tecniche e attività di consulenza in sicurezza del lavoro.

FORMAGGI DI CANTINA

In Veneto il primo laboratorio di affinamento di formaggi in Italia

La figura dell'affinatore sta prendendo piede anche in Italia, soprattutto in Trentino Alto Adige e in Veneto, dove risiedono alcuni dei più grandi e rinomati professionisti del settore.

di Nicoletta Curradi

Ma cosa si fa in un laboratorio di questo tipo? L'affinatore di formaggi è una figura professionale relativamente recente. Nasce in Francia questa pratica di affinare i formaggi, cioè di occuparsi della loro stagionatura dopo che sono stati prodotti, quindi di prenderli ancora freschi dal caseificio e di portarli a un'ottimale maturazione tenendo in conto svariati fattori, come le caratteristiche organolettiche del formaggio, la temperatura, l'umidità.
La figura dell'affinatore sta prendendo piede anche in

Italia, soprattutto in Trentino Alto Adige e in Veneto, dove risiedono alcuni dei più grandi e rinomati affinatori di formaggio, come la Casearia Carpenedo a Camalò, provincia di Treviso, che oggi è riconosciuta come primo laboratorio di affinamento di formaggi in Italia.
L'affinatore di formaggio ha alle spalle una vasta conoscenza del formaggio e delle sue tecniche di produzione, seleziona, quindi, solo quelli che ritiene più buoni e sani, privilegiando i formaggi ottenuti con latte crudo e preferibilmente d'alpeggio, ma anche formaggi da tutta Italia e da tutto il mondo.
L'affinatore lavora il formaggio fresco e lo segue per tutta la fase di stagionatura. Per esempio, può decidere di inoculare delle muffe, oppure di aromatizzarlo con erbe o spezie, immergerlo nelle vinacce, avvolgerlo nella paglia o nelle foglie di tabacco, scegliere il giusto locale di affinamento come grotte naturali, cantine e così via.
Si tratta quindi di valorizzare il formaggio, di estrapolarne le sue caratteristiche uniche, ottenendo così un prodotto di altissima qualità, raro e pregiato, che poi viene venduto a un mercato di nicchia, ai grandi ristoranti stellati e alle gastronomie specializzate.
La Casearia Carpenedo in Veneto ha origine dalla grande visione creativa del suo fondatore, Antonio Carpenedo, fin da bambino spinto da una passione che da sempre fa parte del DNA di famiglia. Ogni singola creazione, infatti, è molto di più di un semplice

prodotto caseario destinato al consumo, ma ha un fine preciso, come lui stesso dichiara: "*i nostri formaggi sono fatti soprattutto per donare emozioni*". Quella sviluppata da Carpenedo è una vera e propria arte, interpretata fin dall'inizio con grande passione, lavorando materie prime selezionate con cura e regalando profumi e sentori unici; è una narrazione ogni volta diversa, frutto di una estrema sensibilità e amore per la famiglia e per la vita.
La storia dell'azienda ha inizio ai primi del 1900, quando Ernesto Carpenedo iniziò come "casoin", che in dialetto veneto vuol dire pizzicagnolo, in un negozio di alimentari a Preganziol (Treviso). Il figlio cresce nella bottega del padre ereditando la sua passione per i formaggi. L'avventura come casaro prende il via negli anni '60 con la gestione di un piccolo caseificio in provincia di Treviso dove con l'aiuto di un amico tecnico casaro impara l'arte del formaggio da autodidatta. Nel 1965 Antonio fu uno dei primi a esportare fuori dalla provincia di Treviso e poi in altre regioni la "Casata Carpenedo", oggi conosciuta e apprezzata come Casatella Trevigiana Dop.
Il 1976 segna l'inizio di un'altra avvincente sfida, quella di affinatore, con la riscoperta di un'antica tradizione contadina della zona del Piave, ponendo il formaggio sotto le vinacce durante la vendemmia; un'usanza che pare abbia origine nella prima guerra mondiale, quando i contadini per preservare le forme di formaggio dalle razzie le nascondevano sotto le vinacce in fermentazione. Fu allora che si iniziarono a produrre le prime forme di formaggio affinato in vino e vinaccia che presero il nome di Ubriaco e che divenne un marchio registrato di proprietà esclusiva dell'azienda. Da allora Antonio esprime pienamente la sua innata creatività e forte visione trasformando l'azienda nel primo laboratorio di affinamento caseario riconosciuto in Italia.
Dall'utilizzo delle vinacce, passa alla sperimentazione di nuovi ingredienti come fieno, foglie di noce, pepe, spezie, birra, liquori e molti altri che oggi compongono il vasto repertorio dei "Formaggi di Cantina".
Oggi l'azienda è guidata dai figli Ernesto, direttore di produzione, e Alessandro, direttore commerciale, che con grande impegno e caparbietà sono riusciti a inserirsi nel mercato internazionale, tanto che i loro prodotti oggi sono presenti in oltre 30 Paesi nel mondo.
La gamma di produzione comprende prodotti esclusivi tra formaggi erborinati, affinati o selezioni speciali in edizione limitata, per un'offerta di indiscussa eccellenza e varietà a prova dei palati più esigenti. In particolare ricordiamo: Blu61®, Vento d'Estate®, l'Ubriaco®, marchio coniato e registrato proprio dall'azienda, disponibile nelle versioni al Raboso, al Prosecco DOC e all'Amarone Valpolicella DOCG.
Questi prodotti si possono trovare in Italia nelle migliori gastronomie specializzate o con il marchio Accademia del Formaggio in alcune catene della GDO, mentre all'estero sono presenti tra gli altri presso i prestigiosi magazzini Harrod's, El Corte Inglès, e in Usa presso Wholefood, Kroger e Murray's. ▣

Nicoletta Curradi
Appassionata di lingue straniere e di viaggi, è dedita alla scrittura da tempo immemorabile. La sua frase? *"Un vero giornalista spiega benissimo quello che non conosce"*.

MAX INFORMATION

AUTENTICO ALL'ORIGINE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Scegli il gusto certo dell'Indicazione Geografica Protetta.

Ogni goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP custodisce il sapore, la passione, la storia del suo territorio d'origine. Ogni giorno, a tavola, puoi assaporare la cultura di questa terra che ha costruito nel gusto e nella tradizione la sua identità. Il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**, attraverso una costante attività di vigilanza, salvaguardia e valorizzazione, ti garantisce questo prodotto unico, originale, autentico.

Seguici su Twitter, Facebook e Instagram - www.consorziobalsamico.it -

CONSORZIO TUTELA

VINO, elisir di benessere

Se in passato sono stati i Greci, i Romani e gli Arabi a scoprire quanto bene ha potuto fare l'uva alla pelle, in Alto Adige è il sapere dei contadini ad aver ispirato straordinarie linee di cosmesi.

di Uta Radakovich. Foto di Christian Brechels, Alberto Campanile, Roswitha Mair, Tiberio Sorvillo, Sarner Natur Trhes

L'Alto Adige con i suoi soli 5.300 ettari e lo 0,7 % della produzione vinicola nazionale è una realtà molto piccola, tuttavia nel mondo vitivinicolo è una vera grandezza: 20 vitigni diversi, 2 vitigni autoctoni (Schiava e Lagrein) e ogni anno innumerevoli riconoscimenti nazionali (3 bicchieri del Gambero Rosso) e internazionali (Wine Spectator). Non c'è dunque da meravigliarsi che il vino sia entrato con entusiasmo anche nelle spa e nei centri benessere. Gli effetti benefici del vino, ma ancora di più degli acini e dei vinaccioli, sono noti fin dall'antichità. La ricerca e l'analisi delle proprietà salutari sono molto più recenti. Ora si parla di polifenoli, di oli essenziali, di resveratrolo, tutti elementi che aiutano la produzione di antiossidanti e l'idratazione della pelle con effetti "anti-aging".

Le "lacrime" delle viti e polvere di vinaccioli

Se in passato sono stati i Greci, i Romani e gli Arabi a scoprire quanto bene ha potuto fare l'uva alla pelle, in Alto Adige è il sapere dei contadini ad aver

ispirato la linea di cosmesi Acqua Vinea Nobilis. Quando a primavera nei vigneti vengono potate le viti, fuoriesce la linfa, le “lacrime della vite”. Un tempo i vignaioli con questa linfa si bagnavano il viso e le parti attorno agli occhi. Questa linfa preziosa viene raccolta nella tenuta Manincor al Lago di Caldaro. I tre vitigni (Schiava, Lagrein e Gewürztraminer), che crescono attorno al Lago di Caldaro, costituiscono la base della linea cosmetica VinPellis. Con le bucce degli acini, che contengono antiossidanti e vitamine, si producono crema, siero, latte e tonico per combattere l’invecchiamento della pelle. La polvere di vinaccioli è invece la base dei prodotti (creme ed emulsioni) della ditta Gian Maria Amatori con sede a Corvara in Alta Badia. Antibatterici e rivitalizzanti per la pelle sono i diversi prodotti bio

A pagina 102,
vigneti al Lago di Caldaro - in primo piano la Tenuta Manincor.

In questa pagina,
vigneto a pergola.

GRANAPADANO.IT

GRANA PADANO DOP, IL TESORO DELLA NOSTRA TRADIZIONE.

Il nostro formaggio nasce attorno all’anno 1135, quando i monaci Cistercensi dei monasteri della fertile Pianura Padana scoprirono un metodo innovativo per conservare le eccedenze di latte: un formaggio a pasta dura e cotta, capace, attraverso la stagionatura, di fare del tempo la sua forza. Crearono un autentico capolavoro, un formaggio delizioso, in grado di preservare intatti i valori nutritivi del latte fresco. Da allora, il modo in cui facciamo il nostro formaggio è rimasto invariato nei secoli. Si è tramandato di generazione in generazione, rimanendo identico nel gusto e nell’aroma per quasi un millennio. Perché?

LA DOP VUOL DIRE TANTE COSE, TUTTE BUONISSIME.

- Lo stretto legame con il territorio, che nel caso del Grana Padano è formato da tutta la Lombardia, buona parte del Veneto, il Piemonte, l’emiliana Piacenza e il Trentino. Infatti il latte, i caseifici e i magazzini di stagionatura del Grana Padano si trovano, da quasi mille anni, solo in questa zona.

- Il rispetto del disciplinare di produzione, che indica con precisione cosa possano mangiare le mucche, come debba essere lavorato il latte e come vada stagionato il Grana Padano, per far sì che venga sempre mantenuta l’altissima qualità di questo antico alimento.

- Controlli rigorosi, che partono dalle materie prime e arrivano fino alla fase di confezionamento, per garantire sempre la massima sicurezza al consumatore.

Questo rigore non è proprio di tutti di prodotti, ma solo di quelli a marchio DOP. Per questo Grana Padano è così orgoglioso di aver ricevuto la Denominazione di Origine Protetta: significa che il nostro formaggio è unico. E lo rimarrà nel tempo.

GRANA PADANO

IL BUONO CHE C’È IN NOI

In questa pagina, relax e benessere in Alto Adige.

A pagina 107, raccolta lacrime per Acqua Vinea Nobilis.

(sali da bagno, maschere viso, creme, sieri e lozioni) a base di acini e vino del “Kräuterschlössl”, il castellino delle erbe, a Coldrano in Val Venosta. La linea di prodotti cosmetici delle Terme Merano a base di uva dell’Alto Adige (maschere, sieri e creme) è disponibile per l’acquisto online, ma ovviamente fa anche parte dei tanti trattamenti esclusivi offerti nella spa delle Terme.

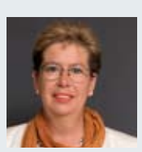
Peeling, massaggi e bagni

Alcuni anni fa in Alto Adige è nato il gruppo dei 29 Vinum Hotels, dove – come dice il nome – il vino gioca un ruolo fondamentale, anche nelle spa. Peeling ai vinaccioli, massaggi all’olio di semi d’uva e un buon bicchiere di vino fanno parte dei vari rituali offerti al Romantikhotel Turm a Fiè allo Sciliar, all’Hotel Pacherhof a Novacella/Bressanone, all’Hotel Stroblhof ad Appiano, all’Hotel Ansitz Plantitscherhof a Merano e all’Hotel Muchele a Postal. Trattamenti viso al Sauvignon o Trehs, maschere vino, peeling al sale e olio di vinaccioli, come anche impacchi alla vinaccia vengono proposti nella spa dell’Hotel Stephanshof a Villandro e all’Hotel Feldthurnerhof a Velturno. La Tenuta Klosterhof a Caldaro propone peeling, impacchi e massaggi. La propria linea cosmetica “Vin Pur” a base di uva è al centro dei trattamenti nella spa dell’Hotel Schloss Korb ad Appiano. Nel Romantikhotel Oberwirt a Marlengo il peeling ai vinaccioli è “addolcito” dal miele, mentre

all’impacco ai vinaccioli viene aggiunto anche il fango. Peeling, massaggi, bagni alla vinaccia di uva Schiava, impacchi al burro di vinacciolo si fanno all’Hotel Mein Matillhof a Laces in Val Venosta. La vinoterapia è la proposta del Vinhotel Weinmesser a Scena.
Oltre ai Vinum Hotels le vinacce di Chardonnay, da coltivazione biologica, sono gli ingredienti del bagno di vinacce all’Hotel & Country Obereggen in Val d’Ega.

Per saperne di più:

Vini Alto Adige : *www.vinialtoadige.com*
Benessere e relax Alto Adige: *www.suedtirol.info/it/esperienze/benessere-e-relax* ▣



Uta Radakovich
Giornalista, da oltre 40 anni si occupa della comunicazione, ufficio stampa e progetti editoriali per l’Alto Adige. Appassionata di montagna, turismo, tradizioni, vino e food, ha scritto varie guide e libri.

http://www

ASA

tampa Agroalimentare Italiana

Diventa Socio

SIAMO RUBRICHE AGENDA PARLIAMO DI... INIZIATIVE ASA NEWSLETTER CONTATTI RISERVATO ASA

SOCIAL NETWORK:
ATTENZIONE AGLI EFFETTI COLLATERALI

GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

el 30 Luglio 2017

nmia in Toscana a rischio a

Le nostre rubriche

LE CONVENZION
PER I PROPRI ASS

CORSI DI APPROFONDIMENTO PROF
DEDICATI AGLI ASSOCI

www.asa-press.com

oro benefico "A
ette grandi chef

nno esatto dal terremoto, esce in libreria e negli online store
andi Chef Italiani Insieme per Amatrice": un progetto editoriale a

LA BORSA DELLA SPESA

I pesci per la zuppa

31 Luglio / A cura di Enza Bettelli