

# UNIVERSO DIVINO

TUTTI PAZZI PER IL NETTARE DEGLI AMANTI DEL BUON BERE. E DEL BUON VIVERE. IL VINO È CULTURA E IMPRENDITORIA, FINANCHE SPETTACOLO. UN MONDO DOVE TRADIZIONE E INNOVAZIONE REGNANO SOVRANE

DI CHRISTIAN BENNA

**I**n alto i calici! Corre sul filo ebbro del paradosso la passione per il vino della Penisola. Gli italiani lo amano, lo studiano e lo sorvegliano sempre di più. Tanto che nell'ultimo triennio l'Ais, l'Associazione italiana sommelier, che conta 30 mila soci, ha aumentato dell'11% gli eventi formativi. Stiamo parlando di oltre 360 corsi l'anno, quasi uno al giorno, seguiti da più di 15 mila persone che vogliono conoscere meglio il pianeta del vino, a volte fino a farne una professione. Distinguere le grandi casate del Barbaresco e del Pinot nero non è più un segreto per moltissimi italiani, e l'abbinamento migliore con i piatti della tradizione gastronomica è diventato quasi uno sport

nazionale su cui tanti discettano. Eppure, nel momento forse più alto dell'interesse per il nettare di Bacco, la botte resta mezza piena coi consumi in discesa. Un male? Non proprio. Infatti, il vino da bevanda da tavola si sta spostando nella fascia alta dei beni di consumo, un piacere da gustare con moderazione e puntando sulla qualità. Ma soprattutto da conoscere per apprezzarne storia. E perché no, per imparare a conoscere i territori, in un cocktail di enogastronomia e turismo. Lo conferma Fabio Gallo, il presidente dell'Ais Piemonte, che farà gli onori di casa al 48esimo congresso nazionale dei sommelier italiani (dedicato al vitigno Nebbiolo in tutte le sue sfumature) in programma nei palazzi storici di Torino il

22, 23 e 24 novembre. «È vero che se ne parla sempre di più ma se ne beve sempre di meno», dice Gallo: «Il vino da prodotto alimentare è ormai un bene edonistico, da assaporare e da conoscere. L'interesse per questo mondo sta crescendo moltissimo, ma siamo ancora lontani da una vera cultura del vino, e la sua divulgazione è un po' la nostra missione per gli anni a venire».

## SAPORE DI CLUB

**C**'è chi lo fa ascoltando jazz, chi a teatro o all'aria aperta. E c'è chi abina al vino una visita alle cantine, passeggiate in bicicletta immerse tra vigni e opere d'arte. Sorseggiare un rosso è ormai un'esperienza multisenso- >>

### Matteo MARZOTTO



**Dove** Veneto, Lombardia e Sicilia  
**Quanto** 8 tenute  
**Tipi di vino**

Rossi, bianchi, spumanti, distillati da dessert e acquavite esportati in 40 Paesi nel mondo. Sono tutti racchiusi sotto un'unica etichetta, Santa Margherita

### Lefizia MORATTI



**Dove** Castello di Cicognola, Oltrepò pavese  
**Quanto** 17 ettari  
**Tipi di vino**

La Maga e il Dodicidodici (da uve Barbera) e il More (Pinot nero). Con la consulenza dell'enologo Roberto Cotarella, sono nati anche gli spumanti Brut e Pas Dosé Rosé

### Gianna NANNINI



**Dove** Certosa di Belriguardo, a sette km da Siena  
**Quanto** 8 ettari  
**Tipi di vino**

Tre rossi Igt a base di Sangiovese: Baccano, Rosso di Clausura e Chioistro di Venere (a prevalenza di Cabernet sauvignon)

### Paolo ROSSI



**Dove** Bucine, provincia di Arezzo, in Val D'Ambra  
**Quanto** 5 ettari  
**Tipi di vino**

Borgo Cennina, rosso dalle uve Sangiovese del resort Poggio Cennina. Nella struttura viene prodotto olio biologico

### Massimo D'ALEMA



**Dove** Umbria, tra Narni e Otricoli  
**Quanto** 15 ettari  
**Tipi di vino**

Dopo il classico Nerosé, l'azienda agricola La Madeleine ha appena sfornato il Narnot, un rosso in stile Bordolese (il nome deriva dalla fusione dei due comuni d'origine). Famoso anche Sfide, dal nome "politico"

### Andrea ILLY



**Dove** Montalcino  
**Quanto** 24 ettari  
**Tipi di vino**

La famiglia ha rilevato l'azienda agricola Mastrojanni che produce, oltre al Brunello, vini di pregio come Schiena d'asino, Rosso di Montalcino, San Pio, il Moscato Botrys e un tipo di grappa

### STING



**Dove** Figline Valdarno  
**Quanto** 350 ettari  
**Tipi di vino**

Un Chianti Docg e un Igt Toscana con base sangiovese. La tenuta Palagio produce pure miele, salumi, marmellate e frutta. È anche possibile, per 262 euro al giorno, vendemmiare i filari vip

### Bob DYLAN



**Dove** Nelle Marche a Numana, provincia di Ancona  
**Quanto** 150 ettari  
**Tipi di vino**

L'Igt Planes Waves è stato creato su richiesta del rocker, basandosi sui suoi gusti, dalla Fattoria Le Terrazze. Sul retro l'etichetta riporta l'autografo del cantante



**SCARPE D'ANNATA**

Si chiama Moreschi 1946 Guado al Tasso la limited edition delle calzature realizzate a mano e tinte con le vinacce del celebre vino delle cantine Antinori. Si tratta di francesine da uomo uniche, capolavori dell'artigianato, destinate ad appassionati, cultori e collezionisti di tutto il mondo che saranno poste in vendita a partire dal prossimo mese di dicembre. Solo 120 le paia a disposizione dei fortunati intenditori che vorranno accaparrarsele

riale, dove i produttori si sfidano a colpi di fantasia per attrarre nuovi adepti ai segreti di Bacco. Perché il club del vino assomiglia sempre più a un luogo per intenditori, un mondo a tratti esclusivo per chi sa valutare a colpo d'occhio colore, limpidezza e consistenza della bevanda. E per ingentilire la scena, la degustazione spalanca le porte di nuovi abbinamenti. Forse i vecchi vignaioli sorrideranno nel vedere quante sottigliezze ruotano attorno al prodotto delle fatiche dei campi. Tant'è che nell'Italia delle mille sagre, tante in omaggio del vino, si moltiplicano le più sobrie ed eleganti degustazioni. Occasioni per imparare a distinguere e conoscere aromi e profumi. E per legare la passione del vino a nuove esperienze culturali e turistiche. José Rallo di Donnafugata si è inventata le degustazioni in jazz, in Alto Adige le cantine aperte sono tap-



pe di itinerari in bicicletta; per la Toscana il Wine Tourism è un pacchetto turistico a tutto tondo. Insomma il consumo è cambiato. E va oltre il calice. Ed è diventato anche più femminile: sempre più donne si avvicinano al vino da intenditrici, da conoscitrici o da semplici appassionate. E bisogna sfatare anche un mito: piace sempre più anche alle giovani generazioni.

**VIGNAIOLI IMPRENDITORI**

Ritorno ai valori della terra. Dolci paronomi tra i vitigni delle colline. E il piacere della campagna. Il vino si è trasformato in emblema del buon vivere che sta riportando in auge tutto il mondo dell'agricoltura anche come stile di vita e, perché no, di investimento. Lo dimostra il sempre più nutrito numero di industriali,

uomini d'affari, politici e artisti che scelgono di dedicarsi (anche solo part-time) a viti e vigneti. L'ex sindaco di Milano Letizia Moratti è proprietaria, insieme con il marito Gian Marco, del Castello di Cicognola, nell'Oltrepò Pavese, dove produce, grazie ai consigli dell'enologo Riccardo Cotarella, La Maga e il Dodicidodici (da uve barbera) e il More (Pinot Nero). I coniugi D'Alema nel 2008 hanno ac-

**UNA QUESTIONE DI FAMIGLIA**

Abbandonata la F1, Jarno Trulli ha trasformato una passione in un lavoro. Sulle orme del nonno...

«**C**i vuole talento sia in pista come tra le vigne». Parola di Jarno Trulli, classe 1974, dal '97 al 2011 pilota di Formula 1 a bordo di Renault, Toyota, Jordan e Lotus, che da qualche anno ha convertito la passione per la velocità al piacere della lentezza delle vigne.

**Come nasce la sua passione per il vino?**

Nella mia storia familiare: mio nonno era un commerciante e produceva vino. La mia vita ha percorso strade diverse e quando mi sono ritrovato a girare il mondo - già ai tempi del karting - la ristorazione e il vino tricolori sono sempre stati per me una sorta di seconda casa.

**Quando e perché ha deciso di investire nell'azienda vitivinicola Castorani?**

È stato il risultato di una serie di coincidenze.

Alcuni amici avevano saputo di un bellissimo podere in vendita e hanno reso partecipe me, il mio manager Lucio Cavuto e mio padre Enzo.

Quando abbiamo visto la proprietà ne abbiamo colto tutte le potenzialità. Il podere, bellissimo, sorge su un altipiano protetto dalle grandi montagne abruzzesi a 350 metri sul livello del mare.

**Ci può raccontare il vino Jarno?**

Una cosa è certa: ha un suo carattere unico. Frutto

dell'appassimento in fruttaia delle uve Montepulciano, ci ha permesso di esplorare territori enologici nuovi, che è difficile descrivere senza degustarlo.

**Quali sono i suoi vini preferiti? Qual è il migliore per celebrare una vittoria o per assopire una sconfitta?**

Il mio vino preferito è *Jarno Rosso*. Oggi festeggerei una vittoria con il nostro Metodo Classico, ancora in affinamento, ma già buona (pensiamo di metterlo in commercio da Natale). Per una delusione, mi affiderei al nostro passito bianco o alle grappe distillate dalle vinacce del Montepulciano appassito.

**Ci sono analogie tra le corse e il vino?**

Attenzione e concentrazione sono due ingredienti utili in ogni campo, ma nello sport motoristico e nella produzione del vino mi sembra siano fondamentali. Il talento del pilota e le qualità del vigneto sanno segnare la differenza, ma ci vuole costanza e dedizione.

**Quali sono le novità di Castorani per il 2014?**

Nella Castorani vige la regola di tenersi impegnati costantemente in nuovi progetti, proprio come in F1. In azienda stiamo migliorando la struttura, al fine di implementare la ricettività di clienti e appassionati. Conoscere i luoghi e le persone che producono un vino è il completamento dell'esperienza sensoriale.

**STILE DI VITA**

La crescente passione per il mondo del vino coinvolge fasce sempre più ampie della popolazione. Crescono, infatti, le degustazioni pensate per il grande pubblico: occasioni ben diverse dalle tradizionali sagre popolari, il cui scopo è insegnare a conoscere, apprezzare e abbinare al meglio il nettare col cibo

quistato un'azienda agricola di 15 ettari in Umbria, tra Narni e Otricoli, e l'hanno chiamata La Madeleine. Ha appena sfornato, dopo il classico Nerosé, il Narnot, un rosso in stile Bordolese. La famiglia Marzotto possiede ben otto tenute in varie zone d'Italia. In Toscana, in pieno "Chiantishire", è tutto un pullulare di vip che si dedicano al vino. La rocker senese Gianna Nannini produce in un ex mona-

stero a 7 km da Siena tre rossi Igt a base di Sangiovese; nella tenuta del Borro la famiglia Ferragamo possiede vitigni Merlot, Syrah, Cabernet sauvignon, Sangiovese e Petit verdot; a pochi chilometri di distanza, a Figline Valdarno, anche la pop star inglese Sting ha acquistato una tenuta di 350 ettari. E da questi parti ci sono le cascine vitivinicole di Paolo Rossi (a Bucine, provincia di Arezzo). E non >>

**COS'È IL TASTEVIN**

Per conoscere l'utilizzo del tastevin, quella sorta di medaglione al collo dei sommelier, basta andare all'epoca in cui nacquero i sommelier, i primi coppieri che dovevano assaggiarlo prima che finisse nei bicchieri dei re e dei nobili, per lo più coppe smaltate o di metallo scuro, dov'era molto difficile analizzare il vino: il tastevin rispondeva appunto all'esigenza di capire se il vino fosse effettivamente di un colore vivo, fresco e senza particelle in sospensione. Siamo abituati a vini puliti e trasparenti ma è una condizione standard da solo



una cinquantina di anni: prima era comune trovare particelle di varia natura in sospensione dovute alla lavorazione del vino e ad altri

fattori. Ecco che il tastevin, d'argento, riusciva grazie alle sue bolle grandi concave a evidenziare la presenza

di torbidità sospette. Soprattutto le bolle concave più grandi servivano appunto ad analizzare colore, trasparenza e limpidezza dei vini rossi, mentre le 11 tacche oblique servivano a fare lo stesso ma per i vini bianchi, dove le particelle sono più piccole e l'occhio può essere ingannato dal riflesso dell'argento. La bolla grande centrale aveva invece un ruolo di stabilire il livello entro il quale doveva essere riempito il tastevin. Le altre bolle convesse avevano il ruolo di arieggiare il vino che veniva sempre fatto abilmente ruotare all'interno del tastevin stesso, operazione non semplice come ruotare lo stesso vino in un bicchiere con il

bordo molto più alto. Completavano lo strumento una maniglia dove infilare l'indice che insieme al pollice sosteneva il tastevin mentre il sommelier avvicinava (molto) il naso per l'analisi olfattiva.

**OCCHIO ALLA LINGUA**

Si è soliti suddividere la lingua in varie parti in base alla capacità dei suoi recettori, capaci di apprezzare il dolce sulla punta, l'amaro sulla parte posteriore, l'acido nelle zone centrali e il salato sui lati, ricordando che invece i profumi, anche se percepiti durante l'assaggio sono sempre e comunque percepiti dal naso e non dal palato in sé. Seppur studi più recenti abbiano dimostrato

che le sensazioni coinvolte nell'assaggio sono di più di queste quattro (sarebbero almeno sei) e le papille gustative sono in realtà tutte capaci di sentire i gusti fondamentali. Potete sperimentarlo anche voi stessi con dello zucchero che si percepisce molto bene anche in altre zone del nostro palato che non siano la punta della lingua. Piuttosto, quando si assaggia un vino oggi si preferisce far valutare a chi assaggia il feeling complessivo che si produce in bocca dando molta importanza al volume del vino, alla sua capacità di rinfrescare (quindi produrre salivazione, tipico di vini freschi come bianchi e rossi giovani e vini con bollicine) e, al contrario, far

evaporare la saliva mediante l'azione dell'alcol o con i tannini, le molecole responsabili del colore rosso e della sensazione di rugosità sulle gengive che proviamo quando assaggiamo senza abbinamento con il cibo alcuni vini, spesso giovani rossi o vitigni particolarmente ricchi di queste sostanze come nebbiolo, aglianico e sagrantino. Altro aspetto della lingua e del palato che viene sempre più considerato è la sensazione di "umami", il famoso quinto gusto legato ad alimenti particolari come pomodori, alghe, soia, funghi e formaggi stagionati, una sorta di tridimensionalità del sapore che rende alcuni alimenti più appaganti rispetto ad altri.

**STAPPA UNA APP**  
Anche il sommelier diventa digitale. Nelle principali piattaforme mobili stanno fiorendo applicazioni che ci danno una mano a conoscere e catalogare il mondo di rossi, bianchi e rosè.

È il caso di Vivino: basta scattare una foto all'etichetta per leggere recensioni e giudizi sulla bottiglia di vino che si sta per sorseggiare;

Oppure Wine Secretary, una cantina virtuale che tiene conto dei vini che abbiamo assaporato.

Con Mysommelier invece il software ci viene in aiuto per trovare i migliori abbinamenti tra il piatto che stiamo cucinando e i vini.

Grazie a VisitCantina, troviamo in tempo reale aggiornamenti sulle cantine aperte e gli orari di visita.

Un utile consiglio, prima di mettersi alla guida o per misurare il nostro consumo settimanale, lo offre Wise Drinking, un'applicazione che considera il tipo di bevanda ingerita (vino, superalcolici o altro), volume, sesso e peso dell'utente, e ci avverte quando stiamo esagerando con i brindisi.

mancono i casi di successo internazionale. Come quello di Antonio Moretti, socio di Prada e creatore del polo del lusso che ha sfornato griffe come Arfango, Bonora, Pull Love e Carshoe, che nella tenuta Setteponti produce l'Oreno (Sangiovese più Merlot e Cabernet, tra i 10 migliori vini al mondo secondo la classifica di Wine Spectator).

**BIOLOGICO E IN RETE**

L'ultimo trend in fatto di vino è la versione biologica. Parliamo ancora di una nicchia di mercato, circa il 7% della superficie coltivata. Eppure il record di conversioni al bio indica una nuova strada per il vino made in Italy. Il caso più emblematico in Lombardia è quello di Berlucchi, il colosso delle bollicine con una produzione annua di 4,2 milioni di bottiglie, che ha iscritto tutti i vigneti al registro di uva biologica. Al Vinitaly di Verona, inoltre, quest'anno è stata abbinata, per la prima volta, anche una sezione dedicata alla coltivazione biologica. L'altra tendenza arriva dagli acquisti on line. Si tratta ancora di una goccia nel mare del commercio del vino che supera di poco i 30 milioni di euro l'anno, ma gli osservatori ne stimano grandi potenzialità di crescita. Wineshop ha registrato 58 mila bottiglie spedite l'anno scorso, con una proposta al consuma-

UN FILM TIRA L'ALTRO



Il vino accompagna la vita e le imprese di tanti personaggi cinematografici. Ma alcune pellicole più di altre esaltano il piacere e il valore del prezioso nettare. Da sopra in senso antiorario: La grande abbuffata con Marcello Mastroianni e Ugo Tognazzi ('73); Un'ottima annata di Ridley Scott con Russell Crowe ('06), Sideways con Paul Giamatti ('04), e French Kiss con Kevin Kline e Meg Ryan ('95)



tore di circa 400 etichette. «Nel settore alimentare», spiega Paolo Camozzi, gastronomo di Cortilia, piattaforma on line per l'acquisto di prodotti agroalimentari dagli agricoltori e dagli allevatori locali, «stiamo assistendo a una continua crescita dell'e-commerce: secondo uno studio Agriventure-Coldiretti nel 2013 in Ita-

lia la spesa alimentare sul Web è stata di 132 milioni di euro, in aumento del 18% anno su anno. Parallelamente, Internet è anche la principale fonte d'informazione che ci orienta negli acquisti. Si tratta di un enorme potenziale per il settore. Gli utenti chiedono di poter effettuare spese complete e veloci in Rete e sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti e alla loro sostenibilità. Ecco perché, a fronte di questa domanda, abbiamo inserito nell'offerta di Cortilia alcune referenze di vino artigianale».

**INTERNET È LA PRINCIPALE FONTE DI INFORMAZIONE PER L'ACQUISTO DI PRODOTTI SOSTENIBILI E DI QUALITÀ**

**ACCESSORI UTILI E INUTILI**

La quantità di ammenicoli legati al vino produce una fascinazione particolare soprattutto per le tante persone alle prime armi che pensano che corredarsi di molti oggetti sia un viatico per saperne di più. In realtà gli unici strumenti davvero utili sono dei cavatappi a doppia leva, dotati di lama per tagliare la capsula delle bottiglie, dei bicchieri ampi e comodi con un bevante largo e uno stelo piuttosto lungo dove poter apprezzare le sfumature dei vini assaggiati e un taccuino dove annotare quante più sensazioni possibili. Oltre a questo agli inizi è comodo un termometro, in grado di misurare la temperatura del vino che a seconda della tipologia influisce molto le nostre



sensazioni. Utili anche i tappi con pompa che eliminano l'aria nella bottiglia aperta che così può essere riassaggiata il giorno dopo senza che l'ossigeno abbia rovinato troppo il vino all'interno. Per il servizio a tavola i dischetti salvagoccia permettono di servire tante persone velocemente senza

sporcare tovaglie e tovaglioli. Il decanter per arieggiare ed eliminare particelle in sospensione è bello e scenografico, ma se si hanno bicchieri molto ampi e si fa attenzione a non versare il fondo di bottiglie di vini invecchiati può essere superfluo. Anzi, può essere controproducente perché espone il prezioso liquido a una quantità di ossigeno eccessiva finendo per ossidarne velocemente, rendendoci difficile apprezzare a pieno le sfumature di un vino ben invecchiato. Altro accessorio decisamente sconsigliato, perché pericoloso, è la sciabola, così come le altre armi per il sabrage, ovvero l'arte di far saltare il collo delle bottiglie di Champagne come facevano gli Ussari: se la bottiglia è ben raffreddata, basta il manico di un cucchiaino per ottenere lo stesso effetto...



© stokkele/istock/ThinkStock (1), panie, atback/istock/ThinkStock (1), Genlyimages (10), suifiloz/istock/ThinkStock (1), federicobio/istock/ThinkStock (1), 20th Century Fox (3), ST.LUCE - GRANDE CINEMA (1)

John Shuttleworth - Rivoluzionario Yacht Designer.



“A volte bisogna andare controcorrente per dare vita ad una rivoluzione.”



DEFY CONVENTION



ZOOM-ZOOM

**Mazda6. Cambia le regole del tuo business.**

John Shuttleworth ha rivoluzionato le regole della progettazione nautica, noi di Mazda quelle delle auto, creando la nuova Mazda6. Design accattivante e raffinato, motori innovativi e prestanti con il minimo dei consumi: questa è l'auto che porta il tuo business a raggiungere risultati incredibili. Questa è Mazda6.

- Diesel Euro 6
- Consumi fino a 25,6 Km/l\*
- Emissioni CO<sub>2</sub> a partire da 104 g/km
- Versione Berlina e Wagon
- Cambio manuale ed automatico
- Sicurezza premiata "5 stelle Euro NCAP"

\* Valori riferiti a Mazda6 2.2 diesel 150 CV 6MT wagon 4 porte. Consumo combinato da 15,6 a 25,6 Km/l, emissioni CO<sub>2</sub> da 104 a 150 g/Km.



www.mazda.it Mazda Italia