

La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

NASCE DI NOTTE IL BIANCO D'ORO DI DONNAFUGATA

di PARSIFAL

Ci sono nomi che si legano al cuore ed alla terra con la verace poesia della natura, che li fa diventare essenza quotidiana conferendo loro un'aura quasi sacra di eternità. Come se fossero sempre esistiti nei segreti dei virginei zampilli della surgiva di **Castalia**, lassù sul **Parnaso** ove la memoria si specchia nell'infinito a cavallo tra il mito e l'antichità. **Donnafugata** mi ricorda uno di questi. Pare l'emblema del vino siciliano come se avesse scritto ogni sua lettera a caratteri d'oro nelle radici della **Magna Grecia**, come se **Euripide** avesse immaginato le sue **Baccanti** cinte dai pampini del **Nero d'Avola**, i dipsomani satiri golosi di grappoli di **Ansonica** e gli **oinochoe** e la **patera** di **Dioniso** colmi dei mosti dolci e solari dello **Zibibbo**. Ma se d'incanto mi desto dall'onirica celia di **Fantaso** ecco che scopro come un discendente neofita alla **Scuola di Atene** che questa principessa della **Trinacria**, così florida di enoiche emozioni, vide la luce soltanto nel 1983.

Se il calamo vibrante di ellenici ricordi accosto e la penna del cultore dell'enologica arte impugno non posso che celebrare il mistero per cui in un quarto di secolo l'idea di **Giacomo Rallo** e della moglie **Gabriella**, eredi di una tradizione vitivinicola lunga 150 anni, si è concretizzata in metafora ove il rito di **Persefone** si fonde a quello delle **Tiadi**; ove quindi l'amore per la natura si sprigiona nella coltura "sacerdotale" della vite, in plaghe assolate ma onuste d'energia generatrice come quelle che circondano le storiche cantine della famiglia a **Marsala**, come le vigne di **Contessa Entellina** (comune della Doc), vicino a **Palermo**, o gli alberelli del **Moscato d'Alessandria** dell'isola di **Pantelleria**. Ai genitori si affiancarono i figli, **José** ed **Antonio**, che seppero puntare la bussola dell'azienda dritta sulla rotta della **Qualità Estrema**. Resta l'idea di **Giacomo Rallo**, fondatore di **Donnafugata**, di costruire un'azienda in grado di sviluppare in **Sicilia** un progetto produttivo e

VINI D'ITALIA: CONTESSA ENTELLINA

SCHEDA TECNICA

NOME: **CHIARANDA¹ - BIANCO DOC CONTESSA ENTELLINA**
PRODUTTORE: **DONNAFUGATA**
ZONA DI PRODUZIONE: **PALERMO - SICILIA**
MICROZONA: **CONTESSA ENTELLINA - PA**
VITIGNO: **ANSONICA E CHARDONNAY**
GRADAZIONE ALCOLICA: **13,5 % VOL.**
ABBINAMENTO: **PESCE AFFUMICATO, PASTA CON SUGHI SAPORITI**

NOTE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: **COLORE GIALLO DORATO, LIMPIDO E BRILLANTE**
PROFUMO: **DI FRUTTA GIALLA, VANIGLIA DOLCE E BURRO D'ARACHIDI**
SAPORE: **ROTONDO, VELLUTATO CON RETROGUSTO DI SPEZIE DOLCI**

culturale che valorizzasse l'identità del territorio e fosse in grado di assimilare il meglio della tecnica e della scienza enologica mondiale. Una scelta che felicemente si fonde nel "simposio" del **Merlo**: all'ombra dei vigneti così denominati nasce infatti l'uva del **Chiarandà (del Merlo)** quando nel 1992 l'internazionale e malleabile **Chardonnay** convola a nozze con il vitigno **Ansonica**, uno dei ceppi autoctoni più vetusti dell'isola siciliana. Ma casti **nuptialia** precedono il "matrimonio" poiché le uve del primo son raccolte con la vendemmia notturna d'agosto (avvincente invenzione donnafugatiana) e le altre in settembre per poi essere vinificate separatamente. Il mosto ottenuto con pigiatura soffice, finisce la fermentazione alcolica a temperatura controllata affinando sui lieviti per sei mesi (per metà in vasche di cemento e per metà in barriques) ed altrettanti li passa il vino in bottiglia prima della vendita. Al decimo anno il nome primigenio **Chiarandà del Merlo** (Medaglia d'Oro 1998 al **Concours Mondial de Bruxelles**, **Vinalies d'Or a Parigi 2006** e **Tre Bicchieri nel 2001 per il Gambero Rosso**) si contrae in **Chiarandà** e sull'etichetta si svela un'elegante figura muliebri. Ma è uno slancio che solo rinnova l'anima che par essere figlia di **Pallade** ed **Afrodite**, per come mesce la forza prorompente di **Atena**, alla grazia soave della ciprigna dea. In onore del vino, dall'aspetto dorato, limpido e brillante, i sentori di frutta gialla e vaniglia incantano le papille come omeriche sirene, tanto che solo "legato" il degustatore può resistere per più di pochi attimi alla tentazione di assaggiarne la corposa complessità, il gusto rotondo e piacevolmente vellutato con lievi note minerali, che termina in un volo di retrogusti armonici di spezia dolce e tabacco aromatizzato. Da bere, per riberlo, con affumicati di pesce o pasta dai condimenti ittici ben saporiti, meglio se in abbinamento a ortaggi, magari peperoni (ottimo col peperoncino).

In degustazione presso il ristorante/pizzeria "DA CICCIO"
CARESANABLOT - VC - tel. +39 0161 33354



La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

MONTEPULCIANO: UNA "RISERVA" DELL'UVA ANTICA

Il vitigno **Montepulciano** è originario della **Valle Peligna**. Questa informazione, confermata da uno scritto dello storico **Michele Troia** risalente al XVIII secolo, quindi, è molto anteriore rispetto a quando si vantavano le origini toscane del vitigno. L'origine dell'uva sembra essere comune alle altre tipologie a bacca nera del meridione, tutte chiaramente derivanti dalla **Grecia**. Nei secoli rimarrà l'apprezzamento che ne ebbe il condottiero cartaginese **An nibale**, che tenne sotto scacco **Roma** per molti anni, rinvigorendo uomini e cavalli con il vino prodotto nel territorio degli **Apruzzi**. Da più di due secoli va avanti la disputa sulla paternità del nome **Montepulciano**, conteso tra gli abruzzesi e i viticoltori di **Montepulciano (Si)**. La confusione fu dovuta alla similitudine di alcune caratteristiche ampelografiche, e la capacità di produrre vini simili, anche se il **Montepulciano primitico** (primaticcio o anche precoce) risultò essere il **prugnolo gentile**, clone del **Sangiovese grosso**, quando invece l'uva degli **Abruzzi** era tardiva rispetto a quella toscana, dava vini decisamente più strutturati, longevi e carichi di profumi e colore.

L'ambiguità venne a crearsi nella **Baronia di Carapelle**, tenuta de' **Medici** in **Abruzzo**, areale nel quale vennero importate le prime tecniche viticole ed enologiche evolute dalla **Toscana** in **Abruzzo**. Il punto di partenza del **Montepulciano** attualmente coltivato in **Abruzzo**, dopo l'avvento della **fillossera**, fu la zona di **Torre de Passeri**, nell'apertura della **Valle Peligna** verso l'**Adriatico**. Si ha notizia di produzione e commercializzazione di vino **Montepulciano** fin dal 1821 nella vallata di **Pescara** (presumibilmente nella zona di **Tocco da Casauria - Bolognano** dove risiedeva la famiglia **Guelfi**). Da diversi archivi risulta anche che alcuni cloni scampati alla devastazione della fine dell'800, vennero reperiti nella **Marsica**, in vigne ad altezze alle quali la **fillossera** non sopravvive. Dalla vendemmia 2003 alla sottozona **Colline Teramane** è stata concessa la **Docg**. Con opportune

VINI D'ITALIA: ABRUZZO

SCHEDA TECNICA

NOME: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA
PRODUTTORE: AZIENDA AGRICOLA LA QUERCIA
ZONA DI PRODUZIONE: TERAMO - ABRUZZO
MICROZONA: COLLINE TERAMANE - MORRO D'ORO
VITIGNO: 100 % MONTEPULCIANO
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % VOL.
ABBINAMENTO: ARROSTI E GRIGLIATE DI CARNE, FORMAGGI STAGIONATI

NOTE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: ROSSO INTENSO CON VENATURE GRANATA
PROFUMO: PARTICOLARE CON SENTORI DI LIQUIRIZIA E MORE
SAPORE: ASCIUTTO, SAPIDO, CORPOSO E BEN STRUTTURATO

modifiche al disciplinare di produzione nel 2005, ad altre aree è stata concessa anche la menzione **Riserva**.

Ed è proprio sulla nicchia dell'eccellenza di un'azienda abruzzese di **Morro d'Oro (Teramo)** che ha laggiù i vigneti, **La Quercia**, che ci siamo soffermati dopo un convivio in cui, con lo stupore di piemontesi scettici, avemmo l'occasione di degustare dell'ottimo **Montepulciano** in diverse tipologie (**Doc** e **Cerasuolo**). Ma è il **Riserva 2002** (100 per cento uva **Montepulciano**) che ha catalizzato la nostra attenzione anche per la particolare vinificazione che lo vede in fermentino in cemento vetrificato con pareti di grande spessore che impediscono sbalzi repentini di temperatura per poi proseguire la fermentazione in serbatoi di acciaio. Alla fine della sfecchiatura e di un riposo per circa sei mesi passa in botti di legno di rovere di slavia da 25 ettolitri dove compie la naturale maturazione. L'attento esame del punto di maturazione dell'uva, questa vinificazione tutta artigianale, il lungo periodo di invecchiamento in piccole botti di rovere ed il prolungato affinamento in bottiglia consentono di ottenere il "rosso" **La Quercia**, un prodotto dalle spiccate caratteristiche tipiche della zona di produzione e del vitigno. Vino di colore rosso intenso, quasi nero e impenetrabile, con lievi sfumature granata, palesa aromi di liquirizia e more, ha sapore asciutto, sapido e corposo che per la sua struttura importante diviene gradevole compagno di piatti forti quali arrosti e grigliate. Può essere conservato, in locali idonei, per 5-8 anni. Va stappato quattro ore prima e servito a 18° c circa.

In vendita presso l'Azienda Agricola **LA QUERCIA**
MORRO D'ORO (TERAMO) TEL +39 085 8959110
web: www.vinilaquercia.it e-mail: info@vinilaquercia.it



La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

IL PASSITO CHE SI AFFINA IN SOLAIO

Ci sono definizioni che col tempo divengono proiezione di un'idea fino a smarrire il significato originario. *Sulè* ne è un esempio. Oggi nel *gotba* della produzione enologica questo nome è simbolo di fine eleganza in rappresentanza di quel *Caluso Passito Doc* rinomato fin dai tempi dei *Savoia* ed apprezzato anche da *Alessandro Farnese* meglio noto come *Papa Paolo III*. Ma il suo nome non è che una traduzione dialettale che indica il solaio (*Sulè* appunto) dove appassiscono le uve di *Erbaluce*, raccolte sulle ubertose colline moreniche di *Caluso* e dintorni. Non ci soffermiamo a narrare la lunga storia di questo vitigno autoctono della *Serra* che affonda le sue radici storiche nella lontana *Grecia* poichè compiutamente lo fece il professor *Giuseppe Sicheri* sul n. 2 di *Art & Wine* nel servizio dedicato a *I vini passiti di Casa Savoia*. Scopriamo invece le caratteristiche peculiari di questo ottimo *Sulè* prodotto dall'*Azienda Agricola Orsolani*. Già encomiato con *tre bicchieri* dal *Gambero Rosso* nel 1998 e *cinque grappoli* nella *Guida Ais Duemilavini* è figlio della particolare dedizione



PASSITO DI CALUSO - sopra: un grappolo di *Erbaluce*.
- sopra: nell'altra pagina *Caluso Passito Sulè Orsolani*

VINI D'ITALIA: CALUSO

SCHEDA TECNICA

NOME: *SULÈ* - CALUSO PASSITO DOC
PRODUTTORE: ORSOLANI
ZONA DI PRODUZIONE: CALUSO - PIEMONTE
MICROZONA: SAN GIORGIO CANAVESE - TO
VITIGNO: 100 % ERBALUCE DI CALUSO
GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % VOL.
ABBINAMENTO: FORMAGGI STAGIONATI CON MIELE, PASTE SECCHE

NOTE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: COLORE GIALLO AMBRATO CON RIFLESSI DORATI
PROFUMO: CARAMELLO, ALBICOCCA, SUSINA GIALLA, BANANA
SAPORE: MIELE, MELA GOLDEN, BERGAMOTTO, MANDORLA

agricola ed enologica iscritta nella tradizione della famiglia *Orsolani* che risale al 1894 quando il capostipite *Giovanni* produceva vini solo per la *Locanda Aurora* gestita dalla moglie. Presto la passione enologica si intensificò e la produzione vitivinicola conseguì importanti riconoscimenti come la *Medaglia d'Argento Esposizione Internazionale di Torino 1928*, il *Gran Premio di Tripoli 1929-1931*, le *medaglie d'oro di Bolzano 1929* e *Asti 1929*. Con la terza generazione guidata da *Gian Francesco Orsolani* s'inaugurò la nuova *Cantina di San Giorgio Canavese*, si ampliò la superficie vitata (oggi circa 20 ettari) e si specializzò la produzione nel vitigno autoctono *Erbaluce*. Oggi *Gian Luigi Orsolani* e la sorella *Angela* guidano le nuove sfide dell'azienda con prodotti di nicchia come il *Sulè*.

A metà settembre, si selezionano in modo rigoroso le uve che hanno le caratteristiche idonee per l'appassimento. Fino a marzo vengono fatte appassire in solaio dove, a febbraio, mese particolarmente umido e fresco, parte delle uve sono state attaccate dalla muffa nobile che aumenta la concentrazione aromatica. Dopo una prima fermentazione in botti di rovere ecco l'affinamento in botte per tre anni. Così nasce uno dei migliori passiti di *Caluso*, destinato ancora ad affinarsi in bottiglia. Dal colore ambrato nella maturazione svela riflessi aranciati che ricordano il sole invernale al tramonto sul lago di *Viverone*. Al naso effonde una notevole complessità di sentori: dal caramello alla macedonia di frutta (con prevalenza di albicocca, susina gialla e banana matura) gli effluvi son così armonici e sfumati da dividere i degustatori. Al gusto trionfano meliche note su mela golden addolcita da fresco sapore di bergamotto. Ideale con formaggi stagionati e miele, ottimo con la pasta frolla ma anche torte di frutta.

In degustazione presso il ristorante
CASTELLO DI ROPPOLO - Roppolo (Bi) - tel. 0161-980000

