

IL GOURMET

Organo Ufficiale della

www.ueg.it



Buon Natale

2011
DICEMBRE

in copertina:

L'ADORAZIONE DEI MAGI IN UN CODICE MINIATO A PALERMO

Fonti profetiche (*Michea, V, 1-4*), Vangeli canonici (*Vangelo di Matteo, II, 1-6*) e apocrifi (*Protovangelo di Giacomo, c. XXI* ed *Evangelo dello pseudo-Matteo, c. XVI*) documentano la venuta del Messia, l'arrivo e l'Adorazione dei Magi a Betlemme. Nel corso dei secoli la scena dell'Adorazione dei Magi trova esemplificazione in numerosi monumenti offrendo testimonianza dell'interesse e della diffusione della iconografia. Una significativa presenza del tema si registra anche nelle miniature dei codici esistenti in Sicilia, tra i quali si distinguono quelli franco-fiamminghi del XV secolo, per la maggior parte Libri d'Ore, libri destinati alle preghiere ad uso di laici. La scena dell'Adorazione dei Magi è presente, ad esempio, su uno splendido codice *Laudes Sanctorum, Officium B. Mariae Virginis*, conservato presso la Biblioteca Regionale di Palermo. Il codice proveniente dall'Abbazia di San Martino delle Scale, eseguito da un miniatore fiammingo ed assegnato alla prima metà del XV secolo, è stato accostato all'opera del *Maitre aux rinceaux dorés*, maestro attivo nel Basso Reno, la cui caratteristica peculiare è costituita dalla presenza di larghe cornici a racemi sottili d'oro particolarmente raffinate a coronamento delle varie miniature dove le scene sono raffigurate all'interno di ambienti o spazi prospetticamente organizzati. Nella miniatura del codice di Palermo la scena è racchiusa in uno spazio quadrangolare delimitato da una cornice "a bastone", absidata in alto al centro; all'interno, un elemento semicircolare sottolinea la sacralità dei personaggi e dell'evento. Sulla sinistra, la Vergine seduta su un alto trono indossa la tunica di colore rosso e il mantello di colore blu; il capo nimbato è incorniciato da una capigliatura bionda con una lunga treccia sulle spalle; il volto dai lineamenti minuti mostra un'espressione di grande dolcezza. La Vergine tiene in grembo il Bambino presentandolo ai Magi; essi recano oro, incenso e mirra in offerta a Gesù Bambino e con i loro atteggiamenti e i loro abiti raffinati dai colori vivaci contribuiscono ad accentuare il senso prospettico della composizione. Tutta la scena è immersa in una larga cornice delicata con tralci sottili a spirali continue in un tripudio di fiori e uccellini, quasi a testimoniare la condivisione dell'evento diffusa in tutto il creato ed esaltata dagli elementi d'oro presenti in tutta la pagina miniata.



MARIA ANNUNZIATA LIMA

Editore: Il Presidente della U.E.G. Guido Falgares

Direttore Responsabile: Nino Di Cara

hanno collaborato a questo numero:

Maria Annunziata Lima

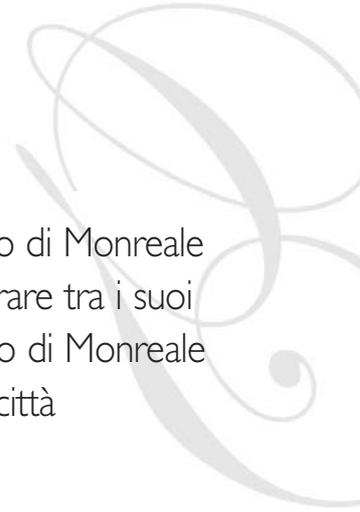
Rosangela Maira

Guido Falgares

Tommaso Di Fazio

Tommaso Bucci





Il Vescovo Mons. Salvatore Di Cristina



Il Sindaco Avv. Filippo Di Matteo



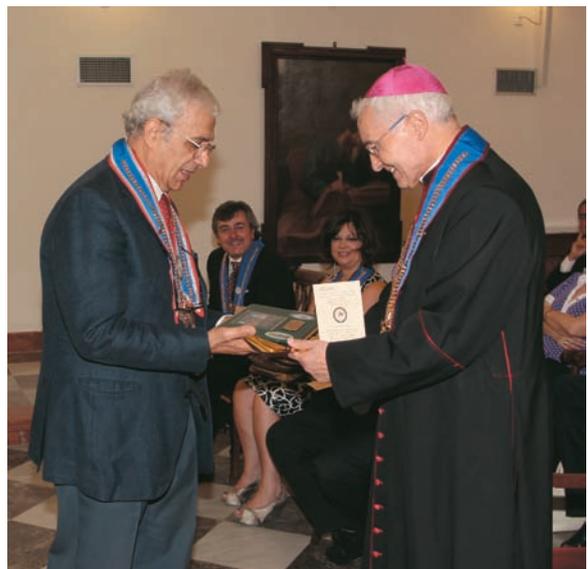
Il privilegio del Consolato di Monreale Conca d'Oro di annoverare tra i suoi soci sua Ecc.za il Vescovo di Monreale e il Sindaco della stessa città

Rosangela Maira

Il giorno 1° ottobre 2011, nella splendida cornice della Sala Consigliare del Comune di Monreale, a cura del Consolato di Monreale Conca d'Oro e, alla presenza del Console Territoriale Nino Di Cara, del Presidente nazionale Guido Falgares, dei Consoli nazionali Gaspare Mazzara e Nino Masella e di numerosi soci, si è svolta la cerimonia d'intronizzazione dell'Arcivescovo di Monreale, del Sindaco di Monreale e di altri simpatizzanti che sono venuti ad arricchire la numerosa schiera di soci del Gourmet.

Alla cerimonia semplice e festosa è seguita la visita del museo dove documenti autentici e foto d'epoca illustravano la nostra storia più recente e dove abbiamo ammirato opere pittoriche di notevole pregio artistico.

Poi tutti i presenti si sono spostati presso Villa Savoia dove si godeva – grazie anche alla splendida giornata- una vista stupenda su tutta la città; lì si è consumato un copioso, variegato e gustosissimo brunch, gentilmente offerto da Nino Li Causi e Francesca Bacile proprietari dell'Oliver Wine House, anch'essi soci gourmet, arricchito da alcune specialità tipiche della



città di Monreale. Chiusa in bellezza la prima parte della giornata ci siamo ritrovati alle ore 21,00 presso il Ristorante Donna Ina di Palermo che ci ha preparato – come sempre – una cena particolarmente raffinata. Infatti dopo i tre antipasti in cui dominavano il pesce e le verdure, esaltati da splendidi aromi (dominante sugli altri la tartare di gambero rosso) il ristoratore ci ha preparato un semplice e gustoso primo piatto condito anche esso con pesce, e inaffiato dal vino Kuddia che è un vino zibibbo vinificato a secco.

A questo squisito primo piatto, è seguito un secondo di filetto di suino nero dei Nebrodi con salsa al marsala, il cui gusto veniva esaltato dal vino Kuddia del Moro. Ha coronato la splendida cena un ottimo semifreddo al pistacchio gustato con l'ineguagliabile Abraxas che ci fa desiderare un ritorno a Pantelleria. Tutti i vini sono stati offerti dalla Cantina Abraxas e il suo titolare, On.le Mannino ci ha piacevolmente intrattenuto alla fine della serata con la sua colta eloquenza. Questo si può dire che è stato il "Battesimo" del Consolato di Monreale a cui auguriamo "ad maiora".





“Ci sarebbe tanta più democrazia, tanta più virtù democratica se ci fosse una minoranza”.

“In democrazia, nessuna deliberazione si interpreta nel segno della ragione e del torto. Per questo, la prevalenza di una maggioranza su una minoranza non è la vittoria della prima e la sconfitta della seconda ma l'assegnazione di un duplice onere: alla maggioranza, dimostrare nel tempo a venire la validità della decisione presa; alla minoranza, insistere su ragioni migliori. Ond'è che nessuna votazione, in democrazia (salvo quelle che instaurano la democrazia stessa) chiude definitivamente la partita, perché il terreno per la sfida di ritorno è sempre aperto”.

GUSTAVO ZAGREBELSKY

Qui il nostro governo favorisce i molti invece dei pochi; e per questo viene chiamato democrazia.

Qui ad Atene noi facciamo così.

Le leggi qui assicurano una giustizia eguale per tutti nelle loro dispute private, ma noi non ignoriamo mai i meriti dell'eccellenza. Quando un cittadino si distingue, allora esso sarà, a preferenza di altri, chiamato a servire lo Stato, ma non come un atto di privilegio, come una ricompensa al merito, e la povertà non costituisce un impedimento.

Qui ad Atene noi facciamo così.

La libertà di cui godiamo si estende anche alla vita quotidiana; noi non siamo sospettosi l'uno dell'altro e non infastidiamo mai il nostro prossimo se al nostro prossimo piace vivere a modo suo. Noi siamo liberi, liberi di vivere proprio come ci piace e tuttavia siamo sempre pronti a fronteggiare qualsiasi pericolo. Un cittadino ateniese non trascura i pubblici affari quando attende alle proprie faccende private, ma soprattutto non si occupa dei pubblici affari per risolvere le sue questioni private.

Qui ad Atene noi facciamo così.

Ci è stato insegnato di rispettare i magistrati, e ci è stato insegnato anche di rispettare le leggi e di non dimenticare mai che dobbiamo proteggere coloro che ricevono offesa. E ci è stato anche insegnato di rispettare quelle leggi non scritte che risiedono nell'universale sentimento di ciò che è giusto e di ciò che è buon senso.

Qui ad Atene noi facciamo così.

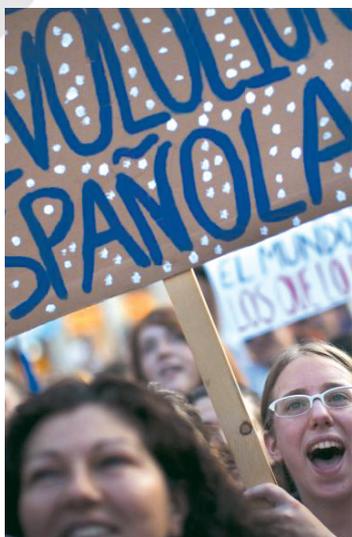
Un uomo che non si interessa allo Stato noi non lo consideriamo innocuo, ma inutile; e benché in pochi siano in grado di dare vita ad una politica, beh tutti qui ad Atene siamo in grado di giudicarla. Noi non consideriamo la discussione come un ostacolo sulla via della democrazia. Noi crediamo che la felicità sia il frutto della libertà, ma la libertà sia solo il frutto del valore. Insomma, io proclamo che Atene è la scuola dell'Ellade e che ogni ateniese cresce sviluppando in sé una felice versatilità, la fiducia in se stesso, la prontezza a fronteggiare qualsiasi situazione ed è per questo che la nostra città è aperta al mondo e noi non cacciamo mai uno straniero.

Qui ad Atene noi facciamo così.

PERICLE 461 a.C. *Discorso agli Ateniesi*

Siamo tutti "indignados"

Tommaso Di Fazio



Abbiamo assistito ai fatti di piazza accaduti a Roma sabato 15 ottobre e tutti abbiamo deprecato la violenza espressa in modo drammatico da alcune frange numerose di dimostranti, poi rivelatisi perfettamente organizzati anche logisticamente, e con una regia premeditata. Purtroppo quelle degenerazioni, riproposte dai media nei giorni successivi con martellante dovere di cronaca, hanno cancellato nell'immaginario della popolazione la validità delle tesi portate avanti dalla manifestazione che fluiva pacificamente nella bella Roma immersa in una delle sue tipiche e decantate giornate d'ottobre.

Il movimento degli "indignados", che si è fortemente alimentato attraverso le pagine virtuali di Facebook e degli altri siti di tam-tam proliferati su internet, esprimeva un malcontento diffuso e una sensazione di disagio sociale la cui caratteristica più significativa è risieduta nella diffusione in regioni assai ampie, superando i confini degli stati nazionali e delle loro politiche contingenti o particolari. Primi fermenti vivaci e drammatici sono risieduti nei movimenti per la libertà che con un fuoco contagioso sono divampati nelle terre dell'Africa mediterranea fin dall'inizio dell'anno e che hanno poi portato al crollo di molti regimi autoritari e all'instaurarsi di regimi democratici "in nuce", con ampie speranze future per le popolazioni da lungo tempo vessate. Base di questi movimenti, peraltro ancora attivi in Paesi come Siria, Oman e Yemen, è stata però un diffuso sentimento di ribellione, anche cruentamente armato, nei confronti dei regimi che praticavano diffusamente una vera repressione antidemocratica.

Con caratteristiche tutt'affatto diverse, traendo origine dalla vita ampiamente democratica in cui potevano muoversi, il 15 maggio in ben 58 città di Spagna si manifestarono cortei che si aggregavano attorno ad un senti-

mento di indignazione per la rilassata conduzione della politica interna, incapace di porre un serio contrasto alla dilagante crisi economica.

"Indignados" fu la parola ripetutamente scritta in numerosi cartelli e striscioni. Parola che riassumeva non certo sentimenti di ribellione o volontà di sovvertire l'ordine, ma un diffuso malcontento sociale che voleva sollecitare le forze politiche a riflettere sulle conseguenze della crisi economica che aveva oramai investito tutta la popolazione e sollecitava una svolta nella conduzione politica che fosse capace di mettere in atto seri provvedimenti economici e sociali.

Gli indignados furono attivi, raccogliendo consensi e ingigantendo le proprie fila, per molti successivi giorni. Fortunatamente i cortei e le aggregazioni furono tenuti in modo da evitare contrasti violenti con le forze dell'ordine e non vi furono vittime. Il movimento aveva dunque avuto successo e, più importante, aveva seminato anche per la comunità internazionale che trasse spunto e coraggio per individuare i propri elementi di indignazione e attuare analoghe forme di manifestazione del malcontento sociale. A cui abbiamo poi assistito.

Gli elementi di indignazione risiedono per tutti, come è apparso sempre più evidente negli ultimi tempi, nello strapotere della finanza internazionale che, ingovernabile da parte di ciascun singolo governo, europeo o americano, sta dettando legge superando la politica intesa come capacità delle popolazioni, attraverso i propri sistemi di rappresentanza, di darsi regole e fornire soluzioni per il mantenimento e lo sviluppo ordinato della società.

Finanza internazionale che fiducia o sfiducia intere nazioni, premiandole o punendole, e così aumentando il divario tra ricchi e poveri ma, anche, impoverendo d'un tratto anche i ricchi che,



esposti come normale con un debito ritenuto ordinario, vengono richiesti di “rientrare” a tempi brevi. E’ simile al collasso di un imprenditore il quale si veda chiudere, per sola “sfiducia” delle Banche, originata da logiche sospette e non economiche, le sue linee di credito improvvisamente, mentre, con la sua ottima azienda, sta procedendo alla evasione normale degli ordini, anche attento agli investimenti necessari per le sue future produzioni ed espansioni.

La finanza internazionale è fatta da uomini che si coprono dietro la logica del profitto assunto a deità assoluta, senza limiti ad esso, nel senso che più è bravo e premiato chi guadagna di più, e non vi è nessun limite superiore, e non vi è alcun rispetto delle regole comuni. Questa finanza internazionale deve essere riformata al più presto, almeno nella semplice parte che impedisca di guadagnare sulla promessa, in una scommessa continua. E’ ancora permesso, malgrado l’individuazione e la denuncia da parte di economisti e di capi di governo, compreso Obama, di comprare e vendere titoli senza dover versare il capitale, lucrando poi sui differenziali ottenuti. Siamo in preda, questa è la verità, di una economia internazionale di giocatori d’azzardo che pretendono poi di non rimetterci qualora le loro giocate siano state fallimentari. Questo è successo con le Banche, soprattutto francesi e tedesche, che si sono fortemente esposte con Spagna, Portogallo e Grecia, paesi prima fortemente “pompati” di denaro ma che poi non hanno retto di fronte alla congiuntura internazionale subendo troppo severamente la diminuzione di credibilità attraverso il sistema degli indici di “rating” delle note società americane. Queste ultime parte del perverso gioco e che godono di troppo credito senza avere alcun controllo da parte di Authorities sovranazionali formate da rappresentanti dei governi mondiali. Siamo stati contagiati, anche noi italiani, da questo sistema. Noi che abbiamo inventato e diffuso il sistema bancario moderno in tutta Europa con i banchieri rinascimentali di Siena, primi i



Chigi, e di Firenze, primi i Medici, abbiamo le nostre Banche ancorate ai principi secolari di prudenza e di ricchezza. Esse sono rimaste ai sistemi della antica tradizione e non hanno concesso crediti, come sappiamo anche dalla esperienza di ciascuno di noi, solo sulla base della fiducia e della scommessa. Le nostre Banche hanno costruito e costituiscono la solidità del Paese, senza possedere se non quote minoritarie di titoli avvelenati. Il nostro popolo detiene vera ricchezza, possedendo ad esempio un reale patrimonio immobiliare di proprietà. I nostri fondamentali sono molto solidi e non sono in mano a Banche d’Affari, mai seriamente entrate nel nostro sistema. Qualche riflessione negativa può essere forse fatta sui Fondi Pensione, oggi resi obbligatori, che fanno oramai parte della finanza internazionale e delle sue logiche. Dobbiamo invece oggi, malgrado la nostra sostanziale solidità, soffrire e dovremo ancor più soffrire economicamente, perché stretti da una speculazione internazionale che ha molto di politico e di volontà di primazia in Europa dei due cugini storici, Francia e Germania, speculazione che ci stringe sul debito pubblico, spaventandoci quotidianamente e condizionandoci con un sistema di sfiducia centrato, oggi, sul differenziale rispetto alla “bontà germanica”.

Ci sono elementi perché, una volta, si addivenisse alle armi. Ma non siamo, fortunatamente, a quei tempi, il focoso e sanguinario secolo ventesimo è passato e dobbiamo guardare al futuro, pretendendo che noi, assieme alle altre nazioni tradizionalmente forti dell’Europa, si giunga presto a formulare e attuare un governo politico dell’Unione con una politica interna, estera e monetaria centrale. Ovviamente con una Banca Centrale con pieni poteri per la difesa della divisa comunitaria da speculazioni internazionali. Fino a quel momento, speriamo non utopistico, non possiamo oggi, soffrendo economicamente e socialmente per tutto quanto avviene, altro che essere, veramente, inesorabilmente, “indignados”.

Unità d'Italia e federalismo: *a che punto siamo*

Tommaso Di Fazio

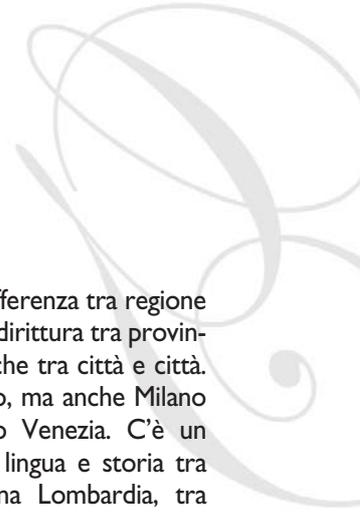
...continua da Aprile 2011



Non ultima da ricordare nelle eccellenze produttive e di avanguardia del Sud borbonico è la produzione delle ceramiche della real fabbrica di Capodimonte a Napoli, ottenute con caolino bianchissimo della Calabria, i cui pezzi originali del periodo iniziale durante il regno di Carlo III (1735-1759), per l'accuratezza e la fantasia dei maestri d'arte, hanno valori inestimabili e sono nei musei e nelle collezioni private più raffinate. I Savoia "dovettero" conquistare il Regno di Napoli per rimettere in sesto i bilanci dello stato sabaudoromai alla bancarotta per le guerre risorgimentali che avevano sostenuto. Ma già prima dello scoppio delle prime guerre risorgimentali le riserve auree dello Stato Borbonico erano pari a 500 milioni, contro 100 milioni dello Stato Sabaudor. E questo è quanto risulta dalla verità degli archivi storici. Certo, va riconosciuto storicamente il grande merito dei Savoia e della sapiente opera del loro stratega e statista Cavour, vero alter Rex, stimato, riverito e temuto a Parigi e Londra, ma – a distanza di un secolo e mezzo – occorre serenamente constatare che la distruzione metodica della ricchezza del meridione considerato a livello di colonia, la conseguente derisione delle sue genti, delle sue tradizioni, l'affossamento della sua cultura e il trasferimento sin dagli inizi degli impianti produttivi, sono state una costante da parte della politica nazionale sotto i Savoia che ha preferito non volersi confrontare con una cultura profondamente diversa, diversamente ricca di valori morali, e ha preferito invece esportare e imporre un modello comportamentale e di gestione dello Stato di difficile applicazione, come la storia ha subito dimostrato con le forti tensioni sociali sfociate nella guerra civile del primo periodo dopo il 1860, stroncato dalla storia ufficiale come

brigantaggio, un falso ideologico oggi svelato. L'orgoglioso e industrioso Sud d'Italia dovette affrontare in massa l'emigrazione di oltre due terzi della sua popolazione verso le Americhe e non solo, per il grave dissesto dell'economia susseguente, fenomeno assolutamente non noto in epoca Borbonica, emigrazione che meglio dovrebbe essere chiamata esilio. Una enorme ricchezza di risorse umane, dalle potenzialità e dalle capacità indiscusse, tanto che seppero affermarsi velocemente pur nei non facili e spesso ostili ambienti esteri. Dispersione e avvilimento di tutti quei valori che avevano reso invece forte e secolare la somma di genti impegnate, industriali, fantasiose, ricche d'intelligenza e dotate di una filosofia comportamentale impressa nel dna sin dalle fiorenti epoche elleniche della Magna Grecia, fiorenti epoche mai interrotte. E oggi? Oggi dispiace constatare che l'atteggiamento di colonizzazione del Sud d'Italia da parte di quella Italia che – per effetto della sopraesposta depredazione o dispersione di beni materiali e immateriali – è divenuta sempre più dominante nelle decisioni di politica economica del paese, sia giunta inalterata, nella sua aggressione politicamente subdola e persuasiva, sino ai nostri giorni.

Un esempio importante risiede in una mia testimonianza diretta. Ho avuto occasione di entrare e visitare, per un incontro tecnico molto riservato sul finire degli anni '90, uno dei luoghi produttivi più importanti e simbolici nel Sud. Una fabbrica modernissima nel panorama mondiale, con le più avanzate e costose tecnologie di automazione produttiva. Tutto era automatizzato con elevatissimo grado di affidabilità; i carrelli robotizzati che si muovevano all'interno della smisurata area per trasportare i semilavorati da una



stazione di lavorazione alla successiva, avevano occhi meccanici e sistemi sensoriali capaci di fermarsi con garbo se qualcuno della commissione, come è capitato a me, attraversava erroneamente le loro piste invisibili. Tutto era automatizzato. Peccato che durante la visita, oltre gli eccellenti tecnici e manager del Nord che incontravo, ho avuto modo di vedere in totale solo una decina di lavoratori locali, essenzialmente adibiti a lavori di pulizia. Un enorme flusso di denaro dello Stato, cioè di tutti noi, compresi i lavoratori del Sud, era stato convogliato sullo stabilimento produttivo, creando una enorme capacità produttiva con elevatissimo valore aggiunto, ma praticamente nullo era stato il vantaggio vero, in forza lavoro, in indotto produttivo, in contribuzione reddituale sulle finanze locali, da parte della "furbissima" azienda del Nord, di nome internazionale, che era venuta al Sud, ancora una volta, con la finalità vorace di depredare la colonia. Tutto venduto, ai politici acquiescenti e ai media "comperati", come un importante e determinante investimento al Sud. Tutto pagato dallo Stato; tutti i guadagni all'azienda, peraltro privatissima, nessuno o pochissimi vantaggi al Sud, che pure aveva contribuito con non poche risorse a pagare l'investimento. L'episodio è stato vissuto pochi anni fa e ancora è lì, con il suo carico di beffa e di amarezza. Come tanti altri simili che hanno contraddistinto la lunga fase di funzionamento della Cassa per il Mezzogiorno. Oggi possiamo dire di aver superato questa logica perversa e depredatrice? Il dibattito di oggi continua nell'onda esponenti ad un federalismo visto in forma prevalentemente secessionistica.

Nessun miglior momento per creare invece un federalismo in forma aggregativa. Italia unica, dettata dalla sua geografia, come somma confederale di tante realtà, storie, costumi, lingue, tutto assolutamente diverso. Nella nostra grande e bella Italia non c'è solo una distinzione macroscopica tra Nord

e Sud, ma c'è una differenza tra regione e regione, se non addirittura tra provincia e provincia e anche tra città e città. Milano non è Torino, ma anche Milano e Torino non sono Venezia. C'è un abisso di tradizioni, lingua e storia tra Piemonte e la vicina Lombardia, tra Piemonte e il Veneto. Liguria non è Piemonte, Romagna non è Liguria, e così via. Puglia non è Sicilia e Campania non è Calabria né è Basilicata. Ma anche, nella stessa regione, Siena non è Firenze, e Prato, alle porte di Firenze, non è Firenze.

Ma anche Palermo non è Messina; Catania non è la vicina Messina. E così via. L'Italia nelle sue molteplici differenze. L'unità d'Italia deve proprio derivare da questo meraviglioso sentimento di appartenenza alla nostra grande e differenziata storia, che non ci ha permesso nel tempo e non ci permette ancora ora di unirci facilmente, ma, ringraziando Cavour, i grandi pensatori dell'ottocento, e l'opera indubitabile dei Savoia, per averci dato la unitarietà politica della nazione, dobbiamo ancora riflettere sul grande sacrificio che è stato richiesto al Sud per realizzare l'unione. Sud che ha ancora "un grido di dolore" e merita quel risarcimento che apparentemente gli è stato erogato con le mille leggi a favore, tutti aiuti che poi sono stati sostanzialmente drenati verso le economie del Nord. Occorre finalmente, attraverso un federalismo del Sud forte e lungimirante, attuare politiche di investimento nelle infrastrutture e nelle attività produttive, nella formazione delle risorse umane, nello stimolo e aiuto della imprenditorialità giovanile.

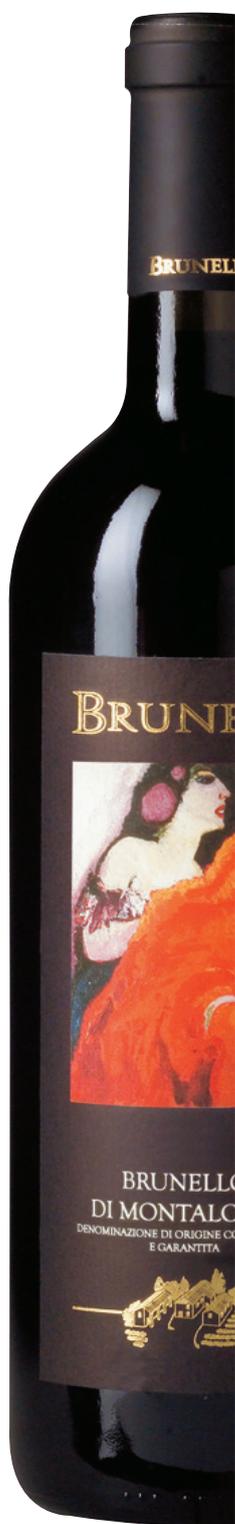
Solo il successo di una efficace politica economica nel Sud, da attuare velocemente e massicciamente al pari di quanto è avvenuto per la riunificazione della Germania dopo la caduta del muro, potrà condurre ad una nazione veramente più forte economicamente e internazionalmente, e alla vera Italia unita.



Il Brunello di Montalcino

Tommaso Bucci

...continua da Aprile 2011



Su questo input suo nipote, Ferruccio Biondi Santi operò un'opportuna selezione clonale del Sangiovese-Brunello, che come si legge nel sito aziendale: "... **che portò col tempo ad individuare un clone particolarmente ricco di colore, estratti ed acidità che fu alla base delle successive vinificazioni che diedero i risultati attesi. In seguito questo clone fu usato per gli innesti dopo il morbo della fillossera**".

Che secondo Piero Zoi arrivò a Montalcino nel 1903-4. Comunque a fine 800 il Brunello si produceva con uvaggio di derivazione chiantigiana, come ben spiega il prof. Riccardo Paccagnini enologo montalcinese (1854-1934). Che editò nel 1907 il suo: **Trattato Teorico Pratico di agricoltura ed enologia**. Egli vinse coi suoi vini molti premi ed in particolare 2 medaglie d'oro con un suo Brunello del 1894 alla prestigiosissima esposizione internazionale di Bordeaux del 1904 e poi nello stesso anno a quella consimile di Marsiglia. L'una e l'altra, va rimarcato ben più importanti delle ricordate medaglie d'argento del 1869 dell'esposizione provinciale di Montepulciano. Paccagnini pare non conosca le riflessioni di Ferruccio Biondi Santi, perché forse tenute segrete, o perché probabilmente non le riteneva interessanti. Infatti, ancora nel 1907, per grandi vini rossi da invecchiare anche 20 anni, quello che gli estensori del sito: **Montalcino ieri** chiamano Brunello; indicava un generico uvaggio di uve bianche e nere: **Brunello, Sangiovese, Aleatico e tutte quelle qualità nere d'acino piccolo; bianche poi Malvasia, Prucanico, Dolciame ecc.** Paccagnini non lasciò eredi professionali, come fortunamente capitò ai Biondi

Santi. Il radioso preludio purtroppo si scontrò: con la fillossera, due guerre mondiali la battaglia del grano, gli interessi dei signori padronati (i latifondisti proprietari dell'80% della proprietà, così li chiamava nel 1927 Tancredi Biondi Santi) le difficoltà della ricostruzione del secondo dopoguerra, avevano lasciato solo un tenue lumicino. Ma tanto bastò ad Ilio Raffaelli sindaco dal '60 all'80, per rilanciare mirabilmente le sorti di Montalcino, guidando i produttori, piccoli e grandi, verso la costituzione del consorzio e l'ottenimento della DOC. Dice Raffaelli: **"Il disciplinare del 1966 ebbe uno scopo semplice e preciso: dare un carattere tipico ad un vino, il Brunello, che pur avendo ricevuto riconoscimenti ed essendo già ampiamente apprezzato era un vino fatto senza un metodo definito."** Nota inoltre, che nonostante il Brunello, all'inizio del '900 avesse avuto innumerevoli riconoscimenti in Italia ed all'estero, come già ricordato, non veniva citato nel questionario dei prodotti tipici del territorio del 1921, dove invece figurava il Moscadello. Dice ancora: **"...pensiamo cosa volesse dire passare dal vino tradizionale, fatto con uve indefinite, giovane acidulo, da vendere in damigiane o fiaschi di varie misure, ad un vino più codificato, invecchiato cinque anni in botte, di almeno dodici gradi e mezzo e venduto in bottiglie bordolesi! Fu una rivoluzione culturale..."**

Tornando al vitigno gli esperti della commissione ampelografica del 1875-76 avevano visto giusto, ma per più d'un secolo rimasero inascoltati. Infatti sia il disciplinare della prima DOC del 1966 che quello della prima DOCG del 1980



indicavano come vitigno: "Brunello di Montalcino" (Sangiovese grosso) e solo col DPR del 4 nov.1991 si dice: "Sangiovese" (denominato a Montalcino, "Brunello").

Se il "Brunello" fosse stato un vitigno a sé, sarebbe stato possibile piantarlo ovunque con decine di vini Brunello di vattelapesca. Inoltre all'origine del 1966 non era prevista l'esclusività del vitigno che venne introdotta nel 1980, insieme alla rinuncia ad utilizzare un dieci

per cento di vini e mosti di altre zone. L'invecchiamento inizialmente era previsto in botti di legno, che diventano di rovere e castagno nel 1980, che diventano definitivamente contenitori di rovere col disciplinare del 1996. Infine un nuovo disciplinare del 1998 introduceva, di nuovo, primo vino in Italia, un periodo obbligatorio di 4 mesi, 6 per la riserva, di affinamento in bottiglia, riducendo a 24 mesi, l'invecchiamento nel rovere.

GIORNALE AGRARIO 419

carichi di glucosio. Si temè d'un facil passaggio all'acidificazione e d'uno scarso prodotto di mosto; ma chi pazientò e protrasse la vendemmia fino al cader delle poche acque dei primi d'ottobre ottenne proporzionato liquido, nè dimolto variante in quantità dagli anni antecedenti. I nostri vini da qualche anno sono conosciuti all'estero, e per il loro grato sapore, per la loro salubrità derivante da ricchezza di concino, se ne sostiene il prezzo venendo ricercati. L'esperimento che va facendosene onde assicurarne la loro inalterabilità nella navigazione, e nel passaggio della linea, sperasi certamente vittorioso, e tale da viepiù incoraggiare alla migliore loro fabbricazione mercè uno smercio più vantaggioso e facile.

Montalcino, 25 Ottobre

I caldi giorni del passato agosto e settembre, non solo portarono a precoce maturità le uve, ma in molte posizioni ne fecero appassire e seccare il grappolo, non che spogliar di loro foglie inferiori le viti. Sollecitavasi da ciò la vendemmia; nè quasi mai Bacco vide colorato maggiormente di vivace rubino o topazio il frutto a lui sacro; tanta perfezione di maturità ci ha dato vini squisiti perchè oltre il consueto

GIORNALE AGRARIO 419

carichi di glucosio. Si temè d'un facil passaggio all'acidificazione e d'uno scarso prodotto di mosto; ma chi pazientò e protrasse la vendemmia fino al cader delle poche acque dei primi d'ottobre ottenne proporzionato liquido, nè dimolto variante in quantità dagli anni antecedenti. I nostri vini da qualche anno sono conosciuti all'estero, e per il loro grato sapore, per la loro salubrità derivante da ricchezza di concino, se ne sostiene il prezzo venendo ricercati. L'esperimento che va facendosene onde assicurarne la loro inalterabilità nella navigazione, e nel passaggio della linea, sperasi certamente vittorioso, e tale da viepiù incoraggiare alla migliore loro fabbricazione mercè uno smercio più vantaggioso e facile.

Relazioni da Montalcino del 1865 sul Giornale agrario toscano, Accademia dei Georgofili di Clemente Santi, anno di produzione del primo brunello (con la minuscola, come nel diploma)

I grani compariscono sopraccarichi di erbe, e richiedono attenta pulitura; belli i fava; promettenti i prati, e le viti nella potatura mostrano ben maturo il tralcio, e perfette le gemme: ogni di più si scarreggia di paglia, ed il prezzo ne è raddoppiato.

6 aprile

A compensarci in parte, bella e ricca si ebbe la fioritura dei frutti; e le viti, non peranco attaccate dall'oidium, ben ci promettono con i loro grappoli d'uva di straordinario e sollecito sviluppo.

30 giugno

Marcella ^{Antonio Vini (Giranni)}
 - Brunello di 32 anni

Alcool	6,3	14,2
valore totale	4,81	5,10
trattato	147,90	23,28

Appunto della commissione ampelografica provinciale 1875-76



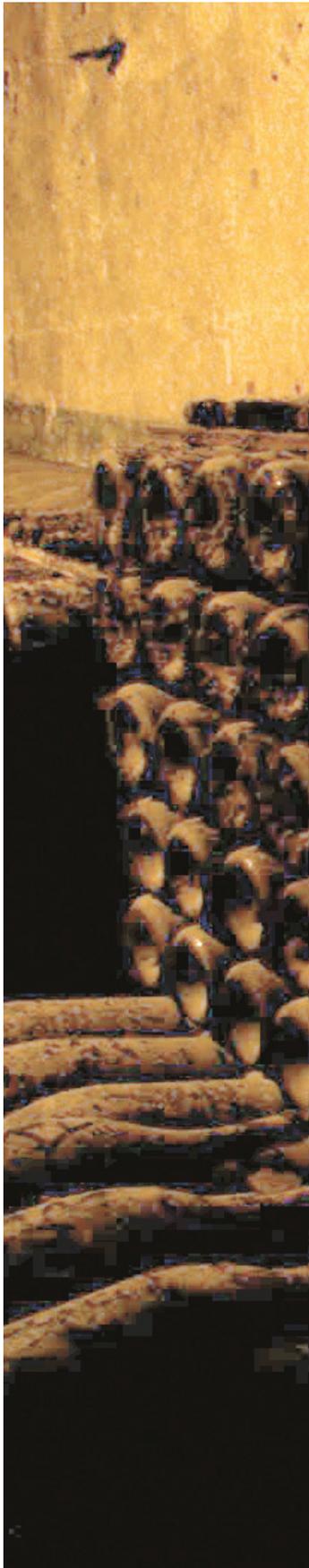
La spumantizzazione

Guido Falgares

“Garbo ride” era il lancio pubblicitario del film *Ninotchka*, nel lontano 1939: la divina Greta rideva per la prima, ed unica, volta sullo schermo. La rigida funzionaria sovietica, impersonata dall’attrice svedese, si lasciava sedurre all’amore e all’Occidente nel corso di una cena elegante, affidata allo champagne. Quel vino, fervido di minute bollicine, scioglie la diva dalla sua algida distanza così come favorisce l’euforico abbandono di tutti noi. La spuma s’insinua, sottile e impalpabile, fin dentro qualche recondito accesso del nostro umore, per disporlo a una misteriosa letizia. Perché, dunque, questo vino rifermentato dovrebbe essere sinonimo di festa, compagno di raffinata allegria, immancabile sodale d’ogni brindisi? Forse il moto ascensionale delle bollicine ci suggerisce un allentamento delle tensioni e una liberazione dai gravami.

Se fossimo teologi, e non lo siamo, potremmo azzardare che quanto ascende al cielo, santi compresi, s’affranca dagli oscuri pesi della prolissità quotidiana, in cerca d’incorporare voluttà (quanti sanno che “giaculatoria” deriva dal latino “iaculatoria”, perché si lancia in alto verso il cielo?). Eppure quel piacere misto ad euforia è invece tutto veicolato dai sensi, compreso il tatto che la carbonica sollecita. Lo spumante ci proietta verso la dimensione della leggerezza, di quell’aurea e mozartiana levità che riscatta l’esistenza senza negarla asceticamente o senza costringerla nei vincoli avvilenti della partita

doppia. Se è vero, come sosteneva il poeta Hugo Hofmannsthal, che la profondità si nasconde in superficie, quella spuma addensata verso la superficie del liquido fa baluginare la complessa vitalità del vino e del vivere, pur senza imporci di analizzare gli inevitabili aspetti amari. Non è infatti, soltanto, la semplice prurigine del gas carbonico a incantarci. La grandezza di uno champagne si misura con la sua complessità. Così non fosse, qualunque bibita o vinello artificialmente gasato potrebbe concederci quel deliquio lieve ed eccitato, quell’aerea avvolgenza e la complessità si ottiene con un lungo lavoro, con un’arte raffinata, con una lenta maturazione sulle fecce (se parliamo di spumanti “classici” o champenois). Un particolare crudele, come spesso per le cose squisite del mondo: le fecce derivano dalla decomposizione dei lieviti che, terminato il loro ufficio fermentativo, vengono lentamente lasciati morire d’inedia, ossia per carenza d’alimento zuccherino. Non temano però i vegetariani giacché i lieviti, pur viventi non appartengono al mondo animale. Che lo spumante sia opera d’arte e di sapienza non v’è dubbio. Nell’abbazia (benedettina) champagnarda di Saint Pierre di Hautvillers (Dom Perignon, abate; 1668, anno d’ingresso nell’abbazia – 1715, anno della morte. Mette a punto gli assemblaggi e la pressatura frazionata in modo da ottenere un succo bianco da uve nere; fa scavare nella “craie” delle cantine in modo da ottenere una temperatura costante; modifica la forma delle botti-



glie aumentando la loro superficie – fondo convesso – e il loro spessore in modo da ridurre il pericolo di rottura; introduce il tappo di sughero) inventarono “leggendariamente” lo spumante per conferire una maggiore gradazione alcolica e serbevolezza a un vino fresco ed elegante ma esile, in ragione del clima nordico: così le invenzioni umane soccorrono la natura quando essa è carente. Sopperiscono con l’arte della necessità e, tramite essa, valorizzano quanto la natura possa offrire. Così avviene, ad esempio, coi profumi varietali dei vitigni aromatici, esaltati dai nostri charmat (o meglio “metodo Martinetti”). L’aggettivo brillante si addice al nostro “mousseux”: le sue piccole perle ascensionali ci elargiscono la breve estasi d’una multipla rifrazione della luce. Brillio di bolle in moto vorticoso eppure placido. Il bicchiere scintilla nelle nostre mani e quei raggi, tenui ma divergenti, ci restituiscono la luminescenza dei cristalli puri, l’antica vertigine dei preziosi. Nel nome “Metodo classico” c’è un qualcosa di rassicurante; nelle bollicine vivaci, nei profumi sofisticati e nel pizzicore che solletica il gusto, qualcosa di stuzzicante e di emozionante come gli intensi colori che sfumano in calde tonalità dorate, le intriganti sensazioni odorose di pane appena sfornato e frutta matura sfumate dalla dolcezza del miele. A volte il giallo è tenue e il profumo più delicato, rinfrescato da sentori di fiori e frutti appena colti su uno sfondo di fragrante lievito. Il segreto di queste differenze? Terreno, clima, vitigni, epoca della vendemmia, riposo in bottiglia a contatto con i lieviti e un’attesa che dura in cantine silenziose. I migliori spumanti vengono prodotti in zone con climi freschi e decise escursioni termiche sia stagionali che tra giorno e notte, come in Trentino, Alto Adige, Lombardia e Champagne. Anche altrove è possibile raggiungere buoni livelli qualitativi, ma sono necessarie particolari condizioni pedoclimatiche. Il terreno gioca un ruolo determinante, con colline ben esposte e ricche di minerali e, in Champagne, quel particolare strato gessoso

definito Craie, è in grado di nutrire la vite ma anche di riflettere lentamente, di notte, il calore dei raggi del sole. E poi le uve, come Chardonnay e Pinot Nero, in grado di esprimersi al meglio anche nello spumante. La vinificazione in bianco annulla la differenza del colore, ma i profumi e i sapori sono diversi. Più strutturato e longevo, il blanc de noirs da Pinot Nero ha un profumo forse meno seducente, ma altrettanto elegante. È più profondo e penetrante. In bocca, poi, l’intensità del suo sapore sfuma in un’inconfondibile scia ammandorlata, che lascia un lunghissimo ricordo. Non sono molti i blanc de noirs in purezza, mentre più frequenti sono i blanc de blancs da Chardonnay, più suadenti negli aromi e delicati nella struttura, avvolti da un fascino sottile e discreto. Spesso per cogliere il meglio di questi due frutti, vengono impiegati insieme, in proporzioni diverse a seconda del carattere che lo Spumante dovrà esprimere. Possono essere utilizzati anche vitigni come il Pinot Meunier in Champagne, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e altri ancora, ma l’eccellenza viene raggiunta grazie a Chardonnay e Pinot Nero. Uno Spumante metodo Classico molto particolare, dolce, aromatico e delizioso, viene ottenuto dal Moscato vitigno quasi sempre impiegato per regalare bollicine profumate e sbarazzine. Pur mantenendo la sua vivace personalità, nobilitato e ammorbidito dal lungo contatto con i lieviti, questo spumante rappresenta un’interessante rivisitazione, un ritorno alle origini della spumantizzazione del Moscato. In ogni caso per la preparazione del vino-base, le uve vengono raccolte un po’ in anticipo, in modo da garantire l’indispensabile freschezza gustativa. Una pressatura soffice permette di estrarre un mosto fiore fine, da vinificare in bianco, per arrivare a una componente alcolica intorno all’11%. La fermentazione avviene a bassa temperatura in contenitori d’acciaio, anche se a volte viene svolta in barrique, per Spumanti più strutturati e complessi. Negli Spumanti Rosé, la pennellata di colore può essere data da una piccola quantità di vino



rosso. Ma quelli più raffinati si ottengono a partire da Pinot Nero, con una breve macerazione sulle bucce, che ne arricchisce il colore e il profumo, con sfumature di fiori rossi, fragoline di bosco, lamponi e ribes. E anche in bocca, una sottile persistenza gioca su tenue note fruttate. Nella maggior parte dei casi, i vini-base di annate diverse vengono miscelati per formare la cuvée. Solo nel caso di vendemmie molto favorevoli e con le migliori partite vengono prodotti gli Spumanti Millesimati, con l'indicazione dell'annata in etichetta. Scelte mediante selezioni accurate danno i risultati più prestigiosi, in grado di perpetuare nel tempo la grandezza di questi Spumanti, che rimarranno a contatto con i lieviti anche per sette, otto anni, durante i quali il loro profilo sensoriale verrà impreziosito dal delicato ricamo di una mano misteriosa.

La cuvée ottenuta viene addizionata della liqueur de tirage, miscela contenente zucchero, lieviti e sostanze minerali necessarie per il loro sviluppo; successivamente viene posta nelle tradizionali bottiglie di vetro scuro e spesso, che verranno messe in commercio senza che lo spumante subisca alcuna filtrazione: Chiuse con il tappo a corona, le bottiglie vengono accatastate, in orizzontale, nelle cantine buie e fresche, dove rimangono per anni. Lentamente, lo zucchero viene trasformato da lieviti selezionati, che resistono all'alta pressione (fino a 6 atm!) e fermentano a temperatura molto bassa, producendo alcol etilico, aromi e CO₂ che, finemente dispersa, crea un bellissimo perlage. L'alcol che si forma è poca cosa (poco più dell'1%) a conferma che il valore dello Spumante è legato alle eleganti e variegata sostanze secondarie che arricchiscono profumi e sapori. Grazie ad una pressione leggermente inferiore e a bollicine discrete e meno prorompenti, si può distinguere il carattere più morbido e setoso del levigato Satèn, prodotto in Franciacorta a partire solo da uve a bacca bianca. Conclusa la presa di spuma, lo Spumante inizia la lunghissima maturazione a contatto con i lieviti, cellule delicate che, senza

più elementi di cui nutrirsi e sottoposte ad una pressione molto alta, muoiono e si rompono, liberando preziosi composti aromatici. È proprio questo particolare bouquet, con ricordi di lievito o mollica di pane, che permette di riconoscere immediatamente questo Spumante. Ma non solo. Tra le sue pieghe odorose possono liberarsi a poco a poco anche sentori di frutta fresca, frutta esotica matura, mandorle o nocciole, delineati su un dolce sfondo floreale. Quando si ritiene che il tempo abbia concluso il suo compito, le bottiglie vengono sistemate sulle pupitre, cavalletti di legno con fori sagomati, nei quali le bottiglie vengono ruotate e inclinate da mani esperte, per raccogliere le fecce fino al tappo. Anche se oggi, in Italia come in Francia e in Spagna, molte aziende utilizzano veloci sistemi automatici.

Lo spumante metodo classico si presenta nel bicchiere splendente e luminoso. Eppure non viene filtrato. Per eliminare ogni particella che potrebbe causare torpidità o semplicemente ridurne la lucentezza, si procede con il *dégorgement*, o sboccatura. Il collo della bottiglia, capovolta, viene immerso in una soluzione molto fredda (-25°C), per congelare la parte di spumante che contiene i depositi. Quando si stappa, la pressione interna causa l'esplosione del cilindretto di ghiaccio in cui si erano raccolti i residui solidi, e consegna uno Spumante perfettamente brillante. Poiché in questa fase lo Spumante viene a contatto con l'ossigeno dell'aria, che ne accelera la maturazione, sempre più spesso l'epoca della sboccatura viene riportata sull'etichetta. Prima di tappare la bottiglia con il classico e definitivo tappo a fungo, di sughero, per ammorbidire e caratterizzare lo Spumante, viene addizionata una piccola quantità di liqueur d'expédition, sciroppo che ogni azienda mantiene segreto, spesso a base di vino invecchiato e zucchero di canna. È questa l'ultimo tocco, la firma inconfondibile sullo Spumante. Se sull'etichetta si legge *pas dosé*, *nature* o altri sinonimi, lo Spumante è decisamente secco, perché nulla è stato aggiunto.



Correva l'anno

2000...

*I Presidenti della UEG
in ordine cronologico:
Marinelli, Cosentino,
Grando, Falgares.*



*L'album
dei ricordi*



JE VAIS VOUS LAISSER UNE CHANSON

*Des yeux qui font baisser les miens
Un rire qui se perd sur sa bouche
Voilà le portrait sans retouche
De l'homme auquel j'appartiens*

*Quand il me prend dans ses bras,
Il me parle tout bas
Je vois la vie en rose,
Il me dit des mots d'amour
Des mots de tous les jours,
Et ça m'fait quelque chose
Il est entré dans mon cour,
Une part de bonheur
Dont je connais la cause,
C'est lui pour moi,
Moi pour lui dans la vie
Il me l'a dit, l'a juré
Pour la vie
Et dès que je l'aperçois
Alors je sens en moi
Mon cour qui bat*

*Des nuits d'amour à plus finir
Un grand bonheur qui prend sa place
Des ennuis, des chagrins s'effacent
Heureux, heureux à en mourir*

LA VIE EN ROSE

*Degli occhi che fanno abbassare i miei,
un sorriso che si perde nella sua bocca,
ecco il ritratto senza ritocco
dell'uomo al quale appartengo.*

*Quando mi prende tra le sue braccia,
egli mi parla sottovoce,
Io vedo la vie en rose.
Egli mi dice delle parole d'amore,
delle parole di tutti i giorni
e mi fa qualcosa.
E' entrata nel mio cuore
una parte di felicità
di cui conosco la causa.
Lui è per me. io per lui.
Nella vita,
egli me l'ha detto,
l'ha giurato per la vita.
Dal momento in cui l'ascolto
allora io sento in me
Il mio cuore che batte.*

*Delle notti d'amore da non finire più
una grande felicità, che prende il posto
delle noie, dei dispiaceri, delle fasi.
Felicità, felicità da morire.*

