



IL GOURMET **Italia**

Gennaio 2024

**Allegato al numero unico stampato in occasione
del XXVII Gran Convegno dell'Union Européenne des Gastronomes**

www.ueg.it



**LE VITI A PIEDE FRANCO
UNA ECCENTRICA RARITÀ
O UNA RISORSA?**



EDITORIALE

Da Trento a Fano discutendo di vitigni prefillossera e altre cose Un viaggio nel tempo lungo un anno

Mauro Civai - Console nazionale Vice Presidente delegato alla Stampa



Lungo tutto questo 2023 noi Gourmet italiani, su impulso della Console Presidente Raffaella Cinelli, siamo stati accompagnati in un vero e proprio viaggio nel tempo per risalire all'ultima parte dell'Ottocento quando la *Daktulosphaira vitifoliae*, meglio conosciuta come fillossera della vite, piccolo insetto fitofago importato improvvidamente dalle Americhe, sterminò in un paio di decenni il patrimonio viticolo europeo causando un'ecatombe che fece temere alla maggior parte dei produttori di dover perdere per sempre una coltivazione presente nel bacino del mediterraneo e in gran parte del nostro continente da millenni.

Con molta fatica e dopo anni di esperimenti fu individuata infine una soluzione vincente innestando la nostra *vitis vinifera* su barbatelle americane che avevano saputo sviluppare nei secoli le opportune difese contro il parassita e da allora la stragrande maggioranza dei vigneti europei si avvale di questo fondamentale supporto. Contemporaneamente però ci si rese conto che le poche piante superstiti erano diffuse su terreni sabbiosi, su quelli vulcanici e collocati in alta quota e, sempre da allora, queste vigne denominate a piede franco continuano il loro instancabile compito di fornirci la materia prima per la più antica e apprezzata delle nostre bevande.

A questo punto ci siamo chiesti se avevano ragione i nostri bisnonni a dire che "i vini di una volta erano migliori", cioè se i vigneti a piede franco sono in grado di esprimere più precisamente la storia e il carattere di un territorio oppure, come afferma la maggior parte degli esperti, l'assenza di innesto non determina la specificità e in definitiva la godibilità di un vino che è invece indotta dal suo genotipo.

A queste domande abbiamo cercato di rispondere con le varie iniziative che i nostri Consolati hanno promosso lungo tutto l'anno corrente, accompagnate da accurate degustazioni, già introdotte a Trento nel corso del nostro più recente Gran Convegno e poi felicemente concluse nell'incontro di fine ottobre a Fano, sempre grazie a una stupenda carrellata di prodotti, necessariamente di nicchia ma ormai ben rintracciabili sul mercato, così da sottrarre questa rara tipologia a un'aura anacronisticamente romantica.

Questo numero di fine anno della rivista dà conto in modo approfondito delle principali tappe del nostro viaggio intorno ai vini prefillossera senza dimenticare di farci tornare con la mente al nostro appuntamento di maggio, così ben organizzato e ricco di spunti e stimoli, grazie all'appassionato e competente impegno dei nostri confrères trentini.

Buon anno a tutti Confermo gli obiettivi: Crescita, Studio e Condivisione

Raffaella Cinelli - Console Nazionale Presidente



I Gourmet all'Enoteca Provinciale di Trento
in apertura del XXVII Gran Convegno

Questo mio primo anno di presidenza dell'U.E.G. è già terminato ed è certo il momento di fare dei bilanci.

Devo dire che personalmente sono soddisfatta per come si sono realizzate le attività da parte dei Consolati Territoriali che hanno appoggiato ed eseguito le mie richieste tutte all'insegna delle parole che prediligo: Crescita, Studio e Condivisione.

In primis il Convegno tenutosi a Trento in primavera denso di interessanti incontri e visite e poi, a fine otto-

bre, l'incontro a Fano che ha messo una sorta di punto al tema di studio che avevo chiesto di sviluppare per quest'anno sui vini pre-tillosera.

L'aspetto che più mi è stato gradito è l'affettuosa collaborazione da parte di tutti che mi è stata riservata per l'attuazione dei nostri scopi.

E ora iniziamo il nuovo anno in questo clima sereno pronti a lavorare sempre al meglio per la nostra Associazione.

Buon lavoro a tutti.





Cronaca del XXVII Gran Convegno UEG Trento nel cuore

Alan Bertolini, Antonio Cossu – Consolato Trentino Alto Adige



Trento nel cuore. Scorcio di Via Grazioli e Via Valsugana

Sono passate solo poche ore dalla chiusura formale del XXVII Gran Convegno Internazionale d'Italia dell'Associazione e la pioggia di ringraziamenti e congratulazioni che in moltissimi ci testimoniamo è davvero gratificante per il Consolato del Trentino/Alto Adige-Südtirol in generale e per quanti si sono sinergicamente adoperati per il buon successo della manifestazione.

Tre giorni intensi e indimenticabili, all'insegna di un clima generoso che ha consentito ai partecipanti di vivere nel migliore dei modi l'esperienza conviviale.

Una città ricca di storia e naturalmente propensa all'accoglienza è stata il perno dal quale si sono diramati itinerari alla scoperta della prestigiosa frutticoltura e dell'ottima enologia del territorio; dalla variegata, funzionale e tecnologicamente avanzata organizzazione del gruppo **Melinda**, allo storico, suggestivo mondo che si racchiude nel prime-

tro della **cittadella Ferrari**, regno indiscusso del Trentodoc e delle bollicine di montagna.

Come potremmo nascondere l'orgoglio dell'accoglienza che ha ri-

servato alla delegazione della UEG, negli ambienti più intimi dello storico Palazzo Roccabruna, l'**Enoteca Provinciale del Trentino**? Un brindisi beneaugurante per i lavori del Convegno che stava per avviarsi, alzando i calici con sei prestigiose riserve di Trentodoc, guidati da un personaggio di levatura assoluta nel campo dell'enologia, il prof. **Francesco Spagnoli**, già Direttore dell'allora Istituto Agrario di San Michele all'Adige (oggi F.E.M. - Fondazione Edmund Mach).

E poi via, alla scoperta della mela trentina nota nel mondo. Dentro, nel labirinto degli stabilimenti di lavorazione della **COBA di Denno**, tra inimmaginabili tecnologie d'avanguardia governate da collaboratori altamente professionalizzati, in gran prevalenza donne, concentratissime nel selezionare con gran maestria i frutti da indirizzare alle diverse linee di commercializzazione. E da lì al **Melinda Golden Theatre**, a stupirsi per il breve ma intenso racconto multimediale del territorio della Valle di Non e dei suoi preziosi frutti. E quali scenari nel penetrare la montagna percorrendo le immense gallerie della Miniera di Rio Maggiore per raggiungere le **celle ipogee**, scrigno naturale - or-



Selezione di mele Melinda



Le celle ipogee della Melinda

mai non più delle sole MeleMelinda - ottimizzato per il razionale ed ecologicamente sostenibile processo di conservazione alimentare prima dell'immissione sul mercato!

E dopo la saggezza di **Antonio Garofolin** nel raccomandarci, raccontandoci, le regole del galateo a tavola, come resistere ad una prima cena conviviale incentrata sui **formaggi delle valli trentine**? Difficile, molto, troppo difficile non lasciarsi coinvolgere dalla maestria di chef Massimo Nardelli del Ristorante Clesio, sognando verdi prati e alpeggi soleggiati... e quindi ecco i nostri ospiti pronti a farsi incantare dall'*Affogato di Sabbionara* (affinato nell'Enantio, uno dei vitigni pre-fillossera che ancora si vinificano nella bassa Val Lagarina), a gustare la polenta mantecata nel *Botiro del Primiero* e guarnita con vele di *Trentingrana* ed i gnocchetti al *Puzzone di Moena*, fino alla guancetta di maialino su crema di sedano rapa al *Vezzena degli altopiani*, per chiudere con una invitante *ricottina* del Cèrcen (prestigioso caseificio della

Val di Sole che, esclusivamente per gli amici della UEG, le ha confezionate - freschissime - in monodosi a forma di cuore!) con il miele amaro di corbezzolo ed il liquore originale dell'Ordine del Nocino Modenese, ripromettendosi - e così sarà - di chiudere il cerchio la sera successiva, con la suadente fonduta di *Casolet della Val di Sole*. Che atmosfera, che sereno dialogare, che bel sentirci amici tra amici sinceri, nelle belle sale del **Grand Hotel Trento**! Al mattino dopo è **Rosaria Benedetti**, sommelier professionista, per oltre un decennio ai vertici dell'AIS Trentino e oggi Delegata regionale delle Donne del Vino del Trentino/Alto Adige, ad accoglierci - affabulante, nella narrazione della tipicità delle bollicine di montagna - nello **Spazio Incontri delle Cantine Ferrari**. Un itinerario avvolgente, tra milioni e milioni di bottiglie distese ad affinare, in una soffusa oscurità, lì dove la leggenda dello spumante italiano diventa realtà, nobile ed assolutamente competitiva a livello internazionale.

Ma al piacere della raffinata degustazione di tre calici di altissimo pregio, non può che seguire la responsabile attenzione all'approfondimento sui destini del vino; e quale posto più deputato all'analisi della delicata tematica? La **Fondazione Edmund Mach** ha una meritata ed indiscussa reputazione a livello internazionale ed i suoi ricercatori e formatori - nel campo vasto della enologia, ma anche in quello più generale della ricerca e della genetica nei settori agricolo, agroalimentare e ambientale - ci regalano, per voce del **dr. Marco Stefanini**, un pomeriggio dedicato allo **Sviluppo della viticoltura. Dai vitigni pre-fillossera ai PIWI**; due ore di interessante e argomentata ricognizione su un itinerario di sperimentazione che vede la Fondazione trentina ai vertici della ricerca sul futuro della viticoltura; parole e circostanziati dati e proiezioni che ci arricchiscono e ci rendono consapevoli del ruolo che, su quel futuro, competerà anche a noi, semplici fruitori, degustatori professionali o



La cantina storica dell'Istituto di San Michele all'Adige
Foto di Marco Parisi

amatoriali, consumatori incalliti o occasionali.

La F.E.M. è anche il palcoscenico ideale per ricordare **Luigi Togn**, lucido sognatore-imprenditore del vino, amato Vice-Presidente della U.E.G. Nazionale scomparso a novembre dello scorso anno. Lo celebriamo, commossi, insieme ai suoi

famigliari, assegnando un premio a lui intitolato a **Federico Grigoletti**, giovanissimo neo diplomato, con il massimo dei voti e lode, nel percorso di enotecnico.

Ed un brindisi a Luigi Togn lo dedichiamo anche nell'occasione festosa della Cena di Gala, alla scoperta della gastronomia tipica trentina,

accompagnata proprio dai suoi vini più pregiati dei quali, nella mattinata successiva, andiamo a ricercare il percorso, nella prestigiosa e tecnicamente all'avanguardia azienda vinicola di **Maso Poli**, sogno realizzato del nostro Gigi. Solo chi ha conosciuto di persona Luigi Togn può pesarne la mancanza, con l'im-



Teroldego evolution
Foto di Chiara Giorleo



La famiglia di Luigi Togni

pegno di non alimentare nostalgie, ma di trarre nuova vitalità e gioia di vivere dai suoi insegnamenti.

Pare proprio in sintonia con questa filosofia l'itinerario avviato dai vignaioli della **TeRoIdeGo Evolution** - undici giovani viticoltori con le radici ben salde sul terreno delle generazioni di uomini della **piana rotaliana** che li hanno preceduti (fra loro anche le *ragazze* di Gigi) - che ci accolgono negli storici, immensi spazi della Cantina Martinelli di Mezzocorona per farci degustare le loro diverse (ma tutte assolutamente eccellenti) interpretazioni del principe dei vitigni autoctoni trentini, il **Teroldego**.

Quanto entusiasmo, quanta la consapevolezza d'aver maturato conoscenze grazie a maestri d'eccellenza (la F.E.M., dove hanno studiato è lì, a due passi...), quanta capacità di vivere un territorio facendosene i portavoce in Trentino, in Italia e all'estero, quanta volontà di far proprio il sogno di genitori, nonni, bisnonni che su quella piana hanno speso le loro esistenze!! Un'impresa da applaudire senza riserve...

...come quella del nostro confrère **Giuseppe** (*Beppe*, per noi) **Bertagnolli**, ultimo *testimonial* di una storica dinastia di distillatori trentini nota ed apprezzata nel mondo.

Beppe ci accoglie nel suo regno, tra gli alambicchi che - nel tempo - hanno segnato il progresso della propria azienda, per salutare con un sorso della sua grappa stravecchia barricata tutti gli amici della Union Européenne des Gourmets che hanno voluto e saputo vivere fino in fondo, gioiosamente e con gran senso di comunità, l'esperienza di questo splendido XXVII Gran Convegno Internazionale d'Italia della nostra Associazione.

Orgogliosi di avervi potuto accogliere, cari amici. Certi che non dimenticherete il nostro/vostro Trentino. *Ad maiora!!*



Giuseppe Bertagnolli, titolare della omonima storica distilleria



Assegnato il premio in memoria di Luigi Togn Futuro assicurato con i giovani enologi

Alan Bertolini - Console Territoriale del Trentino Alto Adige

Nel corso del Gran Convegno trentino frequenti sono state le opportunità per ricordare Luigi Togn, apprezzato produttore di importanti vini e indimenticabile Vice Presidente della nostra Associazione per lungo tempo. In particolare, in margine all'incontro con la Fondazione Mach, ha avuto luogo il conferimento del premio istituito in suo nome e a sua memoria a favore di uno studente particolarmente meritevole dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. La Presidente Cinelli ha voluto ricordare nell'occasione Togn come uno dei nostri padri che ci è stato vicino fino all'ulti-

mo momento, sapendo esprimere in ogni circostanza le sue elevate doti professionali, ma ancor prima umane di cultura e di classe. Da parte sua Antonio Masella, past President della nostra Associazione, ha sottolineato come la loro antica amicizia, destinata a durare oltre la vita terrena, fosse nata grazie alla comune conoscenza con il nostro fondatore Angelo Grando. Il premio Luigi Togn è stato assegnato al giovane enotecnico Federico Grigoletti, diplomato con lode all'Istituto, dimostrando predisposizione, impegno e dedizione al mondo dell'agricoltura e del vino in particolare.



Molti arrivi nella famiglia Gourmet I nuovi soci del 2023

Nel quadro del Gran Convegno Trentino ha avuto luogo, come di consueto, l'intronizzazione dei



nuovi soci presentati dai diversi Consolati, in genere sperimentati Gourmet già attivi da tempo nelle rispettive sedi che hanno pronunciato il giuramento di rito, una formula solenne che vincola e impegna a rispettare con ancora maggiore impegno i nostri valori e a perseguire con sempre maggiore incisività i nostri fini, tesi alla conoscenza, da ottenersi tramite una continua e approfondita sperimentazione di vecchi e nuovi percorsi del buon mangiare e del buon bere, naturalmente sempre in maniera responsabile e consapevole e per ottenere il risultato più ambito: quello del BUON VIVERE.

I nostri nuovi amici, elencati qui di seguito, hanno ricevuto i complimenti della Presidente e del Consiglio Nazionale, insieme ai migliori auguri di buon lavoro e, naturalmente, di buon appetito!

ELENCO INTRONIZZATI ANNO 2023

MIRKO DI MUZIO, **CONSOLATO ABRUZZO**; MARCO NONNI, ANNA MARIA PIRETTI, IMMACOLATA PRETI, **CONSOLATO BOLOGNA**; RAIMONDO ANDREOLO, TONIA GIAMMATTEO, ROSA MARIA GRILLO, ELVIRA MORENA, ANDREA MOSCARIELLO, AURELIO PACE, ALFONSO SARNO, FRANCESCO TELESCA, **CONSOLATO POTENZA**; LIDIA AVERSANO, SABRINA COLLIER, ROMINA TOGN, **CONSOLATO TRENTO ALTO ADIGE**; DOMENICA ANDREATTA, MARCO BENETTI, NICOLO CANDELA', ANTONIO PAOLO DAL SOGLIO, PAOLA DE CONTO, MAURIZIO MINUZZO, MARILENA VELOTTI, **CONSOLATO VENETO**

Cronache UEG del 2023

Dialoghi e approfondimenti

Il 2023 è stato ricco per noi Gourmet di molte occasioni in cui è stato possibile incontrare argomenti incentrati sui prodotti a noi più graditi e familiari. Ovviamente grande attenzione è stata riservata alle specialità proprie dei luoghi che tutti insieme abbiamo frequentato, specie nel corso dell'ultimo Gran Convegno di Trento, avviando però un approfondimento specifico in vari settori d'interesse, finalizzato alla ricerca di particolarità magari poco diffuse ma in grado di suggerire spunti interessanti e nuove opportunità di sviluppo del gusto e, perché no, del mercato.

In queste pagine della rivista proponiamo un'ampia sintesi di questi contributi, resi da autentici specialisti nel corso dei nostri incontri, a iniziare dall'interessante prolusione dell'amica Rosaria Benedetti, sommelier professionista e delegata regionale dell'Associazione Donne del Vino per il Trentino-Alto Adige, che ci ha ben informato sulle vicende e sulle

qualità dei vini spumanti del marchio Trento Doc, peraltro parlandocene negli spazi prestigiosi delle storiche cantine Ferrari, per concludere con l'interessante ed esaustiva trattazione sulle prospettive delle coltivazioni della vite del dr. Marco Stefanini, studioso attivo da tempo presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, un Ente che si occupa con piena autorevolezza di enologia e viticoltura da maggior tempo di ogni altro in Italia e che per questo si presenta come portatore delle principali linee innovative in questo fondamentale settore della economia nazionale.

Infine riportiamo ampi stralci della originale trattazione che, nella confortante cornice del nostro recente incontro di Fano, il nostro confrère Giustino Donofrio ha riservato al mondo dei distillati e al rum in primo luogo, un viaggio per certi versi esotico ma assai vicino a un vasto mondo di affezionati Gourmet.

Lo spumante Trentodoc

Rosaria Benedetti - Sommelier professionista

Dopo i saluti di rito, Rosaria Benedetti entra nel tema della Doc Trento, assai nota e diffusa in Italia e nel mondo, precisandone le non poche peculiarità legate al territorio trentino.

La Doc risale al 1993 ed è la prima fra quelle attribuite ai vini speciali realizzati con metodo classico e va subito sottolineato il legame indissolubile tra Trento e le Dolomiti, le montagne che danno una caratteristica morfologica e geografica al territorio ma che plasmano con una impronta quasi psicologica i suoi abitanti, anch'essi duri e rocciosi e poco propensi a parlare di loro stessi. Le montagne hanno influenzato il loro modo di vivere costituendo una fonte inesauribile di saggezza, poiché dove la vita è dura si impara meglio e più in fretta.

Queste terre, dove anticamente c'era il mare, ora ospitano i vigneti e si compongono di calcari, di porfido e di basalto, le cosiddette terre-madri, che sono alla base della grande intuizione di Giulio Ferrari che capì per primo come questo potesse essere un ambiente idoneo alle barbatelle di Chardonnay che aveva portato dalla Francia agli inizi del secolo scorso.

Il concetto climatico alla base della produzione del Trento doc è quello del clima freddo, analogo a quello della Champagne, la zona più nota tra le produttrici di metodo classico. A seguito delle mutazioni climatiche, il vantaggio della montagna è quello di consentire di elevare l'al-

tezza delle coltivazioni oltre i 900 metri, cosa non realizzabile in altre zone di produzione vinicola, in Lombardia e in Centro Italia per esempio, che non dispongono di uguale opportunità. Il freddo favorisce l'acidità del frutto che deve essere raccolto con grado di acidità elevato, mentre l'escursione termica consente durante la matu-





razione dell'uva lo sviluppo dei terpeni che in fase di fermentazione conferiscono i profumi al vino.

Altro vantaggio è dato dalla ventilazione costante che è assicurata dal vento del Garda. Questo spira regolarmente da sud verso nord attraverso le valli trentine per arrivare fino a Merano, anche se noi Trentini sosteniamo con ironia che quando arriva in Alto Adige sia già un pochino "esaurito" e si sostanzia nell'apporto di salubrità conferito alle uve, impedendo la formazione di marciumi.

Nei nostri vigneti usiamo varie forme di allevamento della vite ma fondamentalmente abbiamo la pergola trentina semplice o doppia che ha un apparato fogliare importante e permette l'irradiazione solare e la fotosintesi clorofilliana su una superficie molto ampia. Vi è poi il sistema Guyot a ridotta espansione della vite che viene utilizzato per una migliore selezione delle uve.

Per offrirvi alcuni dati numerici vi dirò che la superficie territoriale destinata in Trentino alla coltivazione della vite si avvicina ai 10.000 ettari ed è di poco inferiore a quella riservata alla produzione delle mele. Di questi solo un migliaio sono utilizzati dai produttori di Trento DOC, comunque diffusi, con poche eccezioni, su tutto il territorio.

I dati che possono essere comunicati relativamente alla produzione non sono del tutto omogenei ma parlano comunque di numeri importanti, per quanto lontanissimi da quelli sterminati del Prosecco, e in aumento dopo il periodo della pandemia, in grado di garantire un incremento del fatturato del 7%.

Il disciplinare a cui devono attenersi le aziende registrate presso la Camera di Commercio prevede che si possa apporre il marchio Trento DOC solo se la lavorazione del vino avviene per intero, dal grappolo alla bottiglia, nella zona geograficamente delimitata della provincia di Trento. Il disciplinare, stabilito nel 1993,

prevede unicamente una produzione riservata allo spumante bianco e rosé con rifermentazione in bottiglia: nessun'altra tipologia è possibile se si vuole ottenere il marchio europeo di qualità.

Permanenza sui lieviti, cuvée di origine e dosaggio sono i tre elementi fondamentali per descrivere la realizzazione di un Trento Doc.

Il disciplinare stabilisce una maturazione sui lieviti, quando il vino sta fermo in catasta, di 15 mesi, un po' inferiore rispetto a Franciacorta, ma sale a 24 mesi se si vuole segnalare la data della vendemmia, in modo da specificare che si è imbottigliato un vino che può permettersi un affinamento maggiore. Se si vuole apporre la dizione di riserva bisogna lasciarlo 36 mesi.

La provenienza delle uve essere esclusivamente trentina e sono previste solo quattro varietà di uve. Lo chardonnay, lasciatoci in eredità da Giulio Ferrari, è la più diffusa, è importantissimo per la longevità e possiede precursori tali che pur essendo sottoposto a numerosi interventi durante la lavorazione, permette una durata più lunga della componente di base per tutto il metodo classico, specialmente per lunghe maturazioni.

Vi è poi il pinot nero che incide per un 20/25% che è in grado di dare sostanza al sorso come è facile capire degustandolo. In una quota molto meno consistente vengono coltivati anche Pinot Bianco e Pinot Meunier, resistenti però in alta quota.

Le quattro tipologie possono essere vinificate in purezza o come blend.

Il Trento infine si classifica in base al dosaggio. La legislazione prevede soltanto per i vini spumanti la possibilità di aggiungere minime quantità di zucchero, anche se non sempre tale integrazione viene fatta. La percentuale per litro eventualmente inserita dà luogo a diverse tipologie tra le quali le più comuni sono Pas dosé, Extra Brut, Brut, Extra dry.

Sviluppo della viticoltura. Dai vitigni pre-fillossera ai PIWI Dialoghi sui vitigni prefillossera

Dott. Marco Stefanini - Enologo

Nell'accogliente sede della Fondazione Edmund Mach e Istituto Agrario di San Michele all'Adige, nella serata dedicata all'approfondimento dei vitigni prefillossera, la presidente Raffaella Cinelli dopo aver salutato il moderatore della serata Goffredo Pasolli, consigliere d'amministrazione della Fondazione MACH, ha presentato il relatore Prof. Marco Stefanini invitandolo a tracciare nel suo intervento un ampio resoconto delle sue approfondite e prolungate ricerche enotecniche a partire dalle viti prefillossera presenti nei vari territori

fino a quelle attuali e più avanzate sui vitigni PIWI (acronimo dal termine tedesco *pilzwiderstandfähig*), piante oggetto di un tentativo di sviluppo genetico in grado di assicurare maggiore resistenza all'assalto di funghi e batteri.

Pasolli, dopo aver recato i saluti del presidente della Fondazione, ha ripercorso la storia della vecchia Istituzione nata come Istituto tecnico agrario nel 1874 e poi motore di sviluppo agricolo, specie per la frutta e il vino, della Provincia autonoma di Trento. Edmund Mach, il fonda-

tore della scuola, austriaco, praticò il sistema delle cattedre vaganti sul territorio, in modo da essere più vicino ai coltivatori in un momento che vide anche grandi e nuove catastrofi, come le grandi epidemie fungine o causate da insetti. Molte coltivazioni sono sopravvissute proprio grazie a questa scuola, che continua a recitare un ruolo importante oggi soprattutto per la produzione di Trento DOC. La Fondazione da sempre tende a formare tecnici ma ancor prima uomini che sappiano fare le giuste scelte. Comunque, grazie



ad essa sono molto avanzate le selezioni genetiche per una produzione sana e sostenibile in un territorio particolare, composto per l'80% da montagne e dove, d'altra parte, l'Istituto concorre allo sviluppo di una zootecnia non intensiva che permette la realizzazione di prodotti derivati di alta qualità.

Il Prof. Stefanini, attivo da oltre 35 anni in Fondazione MACH, ha rivendicato il primato della sostenibilità in tutti gli ambiti produttivi agricoli, relativamente ad attività imputate di inquinamento, come aspetto culturale da comunicare in via prioritaria, in particolare per quanto riguarda la viticoltura che ha numeri superiori delle altre produzioni perché nel DNA ha accumulato caratteri che esprimono diverse combinazioni. Il fattore è legato agli aspetti ambientale, sociale ed economico ed ha quindi un vasto ambito di incidenza. La viticoltura ha 11.000 anni e ha permesso lo sviluppo di circa 10.000 genotipi di vitis vinifera censiti, numero che permette combinazioni genetiche infinite che possono rispondere ai cambiamenti climatici. L'allevamento della vitis silvestris ha dato origine alla vitis vinifera, dando luogo in prima istanza alla modifica della forma dei grappoli, e ha consentito all'uomo di affinare via via la scelta delle piante più idonee. Dopo l'età quaternaria dall'area caucasica e turco settentrionale la presenza della vite si è diffusa in tutta Europa e, dopo il 1492, anche negli altri continenti.

Le piante hanno bisogno di riprodursi e lo fanno o naturalmente

o, al giorno d'oggi, con l'aiuto di esperti. L'impollinazione dell'ovario del frutto consente la nascita di nuovi genotipi ma non possiamo infatti seminare tutti i vinaccioli di cui disponiamo e che farebbero poi nascere migliaia di combinazioni genetiche per lo più autofecondate. Peraltro, vi sono stati anche "inquinamenti" di polline che hanno dato luogo a risultati straordinari tra i quali lo Chardonnay è il più noto e diffuso.

I vitigni più comuni che coltiviamo come il Cabernet Sauvignon e il Merlot sono figli di Cabernet franc, perché ogni varietà ha un padre e una madre. I vigneti prefillossera sono stati riseminati ma le nuove piante più spesso sono state ottenute mediante taleaggio per avere piante corrispondenti alle singole esigenze. E' possibile quindi rintracciare le parentele delle varie tipologie perché in definitiva qualche varietà ha dato luogo a tutte le varietà. Per fare un esempio il Sangiovese, vitigno più diffuso in Italia, nasce in Calabria ma trova poi l'ambiente giusto in Toscana e in Emilia, anche se in Calabria conserva tanti fratelli più anziani.

Prima dell'arrivo della fillossera - ha proseguito Stefanini - le piante di vite sono nate per secoli da semi che hanno germogliato, per essere poi quelle più interessanti moltiplicate per via vegetativa ed erano quindi tutte di piede franco. In Trentino abbiamo cominciato un censimento delle viti antiche individuando, già nel 1875, circa 120 genotipi nelle diverse varietà. Nel 1922 l'elenco era già modificato come è successo fino ad oggi ed abbiamo cercato di sapere che fine hanno fatto le viti accantonate perché non considerate idonee. Dal punto di vista genetico questa banca genetica è una realtà straordinaria ed oggi ci consente di darci obiettivi di valorizzazione di alcune specie neglette, non come totem a cui offrire sacrifici ma come opportunità date anche le situazioni ambientali che cambiano.

Al nostro tempo possiamo arrivare a coltivare viti ad altitudini superiori agli 800 metri, cosa fino a poco tempo fa impensabile. Quindi non è più il caso di continuare a fare le stesse cose in un luogo perché si

è sempre fatto così, ma si conduce un'operazione sostenibile se cambiamo le varietà in conseguenza del mutare del clima, sui quali non possiamo intervenire, come del resto fanno i francesi che nel disciplinare del Bordeaux hanno inserito di recente sei nuovi vitigni. Quindi gli antichi vitigni che la Fondazione MACH custodisce rappresentano un'arma da mettere a disposizione degli agricoltori e da utilizzare contro i cambiamenti climatici.

Oggi in Trentino abbiamo circa 10000 ettari coltivati per lo più con uva a bacca bianca, Pinot grigio e Chardonnay, solo in Val di Cembra vi è consistente presenza di Müller Thurgau, altri vitigni a bacca bianca sono Traminer, Sauvignon b. e Moscato, più aromatiche. Nuove varietà provenienti da valorizzazione mediante incrocio delle risorse genetiche sono state recentemente autorizzate per essere più resistenti alla peronospora e all'oidio, arrivati nel periodo della fillossera. Alle malattie fungine sono state date risposte diverse rispetto all'insetto. Nel mondo vinicolo europeo il primo tentativo di applicare le leggi di Mendel per ricreare viti franche, ma in grado di resistere ai parassiti, è fallito. Nei confronti della fillossera il primo intervento è stato biotecnologico, utilizzando porta innesti poi ibridizzati tra loro per il reimpianto grazie al vivaismo vitivinicolo che utilizza un genotipo per la parte radicale e un altro per la parte aerea. Per altra parte si è capito in via esperienziale che zolfo e rame bloccavano malattie fungine come oidio e peronospora.

Si è osservato infatti nel sud della Francia i fumi di certe ciminiere rilasciavano cadere sostanze solforose nell'aria, e i vigneti nei pressi di tali industrie non si ammalavano di oidio, mentre si iniziò a usare il rame rilevando i suoi effetti antifungini, perché le vigne trattate con rame per contrastare i furti dell'uva, non si ammalavano di peronospora.

Poi vi è stato lo sviluppo scientifico che ha consentito di capire come con le tecniche genetiche si possa intervenire sui genotipi per ottenere gli effetti desiderati in modo da rendere efficaci in qualunque situazione non solo contro fillossera ma anche riguardo all'assorbimento dell'acqua e del nutrimento.



Gli studi in tal senso a San Michele sono stati iniziati dal genetista Rigotti negli anni '30 che realizzò vari incroci con diversi genotipi di alcune varietà iscritte all'albo nazionale. Negli anni '60 si puntò fondamentalmente a creare vigneti sani puntando sulla selezione clonale, ottenendo risultati significativi e piante ancora apprezzate. Negli anni '80 si raggiunse la convinzione che questa pratica fosse eccessivamente omogeneizzante causando la perdita del carattere misto che esisteva nelle singole varietà e che la complessità si dovesse valorizzare con il ritorno alla tecnica dell'incrocio. Il primo strumento da usare, per realizzare incroci con genitori obbligati, è stata una pinzetta per "castrare" i numerosi fiori del grappolo cioè per eliminare le caliptrite e gli stami altrimenti fonte di autofecondazione e poter poi apporre il polline prescelto. In diversi paesi europei il miglioramento genetico per incrocio si è sviluppato molto rispetto ad altri come l'Italia dove gli ibridi venivano considerati vitigni non utili alla viticoltura. Si è conosciuto così le varietà ungheresi resistenti ai funghi e le abbiamo incrociate con quelle autoctone in un'epoca, peraltro, in cui era vietato coltivare varietà non di vitis vinifera e quindi praticando un'attività futurista che negli anni '90 abbiamo dovuto sospendere per poi riprenderla a pieno titolo sviluppando un piano di miglioramento genetico voluto dal nuovo direttore, e successivamente dopo che la Comunità Europea aveva tolto i precedenti vincoli, ha ripreso con molta energia.

Nel 2013 la coltivazione dei PIWI è stata autorizzata anche in alcune regioni d'Italia. Oggi sono trentasei le varietà iscritte nel Catalogo Nazionale, diciotto bianche (Bronner, Helios, Johanniter, Solaris, Muscaris, Sauvignier gris, Feurtai, Soreli, Sauvignon kretos, Sauvignon nepis, Sauvignon rytos, Poloskei Muskotaly, Palma, Charvir, Valnosia, Pinot Irska, Kersus, Cabernet Blanc) e diciotto rosse (Regent, Cabernet carbon, Cabernet cortis, Cabernet eidos, Cabernet volos, Prior, Julius, Merlot kantus, Merlot khorus, Pinot regina, Termantis, Nermantis, Pinotin, Cabertin, Ranchella, Volturnis, Servar, Pinot Kors), mentre si sta ancora lavorando a varietà resistenti di Pinot grigio e Syrah come pure Glera, Nebbiolo, Sangiovese, ma anche Teroldego, Marzemino, Cannonau. La realizzazione di varietà autoctone migliorate si prospetta, peraltro, quale combinazione vincente per l'Italia, poiché coniuga tradizione e innovazione. L'incrocio permette mescolare i caratteri di padre e madre ottenendo dalla combinazione un fenotipo che poi possiamo selezionare se idoneo. Ogni seme è diverso dall'altro, vengono fatti germinare in camere di crescita poi collocati diversamente. In questo modo sono state ricavate molte varietà sia a bacca bianca sia rossa, che sono state diffuse e hanno avuto successo anche negli Stati Uniti. Queste varietà resistenti che otteniamo non sono del tutto immuni, naturalmente ma consentono di

operare trattamenti antiparassitari diminuiti fino al 70%. Per di più l'aggressione fungina non è costante ma in certe annate può trovare condizioni favorevoli per un più rapido sviluppo. Comunque, bisogna tenere sempre conto che quello che più ci interessa è avere un'uva buona e un vino interessante.

D'altra parte, la capacità di resistenza ha origini diverse. Perché il genotipo delle piante americane è più resistente? Perché ha predecessori molto antichi che hanno superato l'ultima grande glaciazione e quindi in coevoluzione con malattie e patogeni che selezionavano i genotipi con resistenze. Questa situazione non si è verificata in Europa in quanto, durante la grande glaciazione del Quaternario, sono state eliminate tutte le specie presenti a parte la *Vitis sativa*. Unificare le fonti di resistenza consente una reattività migliore e più rapida, peraltro valida anche per altre nuove malattie spuntate nel frattempo.

Al momento attuale stiamo trattando 200 genotipi, 10 dei quali saranno proposti per l'iscrizione al registro nazionale, per poi individuare le zone migliori per l'impianto insieme a specialisti di altri settori. Per la commercializzazione è stato istituito in Trentino il Consorzio CIVIT, insieme alle associazioni dei vivaisti.

Il fatto di aver così ottenuto una sensibile riduzione dei trattamenti è molto importante e dato per la crescita dell'interesse di queste tecniche che ha superato i confini dell'Italia e che se riguarda coltivazioni prevalentemente dirette alla produzione di vino si affaccia anche in altri settori limitrofi. In più le nuove varietà possono rispondere meglio alle mutazioni dell'ambiente che si fanno sempre più rapide e incisive. Per terminare il Prof. Stefanini ha ricordato come già Couderc nel 1911 sostenesse che l'applicazione di rame e zolfo non sarebbe mai stata sufficiente e che si doveva ricorrere alla genetica. A questa profezia si è dato corso con i nostri studi ottenendo risultati che già hanno vasta applicazione, anche se si deve dire che la burocrazia esistente soprattutto in Italia allunga di molto una pratica utilizzazione che già risente della lunga fase della ricerca.

Dialoghi e approfondimenti

Viaggio nel vasto mondo del rum

Giustino Donofrio

Parto dal concetto che per entrare in un mondo bisogna necessariamente prima conoscerlo. Capire il mondo del rum non è facile, ha una storia lunghissima che è quella della canna da zucchero e che ha connotato per lungo tempo l'economia e quindi le sorti di una parte del mondo, in primo luogo i Caraibi ed è responsabile di fenomeni importantissimi come la schiavitù, che è nata proprio a causa della canna da zucchero.

La canna non nasce nei Caraibi ma nella Cina meridionale e nell'India. Si dice che sia stato Alessandro Magno a portare in Arabia questo vegetale che si riproduce in luoghi caldi e acquitrinosi. In Arabia in effetti si cominciò a estrarne il succo e a ottenere i primi fermentati. Del resto qualsiasi tipo di sostanza alcolica ha un'origine abbastanza spontanea, basta lasciare un materiale zuccherino a fermentare in solitudine per ottenere un prodotto assai gradevole.

Lo spartiacque dello sviluppo della canna fu la scoperta dell'America, quando i colonizzatori quasi per caso scoprirono che quello era il territorio ideale per la sua coltivazione e che potevano contare su mano d'opera gratuita. Noi europei non siamo stati gentiluomini con i popoli conquistati e anche in quel caso abbiamo obbligato i nativi a coltivare la canna a costo zero che in quel periodo era l'unico modo di ottenere lo zucchero. I nativi mostrarono presto di essere inadatti ai lavori nei campi e furono i commercianti olandesi a scoprire che le popolazioni africane non conoscevano gli alcolici ma li gradivano molto. Quindi iniziarono a partire con navi piene di alcolici e a ritornare con le stesse piene di schiavi. Fu così che nel XVII secolo ci fu una sostituzione totale di mano d'opera.

Gli inglesi valorizzarono il prodotto anche adottando il rum come bevanda ufficiale della loro marina. Ancora oggi il "Navy rum" è fatto con gli standard dettati a quel tempo alle aziende produttrici. Erano dettati da esigenze pratiche: per assicurare la convivenza nelle stive con la polvere da sparo il rum doveva avere una gradazione tale da non guastare in caso di sversamento gli esplosivi, sopra i 57 gradi.

In più era utilizzato per disinfettare l'acqua presente sulle navi che a lungo tempo perdeva la potabilità. Potevano poi aggiungere succo di limone contro lo scorbuto. Era un elisir di lunga vita per i marinai. I pirati, loro antagonisti mutuarono questo sistema inventando il grog. Più avanti, a inizio '800, il tedesco Franz Achard mise a punto l'estrazione dello zucchero dalla barbabietola. Fu un cambiamento epocale perché la barbabietola si può coltivare dappertutto anche con climi freddi e a costi bassi perché la produzione è più facilmente meccanizzabile. Questa scoperta originò una crisi del mercato dei distillati a cui fece seguito una ripresa secondo un andamento altalenante. Nel XX secolo la crisi finanziaria americana e le guerre mondiali in Europa



causarono un forte abbassamento della produzione. Le oscillazioni del mercato hanno causato una decisa selezione naturale nella produzione dove hanno via via resistito le distillerie più importanti. Ai nostri tempi vi sono molte distillerie industriali ma anche molte altre più raffinate per il mercato europeo.

La produzione del rum avviene fondamentalmente con due sistemi. Abbiamo la distillazione della massa di succo di canna con alambicco discontinuo che si fa facendo fermentare fino a un livello alcolico giusto mettendolo poi nell'alambicco. Questo è il metodo "agricolo" alla francese, in uso ancora nelle vecchie colonie francesi ed è lo stesso sistema usato per il cognac e l'armagnac.

Nelle ex colonie inglesi invece la distillazione avviene con la lavorazione della melassa di canna, lo scarto della cristallizzazione dello zucchero. Per ottenere la massa, la melassa viene reidratata e fatta fermentare, riscaldata e infine distillata con un alambicco che è una caldaia enorme a distillazione continua.

In tutti e due casi viene estratto a 92 gradi il rum vergine. Vi è poi l'inserimento in barrique che hanno già contenuto un distillato. Tale passaggio non è marginale come nel vino perché l'alta gradazione consente maggiore penetrazione e più osmosi col legno. Questo



scambio continuo rende il rum invecchiato prezioso. Vi in questo modo anche una perdita aerea annuale dell'8% quella che gli inglesi chiamano la "parte degli angeli", *angel share*.

Altra cosa è l'assemblaggio nell'imbottigliamento. Si parte da un distillato in purezza a 80 gradi ma poi i master blend intervengono con aggiunte e correttivi. In America Latina le regole sono abbastanza elastiche e il risultato dipende dalla volontà del produttore. Il materiale meno dannoso che viene introdotto è il caramello ma nelle distillerie asiatiche si aggiungono imprecisate sostanze chimiche che simulano vari sapori a cura dell'assemblatore.

Il primo assaggio proposto è il DON PAPA, un prodotto diffuso ma molto manipolato. Ha una percentuale di zucchero aggiunto del 38% e genera una tale prepotenza che uniforma tutto il sapore. Per rendere l'idea di quello che può succedere consideriamo che a inizi Novecento la tabella merceologica italiana descriveva il rum come: "*bevanda spiritosa al gusto di rum*" e non era specificata la provenienza dell'alcool da distillazione di fermentato di canna da zucchero. L'azienda Moccia produceva con queste caratteristiche il "rum fantasia". Oggi quello che come il Don Papa viene prodotto nelle Filippine allo stesso modo è una specie di "rum fantasia" che del rum non ha nulla se non gli alcool che sono di derivazione di canna da zucchero, forse. Del resto molti leader mondiali, proprietari di rinomati marchi, del settore, non hanno distillerie.

Sull'etichetta di molti rum blasonati troverete un numero, mettiamo il 23, ma non si sa a cosa corrisponda. Così come quando si segnala il metodo Solera, termine troppo vicino a "sola" che a Napoli significa fregatura. In verità è un'invenzione di commercianti portoghesi che datavano le loro miscele di vini diversi all'anno corrispondente a quello più vecchio, per quanto ve ne fosse una presenza minima.

Per passare all'assaggio del secondo rum è consigliabile assumere qualcosa di salato, tartine al gorgonzola per esempio. È più facile così incontrare lo zucchero che cerchiamo nel rum. Passare sul palato qualcosa di dolce come il cioccolato può confondere le idee.

Il secondo rum proposto HAMPDEN PURE SINGLE JAMAICAN RUM "LROCK THE YOUNGER 2016", comincia a essere importante. La tenuta di Hampden, fondata nel 1743, è una delle aziende più antiche della Giamaica ed è stata in passato a lungo fornitrice della marina militare inglese. La produzione prevede un primo periodo di macerazione della melassa reidratata di 14 giorni dopo un primo inoculo di lieviti, poi un secondo inoculo di lieviti e altri 16 giorni di fermentazione. L'azienda ha lieviti di sua dotazione, capaci di sviluppare una quantità di esteri che dà un prodotto in grado di intervenire in maniera determinante in ogni altro blend. Un rum dei Caraibi ha normalmente 80-100 grammi di esteri per ettolitro, questo ne ha 370 ma può arrivare a 1200, una quantità di profumi tra quelle più potenti della terra, all'uscita dall'alambicco prima dell'invecchiamento. Questo rum ha 46 gradi ed ha avuto l'aggiunta solo di acqua di sorgente per poi invecchiare 5 anni in botti di ex bourbon.

Prima di passare al terzo prodotto abbiamo parlato,



grazie alla competenza dell'amico Cristian Bertoncetto, del sigaro "Nostrano del Brenta" e della sua lunga e avventurosa storia e quindi della eccellente compatibilità del rum con il tabacco, per confermare l'idea che l'assaggio del distillato debba essere preceduto dal passaggio per la bocca di qualcosa di segno opposto. Il tabacco ottunde le papille gustative e prima della degustazione dà secchezza alla bocca.

Apposta ho conservato per ultimo il rum SOVEREIGNTY della distilleria FOURSQUARE. Raccomando di pulire la bocca e poi di tenere in bocca più possibile una piccola quantità al primo sorso. Il nostro cervello infatti non è pronto a assumere sostanze con gradazione superiore ai 60 gradi, che analogamente a quelle troppo amare vengono naturalmente classificate come veleno e generano un moto espulsivo. Quindi dobbiamo aggirare il nostro cervello e con una quantità di poche gocce gli diamo tempo di rendersi conto della innocuità della materia che ingeriamo.

Questo rum ha 62 gradi ed è il prodotto di uno dei più grandi master blend che si conosca. Lo produce a Barbados la famiglia Seale utilizzando una melassa ottenuta con la poca materia prima locale mescolata con quella della Guayana che è la migliore canna da zucchero del mondo; quindi Richard Seale utilizza nella prima fase il top esistente in natura. È un grandissimo distillatore potendo vantare un'esperienza di terza generazione, ma inoltre ha lungamente studiato l'apporto del legno al ciclo del distillato che mantiene per tre anni in botti che hanno ospitato sherry Jerez. Li passa poi per 11 anni in botti già di bourbon, passando così dai tannini della quercia francese a quelli della nordamericana, mischiando note organolettiche molto diverse. Compie dunque un'elaborazione che traversa il mondo intero per farlo passare in un bicchiere.

Troppa diversità rispetto al rum del primo assaggio che ci scatena addosso subito tutte le sue componenti alla massima velocità mentre nell'ultimo caso il produttore spende molto tempo e impiega profonda capacità per distillare, invecchiare, assemblare. Si compra con 140 euro, grosso modo il costo di un metodo Solera che magari ha la bottiglia di cristallo ma è acqua e zucchero. Non è l'abito che fa il monaco così come non è certamente il canale commerciale che fa la qualità.

Allora per concludere vi dico: viva il rum, ma quello serio!

Il mini Convegno di Fano I gourmet incontrano i vini pre-fillossera

La lunga e approfondita frequentazione dei vini pre-fillossera da parte dei Gourmet italiani annunciata da tempo dalla nostra Presidente e che ha visto i vari Consolati impegnati a ricercare e a sperimentare sui rispettivi territori prodotti che rispondessero a questa tipologia e che, naturalmente, presentassero le caratteristiche di quella eccellenza che rimane il nostro principale obiettivo, si è ottimamente conclusa nella ospitale cornice del ristorante ALLA LANTERNA di Fano, dove i confrères Luigi Alessi, Giovanna di Pietro e Diego Schiavoi hanno introdotto i numerosi soci presenti, provenienti da tutta l'Italia Gourmet, ad una sontuosa degustazione di sette vini davvero speciali, anch'essi appartenenti a una geografia assai diversificata ma tutti accomunati dalla provenienza da viti a piede franco, in genere di origine assai datata e di cui diamo conto nelle schede che seguono.

La LANTERNA è un locale già abbondantemente sperimentato e gradito al nostro mondo per l'impegno profuso dal titolare nel preservare le principali caratteristiche autoctone della cucina marchigiana, peraltro in grado di assumere sfumature diverse in località anche molto vicine. Come c'era da aspettarsi la parte del leone nel menù è stata recitata dal classico BRODETTO ALLA FANESE che il patron Flavio ha preparato, come al solito, in *full immersion* tra di noi, riuscendo così a farci partecipare in ogni momento del suo capolavoro.

Il pomeriggio è trascorso velocemente in compagnia del nostro Console Giustino Donofrio che ci ha illustrato, con competenza e larghezza di informazioni, l'affascinante mondo dei distillati e di quello del rum in particolare, con qualche profonda incursione nei generi di supporto che possono esaltare la percezione del gusto del distillato. Particolare attenzione è stata rivolta al ruolo che in tal senso può assumere il tabacco, attraverso la presentazione, offerta dall'amico Cristian Bertoncetto, del TABACCO



Il Console della Toscana Luigi Alessi alla degustazione di Fano



Flavio patron del ristorante ALLA LANTERNA di Fano impegnato nella preparazione di un monumentale "brodetto"

NOSTRANO DEL BRENTA, prodotto di nicchia certamente non così noto come la sua storia e la specificità meriterebbero e capace di ricreare il clima "caraibico" tanto congeniale proprio al rum.

Anche del contributo di Donofrio proponiamo un'ampia sintesi nelle pagine centrali della rivista.

Infine l'occasione del nostro incontro è stata propizia per la cerimonia di consegna della borsa di studio intitolata a Adelaide Masella alla studentessa GIORGIA MATERA dell'Istituto Alberghiero Santa Marta di Pesaro il cui elaborato è stato prescelto tra gli altri dalla commissione composta dai nostri Consoli nazionali.



Una degustazione davvero speciale di vini da vigneti a piede franco I magnifici sette

Davanti a un pubblico davvero folto di attenti Gourmet, la Console Nazionale Giovanna Di Pietro, il Console per Siena, Firenze e Toscana, Luigi Alessi e Diego Schiavoi del Consolato del Veneto hanno guidato una degustazione davvero speciale di vini provenienti da vigneti pre fillossera, selezionati in seguito a una lunga sperimentazione tra i prodotti di questo genere, che occupano ormai una quota di mercato non più marginale.

In particolare Giovanna ha introdotto i presenti alle caratteristiche dei vini presentati, delineando le circostanze storiche che hanno portato alla disastrosa crisi provocata tra Otto e Novecento in tutta Europa dall'arrivo del parassita dall'America e le risposte messe in atto dagli esperti di scienze agrarie che hanno consentito, dopo una lunghissima ricerca e a costo di un numero elevato di sperimentazioni, di debellare un nemico invasivo e persistente, in grado di minacciare una delle pratiche agricole e più diffuse in tutto il mondo.

Di seguito elenchiamo le principali peculiarità dei vini scelti per la sperimentazione.

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE, Vallée d'Aoste D.O.C.G



Metodo Classico Extra-Brut

L'uva è al 100% Prie Blanc. Il vino base svolge la prima fermentazione secondo il protocollo Estremi, poi la tradizionale fermentazione in bottiglia. Il Dégorgement non viene effettuato prima di 24 mesi.

Ha colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli e bollicine fini e persistenti. Il profumo è fine, minerale e fruttato con lieve sentore di scorza di agrumi e fiori bianchi.

Il gusto è fresco e persistente con piacevoli sentori fruttati (mela, pera, frutta di montagna, scorza di agrume, mandorla e minerali).

Grado alcolico: 11,5% vol. Produttore: Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle.

BASILISCO Aglianico del Vulture Superiore DOCG



Proviene da uve di Aglianico 100%, coltivate col sistema a Capanno nel Comune di Barilea e poste a 500 metri slm su terreno vulcanico. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio per 25 giorni circa. La maturazione per 12 mesi in barriques, tonneaux e botti di rovere francese di I, II e III passaggio.

Esame organolettico: Rubino intenso al colore, mostra all'olfatto una ricchezza di piccoli frutti rossi, rosa e cardamomo. Estremamente persistente al palato, ha tannini setosi e una struttura viva e complessa, raffinata e potente. L'affinamento in bottiglia è di almeno 36 mesi e ne vengono prodotte n. 1000 annualmente.

ARCHINERI, Etna Rosso 2017 D.O.C.



La zona di coltivazione di questi alberelli di Nerello Mascalese prefillossera di 80-90 anni si trova nel versante Nord dell'Etna, Contrada Rampante, Solicchiata a 900 m s.l.m. su un terreno franco sabbioso con abbondante presenza di scheletro.

La raccolta manuale delle uve avviene nella seconda decade di Ottobre. Dopo una pressatura soffice la macerazione a contatto con le bucce si fa per 18 giorni in vasche di cemento, mentre il successivo affinamento ha luogo per 14 mesi in tonneaux di rovere francese.

Gradazione alcolica: 15% vol. Produttore: PIETRADOLCE.

SERPICO
Irpinia Aglianico
D.O.C.



Proviene da viti secolari - "patriarchi" della viticoltura campana - ubicate nel cuore della zona di Taurasi, di cui sono autentica espressione in gradi di offrire emozioni fuori dal tempo. La fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in serbatoi di acciaio per circa 3-4 settimane mentre la maturazione prevede la permanenza per un periodo minimo di 18 mesi in barriques di rovere francese e in botti da 50 hl di media tostatura, rimanendo poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Si presenta con un colore rosso rubino e con un bouquet complesso di confettura di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao. Equilibrato in bocca garantisce spiccata mineralità e grande persistenza. Produttore: Feudi di San Gregorio.

ENANTIO PIEDE FRANCO



Proviene da vecchie pergole di 70 - 80 anni a piede franco di uva Enantio 100% coltivata in località Coi destra Adige. Le piante, dal portamento rustico, necessitano di minori trattamenti antiparassitari, ma di una buona cura della vegetazione con sfogliatura e spollonature. La vendemmia è manuale e tardiva anche a fine ottobre. Una parte raccolta in cassette per un appassimento in fruttai di circa 2 mesi.

La vinificazione prevede la pigiadiraspatura delle uve con fermentazione in botti d'acciaio, rimontaggi e bagnatura del cappello di vinacce per 8-10 giorni a temperatura di 26°, quindi decantazione e unione dei vini ottenuti con passaggio in botti di rovere da 550 litri per 12 mesi, e ulteriore affinamento in bottiglia per 8-10 mesi.

Presenta colore rosso rubino intenso, con profumi delicati di frutti di bosco, speziato dai tannini morbidi dalla beva gradevole. Produttore: Bongiovanni Viticoltore.

VIGNA LE CERVARE,
Cru Monte Duello,
Soave D.O.C.



È prodotto nella zona collinare di Roncà, sul Monte Duello su suolo vulcanico in Località Cervare (80-220 M S.L.M.) da uva garganega allevata con il sistema della pergola veronese. La vendemmia avviene per il 20% a inizio settembre e per l'80% a fine ottobre in cassetta.

I lieviti sono di campo ricavati dalle vigne più vecchie di garganega.

Dopo una crio macerazione per 96 ore, la fermentazione avviene a temperatura controllata per 2 mesi per l'85% in recipienti di cemento, per il 15% in barrique francese. Rimanendo per 22 mesi a contatto sui propri lieviti. Gradazione Alcolica: 12,5%. Produttore: Zambon vulcano.

PRINCIPIUM, Montepulciano
d'Abruzzo D.O.P.
biologico franco di piede



È fatto con uva Montepulciano d'Abruzzo 100% piede franco coltivate sulle colline del Sangro - Abruzzo (Italia).

La vendemmia avviene nella seconda metà di ottobre. Viene effettuata in seguito la diraspatura e pigiatura soffice. La macerazione delle uve dura 10 - 12 giorni con il controllo della temperatura a 28° -30°C. e a fine fermentazione alcolica il vino viene lasciato maturare per circa 12 mesi in piccoli serbatoi di acciaio. Successivamente viene imbottigliato e fatto affinare in bottiglia per 3 -4 mesi.

Presenta un colore rosso intenso e profumi di frutta rossa matura con note di amarena, sapore pieno e persistente. Grado alcolico: 13,50 - 14,00%.



Il mini Convegno di Fano Conferita la borsa di Studio “Adelaide Masella” Giovani chef per un menu tradizionale



Nel corso dell'incontro di Fano ha avuto luogo anche la premiazione del vincitore dell'edizione 2023 della Borsa di studio intitolata alla nostra socia Adelaide Masella, prematuramente scomparsa

ma ancora viva nel ricordo di noi Gourmet. A partecipare al concorso erano stati invitati gli studenti dell'Istituto Alberghiero SANTA MARTA di Pesaro che hanno risposto con entusiasmo presentando

elaborati assai interessanti e qualificati tra i quali è stato arduo individuare il più meritevole.

Il premio è stato assegnato alla studentessa Giorgia Matera che ha saputo individuare elementi di originalità e di garbo nella trattazione del tema che, come sempre, riguardava la descrizione di un menù tradizionale tipico dei suoi luoghi di residenza. Giorgia ha scelto di descrivere la convivialità del matrimonio, arricchita da specialità tipiche del territorio marchigiano e dipendenti dalla sua storia millenaria, non dimenticando peraltro le origini pugliesi della sua famiglia, peculiarità in grado di arricchire ulteriormente la sua proposta gastronomica e culturale.

Un plauso convinto è stato comunque rivolto agli altri partecipanti, Elisa Pagnoni e Cersare Tabone, anch'essi autori di elaborati di elevato interesse e di complessa struttura.



ORGANIGRAMMA TRIENNIO 2023 – 2025

CONSOLE NAZIONALE PRESIDENTE

Raffaella Cinelli

CONSIGLIO NAZIONALE

Mauro Civai, Primo Console Delegato (1° Vice Presidente), con l'ulteriore mansione di Addetto alla Stampa; **Giovanna Di Pietro**, Secondo Console Delegato (2° Vice Presidente) con l'ulteriore mansione di Esperto degustatore Nazionale e Internazionale in enologia; **Roberto Bonelli**, Console Nazionale Tesoriere; **Giustino Donofrio**, Console Nazionale con l'ulteriore mansione di Esperto degustatore Nazionale e Internazionale di distillati, **Antonio Cossu**, Console Nazionale Archivistica con delega alla Segreteria Nazionale; **Giuseppe Corti**, Console Nazionale con la mansione di Responsabile Sito U.E.G.; **Maura Pasini**, Console Nazionale con la mansione di Cerimoniere; **Valentino Trentin** Console Nazionale con mansione allo Sviluppo Consolati Territoriali Nord Italia; **Sandro Angelozzi**, Console Nazionale con mansione allo Sviluppo Consolati Territoriali Centro Italia; **Antonio Masella** Console Nazionale con mansione allo Sviluppo Consolati Territoriali Sud Italia

CONSOLI TERRITORIALI

Alan Bertolini, Consolato Trentino Alto Adige Südtirol; **Patrizia Pinalto**, Consolato Veneto Bassano del Grappa; **Ernesto Amaducci**, Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia; **Luigi Alessi**, Consolato Siena Firenze Toscana; **Francesco Ciattoni**, Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore; **Giovanna Maria Maj**, Consolato Molise; **Egidio Di Mase**, Consolato Potenza, **Marilena Tralli**, Consolato Matera Altamura

SOMMARIO

Editoriale

Un viaggio nel tempo lungo un anno

2



Presentazione Presidente

3



Trento nel cuore

4



I nuovi soci del 2023

8



Dialoghi e approfondimenti

Lo spumante Trentodoc

9



Dialoghi e approfondimenti

Sviluppo della viticoltura.

Dai vitigni pre-fillossera ai PIWI

10



Dialoghi e approfondimenti

Viaggio nel vasto mondo del rum

13



Il mini Convegno di Fano

I gourmet incontrano i vini pre-fillossera

15



Il mini Convegno di Fano

I magnifici sette

16



Giovani chef per un menu tradizionale

18



Allegato al Numero unico stampato in occasione del XXVII Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmets

Presidente
Raffaella Cinelli

Direttore responsabile
Mauro Civali

Fotografie
Ernesto Amaducci, Antonio Cossu,
Chiara Gorleo, Marco Parisi

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)

