



QUANDO OSARE CREA PIACERE:
IL VINO DOLCE A TAVOLA.

Villa Condulmer, Zerman di Mogliano Veneto
Giovedì 21 Novembre 2019

Autentici nettari d'uva, complessi, tuttavia gentili, armoniosi e ricchi, i vini dolci sono un'infinita esplosione di aromi e sapori che da sempre hanno affascinato gli appassionati di vino di ogni epoca, li incontriamo fra i vini più ricercati del mondo, capaci di conquistare il cuore e l'animo delle persone, anche di quelle che non si interessano o non bevono vino.

Vini nobili, maestosi, costosi, e in passato riservati ai ministri del culto o ai re, nonostante si presentino con colori e qualità diverse, sono tutti accomunati dalla stessa caratteristica, quella di conservare lo spirito dell'uva espresso nella sua dolcezza e nei suoi affascinanti e incantevoli aromi. La produzione di questi vini richiede uno sforzo maggiore e una maggiore dedizione alla qualità, un controllo rigoroso che inizia in vigneto e termina nella bottiglia. I vini dolci sono anche capricciosi e per essere superlativi richiedono sforzi produttivi notevoli, in caso contrario, il prodotto finale sarà comunque dolce e piacevole, tuttavia mancherà di eleganza e classe, insomma di quel tocco magico che sorprende puntualmente i sensi di chi è capace di apprezzarli e di ascoltare le loro incantevoli storie.

Classificazione dei vini

Con zucchero residuo si intende lo zucchero non fermentato rimasto nel vino al termine della fermentazione, sia perché i lieviti non sono più attivi, sia perché il processo di fermentazione è stato interrotto artificialmente. A seconda della quantità di residuo zuccherino (grammi/litro), i vini vengono così catalogati:

VINI FERMI	
Vino secco	meno di 9 g/l
Vino abboccato	da 9 a 18 g/l
Vino amabile	da 18 a 45 g/l
Vino dolce	oltre 45 g/l

VINI SPUMANTI	
Pas dosé	meno di 3 g/l
Extra Brut	da 3 a 6 g/l
Brut	da 6 a 12 g/l
Extra Dry	da 12 a 17 g/l
Dry o Sec	da 17 a 32 g/l
Demi-Sec	da 33 a 50 g/l
Doux o dolce	oltre 50 g/l

Lo zucchero residuo non va confuso con lo zucchero che viene eventualmente aggiunto prima o durante la fermentazione, (operazione chiamata "zuccheraggio"). In Germania l'aggiunta di zucchero è ammessa per i vini di categorie al di sotto dei vini di qualità con predicato, in Francia invece lo zuccheraggio è una prassi normale anche per i vini pregiati, mentre in Italia è vietato. Questo procedimento prolunga il processo di fermentazione e alza il contenuto alcolico del vino, ma non necessariamente il tenore di zucchero residuo. L'aggiunta di zucchero dopo la fermentazione è proibita in tutti i casi.

Principali classificazioni per i vini dolci:

VINI PASSITI	come il Vin Santo, il Recioto di Soave e della Valpolicella, il Sagrantino Passito e i celebri Passiti di Pantelleria
VINI SPUMANTI DOLCI	come Asti spumante DOCG, Colli Euganei fior d'Arancio DOCG; Recioto di Gambellara spumante DOCG
VINI LIQUOROSI o FORTIFICATI	come Marsala, lo Jerez, il Porto e il Madeira
VINI AROMATIZZATI	come barolo chinato e vermouth

VINI PASSITI

I vini passiti sono vini ottenuti da uve sottoposte a procedimenti di disidratazione, più o meno avanzata, naturale o forzata. Sono prodotti utilizzando le stesse tecniche di vinificazione impiegate per i vini normali, con la sola differenza che le uve, prima di essere vinificate, vengono sottoposte per un periodo di tempo più o meno lungo ad appassimento, cioè a una riduzione o eliminazione dell'acqua (disidratazione) presente nell'acino.

Lo scopo di tale procedimento è quello di sottoporre l'uva a sovraturazione al fine di concentrare nella bacca numerosi composti, quali: zuccheri, acidi organici, sali minerali e profumi. Sono solitamente caratterizzati da uno spiccato contenuto alcolico e da un residuo zuccherino più o meno elevato.

Esistono anche i passiti liquorosi ovvero vini ottenuti da uve appassite e addizionati da una componente alcolica. Nell'ambito delle denominazioni, il passito liquoroso italiano più famoso è senz'altro la versione liquorosa del Passito di Pantelleria DOC.

L'appassimento può essere effettuato in due maniere:

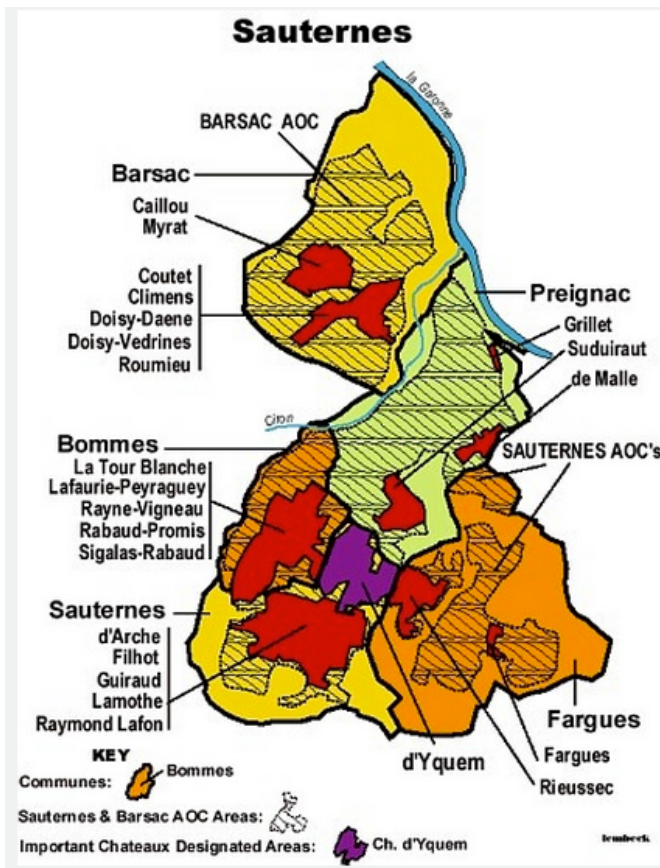
APPASSIMENTO DIRETTAMENTE SULLA PIANTA:

- **VENDEMMIA TARDIVA:** si allungano i tempi di maturazione innescando il processo di appassimento (ad esempio i vini di Alsazia con uva Muscat, Gewürztraminer, Pinot Gris e Riesling).
- **APPASSIMENTO COL FREDDO (EISWEIN):** l'uva viene lasciata sovraturare in pianta fin oltre la stagione invernale. Il grappolo perde acqua e concentra lo zucchero presente. Grazie a questo fenomeno le bacche non si congelano sfruttando la legge fisica di Raoult. I vini di ghiaccio vengono prodotti in Germania, Austria, Canada e in Valle d'Aosta da uve riesling, gewurztraminer e vidal.
- **INCISIONE ANULARE DEL TRALCIO E TORSIONE DEL PEDUNCOLO:** tecniche ormai cadute in disuso per l'alto costo di realizzazione. Quando utilizzate servono a bloccare le comunicazioni tra la pianta madre e il grappolo favorendo l'appassimento.
- **APPASSIMENTO CON SVILUPPO DI BOTRYTIS CINEREA:** questa muffa, nella sua forma nobile, colonizza il grappolo modificando le sue caratteristiche chimico-fisiche (ad esempio Sauternes, il Barsac e il Mombazillac in Francia, le Sélection de Grains Nobles in Alsazia, il Tokaji Aszú in Ungheria, i Muffati Orvietani in Italia, i Beerenauslese e i Trockenbeerenauslese in Germania).

APPASSIMENTO DOPO LA VENDEMMIA

- **NATURALE:** deriva dalla secolare tradizione contadina. I grappoli, una volta raccolti e selezionati, vengono fatti riposare in locali appositi detti fruttai o al sole mediante l'uso di supporti (reti, graticci, ganci, etc.) ad esempio il Passito di Pantelleria (Sicilia) o Sciacchetrà delle Cinque terre (Liguria).
- **FORZATO:** l'uva viene messa a riposo in ambienti artificiali, in cui è possibile controllare e scegliere elettro-meccanicamente le condizioni igrotermiche e di ventilazione, influenzando il decorso dell'appassimento tipo i Reciotti di Soave e di Valpolicella, il Vinsanto, il Greco di Bianco (Calabria), il moscato di Pantelleria.

Il Sauternes



La denominazione Sauternes (AOC) (Appellation d'Origine Contrôlée) è una delle denominazioni di vino bianco dolce più celebri di Francia e del mondo. I vini Sauternes sono classificati secondo la Classificazione ufficiale dei vini di Bordeaux del 1855:

- Premier Grand Cru (n°1 - Château d'Yquem)
- Premiers Cru (n°11).
- Deuxièmes Cru (n°15)

Indiscutibilmente il Sauternes è un vino racchiuso in un'aureola fascinosa, se non altro per quella fortunata coincidenza che fa della Botrytis Cinerea un contributo qualitativo anziché un drammatico incubo.

I vigneti del Sauternes si trovano a 50 km a sud di Bordeaux, a sinistra della Garonna. Sono 2.200 ettari e la produzione media annua si attesta su 25.000 ettolitri. Sauternes comprende cinque comuni: Fargues, Preignac, Bommes, Barsac (che è anche una denominazione per cui i vignaioli possono

optare per mantenerla in etichetta) e Sauternes.

Il Sauternes è prodotto prevalentemente con tre varietà di uva Sémillon (max 80%); Sauvignon Blanc e Muscadelle (max 5%).

La composizione delle uve nei vini di Sauternes varia in base all'annata, le condizioni meteorologiche e, ovviamente, le scelte e lo stile di ogni singolo produttore.

Il corretto sviluppo della Botrytis Cinerea per la produzione di questi vini, richiede umidità al mattino per consentire lo sviluppo della muffa, pomeriggi assolati e secchi per evitare il suo eccessivo sviluppo: una condizione che non sempre si verifica. Capita infatti che quando le condizioni meteorologiche dell'annata sono caratterizzate da eccessiva umidità, la Botrytis Cinerea si sviluppa eccessivamente e si trasforma in muffa grigia o, peggio ancora, in marciume, compromettendo irreparabilmente l'intero raccolto. Altre volte ancora, la muffa nobile si sviluppa molto tardivamente, aumentando ulteriormente i rischi per il produttore, poiché costretti a raccogliere le uve più tardi, con il rischio del peggioramento delle condizioni meteorologiche - grandine e pioggia in particolare - tali da compromettere l'intero raccolto.

In genere le uve sono raccolte in fasi distinte, controllando i singoli grappoli nel vigneto e raccogliendo, manualmente, solamente quelli che presentano le giuste qualità di maturazione e di sviluppo della muffa nobile, lasciando invece sulla pianta i grappoli che non sono



pronti. Alcuni Chateau arrivano anche a ripetere questa operazione per ben dodici volte - solitamente da ottobre a novembre - una pratica seguita solamente dai migliori produttori. Le uve sono quindi pigiate e il mosto è lasciato fermentare in botte. A causa dell'alta concentrazione di zuccheri, la fermentazione risulta difficoltosa e richiede tempi molto lunghi, spesso anche un anno. La fermentazione si interrompe in modo "naturale", quando la quantità di alcol prodotta è tale da uccidere i lieviti - anche a causa della presenza della Botrytis Cinerea - e poiché la concentrazione di zucchero è piuttosto elevata, nel vino sarà comunque presente una consistente quantità di zuccheri residui non fermentati. Al termine della fermentazione, il Sauternes viene lasciato maturare in botte per circa due o tre anni prima di essere imbottigliato.

Nelle annate meno favorevoli le uve che non raggiungono i giusti requisiti per la produzione del Sauternes vengono utilizzate per la produzione di vini da tavola secchi e commercializzati con la generica denominazione Bordeaux AOC oppure Bordeaux Supérieur AOC.

Negli anni 1980, per ovviare ai problemi di umidità nelle annate meno favorevoli alcuni produttori hanno iniziato a utilizzare la crioestrazione del mosto, che consiste nel raffreddare le uve a circa - 7° C, per poi pigiarle evitando l'estrazione dell'acqua - nella forma di ghiaccio - aumentando quindi la concentrazione del mosto con un risultato simile alla produzione degli icewines tedeschi ed austriaci.

Il Picolit



Il Picolit è considerato una gemma dell'enologia italiana. Così chiamato per la scarsa produzione dei suoi acini e grappoli, oppure secondo altre versioni, per le ridotte dimensioni della sua uva. Oggi questo vino è prezioso ed introvabile, basti pensare che la sua produzione annua è di circa 500 ettolitri, non a caso si dice che sia il vino dei principi e dei papi, di cui ne deliziò i palati. Un tempo era coltivato in tutto il Friuli, oggi invece permane solo sui colli udinesi e goriziani a causa della sua scarsa produttività, la vite produce infatti pochissimi e radi acini, circa 10-15 acini per grappolo. La sua seppur ridotta produzione è considerata quasi un miracolo della natura, se si pensa all' aborto floreale spontaneo che la pianta subisce, per cause legate anche al clima della zona. Molti fiori della vite di Picolit non si trasformano in

frutti, lasciando quindi spazi vuoti tra i pochi acini che portano a termine la maturazione. L'uva è a maturazione tardiva, molto ricca di componenti aromatiche e zuccheri. Si consiglia a chi si vuole avvicinare a questo "nettare" di ricercare in Friuli produttori seri ed affidabili, che vendano il vino in purezza, senza essere combinato con altri uvaggi che, s'eppure di ottima qualità, confondono dal reale, nobile, pregiato, aroma del Picolit. Il famoso enologo Veronelli ha descritto questo vino durante una sua degustazione: "Fermo e aristocratico; ha nerbo deciso e stoffa alta, che si compiace sino a coda di pavone; grandissimo vino, vino "da meditazione". Il Picolit viene spesso coltivato nei vigneti assieme al Verduzzo, al fine di ovviare, almeno in parte, al problema dell'acinellatura, incoraggiando l'impollinazione incrociata.

Il Gewurztraminer



Nonostante il nome ingannevole, è un vino autoctono italiano prodotto in Alto Adige, e più nello specifico a Traminer (Termeno) un piccolo paese nella provincia di Bolzano, ed in altre vicine località.

Questo vino molto aromatico viene prodotto da un vitigno a buccia rosata, la sua foglia è piccola, tondeggiante, dalla forma pentagonale, il grappolo si presenta piccolo, compatto e tarchiato, l'acino è medio, dalla forma leggermente allungata ed è caratterizzato da una buccia piuttosto spessa che può presentare diverse tonalità dal rosso bruno sino al grigio, la polpa invece è rosata ed è contraddistinta da un sapore aromatico che rende peculiare quest'ottimo vino.

Questo vitigno, particolarmente esigente, è mediamente produttivo, predilige i terreni marno-calcarei, argillo-sabbiosi e granitici e delle esposizioni riparate. Il suo nome, Gewurztraminer, significa letteralmente Traminer speziato, prendendo dunque spunto dalla località di provenienza e dalla sua principale caratteristica organolettica, ossia il suo essere particolarmente aromatico e nel contempo fresco e delicato.

Il Gewurztraminer è un vino che si presenta di colore giallo paglierino intenso, caratterizzato da riflessi dorati. Il suo profumo è molto delicato e particolarmente aromatico. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso, emergono note fruttate e fiorate, con sentori di spezie. E' un vino che si abbina perfettamente con gli antipasti e gli stuzzichini preparati con formaggi, verdure, anche se risulta essere ideale per accompagnare piatti a base di pesce, come i risotti, le paste, le grigliate e le frittate. Va servito fresco, nel calice da vino bianco e può essere apprezzato come aperitivo oppure come vino da pasto.

Introdotta in Alsazia nel 1871, Gewürztraminer produce vini complessi con un profumo intenso. Gewürz significa "spezia" in tedesco e questa varietà offre aromi di litchi, banana, pesca e spezie. Ha un buon potenziale di invecchiamento e può essere utilizzato anche per produrre vino Vendange Tardive.





Dal Maso snc Soc. Agricola
Contrada Selva, 62 | 36054
Montebello Vicentino | Vicenza (ITALIA)

RECIOTO SPUMANTE DI GAMBELLARA DOCG

Uve: Garganega 100%

Acidità totale- 5,9 g/l; Grado alcolico, 12,2%; Residuo zuccherino: 95 g/l

Bottiglie prodotte 8.000 da 0.750 lt

Dopo l'appassimento delle uve, viene eseguita una pressatura soffice. Presa di spuma con metodo Charmat, con affinamento sui lieviti per 4 mesi

Colore giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente; Profumo intenso di frutta matura. Sapore leggermente dolce con una piacevole nota di frutta passita.

Capacità di invecchiamento 3-4 anni. Tipico spumante da dessert, ottimo anche come aperitivo, o in abbinamento a pandoro e panettone

Temperatura di servizio 8°÷10°C.; stappare al momento del servizio

Alla fine dell'800, l'azienda agricola Dal Maso inizia già la sua produzione di vini di qualità sotto la guida del patriarca Serafino. Ora Nicola, Silvia ed Anna Dal Maso, i giovani proprietari, continuano il percorso intrapreso dal bisnonno, cercando di trovare un giusto equilibrio tra gli insegnamenti dell'antica cultura contadina e l'introduzione di pratiche viticole ed enologiche all'avanguardia. I trenta ettari vitati dell'azienda sono divisi in due unità produttive, una situata nel cuore della zona classica di Gambellara, dove ha sede l'azienda, e l'altra sui Colli Berici, tra Lonigo e Alonte.



CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE
1, rue Edmond Canard
51500 Ludes- France



CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE DEMI-SEC

Uve: 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay

Residuo zuccherino: 35 g/l.

Il demi-sec brilla di golosità ed esalta le papille gustative degli amanti della dolcezza. Al naso, intensi aromi di frutta fresca, caratteristici del Pinot. Alla vista, una tonalità giallo paglierino, una mousse fine. Al palato, i sapori di frutta si mescolano con una sensazione di dolcezza..

Fondata da due figure emblematiche della regione Champagne, Victor Canard e Léonie Duchêne, la Maison Canard-Duchêne è la simbiosi di un'origine, di una storia e di uno stile unici. Dal 1868, si trova nel cuore del Parco naturale della Montagna di Reims, nobile gioiello della Champagne. Nel XIX secolo, la casata imperiale di Russia riconobbe Canard-Duchêne degna di sfoggiare il suo blasone, l'aquila incoronata a due teste. Mentre la maggior parte delle grandi Maison di Champagne si trova in città, a Reims o a Epernay, Canard-Duchêne ha la peculiarità di essere situata sui fianchi delle colline viticole, nel cuore della Montagne de Reims. Ludes, il suo villaggio, si trova nel punto d'incontro dei terreni più prestigiosi e simbolizza l'eccellenza del Pinot nero in seno ai vigneti della Champagne. Grazie a questa

situazione eccezionale, Canard Duchêne è un marchio terricolo, radicato nei vigneti e profondamente rispettoso dell'ambiente circostante.





MARCO DONATI

Azienda Agricola Donati Marco
Via Cesare Battisti, 41
38016 Mezzocorona (TN)

VENDEMMIA TARDIVA - TRENTO DOC SUPERIORE DI GEWÜRZTRAMINER

Uve: GEWÜRZTRAMINER 100%

GRADAZIONE: 13% VOL.

COLORE: giallo dorato carico con riflessi luminosi; PROFUMO: aromi intensi e nobilissimi di albicocca secca e frutta tropicale matura; GUSTO: pieno, ha una piacevole dolcezza, con un finale fresco e persistente

Le uve vengono raccolte nel mese di novembre, dopo che hanno raggiunto la surmaturazione. Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio e permanenza in bottiglia per alcuni mesi, fino a novembre dell'anno successivo l'uva è caratterizzata da piccoli grappoli con acini di colore rosato tendente al bronzeo, con sapore spiccatamente aromatico

Nel cuore della Piana Rotaliana, che Cesare Battisti definì il più bel giardino vitato d'Europa, a Mezzocorona, si trova la cantina della famiglia Donati, una delle più antiche del Trentino, nota a partire dal 1863. La cantina, oggi, è gestita da Marco Donati con la moglie Emanuela e la figlia Elisabetta. L'azienda di famiglia è riconosciuta come punto di riferimento della tradizione enologica trentina, da sempre impegnata nella valorizzazione di un patrimonio viticolo di qualità. Un vitigno al quale la famiglia Donati è storicamente legata è il Teroldego, vitigno autoctono con il quale si produce il leggendario "Teroldego Sangue di Drago". Per questo cru, vengono selezionate le uve migliori, di vigne vecchie anche di 90 anni, piantate ancora dal bisnonno Marco, il quale già sognava che con quelle viti venissero prodotti grandi vini di qualità.



DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN
57, GRAND'RUE
68500 ORSCHWIHR - FRANCIA



GEWURZTRAMINER BOLLENBERG VENDANGES TARDIVES

Uve: GEWÜRZTRAMINER 100%

GRADAZIONE: 13,50 % VOL.

Al naso sfoggia aromi di pompelmo e kumquat. Equilibrato, fresco e setoso, questo Gewurztraminer è caratterizzato da tannini fini e da un finale lungo e strutturato. Una rara vendemmia tardiva con un buon potenziale di invecchiamento!

Fondata nel 1961 da M. Jodocus Cisle, l'azienda Valentin Zusslin è oggi guidata da due generazioni della famiglia Zusslin che stanno seguendo le orme dei loro antenati. I fratelli Marie Zusslin e Jean Paul Zusslin sono al timone dell'azienda dal 2000. L'azienda si trova in Orschwihr, nel sud della regione di Colmar, e i vigneti si trovano sui pendii di Bollenberg, Clos Liebenberg e Grand Cru Pfingstberg. Nel 1997 la proprietà ha subito una svolta biodinamica e, oggi, la maggior parte del lavoro è svolto a mano: questo permette alle uve di esprimere il loro massimo potenziale.





Conte d'Attimis - Maniago
Via Sottomonte 21
33042 Buttrio - UD

PICOLIT D.O.C.G. FRIULI COLLI ORIENTALI

Uve: 100% Picolit
Alcool 12,00% vol.

Perla della viticoltura friulana dalla straordinaria finezza. Colore giallo dorato, eleganti e fini le sensazioni che dona al naso che ricordano la frutta candita, la frutta secca, il miele, con una intensa nota di fiori di campo. Al palato si presenta dolce ed elegante, raffinato ed armonico con sapori di frutta (albicocca, fichi) e miele. Colpisce per l'ampiezza delle sensazioni gusto olfattive che vanno dalla ginestra agli agrumi, alla pasta di mandorle e per la suadente persistenza.

L'origine degli Attimis risale al Patriarcato di Aquileia e come testimoniato dall'imponente archivio di famiglia, una significativa produzione di vino si ha già a partire dal 1700 sebbene non poche testimonianze riferiscono di importanti spedizioni di vino in Italia ed all'estero in epoche anche antecedenti. Le prime bottiglie Conte d'Attimis-Maniago nascono intorno al 1930 in modo del tutto pionieristico per il Friuli e come il Conte Alberto è solito affermare: "Siamo fieri del nostro passato, è un patrimonio di tradizione ed esperienza dal quale trarre forza ed insegnamento. La storia della mia famiglia e la tradizione della mia terra sono un fondamentale tassello dell'attuale filosofia aziendale perché mi impegnano al rispetto di ciò che ho ricevuto da chi mi ha preceduto e di ciò che lascerò a chi verrà dopo di me e soprattutto perché alimentano costantemente il nostro spirito innovatore e la continua voglia di migliorare".



CHATEAUX DE MYRAT
33720 Barsac - France



SAUTERNES GRAN CRU CLASSE' 2011



Uve: Sémillon (88%), Sauvignon (8%) e Muscadelle (4%).

Alcool 13%; Acidità totale 4,05 g/l; Zuccheri residui 175g/l. Maturazione in barriques (30% nuove) per 22 mesi.

Questo Grand Cru Classé della denominazione Sauternes è un vino dolce, speziato ed espressivo, dominato da note di zenzero, zafferano, albicocca, mango, arancia, e scorza d'arancia. In bocca, sviluppa un'armoniosa concentrazione, una bella untuosità ed un finale areoso e deciso. Vino estremamente equilibrato e delicato frutto di una vendemmia rigorosa.

Rigore e precisione: ecco il credo di Château de Myrat per continuare a percorrere la strada dell'eccellenza tracciata ormai parecchi secoli orsono. Una ragione di vita sposata appieno dalla famiglia de Pontac, proprietaria della tenuta dal 1937 e da sempre fortemente coinvolta nel mondo del vino, sin da quando, nel lontano 1533, Jean fondò il celeberrimo Château Haut-Brion. Oggi i 22 ettari vitati di Château de Myrat sono diretti da Jacques Pontac e dalle sue due figlie, Slanie e Elisabeth, che dedicano la loro quotidianità ad imparare i segreti del terroir di Barsac: ogni millesimo è figlio fedele dell'annata trascorsa in vigna, in un rapporto che vede l'uomo mettersi al servizio della natura. Esito di questa intramontabile relazione sono vini fini, eleganti, ricchi di aromi speziati, connotati da un'innata e gradevole freschezza.



Marchesi di Barolo
Via Roma, 1,
12060 Barolo CN

BAROLO CHINATO

Grado alcolico 16,5% Vol - Zuccheri: 18%; Temperatura di servizio 16-18 ° C
Colore rosso granato con orli aranciati. Profumo aromatico intenso che ricorda le spezie orientali con cui è prodotto. Gusto caldo, pieno, dolce ed aromatico con sensazione retronasale che ricorda nettamente il profumo. La persistenza del gusto lascia alla fine la nota gradevolmente amara della genziana.

Il vino aromatizzato “Barolo Chinato” deve essere prodotto partendo da vino Barolo che abbia già terminato il periodo minimo di invecchiamento e che abbia superato l’esame chimico fisico organolettico previsto dal disciplinare di produzione. L’aromatizzazione viene effettuata mediante infusione a freddo in soluzione idroalcolica di corteccia di china calissaia, di genziana radice, di semi di cardamomo e di altre spezie minori come le bacche di vaniglia. Al vino viene poi aggiunta l’infusione aromatica, zucchero ed alcool.

Viene affinato almeno un anno in botte prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

La storia delle Antiche cantine dei Marchesi di Barolo ebbe inizio poco più di 200 anni fa quando Carlo Tancredi Faletti, Marchese di Barolo, prese in sposa la giovane nobildonna francese, pronipote del ministro delle finanze del Re Sole, Juliette Colbert di Maulévrier. Correva l’anno 1807 e la marchesa fu la prima a intuire l’enorme potenzialità del vino prodotto nelle contrade di Barolo; la, infatti, fra le dolci colline nel cuore delle Langhe piemontesi, grazie alle qualità dei vitigni locali come il nebbiolo, alle lunghe fermentazioni e alla pregiata qualità dei legni delle botti, era possibile produrre un eccellente vino, caratteristico per una corposa e sobria robustezza del gusto. Ed è dopo questa prima esperienza che la storia di questo eccellente prodotto dell’enologia nostrana, e delle gloriose cantine dei Marchesi di Barolo, si incrocia con quella della famiglia Abbona. Infatti, alla morte della Marchesa Juliette si estinse la famiglia Faletti di Barolo, ma grazie alla grande tenacia di Pietro, che operava nelle cantine fondate dal padre giusto in prossimità dell’accesso al castello dei Marchesi di Barolo, che la famiglia Abbona riuscì a rilevare le antiche cantine dove i Marchesi di Barolo vinificavano e affinavano il loro splendido prodotto enologico. Fu proprio Pietro Abbona, successivamente insignito del titolo di commendatore, il vero e proprio patriarca del vino Barolo, riuscendo a diffondere in tutto il mondo la fama del vino delle sue terre d’origine. Ancora oggi le cantine dei Marchesi di Barolo sono un’azienda a conduzione familiare gestita dai discendenti del patriarca Pietro Abbona. La strategia produttiva, rimasta nel tempo aderente alle tradizioni delle origini, è ancora oggi volta alla salvaguardia della qualità e al gusto che gli ottimi vitigni locali, il particolare microclima e le tecniche produttive, riescono a conferire a questo prodotto dell’eccellenza enologica italiana.



Domaine Vial Magnères
Clos Saint André
14 rue Edouard Herriot
66650 Banyuls sur Mer – France



AOP BANYULS TRADITION 4 ans



Uve: 70 % Grenache noir, 30% Grenache gris.

Densità di piantagione 5000 pieds/ha; vigne di 70 anni; Resa 30 hl/ha
Alcool 16,25%; Zuccheri residui 85 g/l; acidità totale 280 g/l

Colore: Rosso rubino profondo con sfumature granata. Profumo: Intenso e fruttato con confettura di ciliegia e frutti di bosco e una piacevole sfumatura di spezie dolci. Gusto: Intenso, caldo e persistente

Le uve vengono fermentate con macerazione sulle bucce, che viene interrotta con l'aggiunta di alcol, in modo che rimanga un residuo zuccherino nel vino. A questo punto comincia il processo d'invecchiamento, che prevede una maturazione per un periodo di almeno 60 mesi in botti di rovere francese.

È un vino dolce liquoroso di grande fama e tradizione, prodotto nel sud-ovest della Francia, nella regione della Languedoc-Roussillon. È realizzato con i vitigni autoctoni storicamente coltivati nel territorio: Grenache, Carignan e Syrah, che regalano al vino un volto armonioso e avvolgente, fatto di aromi fruttati, cenni speziati, ricche ed eleganti note d'evoluzione terziaria. Il vino esprime il volto caldo e mediterraneo della terra d'origine, con una straordinaria persistenza e complessità aromatica. Ottimo da degustare a fine pasto, si abbina benissimo con dolci al cioccolato o al cacao amaro, magari accompagnati da frutti di bosco.

Il domaine Vial Magnères si trova nella «clos» Saint-André a Banyuls-sur-mer, all'estremità meridionale della regione francese Languedoc Roussillon. L'Azienda è gestita dalla stessa famiglia da tre generazioni, attraverso una serie di successioni tra suocero e genero: il fondatore André Magnères lascia il domaine al genero Gaby Vial negli anni '60 e questi, a sua volta nel 1985, lo lascia al genero Bernard Sapéras che ha voluto rendere onore ai suoi predecessori ricordandoli entrambi nel nome del domaine Vial Magnères. Bernard Sapéras, prima di diventare produttore di vini, era un chimico impiegato in un laboratorio di analisi agro-alimentari, intervenuto nell'Azienda allo scopo di assistere Gaby nella produzione del Banyuls, si era subito appassionato alla produzione vinicola (aveva il diploma di enologo) ed aveva iniziato a fare esperimenti vari, fra i quali la produzione, primo al mondo, di un Banyuls bianco e così aveva deciso di abbandonare il laboratorio di analisi per dedicarsi totalmente al vino. Il domaine oggi è gestito da Olivier Sapéras, figlio di Bernard, e dispone di dieci ettari di vigne, ripartite in vari appezzamenti nelle migliori "appellations" della regione. In queste vigne, dai terreni scistosi, arrampicate sulle pendici della collina, su terrazzamenti a volte difficili da raggiungere con i macchinari agricoli, l'Azienda produce uve Grénache, nelle tre varietà nera, bianca e grigia, e piccole quantità di Syrah e Carignano, i tre vitigni che sono alla base di tutta la vasta produzione di vini della Cantina, tutti di ottima qualità.



PROGRAMMA DELLA SERATA

Introduzione ed illustrazione delle tipologie dei vini dolci e loro zone e di produzione, le tecniche di allevamento, di vinificazione ed affinamento.

Degustazione a coppie, di quattro vini italiani e quattro francesi, abbinati ad un assaggio di pietanza in abbinamento:

PAN BRIOCHE CON GORGONZOLA DOLCE
RECIOTO SPUMANTE DI GAMBELLARA DOCG
CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE DEMI-SEC

TORTELLI DI ZUCCA CON SALSA DI TALEGGIO
E GRANELLA DI AMARETTI
VENDEMMIA TARDIVA - TRENTO DOC SUPERIORE DI
GEWÜRZTRAMINER
GEWURZTRAMINER BOLLENBERG VENDANGES TARDIVES

FOIES GRAS (ANATRA) CON PANE CALDO TIPO BAGUETTE
PICOLIT D.O.C.G. FRIULI COLLI ORIENTALI
SAUTERNES GRAN CRU CLASSE' 2011

SALAME AL CIOCCOLATO
E BARRETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% CACAO
BAROLO CHINATO
AOP BANYULS TRADITION 4 ans