

Il viandante bevitore

"Prima o poi arriverà nella vita di ogni donna, un momento in cui l'unica cosa che può essere d'aiuto è una coppa di Champagne." [Bette Davis]

Dolceacqua, incanto sul bilico
martedì 7 giugno 2011



Pubblicità su questo sito

Web This Blog

Google Search

Informazioni personali

Nome: **Mauro Erro**

Località: Italy

cibo, vino, viaggi e persone secondo Adele Chiagano e Mauro Erro, con la partecipazione di Fabio Cimmino, Roberto Erro, Salvatore Magnoni, Maurizio Arenare, Gianluca Polini, Francesco Immediata, Giancarlo Marino e Giampiero Pulcini

[Visualizza il mio profilo completo](#)

Diario

[gennaio 2008](#)

[febbraio 2008](#)

[marzo 2008](#)

[aprile 2008](#)

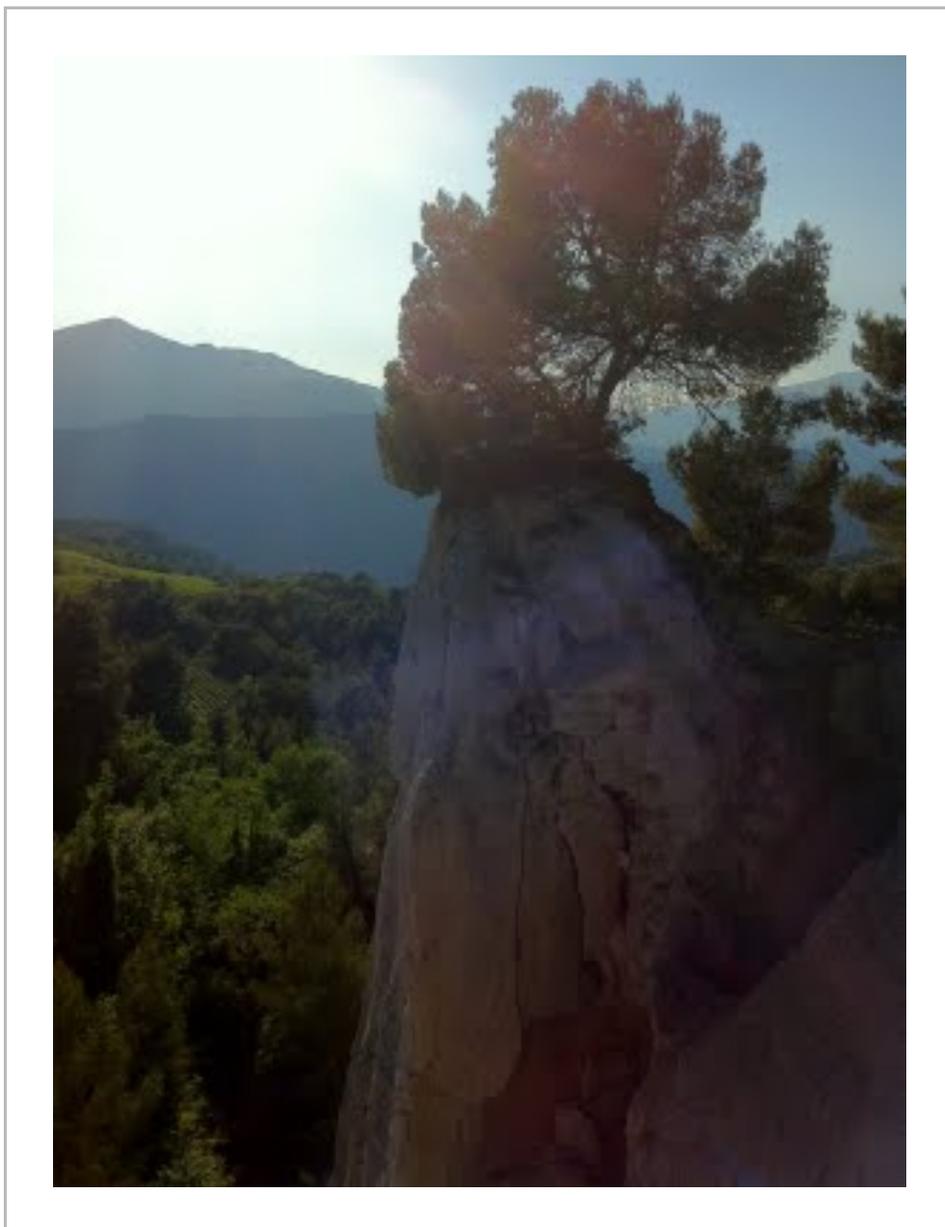
[maggio 2008](#)

[giugno 2008](#)

[luglio 2008](#)

[agosto 2008](#)

[settembre 2008](#)



Rocce appese alle rocce, vigne aggrappate alle tracce rapprese di gente passata, una luce accecante che scalda discese ventose e accarezza pietre di vicoli ombrosi. Dolceacqua e il suo Rossese sono questo e molto altro, non tutto spiegabile.

Terroir?

ottobre 2008
novembre 2008
dicembre 2008
gennaio 2009
febbraio 2009
marzo 2009
aprile 2009
maggio 2009
giugno 2009
luglio 2009
agosto 2009
settembre 2009
ottobre 2009
novembre 2009
dicembre 2009
gennaio 2010
febbraio 2010
marzo 2010
aprile 2010
maggio 2010
giugno 2010
luglio 2010
agosto 2010
settembre 2010
ottobre 2010
novembre 2010
dicembre 2010
gennaio 2011
febbraio 2011
marzo 2011
aprile 2011
maggio 2011
giugno 2011



In un'area assai vasta rispetto alla superficie rimasta vitata, una lingua di terra al confine tra Francia e Liguria si snoda perpendicolarmente al mare inseguendo i torrenti Nervia e Verbone. Ci si creda o no, queste estremità naturali contornano una zona tra le più emozionanti che un appassionato di vino possa mai visitare.

Dolceacqua, Apricale e San Biagio della Cima sono gemme di un tessuto che declina ogni variante del verde più bello, labirintici borghi in cui muri, scale, archi e terrazze s'intrecciano minuziosi come arabeschi.

I vini nascono altrove, in vigne ripide e inimmaginabili restando nei centri abitati a fotografarne gli scorci. Luoghi che non svelano d'acchito i loro veri tesori e con discrezione consigliano di sfidare il mal d'auto arrampicandosi in cima: l'essenziale, si sa, è invisibile agli occhi.

Non esiste *un* terroir.

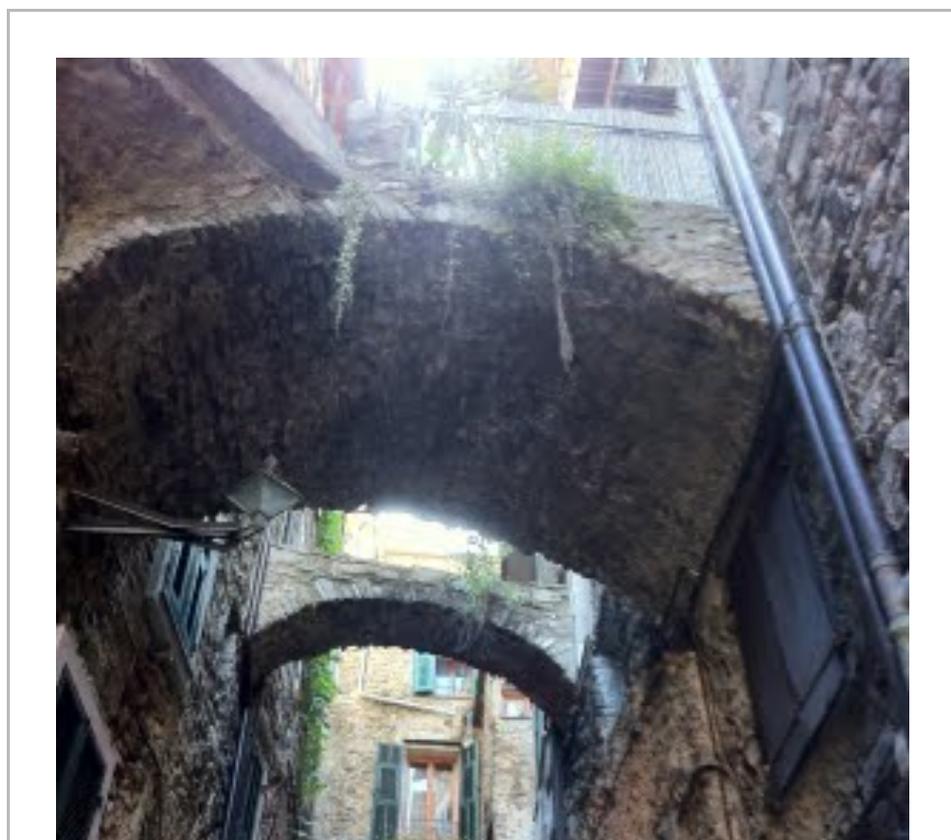
La conformazione geologica frammentata, esposizioni speculari e giaciture tra le più fantasiose rendono la Doc un contenitore affollato di microzone in cui persino il vento non manca di dire la sua, portando in scia fulminei cambiamenti termici annunciati da istantanei preavvisi olfattivi: sentir cambiare i profumi e stringersi nelle spalle è questione di un attimo, qui.

La tradizionale forma di allevamento è l'alberello, radente monumento vegetale magnifico da ammirare ma scomodo da lavorare, al punto da consegnare al guyot il facile ruolo del nuovo che avanza.

Le cantine non sono i posti in cui le cose ritrovano un ordine. Acciaio, cemento, barrique, botti vecchie: il disciplinare non detta ricette e ognuno fa quel che vuole.

Per inquadrare quantitativamente il fenomeno, si noti come la produzione totale oscilla tra le 250.000 e le 300.000 bottiglie suddivise nelle categorie "base" (commercializzabile a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia) e Superiore (in vendita a partire dal 1° Novembre successivo alla vendemmia, sovente accompagnata dall'indicazione del cru).

Scomparsi i vini imprecisi dei tempi che furono, in assenza di una tradizione che abbia scolpito modelli consolidati i 31 produttori iscritti alla Doc si interrogano pragmaticamente su cosa debba essere oggi il Rossese di Dolceacqua.



Ritrovaci su Facebook

ON
AIR
WINEFOOD
& LIFEOn-Air de Il
viandante
bevitore

Mi piace

On-Air de Il viandante bevitore Torna con un bellissimo reportage Giampiero Pulcini, inviato a Dolceacqua per la tre giorni sul Rossese



Il viandante Dolceacqua, ilviandantebe
"Prima o poi ogni donna, l'unico cosa d'aiuto è una Champagne."

circa un'ora fa

On-Air de Il viandante bevitore Ossia dello Champagne Pol Roger W. Churchill '96, Lafarge

A 744 persone piace **On-Air de Il viandante bevitore.**



Maria Grazi Andrea Linda

Plug-in sociale di Facebook

Ritrovaci su Facebook

DIVINOINVIGNA
ENOTECA
VINI E AFFINIdivinoinvigna
enoteca &
laboratorio

Mi piace

divinoinvigna enoteca & laboratorio



Birra: percorso di approfondimento e degustazione della



Quale Rossese

I Dolceacqua rimasti nella memoria sono quelli più rispettosi della vocazione del vitigno a porgersi con leggiadria.

Hanno colore rubino trasparente e luminoso.

Sfoggiano nasi respirabili, chiari, centrati su una florealità asciutta che spazia dalla genziana al gelsomino passando per la rosa canina, i fiori di limone e la mimosa; tutt'intorno accenni di pepe bianco, erbe mediterranee e lentisco.

Il quadro è arricchito da una nitida definizione del frutto - in specie anguria, scorza d'arancio e ribes - che dà complessità senza monopolizzare lo spettro olfattivo. I migliori portano in dote avvincenti folate di iodio che dal mare arrivano e al mare riportano.

Le bocche mostrano portamento flessuoso, privo di inutili aggressività; il Rossese ha bassa carica acida e tannini accennati, affidando la sua fisicità al lavoro combinato di alcol e sapidità.

Non un vino "dritto", dunque, né "tondo" vista la relativa agilità di struttura; verrebbe piuttosto da definirlo *ellittico* per il modo attutito di entrare, svilupparsi con generosità a centro bocca allungando verso un finale ove stringe in ritorni leggeri e amarognoli, talvolta di agrumi e rabarbaro, più spesso di erbe officinali e liquirizia.

Questo modello di Dolceacqua chiama allegramente la tavola, "*pioggia tiepida di giugno sul prato del pesto*" per dirla con Paolo Monelli.

Le sue qualità lo rendono duttile su elaborate preparazioni di pesce, benché gli abbinamenti più fulminanti siano stati sperimentati con due piatti locali a base di carne: ravioli di coniglio e la celebre capra con fagioli di Pigna, dalla buccia sottile proprio come il Rossese.

Ci sono poi Dolceacqua che paiono poco entusiasti della loro natura e ambiscono a essere qualcosa di altro, qualcosa di *più*.

Più colore, con il rubino che si fa meno limpido.

Più frutto, spostato su toni cupi di prugna e mora matura che tolgono brio al lato floreale.

Più tannino, dalle sensazioni rugose e posticce.

Più estratti, con appesantimento dello sviluppo e incapacità di trovare una sintonia spontanea col cibo.

Pur in assenza di ipertrofie caricaturali, la forzatura interpretativa di siffatto modello risulta palese nel confronto alla cieca con l'altro sopra descritto: il "di più" si traduce in un "di meno" strategicamente pesante, ossia lo smarrimento dell'unicità del binomio vitigno-territorio.

Dal tentativo di produrre un Rossese che colpisca con una fittezza che costituzionalmente non ha, insomma, scaturiscono vini assimilabili a quelli di tante altre zone, candidati a disperdersi nel variopinto anonimato delle enoteche e della grande distribuzione.

Non sorprende, peraltro, come talvolta entrambi i modelli siano rintracciabili all'interno della stessa azienda, dando luogo a uno schizofrenico cambio di stile: al "normale" un'espressività sbarazzina e croccante, al Superiore superflue cure

Birra: percorso di approfondimento e degustazione della birra in sei puntate
 Divinoinvigna e AIS
 Napoli riaprono i battenti in Via Sigmund

A 1,163 persone piace **divinoinvigna enoteca & laboratorio**.



-Giro Giampiero Professione

 Plug-in sociale di Facebook

 ShinyStat
224938

ricostituenti che appannano il talento delle uve migliori. Un'ingenuità tipicamente italiana dura a morire, quale che sia la latitudine.

Assaggi coerenti di annate e aziende diverse fanno ipotizzare nel legno il materiale più adatto all'affinamento, purché utilizzato esclusivamente per consentire al vino di respirare senza perdere identità. Da bandire, al contrario, ogni fine cosmetico che ne sfiguri la fisionomia con sentori stucchevoli e omologanti.

Mentre il cemento rappresenta una valida alternativa in tal senso, l'acciaio – al di là di una maggiore praticità d'utilizzo – pare talvolta irrigidire la vitalità della materia consegnando un profilo pulito ma freddo, specie in bocca.

Una riflessione ulteriore.

Pressoché tutti i produttori, oggi, non vinificano più ricorrendo all'apporto dei raspi.

L'elevata età dei vigneti potrebbe tuttavia incoraggiare un graduale recupero di tale pratica, magari solo attingendo dalle piante più vecchie, per supportare in via naturale la modesta tannicità del Rossese e favorire un arieggiamento del mosto che ne contrasti la tendenza alla riduzione.

L'impiego dei raspi esige ottime vigne, mano chirurgica e periodi più lunghi per l'assestamento dei vini, in contrasto con l'urgenza commerciale che traspare dal disciplinare. Bottiglie figlie di un'epoca andata, tuttavia, sono lì a suggerire che varrebbe la pena discuterne: non furono vini nati gentili, ma la rusticità giovanile è sbocciata nel tempo in un'eterea eleganza puntellata da tessiture sode e tannini ancor vivi.

Come nacquero? Botti usate, lieviti di cantina, poco alcol e – appunto – uso dei raspi.

Senza voler dettare ricette che non esistono, viene però spontaneo pensare che la tecnica dei figli dovrebbe sempre assorbire la sapienza dei padri. Dolceacqua ha una storia silente con molte cose rimaste non dette.





Nel tempo

Sa invecchiare?

Ci si intenda sui termini.

Esistono denominazioni dotate di gittate temporali notevoli, incapaci però di sviluppare profili organolettici sostanzialmente diversi da quelli di partenza: i descrittori restano più o meno gli stessi, e il senso di eterna gioventù che li mummifica è retto da durezze autoreferenziali scemate le quali i vini repentinamente si sfaldano.

Esistono altre denominazioni la cui possibilità di viaggiare nel tempo è più limitata, ma che in quel durante sintetizzano complessità appassionanti, sviluppano suggestioni nuove, evolvono in qualcosa di altro che sfuma con graduale lentezza. Gran parte del fascino del vino passa di qui.

Il Rossese di Dolceacqua non si conserva, ma è capace di evolvere.

Non cristallizza negli anni la radiosa espressività giovanile, ma finché il suo cuore sa ancora pulsare può arricchirsi di chiaroscuri che lo rendono stregante e fiabesco. Non c'è una regola, qui meno che altrove. Fatto sta che strabilianti vecchie bottiglie – più d'una – ci hanno trovato e toccato come in sogno, lasciandoci il dono di emozioni ancora frementi.

Adesso

La maggior parte degli assaggi ha riguardato le annate attualmente in commercio: 2009 per il Superiore e 2010 per il "normale".

Quest'ultima è annata chiaramente felice, equilibrata e solare, dalle prospettive eccellenti.

La 2009 è invece caratterizzata da una produzione di qualità medio-bassa, al punto da indurre talune aziende a rinunciare alla produzione del Superiore; non mancano, tuttavia, rilevanti eccezioni.

Senza pretese di infallibilità, un elenco di vini che si vorrebbero avere sempre sul tavolo:

Rossese di Dolceacqua 2010, Tenuta Rondelli

Rubino chiarissimo che accende il pensiero di un pic-nic sull'erba.

Naso semplice e primaverile in cui spuntano rose, mentuccia e fragoline di bosco; l'immediatezza è un pregio che il vino mantiene anche in bocca, dove sfila succoso e spigliato. L'auspicio è che col Superiore 2010 (ancora in affinamento, non assaggiato) la mano di Roberto Tondelli resti altrettanto leggera. Nel frattempo, complimenti.

Rossese di Dolceacqua 2010, Gajardo

La lentezza è un buon inizio, sempre. Questo non fa eccezione partendo somnesso per aprirsi ad ariosi profumi di anguria e fiore d'arancio; bocca ancora *in fieri*, appannata da sentori fermentativi che presto si dissolveranno. Assai apprezzabile il contenimento dell'alcol, qualità costantemente cercata in azienda per preservare la croccantezza di beva. Il Superiore 2010, non in bottiglia, promette altrettanta capacità dissetante con un tocco di articolazione olfattiva in più.

Rossese di Dolceacqua 2010, Azienda Agricola Caldi

Naso originale e severo, parte da note di lievito fino a schiudersi su un intenso tono linfatico; sta ancora cercando una forma, la bontà delle sensazioni lascia immaginare che non impiegherà molto a trovarla.

In bocca è succo di lampone in purezza, di cui oltre al sapore richiama un'acidità ficcante che aiuta gli estratti a distendersi. Cresce nel bicchiere, il che è ovviamente un buon segno.

Rossese di Dolceacqua 2010, Maccario-Dringenberg

Naso terroso e vegetale, con ritorni di pigna, rosmarino e maggiorana; non difetta di energia, che spende muovendo su accattivanti tonalità fruttate e una chiarissima florealità. In bocca è crudo e pungente, la spiccata sapidità ne traghetta lo slancio verso un finale di carattere che chiama il cibo con naturalezza.

Giovanna Maccario e Goetz Dringenberg conducono con rigore e coraggio un'azienda dalla storia encomiabile; la produzione è completata da due Rossese Superiore provenienti da cru distinti, Posaù e Luvaira, a loro volta oggetto di meticolose vinificazioni parcellari che testimoniano all'assaggio quanto ampia sia la tavolozza cui con questa terra sa colorare i suoi vini.

Rossese di Dolceacqua "Galeae" 2010, Kà Manciné

Naso ritroso e compresso, i bagliori marini e di macchia mediterranea che si affacciano a intermittenza lasciano presagire ottime cose una volta smaltito il giovanile "mal di bottiglia".

In bocca è determinato senza forzare, compendiando mirabilmente agilità di struttura e gagliardia della materia; notevole la qualità del tannino. Vino rigoroso e di spessore, da seguire nel tempo.

Rossese di Dolceacqua 2009, Tornatore Giuseppina

La spontaneità di cui è intriso non consegna un modello di precisione, tendendo a una semplicità un po' sfuocata che stride con la correttezza formale di altri omologhi meglio acchittati.

Lasciati i clinici banchi d'assaggio, però, ribalta prodigiosamente i giudizi risvegliato dal calore del cibo, con cui salda legami di rara efficacia grazie alla tessitura di bocca fluida e dolcissima.

Non un vino in cui perdersi rincorrendo profumi leziosi, ma che a tavola un secondo bicchiere sa strapparli con facilità; a Nuccio Tornatore, vignaiolo all'antica di occhi vispi e modi gentili, basta certamente così.

Rossese di Dolceacqua Superiore 2009, Cooperativa Riviera dei Fiori

Naso articolato e sottile in cui si distinguono granatina, menta piperita, ribes e lime; bocca pulita e aggraziata, di ammirevoli proporzioni, in cui riecheggia con precisione la freschezza olfattiva.

Un modello di understatement, con gestione esemplare di un'annata difficile.

Rossese di Dolceacqua Superiore 2009, Du Nemu

Naso serio e compatto da cui trapelano resina, salamoia e pietra focaia stese su un tappeto di erba.

Bocca stringente e corrispondente, non disperde materia in morbidezze ammiccanti puntando deciso al cuore della lingua rinfrancandola con uno sviluppo essenziale e diretto.

Rossese di Dolceacqua "Bricco Arcagna" 2009, Terre Bianche

Il più "borgognone" dei Dolceacqua, almeno in gioventù.

Il 2009 ha naso netto di rosa canina, melograno, visciola e menta.

In bocca la tensione della materia duella con un legno ancora da digerire che ne asciuga in parte lo sviluppo, specie aromaticamente; se ne sta in souplesse ad attendere che il tempo lo emancipi, cosa che puntualmente avverrà nel giro di

qualche anno in bottiglia e – una volta aperto – di qualche minuto nel bicchiere. Al 2007 ne sono serviti venti per scrollarsi di dosso come un foulard una dolcezza che sentiva stretta, aprendosi poi a una complessità martellante.

Il 2010, ancora in barrique, mostra oggi una sensualità irresistibile: l'annata favorevole lo ha cesellato splendidamente dandogli tutto per inserirsi nel novero delle migliori versioni passate. Non potrebbe immaginarsi complimento più grande. Filippo Rondelli è persona dotata di un'ampia visione delle cose, non solo perché affacciandosi dalle sue vigne pare di volare: egli ha cultura, sensibilità e apertura mentale per assumere responsabilità che travalichino gli orizzonti aziendali e guardino alla denominazione nel suo complesso.

Con l'aiuto di molti, nell'interesse di tutti, sarebbe auspicabile che andasse così.

Rossese di Dolceacqua 2009, Mauro Antonio Zino

Naso variopinto, imperniato su note di erbe mediterranee affiancate da fiori e pepe; esce di traverso uno sbuffo combusto che ne scurisce i contorni arricchendolo di profondità.

In bocca ha slancio da vendere, grazie all'energica scia minerale che sfuma in un finale succoso di timo e corbezzolo. Molto bello e altrettanto buono.

Rossese di Dolceacqua Superiore "Poggio Pini" 2009, Tenuta Anfosso

Naso sottile, ancora in sé, freschissimo di fiori e di sale, improntato a una compostezza pudica nello svelare qualcosa che si sta ancora formando.

Bocca sul frutto, più espressa benché ancora indietro, la cui spinta è innervata da una "rocciosità" che imprime lunghezza a una chiusura saporita e vibrante.

Dolceacqua di sicura autorevolezza, che richiede solo pazienza per sciogliere la sua riservata eleganza; il 2007 ha cominciato a farlo da poco ed è davvero un bel bere.

Rossese di Dolceacqua "Arcagna" 2009, Testalonga

Un colpo al cuore.

Naso lindo e boschivo di resina, eucalipto e pinoli, schiarito da finissimi ritorni di zenzero, anguria e legno di cedro; non smette di cambiare, come animato da una placida urgenza di racconto.

In bocca libera agilmente la sua carica sibilando note crude e misurate di pesca, ginseng e basilico. Stacca da ogni altro per il modo unico di toccare la lingua, da cui pare sollevarsi in assenza di materia seminando tracce durevoli di impalpabile emotività.

La gioventù non è una condizione da cui affrancarsi, né un disarmonico pegno da pagare alla vitalità: c'è qui un fondamentale equilibrio costitutivo che dota subito il vino di testa e gambe per andare lontano, per cambiare nel tempo rimanendo se stesso. La scintillante energia del 2010 o la bellezza ascendente del 2007 non sono allora che punti distinti di una medesima retta narrativa.

Ben più *di cosa sa*, a rendere speciale questo vino è *ciò che è*.

E' Rossese, certo.

E' Arcagna, e non è poco.

E' Antonio Perrino, soprattutto.

E' la sigla della persona apposta in calce al timbro del luogo, qualcosa che va oltre uno stile interpretativo sostanziandosi in una carica umana che, lungi dal sovrascrivere il dato territoriale, lo arricchisce di un *quid* carismatico grazie al quale un vino astrattamente identificabile diventa inconfondibile.

"E' lui!".

E' la grafia in sé a trasmettere con l'armonia di un tratto non necessariamente perfetto significati pregnanti quanto quelli delle parole scritte, senza per questo tradirne il senso.

Un gentiluomo che ascoltando la terra ha imparato a parlare a chiunque; bersi un bicchiere del vino che fa sentire il calore di una conversazione mai chiusa.

Non voglio chiedere a questa passione nient'altro di più.



foto e testi di
Giampiero Pulcini
ah

posted by Mauro Erro @ 07:36, No comment, links to this post

Surrealismo etilico lunedì 6 giugno 2011



Il consumatore medio - al pari della casalinga di Voghera, povero lui, di ignoranza supposta e prevista - vive spesso nell'errata convinzione che spendere di più per

una bottiglia di vino significhi necessariamente bere meglio. Una regola di buon senso applicabile ad ogni settore del vivere umano e, in linea di massima, anche al vino.

Ma nel caso del vino la *linea di massima* non è una linea retta: curve a gomito si presentano spesso e il rischio di andare fuori la strada lastricata di buon senso, ponderatezza, equilibrio ed essere sbalzati nel precipizio delle domande amletiche è molto alto.

Ovviamente il prezzo di un vino, indipendentemente dai suoi costi, come il resto dei beni a questo mondo, è determinato dal mercato: quel luogo in cui domanda e offerta s'incrociano. Si presume di conseguenza, che se esistono un certo numero di persone disposte a pagare la cifra x per il vino y, esistono una serie di *buone* ragioni che spingono a spendere quelle determinate cifre e che si condensano in quella surreale parola che si scrive così: qualità.

Mi preme aggiungere però, onde evitare che la strada che state - sto - percorrendo vi porti dritti ad un istituto di correzione mentale, che il concetto di qualità, ben lungi dall'essere definito, può avere tante sfumature quanti gli attori in gioco e il *buono* del vino y può significare: carino, simpatico, gustoso, affidabile, cool, i russi lo adorano, eccetera, eccetera, eccetera.

Senza arrivare all'utilizzo della pubblicità comparativa poco in auge presso noi *italiaci*, potremmo fare riferimento al caso non infrequente, leggendo la stampa di settore, in cui, in un'azienda, il cosiddetto secondo vino, quello "con le uve di scarto", prodotto in quantità più elevate, quello che serve a fare cassa e ha meno pretese di essere "il vino", finisce con l'essere molto più centrato nel suo sviluppo gustativo e apprezzabile rispetto al *Vino*, prodotto in piccole quantità, con le uve migliori e le cure più amorevoli e iper-super-qualche cosa (prezzo *anabolizzato* compreso).

Di qui, il passo ad uno dei tormentoni più riusciti nel linguaggio enogastronomico è breve: il vino *emozionante*.

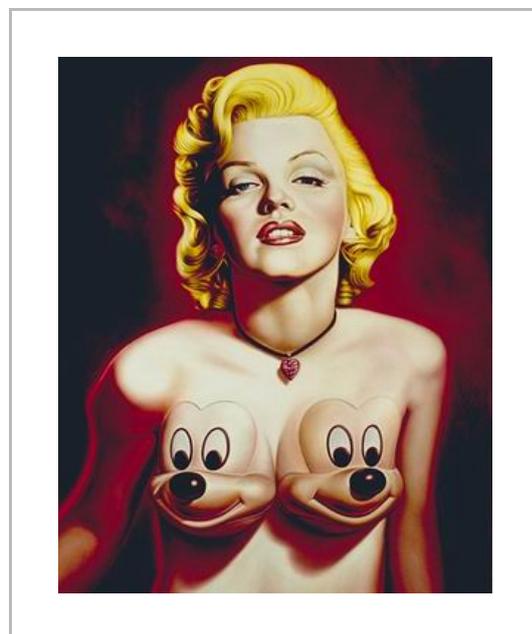
È facile comprendere due aspetti.

Il primo: complice una buona dose di alcol, l'emozione è qui da intendersi come contemplazione estatica sorridente con riflessi commotivi. Non rientrano nell'ambito del linguaggio del vino nella categoria emozione, pur appartenendo all'essere umano, la tristezza, l'indifferenza, l'ira che si possono provare davanti una o più bottiglie di vino.

Secondo: l'emozione ha a che fare con un altro concetto: quello della bellezza.

Dimostrare come ogni tentativo di definizione di bellezza assuma caratteri surreali è presto detto: guardatevi allo specchio. Ecco, non siete George Clooney né Monica Bellucci. Eppure qualcuno ci ama e ci crede persino belli in qualche modo. Lo so, anche questo è surreale, ma ho il vago sospetto che anche qui giochi un suo ruolo l'alcol.

Va da sé, quindi, che la bellezza non è definibile attraverso un decalogo di regole estetiche o stilistiche e prende forme assai bizzarre: l'onnipotenza del sogno, il



gioco del pensiero, la malinconia o l'ilarità del ricordo. Così come l'emozione può essere uno squarcio di realtà prodotta dal caso, da un qualcosa di non programmato, un'associazione libera*.

Ci pensavo l'altra sera mentre bevevo lo **Champagne Pol Roger W. Churchill 1996** (Naso maschio, denso di materia, ma che si apre dopo un'ora all'aria avendo come incipit note di bruciato. Formaggio erborinato, muschio, noci, tabacco, agrume, poi iodato. La nota formaggiosa vira sulla mozzarella - anzi provola - di bufala, con quel tocco di selvatico. Palato ricco, nervoso per certi versi e persino giovane, chiude su un timbro minerale di richiamo ferroso) e il **Volnay, 2005**, di **Lafarge** (naso che all'apertura ricorda i Barolo Brunate dei Marcarini con una netta quanto precisa nota di viola su un evidente sottofondo balsamico: eucalipto, in particolar modo. Melone di pane, gelatina di fragole, gelsomino, mimosa, contrasti di china. Palato di buon impatto, ma che presenta uno scalino a centro bocca: conclude assottigliandosi marcando, con il suo timbro minerale e un po' di tannino, il finale).

La prima, se ne trovate in giro, costa tra enoteche e ristoranti tra i 200 e 300 euro, credo, ed è una esperienza, nonostante la precisione tecnica e stilistica, che posso anche non rifare in tutta sincerità (ma se qualche amico mi volesse sottoporre alla prova, offrendomelo, no problem). Il secondo, invece, nonostante una serie di imprecisioni aveva in se qualcosa di coinvolgente. E costa un quinto del primo.

Poi può capitare la fortuna che precisione stilistica, bellezza ed emozione coincidano e questo è il caso della **Malvasia di Bosa 2006 di Columbu**, un vino che pur "giocando" sul filo dell'ossidazione e dei contrasti che ne derivano nei profumi ha, bevendolo, nulla di cinereo, ma una luminosità di abbagliante sfavillio. Peccato se ne faccia poco e si possa bere solo a fine pasto.

*libero riadattamento del *Bartezzaghi* a cui presto torneremo
ah

posted by Mauro Erro @ 13:31, 1 comment, links to this post

Torta alle fragole e crema al limone domenica 5 giugno 2011



- *Mio nonno mi stava insegnando a suonare la fisarmonica, poi è morto cadendo da un ponte in costruzione.*
- *Tuo nonno costruiva ponti?*
- *No, era in bicicletta, non si era accorto che il ponte non era stato finito.*

Rosalba (Licia Maglietta), Fernando (Bruno Ganz), Pane e tulipani, Silvio Soldini, Italia 2000.

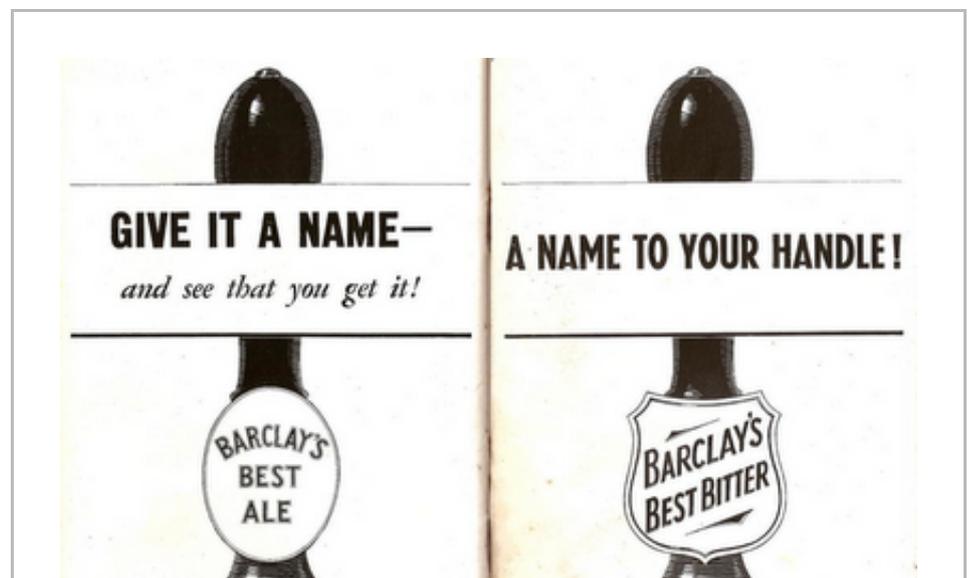
Ingredienti. Per il Pan di Spagna: 170 gr di farina; 170 gr di zucchero; 4 uova intere; una bustina di pan degli angeli. **Crema al limone:** 300 gr di zucchero; 180 gr di farina; 1 tuorlo d'uovo; un litro di latte; la buccia grattugiata di 2/3 limoni; 200 gr di panna fresca. **Per bagnare la torta:** 200 gr di zucchero; due o tre limoni; acqua. **Per decorare:** fragole fresche.

Preparate il pan di spagna mescolando con la frusta elettrica lo zucchero e le uova; aggiungete poi la farina e la bustina di pan degli angeli. Versate quindi il composto ottenuto in una teglia da forno imburata e cuocete in forno caldo a 180° per una trentina di minuti. Intanto preparate la crema al limone: lavorate lo zucchero con l'uovo utilizzando sempre la frusta elettrica; aggiungete la farina, il latte e la buccia grattugiata dei limoni. Portate quindi sul fuoco, preferibilmente a fiamma bassa e fate raggiungere l'ebollizione mescolando sempre. Una volta cotta la crema spegnete e fate raffreddare. Aggiungete così alla crema raffreddata la panna fresca che avrete precedentemente montato. La torta va bagnata con uno sciroppo di limone che otterrete facendo bollire per due minuti 400 gr di acqua con i 200 gr di zucchero, spegnete poi il fuoco e aggiungete il succo filtrato di due o tre limoni. Bagnate la torta dopo averla tagliata in due o tre strati, su ogni strato bagnato aggiungete la crema al limone e le fragole fresche tagliate a pezzetti, procedete così anche con l'altro strato. Ricoprite (a vostro piacimento) la torta con la crema al limone avanzata e decorate con le fragole o come vi pare.

Adele Chiagano
ah

posted by Mauro Erro @ 08:49, No comment, links to this post

Non chiamate Ale tutte le birre ad alta fermentazione sabato 4 giugno 2011





Il termine *Ale*, con cui oggi erroneamente si intendono tutte le birre ad alta fermentazione, deriva dall'inglese antico *alu*, che in origine indicava birre non luppolate in contrapposizione alle continentali *beer* – caratteristicamente luppolate – che dal 15° secolo in poi iniziarono ad essere importate in Inghilterra.

Dall'inizio del 18° secolo in poi i birrifici inglesi aggiungevano un po' di luppolo a tutte le birre prodotte, così che il termine *ale* stava ora ad indicare birre sì luppolate, ma non tanto quanto le *beer*. Nel 1773 l'Enciclopedia Britannica definiva il termine *ale* come “prodotto di fermentazione del malto che si differenzia dalle *beer* per il solo fatto di avere una quota consistentemente inferiore di luppolo”. Nel 18° secolo quindi i birrai inglesi usavano il luppolo come unico conservante, ma in proporzioni molto differenti tra le *beer* e le *ale*, con un rapporto di 4 a 1. La differenza tra le *ale* e le *beer* era in qualche modo definita anche in termini di legge: prima dell'Atto delle misure e dei pesi del 1819, a Londra una botte di *beer* era di 36 galloni, mentre per le *ale* era di soli 32 galloni.

La classificazione delle birre nell'Inghilterra vittoriana del 18° secolo quindi prevedeva questa grossa distinzione:

Beer (molto luppolate)

- Keeping beer – alcoliche, pensate per durare lunghi periodi (9–12 mesi):
 - a) March beer – brassata alla fine della finestra produttiva ideale
 - b) October beer – brassata all'inizio della finestra produttiva ideale
 - c) Amber keeping beer – brassata con malti amber
 - d) Butt beer – invecchiata in botte (butt). Le stout erano di questo tipo
- Small beer – poco alcoliche, ideali per il consumo immediato

Ale (poco luppolate, varie in potenza alcolica, ma sempre meno alcoliche delle versioni più forti delle Keeping beer. Venivano consumate appena avvenuta la chiarifica, dopo circa 3–4 mesi di sosta in botte.)

- Brown Ale
- Amber Ale
- Pale Ale

	ABV	OG average	Hop (lbs/36gallons)
<i>Small Beer (Brown malt)</i>	2,8	1025,58	
<i>Small Beer (Amber malt)</i>	3,51	1030,95	
<i>Small Beer (Pale malt)</i>	3,71	1033,01	
<i>Common Brown Ale</i>	5,5	1072,65	
<i>Strong Brown Ale (stitch)</i>	5,35	1093,89	0,75
<i>Amber Ale</i>	7,95	1113,57	
<i>Pale Ale</i>	8,96	1121,15	0,94
<i>October Strong Beer (pale malt)</i>	13,86	1159,85	4 (2 for brown malt)
<i>Stout butt Beer</i>	8,92	1123,88	

ABV: alcool per volume / OG average: media densità pre-fermentazione /
Hop (lbs/36gallons): luppolo (libbre per intera botte)

modificata da "London & Country brewer", 1736

Fatte queste premesse appare chiaro come ciò che noi intendiamo oggi come Pale Ale ha poco o nulla a che fare con ciò che bevevano allora, che le Porter erano delle beer e non delle ale, perché molto luppolate, che tutte le varietà di ale diffuse in quel periodo in Inghilterra (Burton, Windsor, Dorchester) erano chiamate così perché poco o per nulla luppolate.

Ciò che succede in seguito, con la rivoluzione industriale e l'invenzione di strumenti che affinarono il processo produttivo della birra, quali il termometro e l'idrometro, è sostanzialmente una deriva semantica del termine *ale*. Tra la fine del 18° secolo e per tutto il 19° secolo, lo sviluppo della rete ferroviaria inglese e la crescente offerta di strumenti capaci di meccanizzare il processo produttivo, determinò un aumento dell'offerta destinato a soddisfare non solo il consumo nazionale, ma capace anche di sopportare la crescente domanda nelle colonie inglesi: si passa dai circa 400 mila ettolitri totali prodotti nella sola Londra nel 1750 ad oltre 1 milione di ettolitri nel 1782 per poi raddoppiare ancora nel 1823.

È necessario considerare il ruolo che ebbe Londra come capitale economica del mondo: l'aumento ragguardevole delle esportazioni verso i nuovi mercati tra cui l'India e le modifiche sociali che caratterizzarono il passaggio della città londinese dalla dimensione rurale e agricola fino a divenire città industriale. Le radicali trasformazioni sociali con l'urbanizzazione delle campagne, il crescere della popolazione cittadina, il formarsi di una nuova working class e una redistribuzione – ancora molto iniqua – del denaro, determinarono considerevoli cambiamenti nella vita quotidiana della città e con essa del modo di mangiare e bere. Non ultimi si modificarono i termini che a queste attività facevano riferimento. Nacquero o si delinearono stili di birra così come li conosciamo oggi.



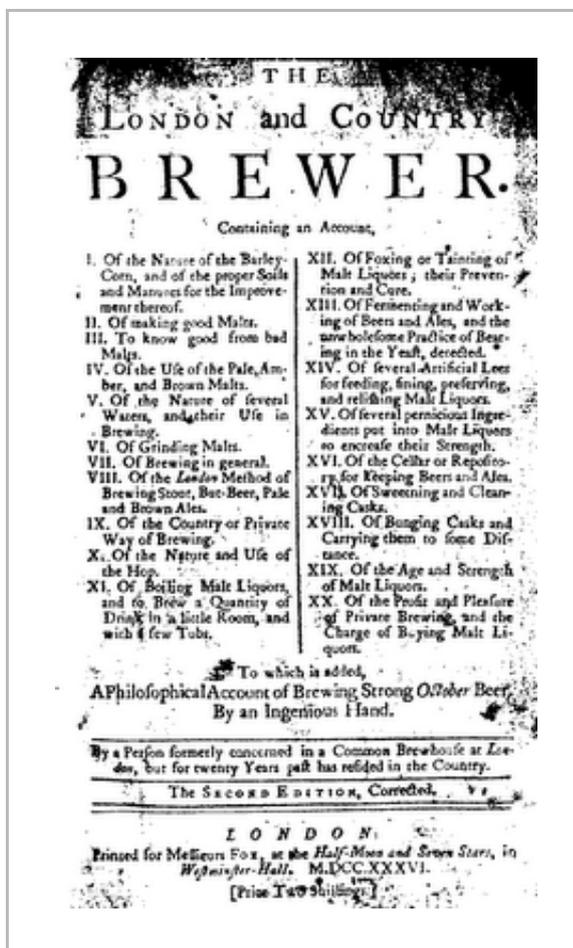
Londra, 1800

Nel 1880 nella [Cyclopaedia of practical receipts and collateral information in the arts](#) si legge: "le numerose tipologie di birre in commercio possono essere in due

grosse famiglie, le *Ale* e le *Porter*, essendo le prime generalmente di colore ambrato, mentre le seconde molto più scure grazie all'uso di malti tostati". Allo stesso modo l'**Oxford English Dictionary** nel 1884 definiva le *ale* come tutte birre che avessero colore chiaro.

Facendo un ulteriore salto temporale, siamo nel 1926, H.W. Fowler, nel *Dictionary of Modern English Usage*, afferma come ormai i termini *beer* e *ale* siano interscambiabili, avendo perso quindi ogni riferimento al significato primitivo circa la luppolatura.

Martyn Cornell, degustatore e storico delle birre inglesi, ci offre un ottimo **esempio** per capire quanto detto fin'ora. Immaginate di intendere le 2 famiglie di birre esistenti in Inghilterra nel 18° secolo – le *ale* e le *beer* – come due fiumi che scorrono parallelamente, il primo dei quali costituito da birre inizialmente non luppolate e negli anni via via sempre più luppolate. Da questo fiume – quello delle *ale* – deriveranno le *mild* e le *old ale*, mentre dal secondo – quello delle *beer* – *stout* e *porter*. Nel tempo, con la pratica di luppolare più o meno consistentemente tutte le birre, questi due fiumi si sono avvicinati fino ad un punto di sovrapposizione, le *pale ale*, poco luppolate nel 18° secolo e più consistentemente luppolate nel 19°, dopo il successo delle *Pale Ale* preparate per il mercato indiano, con quote maggiori di luppolo in modo da “sopportare” il lungo viaggio fino ai porti indiani.



Nel 19° secolo quindi una grossolana classificazione delle birre prodotte a Londra prevedeva una distinzione dovuta maggiormente al colore e in misura minore alla luppolatura ed è in questo periodo che si crea la confusione semantica di cui oggi, ereditiamo, le conseguenze terminologiche. Si commercializzavano infatti in Inghilterra:

- le **bitter beer** (pesantemente luppolate, di colore bruno-ambrato). I produttori iniziarono però ad inserire in questa categoria le **Pale Ale** (di colore quindi più chiaro) prodotte per il mercato indiano e quindi abbastanza luppolate da fuoriuscire da quella che il secolo precedente veniva etichettata come la famiglia delle *ale*
- le **ale**: continuavano ad essere così definite le birre poco luppolate e sopravvivono ai giorni nostri come *mild* e *old ale*

ale

- le **porter**: pesantemente luppolate, alcoliche e scurissime grazie all'impiego massiccio di malti tostati.

Questa grossa distinzione rende conto del fatto di come mai avete sentito parlare di una *porter* come di una *ale*, anche se rappresenta un esempio di alta fermentazione: nel corso del tempo il termine *beer* scomparve per essere assorbito dal termine *ale*. Le *bitter* e le *pale ale* identificavano la stessa categoria di birra, differenziandosi eventualmente per il colore, mentre le *India Pale Ale* iniziarono ad

essere identificate come la versione extra-hopped (ultra-luppolate, ndr). Nel tempo, con la nuova capacità di utilizzare acque meno dure e quindi quote minori di malti tostati, le bitter e le pale ale conversero anche sul colore, indicando il termine brown ale le versioni più scure.

Questa storia rende conto del perché le birre al alta fermentazione di Dusseldorf si chiamino *altbier* e non *alt-ale*; questa storia ci spiega perché oggi una mild ale è poco luppolata, mentre la pale ale no e così via.

Insomma, smettetela di chiamare una qualsiasi alta fermentazione di un qualsiasi paese, una *ale*.

O raccontatemi i motivi per cui, oggi, *ale* significa birra ad alta fermentazione. Con buona pace dell'ottimo Michael Jackson.

Roberto Erro

ah

posted by Mauro Erro @ 00:45, No comment, links to this post

Evoluzione della specie **venerdì 3 giugno 2011**

"La nostalgia gli fu vizio dell'anima: amava vivere in ciò che è perduto"

Jorge Luis Borges

È sempre lì in agguato, tra le 15:30 e le 16 di una domenica qualsiasi o in un giorno di festa come ieri; troppo poco tempo per far qualcosa e troppo per far niente: sonnacchi e rimbalzi tra un immagine e l'altra, tra una parata militare e uno sfarfallo di pagina ascolti la fanfara dei bersaglieri e lei t'agguanta. Tanto l'aspettavi, la nostalgia, anche se non è una gran virtù quando manca ancora molto agli anta.

Stavolta è un po' colpa di **Jacopo Cossater** che su **Intravino** - il primo blog del settore dicono le classifiche - nel suo decalogo per futuri blogger scrive, punto sei:

“Veronelli appartiene al passato, quelli che lo citano troppo spesso il più delle volte sono giornalisti che vogliono ricordarci che fanno questo lavoro da molto più di te (e non è necessariamente un pregio)”.

Cose che danno da pensare. Inizi a scavare nei ricordi e nella memoria.

Ora, non sto a dire quali e quanti passaggi – da Gabriel Garcia Marquez ad Ave Ninchi – abbiano affollato la mia mente e nella cui linearità e logica sono determinanti gli effluvi di una discreta dose di alcol che accompagna le giornate di festa.

Brunello di Montalcino 2005 Pian delle Querci. Neanche 20 euro. Proprio per andarla a cercare la nostalgia e darle il vantaggio di un bicchiere di troppo: come tenere la guardia bassa davanti Muhammad Ali.

Se mantieni un minimo di lucidità t'accorgi che c'è una parte seducente della nostalgia, il motivo per cui mi faccio da lei agguantare qualche volta: le belle immagini che ti fa rivivere e le emozioni profonde che rievoca sepolte in te chissà dove.

Rivivi quei momenti d'incertezza in cui leggere Veronelli, la cristallina chiarezza del pensiero espresso, significava – significa – ritrovare saldezza nel cammino, riprender fiato dopo un momento d'affaticamento e rimpiangere ciò che non si è letto e vergognarsi di ciò che non si sa.

Quelle pagine che spero prima o poi di leggere: ché qualcuno – con monacale dedizione – le trascriva sul web per farne memoria condivisa piuttosto che lasciarle nascoste nell'oblio di un rigattiere che sopravvive in un paese che non conosci. (Oppure, partendo dall'ABC, il *Dizionario dei Termini Veronelli*, redatto da Masnaghetti: che qualcuno lo riediti por favor).

Poi sono le tre di notte e il sonno tarda a venire e finisci sulle pagine delle riviste che non hai avuto il tempo di leggere. Dal Sette, del Corsera, apprendo dell'ultima moda dei teenager: l'eyeballing, l'alcol filtra dalle mucose e dona “visioni” che una volta avremmo chiamato lacrime e bruciori.

L'indomani della morte di Veronelli Aldo Grasso scrisse: *toccò a Veronelli inaugurare la prima rubrica di cucina in tv, "A tavola alle 7", 1974, con Ave Ninchi,*

scritto da Paolini e Silvestri e diretto da Dada Grimaldi. Per sette anni Veronelli insegnò agli italiani un po' di educazione alimentare. [...] Ora la tv non fa più educazione alimentare (salvo rari casi) ma turismo gastronomico; più preoccupata degli sponsor che della salute del cittadino.

La cosa brutta della nostalgia è quell'ultimo momento di amara rassegnazione prima che sopraggiunga sullo schermo il the end finale.

Ma per l'amara rassegnazione ho deciso di aspettare gli anta preferendole il sonno e conto pecorelle.

Questione di rigore, credo, e anche di entusiasmo.

Tra le poche cose che abbia avuto la capacità di imparare leggendo Veronelli.

ah

posted by Mauro Erro @ 11:47, No comment, links to this post

Cavoli a merenda giovedì 2 giugno 2011



Alla mia domanda sul perché abbiamo tanti cavoli cappuccio sparsi per il giardino, Cosimo, il nostro amico che ci aiuta a rinvigorire l'orto di casa, ha fatto timidamente spallucce.

E a quella successiva – *ma se si consumano soprattutto d'inverno e noi siamo praticamente a giugno, forse che avranno un altro nome questi*

cavoli qui – mi risponde, continuando a fare spallucce, che questi sono un po' più "lunghi" del normale.

Sarà "*digeribile*" la sua risposta come lo sono i "cavoli a merenda"? Non saprei, intanto lunghezze a parte, questi cavoli sono tenerissimi, soprattutto adesso che cominciano le prime raccolte.

Per chi non ricordasse quale sia questa particolare tipologia di cavolo facciamo un breve riepilogo. Se siete frequentatori di birrerie, girate per il Nord-Centro Europa o abitate in Trentino, avrete fatto sicuramente la loro conoscenza mangiando hot dog, da quest'ortaggio infatti si ricavano i famosi **crauti** o "cavolo acido", tipico contorno del *wurstellone* bavarese. Se abitate, invece, in altre zone d'Italia lo avrete mangiato per lo più insieme ai rigatoni, nelle zuppe o sotto forma di sformatino.

Il cavolo cappuccio, conosciuto in botanica con il nome di *Brassica Oleracea*, è un ortaggio appartenente alla famiglia delle **Crucifere**, così dette perché i loro fiori hanno quattro petali che ricordano una croce, la stessa grande famiglia vegetale che comprende tutti i tipi di cavolo, *cavolfiore*, *cavolo verza*, *cavolini di Bruxelles*, *cavolo nero*, *cavolo riccio*, *broccoli*, *broccoletti*, *rape*, *ravanelli*, *rucola* e *senape*, tanto odiati da chi è particolarmente sensibile all'odore di zolfo che si sprigiona durante la loro cottura. I cavoli però sono molto salutari e tra i primi ortaggi raccolti e coltivati dall'uomo che li utilizzava non solo per scopi gastronomici, ma anche medicinali. I cinesi hanno coltivato una incredibile varietà di cavoli per migliaia di anni e gli antichi contadini romani, che li adoravano, si riferivano ai broccoli (dal latino *bracchium*) per indicare "le cinque dita di Giove", gli egiziani, invece, li usavano per prevenire la sbornia.



Ma ritorniamo al cavolo cappuccio che mi ha riempito l'orto e il frigorifero: la sua forma è molto caratteristica, ha una grossa e tozza radice, un fusto coriaceo su cui sono inserite tante foglie tonde e lisce di colore verde, queste, crescendo, si chiudono su se stesse in modo così stretto e compatto da formare un cappuccio centrale tondeggiante, come una palla, di dimensioni variabili. Nella nostra penisola è coltivato un po' ovunque, ma vede il suo habitat naturale soprattutto in Puglia, Campania, Lazio, Calabria e Veneto ed è presente tutto l'anno sulle nostre tavole perché ne esistono diverse varietà a semina primaverile, autunnale ed estiva; siccome hanno uno sviluppo migliore quando il clima è più fresco le giovani piantine vengono solitamente piantate nell'orto in autunno o a fine inverno, per essere raccolte in inverno o in tarda primavera.



Se non avete un orto o un amico coltivatore siete autorizzati, dunque, anche di questi tempi a farne richiesta al vostro fruttivendolo senza temere che vi faccia brutte facce. Come dicevo prima hanno un sacco di virtù: sono ricchi di vitamina C, beta-carotene e tanti composti fenolici che aiutano a ridurre il rischio di malattie degenerative. Alcuni di questi composti fenolici che tanto ci fanno bene sono però causa del loro puzzo pestilenziale che tanto invece ce li fanno odiare, e per porvi rimedio la "letteratura" popolare non è stata povera di consigli e suggerimenti: *qualche*



foglia d'alloro (anche essiccata) nell'acqua dove si cuociono i cavoli;

sempre nella pentola di cottura, una fetta di pane con tanta mollica imbevuta di aceto o di limone; una noce con tutto il guscio; un paio di cucchiari d'aceto di vino bianco oppure un limone intero con la scorza. Che la saggezza popolare non abbia confini è indubbio, ma in pratica non si può annullare mai del tutto l'odore che caratterizza i cavoli, l'unico suggerimento che posso darvi e che mi sembra il più saggio è quello di cuocerli a vapore, il cavolo avrà così meno odore nauseabondo e soprattutto più virtù.

Al vapore infatti è stato cotto il cavolo cappuccio che la mia amica Teresa ha poi trasformato in *sformatini* (perdonate il gioco di parole) e questa è la ricetta per 12 monoporzioni:

Ingredienti: 3 cavoli cappuccio; una confezione di panna fresca da 250 ml; 20/30 gr. di parmigiano grattugiato; 2 uova; sale e pepe.

Togliete le foglie esterne dai cavoli e arrivate al loro cuore privandolo, se necessario, delle foglie più dure. Lavatelo e tagliatelo a listarelle sottili. Cuocete a vapore. Come vi avevo annunciato sono molto teneri in questa stagione per cui occhio alla cottura: bastano pochissimi minuti. Frullate il cavolo, quindi, con la panna, le uova e il parmigiano. Regolate di sale e pepe. Imburrate e infarinate 12 stampini da budino e riempiteli con il composto. Infornate in forno caldo a 180° per una quindicina di minuti. Serviteli come vi pare, Teresa suggerisce di decorare con qualche fogliolina di basilico e adagarli su una fonduta di formaggio.

Adele Chiagano

Foto1: Piantazione di Cavoli

Foto 2: mix di cavoli

Foto 3: cavolo cappuccio del nostro orto by Mauro Erro

a

posted by Mauro Erro @ 09:38, 3 comments, links to this post

I bocchisti mercoledì 1 giugno 2011





E alla fine arrivò la disputa, come spesso accade.
Metti 5 bevitori intorno ad un tavolo e un paio di bottiglie “controverse”.

Bottiglia uno. Naso silente, muto, zero, niente, aspetti due ore, tre, quattro, gli amici ti richiamano il giorno dopo e ti chiedono, allora si è aperto?

Manco per niente.

Bocca ampia, succosa, larga, soddisfacente, cadenzata, fragrante e lunga. Ancora, ancora, un altro po’.

Bottiglia due. Naso ampio e sfaccettato, fragoline di bosco, poi fiori di glicine e lavanda, un soffio balsamico di foglioline di menta. Poi note speziate orientali, quindi resinose, ed infine buccia d’arancia.

Bocca all’ingresso succosa, leggermente vacuo il centro bocca, il vino riappare, frettolosamente, nel finale.

Ogni volta è la stessa storia. *Nasisti o bocchisti?*

ah

posted by Mauro Erro @ 12:46, 4 comments, links to this post

© 2006 Il viandante bevitore | Blogger Templates and GeckoandFly.

No part of the content or the blog may be reproduced without prior written permission.

Learn how to **Make Money Online** at GeckoandFly | First Aid and Health Information at **Medical Health**