

## PIEMONTE

**CORTESE:** diffuso da un secolo, conosciuto dal XVIII, in passato era usato anche come uva da pasto.

Dall'uva cortese si produce il Gavi, il cortese del basso M.to, dell'alto M.to, il tortonese, qualcosa nell'Oltrepo pavese e nella zona del Garda.

Il Gavi è uno dei più pregiati vini del nostro territorio, non subisce mai crisi poiché è molto amato e commercializzato, è composto di cortese al 100%.

**Assaggio:** Gavi DOCG dell'azienda agricola La Mesma nel territorio di Tassarolo e Monterotondo. Presso questa azienda si dice che il brigante Maino della Spinetta abbia firmato un accordo con le autorità e inoltre c'è una quercia sempreverde di circa 300 anni.

Colore: giallo paglierino, chiaro, brillante, pulito.

Profumo: frutta bianca, fiori bianchi, mandorle, minerali.

Sapore: pieno, asciutto, fermentato. Leggermente amarognolo dopo la deglutizione. 12° e 1/2

**GRIGNOLINO:** caratteristico del Casalese, dei colli del M.to tra Asti e Casale, in passato c'era anche in Lombardia. A Bobbio, dove i monaci tenevano molti tipi di uva, si facevano pagare l'affitto delle terre in vino. Si chiamava Barbesino. Il nome deriva da "gragnole" che in dialetto significa vinacciolo, poiché l'acino contiene molti vinaccioli e perciò molto tannino. I grappoli hanno acini molto radi perciò non si formano muffe e si conservano fino a Natale. Cresce in terreni bianchi, calcarei, sabbiosi, sciolti, leggeri (anche con conchiglie fossili). E' un charetto, non grande produzione, poca resa, quindi costoso, amato dai milanesi.

Dall'uva grignolino si produce: il grignolino d'Asti, del M.to casalese e il Piemonte Grignolino.

**Assaggio:** Grignolino del M.to Casalese della Tenuta La Tenaglia, Serralunga di Crea.

Colore: rubino scarico.

Profumo: limoni, chiodi di garofano.

Sapore: asprigno con sottofondo di castagne (infatti vicino alla tenuta crescono i primi castani)

Si abbina a carni bianche e insaccati.

**DOLCETTO:** si coltiva nel cuneese e nell'alessandrino; la stazione più a sud è l'Ormeasco, in provincia di Imperia. A Tortona viene chiamato dolcetto un nebbiolo. Il nome deriva dall'uva che è dolce, il vino no. E' un vitigno difficile da coltivare, vuole sole e terreni buoni. In passato si privilegiò il barbera perché più resistente. Il vino, quando è un po' anziano, si dice che baroleggia.

Si producono i seguenti vini: dolcetto d'Alba, dolcetto di Dogliani (DOCG), dolcetto delle Langhe monregalesi, dolcetto d'Ovada, dolcetto d'Acqui, Colli del M.to dolcetto, Colli tortonesi dolcetto.

**Assaggio:** dolcetto d'Ovada, Cantine Grosso, Moltaldeo.

Colore: rosso violaceo, molto scuro.

Profumo: frutti di bosco, spezie, mandorle amare.

Sapore: leggermente acido, tannico, asciutto, qualcuno ci sente i tulipani.

### 02.02.2010

**BARBERA:** con il barbera indichiamo il vitigno, la barbera è il vino. E' un vitigno antichissimo, nel 1495 è denominato "grisa" o "grisola" perché acido; le prime testimo-

nianze storiche sono del XVII sec; nel 1798 è citato in un'opera della Società Agraria di Torino. Nato in Piemonte, ora è coltivato in tutto il mondo. E' molto rappresentativo dell'Italia nel mondo. E' presente in 120 vini italiani.

**Assaggio:** barbera del Monferrato, Cantina Sociale S. Giorgio M.to. 12° e ½

Colore: brillantissimo, rosso rubino, begli archetti.

Profumo: franco (pulito), si sente l'alcool, frutta matura, amarena.

Sapore: acidità e non molto tannico (al contrario del dolcetto), equilibrato, piacevole.

Tannico: quando la lingua diventa ruvida. Il tannino aiuta il vino a durare di più perché neutralizza gli acidi.

Il sapore si sente sulla lingua: il dolce sulla punta, l'amaro sul fondo, l'acido sui lati.

**NEBBIOLO:** nasce nell'albese e nelle Langhe. Sembra sia chiamato così per l'abbondante pruina che si forma sugli acini e pare nebbia, oppure perché matura nella stagione delle nebbie. Dal 1268 si parla di nebbiolo. Dal 1600 è registrato fra le uve a bacca nera. Alcune sottovarietà di vitigno: Lampia, Michet, Rosè, Spanna (nel novarese), Picotendro più a nord. Nelle zone alpine chiamano nebbiolo altri vitigni. Contiene molti zuccheri, acidi e polifenoli.

Si producono i seguenti vini: Barolo, Barbaresco, Gattinara (vercellese), Ghemme (novarese), Chiavennasca (in Valtellina), Nebbiolo dell'Oltrepò Pavese, Nebbiolo di Franciacorta.

**Assaggio:** Ghemme (DOCG), azienda Bianchi. 2000, 13°

Profumo: spezie, quioio.

Sapore: molto tannico (astringente alle gengive)

E' nebbiolo al 100%. Però può contenere per legge altri vitigni, di solito tipici del territorio, fino al 15%.

E' stato in botte per legge, almeno 20 mesi in botti di legno.

**Assaggio:** Gattinara (DOCG), 2000. Può durare a lungo. Detto anche Spanna, 4% di uve Vespolina o Bonarda. Non inferiore a 3 anni di invecchiamento di cui 1 in bottiglia.

Coloro: aranciato.

Profumo: di viola, specie se invecchiato in legno.

Sapore: (non ci è piaciuto molto)

**Assaggio:** Barolo (DOCG), 7 Cascine, La Morra. Bottiglia del 2005. 13° e ½. Conservato almeno 2 anni in botti di rovere o castagno.

Colore: bel rosso, leggermente aranciato, non grossa intensità di colore.

Profumo: rosa appassita, violetta, legno.

Sapore: leggero, ma durevole, equilibrio del tannino. (per noi superbo)

## **L'arte dell'assaggio**

Ci vuole un ambiente chiaro, luce forte in contrapposizione, (si può poggiare il bicchiere su un tovagliolo bianco), silenzio, buone condizioni di salute, non profumi nelle mani, non si solleva il bicchiere vicino al vino, ma per il gambo o nel piede.

Vista: si inclina il bicchiere e con una luce si vedono i riflessi dal basso verso l'alto. Si fa ruotare il vino e quando si ferma si vedono degli archetti che si formano sulle pareti, è la glicerina, un composto naturale che aiuta a dare i sapori ( + sono ampi, + è positivo). Non bisogna farlo roteare troppo a lungo se no si disperdono i profumi.

Poi si valuta la brillantezza e la limpidezza con schede su 100 punti, la tonalità (chiaro, scuro, rosso rubino, aranciato, mattonato, ecc.), la viscosità (più o meno denso).

Prima si sentire i profumi bisognerebbe pulirsi il naso, quindi si sente prima con una narice, poi con l'altra, poi con tutte e due. Oggigiorno c'è anche il naso chimico.

Memorizzare le sensazioni: le 2 principali sono fiori e frutta, suddivisa poi in acerba, matura, confettura, poi se più o meno intensa, franca o no, armonica.

Bisogna crearsi una propria memoria storica, imparando ad associare il gusto all'olfatto.

Molto importante è la temperatura e l'apertura anticipata. I vini rossi, vecchi e corposi, vanno aperti molto prima e messi nel decanter e agitati perché devono svegliarsi e ossigenarsi.

Il "fondo" è tartrato di potassio o simili.

Il tappo chiude la bottiglia e dà garanzia al prodotto contenuto.

Il sughero non deve avere muffe, deve essere essiccato debitamente. E' possibile col tappo influenzare il prodotto. Non c'è mai la garanzia totale del tappo. Il 3% di fallimenti è ammesso. Se il tappo ha delle muffe le trasmette al vino indipendentemente da come viene tenuta la bottiglia.

Ci sono anche tappi di sughero agglomerati o con testine, sempre di sughero. Altri tipi di tappo: di silicone, a vite, a corona.