

# VIN

N. 5

OTTOBRE / NOVEMBRE 2019

€ 7,00

*Rivista bimestrale di vino,  
grappa, gastronomia e varia umanità*  
FONDATA DA GIUSEPPE MAFFIOLI

TASTE

& WINE  
SHOP





Raccolto a mano,  
*fatto con passione.*

**Rive di Santo Stefano** Brut Nature  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Unendo la passione di 600 viticoltori,  
la tradizione e la qualità lungo tutta la filiera  
prende vita uno spumante sublime.

**VAL  
D'OCA**

Via per S. Giovanni, 45 31049 Valdobbiadene (TV) T. 0423 982070 [valdoca.com](http://valdoca.com) [valdoca.com/shop](http://valdoca.com/shop)

## SAPERE E CONOSCERE

Ci vuole una misura in tutte le cose e una modestia che vivendo particolarmente nell'ambito delle esperienze più vicine, rifugia da una genericità snobistica. L'abbondanza delle Associazioni di Sommeliers a volte può essere persino sospetta, con l'assegnazione di collari "Taste vin" a persone con conoscenze improvvisate che spesso pontificano a sproposito.

Ben vengano quindi i sommeliers, se si darà loro il modo di approfondire le loro conoscenze, sia se si tratti di adetti al servizio dei locali pubblici, o degli appassionati privati, ma non credano mai che una catena al collo con appesa una tazzina per l'assaggio, dia loro una completa conoscenza su tutti i vini del mondo, e non assumano mai una spiacevole prosopopea nei confronti di clienti non sempre sprovveduti.

Siamo certi che gran parte dei tecnici che erudiscono questi "giovani" sono della gente in assoluta buona fede e degli autentici



apostoli del vino, ma li invitiamo a creare precise distinzioni fra i loro allievi, evangelicamente, secondo la parabola del buon seminatore, perchè non tutti i chicchi divengono spiga, e sta a loro, distinguere il grano dalla gramigna, perchè non avvengano incresciose confusioni. Chi sa e ha buona fama può spesso, magari dare prestigio a

chi opera alla sua ombra, e non sa e non ha la sensibilità per sapere e conoscere.

Il palato per il vino è come "la grazia". È un dono di Dio, o della natura, c'è chi ce l'ha e chi non ce l'ha.

Nessuna esperienza può valere se le papille gustative non funzionano, o se sono corrotte da troppe sigarette o da troppe fumate di sigaro o di pipa.

Diffidate di un sommelier con l'indice ed il medio gialli di nicotina, e redarguitelo se, per assoluta mancanza di dignità professionale, lo vedrete fumare durante il servizio.

**Annibale Toffolo**

ITALIA



**FIOL**  
PROSECCO DOC



www.fiol.it - facebook.com/proseccofiol - info@fiol.it



**BIMESTRALE DI ENOGASTRONOMIA**  
Fondata da Giuseppe Maffioli  
Spediz. in abb. postale gruppo IV

**Direttore Responsabile**  
Annibale Toffolo

**Segretaria di Redazione**  
Giuliana Artuso

**Fotografo**  
Walter Merlo

**Pubblicità**  
Claudio Vazzoler

**Collaboratori**  
Lorenzo Baldoni  
M. Vittoria Alfonsi - Arnaldo Bellini  
Ulderico Bernardi  
Albano Bidasio  
Sandro Bignami  
Luciana Boccardi - Lucio Bussi  
Giampaolo Carbonetto  
Antonio Chiades  
Renzo Dall'Ara  
Antonio Devetag  
Fabio Fogacci - Pietro Garbellotto  
Marina Grasso - Luciano Imbriani  
Rocco Lettieri - Adriana Macchetta  
Giorgio Maioli - Placido Manoli  
Giuseppe Martelli  
Vera Meneguzzo  
Primo Mingozzi - Anna Orlando  
Piero Paglialonga  
Fausto Pajar  
G. Franco Pancani - Paolo Pellegrini  
Paolo Pilla - Piero Pittaro  
Albina Podda - Gabriella Poli  
Fernando Raris  
Carlo Ravanello  
Gianluigi Secco  
Eugenio Segalla  
Donato Sinigaglia - Giacomo Tachis  
Efrem Tassinato - Nevio Tomasutti  
Cinzia Tosetti  
Luciano Vanzella  
Narciso Zanchetta  
Eliseo Zecchin  
Alberto Zucchetta

**Redazione per il Sud e le Isole**  
Via Cimarosa, 37 - 80127 Napoli  
Tel. 081.5584249  
dariocristiano@yahoo.it  
Responsabile: Nino D'Antonio  
Redattore: Dario Cristiano

S O M M A R I O



L'ARTISTA IN COPERTINA:  
Michèle Prévost (Servizio a pag. 47)

<b>Sapere e conoscere</b>	<b>3</b>
di Annibale Toffolo	
<b>Asolo golf club</b>	<b>6</b>
di Paolo Pilla	
<b>La grappa: distillato di pregio</b>	<b>12</b>
di Giorgio Salvadori	
<b>Lungo o corto: caffè per tutti!</b>	<b>16</b>
di Michele Scognamiglio	
<b>Ribolla Gialla delle colline Friulane</b>	<b>20</b>
di Elisabetta Curci	
<b>Valdobbiadene Conegliano: doppia tutela</b>	<b>24</b>
di S.C.	
<b>Lunga vita al Raboso Piave</b>	<b>28</b>
di A.V.	
<b>Trento D.O.C.: bollicine di montagna</b>	<b>32</b>
di Laura Costantini	

<b>Quale futuro per la cucina Italiana?</b>	<b>35</b>
di Piero Paglialonga	
<b>I radicchi Veneti</b>	<b>37</b>
di Enzo Gambin	
<b>La cucina con i radicchi</b>	<b>39</b>
di T.V.	
<b>Il Cocomero come il viagra</b>	<b>42</b>
di Raffaele Ferraioli	

<b>Castagne: il pane ricco dei poveri</b>	<b>44</b>
di Michele Scognamiglio	
<b>Michèle Prévost: essenza astratta</b>	<b>47</b>
di V.V.	
<b>Il Pistacchio di Raffadali</b>	<b>48</b>
di A.L.	
<b>Il caffettiere dell'Hosteria di Bacco</b>	<b>49</b>
di R.F.	
<b>Una gara a tavola con buoni amici</b>	<b>50</b>
di M.P.	
<b>Come, dove e quando</b>	<b>51</b>
***	
<b>Bianchi carichi di storia e spumanti metodo classico</b>	<b>54</b>
di Nino d'Antonio	
<b>Wine Shop in cantina</b>	<b>57</b>
***	

**VIN**  
TASTE  
su  
**INTERNET**  
il nostro indirizzo  
e-mail: [info@rivistatastevin.it](mailto:info@rivistatastevin.it)  
[www.rivistatastevin.it](http://www.rivistatastevin.it)

**Garanzia di riservatezza per gli abbonati.** L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione scrivendo a: VIN VENETO s.a.s. - Responsabile Dati - Via S. Margherita, 44 - 31100 TREVISO. Le informazioni custodite nell'archivio elettronico di VIN VENETO verranno utilizzate al solo scopo di inviare agli abbonati vantaggiose proposte commerciali (legge 675/96 tutela dati personali).

REDAZIONE  
Via S. Margherita, 44 - 31100 TREVISO (TV)  
Tel. 0422 1747090 - Fax 0422 1747090  
SEDE SOCIALE  
VIN VENETO s.a.s. - Via S. Margherita, 44 - 31100 TREVISO  
QUOTE D'ABBONAMENTO  
ITALIA: 1 copia € 7,00 - copia arretrata € 12,00  
abbonamento annuale € 40,00 (6 numeri).  
EUROPA: (in Euro): 1 copia € 14,00  
abbonamento annuale € 75,00 (6 numeri)  
(in valuta estera): Gran Bretagna £ 55 - Svizzera Fr. sv. 105.  
AMERICHE: (in dollari USA): 1 copia USA \$ 18  
abbonamento annuale \$ 95.  
L'abbonamento può decorrere da qualsiasi mese dell'anno. Versamento anticipato.  
Si prega di effettuare il versamento tramite Conto Corrente Postale n. 13005319

**VIN**  
TASTE  
**BIMESTRALE DI ENOGASTRONOMIA**  
Spediz. in abb. postale gruppo IV  
DIREZIONE E REDAZIONE  
Via S. Margherita, 44  
31100 TREVISO (TV)  
Tel. 0422 1747090 - Fax 0422 1747090  
FOTOCOPOSIZIONE  
E MONTAGGI  
FUTURA snc - Via I. Maggio, 13  
30030 Maerne di Martellago (VE)  
Tel. 041.641781 - Fax 041.641750  
STAMPA  
Press Up s.r.l. - Ladispoli (RM)  
Registrazione presso il tribunale di Treviso n. 740  
del 7-2-89 - riproduzione anche parziale vietata  
di articoli e fotografie. Tutti i diritti riservati.

# ASOLO GOLF CLUB

di Paolo Pilla



Un bel Campo da Golf, una importante Compagnia aerea, un raffinato torneo di Golf amatoriale: il "Turkish Airlines World Golf Cup Venezia 2019".

Era la tappa veneta del Campionato di Golf che Turkish Airlines promuove nei quattro Continenti. È torneo di qualificazione, introduttivo al gran finale che verrà disputato a Belek, in Turchia, entro l'anno. Con i numerosi eventi, tutti di spessore, la Compagnia intende farsi conoscere, favorire le opportunità che nascono nell'incontro di

uomini d'affari, l'avvicinarsi in un ambiente signorile e tranquillo. È arcinoto, infatti, l'aspetto socializzante del Golf. All'avvio di questo compito stimolante, 6 anni fa, Turkish Airlines programmò 12 tappe, che ebbero successo. Anno dopo anno ne è seguita una crescita esponenziale, con tornei programmati in prestigiosi campi da golf di tutto il mondo. Quest'anno, 2019, sono 103 i tornei di Golf, in 72 diversi Paesi.

Avevo avuto l'opportunità di partecipare lo scorso anno,

avevo preso parte all'evento che ebbe luogo al Golf Club "la Montecchia", nel padovano; rimasi stupito e ben impressionato della perfetta organizzazione vestita signorilmente, che non esitai a testimoniare. Oggi siamo all'Asolo Golf Club, lo stile dello sponsor torna subito e esprimersi, all'accoglienza: ricca, elegante colazione, che ci permette di approcciarci armati alle fatiche del Campo. Sono contento di averne fatto parte, ho vissuto intensi ricordi di quei lunghi anni in cui ebbi a frequentare questo

I may not be perfect  
But it scares me how close to it I am

*di Lenardo*  
..... DAL 1878 .....



DI LENARDO VINEYARDS  
FRIULI - ITALIA

T +39.0432.928633 F +39.0432.923375  
INFO@DILENARDO.IT WWW.DILENARDO.IT



Club con una certa assiduità. L'ho trovato ancora più bello di un tempo, curatissimo. I fairway molto ampi, i grandi green perfetti, permettono un gioco relativamente facile: capita raramente di uscire dai limiti. Attenzione, che a ogni buca dev'essere riservata una sua particolare attenzione, ma non è questo un difetto, anzi, e poi, il panorama è sempre gradevole. L'orizzonte trova da un lato i contrafforti del Grappa, dall'altro la piacevole teoria dei colli asolani. Dei tre percorsi fattibili, ci vengono assegnati il rosso e il verde, secondo me i più belli.

Il format della gara prevede il gioco in categoria unica con formula stableford individuale, e con l'hcp limitato a 24: una scrematu-  
ra! Chi ha un hcp superiore dovrà rinunciare al maggior numero di colpi cui avrebbe titolo. I battitori, neri per gli uomini, bianchi per le signore, esprimono anch'es-

si singolarità, nella firma della Compagnia. È molto interessante il premio che spetta al vincitore: potrà partecipare al gran finale che verrà disputato a Belek, in Turchia.

Sessantasei i giocatori in partenza shot-gun alle 10.30, con un cielo un po' coperto, che suggerisce l'uso del maglioncino. Avevo fatto un cestino in campo pratica prima della partita, ero soddisfatto, i colpi venivano proprio bene. Poi, partiamo, come speso accade, il bel gioco non c'è più, rimane assente pressoché tutto il giro, salvo qualche buon colpo. Il Campo non rappresenta buche particolarmente difficili, eppure niente, il gioco non viene, nonostante le incitazioni di Fabrizio, mio corretto compagno di gioco! Così è il Golf! Ma, per il resto, tutto molto bene. La nuvolaglia della prima ora si trasforma in un bel sole, in maniche corte ci

fa apprezzare il percorso, che per la sua posizione trova magia proprio in questa stagione: rigogliose alberature, bella l'aria, un manto erboso carezzevole. Tutto, poi, è arricchito dal piacere dei due passaggi al punto di ristoro, ricco di tante buone cosette. Indimenticabili i dolcetti turchi, mi pare si chiamino "baklava", che un sorridente giovanottone turco ci suggerisce di assaggiare. A gara ultimata ancora stuzzichini particolari nel ricco aperitivo, poi la premiazione, che ha fatto felice più d'uno.

Ed ecco i vincitori:

Primo lordo, quindi il più forte di tutti, è GIUSEPPE ZANATTA dell'Asolo Golf, che senza l'aiuto dell'hcp, (per il Bepi è otto), ha collezionato 35 punti.

Conformemente a quanto insegna l'aspetto elegante del Golf, Turkish Airlines ha riservato il premio importante al Primo Netto,

Taste VIN / Asolo Golf Club



**PROSECCO DOC.  
UNA TERRA UNICA  
COME UN SOGNO.**

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine).



**PROSECCO DOC**  
**ITALIAN GENIO**





che se lo aggiudica ROBERTO FABRIS del Golf Frassanelle, con 37 punti stableford. Quei formidabili tee shot sono forse originati dall'essere stato il Fabris un eccellente driver del trotto patavino? A lui spetta il ricco premio: volo di andata e ritorno dall'Italia per Antalya in Business Class con Turkish Airlines, otto notti all-inclusive presso il Cornelia Diamond Golf Resort and Spa, e l'ospitalità nell'Open di Turkish Airlines. Avrà inoltre l'opportunità di poter giocare la Pro-Am a fianco dei professionisti tra i più forti al mondo. Nelle scorse edizioni gli eletti hanno giocato con Tiger Woods, Henrik Stenson e Lee Westwood.

Che il percorso fosse impegnativo c'è stata dimostrazione dalle variazioni hcp: pressoché tutte in aumento, solo tre in diminuzione su trentacinque.

I premiati sono stati ben più di 10

quelli citati: per i nearest to the pin maschile e femminile, e per le estrazioni, tutti molto graditi da chi li ha ricevuti: il bellissimo modellino aereo, il voucher per un viaggio in business class, con meta Turchia.

Ho avuto l'occasione di visitarla la Turchia, un Paese di grande interesse naturalistico e archeologico, relativamente vicino all'Italia, seppure non abbastanza conosciuto. Il popolo turco non è tanto dissimile dalla gente veneta nei suoi caratteri somatici, e un po' anche nel tratto.

In origine, infatti, a quanto mi è dato sapere, i paleoveneti erano un popolo la cui terra di avventurosa provenienza era proprio al nord dell'attuale Turchia, la Paflagonia.

Per il vincitore del netto, l'Antalya, la romana Attaleia che lo ospiterà, offre tanto da vedere. Da non perdere la città vecchia

con il suo quartiere Kaleiçi a cui si accede dalla porta di Adriano (Hadrianus Kapisi), e l'antico Porto, le cui rovine ne testimoniano l'importanza per i Romani; oggi è frequentato porto turistico, da lì si può scorgere la torre di Hidirlik, che risale al secondo secolo.

E ancora, è molto bella la sua spiaggia mediterranea, la Costa turchese, nota per la soffice sabbia bianca, e le sue acque cristalline.

Ho trovato raffinato questo evento, maggiormente apprezzato per il bel Campo e la bella Club House che ci hanno ospitato, per il calore di tutto il personale del Circolo. Di rara attenzione siamo stati circondati anche da parte dello staff Turkish Airlines, gentile e sorridente, sempre attento a che tutti gli ospiti si trovassero a loro agio.



Taste VIN / Asolo Golf Club



www.amorimcorkitalia.com

110%  
#RESPECT4WINE



Quello che vedete è un simbolo di perfezione che rappresenta la filosofia Amorim: NDtech l'unico tappo in sughero monopezzo con garanzia TCA free. Perché un grande vino si merita un grande tappo. E viceversa.

  
**AMORIM**  
Amorim Cork Italia S.p.A.

ethicagency.de

# LA GRAPPA: DISTILLATO DI PREGIO

di Giorgio Salvadori



La grappa, in quanto acquavite, è stata concepita nell'ambito degli studi della Scuola Salernitana che, intorno all'anno Mille, codificò le regole della concentrazione dell'alcol attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego per svariate patologie umane garantendo ai distillati un imperituro successo. Le vinacce, materia prima alcoligena povera (rispetto al vino, tanto per fare un esempio, contengono i due terzi di alcol in meno), ma molto diffusa, furono immediatamente prese in considerazione e, della

loro acquavite, si parla già nel 1400. Le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono però al 1600 e sono dovute ai Gesuiti, tra i quali va ricordato il bresciano Francesco Terzi Lana. Fino agli inizi del XIX secolo non vi è però una distinzione tecnologica netta tra i distillati alcolici, poi l'Italia della grappa scelse una propria strada che portò alla creazione di una bevanda con caratteristiche uniche e irripetibili.

La Distillazione è una nobile arte capace di estrarre l'anima di

Taste VIN / La grappa: distillato di pregio

# SUPERA OGNI ASPETTATIVA

Fuoriclasse Leon Grappa Riserva Barrique 3 Anni  
Dedicata a chi non teme di cambiare idea



**CASTAGNER**



[www.robertocastagner.it](http://www.robertocastagner.it)

un prodotto, la vinaccia!

Il risultato della sapiente lavorazione di mani esperte come quelle del mastro distillatore che, a seconda delle caratteristiche dell'apparecchio distillatorio, riescono a trasformare un prodotto scuro e corposo come la vinaccia, in un liquido incolore e cristallino, ricco di infinite sensazioni organolettiche date anche dalla qualità della materia prima.

Il palato sofisticato di una Donna, ne interpreta finemente le caratteristiche organolettiche.

Gli apparecchi per la distillazione, ovvero gli alambicchi, si dividono in due categorie: continui e discontinui.

Gli apparecchi continui distillano senza interruzioni dell'impianto, permettendo così di distillare grosse quantità di vinaccia. Vengono utilizzati soprattutto a livello industriale.

Gli apparecchi discontinui distillano per fasi, ognuna di queste viene definita cotta, dove l'alambicco viene caricato di vinaccia che, una volta esausta, viene eliminata e quindi si ripete dall'inizio ricaricando l'alambicco e così via.

Una caratteristica degli alambicchi discontinui è dal modo in cui la fonte di calore viene trasmessa alla vinaccia da distillare. Questi si dividono in: alambicchi a fuoco diretto, a bagnomaria e a caldaiette a vapore.

Gli alambicchi a fuoco diretto la caldaia viene messa a diretto contatto col fuoco; a bagnomaria la caldaia è provvista di un'intercapedine nella quale passa acqua o vapore; a caldaiette a vapore le caldaiette sono provviste di cestelli dove si mette la vinaccia che viene distillata facendola attraversare da un getto di vapore. Terminata la fase della distillazione, la Grappa viene poi affinata o aromatizzata realizzando così numerosi prodotti per numerosi palati!

Il mastro distillatore è elemento

fondamentale per determinare il profilo organolettico della grappa, è il vero autore dell'acquavite, è molto più importante del vitigno o dell'ecosistema in cui è maturata l'uva.

In Italia questa figura è sempre stata troppo poco valorizzata rispetto alla sua importanza: basti pensare che risulta, quasi sempre, più difficile riconoscere all'assaggio il vitigno dal quale deriva una grappa rispetto alla mano che l'ha prodotta. La normativa vigente consente quindi

di citare in etichetta sia il mastro distillatore che l'alambicco con il quale forma un binomio fondamentale per la caratterizzazione della grappa.

### STORIA E ORIGINE DEL GIN

Il Gin, è un distillato dai molteplici nomi: Jenever, Genever, Genièvre, Peket, Holland Gin o Dutch Gin sono solo per citarne alcuni. Oltre ad essere la bevanda nazionale dei Paesi Bassi e del

Belgio, il Gin vanta una storia lunga ed affascinante.

L'origine di questo liquore è abbastanza incerta e controversa. La teoria più accreditata ne attribuisce l'invenzione al professor Francisco Della Boe, docente di medicina e fisica presso l'Università di Leyden, in Olanda, che nel 1600 sperimentò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni usando alcol di grano e bacche di Ginepro (*juniperus communis*). Nacque così la ricetta del Genever che, solo più tardi e con alcune modifiche, diventerà "Gin". Il Genever fu inizialmente commercializzato come olio terapeutico, a basso costo ma da lì a poco sorsero le prime distillerie che cominciarono a produrlo su larga scala.

Dall'Olanda il Genever si diffuse in Inghilterra dove, in breve tempo, raggiunse l'apice della produzione. La diffusione della bevanda in Inghilterra è legata a due eventi in particolare. Il primo è costituito dalla Guerra dei Trent'anni (1618-1648) in cui Olandesi e Inglesi combatterono come alleati contro la Spagna. Il "Dutch Corage" (coraggio olandese), così era soprannominato il Genever dai soldati inglesi, veniva bevuto dai soldati olandesi prima della battaglia e ben presto venne utilizzato anche dai soldati inglesi che lo apprezzarono al punto da portarlo con sé in patria al termine del conflitto. Il secondo evento è costituito dall'avvento del nobile olandese Guglielmo d'Orange, sposo di Maria II Stuart, sul trono d'Inghilterra e Irlanda nel 1689. Da buon olandese Guglielmo era un grande estimatore della bevanda. Fu così che un anno dopo la sua salita al trono, nel 1690, per colpire la diffusione dell'odiato cognac prodotto dai nemici francesi, vietò l'importazione di distillati stranieri e indirizzò le eccellenze dei cereali della Corona alla produzione di alcol da destinare alle distillerie di Gin.



Taste VIN / La grappa: distillato di pregio

ALCHIMIA DI GUSTO E DESIGN  
DALL'ALTO ARTIGIANATO DELLA DISTILLAZIONE  
LE ACQUAVITI PRIME IN PUREZZA E INTEGRITÀ AROMATICA

RIME CRAFT DISTILLERS SRL  
Venezia - Tel. 333 860 8472  
borgoscuro.it - rivermentanagin.it

Taste VIN / La grappa: distillato di pregio

## LUNGO O CORTO... CAFFÈ PER TUTTI!

di Michele Scognamiglio

Era ora!

Dopo tante immeritate batoste, grazie alle evidenze di robusti (giusto per rimanere in argomento) studi scientifici il caffè può finalmente prendersi la sua rivincita, ed affermarsi prezioso alleato della nostra Salute e del nostro Benessere.

Sul caffè, come spesso accade ogni qualvolta si parla di quanto continuamente portiamo alla bocca, si sono rincorse negli anni continue affermazioni ed altrettanto rapide smentite di tutta una serie di effetti ora benefici ora nocivi.

Alle alterne fortune della bevanda nera hanno contribuito nel corso degli anni svariati fattori, non ultimo il fatto che stiamo parlando della bevanda più consumata al Mondo (si stimano oltre 2 miliardi di tazze bevute praticamente in ogni angolo del Globo) e della seconda merce più scambiata a livello planetario.

Nonostante il grosso contributo del Meridione e dei Partenopei in particolare che da sempre hanno fatto del caffè, delle sue modalità di preparazione e degustazione un vero e proprio rito, spesso accompagnate da accanite dispute, il consumo annuo tricolore si assesta intorno ai 6 kg procapite, circa la metà rispetto alla Finlandia che detiene la maglia rosa in ambito europeo.

Le preferenze accordate alle diverse varietà (Arabica e Robusta quelle principali) e soprattutto le tecniche di preparazione assai diverse da un Paese all'altro spaziando dall'espresso italiano di pochi centilitri a tazzina, alla versione domestica con la Moka, o al



caffè americano consumato ben diluito ed in dosi assai più elevate, potrebbero cambiare in maniera significativa la concentrazione di taluni componenti: caffeina, olii naturali antiossidanti, influenzando notevolmente il prodotto finale, e condizionandone le relative proprietà.

Inoltre, dal momento che molto spesso ad un maggior consumo di caffè si associa una maggiore abitudine al fumo, (che cercherò di chiarire se pazienterete nella lettura) e non di rado con una diretta quanto pericolosa proporzionalità è accaduto che all'innocente caffè siano state attribuite nel corso del tempo colpe non propriamente sue.

Pur contenendo diverse centinaia di sostanze chimiche, alcune delle quali si originano durante le fasi di lavorazione, la caffeina circa 2% rimane il componente che maggiormente caratterizza il caffè.

La caffeina, tecnicamente 1,3,7 trimetilxantina appartiene alla

famiglia degli Alcaloidi, un eterogeneo gruppo di sostanze vegetali diverse per composizione chimica, sintesi e proprietà biologiche.

Allo stesso gruppo appartengono altrettanto note sostanze quali a titolo di esempio Atropina, Nicotina, Stricnina e Morfina.

Sebbene il loro significato biologico rimane ancora poco chiaro, vista la loro ampia diffusione nel mondo vegetale ed in considerazione del fatto che esercitano effetti fisiologicamente attivi sugli animali anche a basse concentrazioni è verosimile che essi rappresentino un meccanismo di difesa messo in atto dalle piante, per dissuadere animali erbivori.

Può apparire strano, ma le foglie del tè presentano un contenuto in caffeina all'incirca doppio (2-4%) rispetto ai semi di caffè (1-2%), tuttavia a causa del diverso sistema estrattivo, l'infusione del tè fa sì che ci sia circa un quarto di caffeina rispetto al

caffè ottenuto per percolazione a parità di quantità.

La quantità di caffeina così come di altri componenti varia e talvolta in maniera consistente a seconda della varietà, maggiore in quella Robusta, del luogo di produzione delle piante, della lavorazione delle bacche e della tostatura dei semi, per cui è facile immaginare come possa ulteriormente variare la composizione delle varie miscele disponibili in commercio.

Per le sue proprietà biologiche modeste ma pur sempre significative, appare ragionevole non superare la dose giornaliera di caffeina di 300 mg o per essere ancor più precisi di 4mg/kg p.c./die corrispondenti approssimativamente a 4-5 tazzine a seconda delle diverse preparazioni.

Di seguito quantità di caffeina nel caffè a seconda dei diversi metodi di preparazione:

Espresso 40-70 mg

Moka 70-100 mg

Caffè americano > 100mg

La caffeina si trova anche in altri alimenti, prodotti di erboristeria come il guaranà, di cosmetici anticellulite, e di farmaci analgesici per cui sarebbe buona norma considerare anche tale apporto nel computo complessivo.

Per dare qualche numero:

Cioccolato 70-90 mg/100 gr

Coca Cola 40 mg/lattina

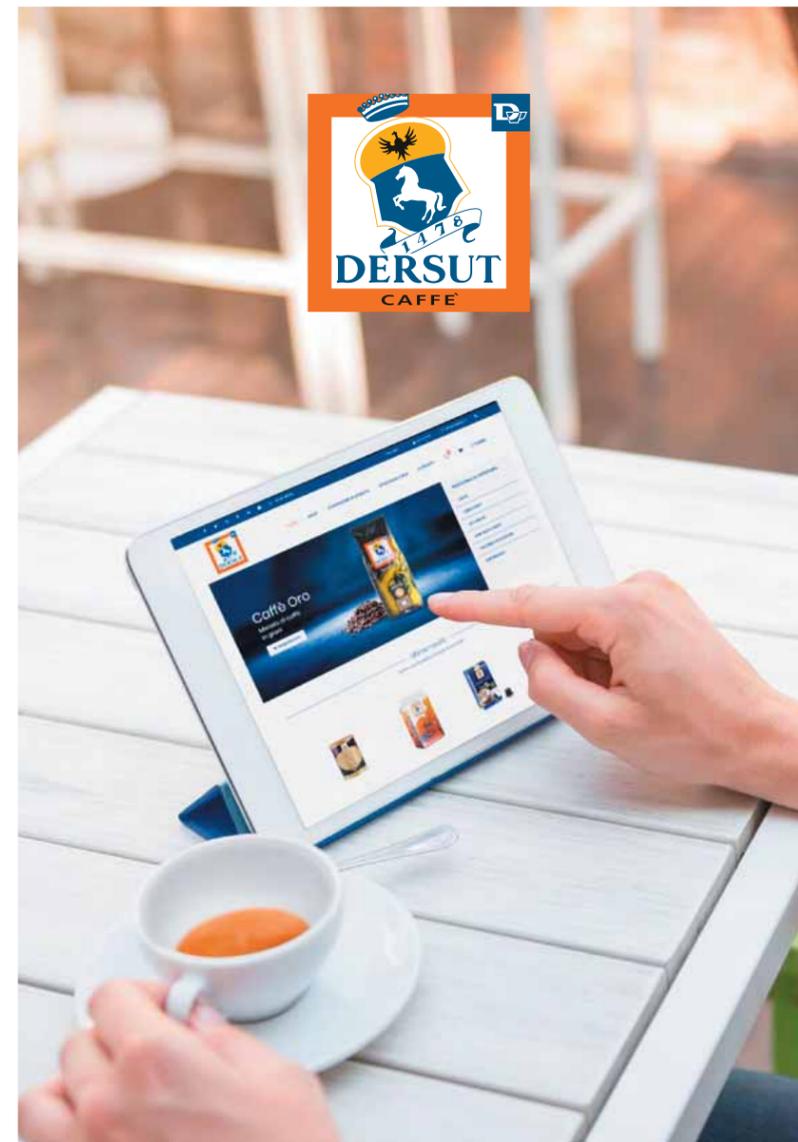
Tè 40-70 mg/tazza (dipende dai tempi di infusione)

Bevande energizzanti 30-40 mg/100 ml (spesso insieme ad altre sostanze ad azione eccitante)

Cappuccino 70-80 mg/tazza

Laddove come nel sud d'Italia si preferisce la varietà Robusta che contiene più caffeina rispetto all'Arabica è buona norma arrotondare per difetto il numero di tazzine, senza eccessive complicazioni matematiche.

Negli ultimi anni l'attenzione dei ricercatori si sta concentrando su tutta una serie di composti fenolici quali acido clorogenico,



## Scopri lo shop online Dersut!

[shop.dersut.it](http://shop.dersut.it)

Tutto il gusto e la qualità delle selezionate miscele Dersut sono ora a portata di clic, per gustare anche a casa un espresso come al bar.

Non solo caffè però: scoprite tutti i tè, gli infusi e i preparati per cioccolata calda.

Non riuscirete più a farne a meno!



ferulico, diterpeni e melanoidine dotati di spiccate proprietà antiossidanti ed anticancerogene.

Sarebbero proprio tali sostanze quelle maggiormente responsabili dell'azione preventiva e protettiva del caffè, visto che anche il caffè decaffeinato sembra mantenere le stesse proprietà di quello integrale.

L'elenco delle documentate proprietà benefiche del caffè è assai cospicuo, fermo restando che esistono condizioni patologiche (Insonnia, ulcere gastriche/peptiche, reflusso gastroesofageo, aritmia, ipertensione) per cui le possibili controindicazioni superano i benefici effetti della preziosa bevanda ed in tal caso meglio evitare o ridurre al minimo indispensabile il consumo di caffè, magari accontentandosi solo del suo inconfondibile aroma.

Ad ogni modo, non vi è niente di meglio di un buon caffè al mattino grazie alla sua azione stimolante-energizzante per promuovere il risveglio psico fisico o per alleviare nel corso della giornata i momenti di stanchezza, aumentare la soglia di vigilanza, la capacità di concentrazione, e la velocità dei riflessi.

Grazie alla sue ridotte dimen-

sioni e la sua litorali la caffeina garantisce rapidità d'azione in quanto riesce ad attraversare rapidamente la barriera emato-encefalica interagendo con specifici recettori.

L'aspetto più importante è che in qualche modo il caffè sembra essere dotato di una intelligenza propria, infatti tale attività stimolante verrebbe esercitata solo quando realmente necessario come ad esempio al mattino o quando si è effettivamente stanchi e non quando si porta la tazzina alla bocca per puro gusto o per momenti di convivialità.

Questo potrebbe spiegare come mai alcuni per consuetudine bevono tranquillamente il caffè prima di addormentarsi senza per questo passare la notte a contare le pecore.

Un buon caffè si rivela di grande aiuto dopo pranzo per la sua azione di stimolo sulla produzione di pepsina e acido cloridrico fornendo così un considerevole contributo alla digestione e riducendo il senso di pienezza post-prandiale.

Come altre sostanze nervine, seppure in maniera assai modesta il caffè esercita una azione termogenica, in parole povere

favorisce il processo attraverso il quale l'organismo disperde Energia. Quindi, anche se è del tutto inutile affidarsi unicamente ad un maggior consumo di caffè per smaltire qualche kilo di troppo un "aiutino" in qualche modo possiamo comunque aspettarcelo.

Inoltre, per il suo gusto tipicamente amaro, e per la ricchezza di sostanze quali tannini il caffè riduce l'appetito facendoci allontanare prima da tavola.

Ed infine sempre in ambito di linea, argomento sempre caro a tutti, diversi studi sembrano dimostrare che un consumo regolare di caffè favorisca un più rapido utilizzo e quindi smaltimento dei grassi nel corso dell'attività fisica. Recenti ricerche dimostrano in maniera evidente una marcata azione preventiva esercitata dal caffè nei confronti della cirrosi e dei tumori epatici.

Assai interessanti risultano le proprietà preventive e probabilmente curative del caffè in tutta una serie di patologie neurodegenerative in costante aumento.

Diverse evidenze scientifiche dimostrano in maniera inconfutabile che pazienti affetti da patologia di Alzheimer tendono ad assumere meno caffeina rispetto a coloro non sviluppano tale disturbo.

La conferma ci viene da studi in modelli animali, in particolare, in topi geneticamente modificati in modo da sviluppare disturbi della memoria simili a quelli che si riscontrano nella malattia di Alzheimer nell'uomo, somministrando generose quantità di caffeina, si è potuto constatare che i piccoli roditori eseguono meglio i test per la valutazione della memoria senza mostrare differenze significative rispetto al gruppo di controllo.

Dato ancora più interessante è che nel cervello degli animali, i livelli di proteina beta amiloide (in genere molto alti nei pazienti affetti di Alzheimer) presentava-

no una riduzione del 50% , questo è il motivo per cui gli autori delle ricerche concludono che la caffeina contrasterebbe i processi infiammatori che nel cervello portano ad una sovrapproduzione di tale proteina .

Tali studi aprono la possibilità di ulteriori verifiche di un utilizzo della caffeina sull'uomo sia come trattamento terapeutico che come preventivo della malattia di Alzheimer o di altri disturbi neurodegenerativi.

Infine, un aspetto non meno importante di quelli sin qui elencati è rappresentato dal fatto che a differenza di altre sostanze nervine, il caffè non determina una vera e propria dipendenza, e pertanto se per una qualsivoglia ragione si sia costretti a rinunciare alla benefica bevanda il distacco non risulterà particolarmente "doloroso". Allo stesso tempo, non determina fenomeni di assuefazione per cui non sono necessarie quantità sempre maggiori per esercitare gli stessi effetti.

Non meno interessante è la ragione dello stretto rapporto che sussiste tra caffè e sigarette.

In effetti è frequente il riscontro di un maggior consumo di caffè nei fumatori ed in molti casi in maniera direttamente proporzionale, il motivo di una tale stretta associazione a lungo è stato semplicemente attribuito al fatto che fumare e bere un caffè rappresentano entrambi un momento di relax tra i tanti impegni della giornata, e pertanto solo una dannosa consuetudine.

In realtà, potrebbe esserci una motivazione biochimica ben più complessa alla base di tale abbinamento, è questa la conclusione di uno studio condotto da ricercatori inglesi analizzando dati disponibili di oltre 250.000 fumatori.

Fumare, in estrema sintesi, aumenterebbe il fabbisogno di caffeina in quanto aumenterebbe notevolmente la velocità alla

quale questa viene metabolizzata.

Nei fumatori in tal modo sarebbero necessarie quantità di caffè sempre maggiori per ottenere gli stessi effetti stimolanti, energizzanti dei non fumatori.

Verrebbe così smentito il diffuso luogo comune secondo il quale è il caffè ad innescare il piacere di fumare, in realtà, sono le bionde ad..... attrarre i neri e non viceversa.

La pericolosa relazione sigarette-caffè potrebbe addirittura rivelarsi ancora più problematica nel caso si decida di "chiudere" per sempre con le bionde (e sarebbe sempre una scelta di tutto plauso) assumendo lo stesso numero di caffè, in tal caso la caffeina rimanendo più a lungo in circolo a causa di un suo più lento metabolismo potrebbe essere responsabile di quel nervosismo, irritabilità che ingiustamente vengono attribuiti all'astinenza da nicotina.

Vale inoltre la pena ricordare che è sempre sconsigliata l'assunzione concomitante di caffè e taluni farmaci e soprattutto di integratori o preparazioni a base di ferro, calcio, vitamine in tal caso la presenza di tannini e di altri componenti del caffè ne ridurrebbe significativamente l'assorbimento e la biodisponibilità vanificandone l'assunzione.

In conclusione possiamo affermare forti di diversi e solidi studi scientifici, che il caffè tranne situazioni particolari non solo è sicuro ma può avere diversi ed importanti effetti benefici.

Forse, l'inarrivabile Eduardo esegerava quando rivolgendosi alla domestica diceva: "quando io morirò, tu portami il caffè e vedrai che io resuscito come Lazzaro", ma a me piace pensare che sebbene i futuri studi non riusciranno ad annoverare anche questa tra le sue molteplici benefiche proprietà, un buon caffè continuerà a renderci la vita meno amara, e già questo non è poco!



**HAUSBRANDT**  
TRIESTE 1892



*The Choice*  
**of those**  
**who know.**

hausbrandt.it

# RIBOLLA GIALLA DELLE COLLINE FRIULANE

di Elisabetta Curci

Il vitigno Ribolla gialla è un antico vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia, coltivato fin dall'epoca romana nella sua zona di eccellenza, ossia nelle colline attorno a Rosazzo. In Slovenia e Croazia prende il nome di Rebula, e si ritiene che la sua origine fosse proprio nelle isole meridionali della Dalmazia o più a sud fino a Cefalonia, da cui alcuni ritengono che sia stato importato in Friuli ad opera di mercanti veneziani in epoche più recenti, ossia attorno al 1100. Il suo territorio di eccellenza è comunque la zona collinare tra Udine e Gorizia, quindi nelle denominazioni DOC Isonzo, Collio e Friuli Colli orientali e nella Rosazzo DOCG. Eccellenti risultati dà anche la "rebula" del Collio Sloveno. Il vitigno Ribolla gialla non si è mai diffuso in pianura, prediligendo terreni asciutti e collinari dove dà origine a vini intensi e strutturati.

Antichissimo vitigno coltivato in Friuli-Venezia Giulia nelle province di Gorizia e Udine, nelle colline slovene della "Goriska Brda" e, per il passato, in Istria. Trattasi di un vitigno autoctono della provincia di Gorizia; per taluni Autori la Ribolla corrisponderebbe all'"Avola" dei romani. Altri sostengono che il "Pucinum" romano avesse come base la Ribolla.

Passando alla storia relativamente più recente, numerose sono le citazioni del "Vino Ribolla" come vino di qualità primaria tra i diversi vini del Friuli.

E' il vino che ha assistito e partecipato alla storia del popolo friulano degli ultimi settecento



anni. E lo ha fatto spesso da prim'attore. Dal 1300 fino alla comparsa sulle scene del Picolit verso il 1770, la Ribolla, soprattutto quella di Rosazzo, sarà il vino-bandiera del Friuli di allora.

Vino capace di assecondare le infinite variabili di gusto che fino ad oggi si sono susseguite. Vinificato in purezza o con altre varietà, è uscito indenne da profonde critiche.

Moderno e attuale perchè immediato, semplice, facile e pulito; moderno e attuale per il suo enorme "bagaglio" culturale accumulato in tanti secoli di storia del gusto. Fino agli anni

Trenta, quando la coltivazione della Ribolla era ancora abbastanza estesa, il vino venduto con quel nome era prodotto con una decina di varietà: "ribuele zale, ribuele verde, ribuelat, gran rap (detto anche paje debits), agadene (agadele), pogruize, cividin, cividin garp, prosecco, coneute, glere gruesse, glere secie". Levi, già nel 1877, nella sua Nota sul presente dell'Industria vinifera nel goriziano, sottolineava come "Ribolla fosse nome generico di uve o di vini bianchi delle colline alla cui fattura concorrevano parecchi vitigni, fra cui soprattutto Ribolla e Glera". Sempre Levi, riconoscendo alla Ribolla di

## COLLAVINI 40 ANNI DI RIBOLLA GIALLA

*"Quarant'anni fa ho unito il più antico vitigno friulano ad un modo di fare spumante nuovo ed innovativo, il Metodo Collavini.*

*Ne è nato uno spumante unico, la Ribolla Gialla Spumante."*

*Leo Davini*



Via della Ribolla Gialla, 2 - Corno di Rosazzo - UD - Friuli Venezia Giulia - [www.collavini.it](http://www.collavini.it)



**Azienda Agricola  
AI GALLI  
di Buziol Elide**

Via Loredan, 28 - 30020 Pramaggiore (VE)  
Tel. 0421 799314 - Fax 0421 203350  
info@aigalli.com



**Vigna Traverso**

Via Ronchi, 73  
33040 Prepotto (Ud)  
Tel. 0432 71 32 58  
info@vignatraverso.it

creocere bene nei terreni aridi e sterili di arenaria stratificata con ponca e magra marna, implicitamente affermava che la Ribolla era varietà adatta solo alle colline eoceniche, con vigneti in ottima esposizione.

Ribolla che porta con sé tradizioni ancora in uso, come quella di berla dolce. Fino agli anni Cinquanta-Sessanta, la Ribolla veniva raccolta molto tardi, anche a metà ottobre, per raggiungere concentrazioni zuccherine consistenti, finiva che, con l'arrivo dei primi freddi, si bloccava o rallentava di molto la fermentazione (infatti le cantine all'avanguardia dell'epoca erano dotate di riscaldamento e non del gruppo frigo come è in voga attualmente); prendeva vita così un vino piacevole, amabile, ricco di carbonica e pronto per esser bevuto ai Santi con le castagne.

Poi le tecniche si affinarono fino ad arrivare alla filtrazione con i sacchi olandesi e alla messa in bottiglia ancoram dolce per ottenere una leggera rifermentazione. Il successo di tale proposta divenne "moda" fino ad identificare ancora una volta con il nome Ribolla tutti i vini un po' dolci e torbidi che si vendevano nelle osterie per le feste dei Santi e che molto spesso Ribolla non erano. Poi la moda passò e si trasformò in tradizione che, seppur in tono minore, è ancora viva per i primi di novembre.

Contro tale "piacere" intervenne la legge già nel 1865, con un avviso promulgato il 24 agosto dalla Congregazione Municipale della R. Città di Udine a firma di P. Pavan che diceva: "A prevenire i danni che derivano alla salute dall'uso troppo precoce dei vini nuovi, l'inclita I. R. Autorità Provinciale ne vietava per il passato la vendita fino alla ricorrenza di S. Martino..."

A tutti è noto come il mosto non bollito (Ribolla) ed anche il vino, sebbene abbia percorsa una

regolare fermentazione, quando non sia riposato per lunga serie di giorni e spogliato interamente delle parti eterogenee... e perciò l'onorevole Giunta Centrale di Sanità ha deliberato: Nelle osterie ed altri luoghi, ove se ne fa smercio minuto è proibita la vendita del mosto (Ribolla) e dei vini fin a tutto il mese di ottobre.

Si beveva per la ricorrenza dei Santi e la sera dopo le celebrazioni dei Morti, con le castagne cotte nell'acqua con l'alloro e alla brace. Ribolla: vino dalle infinite capacità di rigenerarsi, fino a riemergere per meriti propri quando agli inizi degli anni Settanta, fu vinificato in purezza, presentato secco e proposto con convinzione sui mercati. Il successo raccolto, anche in campo internazionale, da questo vino antichissimo interpretato in chiave moderna, smentì i numerosi detrattori, confortando allo stesso tempo quel piccolo drappello di "tifosi" che si erano battuti sia per la sopravvivenza che per la diffusione poi di questo vino storico.

A proporre una Ribolla al di sopra delle righe (vendemmia tardiva, affinamento in barrique) ci hanno pensato in pochi e con risultati ancora in via d'interpretazione. Come dire che ben altre sono le tipologie bianche (francesi acclimatate, prima ancora che autoctone) hanno i numeri per essere guidate dalla vinificazione all'invecchiamento. La spumantizzazione ("Charmat" o Classico") sembra aver attratto alcuni produttori. Negli uvaggi la Ribolla gialla, per la sua "neutralità" e l'elevata acidità costituzionale è buona comprimaria, prima che protagonista. In purezza evidenzia tutta la sua piacevole freschezza (vinificazione in bianco, affinamento in acciaio, controllo termico) che ne fa un partner ideale con tutti gli antipasti a base di pesce. Va servito fresco (7-9 gradi circa).



**FORCHIR VITICOLTORI IN FRIULI**

Località Casali Bianchini, 2  
33030 Camino al Tagliamento (UD)  
Tel. 0432/821525  
forchir@forchir.it  
www.forchir.it



**AZIENDE VITIVINICOLE VALLE**

di L. Valle & C. sas  
Via Nazionale, 3 - 33042 BUTTRIO (UD)  
Tel. (+39) 0432 674289  
Fax (+39) 0432 674280  
info@valle.eu

LE TERRE ECCELLENTI  
DEL PROSECCO  
SUPERIORE DOCG

## VALDOBBIADENE CONEGLIANO: DOPPIA TUTELA

di S. C.



Le colline dell'alto trevigiano che si intrecciano tra la valle del Piave e quella del Meschio ospitano quella che può essere definita la Civiltà del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Le alture, create dalla terra mentre sollevava dal mare le Dolomiti, sono infatti un habitat ideale per l'eccezionale vino, che qui viene prodotto grazie alla straordinaria comunità di uomini e donne che vi abita. Queste persone, con il loro lavoro, la loro tenacia e il loro sapere, hanno creato con caparbietà quello che costituisce il vertice qualitativo del più incredibile evento enologico mondiale

dell'ultimo secolo.

La natura ha insomma fatto la sua parte, ma è la gente di qui che ha dato vita al fenomeno Prosecco, che lo alimenta e lo fa crescere in qualità, quantità e valore, con una progressione tanto paziente quanto continua, creando lavoro e ricchezza. In ciascuno dei Comuni collocati tra Conegliano e Valdobbiadene ogni famiglia è in qualche modo coinvolta nel vivere e far crescere in maniera corale la Civiltà del Prosecco, direttamente o indirettamente, anche quando i suoi componenti operano in settori del tutto diversi da quelli della filiera enologica. "Alla base

Taste VIN / Valdobbiadene Conegliano: doppia tutela



COLTIVARE LA VITE  
SUL PUNTO PIÙ ELEVATO  
DEL CARTIZZE  
PER NOI È UN ONORE.

[www.colvetoraz.it](http://www.colvetoraz.it)

DA SEMPRE, RISPETTIAMO LE ARMONIE  
E I RITMI DI UNA NATURA UNICA E GENEROSA.

Le colline del Cartizze del Valdobbiadene DOCG, tra le più ardue da coltivare, sanno donare vini di straordinario equilibrio e seduzione. Con una passione e un'attenzione minuziosa nel preservare l'integrità espressiva del frutto originario, ci impegniamo ogni giorno per esprimere il meglio di questo ambiente ineguagliabile, alle più alte vette della qualità.



  
**Col Vektoraz**  
VALDOBBIADENE

Col Vektoraz Spumanti Srl - Strada delle Treziese, 1 - Santo Stefano di Valdobbiadene (TV) - Tel. (+39) 0423.975291



# COLLALTO



**CONTE COLLALTO**

Via XXIV Maggio, 1  
31058 Susegana (TV)  
Tel. 0438 435811 - Fax 0438 73538  
info@cantine-collalto.it

del successo ormai mondiale c'è insomma il capitale umano che si è formato attorno ad un vino che ha saputo conquistarsi l'apprezzamento di ogni "categoria" di consumatore". Donne, giovani, anziani, estimatori del vino, neofiti, bevitori occasionali: ciascuno di questi segmenti riconosce in sé molte buone ragioni per essere il consumatore ideale di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, delle sue "Rive" e del Cartizze, che sono gli "strati" di vertice della piramide "Prosecco".

Questo vino si è fatto strada con freschezza, semplicità e giovialità, quasi in sordina e senza esibizioni muscolari, senza necessità di spiegazioni e descrizioni complesse perché è anzitutto piacevole da bere, senza bisogno di commenti e interpretazioni.

Il lungo cammino che l'ha portato al successo planetario attuale non è stato percorso in maniera casuale.

Certo, Antonio Carpenè è stato nella seconda metà dell'800 un geniale precursore, ma la crescita ha riguardato tutti e ha potuto fare leva sulla scuola enologica di Conegliano, la prima creata in Italia giusto un decennio dopo l'ingresso del Veneto nella nuova nazione. Per questo ai confini dell'area DOCG i visitatori sono accolti da un cartello, realizzato dal Consorzio di Tutela, che ricorda loro come quest'area sia il vero luogo di nascita del Prosecco "Superiore dal 1876".

La scuola è stata, ed è, un faro, intrinsecamente connesso con il territorio e con il vino che vi si ottiene, dove l'esperienza è diventata scienza e la tradizione si è fatta innovazione, dove si sono formati tecnici e sperimentatori che hanno rappresentato la colonna portante di buona parte dell'enologia nazionale. E' una scuola che non si è mai cristallizzata, non si è isolata dal contesto sociale, né si è chiusa in un empi-

reo accademico, che si è evoluta fino a dare vita a corsi universitari, dottorati di ricerca e masters.

E' in un simile scenario che il Prosecco di queste colline è diventato dal 2009 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Questo territorio ha avuto una crescita graduale in quantità e valore, governata in maniera sostanzialmente consapevole e corale, al di là della apparente frammentazione e del grande numero delle realtà produttive coinvolte, dalle piccolissime a quelle maggiori.

"La stabilità è un valore ed è il fondamento di un rapporto serio e corretto con il mercato e con i consumatori".

E' con questa consapevolezza che il rapporto tra le migliaia di viticoltori e di imprese della filiera si è sviluppato più con lo spirito della competizione che con la freddezza della concorrenza a tutti i costi.

Emerge così anche un insegnamento etico dalla Civiltà del Prosecco, che non trascura certo i valori economici, ma dove ciascuno può legittimamente vantarsi di contribuire al più alto livello ad un successo che è davvero di tutta la comunità e che vede nel Prosecco un vino che si è evoluto, assieme ai suoi produttori, rimanendo fedele alla sua storia, senza lasciarsi prendere la mano dalle mode e dalle speculazioni.

Qui i rapporti tra le varie aziende si ispirano a principi di fedeltà, rispetto reciproco e orgoglio personale che non trovano riscontro nei contratti di scambio e fornitura dell'economia apparentemente senz'anima che domina oggi il pianeta.

Perché qui conta la comunità e conta il suo futuro, che coinvolge tutti e che sta dando grandi soddisfazioni, anche in termini monetari, con una crescita limitata ma continua.

Ma c'è di più.

Il capitale umano e professionale si esprime con modalità esemplari a livello italiano, ma non solo, dentro un contesto che crea prospettive e futuro: i giovani sotto i quarant'anni rappresentano il 36 per cento del personale che opera nelle aziende.

Nel 23,8 per cento dei casi si tratta di titolari o co-titolari di impresa. In ambito dirigenziale, i giovani che ricoprono il ruolo di responsabile export rappresentano il 54 per cento del totale, mentre tra i direttori commerciali questi rappresentano il 27,9 per cento.

Trovano ampio spazio anche le quote rosa, che coprono quasi il 38 per cento degli under 40 impiegati dalle case spumantistiche.

Il consumatore, in qualunque parte del mondo si trovi, forse non conosce queste cifre e questa realtà, ma la percepisce: non solo perché gradisce sempre più il Prosecco in generale, ma anche perché avverte che il Prosecco Superiore non è una questione di semplice primogenitura, ma è qualitativamente migliore.

E perciò merita tutto il valore che chiede. Che non è mai smodato, ingiustificato o incomprensibile, bensì proporzionato alle caratteristiche espresse dal territorio e dal prodotto.

Poi ciascuno è libero di fare le proprie scelte: di gusto, di portafoglio e di occasioni di consumo. Di sicuro il Conegliano Valdobbiadene DOCG "è un successo che dà soddisfazioni e va difeso - conclude Nardi - operando nel mercato con oculatezza, dentro un quadro dove la qualità al massimo livello è un obiettivo di tutti da cesellare continuamente.

Al sistema il compito di comunicare che la qualità maggiore vale di più, non perché lo diciamo noi, ma perché il consumatore ne sia sempre più consapevole".

**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA  
PROSECCO SUPERIORE DOCG



**Merotto Spumanti Cantina**

Via Scandolera, 21 - 31010 Col San Martino (TV)  
Tel. 0438/989000 - merotto@merotto.it

**Merotto Spumanti Wine Shop**

Piazza Rovere, 16 - 31010 Col San Martino (TV)  
Tel. 0438/898090 - wineshop@merotto.it



**LE COLTURE**  
VALDOBBIADENE



**LE COLTURE AZ. AGR. di Ruggeri C & C s.s.**

Via Follo, 5  
31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV)  
Tel. 0423 900192 - Fax 0423 900511  
www.lecolture.com  
accomodation: www.primegemme.it

# LA LUNGA VITA DEL RABOSO PIAVE

di A. V.

Siamo poco sotto le colline di Conegliano, dove la pianura alluvionale presenta un terreno sassoso di riporto detto appunto "grave".

Questo è il territorio dove regnava sovrano un vitigno: il Raboso, considerato il vero autoctono, la cui storia si perde nei secoli, fino all'età romana.

Pare infatti che fosse il vino citato da Plinio il Vecchio nella

sua Naturalis Historia, a nome "Picina omnium nigerrima", un vino il cui colore era più nero della pece, ritenuto indigeno, poiché nei secoli ha caratterizzato con la sua preponderante presenza, la pianura del medio Piave, in provincia di Treviso.

È coltivato anche nel padovano, nella zona di Bagnoli nella variante Raboso Veronese, lì introdotto dai monaci benedettini nel corso

del Basso Medioevo e chiamato "Friularo".

Malanotte è anche il nome scelto per la nuova DOCG la cui uva è proprio il Raboso Piave, che viene vinificata con una particolarità: un leggero appassimento delle uve, da un minimo del 15% a un massimo del 30%. Ma torneremo più avanti a parlare del presente, adesso vorrei raccontarvi la storia di questo vitigno e il suo legame forte, fortissimo, con il territorio da cui proviene.

Infatti si può considerare il Raboso come il vitigno a bacca rossa più diffuso nella zona fino alla fine dell'800, con citazioni che partono dal 1500 che descrivono il vino derivante come un rosso potente, rustico, difficile da domare: insomma un vino "rab-



**BONOTTO DELLE TEZZE**

*Squola di Raboso*

**VIENI A CONOSCERE IL RE DEI VINI DEL PIAVE  
E A IMPARARE LA SUA STORIA, DAL MEDIOEVO  
FINO AI GIORNI NOSTRI**

Via Duca D'Aosta, 36 - 31020 Tezze di Piave (TV) TEL. 0438/488323  
www.bonottodelletezze.it - info@bonottodelletezze.it

**Cecchetto**  
TRADIZIONE E RICERCA



**Az. Agr. Cecchetto Giorgio**  
Via Piave, 67  
31028 Tezze di Piave (TV)  
Tel. 0438 28598 - Fax 0438 489951  
info@rabosopiave.com



**ORNELLA MOLON**  
CAMPO DI PIETRA



**Ornella Molon**  
Via Risorgimento, 40  
Loc. Campo di Pietra, Salgareda  
31040 Treviso  
Tel. 0422 80 48 07 - info@ornellamolon.it

bioso” che nella parlata veneta diventa “raboso”. Le sue caratteristiche peculiari – elevate acidità e tannicità – ne fanno però un vino che si presta ad essere conservato, cosa ben apprezzata nei secoli scorsi, e quindi facilmente trasportabile verso Venezia e verso le aree di commercio di quest’ultima.

Già all’epoca una delle più alte elevazioni per il Raboso era la versione passita che furoreggiava presso i palazzi nobiliari Veneziani, prodotto con il metodo di appassimento sui graticci fino a marzo-aprile, per poi procedere con l’ammestamento.

Ne risultava un nettare, corposo e di grande spinta aromatica, comunque dotato di una acidità residua che ne permetteva l’affinamento per anni. Si parla di bottiglie di oltre cinquant’anni perfettamente conservate, il cui vino era decisamente ottimo!

Tradizione voleva poi che alla nascita di un figlio si mettesse da parte una bottiglia di passito per quando il nascituro sarebbe convolato a nozze, e la storia recente racconta come durante l’occupazione di Vittorio Veneto da parte delle forze Austroungariche nel 1917, queste fecero razzia del Raboso passito nella cantina vescovile, accontentandosi delle bottiglie trentennali e lasciando le più vecchie nel dubbio che fosse ancora bevibile!!

Anche Antonio Carpenè lo cita come uno dei primi vitigni da lui sperimentati in vinificazione nel 1871 considerandola una delle uve più importanti del territorio veneto. Fino agli anni ’50 il Raboso era il vitigno più diffuso lungo la pianura del Piave fino a Oderzo (nella zona più a sud è presente ma con il nome di Raboso Veronese, proveniente da un altro clone), coltivato prevalentemente con impianti di tipo Bellussi a raggiera per produzioni copiose, il cui vino era al tempo stesso vino-alimento per le genti

e fonte di guadagno, essendo venduto anche come vino da “rinforzo e taglio” soprattutto nei mercati piemontesi e a volte in Francia.

L’avvento di varietà internazionali, più conosciute e facili da produrre e commerciare, contribuiscono al declino del Raboso, fermato soltanto dalla passione di pochi e dal forte legame al territorio e alle tradizioni che ancora manteneva.

Le fatiche di alcuni produttori sono state ripagate, visto che nel 2010 il «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave», ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Una parte delle uve, dal 15% al 30%, viene appassita prima di essere pigiata, e per almeno trentasei mesi questo vino dal sapore austero, sapido e caratteristico, riposerà nelle cantine dei produttori, in parte in botti (almeno dodici mesi) e in parte in bottiglia (almeno quattro mesi).

Alla degustazione questo “Malanotte” DOCG si presenta come un vino di carattere, corposo e con una struttura ben costruita.

L’appassimento smussa le spigolosità del vitigno, lo ingentilisce un poco, sviluppando aromi di viola, di ciliegia marasca con note surmature.

In bocca si espande e avvolge il palato con una bella bilanciatura tra le note dure e la morbidezza tipica delle uve appassite. Con il tempo migliora, darà sicuramente il meglio intorno ai 5-6 anni dalla vendemmia. Vitigno molto eclettico il Raboso, tanto che dobbiamo citare altre versioni disponibili che ben figurano: un rosè, ottenuto un tempo “lavando” il vino bianco nelle bucce del Raboso e ora vinificato in purezza con breve macerazione, ma spesso in cuvée con altri vitigni quali Pinot Nero, e una versione frizzante, che allietta - servito ben fresco - le calde estati delle grave del Piave. □

**CASTELLO DI RONCADE**  
BARONE VINCENZO CIANI BASSETTI  
DAL 1508



**Castello di Roncade**  
Via Roma, 141  
31056 Roncade (TV)  
Tel. 0422 708736 - Fax 0422 840964  
info@castellodironcade.it

**CASA ROMA**  
**PERUZZET**  
VINI DELLA TERRA DEL PIAVE



**Az. Agricola Casa Roma S.S.**  
**Società Agricola**  
Via Ormelle 19  
31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel +39 0422/855339  
casaromavini@gmail.com

## TRENTO D.O.C.: BOLLICINE DI MONTAGNA

di **Laura Costantini**

Trentodoc è uno spumante metodo classico. È un “vino speciale” perché soggetto all'affascinante processo di produzione “metodo classico” che ha bisogno di tanta bravura, molta passione e lunghe attese. Se per produrre un vino fermo bastano spesso una manciata di mesi, per Trentodoc - vino spumante metodo classico - è necessario un periodo molto più lungo che va da un minimo di 15 mesi, come stabilito dal disciplinare, fino a 10 anni per una grande riserva. L'unicità di

Trentodoc metodo classico deriva dall'unicità del Trentino, un territorio con caratteristiche uniche che si riflettono sulla raffinatezza di ogni singola bottiglia. Queste sono, in breve, le principali fasi della produzione di spumanti metodo classico Trentodoc, un metodo che richiede impegno, pazienza e molta manodopera.

Dalla raccolta di uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco o Pinot menieur si ottiene il vino fermo base al quale, una volta imbottigliato, vengono aggiunti

lieviti e zuccheri. Il riposo in bottiglia e l'opera dei lieviti danno il via alla seconda fermentazione: è per questo che gli spumanti metodo classico sono chiamati anche “vini con rifermentazione in bottiglia”. La prima fermentazione avviene precedentemente, nella trasformazione da uva in vino.

Lo spumante metodo classico a denominazione Trento designa il vino spumante prodotto con il metodo della rifermentazione in bottiglia e ottenuto da uve coltivate nei comuni indicati nel

relativo disciplinare di produzione (art. 3) e situati in provincia di Trento ad altitudini comprese fra 200 e 800 metri. La D.O.C. Trento è la prima denominazione italiana riservata esclusivamente al metodo classico, riconosciuta con decreto ministeriale del 9 luglio 1993 (G.U. 21.07.1993, n.169) - e successive modifiche - e la seconda al mondo dopo lo Champagne. Lo spumante TRENTO D.O.C. è realizzato con il metodo classico o della rifermentazione in bottiglia (detto in passato champenoise), lo stesso utilizzato per la produzione dello Champagne.

Il disciplinare della D.O.C. prevede l'uso di uve Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Meunier; attualmente la maggior parte della produzione è rappre-

sentata da uve Chardonnay al 100%; lo spumante TRENTO D.O.C. è diffuso nella tipologia bianco o rosato.

Per disciplinare (art. 5) i vini spumanti iscritti a tale denominazione devono permanere per almeno 15 mesi sui lieviti di fermentazione. La tipologia riserva si distingue per una permanenza minima di almeno 36 mesi (art. 7 del disciplinare).

“Arminio Valentini, che fu anche sindaco di Calliano, località della Vallagarina, si può dire sia stato il primo spumantista del Trentino. Già nel 1899, come documentato da una pubblicità sulla stampa di allora”, esattamente “la Strenna dell'Alto Adige”, si produceva a Calliano uno Champagne A. Valentini, che, tra l'altro, veniva distribuito



**CESARINI SFORZA**

TRENTO D.O.C.

TRENTO

**CESARINI SFORZA**

METODO CLASSICO

BRUT

2020  
Trebicchieri  
Gambero Rosso

**CESARINI SFORZA SPUMANTI Spa**  
Via Stella, 9/A - 38123 Trento (TN)  
Tel. 0461 382200 - Fax 0461 382222  
info@cesarinisforza.com  
www.cesarinisforza.com

CANTINA  
**ALDENO**  
DAL 1910



**CANTINA ALDENO**

Via Roma, 76 38060 ALDENO (TN)  
Tel. 0461 842511 - Fax. 0461 842655  
enoteca@cantinaaldeno.com  
info@cantinaaldeno.com

da un altro nome famoso, Cesare Battisti. La famiglia Valentini era allora grande proprietaria terriera, fornitrice di vino alla Casa imperiale d'Austria, tanto da essere insignita nel 1760 del titolo nobiliare di Weinfeld. Contrariamente a quanto sostiene l'agiografia corrente, anche se fondamentale nella storia e nello sviluppo della spumantistica metodo classico in provincia di Trento, il mitico Giulio Ferrari (nato nel 1879, ovvero 31 anni dopo Valentini) non fu il primo "champagnista" trentino, ma venne preceduto di qualche anno da Arminio de Valentini di Weinfeld. Giulio Ferrari arrivò dopo, nel 1902, ma rispetto a Valentini seppe andare più lontano e sviluppare, anche grazie alla sua formazione specifica e alle sue indubbie capacità, l'idea vincente di produrre anche in terra trentina un vino "spumeggiante" quale quello prodotto in Francia". Giulio Ferrari (Calceranica di Trento, 9 aprile 1879 - Trento, 14 gennaio 1965) agronomo formatosi all'Imperial Regia Scuola di Agricoltura di San Michele all'Adige (oggi Fondazione E. Mach) poi perfezionatosi alla scuola di viticoltura di Montpellier e al Botanisches Institut di Geisenheim in vinificazione con lieviti - dove avrà modo di entrare in contatto con il rampollo di una famosa casa produttrice di Champagne - intuisce la potenziale vocazione della sua terra natale per la produzione di spumanti classici. Fra le montagne del Trentino - dove le escursioni termiche tra giorno e notte, estate ed inverno, in sinergia con l'altitudine e il contesto climatico tipico di un ambiente montano, generano le condizioni ideali per conferire particolare fragranza e complessità aromatica alle uve bianche - Giulio Ferrari riconosce la possibilità di dar vita al proprio sogno: ricreare la magia delle bollicine

francesi, quelle dello Champagne. Così, rientrato in Trentino, inizia a coltivare sulle colline intorno al lago di Caldonazzo le barbatelle di Chardonnay importate dalla Francia. Da qui ottiene le prime bottiglie che lo porteranno nel 1902 a fondare una delle più celebri case spumantistiche italiane, la Ferrari Spumanti, ancor oggi con sede a Trento e attualmente di proprietà della famiglia Lunelli.

Nell'estate del 2007 per iniziativa delle istituzioni trentine aventi competenza in materia - in primis Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Fondazione Edmund Mach, Provincia autonoma di Trento ed Istituto TRENTO D.O.C - e di alcuni rappresentanti dei produttori nasce il marchio collettivo TRENTO DOC, introdotto per conferire identità ed immagine unitaria alla produzione di bollicine ottenuta da uve coltivate sulle pendici di media altitudine delle montagne trentine. Il marchio è una parola di fantasia che evoca, ma non riproduce, la denominazione di origine e si segnala dal punto di vista grafico per la raffigurazione delle "o" con due volute contrapposte ad evocare l'operazione del remouage, pratica distintiva della produzione metodo classico.

Nella scrittura corrente la grafia corretta del marchio è TRENTO DOC o Trentodoc (non è ammessa la fusione della denominazione di origine, es.: TrentoDoc). Possono utilizzare il marchio, regolato da apposito disciplinare d'uso, tutti gli spumanti che hanno ottenuto l'idoneità all'apposizione in etichetta della D.O.C Trento e i cui produttori ne facciano liberamente richiesta. Il marchio TRENTO DOC conta oggi una quarantina di aziende, produttrici delle bollicine di montagna a denominazione di origine TRENTO.



Taste VIN / Trento D.O.C.: bollicine di montagna

**UN PATRIMONIO DI  
INESTIMABILE E  
IRRIPETIBILE VALORE  
CULTURALE.**

## QUALE FUTURO PER LA CUCINA ITALIANA?

di Piero Paglialonga



Parfrasando il titolo dell'ultimo libro di Mario Giordano (l'Italia non è più italiana) e ricordando un recente confronto con alcuni colleghi sul futuro della cucina tradizionale nazionale, mi sono dovuto convincere che, oggi, è sempre meno attuale individuare ristoranti che "saccheggino" quell'immenso ricettario mosaico dove si intrecciano, culture, tradizioni, esperienze, dei tanti territori che rappresentano la "culla" di quel variegato puzzle della cucina tradizionale, familiare, monacale e conventuale, del nostro Paese.

Un insieme di rimembranze che

neanche quel grande cultore di Pellegrino Artusi, autore dell'arcinoto volume "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che, con le sue 790 ricette, raccolte con paziente passione nel giro dei lunghi anni e innumerevoli viaggi, rappresenta ancor oggi, non un pedissequo elenco di ricette, bensì l'esaltazione del piacere del mangiar bene; recuperando, magari anche riattualizzandoli, quei presidi della nostra cultura gastronomica che riescono a fare di un banale momento di necessaria alimentazione un appuntamento di gusto, ricco di spunti



Dussin Restaurants

Quando la tradizione diventa innovazione



Ristorante

**Al Pioppeto**

Via S. Gregorio Barbarigo, 13  
Romano d'Ezzelino (VI)  
tel. 0424 570502

www.pioppeto.it - info@pioppeto.it

Ambiente signorile per pranzi di nozze e cene raffinate



Albergo Ristorante

**"Dalla Mena"**

Via S. Felicità, 14  
Romano d'Ezzelino (VI)  
tel. 0424 36481

www.dallamena.it - info@dallamena.it

La storia continua nella verde valle



Ristorante

**Villa Razzolini Loredan**

Via Schiavonesca Marosticana, 15  
Asolo (TV)  
tel. 0423 951088

www.villarazzolini.it - info@villarazzolini.it

Garanzia  
Qualità  
Professionalità

culturali, di manualità perdute nell'orgia delle odierne frenesie esistenziali che, tra l'altro, hanno annullato la spensieratezza della convivialità.

L'avvicinarsi di mode sempre più lontane dalle nostre abitudini e dai nostri quotidiani comportamenti, l'incapacità diffusa di cimentarsi nella realizzazione di ataviche ricette che, pur nella loro semplicità, avrebbero richiesto tempi di esecuzione non più compatibili con le dispersioni di tempi della modernità, hanno cancellato dalla memoria collettiva quel patrimonio di culture e di tradizioni che avevano dato vita anche ad una ristorazione altamente competitiva sul territorio nazionale e diffusamente imitata all'estero.

La scuola di Costigliole d'Asti e l'Università della gastronomia di Parma e Pollenzo (Cn) e, ancor prima, i periodici stage voluti dalla Martini & Rossi, fine anni '70 e inizi anni '80, portati avanti con la collaborazione di alcuni dei più prestigiosi chef della catena dei Ristoranti del Buon Ricordo, destinati a fornire a giovani chef di tutto il mondo le basi per cimentarsi nella preparazione di alcuni dei più rinomati piatti della nostra cucina abbinandoli correttamente ad alcuni, selezionati e rinomati prodotti enologici, rappresentano le più illuminate espressioni che hanno consentito la diffusa internazionalizzazione di quell'immenso e variegato patrimonio culinario che caratterizza la cucina italiana.

Un percorso divenuto obsoleto per l'inopinata invasione di quel processo di sconsiderata modernizzazione verso cui la ristorazione di casa nostra si è votata alla ricerca di riconoscimenti e qualifiche internazionali che appagavano più il loro "ego" che non la sostanza del loro ruolo di divulgatori di quella cultura del "mangiar bene" parte integrante di una tradizione gastronomica che non

ha riscontri nel mondo.

Considerando "plebea" la realizzazione di piatti ricchi di sapidità, infatti, si esprimono, e continuano a perseverare, in ricette cervelotiche, frutto di abbinamenti talvolta inspiegabili e inconsueti, che propongono serviti in piatti che appaiono, a loro dire, artistiche realizzazioni dei diversi elementi che li compongono, nella speranza di salire nella scala del numero di "stelle" o "cappelli" che contribuirebbero a giustificare, secondo loro, la crescita esponenziale del costo del pasto piuttosto che la loro perizia professionale.

Più che innovazione, come tentano di giustificarla, la loro scelta è una vera e propria abiura di quel grande patrimonio che ormai nessuno tutela o gestisce. Il tradimento di una professionalità che affonda le proprie radici nella storia sociale dei nostri territori e che è la base di una identità affascinante che richiede tutt'ora di essere correttamente e adeguatamente diffusa oltre che applicata.

Per la stragrande maggioranza di una ristorazione che è, attualmente, ammaliata dallo "scimmiettare" principi culturali di altri, o che si beano di realizzare al meglio la invadente cucina molecolare o, ancor peggio, "sposano" i principi della cucina vegana o vegetariana o un mix di entrambe, quando non approdano a quelle cucine etniche che sono un "fusion", nella quale si combinano elementi associati a differenti tradizioni culinarie per produrre menù o piatti complessi di culture diverse e distanti dalla nostra educazione alimentare.

Un vero e proprio "marasma" che non contribuiscono alla fidelizzazione, come accadeva, della clientela ma alla dispersione di quella cultura delle tradizioni che sono, invece, il complemento più interessante della offerta turistica italiana. □

DALLA CICORIA AL RADICCHIO

## I RADICCHI VENETI

di Enzo Gambin



La storia dei radicchi veneti è in parte ancora da chiarire nei suoi aspetti evolutivi; inizieremo così a valutarne prima i momenti iniziali poi, in una seconda parte, lo sviluppo avuto.

L'origine e l'evoluzione di una pianta coltivata va studiata attraverso il suo progenitore selvatico che, nel nostro caso, è identificabile nella cicoria, erba molto comune e apprezzata fin dai primissimi tempi della storia umana. La cicoria, pianta spontanea, è presente praticamente ovunque, dall'Asia, all'Africa, all'Europa; a seconda dei diversi climi, si presenta con notevoli varianti, nelle foglie e nelle radici, ma sempre mangiabili. In tutte le culture le

cicorie hanno rappresentato il cibo dei poveri, a cui si attribuivano pure proprietà curative. Decantate da Eraclide, medico tarantino del II secolo a.C., citata da Plinio il Vecchio, scrittore e naturalista del I secolo d.C., nel suo libro *Naturalis Historia*, la cicoria era indicata come un'erba cara al fegato, che depurava il sangue e curava l'insonnia. L'appellativo cicoria sembra derivare da un antico nome arabo Chikouryeh, ma la questione semantica è controversa, perché potrebbe risalire al nome egizio Kichorion, dall'accostamento del termine Kio, "io", e Chorion, "campo", con il senso di "io cresco nel campo". Gli antichi greci la nominavano "kicho-

ra", dove "kicheo", "io trovo", e da "horos", "altura", anche qui con il significato "io la colgo sulle collinette", forse perché questa pianta cresceva più abbondante su alture. Nell'antica Roma la cicoria era indicata come "intybus", o "intybum", termine che, secondo Plinio il Vecchio, aveva un'origine molto incerta e, chissà, forse tratta da "entybon", che individuava l'"erba scariola", una lattuga selvatica. I botanici medioevali ripresero il termine latino "Intubum" e vi aggiunsero "sylvestre", o "sylvestris", ad indicare che nasceva spontanea. Questo nome rimase tale sino a che il botanico e naturalista svedese Carl von Linné,

Linneo, 1707- 1778, ne classificò scientificamente il genere in *Cichorium* e la specie in *intybus*. Probabilmente tutte queste difficoltà di definire l'origine del nome stanno nel fatto che la cicoria, conosciuta e utilizzata da tutta l'umanità dell'origine dei tempi, è stata identificata con le tante parlate dei popoli che se fruivano per l'alimentazione o altro. In effetti, la cicoria è citata già nel Papiro di Ebers, circa 1550 a.C., ed è indicata nella Bibbia, Libro dell'Esodo, versetti 12:8 "Se ne mangi la carne in quella notte; la si mangi arrostita al fuoco con pane azzimo e con erbe amare", amare in ebraico "maror" che comunicano l'amarezza della vita in schiavitù.

Tra gli scavi archeologici di Pompei, che rappresentano una fonte eccezionale d'informazioni sulla vita quotidiana del tempo, si scopre che, per la cena dell'ora decima, che avveniva tra le 15.46 e le 17.20, poco prima del tramonto, sulle tavole comparivano olive e uova e, se la tasca lo permetteva anche pesce, carne e dolciumi, pure pane, frutta e numerose verdure, tra cui la cicoria.

Quinto Orazio Flacco, più noto come Orazio (I sec. a.C.), poeta romano mangiava normalmente a cena la cicoria, un piatto semplice caratterizzato dalla nota amara ed è consueto osservare che gli autori latini, come pure quelli medioevali, quando citavano la cicoria, la presentavano come un cibo molto semplice e sano.

Un crescente interesse verso il consumo delle cicorie arrivò all'inizio del periodo medioevale grazie alla Regola di San Benedetto da Norcia (480-547), che richiedeva ai suoi religiosi una tavola moderata, principalmente a base di vegetali. Con probabilità, da questa attenzione culinaria, è sorta l'interesse alla coltivazione delle cicorie. Certamente la passione, la creatività e la dedizione di quei monaci potrebbero aver dato origine a quella selezione

di cicorie a foglie con screziature rosate. Nascevano probabilmente così i precursori genetici dei nostri radicchi veneti. Col tempo si affinarono pure le tecniche di coltivazione e, soprattutto, dell'imbianchimento, per rendere queste nuove cicorie più croccanti e saporite. Nel pieno del Rinascimento Pier Andrea Mattioli, 1501-1578, nella sua opera *Discorsi sull'opera di Dioscoride*, descrive le cicorie, una selvatica, che chiama picra, e una coltivata, dalle foglie strette e amare, che è sottoposta a delle tecniche d'imbianchimento, ottenute con coperture di sabbia e terra. Ottenute nuove varietà di cicorie, acquisite migliori capacità di coltivazione e diffusasi la pratica dell'imbianchimento mancava ancora l'affrancamento nel mondo letterario e scientifico del termine "radicchio" che, magari, era già utilizzato nelle parlate popolari e, con probabilità, associato alla funzione fondamentale della radice nel processo



d'imbianchimento. In effetti, il nome Radicchio deriva dal vocabolo "tardo" latino di *radicula*, che è il diminutivo di *radix*, radice. Agli inizi del Cinquecento il termine Radicchio è già sdoganato nelle produzioni letterarie venete, lo si trova nell'opera, *I Semplici*, del primo direttore dell'Orto Botanico di Padova, Luigi Squalerno, detto l'Anguillara, 1512-1570, che scrive di un radicchio invernale "a foglie più larghe della selvatica per la coltura. Questa sorte non è altro che li radicchi che si seminano negli horti, la selvatica invece è quella che nasce in campagna... La seconda è la nostra cicoria in bianca, che si mangia al tempo dell'invernata".

Si parla di radicchi anche nelle "Lettere sulle insalate" di Costanzo Felici, N.C. - 1585, medico e naturalista: "La cicorea o girasole o radicchi o grumi volgarmente, che intibus vien detto da Latini, è molto apprezzata nell'insalata, così la sativa, come la silvestre e d'ogni tempo e bianca e verde e le sue radice e cotte e crude e fogli e cime, che a Roma chiamano mazzocchi, nell'insalate." A metà del Seicento il canonico bellunese Giovan Battista Barpo, 1584-1649, autore di un trattato su "Le delizie dell'Agricoltura e della Villa", stampato a Venezia nel 1634, riporta la tecnica dell'imbianchimento: "alcuni la trapiantano per averla più tenera, altri la legano come la lattuga o endivia, per farla bianchissima e tenera ... col lasciarla sotto la sabbia, o coperta con terra, canne, foglie, paglia di sarafino, o legata stretta; ma ancora meglio diventerà se verranno coperti i suoi piedi con piattelli o scodelle fatte apposta poiché, non respirando e non essendo toccata dall'aria, verrà come neve bianca, e questo viene stimato per bellissimo segreto."



## LE RICETTE

di T. V.

### FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA AL RADICCHIO E MOZZARELLA

#### Ingredienti (per 6 fagottini):

1 cespo di radicchio trevigiano; 1 mozzarella; 2 cucchiaini di formaggio parmigiano; 1 scalogno; sale q.b.; pepe q.b.; 1 tuorlo per spennellare; 1 rotolo di pasta sfoglia (rettangolare)

#### Preparazione:

Laviamo il radicchio e lo tagliamo sminuzzandolo.

In una padella mettiamo l'olio e non appena sarà caldo aggiungiamo lo scalogno, copriamo e lasciamo cuocere per circa 20 minuti, proseguiamo altri 10 minuti a fiamma bassa, facendolo asciugare un pò. Una volta freddo, aggiungiamo quindi la mozzarella tagliata a pezzi, il formaggio, il sale e il pizzico di pepe.

Stendiamo al pasta sfoglia, ritagliamo dei quadratini 11 x 11, mettiamo al centro il composto, e chiudiamo a fagottino.

Poniamo i fagottini su placca e carta forno, spennelliamo con tuorlo e inforniamo a 180 gradi per circa 20 minuti.

### RADICCHIO AL FORNO

#### Ingredienti (per 4 persone):

800 g di radicchio di Treviso; 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva; sale; pepe

#### Preparazione:

Mondate il radicchio, lavatelo e asciugatelo con un panno. Tagliatelo in quarti nel senso della lunghezza; disponete i quarti

# LA CUCINA CON I RADICCHI

all'interno di una teglia rivestita di carta forno, senza sovrapporli. Cospargete con olio extravergine di oliva, sale e pepe a piacere. Cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, girandoli più volte. Sfornate e servite il radicchio al forno irrorandolo con un filo di extravergine.

### LASAGNE AL RADICCHIO E MONTASIO

#### Ingredienti (per teglia 20x30):

Lasagne all'uovo 250 g; Radicchio trevigiano 350 g; Manzo macinato 500 g; Cipolle ½; Carote 1; Sedano 1 costa; Aglio 1 spicchio; Vino rosso 80 ml; Sale fino 5 g; Timo 2 g; Salvia 2 g; Rosmarino 2 g.

Per la crema: Latte intero 500 ml; Montasio 200 g; Burro 30 g; Farina "00" 30 g.

#### Preparazione:

Per preparare le lasagne al radicchio e Montasio, iniziate dal ragù di carne e radicchio: lavate il radicchio sotto acqua corrente, quindi riducete le foglie in striscioline molto sottili. Poi mondate e riducete a dadini la cipolla, la costa di sedano e la carota, pelata e spuntata delle estremità.

In un tegame capiente versate un filo d'olio e lo spicchio di aglio sbucciato.

Quindi aggiungete il trito di cipolla, carota e sedano e unite anche il trito di erbe aromatiche, che avrete staccato dai legnetti e tritati al coltello. Fate appassire il soffritto a fuoco dolce.

Dopodiché, aggiungete la carne macinata, mescolate con un cucchiaio di legno per far rosolare la carne per qualche minuto. Versate il vino rosso nel tegame e fate evaporare, a questo punto



togliete lo spicchio di aglio.

Aggiungete anche il radicchio, salate a piacere e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti. Mentre il ragù di carne e radicchio cuoce, preparate la crema al Montasio: tagliate il formaggio Montasio a dadini, quindi scaldate il latte in un pentolino. Intanto in un tegame versate il burro e fatelo fondere a fuoco bassissimo, poi versate la farina setacciata a pioggia e mescolate continuamente con una frusta.

Quando avrete ottenuto il roux senza grumi e ben amalgamato, aggiungete il latte precedentemente scaldato. Mescolate continuamente con la frusta e fate cuocere il composto a fuoco basso fino a quando non si sarà addensato.

Spegnete il fuoco e unite il formaggio Montasio a pezzetti, continuando a mescolare per farlo sciogliere completamente: la consistenza della crema deve essere tale che se si solleva con un cucchiaino possa rimanere in superficie un po' prima di andare a fondo.

Ora che il ragù e la crema di Montasio sono pronti, iniziate a comporre le vostre lasagne che poi cuocerete in forno pochi minuti: prendete una teglia rettangolare 20x30 e versate sul fondo un po' di crema di Montasio da distribuire con il dorso di un cucchiaino.

Adagiate le sfoglie di pasta all'uovo quindi rivestite le lasagne con uno strato di crema al Montasio e create uno strato di ragù al radicchio.

Proseguite con un altro strato di sfoglie, poi besciamella e infine ragù al radicchio. Continuate fino a terminare gli ingredienti e con il ragù di radicchio come strato finale, poi cospargete le lasagne con Montasio grattugiato. Infornate in forno statico a 200°C per 20 minuti (se usate un forno ventilato a 180°C per circa 10 minuti).

Servite le lasagne ben calde!

## RISOTTO RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI

### Ingredienti (per 4 persone):

Riso Carnaroli 320 g; Radicchio 200 g; Gorgonzola dolce 120 g; Brodo vegetale 1 l; Sale fino q.b.; Pepe nero q.b.; Cipolle rosse 100 g; Zucchero di canna 20 g; Acqua 50 g; Olio extravergine d'oliva 15 g; Noci

### Preparazione:

Occupatevi di preparare il brodo vegetale. Poi passate alle cipolle caramellate; pelatele e tagliatele prima a metà e poi a fettine. Versate l'olio in un tegame, aggiungete le cipolle, l'acqua e lo zucchero di canna. Lasciate cuocere per una decina di minuti fino a che non risulteranno ben caramellate. Nel frattempo occupatevi di tostare le nocciole: trasferitele su una leccarda foderata con carta forno e cuocete in forno ventilato a 170° per una decina di minuti fino a che non saranno ben dorate. Tenete da parte sia le cipolle che le nocciole e passate a tostare il riso. Versatelo in una casseruola calda, mescolate di tanto in tanto e quando i chicchi saranno ben caldi e avranno cambiato colore ricoprite il tutto aggiungendo un po' di brodo caldo. Regolate di sale e proseguite la cottura mescolando e aggiungendo altro brodo al bisogno. Nel frattempo tagliate il radicchio a metà, eliminate la parte finale del gambo, tagliatelo nuovamente a metà e poi a falde, in modo da ottenere delle listarelle piuttosto spesse. Quando il riso sarà a metà cottura aggiungete il radicchio e mescolate. Proseguite la cottura aggiungendo il brodo al bisogno. Tritate le nocciole grossolanamente e tenetele da parte.

Non appena il risotto sarà pronto, spegnete il fuoco e aggiungete il gorgonzola aiutandovi con un cucchiaino. Unite un'ultima mestolata di brodo e mescolate per far sciogliere il formaggio. Aggiungete il pepe nero. Guarnite con le cipolle caramellate e le noci.

## STRACCHETTI DI POLLO AL RADICCHIO

### Ingredienti (per 4 persone):

Petto di pollo 650 g; Radicchio lungo 400 g; Cipolle bianche 150 g; Zucchero di canna 30 g; Acqua 100 g; Olio extravergine d'oliva 10 g

*Per la marinatura:* Olio extravergine d'oliva 50 g; Timo 2 rametti; Maggiorana 2 rametti; Sale fino q.b.; Pepe nero q.b.; Scorza di limone (non trattata)

### Preparazione:

Tagliatelo a metà il pollo eliminando eventuali parti grasse e l'ossicino centrale; con un coltello ricavate delle striscioline piuttosto sottili. In una teglia versate l'olio, unite le foglioline di timo e maggiorana e regolate di sale e pepe.

Grattugiate la scorza di un limone non trattato e poi distribuite gli straccetti di pollo uno accanto all'altro nella teglia in modo che la marinatura si distribuisca in maniera uniforme; coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno 2 ore.

Lavate il radicchio con abbondante acqua fresca corrente; eliminate la base, tagliatelo a metà, toglie la costa dura e poi tagliatelo a listarelle per il senso della lunghezza.

Mondate e tagliate finemente la cipolla, fatela appassire a fuoco basso in una padella ampia antiaderente con l'olio per 5 minuti. Aggiungete l'acqua, lo zucchero di canna, facendo cuocere per altri 5 minuti. Unite anche il radicchio tagliato a listarelle e fate cuocere per 2 minuti, alzando la fiamma.

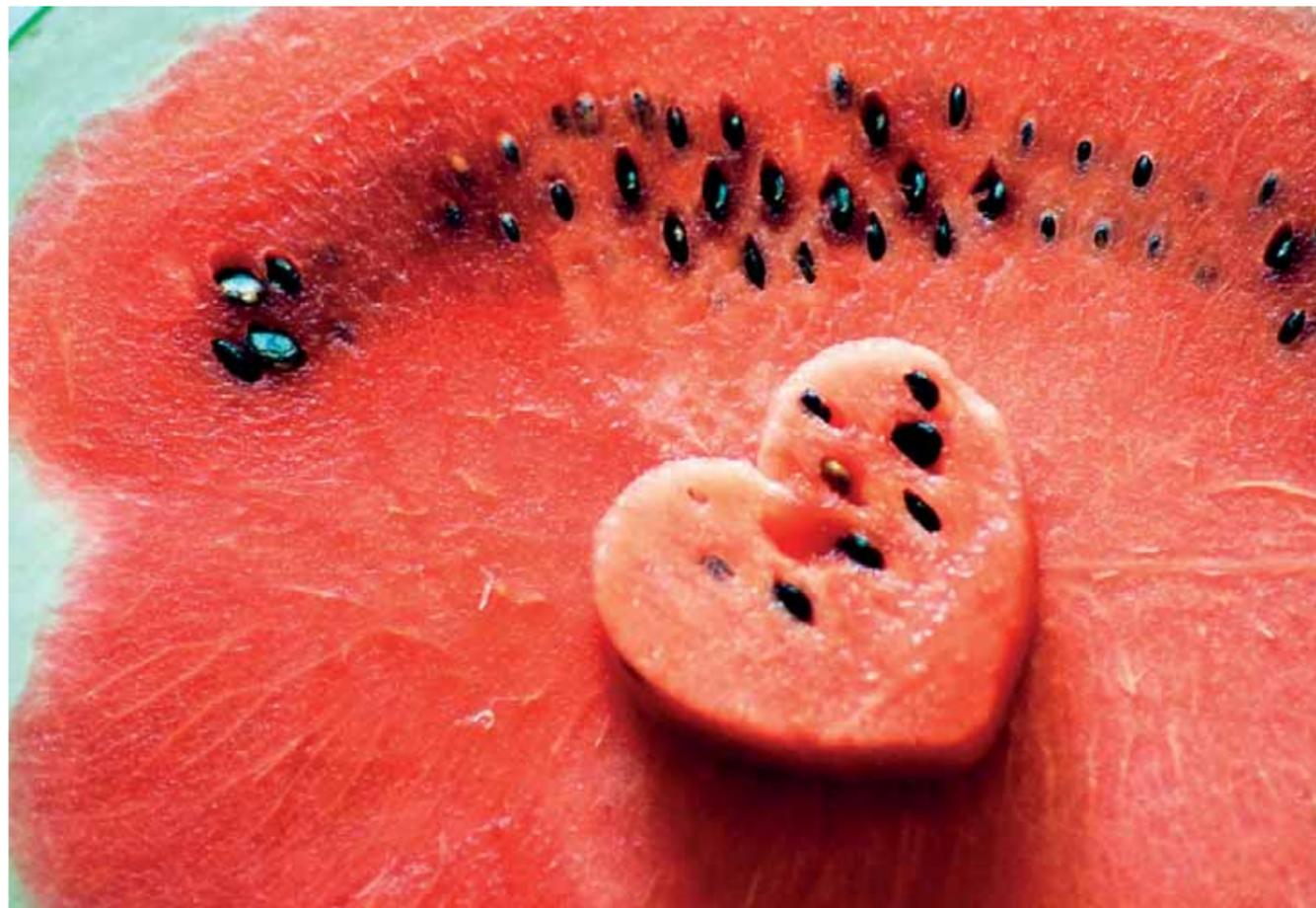
Togliete il pollo dal frigorifero e aggiungetelo alle verdure. Fate cuocere per 2-3 minuti e, quando il pollo prenderà colore, spegnete.

Se volete optare per un tocco finger-food, potete grigliare le foglie di radicchio e utilizzarle come "barchette" per ospitare gli straccetti di pollo.



# IL COCOMERO COME IL VIAGRA

di Raffaele Ferraioli



“Tengo’o ffuoco! Uè, ccà s’è appiccato ‘o ciuccio cu tutt’a carretta! Accattate’o mellone: magne, vive e te lave’a faccia!” È questa la voce del venditore di meloni del vicolo napoletano. Ma in queste pagine più che occuparci di folklore, tenteremo di scoprire i segreti per accendere il sesso e la passione amorosa.

Allora diciamo subito che Coco mero, detto anche Anguria o Melone d’ocquo (dal francese Melon d’eou, in napoletano, Mellone) è il nome più comune del frutto di una pianta delle Cucurboceae, originario dell’Egitto. La varietà più ricercata

porta la denominazione scientifica *Citrus Vulgaris Moximus* a fusto strisciante con frutto a polpa rossa. In Calabria viene chiamato Zuparocu dal Greco, in Sardegna Sandia dall’Arabo.

Le sue origini sono antichissime, tant’è che già cinquemila anni fa veniva coltivato lungo le rive del Nilo dagli Egizi. Costoro usavano riporlo fra l’altro nella tomba dei Faraoni assieme alle altre cibarie destinate a garantirne la sopravvivenza nell’al di là.

Ha benefici effetti sull’umore ed è considerato il frutto dell’allegria. E’ un antitumorale, ipocalorico, previene i crampi, riduce

il meteorismo, “disseta e non fa ingrassare”.

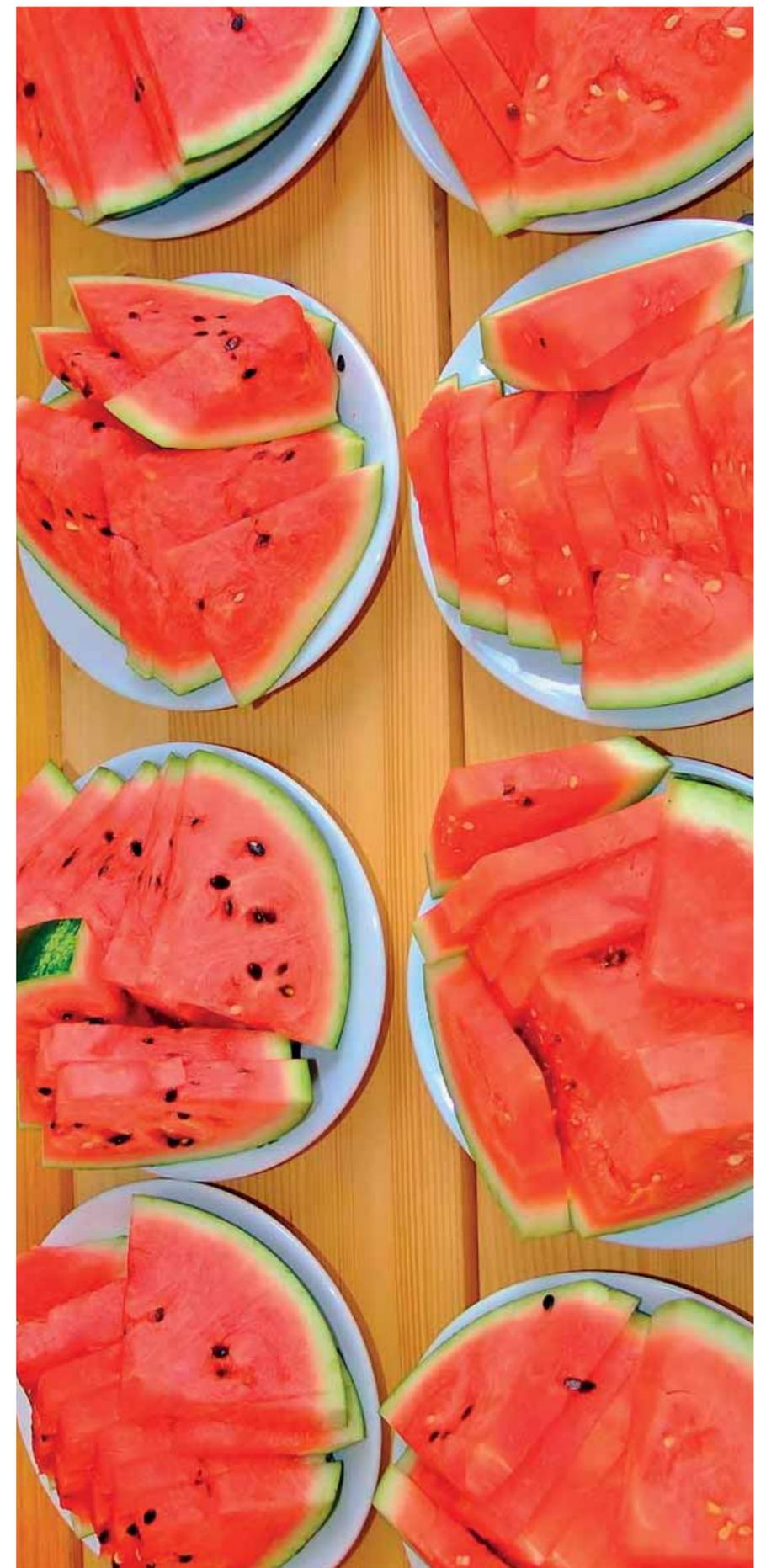
Consumato in grandi quantità produce l’effetto del Viagra. Lo ha svelato, piuttosto di recente Bihmu Patil, un ricercatore dell’Università del Texas, avallato dal suo collega Shubin Soho e da Ciro Vestito, docente di dietologia presso l’Università di Foggia. Questi studi sono stati pubblicati sulla rivista *tJrology* e sul *lournal of Nutrizionist Biochenisty*. I ricercatori hanno scoperto che il Cocomero contiene Citrullino, un aminoacido che reagisce con gli enzimi del corpo e dilata i vasi sanguigni, accendendo in tal modo la libido e favorendo l’erezione. Il Cocomero è un po’ il simbolo dell’Estate, contiene acqua al gS%, poverissimo sia di proteine che di carboidrati ed è adatto a chi voglia perdere peso.

Questo frutto equilibra la pressione, rafforza il sistema immunitario ed ha proprietà antinfiammatorie, depura l’organismo, facilita la circolazione del sangue, protegge le ossa, migliora l’aspetto fisico della pelle e dei capelli.

Ricco di Carotenoidi combatte l’azione dei radicali liberi e rallenta l’invecchiamento delle cellule. Attenzione ai semi che, se ingeriti in grosse quantità, possono causare diarrea.

Incredibile, ma vero! Esistono al mondo ben 1200 cultivar, di forme, grandezza e colore diversi. L’Italia è al quinto posto fra i paesi produttori. Il cocomero più grande è arrivato a pesare addirittura 6t25 Kg., così come si sono ottenute le forme più svariate e, finanche, quella di un cuore. Lo stesso discorso vale per il colore, sul quale continuano a sbizzarrirsi i suoi coltivatori, anche se il rosso resta il più comune. Anzi diventa il primo sintomo di bontà.

I Napoletani, che se ne intendono, confermano che più “è chino’e fuoco, e più è buono.”



# CASTAGNE: IL PANE RICCO DEI POVERI

di Michele Scognamiglio



Cominciamo subito con il chiarire che contrariamente a quanto credono in molti, i marroni non sono semplicemente castagne di maggiori dimensioni riservate solo ai più fortunati che vanno alla loro ricerca.

In realtà, castagne e marroni, pur essendo strettamente imparentati tra loro, sono due frutti diversi.

La querelle è piuttosto remota, prova ne è che è stato necessario addirittura un Regio Decreto del 1939 per dirimere una volta per tutte la spinosa faccenda.

Frutto dell'albero selvatico *Castanea Sativa*, le castagne hanno forma, dimensioni e talvolta anche sapore diverso pur quan-

do prodotte dalla stessa pianta.

I cugini nobili, i marroni, presentano caratteristiche morfologiche più omogenee, tipicamente tondeggianti, a forma di cuore e provengono da piante non selvatiche, coltivate, potate e modificate con innesti.

Le differenze non si limitano soltanto a forma e dimensioni, una particolarmente evidente si apprezza nel cosiddetto episperma, la sottile pellicina rosso-bruna che separa il frutto dal guscio, che nelle castagne si insinua al suo interno e ne rende difficile la rimozione anche dopo cottura, mentre nei marroni è liscia ed omogenea, e risulta più facile da eliminare.

Inoltre, mentre un riccio di castagne può contenere fino a settanta frutti, che spesso si deformano a causa del ridotto spazio a loro disposizione, in quello di marrone se ne trovano al massimo tre, spesso uno solo, ed anche tale aspetto contribuisce al loro maggior costo.

A lungo e con giusta ragione, grazie al loro elevato potere saziante ed energetico, le castagne si sono guadagnate l'appellativo di pane dei poveri che cresceva sugli alberi.

Ai nostri giorni, considerando il prezzo spesso esorbitante delle caldarroste vendute per strada (inspiegabilmente sempre più buone di quelle preparate a casa)

si fa una certa fatica a pensare che proprio i meno agiati potessero permettersi un tale lusso.

Quando l'approvvigionamento di risorse alimentari risultava particolarmente difficile come nel caso di carestie e guerre, le comunità submontane che avevano la possibilità di andare per castagne, avevano maggiori possibilità di sostentamento e sopravvivenza.

Il castagno ed i suoi frutti, hanno sempre rappresentato una straordinaria risorsa ecologica, prestandosi ai più svariati e proficui riutilizzi.

Solo per citare le pratiche di riciclo più diffuse (anche se alcune oramai in disuso) basti pensare che dalla corteccia si ricavano tannini per conciare le pelli, le foglie essiccate si trasformavano in comode lettieri per animali da reddito, i tronchi trovavano impiego in edilizia soprattutto per la realizzazione di maestose travi da soffitto, mentre i rami di ridotte dimensioni venivano utilizzati per il riscaldamento e per gli essiccatoi delle stesse castagne.

Fresche, arrostate o lesse, secche o sottoforma di sfarinati per la preparazione di pane, pasta, e dolci vari castagnaccio in primis, le castagne a loro volta da sempre si sono prestate a svariati e gustosi impieghi in ambito culinario.

Sebbene considerate frutti a guscio, le castagne, hanno una composizione nutrizionale che ne rende piuttosto complesso l'inquadramento alimentare.

L'elevato contenuto in amido e l'impiego nella panificazione e nella pastificazione da un lato li accomuna ai Cereali, dall'altro, rispetto ad altri frutti a guscio come le noci presentano un contenuto doppio di carboidrati che diventa dieci volte superiore nel caso delle nocciole, un più ridotto contenuto di grassi ed un maggiore tenore in fibra.

Non mancano le somiglianze nutrizionali con i legumi con i quali le castagne condividono



oltre al contenuto amidaceo e di fibra, anche la presenza di particolari oligosaccaridi (zuccheri di piccole dimensioni) per i quali non disponiamo degli adeguati enzimi per la loro digestione e che pertanto specie nel caso di scorpiate possano darsi delle arie.

Estremamente interessante il contenuto in minerali e vitamine, tra i primi il manganese che rende possibili molteplici processi metabolici di vitale importanza, e partecipa alla prevenzione dei danni causati dallo stress ossidativo, apprezzabile inoltre il contenuto in rame, ferro e fosforo.

Per quanto riguarda le vitamine, oltre alla C, vanno ricordate

quelle del gruppo B, in particolare la B1 essenziale per l'estrazione di energia dai carboidrati, la B6 di fondamentale importanza per la sintesi di neurotrasmettitori e di globuli rossi, la B9 (acido folico e folati) indispensabile per il corretto sviluppo fetale, per la duplicazione cellulare e per il buon funzionamento del sistema nervoso ed immunitario.

In 100 grammi di castagne fresche troviamo circa 50 gr carboidrati (in prevalenza amido) 3-4 gr di grassi con un basso contenuto di saturi, 3-4 gr proteine dal discreto valore biologico e 10 gr fibra, la differenza è rappresentata fondamentalmente da acqua.

Per i più attenti alle calorie, occorre precisare che vi possono essere sostanziali differenze in base alle modalità di preparazione. Le castagne lesse rappresentano la scelta più light, 100 grammi (in media 6-8) forniscono intorno alle 130 kilocalorie, che superano le 200 nel caso delle caldarroste, per superare quota 300 nel caso di castagne secche a causa della perdita pressoché totale di acqua.

In ogni caso, niente paura, per le quantità suindicate bastano dai 30 ai 45' di camminata veloce per alleviare i sensi di colpa e riappacificarsi con la bilancia.

Occorre inoltre precisare che anche la digeribilità risente molto della preparazione, maggiore per quelle lesse per una più omogenea e completa gelatinizzazione dell'amido rispetto alle caldarroste che spesso presentano zone abbrustolite alternate a quelle meno cotte.

Castagne e marroni si prestano alla perfezione ad agevolare la comprensione e a rafforzare i vantaggi derivanti dal rispetto della stagionalità degli alimenti, fattore che dovrebbe sempre guidare le nostre scelte nutrizionali.

I benefici derivanti dal consumo di alimenti nel periodo che la Natura li rende disponibili sono molteplici, tra questi due più di altri, meritano di essere ricordati.

Il primo, solo rispettando il tempo scandito dall'orologio delle stagioni è possibile godere appieno del carico di preziosi fitonutrienti che ogni vegetale mette a disposizione per la nostra salute e benessere.

Il secondo, ancor più interessante seppur meno enfatizzato è che con il rispetto delle stagioni degli alimenti, i loro nutrienti si rendono disponibili nel periodo in cui maggiore è la necessità ed il loro fabbisogno. Nel caso delle castagne, la ricchezza nutrizionale e l'elevato potere energetico

li rende estremamente efficaci a chi deve riprendersi dai primi acciacchi di stagione, che come le castagne fanno la loro prima comparsa nel periodo autunnale, o a chi manca di concentrazione e di forze come spesso accade proprio nei cambi di stagione.

Per la ricchezza in fibra, le castagne assicurano la corretta motilità intestinale e garantiscono una efficace azione di riequilibrio della flora microbica, lo scarso contenuto in sodio ne permette il consumo anche a coloro che hanno un cattivo rapporto con lo sfigmomanometro.

Le castagne, possono rappresentare una salutare e gustosa merenda per bambini e adolescenti soprattutto nei casi di allergia alle proteine del latte vaccino o nei casi di deficit sintomatico delle lattasi, senza dimenticare che possono sopperire al fabbisogno di cereali con glutine, laddove si presentasse una documentata intolleranza a tale proteina.

Se è necessaria una certa moderazione a chi vuole mantenere le curve in linea, le castagne si rivelano un valido supporto nei casi di magrezza, anemia, ed in gravidanza soprattutto grazie all'elevato contenuto di vitamine del gruppo B.

Davvero poche le controindicazioni al consumo di castagne, appartenendo io al gruppo dei contrarii alle diete dei no, mi limiterò a ricordare di ridurne il consumo laddove fossero presenti situazioni di colon irritabile, meteorismo o obesità, in quest'ultimo caso proverei a ridurre o eliminare altri alimenti ad elevato impatto calorico ma sicuramente meno nutrienti delle castagne.

Ricordate, la presenza di un minaccioso riccio spinoso ci segnala la presenza di uno scrigno di benefiche virtù e gusto a cui sarebbe veramente un peccato rinunciare.

Da Sommelier, concludo con alcuni suggerimenti del tutto

personali, sebbene ampliamenti sperimentati a tavola, di abbinamento vino-castagne a seconda della modalità di preparazione.

Nel caso di caldarroste con il loro appena accennato retrogusto amarognolo consiglieri un vino rosso giovane, di pronta beva, anche leggermente frizzante per mitigare la succulenta pastosità della castagna, un novello sarebbe il compromesso ideale nel rispetto della reciproche stagionalità.

Personalmente trovo azzeccato anche un brioso Gragnano o un Lambrusco di Sorbara così come una vivace Bonarda dei Colli Piacentini.

Se si ricorre alle castagne sottoforma di purea per ripieno o nel caso di gnocchi e paste fresche magari condite con ragù di carne, opterei per vini di maggior corpo e consistenza per sostenere la struttura e complessità del piatto, un Aglianico del Vulture o del Taburno così come un Dolcetto Dogliani potrebbero rappresentare l'accoppiata vincente.

E se le castagne facessero la loro comparsa a fine pasto sotto forma di dessert come Marron glace', frittelle o Castagnaccio l'abbinamento appare piuttosto scontato: dolce vuole dolce! Semaforo verde quindi a un Passito di Pantelleria o ad un Aleatico dell'Elba e l'elenco potrebbe continuare a lungo.

Fin qui l'abbinamento canonico castagne-vino, secondo i criteri della concordanza e contrapposizione. Giova tuttavia ricordare che la tradizione contadina, da sempre custode e dispensatrice di una avveduta lungimiranza, suggerisce un accostamento vino-castagne rivisitato che consiste nell'annegare le castagne arrosto nel vino per consumarle a fine pasto solo alla completa imbibizione del succo d'uva.

Mi tocca confermare che anche in questo caso, il suggerimento merita quantomeno una verifica. □

## L'ARTISTA IN COPERTINA

di V. V.

Appassionata di disegno sin dall'infanzia, Michèle Prévost decide di lasciare Parigi per dedicarsi all'arte, prima a Milano, poi a Treviso, dove vive e lavora oggi, si avvicina alla pittura astratta. Le sue opere, esposte sia in Italia che in Francia, sono rappresentazioni surreali ed enigmatiche, che sembrano liquide e in perenne cambiamento. Trattano in modo molto contemporaneo il colore, la composizione, la superficie e il processo.

Il suo lavoro, basato sulla psicologia della percezione visiva, s'ispira al colore stesso e alle proprietà materiali della pittura come colore integrato. Usa una tecnica mista su tela, dove smalto e acrilico si sovrappongono per creare nuove superfici, sottolineando così la loro mutabilità nel tempo.

Il critico d'arte Antonello Rubini descrive così il lavoro di Michèle Prévost:

*"Una pittura che dall'abbandono originario del gesto pittorico sulla superficie si definisce in forma, ora più ora meno libera, e quindi in immagine composta, in un farsi naturale che sembra in divenire, quasi che questi quadri fossero schermi proiettanti immagini in mutazione. Immagini in divenire certamente dall'essenza astratta, ma che non escludono affatto rimandi figurativi. Penso ad esempio a talune opere costruite da fasce di pittura orizzontali, poste una sopra l'altra, dove è possibile ravvisare un'eco di paesaggio, frammenti terrestri o marini, oppure, soprattutto, ai quadri in cui affiorano tracce di ricordi di viaggi da lei vissuti,*

# MICHÈLE PRÉVOST: ESSENZA ASTRATTA



dove c'è un riferimento figurativo insito. L'artista però cerca fondamentalmente la rappresentazione della pittura stessa, che qui esprime tutte le sue costitutive proprietà, rivelandosi magistralmente punto di congiunzione tra

*gesto, segno, colore e materia. Di queste Prévost stabilisce di volta in volta delle dominanze diverse, con grande attenzione all'equilibrio e, naturalmente, alla rispondenza emotiva di base al suo Io. Non c'è ricerca di profondità, ma tutto si ferma volutamente alla superficie, come a voler creare un muro, muro di pittura su cui far "impattare" l'osservatore.*

*Suggestive e forti, in definitiva le sue opere cercano di rivelare l'essenza stessa della pittura, attraverso appunto, come l'artista afferma, "alchimie della materia prima".* □



# IL PISTACCHIO DI RAFFADALI

di A. L.



Fastuca Fest è un evento che mira a valorizzare in particolare un prodotto del nostro territorio quale il Pistacchio di Raffadali e nello stesso tempo diventa vetrina promozionale per le altre eccellenze siciliane che con lo stesso si abbinano.

Il pistacchio di Raffadali è un prodotto con caratteristiche organolettiche uniche e proprio per questo motivo nei prossimi mesi contiamo di raggiungere la Dop, che darebbe ulteriore tutela e promozione al prodotto.

L'estensione del territorio che interessa il pistacchio di Raffadali si espande su 33 Comuni di cui 31 della provincia di Agrigento e 2 di Caltanissetta. Gli impianti, nel territorio dove si coltiva il pistacchio di Raffadali, sono prevalentemente di tipo artificiale; per questo motivo la pianta è coltivata sia nei terreni ricchi

e fertili, che in quelli marginali e meno ospitali. Grazie a questa secolare attività, l'agricoltore ha saputo cogliere le caratteristiche e le condizioni ottimali dell'ambiente, ha acquisito una capacità professionale unica, ha creato una ricchezza ed un paesaggio unici al mondo.

Le operazioni di raccolta si svolgono dalla seconda decade di agosto alla prima decade di Ottobre. La raccolta manuale, la smallatura delicata, la successiva stagionatura al sole ne caratterizzano il forte legame con i ritmi lenti e rispettosi della natura, dell'ambiente e delle tradizioni.

Fastuca Fest quest'anno ha visto la partecipazione di oltre 60000 persone provenienti da tutta Italia e non solo.

Un evento caratterizzato dal percorso del gusto che coniuga grazie ai nostri trasformatori, il

pistacchio sia con piatti dolci che salati.

L'evento è arricchito e si distingue anche per la particolare installazione artistica di arte urbana, realizzata ogni anno dall'architetto Laura Galvano, che rende unico il percorso dove si svolge il Fastuca Fest.

È presente un'ampia area expo, dove si possono gustare diversi prodotti agroalimentari siciliani e sono diversi gli intrattenimenti musicali ed artistici che si articolano nello spazio dedicato alla festa. Per il prossimo evento stiamo già prevedendo diverse novità a partire dal percorso che caratterizza la festa, proprio per rendere più scorrevole il flusso di persone ed allargare gli spazi anche con nuovi momenti dedicati al food e all'arte. Coniugare cibo e arte è il nostro obiettivo di ogni anno. □

Taste VIN / Il pistacchio di Raffadali

## A FURORE

di R. F.

Si chiama Fernando Roque Fusco, il caffettiere dell' antica Hostaria di Bacco di Furore.

Nato a Buenos Aires nel 1956 da genitori italiani emigrati in Argentina, avrebbe dovuto ereditare il nome del nonno e chiamarsi Ferdinando, senonché l' ufficiale di anagrafe argentino lo priva di un "di".

In omaggio ad un' antica tradizione locale. Da buon emigrante, Fernando comincia a lavorare già all' età di 10 anni in un calzaturificio, dove rimane ad occuparsi di tomaie per oltre un ventennio fino a quando non decide di venire a conoscere la terra dei Suoi avi: l'Italia.

Correva l' anno 1989 quando l' "emigrato di ritorno" arriva a Furore per la prima volta e ne resta incantato. Per il triennio successivo fa il pendolare: viene a Marzo e riparte ad Ottobre trovando occupazione estiva presso ristoranti ed alberghi della Divina.

Prende in gestione una rivendita di Sali e tabacchi che lascia nel 2006. L' anno successivo si sistema definitivamente in Italia. Inizia a questo punto una nuova esperienza di lavoro: viene assunto come cameriere e barman all' Antica Hostaria di Bacco di Furore.

Non tarda a farsi apprezzare per la sua duttilità che lo pone in quella speciale categoria di dipendenti definiti dallo psicologo "problem solving" in quanto dotati di spiccato spirito risolutivo.

In questa Sua nuova occupazione mostra di possedere buone doti di "caffettiere" e viene indot-

Taste VIN / Il caffettiere dell'Hostaria di Bacco

# IL CAFFETTIERE DELL'HOSTERIA DI BACCO



to a frequentare corsi di specializzazione in questo settore.

Oggi viene considerato un vero "maestro" del caffè. Ne conosce tutti i segreti: varietà, tostatura, dosaggio, macina, modalità di preparazione, di servizio e di consumo. In lui tecnica e passione si fondono creando sapori e fragranze esclusivi, senz' altro degni di concludere il pasto in un locale prestigioso qual è Bacco a Furore.

Ma Fernando ha anche un' altra dote: è un affabulatore accattivante. Sempre disposto a raccontare con garbo e dovizia di particolari la storia della "bevan-

da negra". L' incipit è quello classico: "C' era una volta tanti anni fa..." Segue poi la narrazione nella quale non manca mai la citazione di Voltaire: "Se fossi certo che in paradiso si può prendere il caffè, mi farei Santo".

A questo punto torna puntuale il ritornello di una famosa canzone napoletana: "Ue' che bello ccaffè sulo Fernando o' ssape fa e nisciuno se spiega pecchè è 'na vera specialità!".

Dopo aver ascoltato questo racconto si gusta Caffernando, un caffè da favola. □

49

# UNA GARA A TAVOLA CON BUONI AMICI

di M. P.



Un gruppo di amici sulla soglia dei 40 anni, impegni, figli, mogli, lavoro, lo stress della vita quotidiana. Come trovare una scusa, un pretesto, per ritagliarsi una volta ogni tanto qualche ora in buona compagnia, fare festa e soprattutto bere buon vino?

Troppo facile organizzarci per semplici cene, quando spesso nei ristoranti trovi vino mediocre, o buono ma pagato un occhio della testa. Ecco allora che una parte di questi amici, appassionati soprattutto di vino con vari gradi di competenza (c'è chi è sommelier, chi è produttore di vino, chi semplicemente molto, ehm, appassionato e collezionista), con la voglia di bere bene e diffondere anche agli altri il verbo del buon vino, lancia un'idea semplice ma vincente: perché non andare a ristoranti, con diverse categorie di prezzo e menù, portandosi il vino da casa?

Simpatico, ma ancora troppo semplice, ed ecco che nasce l'idea definitiva: LA GARA

Il regolamento è molto semplice. Il ristorante/trattoria ci propone un menù dalle 5 alle 8 portate, successivamente ci troviamo tra di noi a fare serata sorteggio, dove, tra una fetta di soppresa ed un calice di buon prosecco, ogni concorrente pescherà un piatto al quale dovrà abbinare un vino che porterà da casa la sera della cena. Prima di servire il vino bisogna fare una breve descrizione del vino e giustificare il motivo per è stato scelto. Ogni concorrente poi ha una scheda di valutazione per giudicare il vino, l'abbinamento e la descrizione fatta. A fine serata viene decretato il vincitore, assegnato un punteggio a seconda della posizione e creata una classifica. A fine anno viene eletto il vincitore finale, che riceverà un gradito premio, chia-

ramente a tema! Siamo insieme dal 2015, ed in questi anni è stato bello vedere come tutti i membri siano cresciuti in gusto e consapevolezza: alcuni partivano da zero ed ora sono degli esperti selezionatori, tant'è che ormai ad ogni cena la classifica riserva delle sorprese, con una qualità dei vini proposti sempre di alto livello.

Tutti gli ospiti che abbiamo avuto, tutti i ristoratori che ci hanno ospitato, hanno sempre apprezzato l'idea e lo svolgimento, per cui stiamo studiando il modo per poter allargare questa esperienza anche ad altre persone, con almeno 4 cene all'anno, perché siamo convinti che la cultura del buon bere, del buon cibo, e della sana convivialità sia una delle cose che rende la vita degna di essere vissuta!

Wine Food Fighters: e-mail: [wffighters@gmail.com](mailto:wffighters@gmail.com)



## LE NOTIZIE

# COME, DOVE E QUANDO

## MONTE ZOVO: NELLE VIGNE DEL TALENTO COLTIVATO

L'azienda Monte Zovo, della famiglia Cottini, coltiva un sapere che ha radici ben salde. È una storia di determinazione e di passione, che ha inizio nel 1925 ed oggi arriva alla quarta generazione.

Oggi Diego insieme alla moglie Annalberta continua il lavoro, affiancando al sapere di famiglia, ricerca, originalità e una filiera certificata in ogni fase.

Con i figli Michele e Mattia, la famiglia Cottini con impegno e dedizione valorizza i territori di Eccellenza della Cultura enologi-

ca Veronese e condivide un prezioso patrimonio di conoscenza, dove l'eredità più inestimabile è l'esperienza.

Dagli iniziali 20 ettari, acquistati da Raffaello Cottini nel 1965 nella tenuta a Caprino Veronese, oggi la proprietà si estende per 140 ettari dislocati su tre territori principali: a Caprino Veronese (in località Zovo), dove si trova anche la cantina, a Tregnago in Val d'Illasi, nella Valpolicella orientale, dove si trova il fruttajo per l'appassimento delle uve, e nell'area di Desenzano, dove si trovano i vigneti del Lugana.

Sono rappresentati attraverso i vini della tradizione del territorio della Valpolicella, tra

cui l'Amarone, il Valpolicella Superiore Ripasso ed il Recioto, e vini innovativi, primo fra tutti il Calinverno, frutto della costante ricerca e sperimentazione di Diego Cottini, che hanno saputo valorizzare il territorio di Caprino Veronese e dei vigneti in Alta Quota.

La Cantina, per le attività volte alla promozione della biodiversità, al riciclo dei materiali e alla conversione biologica delle produzioni ed il costante impegno per la salvaguardia dell'ambiente, è tra le più ecologiche in Italia.

Qui si accolgono i clienti, i visitatori e gli appassionati con le esperienze dedicate al Vino, alla Terra, alla Cultura enologica.



# DOMENICO



Trattoria  
"DA DOMENICO"  
alle Grave

31020 LOVADINA (Treviso)  
Tel. 0422.881261-887138

MENU STAGIONALI  
A BASE DI  
ASPARAGI E FUNGHI  
RADICCHIO DI TREVISO

IN AUTUNNO  
MENU DI SELVAGGINA E FUNGHI  
IN ESTATE  
MENU DI VERDURE  
(PEPERONI, MELANZANE, ECC.)

CHIUSURA SETTIMANALE  
LUNEDÌ SERA  
E TUTTO MARTEDÌ

## IL METODO COLLAVINI HA COMPIUTO 40 ANNI

«Il vestito migliore per la ribolla secondo me è la bolla». Con questa esclamazione, Manlio Collavini inizia a lavorare ad un progetto che cambierà profondamente la sua realtà aziendale e tutto il modo vinicolo: provare a spumantizzare per la prima volta la Ribolla gialla. Dopo diversi tentativi di spumantizzazione, dà vita a un vero e proprio metodo di produzione del vino che cresce anno dopo anno e che oggi porta il suo cognome: metodo Collavini. In buona sostanza uno Charmat lunghissimo che prevede una prima fermentazione delle uve in autoclave verticale, a seguire un rapido passaggio in botte di legno e poi una lunga rifermentazione in autoclave orizzontale per 30 mesi. Per finire altri dieci mesi di affinamento in bottiglia. Cinque anni di cura e dedizione per arrivare a produrre una bottiglia di vino che racchiude al suo interno innovazione, ma anche storia. La storia di un territorio, la storia di una famiglia, la storia di tutti quelli che vogliono andare oltre la superficie per cercare di realizzare qualcosa di nuovo e unico. Il metodo Collavini il 18 settembre scorso ha compiuto 40 anni. Suo anche il merito di un'altra straordinaria intuizione che lo ha portato a proporre il Pinot Grigio vinificato in bianco, e su quest'onda nasce un altro spumante di grande personalità ottenuto da queste uve: Il Grigio prima, e poi presentandolo in versione rosé con il Grigio Royal. Come abbiamo visto, quella per le bollicine è una grande passione per la famiglia Collavini, che con le sue creazioni che hanno contribuito a far risplendere il nome dell'azienda nel tempo e che continua a regalare soddisfazioni, e che quest'anno presenta un nuovo spumante: la Ribolla Gialla Dosaggio Zero.

## IL CONSORZIO VINI VENEZIA TRACCIA UN BILANCIO DELLA VENDEMMIA 2019: PARTENZA IN RITARDO, MA PREMIATA LA QUALITÀ

Con una quindicina di giorni di ritardo rispetto le medie degli ultimi anni, la vendemmia 2019 per le denominazioni Doc Lison Pramaggiore, Piave, Venezia, e delle Docg Lison e Malanotte del Piave è arrivata con i migliori auspici. Nonostante una primavera un po' altalenante, la raccolta è avvenuta in condizioni climatiche ideali, lasciando tutti i presupposti per una buona annata. Giornate soleggiate e ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno permesso di ottenere uve con una perfetta maturazione e con precursori aromatici che ritroveremo nei vini bianchi e rossi appartenenti alle differenti denominazioni.

Il ritardo che si è registrato nella raccolta, riporta i tempi della vendemmia al suo periodo tradizionale, in particolare per alcune varietà.

In queste ultimi giorni si stanno concludendo le operazioni di raccolta delle uve destinate alla produzione dei Vini Passiti e delle uve Raboso per la produzione del Malanotte del Piave Docg.

La produzione, invece, non si discosta dai trend nazionali, registrando rese inferiori rispetto alla scorsa annata sia sui vitigni internazionali, sia sui vitigni autoctoni dei territori tutelati dal Consorzio Vini Venezia.

Le varietà maggiormente coinvolte sono quelle appartenenti alla famiglia dei Pinot che registrano un calo di produzione del 15-20% rispetto al 2018, annata decisamente più importante.

Il quadro complessivo dell'annata 2019 sembra comunque molto positivo anche in luce di nuovi cambiamenti legislativi, come afferma Stefano Quaggio, Direttore del Consorzio Vini

Venezia: "per i nostri produttori la raccolta rappresenta il momento più importante e delicato della stagione. È il coronamento degli impegni e delle fatiche dell'anno, che ritroveremo piacevolmente nei vini che andremo a degustare nei prossimi mesi. L'annata 2019 rappresenta per i produttori appartenenti al territorio della VENEZIA DOC un appuntamento importante; il disciplinare di produzione recentemente modificato rende possibile la produzione di alcuni vini come il pinot grigio nelle versioni fermo, frizzante e spumante, ma anche nelle versioni rosato con i sinonimi blush, ramato, unica denominazione regionale che prevede quest'ultima possibilità".

## AZIENDA BET: LA PASSIONE PER I VINI DI QUALITÀ

Nei primi anni '80 dalla passione di Francesco Bet e dalle terre della moglie Lucia Pascotto, è nata l'azienda di famiglia nella località di Loncon di Annone Veneto nel cuore del Lison-Pramaggiore. Un'azienda vitivinicola che oggi conta 5 ettari di terreno coltivati a vigneto in un regime convenzionale di trattamenti e che produce vini rossi da uve Merlot, Cabernet Franc,



Taste VIN / Come, dove e quando

Malbec, Bordo e Refosco e vini bianchi da uve Chardonnay, Tocai e Glera. L'azienda nasce dalla volontà e la professionalità di Francesco e dal sostegno di suo padre Mario e dello zio Piero che lavorando in una grossa azienda locale di vitivinicoltori hanno saputo portare le loro esperienze e conoscenze anche nell'azienda di famiglia. Oggi l'azienda è a conduzione familiare. La cantina è in via Zovatto n. 9.

(Lorenzo Baldoni)

## LA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA DI BIBBIONE COMPIE SESSANT'ANNI

Sessant'anni di storia e di successi. È sicuramente un traguardo prestigioso quello raggiunto dalla Società cooperativa agricola Bibione nata nel 1959 grazie all'impegno di 14 esuli istriani. Di strada ne è stata percorsa, oggi questa importante realtà conta 63 soci iscritti, 10 dipendenti, cinque stagionali e cinque di milioni di fatturato. La quantità di merce lavorata è 50mila quintali l'anno inoltre l'azienda è dotata di quattro autocarri-frigorifero ed un furgone per le piccole consegne.

In passato è stata in grado di "salvare" piccoli imprenditori che rischiavano la chiusura a causa di una crisi che sembrava senza fine. Presidente della Società cooperativa agricola è Stefano Garzon, direttore l'agronomo Giuseppe Basei. "Sessant'anni di storia e di attività per un'azienda rappresentano una grande conquista - sottolinea il sindaco di San Michele al Tagliamento Pasqualino Codognotto - superando anche momenti di crisi che nel passato hanno interessato anche il settore dell'agricoltura".

Una parte dei soci arriva dalla regione confinante Friuli VG, inoltre qui sono operative aziende del calibro di Latterie Summaga e Vivo cantine viticoltori del Veneto



orientale. La parola d'ordine è "in poche ore dalle nostre piante alla vostra tavola" dato che nella maggior parte la frutta e gli ortaggi consegnati al punto vendita vengono raccolti e confezionati dagli agricoltori la mattina stessa in modo da conservare intatte le qualità organolettiche e i contenuti vitaminici dei prodotti. "Il nostro personale viene costantemente formato - ha spiegato Basei - da tecnici specializzati. Si punta sull'igiene e sicurezza dei prodotti e altri con il consiglio d'amministrazione per impostare il programma". I prodotti ortofrutticoli conferenti sono dislocati prevalentemente nelle zone vocate del litorale veneziano e altri nelle provincie di Udine, Pordenone e Gorizia. Ciascuna azienda è specializzata nella coltivazione più vocata alle condizioni pedoclimatiche del proprio areale. La Società Cooperativa agricola Bibione da sempre persegue l'obiettivo del prodotto esente da residui fitofarmaci, metalli pesanti e nitrati: per fare ciò ogni anno vengono effettuate oltre 2 mila ricerche di laboratorio sui campioni prelevati in campo.

Ai fini della rintracciabilità i lotti di produzione vengono contrassegnati nelle apposite schede colturali ed indicati in planimetria. All'atto del confezionamento ogni singolo imballo primario deve essere identificato con il codice del produttore e del lotto di provenienza.

□

## BIANCHI CARICHI DI STORIA E SPUMANTI METODO CLASSICO

di Nino D'Antonio



Visto dall'alto, il paesaggio è un enorme foresta di conifere e faggi, che dilaga in tutto il territorio per oltre il 70%. Per il resto, una geografia varia e contrastata, fra celebrate valli (ma piccole e ristrette, ad eccezione di quella dell'Adige) e le Dolomiti occidentali, i passi alpini e i laghi.

Paesaggi di sicuro fascino, che si rinnovano ad ogni cambio di stagione. Nel '48 i due territori sono stati accorpatis in una sola regione a statuto speciale, ma hanno storie ben distinte. L'Alto Adige, di stirpe germanica, è bilingue. Il Trentino ha una decisa impronta d'italianità.

Entrambe terre generose per frutteti (le famose mele della Val di Noon) e vigneti, sono anche fra le meno abitate d'Italia. Il vino qui ha trascorsi antichi e riflette

non poco le vicende che hanno segnato queste terre. Il Trentino con oltre novemila ettari – quasi il doppio dell'Alto Adige – vanta uve di più larga notorietà e forse un "mestiere" più scaltrito nel far vino.

E qui se l'Alto Adige non avesse altri punti di attrazione – e ne ha invece tanti – meriterebbe di sicuro un posto di tutto rispetto per i suoi vini. Che non sono soltanto espressione autentica di un territorio quantomai vocato, ma il risultato di una secolare fatica portata avanti dall'orgoglio e dalla fede della gente di queste valli.

Incontro, nella sede del Consorzio di Tutela a Bolzano, il direttore Eduard Bernhart, studi a Vienna e laurea in Agraria a Bologna. E' un giovane – 35 anni

– con una precisa e documentata conoscenza della realtà in cui opera. Un patrimonio necessario perché l'organismo associativo dell'Alto Adige ha alle spalle una storia piuttosto movimentata. Il Consorzio, quale risulta oggi, è stato fondato nel 2007, e conta 175 soci. Ma è nato dall'aggregazione di un pugno di Cantine Sociali, come prova il Consiglio di amministrazione composto dai membri di cinque Cantine, più tre rappresentanti delle cosiddette "Tenute", (vale a dire aziende che lavorano anche uve non di loro produzione), più due vignaioli-imbottigliatori.

Come si vede, è una gestione che pone non pochi problemi per rispondere alle aspettative dei vari esponenti. Ma il presidente Massimiliano Niedermayer

ha sicure doti di equilibrio e un preciso obiettivo: la costante promozione dei vini più tipici del Consorzio, al di là di ogni deprecabile individualismo.

Il Consorzio vanta 5400 ettari, distribuiti in gran parte a nord della provincia di Bolzano, e precisamente in Val d'Isarco, in Val Venosta e in Val d'Adige, anche

### MASSIMILIANO NIEDERMAYER PRESIDENTE CONSORZIO ALTO ADIGE

Una particolare carica di simpatia, non estranea alla sua passione per la cucina, con la quale il presidente intrattiene un rapporto privilegiato. Appena può. Da quella tipica a quella creativa. Il tempo è tiranno, perché a quella del Consorzio si aggiunge anche la presidenza della Cantina Sociale di Col Terenzio, a sud di Bolzano, nonché i quattro ettari di famiglia, dove alleva uve di Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Bianco e Traminer. Sposato due volte, Niedermayer ha quattro figli, tutti maschi.

È un assiduo lettore di giornali di vario orientamento ("Mi aiutano a capire qualcosa di questa tormentata politica"), ma preferisce i libri di storia, specie quella antica.

Niente televisione, ma una decisa preferenza per il teatro, a tutto danno del cinema. In fatto d'arte, il presidente ama la buona musica e la pittura figurativa. In particolare quella veneta, che non manca di inseguire nelle sue visite ai vari musei, anche all'estero.

Crede fermamente in due valori: quello dell'amicizia, perché ci aiuta a vivere meglio, e la fede nel mondo, che, prima o poi, dovrà ricordarsi di amare e rispettare gli uomini.

se le vendemmie più generose si registrano fra Solorno e Bolzano, vale a dire a sud della Regione.

Si tenga conto che la produzione totale è di quaranta milioni di bottiglie, così ripartite: Bianchi per il 60% (in pratica, intorno ai 24 milioni) fra i quali fa spicco il Gewurztraminer, noto sin dal Duecento, che copre circa l'11% dell'intera superficie vitata.

Le cifre, come sempre, non si sottraggono alla loro eredità, ma rappresentano il solo riferimento per affermare che affianco al Pinot Bianco e allo Chardonnay, il Consorzio conta una serie di vitigni di particolare identità, come il Muller Thurgau, il Kerner e il Sylvaner, per limitarci a quelli più rappresentativi.

Sul fronte dei Rossi, siamo invece su esiti meno vistosi. Anche se gli autoctoni sono più presenti. A cominciare dalla Schiava (quell'antico vitigno quantomai tipico per il basso contenuto sia di tannini che di alcol) al Lagrein, un'uva di punta del settore.

E qui, in questa ristretta "rosa", trova il suo felice insediamento anche il Pinot Nero, il classico "Re di Borgogna", al quale – con una punta di orgoglio – possiamo dire che il nostro non ha niente da invidiare.



Il presidente Niedermayer, che incontro in serata nella sua antica casa di campagna, mi chiede se ho preso nota degli Spumanti. "Tenga conto che siamo ormai a ridosso di un grande evento. La celebrazione del Trentennale, che ha visto la nascita del nostro primo Spumante, metodo Classico, oggi affermato sui mercati di mezzo mondo. Aggiunga che si tratta di una ristretta pattuglia di produttori – appena sette – ma animati da un orgoglio che non ha confronti... E a loro dobbiamo l'immagine più viva e trainante del nostro Consorzio..."

Eppure, parliamo di sole trecentomila bottiglie, un dato che non è estraneo alla nascita di quel segmento di nicchia, assai accreditato presso gli appassionati di questi vini. Torna a questo punto in gioco il direttore Bernhart. La validità di un Consorzio si misura oltre che dalla qualità dei prodotti, dal potenziale economico che esprime. E a quello dell'Alto Adige non manca una larga presenza sui mercati esteri. Le vendite oltre confine si aggirano sul 25 % della produzione, e vedono in testa Germania, Stati Uniti, Russia e Giappone.

Le piazze interne, assorbono invece il rimanente 75%, un terzo del quale viene consumato all'interno dell'Alto Adige.

Rischio ancora una volta di cedere ai numeri, per cui chiedo quali finalità persegue il Consorzio, oltre la promozione sui vari mercati. La risposta del Presidente è sintetica ed esauriente. "Siamo presenti su un panorama di fiere specializzate, in Italia e all'estero. Ma soprattutto organizziamo una serie d'incontri, degustazioni e spunti di ricerca sui vini dell'Alto Adige. C'è poi l'ambizioso obiettivo di favorire l'adozione di ogni misura per una migliore sostenibilità... Ma è un terreno ancora in parte da dissodare.

Tramandiamo  
la tradizione  
con l'evoluzione...



Le nostre botti e barriques da oggi hanno una garanzia in più: la Digital Toasting System®, tostatura controllata digitalmente, tracciabile e costante così da esaltare il risultato aromatico del legno, già selezionato e garantito da Botti & Barriques NIR®.

# WINE SHOP

Le botteghe del vino  
Guida alle migliori cantine per l'acquisto dei vini preferiti



[www.rivistatastevin.it](http://www.rivistatastevin.it)

# RIVISTA TASTE VIN

vino, grappa, gastronomia e varia umanità

Oggetto: speciale "Wine Shop in cantina"



dal 1974

Gentilissimi,

questo "WINE SHOP" si rivolge a chi opera nell'ambito del turismo del vino cogliendone le specifiche peculiarità.

Si rivolge quindi agli attori delle terre del vino: vitivinicoltori, albergatori, fornitori di servizi, ma anche enti locali, enti per la promozione turistica, associazioni di categoria, ecc.

"WINE SHOP" si propone di dare delle risposte, anche attraverso degli esempi, e di fornire utili strumenti metodologici di marketing e di analisi territoriale.

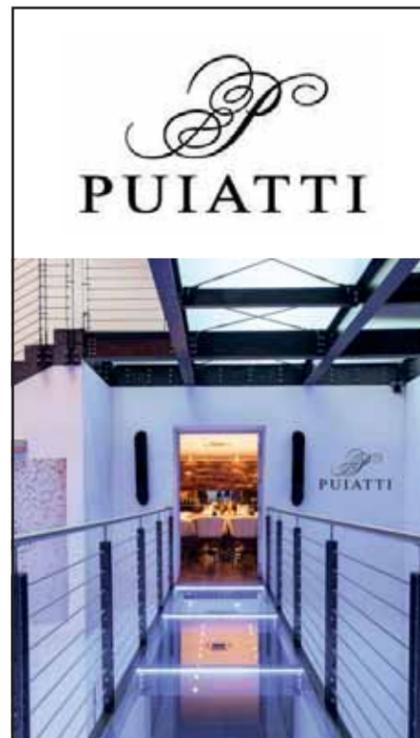
Per ulteriori dettagli scrivetece al seguente indirizzo MAIL:

[info@rivistatastevin.it](mailto:info@rivistatastevin.it)

Certi che apprezzerete questa importante iniziativa.  
Cordiali saluti.

Annibale Toffolo

VIN VENETO s.a.s. di Toffolo Annibale & C. - Via S. Margherita, 44 - 31100 TREVISO (TV) - Tel. 0422 1747090  
Partita IVA 00606400265 - C/C Postale n.13005319 - E-mail: [info@rivistatastevin.it](mailto:info@rivistatastevin.it) - [www.rivistatastevin.it](http://www.rivistatastevin.it)



Rigore, progettualità, fantasia e poesia: i valori alla base dello stile Puiatti. Fedele ai propri principi, propone vini di grande eleganza, non affinati in legno (NO OAK AGED WINES), che esprimono la pura essenza del vitigno.

#### I NOSTRI VINI

Ribolla Gialla  
Sauvignon Blanc  
Friulano  
Pinot Grigio  
Traminer

ORARI DI APERTURA VINOTECA  
da Lunedì a Venerdì  
9.00 - 13.00 / 14.00 - 18.00

**Puiatti**  
Località Zuccole n. 4  
34076 Romans d'Isonzo (GO)  
T +39 0481 909608 - Fax +39 0481 950512  
e-mail: [puiatti@puiatti.com](mailto:puiatti@puiatti.com)  
[www.puiatti.com](http://www.puiatti.com)



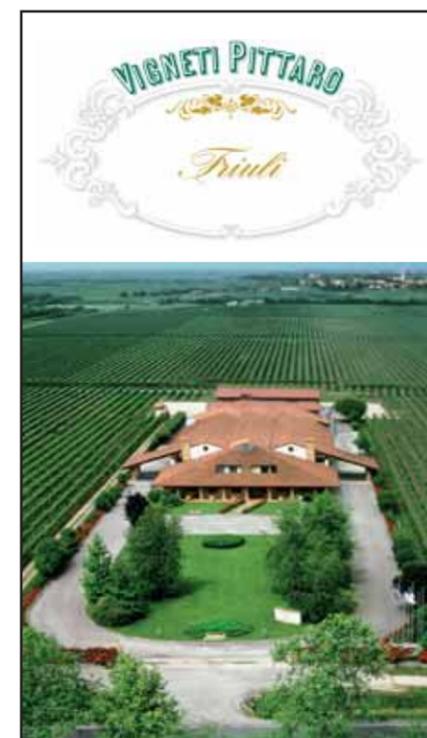
La nuova cantina Forchir, inaugurata nel 2018, è un'astronave immersa nei vigneti; nel segno del rispetto totale per l'ambiente, autoproduce energia esclusivamente da fonti rinnovabili.

#### I NOSTRI VINI

*Ethos da vitigni resistenti...oltre il biologico*  
Prosecco extra dry  
Ribolla Gialla charmat lungo  
Moscato Rosa spumante dolce  
Traminer Aromatico  
Pinot Grigio, Chardonnay, Ribolla Gialla  
Maraveis Pinot Bianco, Friulano  
Sauvignon, Cabernet sauvignon  
Merlot, Refosco dal peduncolo rosso  
Pinot Nero, Refoscon

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Venerdì  
8.30 - 12.00 / 13.30 - 17.30  
Sabato 9.00 - 12.00

**FORCHIR VITICOLTORI IN FRIULI**  
Località Casali Bianchini, 2  
33030 Camino al Tagliamento (UD)  
Tel.0432/821525  
[forchir@forchir.it](mailto:forchir@forchir.it)  
[www.forchir.it](http://www.forchir.it)



Siamo in Friuli, nelle Grave, dove la vite vive sui sassi. Caldo di giorno, caldo di notte. Di fronte a noi le mitiche Frece Tricolori, coi loro acrobatici arabeschi in cielo. Qui nasce il vino e lo spumante metodo classico.

E non dimentichiamo il museo del vino e del vetro: uno dei più belli d'Italia.

#### I NOSTRI VINI

*Spumanti*  
(metodo classico da 3 a 6 anni di affinamento)  
Brut - Ribolla gialla - Pink

#### I fermi

Chardonnay Mousquè - Manzoni - Friulano  
Sauvignon - Refosco p.r. - Cabernet  
Agresto (blend 5 anni) - Merlot

ORARI DI APERTURA  
Dal Lunedì al Sabato  
8:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00  
Domenica e festivi chiusi.

**Vigneti Pietro Pittaro**  
Via Udine, 67 - 33033 Codroipo (UD)  
Tel. 0432 904726  
[info@vignetiipittaro.com](mailto:info@vignetiipittaro.com) - [www.vignetiipittaro.com](http://www.vignetiipittaro.com)

**BROJLI**  
VINI AQUILEIA



L'azienda si è sviluppata nel contesto storico dei territori di Aquileia, dove la cultura del vino ha radici antiche. La nostra è una proposta che unisce tipicità e modernità: vini giovani, freschi, profumati, nobili nella loro semplicità.

**I NOSTRI VINI**

Friulano, Pinot Bianco,  
Chardonnay, Riesling,  
Pinot Grigio, Merlot,  
Cabernet Franc, Refosco d.p.r.,  
Verduzzo Passito,  
Ribolla Gialla Brut

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Sabato  
10.00 - 12.30 / 16.00 - 19.30  
domenica 10.00 - 12.30

**Vini Brojli Fattoria Clementin**  
Località Beligna 30/D  
33051- Aquileia (UD)  
vinibrojli@gmail.com  
www.vinibrojli.it

**Podere Gelisi**  
VIGNETI E CANTINA



Il Podere Gelisi è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare, fondata da Antonio Gelisi nel 1961 e condotta dal figlio Sergio assieme alla moglie Marzia e ai figli Jessica, Deborah e Francesco. Situato a San Quirino, nella zona delle Grave del Friuli, il punto vendita è immerso nei vigneti di proprietà. La famiglia Gelisi è a disposizione per degustazioni e visite guidate.

**I NOSTRI VINI**

Cabernet Franc, Merlot,  
Refosco dal Peduncolo Rosso  
Chardonnay, Pinot Grigio,  
Friulano, Traminer Aromatico,  
Sauvignon Verduzzo, Moscato Giallo,  
Moscato Rosa Spumante  
Prosecco Frizzante,  
Prosecco Spumante Brut

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Venerdì  
8.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00  
Sabato 8.00 - 12.00

**Podere Gelisi**  
Via Pola, 5/1  
33080 San Quirino (PN)  
Tel. (+39)0434.91051/919409  
Fax (+39)0434.917916  
sergio.gelisi@virgilio.it - www.gelisi.it

**EUGENIO  
COLLAVINI**



Nel nostro negozio potrete trovare tutti i vini più iconici della nostra azienda: dai vitigni autoctoni agli internazionali, passando per i pluripremiati uvaggi e le rinomate bollicine.

**I NOSTRI VINI**

Ribolla Gialla, Friulano,  
Pinot Grigio, Chardonnay,  
Sauvignon, Prosecco,  
Refosco d.P.R., Cabernet,  
Merlot, Schioppettino,  
Pignolo

ORARI DI VENDITA  
Martedì: 10.30 - 13.00 / 15.30 - 21.00  
Da Mercoledì a Domenica: 10.30 - 22.30  
Lunedì Chiuso

**Eugenio Collavini Viticoltori S.r.l.**  
Via della Ribolla Gialla 2  
33040 Corno di Rosazzo (UD)  
t. +39 0432 753222  
m.collavini@collavini.it  
www.collavini.it

**BERTANI**  
VITIVINICOLTORI DAL 1887



Marchio storico del vino italiano, Bertani è una cantina unica, con una precisa identità, che ha mantenuto, nel corso degli anni, il proprio stile e il proprio modo di produrre. Per Bertani la devozione alla tipicità è un valore fondamentale nel rispetto del territorio e del consumatore finale.

**I NOSTRI VINI**

Amarone  
Valpolicella  
Ripasso  
Secco Bertani  
Soave

ORARI DI APERTURA VINOTECA  
Dal Lunedì al Venerdì  
9.00 - 12.30 / 15.00 - 19.00  
Sabato 10.00 - 17.00

**Bertani**  
Via Asiago, 1  
37023 Grezzana (VR) - Italia  
Tel. +39 045 8658444  
Fax +39 045 8658400  
bertani@bertani.net - www.bertani.net

**GUERRIERI RIZZARDI**



Storica Azienda con sede sul Lago di Garda che produce vini di alta qualità. Anche la tenuta di Negar, con la Villa Rizzardi immersa nello spettacolare giardino monumentale di Pojega, ha il suo punto vendita dove è possibile degustare ed acquistare tutta la rosa dei prodotti e dove vengono organizzate piacevoli visite guidate.

**I NOSTRI VINI**

Valpolicella  
Bardolino  
Soave  
dalle zone classiche

ORARI DI VENDITA  
da Aprile a Ottobre:  
aperto tutti i giorni  
dalle 10.00 alle 18.30  
da Novembre a Marzo:  
aperto da Lunedì a Venerdì  
dalle 8.30 alle 17.00

**Guerrieri Rizzardi Azienda Agricola**  
Strada Campazzi, 2  
37011 Bardolino- VR  
Tel. 045 7210028  
mail@guerrieri-rizzardi.it  
www.guerrieri-rizzardi.it

**CANTINA DI CUSTOZA**  
- 1968 -



Azienda leader nella vinificazione del Custoza doc. Nel suo percorso ha saputo ampliare la proposta di vini del territorio; vini fermi, frizzanti e spumanti. Possiamo contare su una superficie a vigneto che va dal Lago di Garda, fino all'abitato di Custoza passando attraverso le colline moreniche gardesane.

**I NOSTRI VINI**

Custoza doc  
Bardolino doc  
Bardolino Chiaretto doc  
Valpolicella doc  
Lugana doc  
Soave doc  
Corvina doc  
E altri i vini della zona

ORARI DI APERTURA  
Orario Estivo  
8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00  
Orario Invernale  
orario estivo0 e 14.30 - 18.30

**Cantina di Custoza**  
Via Staffalo, 1  
37066 Sommacampagna (VR)  
Tel 045 516200  
info@cantinadicustoza.it

**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA  
PROSECCO SUPERIORE DOCG



Graziano Merotto, titolare e fondatore dell'azienda situata a Col San Martino, proprio nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore Docg, è stato fin dagli anni 70 tra i pionieri della qualità. Il punto vendita ospitato all'interno di un antico casale ristrutturato si trova in uno dei paesaggi più suggestivi dell'intera area e offre la possibilità di degustare un calice dei vini Merotto ma anche di fare una passeggiata tra i vigneti, tenuti come giardini.

#### I NOSTRI VINI

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore brut Integral millesimato 2018  
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Rive di Col S. Martino brut millesimato 2018 Cuvée del Fondatore Graziano Merotto  
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore brut Baretta  
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore extra dry Castè millesimato 2018  
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore extra dry Colbello  
Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore dry La Primavera di Barbara millesimato 2018  
Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze dry  
Vino Spumante Extra Brut Le Fare  
Vino Spumante Rosé Grani di Nero brut con 100% pinot nero  
Vino Rosso Dogato Cabernet Sauvignon 2015

ORARI DI APERTURA WINE SHOP  
da Lunedì a Venerdì 9.30 - 12.30 / 14.30 - 18.30  
Sabato 9.00 - 18.00 orario continuato  
La domenica le degustazioni sono possibili solo su prenotazione alla mail [wineshop@merotto.it](mailto:wineshop@merotto.it)

**Merotto Spumanti Cantina**  
Via Scandolera, 21 - 31010 Col San Martino (TV)  
Tel. 0438/989000 - [merotto@merotto.it](mailto:merotto@merotto.it)  
**Merotto Spumanti Wine Shop**  
Piazza Rovere, 16 - 31010 Col San Martino (TV)  
Tel. 0438/898090 - [wineshop@merotto.it](mailto:wineshop@merotto.it)

**Col Vetoraz**  
VALDOBBIADENE



Assecondare e rispettare i cicli della natura dandole voce nella sua integrità è la missione di Col Vetoraz per ritrovare nel calice tutte le declinazioni di equilibrio ed armonia che la vite sa donare.

#### I NOSTRI VINI

**Spumanti**  
Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze  
Valdobbiadene DOCG Millesimato dry  
Valdobbiadene DOCG Dosaggio Zero  
Valdobbiadene DOCG Extra Dry  
Valdobbiadene DOCG Brut  
Valdobbiadene DOCG Tresiese

**Rosati**  
Brut Rosa Dodici Lune

ORARI SALA ACCOGLIENZA  
da Lunedì a Venerdì  
9.00-12.00 / 14.00-18.00  
Sabato, Domenica e festivi  
9.00-13.30 / 14.30-18.30

**Col Vetoraz Spumanti S.r.l.**  
Strada delle Treziese, 1  
31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)  
Tel. +39.0423.975291  
Fax +39.0423.975571  
[info@colvetoraz.it](mailto:info@colvetoraz.it) - [www.colvetoraz.it](http://www.colvetoraz.it)

**ADAMI**



In una cornice familiare e di pregio, Adami ha il piacere di accogliere i propri ospiti nella sala di degustazione dove possono essere assaggiati ed acquistati tutti i vini Adami. Per i più curiosi ed appassionati, offriamo la possibilità non solo di degustare i nostri vini, ma anche di passeggiare tra i filari dello storico Vigneto Giardino, e scoprire il processo di vinificazione, attraverso visite guidate realizzabili tutto l'anno.

#### I NOSTRI VINI

SUL LIEVITO Valdobbiadene DOCG frizzante a fermentazione in bottiglia  
COL CREDAS Valdobbiadene DOCG Rive di Farra di Soligo brut  
BOSCO DI GICA Valdobbiadene DOCG brut  
GARBEL Prosecco di Treviso DOC brut  
DEI CASEL Valdobbiadene DOCG extra dry  
VIGNETO GIARDINO Valdobbiadene DOCG Rive di Colbertaldo Asciutto  
Cartizze Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze dry

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Venerdì  
9.00 - 17.00  
Sabato 9.00 - 13.00

**Adami**  
Via Rovede, 27 - 31020 Colbertaldo di Vidor (TV)  
Tel.0423 982110 - Fax 0423 982130  
[www.adamispumanti.it](http://www.adamispumanti.it)  
[welcome@adamispumanti.it](mailto:welcome@adamispumanti.it)



Taste VIN / Wine shop in cantina

**VAL D'OCA**  
VALDOBBIADENE



Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca sorge nella fascia collinare fra Asolo e Conegliano, ai piedi delle Prealpi Trevigiane. Costituita nel 1952, rappresenta oggi un'importante realtà enologica, locale e nazionale. I 600 Soci viticoltori - 973 ettari di vigne - condividono un progetto aziendale importante unendo all'esperienza e alla tradizione l'impulso all'innovazione e agli investimenti nelle tecnologie produttive, per offrire al consumatore un vino di qualità che sia espressione del territorio e controllato in una produzione unica, "dalla vite alla bottiglia".

#### I NOSTRI VINI

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg  
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg  
Asolo Prosecco Superiore Docg  
Prosecco Doc  
Spumante Pinot Nero Rosato  
Marzemino

ORARI DI APERTURA WINE CENTER  
da Lunedì a Venerdì 8:00 - 12:00 / 15:00 - 19:00  
Sabato 8:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00  
Domenica 9:00 - 13:00 / 14:00 - 18:00

**Val D'Oca srl**  
Via per San Giovanni 45  
31049 Valdobbiadene  
[www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)  
[info@valdoca.com](mailto:info@valdoca.com)

Taste VIN / Wine shop in cantina

**COL SANDAGO**



Azienda vitivinicola con vigneti situati in Col Sandago (nel cuore della Conegliano Valdobbiadene DOCG comune di Susegana). Tra gli altri vini dell'azienda spicca il Wildbacher, vino rosso di grande personalità ottenuto dall'omonimo vitigno di origine austriaca (Stiria) e presente da lungo tempo unicamente in questa zona con i suoi 3 ettari e mezzo unici al mondo.

#### I NOSTRI VINI

"Undici" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Susegana Dry  
"Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut  
"Case Bianche" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry  
Wildbacher, IGT dei colli Trevigiani, vino rosso Wildbacher in purezza, biotipo di Col Sandago Camoi, IGT delle Venezie, vino rosso Wildbacher Brut Rosé, vino spumante rosato IGT  
Wildbacher Metodo Classico, vino spumante brut rosato  
VSQ da uve Wildbacher in purezza  
Dagoberthus Passito di Wildbacher IGT del Veneto  
"Antico" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, frizzante rifermentato in bottiglia  
"Nature" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Susegana Brut Nature

ORARI DI VENDITA  
da Martedì a Venerdì  
dalle 8.30-12.30 e dalle 15.00-19.00  
Lunedì dalle 15.00-19.00  
Sabato dalle 8.30-12.30

**Col Sandago**  
Via Barriera 41 - 31058 Susegana (Tv)  
Tel 0438/64468  
[info@colsandago.it](mailto:info@colsandago.it)  
[www.colsandago.it](http://www.colsandago.it)

(nome: Col Sandago)

**Nani Rizzi**  
VALDOBBIADENE



L'Azienda Agricola Nani Rizzi ha una tradizione lunga tre generazioni. L'opera iniziata dal nonno Giovanni, da tutti chiamato "Nani Rizzi", e continuata poi dal papà Ergi viene oggi portata avanti dal figlio Denis con una passione per la vite ed il territorio immutata nel tempo. Le preziose uve Glera delle colline di Valdobbiadene sono il punto di partenza per un processo di vinificazione che deve la sua alta qualità all'unione tra tecniche tradizionali e innovazioni tecnologiche.

Valdobbiadene docg Cartizze  
Valdobbiadene docg Millesimato Dry  
Valdobbiadene docg Cuvée Extra Dry  
Valdobbiadene docg Extra Dry  
Valdobbiadene docg Brut  
Valdobbiadene docg Millesimato Brut

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Sabato 9.00 - 18.30  
Domenica 9.30 - 13.30

**NANI RIZZI AZ.AGR. DI SPAGNOL DENIS**  
Via Stanghe 22  
31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423 900645  
[info@nanirizzi.it](mailto:info@nanirizzi.it) - [www.nanirizzi.it](http://www.nanirizzi.it)



Innovare per consolidare un progetto di convivialità, con il vino di Toblino che scandisce il susseguirsi dei sapori, che vengono proposti nella nostra Hosteria, dove lo Chef 'Seba' mette in tavola una giusta consuetudine trentina, coinvolgendo artigiani del gusto, per una cucina gustosa.

#### I NOSTRI VINI

Vino Santo Trentino D.o.c.  
Nosiola Vigneti Delle Dolomiti I.g.t.  
L'ora Nosiola Selezione L'ora I.g.t.  
Largiller Nosiola Vigneti Delle Dolomiti I.g.t.  
Gewurztraminer Trentino D.o.c., Kerner Trentino D.o.c.  
Pinot Grigio Trentino D.o.c. Bio, Sauvignon Trentino D.o.c. Bio  
Müller Thurgau Trentino D.o.c., Riesling Renano Trentino D.o.c.  
Chardonnay Trentino D.o.c. Bio  
Moscato Giallo Trentino D.o.c. Bio, Rebo Trentino D.o.c.  
Teroldego Vigneti Delle Dolomiti I.g.t. Bio  
Elimaró Vigneti Delle Dolomiti I.g.t.  
Pinot Nero Trentino D.o.c. Bio, Lagrein Trentino D.o.c.  
Cabernet Trentino D.o.c. Bio, Merlot Trentino D.o.c.  
Schiava Trentino D.o.c., Schiava Vigneti Delle Dolomiti I.g.t.  
Kretzer Trentino D.o.c. Bio  
Goldtraminer Vigneti Delle Dolomiti I.g.t.  
Antares Brut Metodo Classico Trento D.o.c.  
Antares Brut Nature Metodo Classico Trento D.o.c.  
Antares Rose' Metodo Classico Trento D.o.c.

#### ORARI RISTORANTE:

domenica e lunedì 12 - 14, da martedì a sabato 12 - 14 / 19-22

#### ORARI WINE BAR:

domenica e lunedì 10 - 19, da martedì a sabato 10 - 2

#### ORARI SELLING POINT:

da lunedì a sabato 8.00 - 12.30 / 14.00 - 19.00.

Domenica 9.00 - 12.30 / 14.00 w 19.00

#### Osteria e Selling point Toblino

Via Garda 3 Fraz. Sarche 38076 Madruzzo (TN)  
CANTINA: Tel. 0461 564168 - marketing@toblino.it  
HOSTERIA: Tel. 0461 561113 - hosteria@toblino.it  
www.toblino.it



Cantina di La-Vis è da sempre tra i protagonisti dell'enologia di qualità in Trentino. Fondata nel 1948, è situata nell'omonimo borgo nel cuore delle Colline Avisiane, dove il torrente Avisio scende dalle vette con l'impepetuosità caratteristica della natura di questo splendido scenario naturale.

Nella Vinoteca collocata nel cuore della Cantina, si possono degustare tutti i vini, assaggiare prodotti del territorio, partecipare a corsi e degustazioni, acquistare regali e prelibatezze locali.

#### I NOSTRI VINI

Spumanti TrentoDoc  
Vini Trentino DOC

#### ORARI DI APERTURA VINOTECA

da Lunedì a Sabato  
9:00-13.00/15.00-19:00

#### Cantina di La-Vis e Valle di Cembra

Via del Carmine 7  
38015 Lavis (Trento)  
Tel. 0461-440150  
cantina@la-vis.com  
vinoteca.lavis@la-vis.com - www.la-vis.com



Fondata nel 1895 da RE\_gina ed isi\_DORO da cui il nome REDORO. L'Azienda di natura artigianale rimane legata alla tradizione, ma si rivolge dinamicamente agli sviluppi del mercato. La passione e i segreti per creare l'olio extra vergine REDORO 100% italiano, vengono passati di padre in figlio da oltre 100 anni, portando a metà degli anni 90 al passaggio da realtà produttiva locale a realtà nazionale ed internazionale.

#### I NOSTRI PRODOTTI

Olio extra vergine di oliva  
Dop Veneto Valpolicella e Dop Garda  
Olio extra vergine di oliva Bio  
Olio extra vergine di oliva 100% italiano  
Sott'oli  
Linea cosmesi a base di olio extra vergine di oliva  
Dop Garda e vino Amarone  
Vini tipici del territorio  
(Soave, Custoza, Valpolicella, Amarone, Recioto)

#### ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato  
8.30-12.30 / 15.00-19.00

#### Redoro Srl - Frantoi Veneti

Via Marconi, 30  
37023 Grezzana (VR) - ITALY  
Tel. +39 045.907622  
Fax +39 045.908048



## AI GALLI



Una lunga storia d'amore per la terra, di integrazione con il territorio e di infinito rispetto per la natura e per i suoi frutti. Questa è la filosofia Ai Galli nel mondo del vino, che quotidianamente si rinnova e rinforza attraverso la creazione di prodotti che rispecchino i più nobili valori dell'eleganza, dell'equilibrio e del rispetto per la tipicità.

#### I NOSTRI VINI

Lison Classico DOCG,  
Tai, Pinot Grigio,  
Chardonnay, Verduzzo,  
Prosecco, Ribolla Gialla,  
Cabernet Franc, Refosco P.R.,  
Malbec, Merlot, Pinot Nero

#### ORARI DI APERTURA

da Lunedì a Sabato:  
8.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00  
Luglio e Agosto chiuso il Sabato pomeriggio.  
Visite guidate e tour degustazione su prenotazione.

#### "Ai Galli" Azienda Agricola

Via Loredan, 28  
30020 Pramaggiore - VE  
Tel. 0421 799314  
info@aigalli.it  
www.aigalli.it



## BEATO BARTOLOMEO BREGANZE



Ai piedi dell'Altopiano di Asiago, si estende il territorio della Doc Breganze. La Cantina Beato Bartolomeo da Breganze, fondata nel 1950, accoglie visitatori e clienti nei due negozi di Breganze e Schio dove vengono proposti alcuni tra i migliori vini di questo territorio, frutto di infinita passione, tanta esperienza, amore per la tradizione ma anche forte spinta all'innovazione.

#### I NOSTRI VINI

Spumante Vespaiolo Metodo Classico  
Millesimato Bosco Grande  
Chardonnay Doc Superiore Bosco Grande  
Merlot Doc Riserva Bosco Grande  
Cabernet Doc Riserva Bosco Grande  
Kilò Cabernet Doc Riserva  
Vespaiolo Doc Superiore Savardo  
Pinot Grigio Doc Superiore Savardo  
Pinot Nero Doc Superiore Savardo  
Merlot Doc Superiore Savardo  
Cabernet Doc Superiore Savardo  
Spumante Vespaiolo Doc Extra Dry  
Torcolato Doc Breganze

#### ORARI DI APERTURA

da Lunedì a Sabato:  
8.30 - 12.30 / 15.00 - 19.00

#### Cantina Beato Bartolomeo da Breganze S.C.A.

Via Roma, 100 - 36042 Breganze (VI)  
Tel. 0445 873112 - Fax 0445 874516  
info@cantinabreganze.it  
www.cantinabreganze.it

#### Negozi di Schio

Via Vicenza 57/a - 36015 Schio (VI)  
Tel. 0445 513632



Abitiamo in un'antica terra vocata alla viticoltura, sin dall'epoca romana e della Serenissima; tra i cru più interessanti del trevigiano. I nostri ospiti hanno la possibilità di degustarli durante le visite guidate del Castello. Quest'ultimo è una delle più caratteristiche testimonianze della cultura rurale nella società veneta, e la sua immagine è presente sulle etichette dei nostri vini. A partire da Villa Giustinian - il nostro fiore all'occhiello, ispirato ai grandi vini bordolesi.

#### I NOSTRI VINI

VILLA GIUSTINIAN Rosso IGT Veneto  
ROSSO DELL'ARNASA Merlot DOC Piave  
RABOSO DELL'ARNASA Raboso DOC Piave  
BIANCO DELL'ARNASA Chardonnay DOC Venezia  
MANZONI BIANCO IGT Veneto  
PINOT GRIGIO DOC Venezia  
CHARDONNAY DOC Venezia  
MERLOT DOC Piave  
CABERNET DOC Piave  
BARONessa ISABELLA Spumante Brut  
PATRIARCA Spumante Extra-Dry  
PROSECCO BRUT DOC Treviso  
PROSECCO EXTRA-DRY DOC Treviso  
ILARIA Passito

#### ORARI DI APERTURA

Dal Lunedì al Sabato  
8:30 - 12:30 / 14:00 - 18:30

#### Castello di Roncade

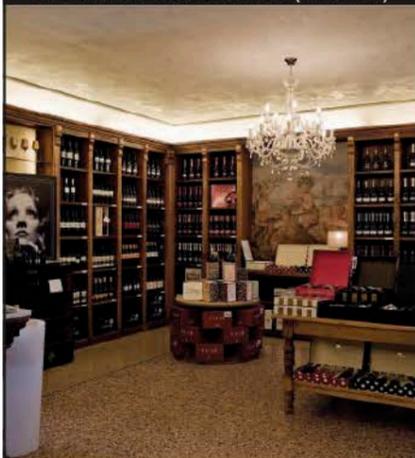
via Roma, 141 | 31056 Roncade - Treviso  
T. +39 0422 708736  
castellodironcade.com



ANNO 1622

VILLA SANDI

CROCETTA DEL MONTELLO (TREVISO)



Ai piedi delle colline dell' Asolo-Montello, Villa Sandi accoglie i visitatori per tour guidati nella seicentesca villa di scuola palladiana sede e simbolo dell'azienda e nelle suggestive cantine sotterranee.  
La Bottega è adiacente la villa.

INOSTRI VINI

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
Asolo Prosecco Superiore DOCC  
Prosecco DOC  
IL Fresco rosé, Manzoni Bianco  
Corpore  
(Merlot, Montello-Colli Asolani DOC)  
Filio  
(Cabernet, Montello-Colli Asolani DOC)  
Marinali Raboso  
Opere Trevigiane Spumante Metodo Classico  
Inoltre, linea cosmesi Villa Sandi,  
derivata ed ispirata dal rosso Corpore

ORARI DI APERTURA  
Dal Lunedì al sabato  
9.00-13.00 / 15.00-19.30

Bottega del Vino Villa Sandi  
Via Erizzo 113/A  
31035 Crocetta del Montello (TV)  
Tel. 0423.860916  
info@villasandi.it  
botteginocrocetta@villasandi.it

VALDOBBIADENE (TREVISO)



Nel cuore delle colline del Valdobbiadene Prosecco DOCC, la Bottega del Vino accoglie gli ospiti nel verde di un parco che ospita anche la Locanda Sandi. Intorno, vigneti a perdita d'occhio disegnano i pendii delle colline.

INOSTRI VINI

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
Asolo Prosecco Superiore DOCC  
Prosecco DOC  
IL Fresco rosé, Manzoni Bianco  
Corpore  
(Merlot, Montello-Colli Asolani DOC)  
Filio  
(Cabernet, Montello-Colli Asolani DOC)  
Marinali Raboso  
Opere Trevigiane Spumante Metodo Classico  
Inoltre, linea cosmesi Villa Sandi,  
derivata ed ispirata dal rosso Corpore

ORARI DI APERTURA  
Da Martedì a domenica  
10.30-18.30

Bottega del Vino Villa Sandi  
Via Tessere, 3  
Tel. 0423.976299  
31049 Valdobbiadene (TV)  
info@villasandi.it  
botteginovaldobbiadene@villasandi.it

CORTINA D'AMPEZZO (BELLUNO)



Nel centralissimo Largo delle Poste La Bottega del Vino Villa Sandi di Cortina d'Ampezzo è anche oyster bar, degustazione di vini accompagnate da prosciutto e finger food.

INOSTRI VINI

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCC  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
Asolo Prosecco Superiore DOCC  
Prosecco DOC  
IL Fresco rosé, Manzoni Bianco  
Corpore  
(Merlot, Montello-Colli Asolani DOC)  
Filio  
(Cabernet, Montello-Colli Asolani DOC)  
Marinali Raboso  
Opere Trevigiane Spumante Metodo Classico

ORARI DI APERTURA  
tutti i giorni  
10.00-15.00 / 18.00-22.00

Bottega del Vino Villa Sandi  
Largo delle Poste 30  
32043 Cortina d'Ampezzo (BL)  
Tel. 0436.866629  
info@villasandi.it  
www.vvillasandi.it



Le Magnolie



Le Magnolie è pronta a farvi assaporare l'esperienza dei Vini del Piave in tutte le loro varietà di esecuzione, dal frizzante al tranquillo, dagli Spumanti al neo-arrivato Biologico, con l'obiettivo di riconoscere la passione per la cantina attraverso i nostri prodotti.

INOSTRI VINI

prosecco spumante Doc  
Treviso Extra Dry "CROP" Bio,  
Pinot Grigiodelle Venezie Doc "SASS" Bio,  
Cabernet Trevenezie Igt "SEC" BIO,  
Prosecco Spumante Doc Treviso,  
Extra Dry "Le Magnolie",  
Manzoni Bianco IGT Veneto "Le Magnolie"  
Cabernet Igt Veneto "Le Magnolie"  
Raboso Igt Veneto "Le Magnolie"  
Rosato Spumante Extra Dry "Mattia"  
Rosato Spumante Extra Dry "Patty"

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Venerdì  
8.30 - 12.30 / 14.30 - 18.30  
Sabato 8.30 - 12.00 / 14.00 - 17.00  
Domenica e festivi chiuso

Lorenzon Srl  
Via San Romano 122  
31040 Negrizia di Ponte di Piave (TV)  
tel +39.0422.754090  
info@vinilorenzon.com  
www.vinilemagnolie.com



ORNELLA MOLON  
CAMPO DI PIETRA



Nel cuore della Doc Piave e Doc Venezia si trova il Wine Shop Ornella Molon dove scoprirete i vini ORNELLA MOLON e i vini dell'azienda friulana di famiglia VIGNA TRAVERSO. Anni di tradizione vinicola, passione per la propria terra e produzione di vini di alta qualità.

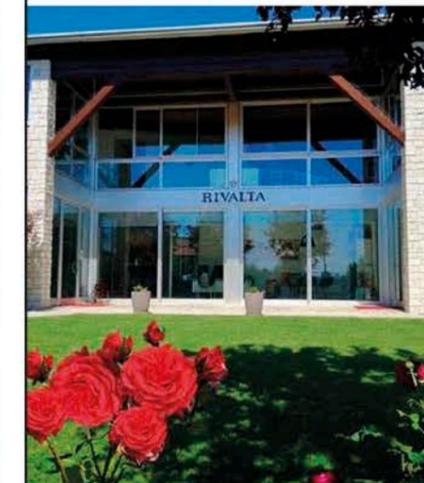
Venite a degustare i nostri vini nella cantina Molon! Proponiamo vini invecchiati in legno come: Malanotte, Vite Rossa, Rosso Di Villa e Raboso Riserva, vini aromatici come il Traminer e gli spumanti tra cui il Prosecco ed il Pinot Brut.

INOSTRI VINI

Prosecco Spumante Extra Dry Doc Treviso  
Prosecco Spumante Brut Doc Treviso  
Pinot Grigio Doc Venezia  
Vite Bianca IGT Veneto  
Merlot Doc Piave  
Vite Rossa Riserva (Blend Merlot,  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)  
Raboso Doc Piave, Malanotte DOCC Piave  
Rosso di Villa Doc Piave

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Sabato  
8.30 - 12.30 / 14.30 - 19.00  
Domenica 9.30 - 12.00

Ornella Molon  
Via Risorgimento, 40  
Loc. Campo di Pietra, Salgareda (TV)  
info@ornellamoln.it  
ornellamoln.com  
0422 80 48 07



"Se il vino non fosse una cosa importante, Gesù non gli avrebbe dedicato il suo primo miracolo".  
Questa è la nostra filosofia.  
Passa a trovarci !!!

INOSTRI VINI

Valdobbiadene DOCC Tranquillo  
Valdobbiadene DOCC Frizzante  
Valdobbiadene DOCC Brut  
Valdobbiadene DOCC Extra Dry  
Valdobbiadene DOCC Millesimato dry  
Valdobbiadene DOCC  
Superiore di Cartizze  
Brut Rosé

ORARI DI APERTURA  
da Lunedì a Venerdì 9.00-18.00  
Sabato 9.00-16.00

Dea Società Agricola S.S.  
Vicolo Longher, 3/C  
31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)  
Tel. 0423.971017 - Fax 0423.905031  
info@dearivalta.it  
www.dearivalta.it



BARBARA ZUCCHETTI GROUP



# VIVO ITALIAN TASTE OF LIFE

VIENI A SCOPRIRE I NOSTRI PUNTI VENDITA A:  
CAMPODIPIETRA - MEOLO - PRAMAGGIORE  
JESOLO - TORRE DI MOSTO - PORTOGRUARO  
MOTTA DI LIVENZA - RONCADE

[vivocantine.it](http://vivocantine.it)

