

Fabio Bruno

www.vinoamoremio.it

facebook: Fabio Bruno

Pagina facebook : vino amore mio



UN VINO DI PAROLE

-Buongiorno, cosa posso servirle?- /-Un vino di parole grazie.- / - Le vuole scritte o ascoltate? - / - Scritte grazie. Con cosa le posso accompagnare? - / - Direi che con un calice di Ortrugo dei colli piacentini D.O.C. vino secco, bianco fruttato e floreale non molto strutturato, si abbina molto bene con il brano leggero e scorrevole. Se lei preferisce, in alternativa, proporrei uno spumante charmat Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G.; potrebbe fare al caso suo. Si accomodi e buona lettura. - /

INCOMPRESA

Luisa è seduta sul divano mentre fissa un calice di vino rosso, contemplandolo con una lunga e profonda riflessione. Sulla poltrona alla sua sinistra, sua figlia mentre è



intenta a digitare sul portatile, guarda di sottocchi con timore la mamma e pensa – Quando fissa qualcosa, di solito parte con qualche sua massima. Meglio che mi alzi prima che..- e non fa in tempo a concludere il pensiero che Luisa attacca con la manfrina – Marisa lo sai che la mamma ha un altro amore? Te ne vorrei parlare, hai un minuto?-

Marisa tenta di inventare qualche scusa ma sa benissimo che è impossibile svignarsela – Màm, dai.. non voglio sapere delle tue crisi di mezza età, scusa eh, ma parlarmi del tuo amante non mi sembra opportuno. –

Luisa appoggia i gomiti sulle proprie gambe, porta davanti a sé le mani unendole a mo' di preghiera infilando il naso nella fessura e con voce impostata esclama – ti prego, non mi bloccare sottolineando la tua solita svogliata attenzione, perché voglio renderti conto di ciò che sta succedendo. –

Marisa acconsente allargando le braccia sospirando - Ok Màm, dimmi di questo tuo, Tuo Amore – Poi gli occhi vertono al soffitto.

- Marisa, sappi che me lo ha fatto conoscere tuo padre conquistandoci con la sua eleganza, raffinatezza. E' sempre stato un motivo di convivialità in questa casa da molti anni. -

La figlia sgrana gli occhi e sul tavolino dinanzi a se posa il notebook - Siete impazziti tutti e due? E poi perché lo dici a me? –

- Ormai hai ventun anni, ma ti comporti come una ragazzina di quindici; non ti sei mai chiesta se io e papà abbiamo degli interessi particolari, oltre a quello di starti dietro come una balia? –

- Ah bene! Non voglio sapere dei vostri “interessi particolari”. Parlane con le tue amiche di queste cose. Anzi no! Tienilo per te, dato che coinvolge anche papà! –

- Interessa anche te dato che vogliamo andare via dalla città. Devo assecondare le mie esigenze non ne posso fare a meno. Tuo padre è l'unico che mi capisce quando ho di fronte il mio nuovo amore e mi abbandono al suo profumo intenso e delicato per poi conquistarmi con il calore avvolgente che mi riempie il petto, scede fino allo stomaco e... –

Marisa la interrompe alzandosi per poi portare le mani sulle orecchie in un gesto istintivamente infantile - Basta mamma, pure i particolari mi vuoi raccontare?-

Sto parlando di me, papà e del Montello Rosso. - alzando e agitando il bicchiere davanti gli occhi esterrefatti della figlia.

- Ah, allora è tutto chiaro.. Sono contenta per voi che ravvivate il rapporto con papà che si traveste con un mantello rosso da Superman!?! Non ne voglio sapere. Non con me ti devi fidare. Sono tua figlia! E cosa c'entra andarsene via di città? -



Luisa si alza dal divano e facendo attenzione a mantenere in equilibrio il bicchiere impugnandolo sul punto più largo del calice, distende le braccia lungo i fianchi in segno di sconforto, nello stesso momento però, ha quell'amorevole sorrisino che solo le mamme sanno fare.

– Marisa, l'ho chiamato Montello rosso perché è quello che ho in mano, ma potrei chiamarlo in qualsiasi altro modo, Barolo o Chardonnay, il fatto è che sono estasiata da questa bevanda, al punto che con tuo padre abbiamo deciso di vendere la casa, comprare una cascina e produrre questo nettare che ci fa sognare. Sarebbe un'opportunità unica che farebbe bene a tutti e tre. Andremmo a stabilire un rapporto con i beni materiali in modo totalmente diverso. I nostri sforzi non saranno più incentrati solo su noi stessi bensì verso la terra, la vite, il vino. Produrre vino sarà faticoso ma ci approprieremo del nostro tempo, dato che per vinificare bene, ci vogliono lunghi tempi e infinita pazienza.

Avremmo modo di pensare senza snervarci per trovare parcheggio. Niente più nevrosi per insignificanti rapporti con altre schegge impazzite come noi, al punto dal non riconoscersi neanche più come Persone. Fidati, ci farà bene. -

Marisa rinviene e imposta la solita aria spocchiosa – Noto che la crisi di mezza età è ormai in stato avanzato, ma ti prego mamma, posa il bicchiere! –

Fabio Bruno

Argomenti citati :

- La degustazione
o esame olfattivo (bouquet olfattivo)
o esame gusto-olfattivo (alcolicità, acidità, corposità, persistenza, stato evolutivo, ecc.)
- L'influenza del vino sulle persone ovvero la psicologia del vino e del cibo
o Rapporto tra l'emotività e le sensazioni sensoriali gusto olfattive del vino
o La convivialità
 - Metodi di spumantizzazione
 - o Metodo Martinotti (Charnat)
- La vigna
o Natura e uomo
o Cura della vigna
- Vinificazione



vinoamoremio.it

- Vitigni
 - Ortrugo
 - Chardonnay

- Bicchiere ISO

Vini citati :

- **Montello Rosso o Montello DOCG**

Veneto.

Composizione:

uve, mosti e vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un ambito aziendale, nella seguente composizione: Cabernet Sauvignon dal 40 al 70%, Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère dal 30 al 60%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Odore: intenso caratteristico, gradevole tendente all'etereo se invecchiato;

Sapore: secco, sapido, robusto, lievemente speziato, armonico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 vol;

Affinamento: almeno 18 mesi di cui almeno 9 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglia

(Fonte: <http://www.asolomontello.it/index.php/il-consorzio/disciplinare/montello-rosso-o-montello-docg/>).

- **Ortrugo dei colli piacentini**

I vini a denominazione di origine controllata "Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini" di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti , in ambito aziendale, dalla varietà Ortrugo per almeno il 90 % ; possono concorrere le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatiche, idonee alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 10%.

I vini all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Ortrugo dei Colli Piacentini" o "Ortrugo – Colli Piacentini": colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore : delicato, caratteristico; sapore: secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.



“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” frizzante: colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore : delicato, caratteristico; sapore: fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo; Spuma evanescente residuo zuccherino massimo 17 gr/lit titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

“Ortrugo dei Colli Piacentini” o “Ortrugo – Colli Piacentini” spumante : colore: paglierino chiaro tendente al verdognolo; odore : delicato, caratteristico; sapore: Brut o secco o abboccato, retrogusto amarognolo, titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; spuma: persistente acidità totale minima: 5,0 g/l.

(Fonte : <http://www.piace-doc.it/wp-content/uploads/2014/04/DOC-Ortrugo-dei-Colli-Piacentini-o-Ortrugo-Colli-Piacentini.pdf> ; oppure : <http://www.piace-doc.it/disciplinari/>).

- **Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G.**

I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»: colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato; sapore: gradevolmente amarognolo e giustamente sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante: colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine. odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».

Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito; sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore: colore: giallo paglierino più o meno intenso brillante con spuma persistente; odore: gradevole e caratteristico di



fruttato; sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

«Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze: colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, brillante, con spuma persistente; odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

(Fonte : http://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2015/10/disciplinare_it.pdf ;
oppure : <http://www.prosecco.it/it/prosecco-superiore-docg/tipologie/>)

- **Barolo DOCG**

È il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo.

Dallo stretto legame fra le caratteristiche intrinseche del vino e i gusti nobiliari del XIX secolo è nato il detto "il re dei vini, il vino dei re". Ha colore granato pieno e intenso, profumo al contempo fruttato e speziato; sia al naso, sia in bocca ricorda i piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquirizia, cacao, tabacco e cuoio. Deve invecchiare almeno tre anni, di cui uno e mezzo in legno di rovere, e solo dopo cinque può fregiarsi della "Riserva".

Già piacevole dopo 4-6 anni arriva al culmine dopo 10 anni di invecchiamento e resta ottimo anche dopo 20 o più anni. Ovviamente dipende dall'annata che può essere perfetta ma anche sfortunata come il famoso 1977 in cui si decise di non produrre Barolo o il 2002 quando le piogge e le grandinate misero a dura prova l'esperienza degli enologi.

(Fonte: <http://www.langhevini.it/pagine/ita/denominazioni/barolo-docg.lasso>)