

Fabio Bruno

[www.vinoamoremio.it](http://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, gentilmente. Con cosa potrei accompagnarle? -/ - Consiglio vivamente un buon calice del protagonista del brano. Una Barbera D'asti Nizza D.O.C.G. di 10 anni; rosso, color granato, sentori di viola, prugna, frutta secca, fiori passiti, spezie; di corpo, ha una buona acidità, è persistente, equilibrato e armonioso; si abbina perfettamente al racconto. Se lei preferisce, in alternativa, propongo un vino liquoroso per scaldare il cuore ed accompagnare il racconto scorrevole e appassionante : un Marsala Solera 1994; ha un'infinità di profumi, ad ogni sorso il gusto si rinnova, ha una lunga persistenza così da farle rievocare gli attuali e i trascorsi amori; potrebbe fare al caso suo. Si accomodi e buona lettura. -/ - Grazie, gentilissimo -/*

## GALEOTTO FU LA BARBERA

Fece tutto come la sua natura impose. Ogni cosa, ogni cosa al suo posto, tutto con una motivazione ben precisa nel far parte dell'arredamento di casa. Pianificò dal primo mattino la sua giornata per rendere perfetta una cena che fu inaspettata.

Anna fu colta di sorpresa quel giorno in cui un suo amico si autoinvitò a casa sua. Per una donna puntigliosa come lei le sorprese non erano gradite, talvolta però, l'esser invasa piacevolmente dalla meraviglia prendeva posto all'incertezza.

La frenesia nell'ordinare l'appartamento si attenuò verso le cinque del pomeriggio, dopo aver spolverato accuratamente ogni angolo della dimora e spostato decine di volte quel soprammobile piuttosto che quel cuscino sul letto; un bel cuscino a forma di cuore che lo mise lì, non proprio al centro del lettone, ma spostato verso l'angolo destro ai piedi del letto matrimoniale di fronte all'entrata della stanza, in tal modo che, nel collocare il cuscino, si soffermò sul motivo di quel suo daffare incondizionato col capezzale *“ecco, questo lo metto qui nel caso ci finissimo dentro, no.. no.. frena la fantasia, non voglio fare questi pensieri, lui viene qua con nessun intento, è solo un amico di lunga data”*.

Anna giunse con mezz'ora d'anticipo alla fase finale della preparazione all'avvenimento, pervenne quindi ad un epilogo importante : la cucina.

Per lei fu un sollievo esser arrivata al confezionamento delle pietanze. Imbandì la tavola, naturalmente con la solita peculiarità, però adottò uno stratagemma per ovviare all'appellativo di “perfettina” che le fu stato affibbiato da chiunque la frequentasse.

Resasi conto della sua mania, iniziò accuratamente un finto disordine, spostando tovaglioli, posate, bicchieri, da rendere i due posti tavola non perfettamente uguali e speculari. *“Dopo tutto”* rifletté Anna *“si tratta di una cena in casa mia, quindi, occorre mettere l'ospite a suo agio con l'informalità che si conviene ad un amico”*.

Dopo aver preparato gli stuzzichini ed una pietanza che normalmente viene servita come un secondo piatto, scese in cantina ed iniziò la scelta meticolosa del vino.

Suo padre sommelier si prese cura di insegnare a sua figlia tutti i segreti del buon vino, non solo seguendo i paradigmi del giusto abbinamento con le pietanze ma istruendola nel servirlo al momento più opportuno di una conversazione o persino nell'introdurre il vino giusto per avviare un determinato argomento.

Era dotata di una strepitosa cantina. Fu suo babbo a regalarle prestigiose bottiglie dal lungo invecchiamento, lei si prese cura di esse e proseguì la passione rinnovando



la cantina aggiornandola con vini di pronta beva e sostituendo le bottiglie pregiate con altre d' egual qualità assaporandone poi la lunga attesa.

Giunse d'innanzi agli scaffali ed iniziò il meticoloso ragionamento frutto degli insegnamenti paterni *“papà apre sempre, soprattutto in estate, con una bolla fresca e non impegnativa, leggera come d'altronde dovrà essere la serata. Lo spumante delicato purtroppo striderà con il secondo vino, soprattutto per il loro divario strutturale, tuttavia non è una cena di gala, quindi vediamo: per gli abbondanti stuzzichini, che faranno anche da antipasto, sceglierei tra uno Charmat Erbaluce o un Prosecco. Mah.. sì dai, Erbaluce. Non essendo una scelta scontata potrà essere motivo di una breve conversazione riguardante la mia passione, lui certamente rievocherà le vicende di papà, però il discorso potrebbe ricadere sul ricordo di come ci siamo conosciuti attraverso Quellastronza Dipatrizia”* .

Quella stronza di Patrizia ormai per Anna, divenne una frase unica, quasi fosse un nome e cognome. Quellastronza nome, Dipatrizia cognome.

*“Allora no.”* Continuò nel suo ragionamento *“ Meglio il prosecco Dry con quel po' di residuo zuccherino, tuttavia sarei costretta ad eliminare gli stuzzichini saporiti. Deciso..! Va bene l'Erbaluce, però il Metodo Classico! Per ridurre un poco, anche se è ancora importante, il gap di struttura e persistenza con il secondo vino. È uno spumante comunque fresco, con sentori di fior di campo! Meglio che i ricordi affiorino subito, piuttosto che a fine serata, ove l'alcol ammorbidisce l'animo, soprattutto quando piizzerò una bella bottiglia di qualche annetto che si combinerà alla perfezione con il secondo piatto; una di quelle bottiglie che indurrà, con il suo complesso profumo, a portare il vino al naso anche a fine pasto, continuando così a gustarne la sua corposità e persistenza. Un viatico per parlare con profondità di qualche argomento riguardante i temi etici, per esempio la società, stando ben attenta a non scivolare, a non rinvangare nel passato, perché con un vino del genere i ricordi potrebbero sfociare in malinconie e rimpianti; eh.. non mi sembra il caso che questa serata debba finire in questo modo, sennò gli piazza la bottiglia in mano e che vada pure a casa sua a meditare su di Lei”*.

Non fu l' antipatia il vero risentimento verso di Lei, Patrizia, piuttosto Anna la sentì inconsapevolmente ostile perché fu d'ostacolo alle sue intenzioni. Ne fu inconsapevole per via del fatto che Anna non ebbe ancora modo di elaborare appieno il suo desiderio, perciò le bramosie si concretizzarono in guizzi di pensiero che sfuggirono alla consueta compostezza e precisa razionalità.

Il suo atteso ospite ebbe appena affrontato una separazione da Patrizia, di conseguenza la situazione emotiva dei tre soggetti si presentò estremamente confusa.



Anna ancora in cantina proseguì la sua ricerca del vino adatto *“Devo andare sul sicuro. Siamo in estate, e la temperatura di servizio azzarderò ad abbassarla ancora di un grado e mezzo, perciò, oltre alla tenue levigazione donata dal legno e dal tempo, il vino che sceglierò non dovrà avere in sé un tannino pronunciato. Il piatto sarà piuttosto caldo, comunque sia, l’aria condizionata non ci farà sudare. La tagliata di manzo al vino rosso profumata di aromi speziati sarà succulenta, il vino, di conseguenza, dovrà esser dotato di una buona alcolicità, dai 13,5 ai 14 gradi, dovrà essere di corpo e maturo, così sosterrà la speziatura. Ci sono! Una bella Barbera d’Asti di 10 anni. Un Nizza sarà Perfetto! Data la sua buona freschezza si sposerà alla perfezione anche con i formaggi a media stagionatura che gli proporrò a fine cena per assecondare le sue preferenze di buon piemontese. Ok. Vado sù, mi passo le gambe, le ascelle sono a posto, faccio la doccia, mi vesto e poi un poco di trucco. Mi raccomando, Anna, non devi risultare una che da tempo non sta con un uomo, e poi dai.. siamo amici, niente idee strane per la testa!”*

Il citofono squillò cinque minuti prima dell’orario previsto. Nel frattempo che l’invitato giungesse al piano, Anna ebbe ancora due minuti circa per guardare il risultato della tavola imbandita, nel mentre, si tolse il grembiule da cucina ripiegandolo nel cassetto. Aprì la porta e lo aspettò sul pianerottolo attendendo l’ascensore.

Anna pensò che fosse troppo ansiosa, perciò si impose una maschera rilassata, ma questo tentativo fu vano per il suo fare troppo frenetico.

- Ciao. Vieni, vieni, entra pure.-

Ecco Marco. Un uomo di quarantacinque anni, statura media, ben curato, abbronzato, rasato, occhiali con montatura di color verde scuro intonati con gli occhi blu, capelli di color castano stretti in un codino a metà della nuca.

Marco nell’abbracciarla, avvertì la caratteristica impazienza di Anna, accompagnata anche da una stretta di una mano freddissima, pari a gradi zero.

L’amico di Anna attraversò il disimpegno dell’entrata per raggiungere alla sua sinistra la sedia da bar posta davanti al bancone della cucina living. Da quella posizione ebbe tutta la visuale del soggiorno: alla sua destra, lungo il muro ad un metro dalla porta del disimpegno distinse un divano di color beige e, alla sinistra dello stesso, lo schienale d’un altro gemello andando a formare con i due divani un angolo retto, costituendo così un salotto con al centro un tavolino di vetro trasparente appoggiato sopra ad un tappeto di un colore in tinta ai sofà. Di fronte a lui e dirimpetto al salottino, vide la tavola rettangolare imbandita di piatti bianchi che accoglievano dei colorati e invitanti stuzzichini, notò anche una ciotola di insalata di riso contenente pochi ingredienti.



*– Come sempre la tua casa è uno splendore. Dovresti farti assumere anche per far le pulizie nel nostro ufficio, ma solo nel nostro! Gli altri li lasciamo con i tumbleweeds che razzolano per le scrivanie-.*

*-Ma certo Marco, però tutte le mie pratiche le sbrighi tu.!?. Affare fatto?-*

Perfetta la casa, perfetti i suoi capelli lunghi e lisci color corvino, a Marco gli rendevano un senso di freschezza, di pulito, come il bucato che invade la stanza di ammorbidente. Davanti a sé i tratti somiglianti ad una bella, longilinea donna cinese, alta un metro e settantacinque, labbra sottili ed un naso con una piccola gobbetta che, pur se questa risultasse un piccolo difetto, rendeva ancor più armonioso il viso rotondo, nel quale brillavano due occhi color ambra. Il suo abito lungo appena sopra le ginocchia era di color panna con le spalline sottili senza maniche, una veste che risaltava le forme gentili ed una scollatura non troppo vistosa.

L'ospite si ricordò di quanto Anna fu sempre stata impeccabile, sin dal primo giorno che si conobbero, quando lei fu stata nient'altro che l'amica e collega di sua moglie Patrizia. Al tempo, Anna ebbe intrapreso con Gianfranco una relazione coronata anche da un matrimonio, e i quattro per molto tempo si frequentarono assiduamente. Anche dopo la separazione di Anna da suo marito non si persero di vista, soprattutto quando Marco venne anch'esso assunto nella stessa azienda delle due amiche, dove lui fece parte dello stesso ufficio nel quale lavorò Anna, mentre quello di Patrizia venne allocato sullo stesso piano distante una decina di metri.

Appena entrò in casa, Anna adocchiò la camicia bianca a maniche corte di Marco, già in passato ebbe modo di constatare che gli donasse un certo fascino, una considerazione che gli fece presente per altri capi, ma non di quella camicetta con dei piccoli risvolti sulle maniche. Non tutti i quarantacinquenni potevano permettersi un tale capo d'abbigliamento così attillato da far risaltare un fisico tonico del quale disponeva Marco. Anche in quell'occasione, Anna non disse nulla, per nascondere a sé stessa l'attrazione fisica che ne scaturì.

Dopo qualche scambio di battute su ciò che era rimasto da risolvere in ufficio, i due si avvicinarono alla tavola.

*- Dai, vieni che stappo questo spumante, nel mentre, ci sediamo a tavola così mangiucchiamo questi stuzzichini per tenerci leggeri-*

*- Eh brava Anna. Con te conosco sempre nuovi vini. Vediamo.. Non il solito Prosecco. Ah, non sapevo dell'esistenza di uno spumante Erbaluce.-*

*- Sì. Un Metodo Classico per giunta, sicuramente uno di questi giorni ti farò assaggiare un ottimo passito sempre dello stesso vitigno. Ti sorprenderà.-*



- Oh no.. sono già sorpreso. E' ottimo.-

*“Bene”. Pensò Anna. “Come previsto ho colto subito la sua curiosità, essendo lui sempre stato attento al mondo gastronomico. E' più un nutrizionista però, dovrebbe sviluppare questo suo interesse”.*

*-Marco, - disse Anna - perché non approfondire questa tua attenzione alla cucina? Magari un bel corso eno-gastronomico, dopotutto ogni qualvolta incontri mio padre lo accogli con valanghe di domande.-*

*- Sì, in effetti, direi che ora ho tutto il tempo per dedicarmi un po' ai miei interessi. A proposito come sta tuo padre?-*

Anna e Marco in molte cose si assomigliarono, in primis la cura del proprio aspetto, l'esser un poco sofisticati e maledettamente malinconici, parlare del passato fu la caratteristica più affine.

La serata ebbe come argomento principale le vicissitudini aziendali, i pettegolezzi sui propri colleghi e, naturalmente, l'argomento Patrizia fu inevitabile.

*-Hai parlato ultimamente con Patrizia? - Come sta? - Digli che le voglio un gran bene e che mi dispiace tanto.-*

Da queste frasi ricorrenti, formulate in mille modi diversi durante la cena, fecero capire ad Anna quale fosse stato il vero motivo di questo autoinvito.

*“A pensarci bene” pensò la padrona di casa “era piuttosto ovvio che venisse da me per far sapere a Quellastronza Dipatrizia del suo profondo, magari anche finto, malessere e di quanto si preoccupasse per Lei. Che strano non averci pensato subito. Era scontato che si avvicinasse a me perché io riferissi la sua frustrazione. Fa il gioco dei ruoli, evidenziando la sua finta frustrazione. Lo fa per il senso di colpa, per risultare agli occhi di Lei colui che ha rovinato tutto.”*

Il momento del secondo piatto e la conseguente apertura della bottiglia clou fu accompagnato da una piccola descrizione del vino in questione. – *Per farti contento, ho scelto un vino della tua terra. So che la Barbera è una tra le tue preferite, perciò scopriremo i segreti di questo nettare di dieci anni dal nome singolare: Lancialotto. Il produttore, che conosco, ha dedicato questo vino a sua moglie, che indovina un po', si chiama Ginevra: questo vino è un sigillo della loro storia d'amore. È il vino di punta di questa azienda. In esso si sente tutta la passione con la quale è stato creato, partendo da come è stata curata la magnifica vigna sulla collina astigiana che fa parte ora della nuova denominazione DOCG Nizza-*





La conversazione sfociò poi nel ricordo dell'amicizia di loro due con i rispettivi compagni in una splendida vacanza che le due coppie trascorsero insieme. Marco continuò nel suo racconto mentre Anna si rilassò (dopo la frenesia che perdurò fino a metà cena) riempiendosi nuovamente il bicchiere dell'ottima Barbera in perfetta combinazione con il secondo piatto e, compiaciuta del fatto, si lasciò andare nei pensieri: *"l'ho azzeccata in pieno sta Barbera. E lui, mentre se la sta gustando, parla a ruota libera su tutto ciò che ci è capitato in questi anni, fra aperitivi, passeggiate, gite in bicicletta.. Devo dire che si è sempre tenuto in forma.."* La sua attenzione venne carpiata dalla camicia di Marco. Realizzò del perché la trovasse perfetta per il corpo del suo amico e collega: ogni qualvolta lui appoggiò i gomiti sulla tavola o traesse a sé l'avambraccio, il bicipite riempì il cilindro della manica fino a che il risvolto della stessa strinse sul muscolo al punto da lasciarne il segno, un gesto che provocò su di lei una forte attrazione.

- Anna, Anna, ti ricordi? Quando eravamo al mare e ti aveva fatta cadere dal gommone? Anna!!?-

Ancora sovrappensiero rispose –*Chi, Quellastronza Dipatrizia?-*

Gli occhi di Marco si spalancarono.

-*No..no.. non volevo dire.. non è quello che penso.., sarà il vino che mi ha dato alla testa..-*

Marco prese i bicchieri e ne versò altra Barbera.

-*Bene. Che in vino veritas sia, dunque ne verso dell'altro. Vedi Anna, io non ho mai parlato male di Patrizia perché tu sei sempre stata la sua migliore amica e confidente. Dal momento che il maledetto sarei io, perché l'ho lasciata, non avrei mai pensato che tu fossi dalla mia parte-*

Anna decise di confidare il suo pensiero sapendo bene di entrare nel tunnel dei ricordi e dei rimpianti. – *Mah si, dai Marco!?! Hai fatto bene a troncare con Patrizia. Ormai litigavate sempre in ogni momento, anche sul lavoro. Naturalmente ho preso le parti sue, ma in verità, penso che hai fatto ciò che era meglio per tutti e due-*

Marco rimase stupito da questa sua confessione e volle saperne di più.

La serata inaspettatamente prese una piega decisamente diversa. Una piacevole sensazione di alleggerimento nei loro animi fece posto ad un nuovo sentimento di complicità. Un coinvolgimento che ebbero già in passato modo di costruire, poi fu assopito ovviamente per le loro rispettive vite coniugali.



Presero i bicchieri, si sedettero sul divano e l'atmosfera si fece sempre più favorevole a nuove emozioni.

Fu talmente fulminea la loro passione che quando Marco si alzò dal divano, si incontrarono lor mal grado nella mente, con un unico pensiero *“Con che faccia guarderò domani Patrizia? Se ne accorgerà subito!”*. L'imbarazzo incombe con altrettanta velocità, raggelando gli animi, le parole, i gesti, gli sguardi.

Purtroppo si verificò una scena inevitabile, Anna si sedette sul ciglio del divano col bicchiere in mano all'altezza delle sue labbra e Marco di fronte a lei, in piedi, ormai con l'intento di farla breve per andarsene a casa.

Qualcosa di strano però accadde. Sul bordo superiore del bicchiere di Anna si formò una goccia alquanto corposa, essa scese verso l'esterno lungo il calice a forma di tulipano, percorse tutto lo stelo, poi si fermò sul piede del bicchiere quasi a raccolta per darsi slancio, e si gettò a capofitto nel mezzo del seno di lei.

Marco per istinto diede verbo al pensiero *–come vorrei essere quella goccia!–*

Anna non seppe resistere e mise subito la mano lì, sotto il risvolto della manica.

Al fianco di lei Marco si sedette

per avventurarsi ove Lancialotto lo condusse,

la bocca le basciò tutto tremante.

Galeotto fu la Barbera e chi la produsse:

quel giorno più non vi bevvero avante.

**Fabio Bruno**

**[www.vinoamoremio.it](http://www.vinoamoremio.it)**

Argomenti citati:

- Cura della cantina
  - conservazione del vino
- Metodi di spumantizzazione
  - Metodo classico (champenoise)
  - Metodo Martinotti (charmat)



- Affinamento del vino, invecchiamento
- Ordine di servizio dei vini
- La degustazione
  - esame olfattivo (bouquet olfattivo)
  - esame gusto-olfattivo ( alcolicità, acidità, corposità, persistenza, stato evolutivo, ecc.)
- abbinamento cibo-vino
- L'influenza del vino sulle persone ovvero la psicologia del vino e del cibo
  - Abbinamento del vino secondo l'umore o l'argomento da affrontare
  - Ordine di servizio secondo l'umore o gli argomenti da affrontare
- La temperatura di servizio
- Bicchiere ISO
- La vigna
- Vitigni
  - Barbera
  - Erbaluce

Vini citati:

- **Barbera d'Asti:**

La Barbera è tra i vitigni più rappresentativi del Piemonte ed interessa circa il 35% dei 53mila ettari di superficie vitata della regione. Originario del Monferrato, il vitigno è coltivato prevalentemente nelle province di Asti ed Alessandria, dove raggiunge la sua massima espressione nella Barbera d'Asti, vino che ha ottenuto la d.o.c. nel 1970 e la d.o.c.g. nel 2008. La Barbera d'Asti è un vino legato alle antiche tradizioni contadine, che ha saputo rinnovarsi per rispondere a esigenze e gusti diversi. Oggi rappresenta senza dubbio e forse più di ogni altro vino, un prodotto in continua evoluzione, che cresce seguendo le nuove conoscenze in campo viticolo ed enologico e che, per qualità e numeri, può essere proposto a un pubblico contemporaneamente curioso, esigente e vasto. A pieno titolo è considerato tra i più importanti vini rossi italiani e ottiene crescenti consensi a livello internazionale. La Barbera d'Asti trova interpretazione in una ricca gamma di vini, contraddistinti da stili ben definiti: quelli che non subiscono alcun passaggio in botti di legno, per non perdere le caratteristiche primarie, quelli che maturano in botti di grandi dimensioni, per migliorare in complessità nel rispetto della tradizione, quelli che si completano con un passaggio in piccole botti di rovere, acquisendo stoffa ed eleganza, rivolte ad un gusto più internazionale.

*(fonte: consorzio barbera D'Asti e vini del Monferrato.*

*<http://www.viniastimonferrato.it/>).*

\*Il brano risale all'anno 2015 quando in etichetta non risultava ancora la denominazione Nizza ma la DOCG Barbera d'Asti Superiore con menzione della sottozona Nizza.

- **Nizza DOCG :**

**2014 – NIZZA DOCG**

Con la vendemmia 2014 nasce la denominazione NIZZA elevando la sottozona della Barbera a denominazione propria. Viene introdotta inoltre la possibilità di aggiungere la tipologia “riserva” e la menzione “vigna”.

Essendo la zona di Nizza storicamente tra le più vocate per il vino Barbera, negli anni 90, i produttori della zona hanno fatto richiesta per il riconoscimento della “sottozona” unico modo per arrivare all’ottenimento della denominazione “Nizza docg”. Nei 13 anni intercorsi i produttori hanno avuto la possibilità di testare il disciplinare e di apportare piccole modifiche fino all’odierno testo. L’utilizzo del nome geografico “Nizza” invece che del vitigno concentra in un nome breve la tradizione, la cultura ed un territorio unico.

La superficie di produzione del Nizza è limitata da un disciplinare con vincoli molto rigidi sul piano colturale ed enologico. Ma i produttori del Nizza si sono dotati di un codice di autoregolamentazione ancora più severo, per far sì che i vini presentati col nome Barbera d’Asti Superiore Nizza siano di standard qualitativo ancor più elevato. ( fonte : Associazione Produttori del Nizza. <http://www.ilnizza.net/disciplinare/> )

- **Prosecco:**

Profumo floreale e fruttato, sapore fresco, leggero e brioso: il Prosecco DOC è il vino simbolo del bere semplice, ma raffinato che si identifica con l’inconfondibile stile di vita made in Italy.

La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell’area Nord orientale dell’Italia e più precisamente nei territori ricadenti in 5 province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e in 4 nel Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine), uno dei territori più belli della penisola italiana.

Il Prosecco DOC può essere SPUMANTE, FRIZZANTE e TRANQUILLO a seconda del perlage.

Il PROSECCO DOC SPUMANTE, la tipologia più nota e diffusa, ha un perlage fine e persistente. In base al contenuto zuccherino, il Prosecco DOC Spumante può essere brut, EXTRADRY, DRY o DEMI-SEC.

Il PROSECCO DOC FRIZZANTE ha un perlage lieve e meno persistente.

Nel PROSECCO DOC TRANQUILLO il perlage è assente.

(fonte: Consorzio di tutela della denominazione di origine controllata prosecco. <http://www.discoverproseccowine.it/it/> ).

- **Erbaluce:**

Erbaluce di Caluso DOCG.

Vino fermo di colore giallo paglierino, presenta luminosi riflessi verdolini e una limpidezza brillante quando è in giovane età. Il suo profumo molto fine ricorda

quello dei fiori di campo, rimandando all'acacia e al biancospino. Il sapore è fresco e secco. Le sensazioni che ritornano in bocca sono sostenute da un nerbo sapido, che sfuma nel finale su note lievemente ammandorlate. La caratteristica nobile dell'Erbaluce sta nella spiccata capacità di evoluzione nel tempo. Dopo tre o quattro anni di invecchiamento questo vino mostra tutta la sua complessità e struttura: emergono note minerali e terziarie estremamente interessanti.

I suoi profumi e la sua struttura delicata vengono valorizzati se accompagnati con piatti dal gusto altrettanto delicato, come frittate a base di verdure, risotto alle rane oppure la zuppa canavesana, a base di cavolo cappuccio e brodo di carne.

È un vino di struttura che può reggere bene anche i fritti di carne e pesce. È ottimo anche a fine pasto accompagnato a tommini freschi.

Erbaluce di Caluso Spumante DOCG.

Può essere prodotto esclusivamente con metodo Classico. Le caratteristiche del vitigno lo rendono perfetto per la spumantizzazione. Acidità e struttura sono i due elementi fondamentali in uno spumante di qualità e l'Erbaluce li possiede entrambi. Il vino si presenta con una spuma leggera ed persistente, un perlage fine e un colore paglierino scarico. Il suo profumo è delicato e caratteristico, così come il gusto asciutto e con note fruttate e floreali. Questo vino è ottimo per introdurre il pasto, ma anche come accompagnamento di piatti di pesce quali il carpaccio di trota e la tartare di coregone.

Erbaluce di Caluso Passito DOCG.

I grappoli dell'uva Erbaluce vengono sottoposti a un periodo di appassimento in locali arieggiati, le cosiddette "passitaie", dove rimangono, distesi su graticci o appesi per il peduncolo, per circa 5 mesi (l'appassimento dura dalla vendemmia fino a febbraio dell'anno dopo la vendemmia). A marzo inizia la pigiatura. Dal primo giorno di novembre successivo alla vendemmia, devono passare almeno 3 anni prima della commercializzazione, come previsto dal Disciplinare (4 anni per l'Erbaluce di Caluso Passito Riserva). Nella versione passita esce tutta la poliedricità di questo vitigno ed il suo valore assoluto. È un vino con notevole capacità di invecchiamento: bottiglie di 30 o 40 anni sanno regalare emozioni uniche.

Il vino ha un colore che va dal giallo oro all'ambrato, limpidezza brillante, profumo elegante e vagamente etereo. Il suo gusto dolce, che richiama agli aromi di miele, confettura, frutta passita e candita, lo rende perfetto per accompagnare formaggi dal gusto forte come il Roquefort o il Castelmagno. È ideale anche per dolci pomeridiani come i tipici amaretti, baci di dama, canestrelli, torcetti al burro, i biscotti della duchessa e paste di meliga.

( fonte Consorzio Tutela Vini D.O.C. Caluso Carema Canavese

<http://www.caremavini.it/> ).

- **Marsala:**

Il **Marsala** è un vino ricco e complesso, in cui secoli di storia e tradizioni, sapori e mestieri si mescolano con il risultato di creare un vino dalle molteplici facce e varietà, e, per questo,

estremamente versatile.

In tutto il mondo è usato sia in cucina che a tavola, come aperitivo o insieme al dolce, durante il pasto o in sostituzione del sorbetto, freddo, caldo o a temperatura ambiente.

Tutto questo perchè diversi tempi di invecchiamento e diversi metodi di lavorazione danno vita ad altrettante tipologie di Marsala che, a seconda dell'uso che si fa delle uve di base, può presentarsi anche in differenti tonalità.

Per i **Marsala oro e ambra** vengono utilizzate le uve bianche pregiate *Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino*.

I **Marsala rubino** nascono invece mescolando il *Pignatello, il Nero d'Avola e il Nerello Mascalese* con il ricorso alle uve a bacca bianca sopra citate per un massimo del 30%. Come se non bastasse, a seconda del contenuto zuccherino possiamo distinguere il Marsala in:

- ✓ *dolce*
- ✓ *secco*
- ✓ *semisecco*

Il Marsala dunque è in grado di adattarsi a ogni momento della giornata e ad ogni palato.

**Vino Marsala fine** Presente nelle varietà ambra, oro e rubino

Gradazione minima: 17°.

Invecchiamento minimo: 1 anno di cui otto mesi in fusti di legno.

Ne fa parte quello che anticamente veniva chiamato Italia Particolare

**Vino Marsala superiore** Anch'esso presente nelle tre varietà ambra, oro e rubino.

Gradazione minima: 18°.

Invecchiamento minimo: 2 anni in botti di legno.

Ha diritto ad essere definito vecchio

Rientrano in questa categoria gli antichi:

S.O.M. (Superior Old Marsala)

G.D. (Garibaldi Dolce)

L.P. (London Particular)

**Vino Marsala superiore riserva** Gradazione minima: 18°

Invecchiamento minimo: 4 anni in botti di legno

**Vino Marsala vergine e/o Soleras** Gradazione minima: 18°

Invecchiamento minimo: 5 anni in botti di legno

Può essere venduto solo in bottiglia.

**Vino Marsala vergine e/o Soleras stravecchio e/o riserva** Gradazione minima: 18°



vinoamoremio.it

Invecchiamento minimo: 10 anni in botti di legno

( Fonte: Consorzio volontario per la tutela del vino Marsala <http://www.marsaladoc.it/> )