

## le bottiglie del mese

DA QUESTO NUMERO A TAVOLA APRE LA SUA "CANTINA" ANCHE A BIRRE, GRAPPE E DISTILLATI DI QUALITÀ. VI SUGGERISCE LE ETICHETTE MIGLIORI E VE NE RACCONTA STORIA E CURIOSITÀ  
a cura di marcello coronini



**1** **CELLARIUS ROSÉ MILLESIMATO 2004**  
GUIDO BERLUCCHI & C.  
Borgonato (BS), tel. 030.984381  
90.000 bottiglie - € 25

**LA STORIA:** Guido Berlucchi e Franco Ziliani intuirono per primi le potenzialità della Franciacorta come regione spumantistica. L'uno è un "signore" che ama la bella vita e i buoni vini, l'altro un giovane enologo. Tra i due nasce subito un'intesa e l'idea di realizzare grandi spumanti: l'inizio non è facile, ma dopo qualche viaggio in Champagne Franco Ziliani ottiene risultati

eccellenti. Morto Guido, Franco continua a sviluppare l'azienda, che negli anni migliora costantemente la qualità, senza tradire la filosofia di produrre vini con un valido rapporto qualità e prezzo. Tant'è che si è calcolato che nel mondo ogni sette secondi si stappa una bottiglia di Berlucchi! Alla guida dell'azienda oggi c'è la nuova generazione, i figli di Franco: Cristina, Arturo e Paolo.

**IL VINO:** dopo aver creato nel 1962 il primo "metodo classico" rosato da uve pinot nero - la "Cuvée Imperiale Max Rosé" - 42 anni dopo, forte dell'esperienza nel vinificare il pinot nero, l'azienda presenta "Cellarius Rosé

## LaCantina

### LA GRAPPA

**TORBA NERA - GRAPPA INVECCHIATA 3 ANNI**

**ROBERTO CASTAGNER**

Visnà (TV), tel. 0438.793811

7.000 bottiglie - (lt. 0,70) € 33

**LA STORIA:** nella sua distilleria Roberto Castagner è un innovatore, perché studia grappe particolari e la distillazione delle vinacce avviene in alambicchi progettati in azienda usando il "Grapasystem", un sistema di fermentazione ideato dallo stesso Castagner per proteggere le vinacce e conservarne l'integrità aromatica.

L'idea di "Torba Nera" nasce dalla tradizione trevigiana di affumicare i salumi e i formaggi. Roberto si è detto: perché non affumicare le vinacce? Dopo varie prove, grazie alla capacità di costruire strumenti innovativi, ha trovato la soluzione: dare una leggera "bruciatura" alle vinacce prima di distillare. Ha quindi inserito un generatore di microonde alla base dell'alambicco che porta per breve tempo le vinacce a 120-140°C, generando fumo, e in contemporanea avvia la distillazione.

**LA GRAPPA:** invecchiata 3 anni, è ottenuta dalla distillazione di vinacce di merlot, cabernet, pinot nero e prosecco, selezionate in funzione della freschezza e degli aromi varietali. Dopo l'affumicatura e la distillazione, il blend finale, a 58° alcolici, è posto per 6 mesi in botti nuove di legno di ciliegio, che lo "addolciscono" e un po' lo domano; poi in

barrique nuove e vecchie di rovere a media tostatura per il periodo successivo. Nella fase di imbottigliamento il distillato è portato a una gradazione alcolica finale di 41°, con l'aggiunta di acqua purissima. L'affinamento nei due legni e la leggera affumicatura conferiscono a "Torba Nera" un colore ambrato e profumi intriganti. In sostanza, una grappa molto diversa dal consueto e con una sua complessità. Degustatela in calici ballon ampi e con svasatura a tulipano, magari abbinata a un cioccolato fondente o, solo per i fumatori, a un buon sigaro.



Millesimato", frutto di una selezione accurata delle uve. Con tecniche di vinificazione raffinate ha ottenuto uno Spumante da pinot nero con un bellissimo colore, un grande fruttato, longevo e privo di tannini. Un millesimato interessante e molto attuale con notevole complessità e spiccata personalità. La versatilità di abbinamento lo rende adatto a tutto pasto.

**2 LA PERLARA - RECIOTO DI SOAVE DOCG 2006 CA' RUGATE**  
Montecchia di Crosara (VR), tel. 045.6176328  
10.000 bottiglie - € 20

**LA STORIA:** l'esistenza nel territorio veronese di un vino bianco dolce, simile all'attuale Recioto di Soave, è testimoniata già nel V secolo nell'epistola di Cassiodoro: il ministro di re Teodorico chiedeva al senato di Verona il vino preferito dall'imperatore, "acinatico rosso e bianco". Per sicurezza ne descriveva il processo di lavorazione con i tempi di appassimento delle uve.

Fulvio Tessari, ancora oggi attivo, ha da sempre fatto vino e nel 1986 ha fondato la cantina Ca' Rugate. Michele Tessari, giovane nipote ed enologo di famiglia, nel 2002 prende in mano l'azienda e le fa fare un ulteriore salto qualitativo. La garganega è il vitigno in cui crede e con cui produce il Recioto di Soave e il Soave Classico, il primo nel Veneto a ottenere la Docg.

**IL VINO:** il nome recioto deriva da "recia", che in dialetto veronese indica la parte alta del grappolo d'uva meglio esposta al sole. "La Perlara" è un Recioto di Soave prodotto dopo circa 7 mesi di appassimento delle uve sui graticci e la resa in vino è bassissima: solo il 18%. È un vino dolce ed elegante, che necessita di una certa concentrazione mentale perché le papille gustative afferrino tutta l'eleganza dei suoi profumi. Si abbina perfettamente a dolci secchi, formaggi grassi o erborinati e alla pasticceria senza creme. È ottimo anche da solo, a fine pasto.

**3 TAMPUNE - GRILLO SICILIA IGT CARUSO & MININI**  
Marsala (TP), tel. 0923.982356  
6.000 bottiglie - € 13

**LA STORIA:** quella di fare vino è una tradizione di famiglia, iniziata quando nella Marsala di fine Ottocento Antonio Caruso produceva vino per il mercato inglese e che continua oggi con Stefano, nipote laureato in agraria e innamorato della campagna. *aTavola* è stata con lui in giro per la sua magnifica tenuta ed è rimasta colpita dall'entusiasmo e dall'amore che dedica alle vigne, con un'attenzione e cura quasi maniacali. «Siamo un'azienda-vigneto, in quanto consideriamo inestimabile il patri-

monio rappresentato dai vigneti Cuttaia e Giummarella... Solo una grande uva ci permette di produrre vini eccellenti», racconta Stefano. La Caruso & Minini crede nella valorizzazione dei tradizionali vitigni siciliani, dal caricante rosso al grillo, che sono da sempre il loro fiore all'occhiello.

**IL VINO:** l'uva grillo per il "Timpune" viene da un terreno particolare posto sulla collina più alta dell'azienda, quella con la migliore esposizione. Stefano ha fatto diverse prove per ottenere questo grande vino bianco e ha realizzato una finezza: per fermentare il mosto, ha fatto costruire a Marsala botti con doghe di due legni diversi, acacia e rovere, valorizzando in questo modo la fragranza dell'uva grillo. Il "Timpune" è prodotto con sola uva grillo in purezza e in quantità limitata. È elegante e raffinato, con un'ampiezza aromatica e una freschezza fuori dal comune. Ben si abbina ai crostacei, a pesci leggermente affumicati e a molti primi piatti, tra i quali la pasta con le sarde.

**4 MARZEMINO D'ISERA "ETICHETTA VERDE"**  
TRENTINO SUPERIORE DOC 2005  
**CANTINA D'ISERA**  
Isera (TN), tel. 0464.433795  
80.000 bottiglie - € 14

**LA STORIA:** di Marzemino di Isera si parla già nel XV secolo. La cantina sociale nasce nel 1907 e il Marzemino è il gioiello dell'azienda. Considerato tra i vini più pregiati già alla corte di Vienna, ai tempi della dominazione austriaca è l'unico esente da dazio perché, oltre che a Mozart, piace molto anche all'imperatore. Assurto a quintessenza dei piaceri della tavola dal geniale compositore, lo si ritrova cantato nel secondo atto del *Don Giovanni*: "Versa il vino! Eccellente Marzimino!".

Negli anni '70 la cantina d'Isera produce un secondo Marzemino con le uve della zona migliore, caratterizzato da un bollino verde, per distinguerlo da quello normale che ha il bollino rosso. Così facendo anticipa di 30 anni i tempi, perché nel 2002 il disciplinare è modificato e sono create la sottozona Isera e la versione Superiore.

**IL VINO:** questo Marzemino etichetta verde (ha sostituito da tempo il vecchio bollino verde) è un Superiore, perché le uve con cui è prodotto da sempre provengono da quella sottozona.

Oggi, che la maggior parte dei consumatori desidera vini freschi e piacevoli, di quelli che invogliamo a terminare la bottiglia, il Marzemino risulta vincente, perché non ha una struttura eccessiva ed è caratterizzato da grande piacevolezza ed eleganza, al punto che si può definire un interessante vino da bere a tutto pasto. Si abbina bene ai primi piatti con sughi di funghi, carni bianche, salumi e insaccati.

I prezzi sono indicativi e s'intendono in enoteca.

## LA BIRRA

**FRANZISKANER WEISSBIER**  
SPATEN FRANZISKANER BRAUEREI

Monaco di Baviera - importata da InBev  
Gallarate (VA), tel. 0331.268466  
(lt. 0,33) € 1,25 al supermercato.

**LA STORIA:** le origini del birrifico Franziskaner risalgono al 1363, quando il mastro birraio Seidel Vaterstetter è menzionato come proprietario a Monaco della "fabbrica di birra accanto ai Francescani", ossia un monastero che si trovava nella stessa strada. La figura di un frate è tutt'ora presente sull'etichetta di questa birra, disegnata nel 1935 da Ludwig Hohlwein. Nell'Ottocento la birreria bavarese Spaten acquisisce la Franziskaner e nel 1922 i produttori di birra Franziskaner-Leist e Spatenbrauerei si fondono nell'odierna Spaten Franziskaner Brauerei.

**LA BIRRA:** prodotta con malto d'orzo e frumento, luppolo, lievito ad alta fermentazione e acqua, viene imbottigliata in un modernissimo stabilimento secondo la "legge della purezza" della Baviera.

La Weissbier ("birra bianca") è una birra chiara naturalmente velata, frizzante e un po' amarognola. Ha 5 gradi alcolici e per tradizione è la birra di frumento a bassa gradazione della Baviera. La sua leggerezza e il suo sapore particolare, tipico del frumento, danno una piacevole sensazione di freschezza e ricordano l'allegria e la capacità di far festa dei bavaresi. L'abbinamento ottimale è con le carni di maiale, i bolliti e, perché no, le torte salate.

Servitela nel tradizionale bicchiere a forma conica (stretto alla base, largo in alto), bagnato e possibilmente con 2 cm di spuma oltre il bordo del bicchiere.

