

# SOMMELIER *Veneto*



## IN QUESTO NUMERO

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 05 | <b>IL DECANter</b><br>La parola al Presidente  | 44 | <b>ENOVITÀ</b><br>Ultime uscite in enoteca  |
| 08 | <b>NEWS</b>  | 48 | <b>SGARBI D'AUTORE</b><br>Il Vittorio nazionale ospite di AIS Veneto                              |
| 10 | <b>NON ESISTE PIÙ<br/>LA MEZZA STAGIONE</b><br>Il clima cambia il mondo del vino                               | 52 | <b>VINI DELL'ALTRO MONDO</b><br>Alla scoperta delle destinazioni<br>meno note dell'America Latina |
| 16 | <b>PIWI: UNA RIVOLUZIONE</b><br>Arrivano le varietà resistenti.<br>Cosa sono e quali sono i vantaggi           | 58 | <b>PIZZE DEL NORD</b><br>Verona contende il primato a Napoli                                      |
| 22 | <b>DESTINAZIONE BELLUNO</b><br>Il vigneto bellunese tra recupero<br>delle tradizioni e innovazione             | 64 | <b>TECNICA E PRATICA</b><br>Viaggiare con il vino   |
| 30 | <b>IL VIGNAIOLO UMANISTA</b><br>Salvo Foti e le sue vigne sull'Etna  | 66 | <b>L'ALAMBICCO</b><br>Distillati d'autore   |
| 34 | <b>SPARKLING WINE, PLEASE</b><br>In Inghilterra si diffondono i vigneti<br>e cresce la qualità delle bollicine | 67 | <b>LA BIRRA</b><br>Piccoli birrifici crescono   |
| 40 | <b>CORONA DI SPINE</b><br>Mauro Corona racconta il suo rapporto<br>con il vino                                 | 68 | <b>MONDOLIO</b><br>Viaggio tra gli extravergine   |
|    |  | 70 | <b>LIBRI</b><br>Il vino nero su bianco  |
|    |  | 72 | <b>LA SCIABOLATA</b><br>Eraclito e la bertuccia   |

## VINI DELL'ALTRO MONDO

Non solo Cile e Argentina.  
Il clima spinge i vigneti sulle Ande,  
l'agronomia li porta ai Caraibi

— di *Giovanni Angelucci*

**D** per il Brasile, c'è da divertirsi per tipologia di vini, terroir diversi, espressioni di una produzione vinicola tutta da scoprire. E poi Uruguay, Colombia, Ecuador e persino tre vendemmie nell'arco dell'anno.

La domanda sorge spontanea: come e quando si è arrivati a produrre il vino in questa meravigliosa fetta di mondo? Secondo diversi storici furono gli italiani a far sì che alcune piantine di vite arrivassero insieme a varie sementi sul suolo della "nuova terra" durante le migrazioni. Per qualcun altro invece la viticoltura qui avrebbe avuto origine dalle varietà di uva americana autoctone, la *Vitis labrusca*. In ogni caso è evidente che il contributo da parte degli italiani abbia avuto il suo peso tanto

che oggi, dietro la maggior parte delle grandi bottiglie argentine o brasiliane, compare il ricordo di generazioni di immigranti italiani.

Messi da parte i già noti Cile e Argentina, andremo allora alla scoperta di quattro territori di frontiera per il vino sudamericano.

### BOLLICINE IN BRASILE

Partiamo dal Brasile, di cui ci racconta uno dei massimi esperti in materia, Eduardo Viotti, giornalista e direttore di *Vinho Magazine*, autore di decine di libri su vino e birra, insegnante di *sommellerie* all'Università di Senac.





“Il Brasile - spiega - conta un mercato di circa 400 milioni di litri di vino, suddiviso quasi al 50% tra vini importati e prodotti nel paese. C'è una grande varietà di terroir, come si può immaginare dalle dimensioni del paese. La regione vini-

do Sul, responsabile di circa l'80% della produzione vinicola brasiliana. Qui si sono specializzati in spumanti e si stanno ottenendo ottimi standard di qualità. Ce ne sono molte altre dove vengono utilizzate diverse tecniche per coltivare vitigni europei, tra cui l'irrigazione in regioni semi-desertiche come la

Per gli spumanti si usa la formula francese della Champagne, con chardonnay e pinot noir (e un po' di pinot meunier), ma anche molte uve aromatiche come il moscato bianco e giallo, la malvasia. Anche il riesling italoico è molto popolare tra le uve bianche. Nello stato di Santa Catarina, invece, c'è una regione molto fredda, oltre 1.200 metri sul livello del mare. Qui è possibile coltivare con ottimi risultati il pinot nero e il sauvignon blanc. È una regione viticola relativamente nuova, focalizzata sull'alta qualità anziché su grandi volumi di produzione.

“Il consumo di vino in Brasile è basso - prosegue Viotti - circa 2 litri pro capite all'anno, la nostra produzione

è molto più piccola di Argentina e Cile e viene consumata principalmente nel mercato domestico. Di certo i produttori di piccole e medie dimensioni sono i più importanti: marchi come Salton, Miolo e Valduga sono tutti nomi di famiglie di immigrati veneti arrivati in Brasile nella seconda metà del XIX secolo. Questo dimostra ulteriormente quanto il vino brasiliano sia completamente legato alla cultura italiana”.

## URUGUAY, PATRIA DEL TANNAT

Non si può non fare riferimento all'Uruguay senza parlare del suo Tannat, il vino simbolo della buona produzione uruguiana, presente su oltre un terzo dei vigneti uruguayi. Varietà proveniente dal sud della Francia, il tannat fu introdotto dall'immigrato basco-francese Don Pascual Harriague, o almeno così si dice. Resta il fatto che dalla sua comparsa ha sempre permesso di produrre vini interessanti, di gran corpo, dal tannino potente, più gradevoli e fruttati dei tannat francesi della terra d'ori-

potrebbero essere individuate in nove aree: la principale e maggiormente conosciuta è Canelones, posizionata a sud,

*Vigneti a Ocoa Bay: qui si vendemmia due volte l'anno*



nella zona della capitale, opposta a Rivera che vanta un'altitudine maggiore (poco più di 300 metri), nel nord del paese

## LE VIGNE DEI CARAIBI

Spostandoci a nord, entrati nella zona centroamericana, c'è la possibilità di imbattersi in un'inaspettata scoperta: Ocoa Bay, l'unica azienda vinicola della Repubblica Dominicana. Sì, perché anche nel Caribe è possibile produrre vino. Il progetto eco-sostenibile nella suggestiva Baia di Ocoa, nato appena 5 anni fa, appartiene all'architetto dominicano Gabriel Acevedo e alla moglie Maria Claudia Mallarin, che hanno creduto in una terra vocata su cui l'enologo cileno Maurizio Navarro coltiva soprattutto tempranillo e french colombar (tutte viti a piede franco

d'Amburgo e un vino realizzato dall'assemblaggio di passion fruit e mango, con risultati soddisfacenti.

Il vino qui viene prodotto grazie a due vendemmie all'anno. "È importante sottolineare - spiega Navarro - che i nostri vigneti dopo 15 mesi entrano in produzione ma hanno

una durata di circa la metà di quelli mediterranei. Tutto questo è dovuto all'intenso fotoperiodo e all'attività di fotoclimate. Per certo, realizzare due vendemmie all'anno per noi

per la pianta. Insomma, sappiamo che la vite qui corre troppo, ma da parte nostra cerchiamo di mettere nelle migliori condizioni agronomiche possibili ogni fase fenologica".

La vite arrivò sull'isola già nel Cinquecento con il conquistatore spagnolo Hernan Cortez, che realizzò il primo vigneto dell'America Latina con i primi ceppi di mission (incontrata più tardi in Cile con il nome di pais). Il gran salto nella produzione di vini di qualità avvenne grazie all'arrivo delle varietà e dei cloni internazionali negli anni '80: cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon blanc. Si deve però ringraziare l'italiano Enzo Polidori per aver introdotto nei primi anni 2000 nuovi cloni nell'area maggiormente vocata dell'isola, il sud: il clima abbastanza arido che registra dai 600 agli 800 mm di acqua all'anno, i suoli sciolti e permeabili con una struttura per lo più limoso-sabbiosa (in molte zone prevale il

ai grappoli note saline e minerali.



*Uve e anfore in terracotta utilizzate per la produzione del Pisco*



“I tempi sono cambiati e le barriere vitivinicole pure - prosegue Navarro - le opportunità della moderna viticoltura tropicale hanno acquistato in questi ultimi cinque anni un maggior interesse grazie alle nuove esperienze tecnico agronomiche realizzate con i nuovi portainnesti capaci di garantire una migliore adattabilità al clima dominicano. Oggi siamo consapevoli che abbiamo molto da fare, ma abbiamo dei punti di forza importanti: la capacità di raggiungere comodamente i 130 - 140 giorni di maturità fenolica nell’uva, realizzare due vendemmie l’anno e poter dimostrare che tecnicamente siamo ormai il terzo polo enologico nel mondo”.

## IN PERÙ, A CACCIA DI PISCO

Dulcis in fundo, il meraviglioso Perù con la sua regione vinicola di Ica. Verde e vitata, è qui che nasce il Pisco, imma-

secolare battaglia con il Cile per la paternità della provenienza; oggi si è arrivati ad avere coscienza che i colori sono quelli della bandiera rossa e bianca. Originario della regione centro-meridionale, è un distillato di mosto di vino prodotto con otto varietà d’uva autoctone: quebranta, mollar, negra criolla, uvina, moscatel, italia, albilía e torontel. È conosciuto

anche come il “brandy sudamericano”, anche se non invecchia in legno. Ancora troppo poco utilizzato in Europa, in Perù è onnipresente soprattutto per la preparazione del noto cocktail pisco sour: base sour classica (succo di limone, ghiaccio, zucchero) con angostura, Pisco puro e bianco d’uovo.

L’Hacienda La Caravedo è forse tra gli esempi più alti di questa produzione: con il suo Pisco Portón è la più antica distilleria delle Americhe, fondata nel 1684, con a capo il Master Distiller Johnny Schuler, uno dei porta bandiera del Pisco nel mondo: “Quando ero ragazzo - spiega - la gente conosceva solo la quebranta o l’Italia, nessuno pensava all’Acholado nonostante oggi sia una delle tipologie di Pisco più popolari. Oggi il peruviano che beve Pisco ha un’ampia scelta grazie alle diverse uve che vengono coltivate e con cui si ottiene il Pisco Puro (varietà di viti non aromatiche), l’Aromatico, ottenuto da uve fragranti come il moscatel o l’albilía, l’Acholado, derivante dalla miscela di diverse varietà, e il Mosto Verde, che invece si ottiene dalla distillazione di mosti che non hanno completato il processo di fermentazione e trattengono del residuo zuccherino. In ogni caso più della metà del Pisco prodotto in Perù viene esportato ed è sempre più tangibile la presenza del distillato peruviano nelle bottigliere dei cocktail bar di tutto il mondo”.



[www.mondocena.com](http://www.mondocena.com)  
Facebook: MondoCena Instagram: @MondoCena