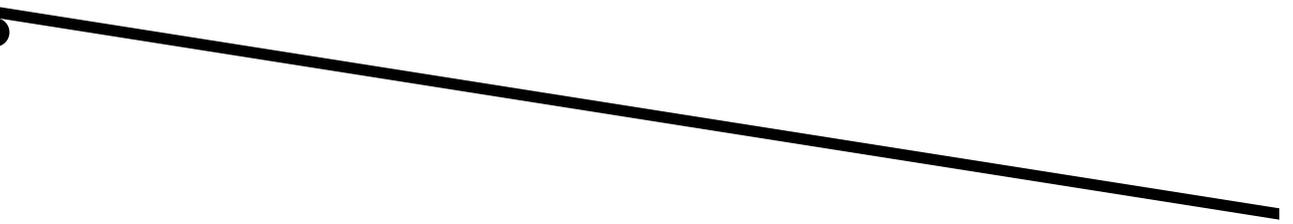


**Vini rossi dal mondo, fa  
centro la seconda serata  
dell'Ais**





## **di Alberto Santini**

Se ci chiedessimo quali sono le più grandi nazioni produttrici di vino al mondo, verrebbe naturale rispondere Italia e Francia. E forse lo sono. Ma se ci spostiamo fuori dal continente europeo, un po' a ovest, un po' a est, allungando lo sguardo verso sud, scopriamo che al centro del mondo enologico non ci sono solo i vini di casa nostra e dei cugini d'oltralpe, ma esistono altre realtà molto quotate a livello internazionale, che, storicamente o di recente, producono vini

con risultati stupefacenti. A confermare tutto ciò, la serata organizzata dall'Ais di Bergamo presso il ristorante Villa Patrizia a Sorisole del patron Antonio Lecchi, perfettamente riuscita grazie alla consolidata esperienza della delegata orobica Roberta Agnelli, che ha selezionato rigorosamente tutti i vini degustati e che continua a viziare i tecnici e simpatizzanti del vino con percorsi esplorativi di grande interesse e successo. A presentare queste nuove, o meglio meno conosciute realtà vinicole, il Degustatore del Mondo per eccellenza, Guido Invernizzi, gran conoscitore dei vini del mondo, per una "...serata di curiosità...per migliorare la nostra educazione al vino..." come lo stesso relatore dice orgoglioso alla platea presente numerosa anche in questa occasione. Infatti al centro del mondo non c'è solo Castiglione Falletto, patria del nebbiolo, o Castellina in Chianti, patria del sangiovese in purezza, ma anche la Valle della Bekaa in Libano o Valle Casablanca in Cile. Ed eccole le nazioni del "nuovo mondo": Australia, Georgia, Cile, Israele, Spagna e Libano in rigoroso ordine di degustazione. Si comincia quindi con il paese dei canguri e il suo Coonawarra Shiraz Bin 128, del 2013, di Penfolds, casa vinicola fondata nel 1844 ed una delle più rinomate del continente australiano, già produttrice del Grange considerato uno dei più grandi vini Shiraz al mondo. Qui un terreno unico di terra rossa argillosa ricca di ossido di ferro, ottimamente esposto al sole ed influenzato dal clima marino, dona a questo vino in purezza, con possibilità di invecchiamento importante, un giusto equilibrio acido zuccherino ed una buona struttura (14,5%). La cena inizia con l'apertura d'Uovo alle terme al Parmigiano Reggiano su polentina e coste, riportandoci con i piedi ben saldi in terra nazionale, ma subito pronti per aprire le porte al secondo calice internazionale: il Kakheti Saperavi 2013 di Our Wine Anfora, prodotto in Georgia, culla storica del vino, le cui origini risalgono a ben 5.000 anni fa. Vinificato in Anfora (14,4%) dal gusto morbido, le cui viti poggiano su terreni fertili e terrosi, questo vino biodinamico si può ben definire spettacolare, grazie a 6 mesi di contatto con i raspi, ed una

vinificazione a cappello. Il sapore ti prende, quasi secco alla fine denotando un gusto di olive nere in salamoia. Il colore violaceo denota un vino strutturato che, come dice Invernizzi , “..se per sbaglio ti finisce un po’ sulla camicia, la devi buttare perché le macchie non le togli più ..” .

Volgendo lo sguardo a sud raggiungiamo il Cile, nazione che insieme all’Argentina, esprime il meglio del potenziale enologico sudamericano. Finita la dittatura degli anni ’90 energie nuove e iniziative imprenditoriali, finalmente libere, danno vita a una notevole produzione vinicola. Degustiamo un Cabernet Sauvignon di casa Lapostolle: il Cuvee Alexandre del 2012 ci viene servito con un delizioso e fenomenale Risotto Carnaroli con stracchino, radicchio rosso e arancia. Il terreno di questa regione a nord del Cile, la Colchagua Valley, calcareo, sassoso e vulcanico, risente della brezza montana delle Ande e del clima marino dell’oceano pacifico che uniti alla costante quantità di acqua piovana, contribuiscono a sviluppare un vitigno caratterizzato da un ciclo di maturazione delle uve straordinario. Ne scaturisce un vino dalle note erbacee, dal tono aspro ma con tannini equilibrati. Quanti sanno che si produce vino in Alta Galilea ? E quanti sanno che qui viene prodotto uno dei migliori vini del mondo ? La storia del vino in Israele è antica ed importante, con origini risalenti fino a 2000 anni fa. Se prima la produzione vinicola era più o meno legata a motivi religiosi, da qualche decennio si è data importanza anche alla qualità.

Yarden, cantina fondata nel 1983 ha saputo dare un’impronta importante in questo senso dando vita ad uno dei migliori vini bordolesi al mondo prodotto fuori dalla Borgogna, il Kela Merlot 2011. Un vino spettacolare con i suoi 15 gradi % vol., che nasce a ca. 1.000 m. slm sulle alture del Golan, in terreni di quarzo e tufo, in un territorio dalle forti escursioni termiche, con presenza di neve, ma influenzato

anche dal clima del Mar Mediterraneo. Ne nasce un vino magnifico al naso, di una freschezza e pulizia impressionante. Nel ricordare il grande lavoro svolto dai sommelier di sala che hanno servito i vini ad una temperatura di servizio ottimale, rendendo questa degustazione davvero unica, la cena raggiunge l'apice con il piatto di carne: faraona su salsa di fegatini e coniglio, con cioccolato, mousse di carote e ...pop corn. Una prelibatezza che ci riporta nel vecchio continente per scoprire in Spagna un vitigno molto importante: il Tempranillo, le cui uve hanno la tendenza a maturare precocemente. "Temprano" in spagnolo, vuol dire presto. Degustiamo il Tinto Pesquera 2012 e, diciamocelo, questo vino ha tutto: colore, corpo, grado alcolico, acidità e grandi potenzialità d'invecchiamento. Prodotto nella regione della Ribera del Duero, caratterizzata da forti escursioni termiche notte/giorno e stagionali, ai confini con i Pirenei, il vino all'assaggio denota subito la sua finezza, con un tannino ben gestito, delicato ma di grande struttura: "..un bel vino !" sottolinea Invernizzi. Eccoci giunti al gran finale: Signore e signori ... entra in scena il Libano con il suo Chateau Musar del 2000. Sì, avete letto bene, dell'inizio del nuovo millennio! Già i Fenici furono grandi viticoltori e soprattutto grandi commercianti di vino in questo territorio montuoso vicino alla Siria. Tuttavia la consacrazione di questo territorio alla vite, si deve ai francesi ca. 100 anni fa. Questo rosso, 13,5%, alla vista, denota un colore meno carico rispetto ai vini degustati in precedenza, ma con una tonalità stupenda. All'assaggio si notano sentori di spezie e frutta sotto spirito. Un vino freschissimo che può dare soddisfazioni notevoli anche tra qualche anno, come disse Serge Hochar proprietario di Chateau Musar, tragicamente scomparso nel 2015: "Date maggior tempo al mio vino e il mio vino vi darà gioia !" Chiude la serata e così il nostro giro del mondo nei vini rossi, una torta al cacao fondente e gelato alla mandorla.

Infine due citazioni.

La prima di **Guido Invernizzi**: “Beviamo strano, famolo strano, non beviamo sempre le stesse cose, solo così potremo aumentare le nostre conoscenze e migliorare il nostro bere ...”.

La seconda di **Roberta Agnelli**: “Non esiste un vino buono o cattivo, ma semplicemente ogni vino è diverso...”.

In Vino Veritas!

---

## Elav lancia la birra con la polenta



Il Birrificio Indipendente Elav di Comun Nuovo lancia la birra con la polenta. Una ricetta innovativa che si avvale delle croste del paiolo per arricchire il sapore della Vienna Lager, birra in stile austriaco, caratterizzata da un colore dorato, un gusto delicato e un buon grado alcolico. La sua invenzione risale al XIX secolo ma la diffusione è diminuita col tempo e oggi trovare una Vienna Lager è molto difficile. Al malto Vienna, la cui intensità di colore si pone a metà strada fra le Pilsner e le Munich, si aggiunge l'utilizzo del luppolo ceco Kazbek con la giusta abbondanza e in dry hopping, come da tradizione del Birrificio Elav. La Vienna Lager è in produzione al Birrificio di Comun Nuovo e presto questo tipo di birra, con l'aggiunta dell'ingrediente bergamasco della ricetta Elav, tornerà dopo

molto tempo a riempire i bicchieri. L'idea di realizzare una birra con la polenta non deriva soltanto dalla volontà di omaggiare il piatto tipico della città del Birrificio. È soprattutto una questione di sperimentazione e di sapore.

Antonio Terzi, uno dei due titolari del Birrificio Indipendente Elav, spiega: “La scelta di realizzare una Vienna Lager deriva dall'attenzione che stiamo riponendo verso le birre a bassa fermentazione. Direzione che mi ha portato recentemente anche a reinterpretare due dei nostri cavalli di battaglia: la Indie Ale e la Grunge Ipa”. E sulla scelta di utilizzare un ingrediente particolare come la polenta: “Mi è stato chiesto di realizzare una birra utilizzando il mais ma l'idea non mi piaceva particolarmente in quanto è un ingrediente che non mi fa impazzire. Allora, inizialmente per gioco, mi è venuto in mente di utilizzare la polenta e quest'idea mi ha incuriosito sempre più. Mi piace sperimentare e, limitando il discorso al profumo, sembra che il risultato possa superare le aspettative.”

---

## **“Birra dell'anno”, due bergamasche sul podio**

Al premio promosso da Unionbirrai, secondo posto per Alba Rossa del birrificio Valcavallina di Endine Gaiano, terzo per Morosa, che utilizza more fresche, del Via Priula di San Pellegrino

---

# **Franciacorta, i produttori si danno al cinema**

Per raccontare il territorio e il vino, le aziende del Consorzio hanno scelto di girare un film, dal titolo "F for Franciacorta"

---

# **Settimana della Birra Artigianale, adesioni al via**

Dal 7 al 13 marzo la sesta edizione dell'evento nazionale che coinvolge birrifici, beershop, locali, associazioni. Per partecipare basta lanciare una promozione o organizzare un evento

---

# **Porto senza "segreti" all'Avalon**



Luca Castelletti

Il “Vinho do Porto”, o semplicemente Porto, è un vino portoghese prodotto nella valle del Douro, terza regione vinicola al mondo ad essere stata oggetto di protezione. Si tratta di un vino liquoroso che viene prodotto esclusivamente con uve provenienti dalla valle che prende il nome dall’omonimo fiume. Tra i vitigni più utilizzati, il Tinta Cão, il Tinta Barroca, il Touriga Nacional, il Touriga Francesa e il Tinta Roriz (detto anche Tempranillo).



Sicuramente tra i più conosciuti e apprezzati vini da meditazione, il Porto è diffuso in svariate tipologie commerciali. Che piaccia lo si è visto anche lo scorso mercoledì, quando al circolo Avalon di via Angelo Maj, Luca Castelletti, patron dell’enoteca al Ponte di Ponte San Pietro, ha organizzato una serata di degustazione di Porto vintage, che ha fatto il pieno. Relatore, preciso nel descrivere nascita ed evoluzione del vino liquoroso, Lucio Lorusso. In miscita vini unici, di annate uniche, come, tanto per citare alcune etichette, il Sandeman del '78 e il Diez del '74 o il

Feist dell'81. Gli abbinamenti? Classici, dal formaggio a pasta dura fino al cioccolato. Pubblico numeroso e coinvolto.

---

## **Con i sommelier alla scoperta dei vini rossi dal mondo**

Serata a "Villa Patrizia" di Petosino della delegazione Ais di Bergamo

---

## **La birra artigianale prende il volo. A Orio il primo pub monomarca, firmato Elav**

Nell'area imbarchi uno spazio interamente dedicato ai prodotti del birrificio di Comun Nuovo. La birra alla spina è anche take away grazie ad uno speciale sistema di chiusura a pressione

---

## **Birrai emergenti, terzo posto**

# per l'Hop Skin di Curno

I bergamaschi Paolo Algeri e Gioia Ravasio a Firenze per il premio Birraio dell'Anno. Stasera aperitivo dedicato al Beer Garage di Borgo Santa Caterina

---

## Birrai emergenti, l'Hop Skin di Curno in lizza per il titolo

Tra i cinque finalisti del premio nazionale "Birraio dell'Anno", in programma a Firenze dal 15 al 17 gennaio