

38 GIROCITTA' fax 0823/444914



Luigi Moio, docente di Enologia della Federico II: parlerà sull'evoluzione del vino del tempo



LA CULTURA del buon bere

Vino vecchio? Fa buon sangue

Lunedì incontro con Moio promosso dai sommeliers

MANUELA PIANCASTELLI

QUANTI anni ha davanti a sé un vino bianco per raccontare la propria storia? Pochissimi, fino a qualche anno fa. Dopo un anno già non lo si considerava più capace di esprimere il meglio di sé, perdeva profumi, personalità. In una parola, si appiattiva. Oggi non è più così. Ci sono grandi bianchi che arrivano anche a 14 gradi e che nascono già con i «geni» di lunga vita. Strutturati, di corpo, con una potenzialità aromatica evolutiva. Certo ancora non come i rossi, capaci (alcuni) di reggere invecchiamenti decennali. Almeno finora nessuno ha ancora osato provare su un bianco, in Italia, conservazioni tanto lunghe, ma certo i tempi si sono di molto allungati. «Ci sono vini bianchi che possono durare anche vent'anni, come ben sanno i francesi, e nel caso di grandi Sauternes anche 50 anni». A parlare è Luigi Moio, docente di Enologia alle università di Napoli e Foggia, che lunedì (h. 18,30 all'enoteca La Botte) spiegherà ad appassionati e sommeliers «cosa accade nel vino durante l'invecchiamento e come apprezzare

l'evoluzione sensoriale». L'appuntamento, organizzato dal fiduciario regionale dell'Ais, Enzo Ricciardi, è uno degli incontri più attesi, visto lo spessore scientifico del relatore. «Oggi c'è interesse da parte di tutti, consumatori e produttori, a fare vini longevi. I quali ovviamente costano di più, vanno

come dire - programmati in campagna prima e in cantina poi. Ma visto che c'è la domanda, e la disponibilità del pubblico a spendere cifre maggiori, anche l'offerta si sta adeguando» - spiega Luigi Moio. Certo è che il gusto si sta evolvendo nella direzione di vini più strutturati e complessi, di maggiore concentrazione. Ma perché i vini, bianchi o rossi, possano avere lunga vita occorre che si realizzino

certe condizioni. Sarà interessante capire perché alcuni vini crescono e altri muoiono nel tempo. Moio ci aiuterà a scoprirlo degustando insieme vini giovanissimi (due falanghine), due chardonnay (uno giovane, l'altro di 6-7 anni) e due rossi di cui uno del '68. La Botte offrirà, per «sorreggere» la degustazione, un plateau di formaggi tipici campani.

Info e prenotazioni: 0823.468130.



Bona Frescobaldi e, a dx l'etichetta del Brunello di Montalcino riserva

E mercoledì degustazione di 4 annate storiche Frescobaldi, la sostenibile nobiltà del Brunello

TRENTA generazioni di viticoltori, 700 anni di storia. La classe non è acqua: in questo caso, appunto, è vino. Nobilissimo, non solo per le insegne del casato che lo producono, ma per qualità ed eleganza. Ecco a voi i marchesi de' Frescobaldi, una delle maggiori e più estese aziende viticole europee, nove tenute in Toscana con tre castelli annessi, a Pomino, a Nipozzano e a Castelgiocondo. Mercoledì un «piacere esclusivo» consentirà una degustazione guidata (solo per inviti) di Brunello di Montalcino Castelgiocondo Riserva di quattro annate, 1985, 1990, 1993 e 1995. Con una superchicca rappresentata pro-



prio dall'annata '93, F&F, che sta per Frescobaldi-Ferrè. Già perché l'etichetta di quella eccezionale vendemmia, imbottigliata solo in magnum da un litro e mezzo, fu disegnata proprio da Gianfranco Ferrè. La degustazione, guidata da Ferdinando Frescobaldi, si svolgerà a La Botte, (ore 19,30) con cena successiva. Un'occasione unica per godere di un eccezionale docg da uve Sangiovese in purez-

za nato nel podere Casa Rossa, su terreni galestroso esposti a sud, in un vigneto ventennale di ben 150 ettari. Un affinamento misto, parte in botti di rovere parte in barriques, infine affinamento in bottiglia per complessivi cinque anni. Nasce così questo cru austero, rispettoso del terroir e costante nella qualità. Un appuntamento imperdibile.

[M. PIANC.]