

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Martin Foradori Hofstätter
Sacra terra

Un vino da uno specifico vigneto.
È la denominazione «Vigna»,
progetto di zonazione altoatesina
che il produttore di Termeno
ha introdotto per primo e difende

BORGOGNA
Philippe Pacalet

BARBERA D'ASTI
Pico Maccario

CHAMPAGNE
Philippe Sereys
de Rothschild

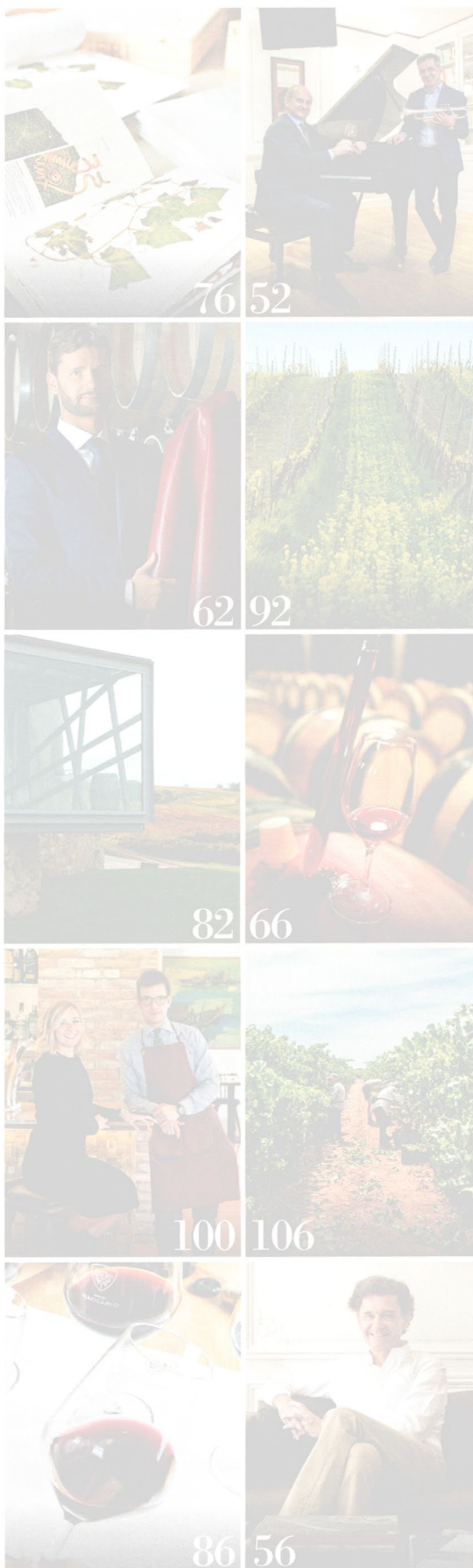
MONFORTINO
Giacomo Conterno

LUCE DELLA VITE
Lamberto Frescobaldi



(SOMMARIO)

- VENETO (EVENTO DI SPIRITO) **34**
Tra marketing, export ed editoria
- STORIA (SOFISTICAZIONI MILLENARIE) **38**
Il vino adulterato nei secoli
- ALTO ADIGE (STORIA DI COPERTINA) **44**
La mia battaglia a colpi di terroir
- MONTALCINO (SETTE NOTE IN ROSSO) **52**
Giochi di Luce sul pentagramma
- FRANCIA (NOBILI BOLLICINE) **56**
Valori familiari
- INNOVAZIONE (MODA DA VIGNA) **62**
Abbigliamento di vino
- FRANCIA (AI VERTICI DI BORGOGNA) **66**
Puri, tipici e mai aggiustati
- EVENTI (DA ÉPERNAY A FIRENZE) **72**
Champagne con la A maiuscola
- VENETO (QUESTIONE DI MICROFAUNA) **76**
Un Herbarium per Cartizze
- ABRUZZO (CANTINE DI DESIGN) **82**
Pietra, vetro, ferro e Montepulciano
- PIEMONTE (NON SOLO NEBBIOLO) **86**
«Laccento» su un resoconto «Epico»
- MARCHE (CASTELLI DI JESI) **92**
Il verismo del Verdicchio di San Paolo
- BAROLO (ASSAGGI MONUMENTALI) **96**
Un vino di gran Mole
- VENETO (PECCATI DI GOLA) **100**
Esperienze venetian-nikkei
- SUD ITALIA (NOVITÀ NEI CALICI) **106**
Innovazione secondo tradizione



RUBRICHE

- 10** IL CONTRAPPUNTO
- 12** PERSONAGGI DI SPIRITO
- 14** APPUNTAMENTI
- 16** ROSSI & CO.
- 18** MONTALCINO
- 20** CALICI DA NORDEST
- 22** VENETO
- 24** PERLAGE
- 26** LUCI ROSÉ
- 28** ALTA GRADAZIONE
- 30** LETTURE DI SPIRITO
- 81** MIXOLOGIA
- 91** VISTI DA NEW YORK
- 95** SLOVENIA
- 109** QUESTIONE DI TAPPO
- 111** ESPERIENZE
- 114** BOTTE E RISPOSTE

L'amaro nella sua Quintessentia

di Elena Maffioli

Uno dei prodotti che più rappresentano l'italianità e non c'è pranzo sontuoso che non si concluda senza un buon amaro. Nati dalla saggezza della farmacopea alchemica e casalinga, il primo tra gli amari di cui abbiamo notizia venne realizzato nel 1300 a scopo curativo. Il paziente a cui venne somministrato era così importante che il suo utilizzo ebbe risonanza mondiale. Arnaldo da Villanova, alchimista catalano, utilizzò per la prima volta un amaro per curare un attacco di colite renale che aveva colpito papa Bonifacio VIII. Grazie a questo evento l'infusione di alcol, di erbe e radici a scopo medico si diffuse presso monasteri e abbazie mentre l'uso degli amari rivolto a soddisfare i piaceri, soprattutto dei sensi, iniziò ufficialmente alla corte di Caterina de' Medici, dove venivano servite preparazioni deliziose per accogliere gli ospiti.

Liscio o con ghiaccio oggi l'amaro rimane un evergreen e fa tendenza anche in mixology, eletto ingrediente base per cocktail pre e after dinner. In Italia ci sono amari dal sapore più balsamico ed erbaceo oppure quelli più speziati e con note di agrumi ma certo è che la tradizione degli amari è largamente diffusa e ogni regione propone ricette differenti tra loro, tutte da scoprire. Anche in Friuli Venezia Giulia, la prestigiosa Distilleria Nonino ne prepara uno in particolare, l'Amaro Nonino Quintessentia, ottenuto dall'unione tra l'antica ricetta di Antonio Nonino e l'esperienza nell'arte della distillazione della famiglia.

Correva l'anno 1897 quando Orazio Nonino stabilì ai Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria, esistita fino ad allora solamente sotto forma di alambicco itinerante, montato su ruote. Solo più tardi, nel 1933, Antonio Nonino diede corpo alla sua passione per le migliori tradizioni friulane, elaborando attraverso l'arte alchemica, infusi a base di Grappa ed erbe di Carnia. Nel 1984 venne onorata questa tradizione da Gianola e Benito Nonino con una creazione per purezza unica al mondo, nacque così Ûe (uva in lingua friulana), l'acquavite d'uva realizzata distillando in un'unica operazione la buccia, la polpa e il succo d'uva. Un'acquavite in seguito invecchiata in barrique di Limousin, Nevers ed ex Sherry e che nel 1992 si fonde all'esperienza di Antonio, creando così il prezioso elisir firmato Nonino e nobilitato da Ûe. «Una delle più eleganti

espressioni dell'amaro che ci sia», così lo definisce Brad Thomas Parsons, tra i massimi esperti di bitters a livello internazionale e proprio con l'Amaro Nonino Quintessentia, Parsons apre anche il suo nuovo libro *Amaro: The Spirited World of Bittersweet, Herbal Liqueurs*, compendio dedicato ai bitters di tutto il mondo. Servito a temperatura ambiente a fine pasto, è perfetto come digestivo, un amaro elegante e dallo straordinario profumo di erbe e marmellata di arance amare.

Oppure servito caldo, splendido per le fredde serate invernali, il Nonino Punch si prepara scaldando scorze d'arancia messe in infusione nell'amaro. Ottimo anche come aperitivo con qualche cubetto di ghiaccio e una fetta d'arancia, ancor meglio nella versione Giannola style con bollicine a piacere. Un amaro utilizzato anche per preparare cocktail di personalità, tra i quali ricordiamo il Paper Plane, ideato nel 2007 dal mixologist new-yorkese Sam Ross, che ha fatto innamorare i cocktail bar di tutto il mondo ed è ormai diventato un modern classic. Da provare fresco, in purezza abbinandolo al cioccolato fondente, questo amaro sarà una sorpresa inattesa! (www.grappanonino.it)

