

# La Gazzetta del *Vino*

Anno I - N° 7

S. Martino di Venezze il 12-10-2007

## TRATTORIA ALLA BUSA

Via Borgo Sud, 370 San Martino di Venezze 45030 - ROVIGO - ITALIA  
Tel. +39.0425.99.076 Fax +39.0425 467041 www.trattoriaallabusa.it info@trattoriaallabusa.it



# "DIVINO"

**18 OTTOBRE 2007  
PIEMONTE**

**AZIENDE: MALVIRÀ - CONTERNO FANTINO - VAJIRA - EINAUDI - CLERICO**

### Menù:

- Tortino di polenta con porcini e asiago con salsa di gorgonzola
- Risotto con Castelmagno e Tartufo
- Pappardelle all'anitra
- Filetto di manzo al pepe verde
- Patate al forno
- Castelmagno e Robiola di Roccaverano
- Soufle al cioccolato su letto di cioccolato bianco

### Vini:

- Roero Arneis Malvirà
- Barolo Conterno Fantino 2002
- Barolo Clerico 2002
- Barolo Bricco alle Viole 2001 Vajra
- Barolo Parussi Conterno Fantino 2001
- Barolo Connubi 1999 Einaudi (Magnum)
- Barolo Chinato Vajra



### Tutte Le Tappe del 2007:

**12 Aprile 2007 Trentino Alto Adige**

Azienda Terlano

**24 Maggio 2007 Marche**

Azienda Il Polenza

**14 Giugno 2007 Lombardia**

Azienda Berlucchi

**19 Luglio 2007 Friuli Venezia Giulia**

Aziende: Radikon, Gravner, Ronco de Gnemiz, Sirch, Picher e Meroi

**23 Agosto 2007 Campania**

Azienda D' Antiche Terre

**13 Settembre 2007 Umbria**

Aziende Castello delle Regine e Madonna Alta

**18 Ottobre 2007 Piemonte**

Aziende: Malvirà - Conterno Fantino - Vajira - Einaudi - Clerico

**15 Novembre 2007 Azienda Antinori**





# BAROLO

## Re dei Vini

Barolo. Grande vino, uno tra i migliori d'Italia e fra i più noti ed apprezzati Vini italiani all'estero. Il Barolo deriva da uve del vitigno « Nebbiolo » delle sottovarietà « Michel », « Lampia » e « Rosé », e viene prodotto in una zona ben delimitata delle Langhe albesi comprendente l'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Palletta e Serralunga d'Alba, nonché parte del territorio di Manforte, La Morrà, Grinzane Cavour, Diano e di altri paesi attigui.

Alla produzione del Barolo sono considerati idonei unicamente i vitigni posti in terreni collinari di natura argilloso-calcareo ben esposti al sole e la resa di uva per ettaro — oltre a quella dell'uva in vino — è rigidamente regolamentata da apposito Disciplinare.

Il Barolo ha una storia antica e sono molti gli illustri personaggi che lo hanno onorato. Le prime notizie precise risalgono al sec. XIII, quando i Marchesi Folletti acquistarono dal comune di Alba il feudo ed il castello di Barolo, iniziando la coltivazione dei vigneti.

Il vino Barolo ebbe il suo periodo di massimo splendore nell'Ottocento, trovando grandi estimatori in Carlo Alberto e, più tardi, in Vittorio Emanuele II e nel suo primo ministro, il Conte Camillo di Cavour. Il primo re d'Italia possedeva la vasta tenuta di « Fontanafredda » presso Serralunga d'Alba e vi si recava spesso in compagnia della Contessa di Mira-fiori (la « Bela Rosin ») anche per degustare il vino delle sue terre. Oggi, ai numerosi produttori locali che, con tenacia e saggezza, seguono le leali e costanti tradizioni dei loro padri, si affianca

una Cantina, ottimamente diretta ed attrezzata, per la vinificazione collettiva, l'invecchiamento e la distribuzione al consumo. Il Barolo è un vino di gran razza, austero ed aristocratico; di colore rosso rubino intenso — da giovane spesso granato — assume col tempo netti riflessi aranciati. Il sapore è inizialmente ruvido ed allappante, disarmonico per eccesso di tannino e di acidità totale, ma dopo qualche anno di permanenza in fusti di legno di rovere di Slavonia ed in bottiglie coricate, diviene asciutto, caldo e pieno, con un tono morbido e vellutato e col tipico « goudron » di estrema eleganza. Il « bouquet » è composto, signorile ed etereo, con deciso sentore di viole e di rose appassite. Gareggia validamente con la migliore produzione mondiale.

La sua stoffa eccezionale e l'ottima gradazione alcolica (13-14° o più in annate d'eccezione) rendono il Barolo adatto all'abbinamento con arrostiti di carni rosse e selvaggina da pelo.

Molto importante la temperatura di servizio (20-22° C) che va raggiunta gradualmente senza esporre il vino Barolo a sbalzi termici troppo violenti che porterebbero un profondo squilibrio senza possibilità di ripresa. Se si tratta di un Barolo molto invecchiato, che abbia lasciato un certo sedimento sul fondo della bottiglia o la « camicia » sulle pareti, è indispensabile la decantazione in caraffa di cristallo incolore: si favorisce così l'ossigenazione del liquido liberando i più reconditi profumi, e rendendolo maggiormente gradito all'intenditore che lo sa veramente apprezzare.

Il bicchiere più indicato è quello detto « opera » oppure a «ballon»: in quest'ultimo, potendo imprimere un leggero movimento rotatorio ed essendo la bocca più stretta, si coglie meglio il complesso bouquet.