

La Gazzetta del *Vino*

Anno II - N° 7

S. Martino di Venezze il 20-07-2008

TRATTORIA ALLA BUSA

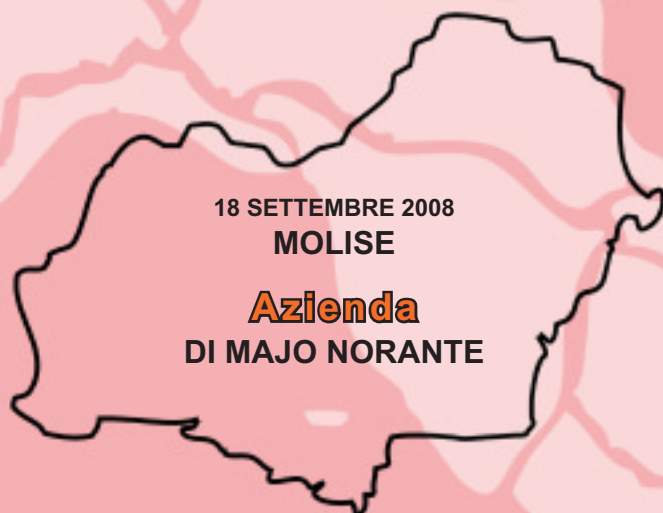
Via Borgo Sud, 370 San Martino di Venezze 45030 - ROVIGO - ITALIA
Tel. +39.0425.99.076 Fax +39.0425 467041 www.trattoriaallabusa.it info@trattoriaallabusa.it



"DIVINO"

18 settembre 2008
MOLISE

AZIENDA: Di Majo Norante



Vini:

- Falanghina
- Greco
- Biferno
- Aglianico Don Luigi
- Moscato APIANAE

Menù:

- Sfogliatella di verdure con salsa ai formaggi
- Pasta al Forno
- Vitello con fontina e scaglette di tartufo nero e Tortino di melanzane
- Pasticcini Di Pasta Frolla e Crostata alla Crema

Le altre Tappe del 2008:

Giovedì 13 Marzo 2008 - Val d'Aosta

La Crotta de Vegneron

Giovedì 24 Aprile 2008 - Sicilia

Azienda Pellegrino

Giovedì 22 Maggio 2008 - Puglia

Azienda Tomaresca (gruppo Antinori)

Giovedì 19 Giugno 2008 - Sardegna

Azienda Argiolas

Giovedì 17 Luglio 2008 - Liguria

Azienda Bisson e Calleri

Giovedì 18 Settembre 2008 - Molise

Azienda Di Majo Norante

Giovedì 16 Ottobre 2008 - Basilicata e Calabria

Azienda Librandi

Giovedì 20 Novembre 2008 - Abruzzo

Azienda Trentana



DI MAJO NORANTE

FALANGHINA

Antico vitigno molto apprezzato dai Sanniti, che lo consideravano uno dei migliori. Di colore giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli. Profumo fresco, gradevole con sentore di ginestre. Gusto ampio con piacevole retrogusto amarotico che ricorda il melograno.

Vino da tutto pasto, sposa crostacei, antipasti magri, primi piatti ed in particolare la cucina di pesce.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Ramitello

Altitudine: 100 mt.

Tipologia del terreno: argilloso

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: anni 15

Superficie del vigneto: 12 ha

Produzione per ettaro: 80/120 q.li

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale, con macerazione a contatto con le bucce per circa 1 mese

Fermentazione malolattica: completa

Produzione: 10.000 bottiglie da 0.75

GRECO

Secondo Aristotele questo “antico vitigno” proveniva dalla Tessaglia. Catone, Varrone e Virgilio decantarono i rari pregi di quest’uva, distinguendone cinque cloni tra cui la più famosa è la “Aminea Gemina Maior”, dalla quale deriva questo vino.

Di colore giallo paglierino vivace e brillante, profumo ampio ed intenso, fruttato, sapore secco e morbido con sentore di frutta.

Si accompagna a cibi delicati, frutti di mare, primi piatti, pesce e formaggi.

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Vitigno: Greco 100%

Zona di produzione: c.da Camarda

Altitudine: 200 mt.

Tipologia del terreno: calcareo, sabbioso

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: anni 15

Superficie del vigneto: 8 ha

Produzione per ettaro: 80/100 q.li

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: Fermentazione in vasche d’acciaio termocondizionate a temperatura di 16°-18°C.

Macerazione: a freddo a contatto delle bucce per 24/36 ore.

Fermentazione malolattica: completa

Produzione: 15.000 bottiglie da 0.75

APIANAE

Da questo antico vitigno caro ai Papi, che veniva coltivato in Italia già nel 200 a.C. con il nome di Apicia, Apicius o “Apianae” -secondo Colummella e gli altri Georgici, si è ottenuto un vino dolce con sapore di Moscato.

Dal colore giallo oro tenue, brillante, con lievi riflessi ambrati, ha un profumo fresco ed intenso, con caratteristici sentori di fiori d’arancio e miele di zagara. È un vino ampio con sapore di moscato, ricco, con zuccheri residui netti ma dal retrogusto asciutto.

Vino da meditazione, si accompagna bene a patè, dolci e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Vitigno: Moscato Reale 100%

Zona di produzione: c.da Camarda

Altitudine: 200 mt.

Tipologia del terreno: argilloso-sabbioso

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: anni 15

Superficie del vigneto: 6 ha

Produzione per ettaro: 55/70 q.li

Vendemmia: fine ottobre/novembre

Vinificazione: l’uva passita sulla pianta viene macerata a freddo in cella frigorifera. Per esaltarne i profumi, viene sottoposta intera a lieve pressatura. Fermenta lentamente a temperatura controllata.

Fermentazione malolattica: completa in botte

Affinamento: 1 anno in vasca d’acciaio e 6 mesi in bottiglia

Produzione: 8.000 bottiglie da 0.75

DON LUIGI

È ottenuto dalla selezione in purezza delle migliori uve Montepulciano e Tintilia. È vinificato tradizionalmente con lungo contatto del mosto con le vinacce e maturato in piccole botti di rovere.

Di colore rosso granato intenso con riflessi violacei, è un vino ricco, intenso, di grande armonia con perfetta fusione fra i sapori di frutta matura che evocano il sottobosco, la prugna, sentori di legno tostato e vaniglia.

Si abbina a carni rosse, cacciagione, piatti della grande cucina, formaggi.

Temperatura di servizio: 18°C, avendo cura di stappare la bottiglia almeno un’ora prima

Vitigno: Montepulciano 90% - Tintilia 10%

Zona di produzione: Martarosa

Altitudine: 100 mt.

Tipologia del terreno: calcareo

Impianto: spalliera 4.400 viti per ettaro

Età media delle viti in produzione: anni 15

Superficie del vigneto: 6 ha

Produzione per ettaro: 60/70 q.li

Vendemmia: fine ottobre/novembre

Vinificazione: tradizionale, con macerazione a contatto con

le bucce per circa 1 mese.

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: in barrique nuove per circa 12 mesi - 6 mesi in bottiglia.

Produzione: 35.000 bottiglie da 0.75

Per Bacco...

(un po' di curiosità sul vino)

Abbinamento Cibo-Vino

Uno dei piaceri della tavola a cui il nostro palato si abitua facilmente, è un buon abbinamento cibo-vino.

Per ottenere ciò però, e soprattutto per non rischiare di sbagliare, bisognerebbe imparare ad usare le schede di degustazione, sia per il cibo che per il vino.

Ciò è importante per riuscire ad individuare le caratteristiche di un cibo per poi esaltarne o attenuarne il gusto abbinandolo ad un vino adeguato.

Una scheda per la degustazione del cibo potrà contenere i seguenti dati da analizzare :

il nome del cibo - l'aspetto - il profumo - il gusto - l'equilibrio del gusto - le osservazioni finali.

Nello specifico avremo alcune delle seguenti alternative:

Aspetto: invitante - presentabile - non presentabile

Profumo: impercettibile - tenue - leggero - abbastanza intenso - intenso

Gusto (scala da 1 a 10): tendenza dolce - untuoso - saporito - grasso - amarognolo - succulenza - aromatico - speziato - tendenza acida

Valutazione equilibrio del gusto: armonico - leggermente disarmonico - disarmonico

Osservazioni finali

Successivamente andremo a riportare tutte le sensazioni del cibo su una apposita scheda a raggi, detta "Scheda grafica di abbinamento cibo-vino", segnando i valori sulle righe relative al cibo. Poi passeremo ad analizzare il vino che abbiamo pensato di abbinarci...

...Ciò che ci porta comunque a scegliere un vino piuttosto che un altro, ancora prima della valutazione tecnica, non è lasciata al caso in quanto, come regola generale, se abbiamo una pietanza in cui prevale l'untuosità, il vino da abbinarci dovrà contenere un'alta quantità di tannini, per annullare l'untuosità e ottenere quindi un giusto equilibrio gustativo.

Se invece abbiamo una pietanza tendenzialmente dolce, il vino che andremo ad abbinarci dovrà avere una buona freschezza, in quanto l'acidità di questo, annullerà la sensazione dolce del cibo. Quindi da non dimenticare: due elementi dalle caratteristiche simili non vanno mai abbinati per evitare che una pietanza acida, accostata ad un vino altrettanto acido, ci lasci in bocca una sgradevole sensazione, e sicuramente lontana dal raggiungere un risultato di armonia.

Potremmo dire quindi che per ottenere un giusto abbinamento cibo-vino vanno sempre contrapposti agli elementi negativi del cibo quelli positivi del vino...

...Facciamo qualche esempio di abbinamento in linea generale:

- **antipasti**: partendo dal presupposto che è praticamente impossibile generalizzare e dare una regola, in quanto esistono infinite varianti di antipasti, possiamo tuttavia affermare che l'antipasto è l'apertura del pranzo e quindi il vino dovrà essere piuttosto leggero, preferibilmente bianco, anche spumante, in quanto durante il pasto bisognerà selezionare vini più importanti sia dal punto di vista alcolico, che di struttura e colore.

- **pasta e riso**: premettendo che l'abbinamento va fatto tenendo

conto del condimento, e quindi che non si può assolutamente generalizzare, possiamo dire che per i ragù sceglieremo un vino rosso asciutto di buon corpo e un po' astringente; per un condimento alle vongole o frutti di mare, sceglieremo un bianco più o meno aromatico; per sughi alle verdure selezioneremo vini bianchi morbidi; e per minestre di legumi, la nostra scelta potrà cadere su vini rossi ma abbastanza giovani.

- **carne**: anche in questo caso bisogna fare delle distinzioni, tra carne bianca, rossa e selvaggina, ma anche nel tipo di cottura, tra l'arrosto, il bollito, la brace ecc. Quindi, considerando una sorta di regola che farà cadere, nella maggior parte dei casi, la nostra scelta su un vino rosso, bisogna tenere conto che questo avrà delle caratteristiche molto diverse secondo le specifiche di cui sopra.

Addirittura però potremo avere anche un'eccezione a questa regola, in quanto le carni fredde potranno essere accompagnate a volte da vini bianchi, naturalmente ben strutturati.

- **pesce e crostacei**: anche in questo caso esiste una specie di regola generale, cioè che il pesce è accompagnato da un vino bianco, ma naturalmente, la scelta del vino da abbinare varierà a seconda della varietà di pesce ma soprattutto della cottura, quindi un bollito sarà diverso da una grigliata e naturalmente da una frittura. Si può dire comunque che anche qui esistono delle eccezioni, e cioè che un piatto a base di pesce in umido, o una zuppa o un brodetto, potranno essere accompagnati con un rosato o un rosso leggero, o addirittura da un vino novello.

- **formaggi**: in questa circostanza non possiamo proprio parlare di regola generale di abbinamento in quanto ogni formaggio richiede il suo vino. Innanzi tutto bisogna distinguere il tipo di latte, cioè bovino, ovino, di bufala o caprino. Poi prendere in esame la sua lavorazione, quindi latte intero, oppure no, a crudo o più o meno cotto. Inoltre non si può non considerare la stagionatura, che cambierà di molto il sapore e la consistenza della pasta, quindi si potrà passare da un vino rosso più o meno giovane, a un bianco strutturato, ad un rosato in gioventù, e addirittura a un passito per i formaggi erborinati, quali il gorgonzola.

- **salumi**: trovandoci anche qui di fronte a svariate tipologie di salumi, dagli insaccati cotti, ai salumi molto piccanti, al prosciutto crudo o cotto, alla bresaola, allo speck, alla coppa ecc., non è per niente facile stabilire il vino da abbinare. Si passerà infatti dai vini rossi asciutti, frizzanti, a rosati molto morbidi o a rossi particolarmente delicati.

- **uova**: possiamo dire che le uova in genere si associano bene con vini bianchi asciutti ma poi c'è sempre da considerare gli ingredienti che, nel caso di una frittata con verdure, ad esempio richiederà un vino molto leggero, mentre se ci troviamo di fronte un'omelette al prosciutto, il vino adatto sarà un rosso leggero o un rosato.

- **pizza**: anche se siamo abituati ad accompagnare la pizza con birra e Coca-Cola, non c'è nessuna regola che vieta la possibilità di un abbinamento con il vino. Consideriamo ad esempio una pizza Margherita o una Napoli, perché non provare un vino bianco secco pur se leggero?

E perché non assaporare un rosé con una pizza al prosciutto?

E magari una pizza al salamino piccante con un rosso giovane ma di medio corpo. Quindi proviamo ad osare anche con la pizza, e il nostro palato non resterà assolutamente scontento.

- **dolci**: anche se siamo praticamente alla fine del nostro pasto, non possiamo non abbinare un giusto vino al dolce che andremo a gustare. Ma anche qui, naturalmente, passeremo da un vino dolce pieno di bollicine, a vini moderatamente dolci ma di buon tenore alcolico, a vini amabili, ma anche al vin Santo, o a vini liquorosi, sempre considerando che cosa andremo a mangiare.

Io Chef Massimo Consiglia



Costolette d'agnello gratinate

Ingredienti x 4 persone:

- 20 Costolette d'agnello gratinate
- Timo
- Pan grattato
- Prezzemolo
- Senape
- Olio, sale, pepe, brandy.

Preparazione:

Preparare una salsa con senape, brandy, prezzemolo tritato e olio, spennellare le costolette d'agnello con la salsa appena preparata poi passarle nel pan grattato.

Il pan grattato deve essere mescolato con trito di timo, prezzemolo sale e pepe.

Adagiarli in una placca metterla nel forno già riscaldato a 200 gradi cuocerli per 25 minuti e a metà cottura bagnarle con un filo di olio.

Servire con un contorno a piacere

