Vino prodotto come bio comanda

evid3-0d7ee3f6

Prodotto destinato ad avere un numero crescente di estimatori/ clienti o fenomeno legato a una moda, quindi “passeggero” per definizione? Dopo un decennio di polemiche, l’Ue ha regolamentato la materia chiarendo il concetto di “vino biologico” e indicando una serie di prescrizioni e restrizioni per ottenere la certificazione da un ente terzo e, quindi, la possibilità di avere il logo europeo, l’ormai celebre fogliolina su campo verde, che oggi connota tutta la produzione biologica. Naturalmente le polemiche non si sono placate, i paladini della naturalità a tutti i costi ritengono troppo permissivo il Regolamento Europeo 203/2012 e si è creato un fronte/movimento di vignaioli più intransigenti, che rifiuta la certificazione in nome di una viticoltura e vinificazione prive di coadiuvanti.

LUNGI DALLO SCHIERARSI in questa diatriba, notiamo come l’interesse verso i vini biologici certificati, o organic nell’accezione comunemente usata oltreconfine, sia in crescita tumultuosa, nei paesi anglosassoni o del Nord, quelli con una tradizione vinicola meno radicata e una cultura del consumo più “giovane” e aperta alle sperimentazioni e ai nuovi percorsi enologici. Nelle nazioni a consolidata tradizione vinicola, il biologico è un concetto che si veicola meglio sull’ortofrutta o sui latticini, che non nel nettare di Bacco. Nonostante tutto, nel 2014 secondo Wine Monitor Nomisma, il 2% delle famiglie italiane ha acquistato almeno una volta vino bio, ma questa quota è destinata a crescere anche per il contemporaneo aumento delle superfici vitate biologiche (+67% dal 2003 al 2011) e dell’interesse dei produttori, i piccoli che scelgono il bio per una filosofia di vita, o i grandi che badano più alle interessanti prospettive in chiave export. Il vino biologico certificato proviene da uve bio, coltivate senza sostanze chimiche di sintesi e Ogm e da una vinificazione che limita pratiche e uso di prodotti. Per il vino biologico certificato il limite di solfiti aggiunti non deve superare i 100 mg/l per i rossi ed i 150 mg/l per i bianchi e rosé. Un locale moderno, con una clientela cosmopolita e attento ai trend più cool deve avere in lista delle etichette bio: in Italia il mosaico produttivo vinicolo prevede etichette da tutte le regioni vinicole più importanti e realtà nuove, magari aziende vinicole giovani, con filosofie produttive e d’immagine diverse dal solito cliché. Vi proponiamo una piccola selezione di proposte che spaziano da Nord a Sud

vite**Loacker – Corte Pavone**

Brunello di Montalcino Docg

http://www.loacker.net/it

Caratteristiche

di colore porpora con riflessi granata. Al naso si presenta elegante, con note di cioccolato fondente, tostato, aromi di prugne, fichi secchi, more mature e un pizzico di tartufo. Al palato buona acidità, tannini morbidi, bacche mature, sentori di spezie dolci e sottile mineralità.

Abbinamenti

vitepiatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Camillo Donati

Lambrusco

www.camillodonati.it

Caratteristiche

da uve lambrusco maestri è un vino corposo, con buona struttura, gradazioni alcoliche considerevoli 12% - 13% e decisamente diverso da tutti gli altri suoi colleghi. Ottimo anche da invecchiare

Abbinamenti

viteaccompagna bene tutta la cucina emiliana, dagli antipasti di salume, ai primi piatti ripieni o in brodo, fino ad arrivare anche a secondi impegnativi di carni rosse.

Antica Enotria

Il Sale della Terra Nero di Troia Igt Puglia

www.anticaenotria.it

Caratteristiche

colore rubino fitto, grande equilibrio ed eleganza di profumi di frutta matura, di spezie e di leggera tostatura. Al palato ha struttura potente supportata da una freschezza che ne accentua il frutto. Molto

persistente, termina con una nota di vaniglia. **Abbinamenti**

vitprimi piatti con ragù, lasagne, grigliate di carne, formaggi stagionati

Punset

Barbaresco Docg

www.punset.com

Caratteristiche

caldo, vellutato, armonico, con profumi floreali e di frutti di bosco che si fondono con aromi di cioccolato e di spezie, aggraziati, delicati, suadenti. Il colore è rosso rubino granato e con gli anni assume toni leggermente aranciati.

Abbinamenti

vitetradizionalmente si accompagna a secondi piatti ma grazie ai suoi aromi delicati trova un giusto legame anche con risotti e primi piatti saporiti e con tutti i formaggi. Qualcuno abbozza anche un abbinamento con i dessert a base di cioccolato

Tenuta Agricola di Lison

Refosco dal Peduncolo Rosso IGT veneto

Caratteristiche

colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, vinoso, tipico, che ricorda il lampone e la mora selvatica, con sapore pieno, robusto e giustamente tannico. **Abbinamenti**

si abbina con carni rosse, selvaggina in umido o saltata.

vite**Terre del Gattopardo**

La forza dell’Amore - Terre siciliane Igp

www.leterredelgattopardo.com

Caratteristiche

note di amarena e ribes profumato; al gusto sentori di pepe tostato, con un pronunciato finale di cioccolato. Un finale lungo e piacevole.

Abbinamenti

salumi piccanti, pasta con le melanzane, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

vite**Cantina Tollo**

Trebbiano d’Abruzzo bio

www.cantinatollo.it

Caratteristiche

vino di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Non essendo filtrato, può presentare una leggera velatura. Il profumo è fruttato, con fini note floreali e minerali, mentre il sapore è di medio corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla. **Abbinamenti**

ottimo come aperitivo e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi.

vite**Emidio Pepe**

Montepulciano d’Abruzzo Doc

www.emidiopepe.com

Caratteristiche

rosso rubino di bella intensità con lievi sfumature violacee. Profumo: varietale, giovane che evoca sentori di frutta rossa fresca (ciliegia...), con il quale si fondono gli aromi secondari della maturazione del vino. Gusto: asciutto, pieno, robusto, armonico, morbido e vellutato; vino di grandissima struttura e persistenza, che coniuga con equilibrio la tannicità e la morbidezza. Emidio Pepe è noto per i vini a lunghissimo invecchiamento.

Abbinamenti

primi piatti molto strutturati, carni rosse, cacciagione, formaggi di buona stagionatura.