

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## *Approfondimenti Divini*

Degustazioni con cena

### *Vini da Meditazione*

*Venerdì 22 marzo 2024*

*Nazioni presenti:*

- Spagna;
- Portogallo;
- Italia.

*Regioni viticole:*

- *Jerez;*
- *Isola di Madeira (Portogallo);*
- *Porto (Portogallo);*
- *Marsala (Italia);*
- *Vernaccia di Oristano (Sardegna);*
- *Setubal (Portogallo);*

**JEREZ**

**Vitigni:**

- Palomino;
- Pedro Ximenes (raccontare la sua storia).

**I diversi stili:**

- **Fino: il più secco. Solo Palomino. Lo si produce con il metodo tradizionale di un vino bianco al quale si aggiunge alcool nella misura del 15% evitando la flor;**
- **Manzanilla: è un fino che viene da una particolare zona argillosa (Sanlúcar de Barrameda ). Si ottiene con la stessa tecnica di vinificazione e la stessa**

varietà del fino e viene invecchiato esclusivamente nella località di Sanlúcar de Barrameda, alla foce del fiume Guadalquivir. Qui può vantare addirittura una propria denominazione d'origine. Invecchiando in botti scolme sviluppa la famosa flor che ricopre il vino;

- Amontillado; gradazione tra 16-18. Fino che perde la flor. Quindi presenza ossidativa;
- Oloroso; molto aromatico, 18/20%. Secco e/o semi-sec. Niente flor quindi ossidazione.
- Palo Cortado; una via di mezzo tra Amontillado e Oloroso. Se ne trova poco. Gli enologi spagnoli dicono “capriccio della natura”;
- Cream Sherry; molto dolce, non segue l’iter degli addizionati di alcool ma con mosti concentrati;
- Pedro Ximenes; il più dolce. Prodotto con uve passite, aggiunta di alcool

Il metodo Solera o Soleras, detto anche più precisamente “Solera y criaderas” è il più famoso metodo di maturazione per i vini fortificati. Esso deve la sua fama al fatto di essere utilizzato per produzione dello Jerez, ma in realtà viene utilizzato anche per altri vini fortificati, come ad esempio il Marsala. Il metodo Soleras è detto anche “invecchiamento dinamico” e il suo vantaggio consiste nel garantire la qualità costante del prodotto nel tempo. Infatti la maturazione e l’evoluzione dei vini fortificati può avere una durata di molti, spesso decine di anni. In questo lungo periodo di maturazione si sviluppano le complesse e straordinarie qualità aromatiche che rendono assolutamente unici questi vini. Il metodo Soleras permette di miscelare, travasare e ripartire in diverse botti partite di vino che hanno in comune il momento della loro elaborazione, garantendo uniformità nelle proprietà organolettiche del vino. Il suo sviluppo finale coincide con la messa a punto dell’utilizzo della flor.

## **PORTO**

**Vitigni:**

**Touriga Nacional (simile al Cabernet Sauvignon);**

**Touriga Francesa (simile al Cabernet Franc);**

**Tinta Roriz (simile al tempranillo);**

**Bastardo;**

**Tinta Francisca (spesso scambiato per Pinot Nero).**

**Vinificazione tradizionale: pressatura, mosto, fermentazione, interruzione con aggiunta di Alcol (aguardente. Infine l'affinamento.**

- Sono noti sette tipi fondamentali di vino di porto: le categorie base, bianco, ruby e tawny, poi i tipi più pregiati, Tawny invecchiato (aged tawny può essere commercializzato dopo 10 anni di invecchiamento, fino a 40), Colheita, LBV (Late Bottled Vintage), e Vintage, in assoluto il più pregiato.
- Porto Bianco. Si trova con i nomi di Branco, Dourado, o White. E' di facile beva e si divide in secco, semi secco e dolce. Queste tipologie godono però di scarso mercato.
- Porto Rosato. Il Porto rosé è nato di recente per cavalcare la moda dei pink wine che spopola in Inghilterra, non è un vino memorabile, ma punta alla piacevolezza immediata.
- Il Ruby è il vero Porto rosso di base. Di invecchiamento breve, prende il nome dal suo color rubino. Sono vini dolci, dai profumi vinosi e semplici, e non portano indicata l'annata della vendemmia.
- Il Porto Reserva è un Ruby che si è distinto per l'ottima qualità. La menzione Reserva è un riconoscimento ambito, dal momento che i Ruby rappresentano la fetta più grande della produzione di Porto.
- Il Tawny ha colore granato, p dolce, intenso nei profumi e complesso nell'insieme. Non porta indicato il millesimo della vendemmia essendo un mix di diverse annate invecchiate dai 10 ai 30 anni.
- Le Singlas Quintas sono vini di eccezionale qualità, provenienti da un singolo vigneto e consigliati per il consumo da meditazione.
- I Porto Vintage sono vini di un'unica annata, giudicata eccezionale dall'Istituto Nacional Do Vino Porto e possono invecchiare dai 3 ai 30 anni. L'apertura tradizionale prevede il rito della rottura del collo con l'apposita pinza rovente e lo straccio umido, con successiva decantazione.
- Late Bottle Vintage o LBV (annata di imbottigliamento tardivo) sono i vini Porto di singola annata non dichiarata Vintage. Hanno caratteristiche d'eccellenza ma non la finezza dei Vintage. Invecchiano dai 4 ai 6 anni in

rovere, poi vengono messi in bottiglia per il consumo. L'indicazione del millesimo in etichetta è facoltativa.

- I Porto Crusted sono vini di grande intensità e carattere. Essi sono miscele di vini pregiati e particolarmente strutturati che vengono mescolati ad arte dai blender della cantina per ottenere prodotti unici e particolari. Invecchiano solitamente per tre anni in botte grande e solitamente altri 3-4 anni in bottiglia. Il nome Crusted è dovuto alle incrostazioni che si formano sul fondo, dovute ai tannini e polifenoli che decadono e formano sedimenti.
- Il Colheita è un Porto prodotto in stile Tawny, quindi ricco e sontuoso, con uve provenienti da una singola annata e sottoposto ad invecchiamento per 7 anni. In etichetta è indicata l'annata, ma non è un prodotto unico e irripetibile come il Porto Vintage.

## MADEIRA

I produttori di Madeira compresero ben presto che il segreto della maturazione del vino era dovuto agli sbalzi di temperatura cui era sottoposto durante i viaggi. Nelle stive delle navi il vino pativa il caldo e l'umidità del giorno, il freddo nella notte, guadagnando l'inimitabile carattere. Per riprodurre sulla terraferma queste condizioni, si pensò di posizionare le botti sotto i tetti delle cantine in estate e in seminterrati d'inverno. Sulle etichette di questi prodotti viene posta la menzione aggiuntiva "Canteiro" che esclude l'uso di qualunque fonte di calore artificiale. Il costo di questo metodo è piuttosto elevato, tenendo conto che deve protrarsi per almeno 20 anni. Invece per la produzione dei vini di base, con invecchiamenti variabili da 5 a 10 anni e ottenuti dal vitigno a bacca nera **Tinta Negra Mole**, si decise di utilizzare delle stufe (**estufas**) per riscaldare il vino. **Il vino sosta nelle estufas in acciaio per 90 giorni ed è scaldato più volte fino a 55-60°C, poco di più della temperatura che si raggiunge solitamente nelle umide giornate d'estate. In questo modo il vino perde la sua colorazione rossa, che diventa ambrata.** Il vino trattato in questo modo sosta poi in botti da un minimo di 5 ad un massimo di 10 anni, sviluppando i caratteristici sentori ossidati. Il processo dell'estufagem ha due diverse metodologie. La prima è nota come "Cuba de Calor" ed è la più economica, con vasche in acciaio riscaldate esternamente da serpentine con acqua calda. La seconda è l'"Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza

appositamente progettata per tale funzione, per un periodo da sei mesi ad un anno.

## I vitigni del vino Madeira

Il vitigno a bacca nera più coltivato a Madeira è **il Tinta Negra Mole**, un incrocio fra Pinot Nero e Grenache, che viene utilizzato in purezza per la produzione della maggior parte dei vini generici o come taglio per alcune riserve dei vini bianchi. I vitigni a bacca bianca sono utilizzati solo per la produzione del vino di alta gamma e sono quattro. Il **Sercial** è un vitigno aromatico che viene coltivato nei terrazzamenti più elevati, che garantiscono le maggiori escursioni termiche, per sviluppare al meglio i suoi profumi. Il **Verdelho** viene coltivato poco al di sotto del precedente e si distingue da questo soprattutto per il tenore zuccherino leggermente più elevato. La **Malvasia** è invece coltivata un po' ovunque, ma soprattutto nei terrazzamenti in riva all'oceano. Il **Boal**, per finire, è un vitigno autoctono dell'isola, dalle misteriose origini. I primi due vitigni sono utilizzati per la produzione di Madeira secco, mentre i secondi sono usati per i vini semi-secchi e dolci. Una menzione speciale merita infine il Terrantez, un vitigno in via d'estinzione per via della sua bassa produttività e elevata sensibilità alle malattie, che ha però doti di finezza eccezionali. Sull'isola vengono prodotte non più di 500 bottiglie di Madeira l'anno con questo raro vitigno. Presso alcuni produttori si possono ancora trovare delle annate vecchie di due secoli di questo raro prodotto.

## La classificazione dei vini Madeira

La classificazione del Madeira prevede ben sette tipologie distinte.

**Il Madeira Rainwater** è un vino con 3 anni di botte, normalmente da Tinta Negra Mole, adatto all'uso in cucina.

**Il Madeira Finest** è un vino con 3 anni di botte e un passaggio in estufa, normalmente da Tinta Negra Mole, adatto all'uso in cucina.

**Il Madeira Reserva** è un vino con 5 anni di botte, il minimo di invecchiamento da disciplinare, normalmente da Tinta Negra Mole.

**Lo Madeira Special Reserve** è un vino con 10 anni di botte, spesso ottenuto da Tinta Negra Mole, con percentuali inferiori al 20% di altri vitigni nobili bianchi sopra descritti.

**Il Madeira Extra Reserve** è un vino di pregio con 15 anni di botte, prodotto con Tinta Negra Mole e percentuali variabili di altri vitigni nobili.

**I Madeira Colheita** sono vini di un'unica annata e spesso di un unico vitigno, che viene dichiarato in etichetta. Il vino invecchia per un periodo variabile da 10 a 20 anni, senza utilizzo del calore.

**Il Madeira Frasqueira**, detto anche Vintage, deve essere invecchiato almeno 20 anni senza uso del calore e deve provenire da un singolo vitigno. L'annata viene dichiarata in etichetta.

I vini con invecchiamento da 5 a 15 anni devono indicare anche il loro grado zuccherino, quindi in etichetta troveremo Seco (secco), Meio seco (abboccato), Meio doce (amabile) e doce (dolce).

## **VERNACCIA DI ORISTANO**

Le uve vengono vendemmiate, pressate e poi si fa fermentare il mosto. Poi si passa all'affinamento in legno: il vino viene messo in botti di castagno, oggi anche in quercia, riempiendole solo per il 75%. Esatto le botti non sono piene, si lascia spazio all'ossigeno, il nemico pubblico numero uno del vino, ma è a questo punto che la flor, ossia i lieviti del vino salgono in superficie e iniziano a ricoprire il vino. E il bello della flor è che si nutre di alcool etilico e acido acetico e rilasciano aldeide acetica, responsabile dei profumi nocciolosi della Vernaccia di Oristano.

## **MOSCATEL DE SETUBAL**

Il Moscatel de Setúbal è un moscato portoghese prodotto intorno al comune di Setúbal. La regione è conosciuta principalmente per i suoi vini moscato fortificati conosciuti come Moscatel de Setúbal.

Stili di vino Similmente al Porto , i vini Moscatel de Setúbal vengono invecchiati in legno fino all'imbottigliamento. Possono essere ottenuti da uve di un'unica annata

o in stile "non millesimato" come blend di più annate. I vini tendono ad essere più freschi e fruttati fino a circa 5-6 anni di età, dove hanno pronunciate note di albicocca . Man mano che invecchiano, i vini diventano più scuri con più aromi e sapori di uva passa , caramello e nocciola . I vini devono essere composti principalmente da Moscato d'Alessandria o Moscatel Roxo . La miscela può comprendere fino al 30% di Arinto , Boais , Diagalves , Fernao Pires , Malvasia , Olho de Lebre , Rabo de Ovelha , Roupeiro , Talia , Tamarez e Vital .

## MARSALA

Per il Marsala da uve a bacca bianca (categoria oro o ambra) vengono utilizzati i vitigni Grillo, Catarratto, Ansonica e Damaschino.

Una volta vendemmiate e vinificate le uve, per la produzione del Marsala si possono aggiungere al vino mosto cotto, acquavite o acquavite e mosto cotto (mistella). Se si tratta di un Marsala Vergine non viene aggiunto nulla, infatti la sua gradazione naturale può facilmente raggiungere i 18 gradi. Una volta fortificato, il vino viene messo a riposare in botti da 400 litri, poste una sopra l'altra in una sorta di piramide, secondo il metodo Soleras. Le botti sono riempite solo per 3/4 e il vino, con le vendemmie successive, viene progressivamente trasferito ai livelli inferiori, ossidandosi e concentrandosi. Quando raggiunge la base il vino è pronto per l'imbottigliamento e così il ciclo continua, annata dopo annata. I sapori e i profumi del Marsala vengono definiti marsalati o mederizzati. Essi sono quei tipici profumi di nocciole, di frutta secca e di spezie, chiamati nutty in inglese dovuti all'ossigeno che ha modificato l'aromaticità del vino. La loro presenza in vini normali è sinonimo di ossidazioni non volute o di vetustà del vino e come tale è un connotato negativo. Non è così per il Marsala, grazie alla grande carica zuccherina, alla sua struttura imponente e alla fortificazione.

**Marsala Fine**, a 17 gradi alcolici e con un invecchiamento minimo di 1 anno. E' disponibile negli stili secco, semisecco o dolce. E' un vino aromatico, speziato, ma non troppo elaborato.

**Marsala Superiore**, con 18 gradi alcolici e 24 mesi di affinamento in botte. Anche in questo caso è disponibile in versione secco, semisecco e dolce. Il vino ha un bouquet ampio e complesso, con note di agrumi canditi, anice, spezie.

**Marsala Superiore Riserva**, un superiore particolarmente pregiato e strutturato, con 48 mesi di affinamento in legno.

**Marsala Vergine o Soleras**, caratterizzato dalle decise note ossidative, dai profumi intensi, pungenti, floreali speziati, con note di liquirizia, cannella e un frutto caramellato, mieloso, ma mai dolce. Infatti il Marsala Vergine non è mai dolce, resta sotto i 40 grammi di zucchero per litro. E' ideale anche come aperitivo, con pesce o frutti di mare, esattamente come lo Sherry.

**Marsala Vergine Stravecchio o Riserva**, con affinamento fino a 120 mesi.

### **Questi i prodotti assaggiati**

1. Manzanilla La Guita Sanlucar de Barrameda Palomino Fino
2. Madeira Seco Reserva 5 Anos Borges
3. Porto Tawny Presidential
4. Marsala Vergine secco 2004 Heritage Francesco Intorcia
5. Vernaccia di Oristano Riserva 2008 Silvio Carta
6. Sherry Oloroso Don Jose Sanchez Romate
7. Moscatel de Setubal 2014 Bacalhoa
8. Porto Vintage 2004 Presidential
9. Porto LVB 2023 Presidential
10. Marsala Superiore Riserva Oro Dolce Bip Benjamin Pellegrino 2013
11. Madeira Fine Rich Doce Justino's
12. Marsala Superiore Rubino Dolce Uncle Joseph Pellegrino 2015
13. Sherry Pedro Ximenez El Candado Valdespino

**Applausi per tutti. In Particolare per:**

- Moscatel de Setubal 2014 Bacalhoa
- Sherry Pedro Ximenez El Candado Valdespino

**Urano Cupisti**