

Antonio Polise

# Sommelier Journal

6th week • 24 Novembre 2021

LE ULTIME NOVITÀ SUL VINO  
DAL VOSTRO SOMMELIER

IT'S NOT A HANGOVER,  
IT'S WINE FLU

L'Anidride Solforosa (SO<sub>2</sub>) è un gas con un alto concentrato di solubilità nell'acqua (il vino è formato all'90% di acqua) ed è dove derivano i famosi solfiti. Questa molecola è uno degli strumenti più importanti, sia nella produzione del vino che nelle sue funzioni. Quindi, si può avere un vino senza solfiti? No, perché in effetti si formano naturalmente durante la fermentazione durante la trasformazione degli zuccheri in alcol, naturalmente in piccole quantità. Quindi, è possibile avere vini senza aggiunti di solfiti dai produttori? Sì, la ragione per cui si usano i solfiti sono varie: per primo questa molecola è un ottimo antiossidante permettendo così al vino di durare nel tempo. Secondo, riesce ad inibire lieviti e batteri indesiderati uccidendoli. Terzo, riescono a stabilizzare il colore e la freschezza del vino. Da questo punto di vista l'SO<sub>2</sub> può sembrare veramente grandiosa, ma purtroppo può alterare il sapore del vino, ed è pericolosa per le persone allergiche. In grosse quantità può essere fatale. Nel 2005 è diventato obbligatorio scrivere su ogni bottiglia di vino che contiene solfiti. I produttori hanno delle quantità che possono usare a seconda della legge, e per dimezzare la quantità permessa ce bisogno; di uve di grande qualità, ed una cantina curata nei dettagli. Nei vini naturali la situazione è diversa, vengono chiamati così proprio perché le quantità di solfiti sono bassissime o nulle.

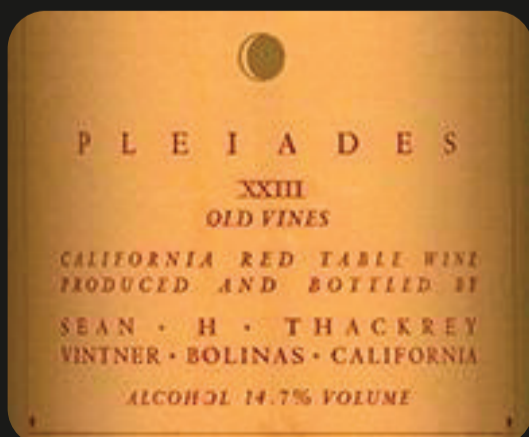
Oggi le nuove tecniche permettono di produrre vini senza aggiunta di SO<sub>2</sub> sterilizzando le cantine e vinificando senza il passaggio di ossigeno. Quindi non preoccupatevi dei solfiti, ma piuttosto preoccupiamoci a non bere male.

## Lo sapevi che?



Le Comité des Vins de Bourgogne (comitato dei vini Borgognese) il cui presidente Aubert de Villaine (proprietario della leggendaria Domaine de la Romanée Conti) hanno deciso di registrare il clima e lieux-dits (terreno specifico) come patrimonio dell'UNESCO. La Borgogna è composta da 100 denominazioni e divisa in 1462 lieux-dits. Ogni area ha un terreno specifico, esposizione solare e storia (riferimento al Medioevo). Tutti questi elementi danno ricchezza al territorio e mostrano la complessità dei vini, e la loro idea e quella di proteggere e preservare le tradizioni di oltre 2000 anni di vinificazione attraverso regolamentazioni più strette. Esiste anche un fantastico libro chiamato "Les climats de Bourgogne et Lieux-dits" di Bernard Pivot che spiega tutto di questa bellissima regione. Infatti una delle vigne che rappresentano già patrimonio dell'UNESCO si trova nelle regioni di Bordeaux specificamente nella sottozona di Saint Emillion dal 1999.

## Vino della settimana



Pleiades XXIII Old Vines dalla vineria Sean Thackery è un vino abbastanza particolare. È un vino rosso senza annata proveniente dalla California. Il produttore cerca uve da tutta la regione creando questo vino, assemblando tante uve differenti (Sangiovese, Pinot Nero, Zinfandel, Viognier, Mounverdre...) da annate differenti. Egli dichiara anche "e come un piatto speciale dello chef,

tu credi nello chef, quindi ti prepari a ricevere il piatto del giorno". Come scritto sul lato posteriore dell'etichetta "L'obiettivo del vino è quello di essere delizioso, e abbinato a qualsiasi pietanza che richiede vino rosso".

Fragrante e fresco, un corpo di media struttura estremamente elegante e gentile. Una vera specialità dello chef!

## SUPER TOSCANI

Nel 1970, alcuni produttori Toscani ipotizzarono che la DOC (Denominazione di Origine Controllata) aveva troppe restrizioni. Per esempio, essa richiede l'uso di alcune uve bianchi nei vini rossi, e soprattutto vieta l'assemblaggi con uve internazionali come Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. I vini che hanno deciso di astenersi dalla denominazione vengono classificati Vini da tavola, ovvero la denominazione più bassa nella scala. Molti di questi erano capaci di produrre vini di qualità superiore alla classificazione. Uno dei primi a venire fuori fu il Marchese Piero Antinori creando nel 1971 un assemblaggio di uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon con il nome Tignanello. Da allora altri cambi furono effettuati come aggiungere anche le uve Merlot, la rimozione dagli assemblaggi di uve bianche, l'invecchiamento del vino in botti francesi invece di quelle slovene prescritte nella denominazione prendendo così il nome di Vini Toscani. Solitamente questa definizione, in Italia, si riferisce a vini economici, ma grazie alla loro qualità hanno attirato le attenzioni di molti clienti importanti così furono chiamati definitivamente 'Super Toscani'. Un nome dato da Robert Parker, un influente critico di vino americano, che provando i vini fece sì che divennero famosi in tutto il mondo. Negli anni successivi vista con la richiesta di mercato, fu istituita una nuova denominazione ovvero la IGT (Indicazione Geografica Tipica) che permetteva le variazioni, trascinando i Super Toscani in questa categoria. L'aggiunta di vini a base di Sangiovese in molti ben conosciuti super toscani che erano di base prodotti con assemblaggio bordolese, ovvero la combinazione di uve tipicamente della regione di Bordeaux. Queste uve non sono originariamente provenienti dalla regione, ma importate e piantate. Il clima in Toscana si è mostrato particolarmente favorevole per lo sviluppo di queste uve. Il primo Super Toscano a diventare famoso fu il vino Sassicaia, a Bolgheri, prodotto dallo zio di Antinori, il Marchese Mario Incisa della Rocchetta dalla Tenuta San Guida nel 1968 che ha ispirato i seguenti vini che hanno contribuito alla rinascita dei vini italiani nel mondo.

I Just rescued some wine, It was trapped in a bottle.

I saved the day!



SOLD A BOTTLE OF RIESLING TODAY



SHE BELIEVED ME WHEN I SAID IT WAS DRY

Alla prossima settimana

1 Dicembre 2021