

e ε u p π ο s i d α

Amarone 2005 l'anno della riscossa

○ **PATAGONIA: I VINI
DELLA FINE DEL MONDO**

○ **MONTESCUDAIO
ELEGANZA TOSCANA**

○ **BLACKSTA
L'INCREDIBILE ICEWINE
DALLA SVEZIA**

AMARONE

Amarone
della Valpolicella

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA

Classico

ISSN 1721-7911



9 771721 791003

Speciale Amarone: la degustazione completa - Chianti Rufina -
I nobili bordolesi - Cantine: De Bruno, Maso Bianco - La
Palermo-Sciaccà - Bertani: la Storia - Il racconto: 1976, quando
i vini californiani batterono gli chateaux francesi

Nuovo whiskey di BenRiach, un prodotto per pochi

Maderensis Fumosus è il nuovo whisky di puro orzo maltato e torbato che la distilleria scozzese BenRiach propone dal cuore dello Speyside, la regione del whisky per eccellenza. Non filtrato a freddo ed invecchiato per 12 anni in quercia americana,

Maderensis Fumosus termina il suo processo di maturazione per circa 14 mesi in botti di Madeira Henriques & Henriques, particolare vino liquoroso prodotto nell'arcipelago del Portogallo. Grazie alla porosità del legno, il nuovo distillato Fumosus acquisisce le sue peculiari proprietà cromatiche, olfattive e aromatiche. Il suo profumo è caratterizzato da sentori di torba, fumo e vaniglia, con sfumature olfattive speziate, di cacao e frutta tropicale; di colore dorato, paglierino e vivace, Maderensis Fumosus pervade il palato con una sensazione dolce-amara di torba e fumo, accompagnata con armonia da note caramellate, di agrumi, pesche e cannella. 'Maderensis Fumosus' significa liberamente "Madeira affumicato"; è un'etichetta estremamente rara, di cui esistono in tutto il mondo, solamente 2400 esemplari.



"Extravergine 2009": guida ai migliori oli del mondo di qualità accertata

In un contesto di grande ampliamento delle frontiere della qualità e di orientamento al libero mercato, il settore olivicolo continua a vivere una situazione estremamente delicata. Nonostante i segnali positivi circa il nodo spinoso dell'origine, ovvero l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza delle olive, questo ordinamento continua a presentare parecchi aspetti di ambiguità.

Mai come in questo momento dunque è fondamentale per il lettore uno strumento aggiornato di informazione corretta e trasparente sulle produzioni mondiali di qualità.

Questo è L'Extravergine 2009 che nella sua nona edizione continua a rinnovarsi e dà spazio a tre nuovi paesi, Bosnia Herzegovina, Brasile e Giappone, estendendo così il panorama europeo, americano e asiatico. Sono dunque 37 i paesi presenti, di cui due approfonditi a livello

regionale: l'Italia e la Spagna, i due colossi produttivi nel mondo. 487 schede descrivono il produttore con il suo olio migliore, selezionato a partire da oltre 3mila campioni valutati da un panel di esperti assaggiatori, e altri 147 prodotti delle stesse aziende che si sono conquistati una segnalazione.

Ma la Guida non è solo un catalogo di aziende di qualità: gli articoli tematici della prima parte, offrono un'analisi completa della filiera olivicola, dalla raccolta delle olive al prodotto finale sulle nostre tavole. Il curatore Marco Oreggia attribuisce inoltre un premio "speciale" a un protagonista del mondo dell'olio. Propone inoltre due elementi di valutazione: il Valore Aziendale, che quantifica le caratteristiche e l'impegno dell'azienda nella filiera della qualità produttiva e la Tendenza Aziendale, che definisce l'evoluzione dell'azienda stessa negli anni.

La provincia del Medio Campidano presenta i suoi prodotti

In occasione del Salone del Gusto di Torino, la Provincia del Medio Campidano ha presentato un'importante iniziativa legata alla valorizzazione del turismo e dell'economia del territorio per far conoscere i prodotti locali sardi.

"Il paniere dei prodotti agroalimentari della Provincia del Medio Campidano", ha esordito il dott. Giulio Matzeo, "è un progetto orientato alla valorizzazione e promozione delle produzioni enogastronomiche tipiche dell'area medio-campidanese, che si svilupperà con le altre azioni già avviate



dalla Provincia, come Le giornate dell'Agri Cultura della Provincia Verde, Vivere la Campagna, Vivere la Montagna. L'obiettivo principale è quello di diffondere i prodotti delle attività tradizionali di agricoltura e allevamento: Vino, distillati, formaggi, cereali, semi oleosi, ortaggi, salumi e derivati, miele e zafferano".

"I prodotti saranno composti e presentati in un apposito vassoio in ceramica" dice Matzeo "e distribuiti presso le strutture ricettive e della ristorazione del Medio Campidano. Particolare

cura verrà prestata anche alle caratteristiche del manufatto in ceramica che, oltre alla basilare funzione contenitiva, dovrà svolgere la funzione di veicolo promozionale e informativo dell'iniziativa e allo stesso tempo rappresentare l'elevata qualità dell'artigianato artistico locale".

L'iniziativa, che vede la partecipazione di tutte le aziende della filiera produttiva interessate, mira a far conoscere, assaggiare e apprezzare al maggior numero di clienti/visitatori, la qualità indiscussa dei prodotti agroalimentari che marciano il Medio Campidano rafforzandone l'identità, e poi favorirne l'esportazione sul mercato nazionale ed estero.

"Le finalità del progetto", conclude Matzeo, "sono quelle di una maggiore visibilità dei prodotti tipici locali già inseriti nelle iniziative promozionali e legare fortemente il concetto di qualità dei prodotti locali alla qualità e validità dell'offerta turistica. Trasmettere l'idea di un territorio con prodotti genuini, ambiente preservato, stile di vita legato alla tradizione". (E.R.)



LA GARANZIA DELLA TRADIZIONE

Dalle usanze più **antiche** legate al pascolo ed alla transumanza, i formaggi di quest'area della **Sardegna** sanno **innovarsi** senza temere rivali

di Enzo Russo

< Nell'ambito della produzione agroalimentare della Sardegna, la Provincia del Medio Campidano sta riuscendo a ricavare spazi sempre più importanti, dato l'elevato valore qualitativo dei suoi prodotti che, per via delle differenze paesaggistiche, spaziano dalla pesca a quelli della terra e dalle carni ai formaggi, certamente i più noti per i loro sapori intensi e inconfondibili.

Infatti, il territorio, che ospita nella sua zona collinare un elevato numero di pascoli, negli anni ha favorito l'antica attività dell'allevamento di pecore e capre, dal cui latte si ricava una vasta produzione casearia che spazia dal pecorino ai caprini, dalle caciotte agli stagionati e, infine, la ricotta. Sono formaggi genuini, di alta qualità, prodotti giornalmente dai pastori e nei caseifici con latte fresco, dove la lavorazione del prodotto, ancora oggi, avviene come nel passato, in modo tradizionale, all'antica: soltanto latte, caglio, fermenti e sale.

Di questa realtà casearia mediocampidanese, parliamo con Efisio Vилlecco, titolare del Caseificio Cen.Tra.L., una delle più importanti aziende del comprensorio, sorta nel 1974 a Serrenti (VS), che fa dell'innovazione il suo punto di forza.

«La nostra filosofia di famiglia è sempre stata quella di essere innovativi nella produzione dei formaggi, cercando di assecondare le richieste che il mercato proponeva: il

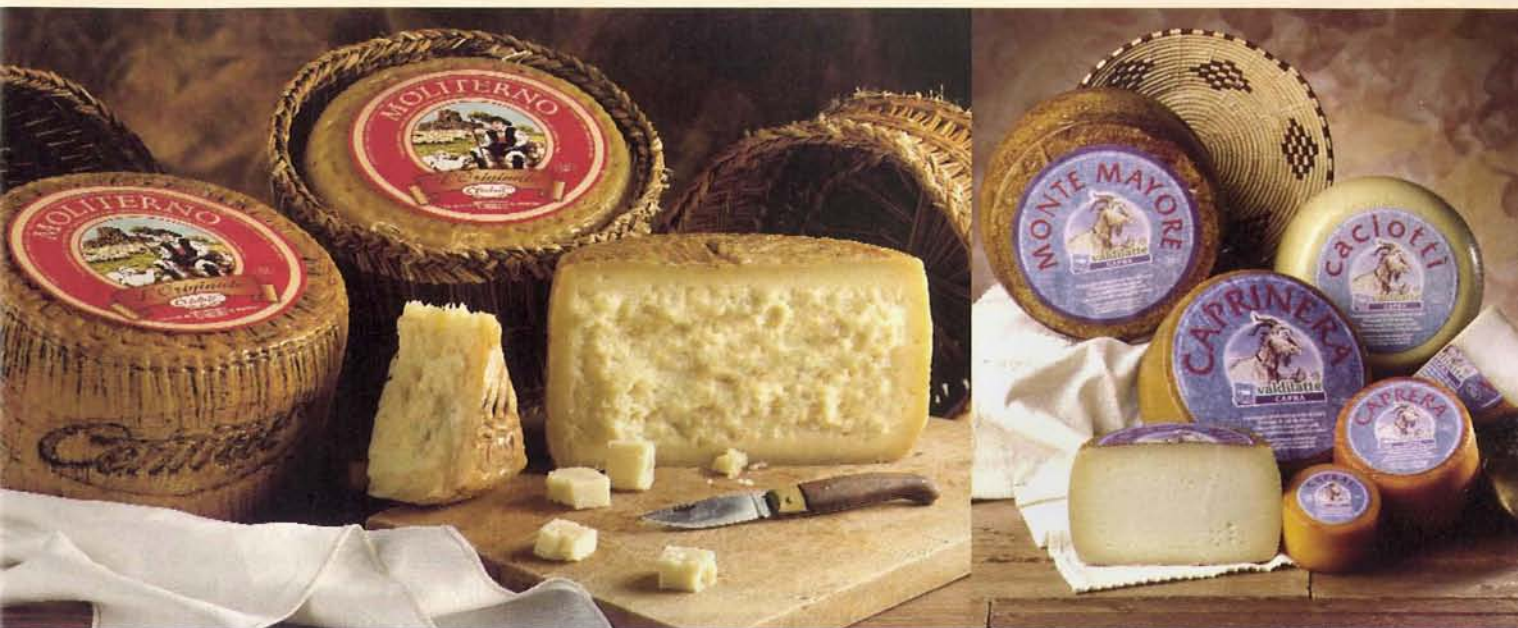
lavoro svolto in questi anni di attività è soltanto la prosecuzione di quello che è stato fatto in passato dal nonno Agostino, di origini salernitane, e poi da mio padre Gerardo. Nel 1887, mio nonno, al rientro da una importante parentesi in America, investì nella produzione del formaggio stagionato tipico della zona del Moliterno, decidendo poi di trasferirsi per alcuni mesi dell'anno in Sardegna. Era venuto a conoscenza del fatto che, in controtendenza con la scarsità delle zone d'origine, la terra sarda era ricca di pascoli. C'era molto latte. L'ideale per preparare il formaggio Canestrato».

In quale anno viene deciso di risiedere in Sardegna?

«E' nel 1920 che il nonno, con mio padre Gerardo, sfidando la malaria, vera piaga dell'Isola, decide di rimanere definitivamente in Sardegna, stabilendosi nella zona di Lunamatrona, Laconi, Genoni e Nureci, dove inizia a raccogliere il latte nei vari paesi, in ciascuno dei quali vi era un piccolo caseificio, per fare il formaggio.

Al tempo, si ingaggiavano i casari dall'Abruzzo, depositari di un'arte ancora poco conosciuta in Sardegna, che al tempo erano in grado di gestire tutto il processo produttivo.

Le preziose forme di Moliterno, preparate dai pionieri del formaggio, dopo una prima stagionatura venivano caricate nei sacchi e portate via mare nelle zone d'origine. Da lì si



consolida sempre più il legame tra il territorio sardo e quello lucano, perchè la tradizione e la lavorazione del formaggio Moliterno viene trasmessa alle nuove generazioni di casari che la mia famiglia aveva contribuito a far venire e a formare nel Sarcidano e nella Marmilla. I primi lavoratori si organizzano e mettono le radici nel luogo di lavoro, creando nuove famiglie. I canestri per la stagionatura del formaggio vengono fatti fare in Sardegna, come del resto il caglio. Avevamo esportato, come si direbbe oggi nella moderna industria, il know how nell'Isola.

Il Moliterno aveva trovato "casa" in un territorio dove la natura, l'esperienza e la mano di mio padre hanno notevolmente contribuito a migliorarne la qualità. I primi formaggi che iniziarono a produrre, furono il Moliterno, il Toscanello, il Pecorino Romano e le ricotte».

E poi cosa succede?

«Col passare degli anni il lavoro aumenta, come il latte lavorato. E nascono nuove specificità di formaggi, il Crotonese, il Canestrato e il Calcagno. Questa mole di lavoro è il frutto di due considerazioni: i formaggi prodotti sono, a giudizio dei clienti, buoni e riescono a soddisfare le richieste di mercato. Lo spirito che ha sempre contraddistinto il commercio di famiglia è sempre stato basato sulla comprensione delle necessità locali, offrendo un servizio di qualità. Noi cerchiamo di produrre ciò di cui il consumatore ha bisogno. Intendiamo la nostra come una moderna industria casearia, che produce varie tipologie di formaggi, abbinando l'esperienza maturata da un serio lavoro sul campo, all'alta qualità e sicurezza richiesta oggi dai consumatori. Appliciamo dei disciplinari di produzione, rigorosi controlli e la rintracciabilità del prodotto, ottenendo un formaggio di marca, caratterizzata da una elevata qual-

ità gustativa e organolettica, ma sempre nel rispetto della tradizione. Per questo motivo, se vogliamo, si può parlare di successo». Oggi la famiglia Villecco è alla terza generazione e sta per passare il "testimone" alla quarta (i due figli di Efsio, che lavorano con passione in azienda), con un patrimonio di esperienza e di un mercato consolidato, in Europa ed oltre Oceano, di tutto rispetto, conquistato nell'arco di tanti anni di attività. Soprattutto a partire dal 1974 quando Efsio e Carmine Villecco inaugurano la nuova azienda Cen.Tra.L. Formaggi, un caseificio "arredato" con macchinari adatti che permettono di produrre formaggi genuini di alta qualità, partendo però dagli antichi e tradizionali sapori delle case contadine, e di intensificare la produzione in un mercato globalizzato e in continua evoluzione: fatto certamente positivo perché permette la libera circolazione dei prodotti e quindi un maggiore stimolo e concorrenzialità fra le Aziende a fare meglio; di contro può anche essere negativo e pericoloso, perché l'eccessiva competitività, alcune volte favorisce la produzione e la vendita di prodotti di scarsa qualità, non affidabili e di non facile individuazione, criticità che in Cen.Tra.L. si vuole a tutti i costi evitare. Recentemente, il ministro dell'Agricoltura Luca Zaia, ha dichiarato che «il consumatore quando va al supermercato, deve scegliere prodotti locali e di stagione. E, meno lavorata è la materia prima, meglio è. Perché ogni passaggio di lavorazione aumenta il rischio frodi. Prendiamo appunto, i prodotti grattugiati: ormai la gente vuole tutto pronto e così rischia di prendere un prodotto scadente o non sicuro. La gente vuole le buste. Si è persa l'abitudine di prendere un bel pezzo di Pecorino o Moliterno e di grattugiarlo. Lì c'è un marchio di produzione, che tutela qualità e provenienza».

Scandali dei prodotti caseari e crisi dei consumi, un brutto anno questo. Cosa ne pensa?

«Non giudico gli altri, penso al mio giardino. Nel nostro caseificio" ci dice Vилlecco con molta serenità, "vengono rispettate tutte le norme igienico-sanitarie sull'intero ciclo di lavorazione, partendo dal latte, che deve essere fresco e di alta qualità. Ne lavoriamo mediamente 14 milioni di litri l'anno, tra quello di pecora e quello di capra, non possiamo permetterci il "lusso" di trasgredire nessuna regola. Altro elemento importantissimo che contribuisce alla genuinità dei nostri formaggi è l'aver voluto e saputo conservare, con il rispetto d'antiche regole, consolidate dagli antichi usi locali e oggi codificate per legge, i tradizionali metodi di lavorazione.

Insomma un mix tra innovazione e tradizione che ha portato alla conservazione di un'arte antica incentrata principalmente su questi fattori: 1) utilizzazione del latte fresco; 2) l'uso di fermenti coltivati direttamente in azienda; 3) il caglio; 4) l'arte del maestro casaro».

Quali e quanti formaggi vengono fatti?

«Nel nostro caseificio, l'attività di ricerca e sviluppo è una voce molto importante nei nostri investimenti, perchè ci permette di continuare a migliorare i formaggi esistenti e di crearne di nuovi, in virtù delle richieste di mercato, per far crescere sempre di più l'azienda. Attualmente, oltre al Moliterno, il nostro prodotto di punta, prepariamo altre varietà di pecorini molli, stagionati, D.O.P., formaggi caprini, speziati, quelli spalmabili e ricotte, che hanno saputo conquistare mercati di ogni nazionalità, deschi e palati di culture e tradizioni gastronomiche estremamente differenti. La vasta gamma è presente in tutte le regioni d'Italia

oltre che in diversi mercati esteri, come America, Canada, Spagna, Germania e Francia, grazie alla flessibilità e capacità dell'Azienda di adeguarsi alle specifiche richieste del mercato».

Come viene fatto il Moliterno?

«Con il migliore latte intero di pecora. Quando arriva in caseificio viene pulito e raffreddato per 24 ore. L'indomani mattina il latte viene pastorizzato e messo nelle caldaie alla temperatura di 38°C, poi viene aggiunto il fermento e il caglio. A coagulazione avvenuta la cagliata viene rotta in fino ad ottenere dei grumi piccolissimi, quindi si riscalda tutta la massa innalzando la temperatura di alcuni gradi.

Dopo pochi minuti di riposo, questa viene messa nei canestri di giunco e rivoltata per far spurgare il siero. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia dove trascorrono alcuni per poi passare nei magazzini di stagionatura a temperatura e umidità controllata.

Durante la stagionatura le forme vengono periodicamente spazzolate e rivoltate, verso la fine della stagionatura vengono oleate con olio d'oliva, la stagionatura del Moliterno varia da un minimo di 4 mesi agli 8/10 mesi per le forme di 5.2 kg, mentre per le forme da 12 kg del Moliterno Gigante la stagionatura minima è di oltre un anno, tempo necessario per fargli raggiungere il massimo dei sapori e dei profumi».

Il Moliterno a tavola con il Cannonau

Il Moliterno per le sue differenti fasi di stagionatura, che vanno dal dolce al delicato per il giovane, a quello più saporito tendente al gusto intenso per lo stagionato con più di otto mesi, si presta ad essere consumato in diverse occasioni nell'arco della giornata: come aperitivo, dopo cena, per

condire un bel piatto di pasta, ma anche come secondo piatto con l'insalata verde, oppure con le pere. Altra caratteristica di questo formaggio è quella di saper attrarre vini bianchi e rossi, spumanti e passiti, donando al palato sapori unici.

Il Moliterno viene lavorato in Sardegna ed è interessante pensare ad abbinamenti con vini originari della zona che garantiscono il rispetto della tradizione locale.

In questo caso vi consigliamo quattro tipi di Cannonau dell'Azienda Agricola di Giuseppe Gabbas che si estende su una superficie di circa 25 ha, ad un'altitudine tra i 240m e i 350m s.l.m., in una zona denominata Lillovè, nel cuore della montagna barbaricina, a pochi km da Nuoro.

L'ideale "matrimonio" tra il formaggio Moliterno e i vini di Giuseppe Gabbas, daranno al palato sensazioni di nuovi sapori e anche profumi legati alla campagna assolata, quando inizia a diventare verde. L'incontro esalterà le virtù dell'altro e la bocca ne rimarrà soddisfatta e preparata al prossimo boccone.

Con il Moliterno giovane e saporito si propone il Lillovè, un rosso fresco con una leggera presenza di tannini che aiuta a tenere il palato pulito.

Per chi ama i vini rossi di carattere e sentire sapori decisi, con il Moliterno di 6/8 mesi, si consiglia il Dule 2005 riserva, un vino da degustare con tranquillità per sentire tutti i sapori e i profumi della Sardegna.

Con lo stagionato oltre un anno è di rigore l'Arbeskia 2004, poderoso e da meditazione, inonderà il palato con i suoi sapori. Infine, si propone a fine pasto, un abbinamento sfizioso, ma di sicuro interesse per la gioia del palato, l'Avra rosso dolce.

L'incontro tra il dolce e il salato piccante del Moliterno sarà armonioso e invaderà la bocca di inusuali sapori.



Avra 2005

Rosso di Barbagia igt dolce

Uve: Cannonau 100%

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosso carico con sfumature granata. Al naso risulta finemente aromatico, caratteristico.

Il sapore è intenso di frutti rossi, confettura, morbido, vellutato e dolce. Matura per quasi un anno in botti di rovere. Grado alcolico 14,5 %Vol. Consigli di utilizzo: è un vino da meditazione, esprime appieno la potenza del Cannonau in appassimento e la dolcezza aromatica del vitigno.

Può essere degustato a fine pasto con formaggi saporiti e con la pasticceria secca.

In cantina: 9,50 euro



Dule 2005 - Riserva

Cannonau di Sardegna doc

Uve: Cannonau 100%

Caratteristiche organolettiche: viene fatto maturare per quasi 10 mesi in barrique di Allier e poi affinato per 10 mesi in bottiglia. Si presenta di colore rubino con richiami di granato.

Al naso i profumi sono abbastanza complessi, con un fondo di more mature che si ravviva con spunti

di spezie piccanti e richiami di sottobosco e cuoio, il tutto attraversato da un sensibile vena vanigliata. In bocca risulta vellutato e concentrato, con tannini decisamente morbidi. Il grado alcolico è di 14,0 %Vol.

Consigli di utilizzo: E' un vino molto importante, di corpo e armonioso che si abbina a piatti di carni rosse, selvaggina e arrostiti.

A fine pasto è l'ideale con formaggi sta-



gionati, come il Moliterno. Per gustare tutte le qualità di questo vino è opportuno servirlo ad una temperatura di 18-20 °C.

In cantina: 7,95 euro

Lillovè 2006

Cannonau di Sardegna doc

Uve: Cannonau e altre uve rosse locali

Caratteristiche organolettiche: E' un vino che viene vinificato e fatto maturare in acciaio, si presenta di colore nel luminoso rubino e di

fondo si percepiscono ancora forti venature porpora. Al naso si ha un piacevole impatto floreale, dominato dal geranio, poi note di amarena e marcati ricordi di vinosità.. Al palato risulta semplice, pulito, prevalentemente morbido, con la spigolosità dei tannini. Grado alcolico 13°

Consigli di utilizzo: si sposa con primi e secondi piatti in generale, legumi e formaggi di media stagionatura. Temperatura di Servizio 18 °C

In cantina: 5,80 euro



Arbeskia 2004

Rosso di Barbagia igt

Uve: Cannonau, Cabernet Sauvignon e altre uve rosse locali

Caratteristiche organolettiche: viene fatto invecchiare 24 mesi in barrique di Allier e poi 8 mesi in bottiglia. Si presenta di colore rosso rubino con un profumo di ciliegia e spezie dolci frammisti a ricordi di ribes nero e note mentolate, per poi compattarsi in sentori di cuoio

e tabacco. Al palato risulta avvolgente, caldo, con tannini morbidi. Consigli di utilizzo: si consiglia di degustarlo con l'agnello, con carni rosse o arrostiti. Con i formaggi stagionati, saporiti esprime tutte le sue qualità. Servire ad una temperatura di 17-19 °C avendo cura dell'ossigenazione. In cantina: 10,50 euro >

INFORMAZIONI

i Cen.Tra.L.

S.S. 131 Km 40,250

09027 Serrenti (VS)

Telefono 070.9371363

Fax 070.9370175

commerciale@central.it

www.central.it

Si ringrazia per la degustazione dei vini:

Azienda Agricola

Giuseppe Gabbas

Via Trieste n. 59

08100 - N U O R O

Tel./Fax: +39 0784 33745

ggabbas@tiscali.it

