

ALESSANDRO TORCOLI
ANTONELLA GIARDINA

VINOLOGY

SOMMELIER

TUTTO QUELLO CHE DEVI SAPERE PER CONOSCERE
E GUSTARE IL VINO



BUR
Rizzoli

ALESSANDRO TORCOLI

VINOLOGY
SOMMELIER

**TUTTO QUELLO CHE DEVI SAPERE PER CONOSCERE
E GUSTARE IL VINO**

**DESIGNER
ANTONELLA GIARDINA**

Ringrazio Camilla, che mi sostiene in ogni follia; Elisa, Filippo e Leonardo, che mi hanno aspettato nelle mattine d'estate; la redazione di Civiltà del bere, in primis Elena, che si è sentita spesso orfana di un direttore perso nei calici del tempo; la mia editor Marianna che mi ha guidato con saggezza, e Antonella che ha dato colore al mio sapere. Infine, come sempre, il nonno Pino, che mi ha gettato ancora in fasce nel mondo del vino.

Alessandro Torcoli

A Luciano, senza il quale non esisterebbero forme e colori. Ad Alessandro, che fin dal primo giorno mi ha raccontato il mondo del vino come una favola di cui a tutt'oggi subisco l'incantesimo, visualizzando. A Zoe e Amos che hanno saputo assaporare la mia presenza anche quando i calici del tempo hanno preso il sopravvento. Ma sopra ogni altra cosa ringrazio l'Iride Rosa senza la quale nulla potrebbe esistere.

Antonella Giardina

Proprietà letteraria riservata

© 2017 Rizzoli Libri S.p.A. / BUR Rizzoli

ISBN 978-88-17-09776-5

Prima edizione BUR novembre 2017

Illustrazioni: © Luciano Marino

Realizzazione editoriale: NetPhilo, Milano

Seguici su:

Twitter: @BUR_Rizzoli

www.bur.eu

Facebook: /RizzoliLibri

Sommario

L'iniziazione **7**

Prefazione	9
L'abc	10
Fare il vino	16
Il servizio	22
La degustazione	28
Gli abbinamenti	34

Vini e vitigni d'Italia e del mondo **37**

Come leggere le schede dei vini	38
Bollicine	41
Vini fermi	53
Vini dolci e fortificati	201

Strumenti **217**

Indice dei vini e dei vitigni	219
Glossario	227

L'iniziazione

- > **Prefazione**
- > **L'abc**
- > **Fare il vino**
- > **Il servizio**
- > **La degustazione**
- > **Gli abbinamenti**



L'iniziazione

Prefazione

Che cos'è Vinology

Vinology è l'inebriante discorso del vino aperto a tutti.

Mi occupo di vino da vent'anni, per lo più nella forma del racconto giornalistico, oltre che da assaggiatore curioso e appassionato, ma questa volta mi si è presentata un'occasione davvero unica, quella di intrecciare la mia conoscenza in materia con il linguaggio contemporaneo dell'infografica.

Elaborando il progetto siamo andati oltre l'idea di partenza, cioè quella di creare grafici per spiegare il vino, i principali vitigni, le regioni viticole. **Abbiamo sognato di tracciare una via italiana al "data journalism" del vino**, cioè di arricchire le nozioni fondamentali per comprendere questo meraviglioso ma complesso mondo, con una sensibilità di tratto e di sostanza italiana.

Ciò significa non solo cura dell'estetica e del particolare dell'illustrazione, ma anche apporto di informazioni, dettagli e concetti profondi seppure mascherati e alleggeriti dal disegno.

Questo approccio di **"leggerezza sostanziosa"** rende il libro fruibile su più livelli: intrigante per i curiosi, godibile per gli appassionati, e utile agli esperti. Si passa dalla definizione di "cru", alla miniera di notizie su vini e vitigni, dei quali forniamo anche l'innovativo **"calice del tempo"**, che illustra i principali profumi in sequenza cronologica, da quando il vino è giovane a quando invecchia nobilmente. Il nostro calice mostra i descrittori più tipici, il corpo del vino, la sua consistenza, freschezza, tannicità: si propone, insomma, di descriverne la fisionomia in un colpo d'occhio.

Con le sue 85 schede sui vitigni, **Vinology** è un'opera formidabile per conoscere o approfondire la materia, con un respiro internazionale. Nello scriverlo, ho pensato che i lettori lo avrebbero usato come un testo di riferimento per togliersi una curiosità, o per **addentrarsi con semplicità in un mondo complesso**. E magari anche, perché no, per stupire gli amici nella degustazione "alla cieca", cioè quando ti ritrovi da solo davanti al liquido che ondeggia nel calice e ti viene chiesto di riconoscere il vino. Esercizio sempre molto arduo, ma grazie ai calici di **Vinology** forse meno impossibile.

Alessandro Torcoli

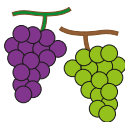
Le parole del vino

Per affrontare il viaggio nel mondo del vino è utile conoscere alcune parole chiave. In questo modo farete bella figura in ogni situazione, ma soprattutto muoverete i primi passi in un'esplorazione che non avrà mai fine. Insomma in questa iniziazione al vino cominciamo dai fondamentali.

प्रीति:

Vino = Amore

La parola "vino" deriva dal sanscrito "vena" ("amare"), da cui deriva anche il nome latino Venus della dea Venere. Vino è... amore, condivisione! Peace & love!



Vino = Cos'è?

Secondo la legge, il vino è "una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione (totale o parziale) del frutto della vite". Non può esistere il vino di arance, il vino è figlio della vite.



Vitis vinifera



Vitis labrusca

L'uva

Il vino non può essere prodotto con tutte le uve, ma solo con quelle... da vino, appunto, diverse da quelle da tavola. In particolare, il vino dev'essere frutto della "vitis vinifera" (come Nebbiolo e Sangiovese) e dalla "vitis labrusca" (come il Lambrusco).

Il vitigno

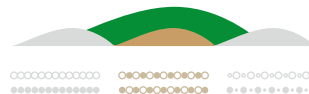
Una parola che ricorre spesso in **Vinology**. Il vitigno è una varietà di uve, ad es. Aglianico, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Verdicchio... ciascuna varietà può dare vita a un vino da sola (in tal caso si dirà "monovitigno" o "varietale") oppure in compagnia di altre, e sarà un "assemblaggio", o "blend" in moltissime proporzioni. Ad esempio il vino Bordeaux è un assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e altri vitigni in misura minore.

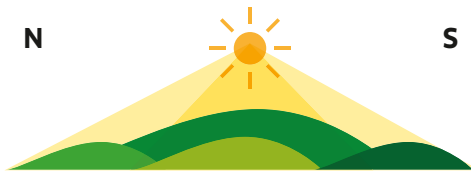
Il vigneto o vigna

È la base di tutto, cioè quella porzione di terra dove si allevano le viti, disposte in filari, oppure lasciate "ad alberello", cioè senza sostegno. L'unità di misura di un vigneto è l'ettaro (10.000 metri quadrati).

Il suolo

La composizione del suolo sotto le viti è essenziale: garantisce il nutrimento alle piante e determina la quantità d'acqua a disposizione. Il risultato cambia molto a seconda che sia calcareo, argilloso, sabbioso...





L'esposizione

Bisogna osservare dove guarda il vigneto, se a nord, sud, ovest, est o combinazioni varie. L'esposizione determina le ore di luce di cui potranno godere le viti.

Il clima

Lo stile di un vino è fortemente influenzato dal clima. **Clima fresco** (Champagne, Loira, Mosella, Tasmania): vini più acidi, talvolta erbacei, ma anche eleganti e longevi.

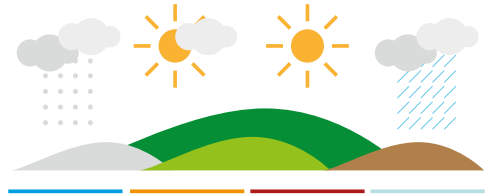
Clima temperato (Italia): il clima ideale.

Clima caldo (South Australia): vini che sanno di frutta matura.



Annata

O millesimo, dal francese "millésime", è l'anno di raccolta delle uve. Nel mondo del vino l'annata è molto enfatizzata, perché la qualità finale del grappolo è fortemente influenzata dal clima: da quando la vite è ancora in fase dormiente, a quando fiorisce, a quando si forma il grappolo... fino alla vendemmia.



Pessima annata

Attenzione alle generalizzazioni. È incredibile come cambi tutto da collina a collina, o anche da vigneto a vigneto. Si trovano ottimi vini di "pessime" annate. È più utile distinguere tra le annate "calde" e quelle "fresche", che sono responsabili delle differenze di una stessa etichetta di anno in anno.

