

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA • N°16 MARZO 2019

Vini *plus* di Lombardia

Guida Viniplus

*I numeri e i premiati
della 13^a Edizione*

ENOZIONI A MILANO

TRE GIORNI DI CULTURA
E CONOSCENZA

**APPROFONDIMENTO
FRANCIA**

VOUVRAY E MONTLOUIS,
LE GEMELLE
DELLO CHENIN BLANC

Anna Basile

La Sommelier e degustatrice Anna Basile in "Vite da Sommelier" intervista il nuovo team che si occupa di social media in AIS Lombardia e poi in "Sommelier al lavoro" ci fa conoscere le storie di due colleghi che lavorano in due aziende franciacortine.

> PAGINE 81, 86

Nicola Bonera

A uno dei più importanti e premiati Sommelier d'Italia come Nicola Bonera abbiamo chiesto quali vini abbinare ad un grande piatto della gastronomia lombarda: lo spiedo bresciano.

> PAGINA 61

Luigi Bortolotti

Luigi Bortolotti, Delegato di AIS Mantova, nonché membro del Consiglio Esecutivo di AIS Lombardia e responsabile dei Degustatori della nostra Regione, ci racconta il protagonista della 22ª Edizione del Rigolotto d'Argento.

> PAGINA 31

Luigi Caricato

Qual è l'olio preferito dalle famiglie milanesi? Luigi Caricato, uno dei massimi esperti in Italia del settore, ci illustra l'ultimo interessante studio condotto insieme alla società Amagi-ForSurvey.

> PAGINA 68

io, uno dei
gni italiani
li donare
e emozioni
en interpretato



Beppe Casolo

Vice presidente dell'Onaf e storico collaboratore della nostra rivista, Beppe Casolo questa volta ci parla di un progetto lombardo dove le parole d'ordine sono etica e sostenibilità.

> PAGINA 66

Armando Castagno

All'interno del ciclo di produttori lombardi che fanno grandi vini fuori dalla nostra regione, questa volta la penna di Armando Castagno – giornalista, scrittore e relatore AIS – ci racconta un grande interprete marchigiano.

> PAGINA 34.

Samuel Cogliati

Il viaggio tra territori e denominazioni francesi di Samuel Cogliati, giornalista ed editore italo-francese, fa tappa in Loira tra i vigneti dello chenin blanc: Vouvray e Montlouis.

> PAGINA 40

Anita Croci

La Sommelier e degustatrice Anita Croci, nel suo approfondimento dedicato ai territori del vino italiano, questa volta ci porta a Ovada. A lei il compito di raccontarci anche chi ha vinto il premio "Eozioni a Milano" e la storia di due sommelier che lavorano in altrettanti ristoranti.

> PAGINE 23, 50, 81

Fiorenzo Detti

Fiorenzo Detti, ex Presidente di AIS Lombardia e uno dei più grandi esperti di distillati, ci spiega come degustare al meglio un Single Malt Scotch Whisky.

> PAGINA 72

Marco Gatti

Sono stati, e lo sono ancora adesso, grandi imprenditori lombardi, ma la passione per il vino li hanno portati tra filari e botti. Il giornalista Marco Gatti ci racconta alcuni casi di grande successo.

> PAGINA 62



La ricetta è cambiata nel tempo, ma lo spiedo bresciano rimane un punto di riferimento della cucina lombarda

Davide Gilioli

Degustatore e relatore AIS, Davide Gilioli ci spiega, insieme a Gabriele Merlo, perché degustare un Marsala del 1952 è un'esperienza emozionante e dal fascino unico.

> PAGINA 32

Andrea Grignaffini

Critico gastronomico tra i più amati, Andrea Grignaffini ci introduce alla storia e ai segreti della preparazione di un piatto tradizionale lombardo come lo spiedo bresciano.

> PAGINA 60

Sofia Landoni

La Sommelier e giornalista Sofia Landoni ha intervistato Marco Fay, produttore valtellinese vincitore del premio Tastevin nell'ultima edizione della Guida Vitae.

> PAGINA 18

Céline Dissard Laroche

Sommelier e amante delle buone letture, Céline Dissard Laroche ha recensito per noi uno storico libro d'oltreoceano ed una recente pubblicazione del mondo AIS dedicata all'albana.

> PAGINA 90

Maurizio Maestrelli

Grande esperto di birre, il giornalista Maurizio Maestrelli è andato a trovare i ragazzi del birrifico Vetra di Caronno Pertusella nel varesotto.

> PAGINA 70

Gabriele Merlo

Degustatore e relatore AIS, Gabriele Merlo ci racconta le caratteristiche del Melone Mantovano Igp e affianca Davide Gilioli nella rubrica dei Degustatori AIS Lombardia.

> PAGINE 32, 64

Sara Missaglia

La Sommelier Sara Missaglia ci racconta i dettagli di un progetto universitario che sta studiando come rendere sostenibile la concimazione all'epoca della digital transformation.

> PAGINA 78

Luisito Perazzo

Ha vinto tanto a livello lombardo e nazionale ed è oggi il responsabile della didattica e dei concorsi per AIS Lombardia. Al Sommelier Luisito Perazzo il compito abbinare il vino ai formaggi di Capracanta.

> PAGINA 67

Ilaria Ranucci

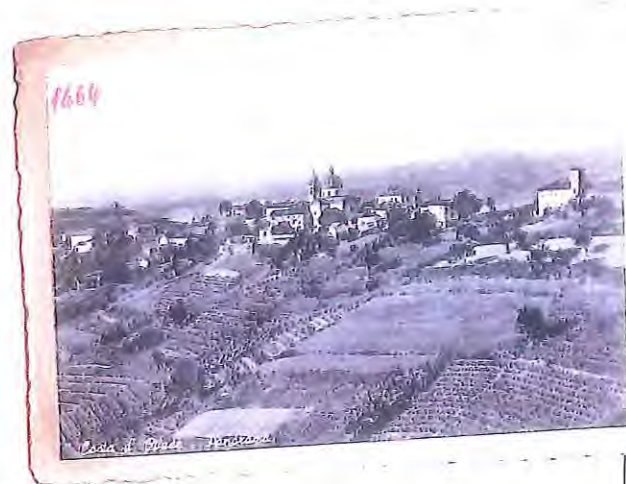
Sommelier e responsabile dell'enoturismo di AIS Lombardia, Ilaria Ranucci ci dona un affresco attuale e preciso della produzione vinicola del Sud Africa.

> PAGINA 46

Alberto P. Schieppati

Giornalista di grande esperienza e editorialista di lungo corso della nostra rivista. Alberto P. Schieppati dedica il suo "Senso delle cose" al ruolo del vino nella ristorazione.

> PAGINA 3



Barbara Sgarzi

Tutti parlano di social media, in pochi li conoscono, e sanno usare, veramente. Barbara Sgarzi, giornalista, Sommelier ed esperta del settore, ci illustra alcuni casi di successo presenti all'estero nel mondo del vino.

> PAGINA 76

Sa affascinare in gioventù e stupire con il passare degli anni. A Ovada uno dei grandi terroir del dolcetto

Paolo Valente

Sommelier e Delegato AIS di Monza e Brianza, a Paolo Valente il compito di raccontarci l'ultima edizione di Enozioni a Milano, oltre che curare le rubriche dedicate all'abbinamento e al winemaker.

> PAGINE 21, 54, 58



Il Sud Africa "nuovo mondo"? Anche, ma non solo: storia e cultura vitivinicola hanno radici ormai antiche

Fai felice la tua terra (e quello che ci sta intorno)

LA NUOVA FRONTIERA
DELLA VITICOLTURA?
LA CONCIMAZIONE DEL
VIGNETO NELL'ERA DELLA
DIGITAL TRANSFORMATION:
SOLO CIÒ DI CUI
IL TERRENO HA BISOGNO,
E SOLO QUANTO SERVE.
IL PROGETTO SPERIMENTALE
DELL'UNIVERSITÀ DI MILANO.

☞ SARA MISSAGLIA

Quando parliamo di vino pensiamo a territorio, vitigno, natura, tradizione, stile e filosofia del produttore. La nostra mente (ma anche il cuore) immagina un po' di magia nell'alchimia tra zuccheri, lievito e ossigeno e vede nella fermentazione alcolica qualcosa in più di una formula chimica. Nell'era della digital transformation è tuttavia inevitabile pensare a un vino che sia anche tecnologico. Una tecnologia "buona" e non spinta, perché non dimentica mai che "la natura non fa nulla di inutile": Aristotele insegna, così come le fasi lunari e i vecchi adagi popolari. Una tecnologia che è scienza, sempre più presente anche in viticoltura. Meet me tonight è la notte dei ricercatori, la maratona di due giorni che ormai da anni promuove il "faccia a faccia" con la ricerca: laboratori didattici e sessioni informative con i ricercatori organizzate dalle principali Università di Lombardia e Campania

(Università Statale, Bicocca e Politecnico di Milano, Università degli Studi di Napoli Federico II), con il coinvolgimento del Comune di Milano e di enti regionali, ospedalieri e fondazioni di ricerca. Il 28 e 29 settembre 2018 Milano è stata animata da talk, mostre, conferenze, visite e attività dimostrative realizzate anche attraverso l'allestimento di numerosi stand presso i Giardini Indro Montanelli, non a caso fra il Museo di Storia Naturale e il Planetario. Uno stand dell'Università di Milano non poteva passare inosservato, soprattutto agli occhi di appassionati ed esperti del vino: "Biodiversità nel bicchiere" – Sostenibilità a portata di calice".

Qui abbiamo incontrato il dottor Federico Sambo, Executive del Gruppo Viticoltura per l'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Agricole e Ambientali: nello stand la ricostruzione di un vigneto e una macchina che ci incuriosisce: un po' E.T. e un po' robot. Si tratta di un prototipo di Life Vitisom, il progetto di ricerca che ruota intorno alla distribuzione dei concimi organici nel vigneto attraverso la tecnologia a rateo variabile, intelligente e rispettosa dell'ambiente. La tecnologia VRT permette infatti di gestire e calibrare l'apporto di concime in dosi mirate e solo sulla base dell'effettivo stato di salute del vigneto, misurato e analizzato da macchine di nuova progettazione. Il rateo variabile è già in uso per il pieno campo a livello di fertilizzanti chimici, ma è disponibile solo a titolo sperimentale per la concimazione organica del vigneto. Solo ciò di cui il terreno ha bisogno, e solo quanto serve: è la nuova frontiera della concimazione, e forse un giorno tutti i vigneti saranno trattati in questo modo. Una rivoluzione copernicana: si tratta il suolo del vigneto solo con il fertilizzante organico, l'unico ammesso dal protocollo bio, e non la pianta, come si fa con il trattamento di sintesi. Life Vitisom è un progetto europeo coordinato dal Dipartimento di Scienze Agrarie di Unimi, in partnership con Consorzio Italbiotec, Università degli Studi di Padova e due aziende che si occupano di ingegneria ambientale e meccanica di precisione: West Systems Srl e Casella Macchine Agricole Srl. Tra i partner tecnici anche due cantine lombarde, le franciacortine Castello Bonomi e Berlucchi Spa, oltre alla marchigiana Conti degli Azzoni, a cui si aggiungono i siti test e di divulgazione rappresentati dalla cantine Bosco del Merlo tra Veneto Orientale e Friuli e Premiata Fattoria di Castelvecchi in Toscana.

Sono stati individuati cinque areali vitivinicoli diversi tra loro per struttura, tipologia e pendenze dei suoli, contenuto di sostanza organica, biodiversità, clima e sestidi di impianto: differenti target di sperimentazione per l'effettuazione di test comparativi. Cinque aziende pioniere per una agricoltura sostenibile, disponibili a mettere in campo assets, esperienza e tecnologia per il buon esito del progetto, in linea con quanto stabilito dal protocollo UE per la coltivazione integrata e bio. LIFE è infatti lo strumento di finanziamento dell'Unione Europea per l'ambiente e il clima, e VITISOM (Viticolture Innovative Soil Organic Matter Management), per cui è stato stanziato un budget di quasi 2 milioni di euro, ricade nel contesto dell'*Environmental and Resource efficiency*.

È la dottoressa Isabella Ghiglieno, Project Manager con il



A sinistra dei carotaggi di terreno, a destra una vigna dell'azienda Berlucchi

Project Coordinator professor Leonardo Valenti, a illustrarci la mission: «L'obiettivo del progetto a breve termine è la messa a punto dei prototipi, che di anno in anno sono stati migliorati e potenziati, grazie al lavoro intenso e proficuo tra le cantine partner e l'azienda Casella, a testimonianza del valore della sinergia tra scienza e impresa. Altri produttori stanno utilizzando in prova le nostre macchine con risultati ampiamente soddisfacenti, in particolare per la facilità di impiego. I risultati effettivi saranno analizzati al termine della terza vendemmia, con l'obiettivo di realizzare un manuale fruibile per il viticoltore, che raccolga la nostra esperienza e sia veicolo per la diffusione delle macchine».

Si comincia dalla terra, impoverita del contenuto di sostanza organica per via di sistemi di coltivazione intensiva e della meccanizzazione del vigneto. Il rischio è la compromissione della fertilità del suolo, privo di fonti di azoto stabile e di un pool di elementi essenziali per la nutrizione della vite, per la struttura del suolo stesso e per la ritenzione idrica. Nessun fertilizzante di sintesi viene impiegato nel progetto, solo concime organico: il rifiuto diventa una risorsa. «I concimi organici – ci spiega Federico Sambo – riguardano le matrici di recupero che, in altro modo, sarebbero scarti: compost, digestato separato solido e letame. In Veneto viene inoltre usato come concime di sintesi l'urea». Lo scarto dello scarto, non si butta via nulla! Una macchina a testa in giù, ma con lo sguardo rivolto al cielo, che riconosce le effettive esigenze del vigneto grazie a un sensore montato a bordo di un trattore che si muove tra i filari. Il sensore consente un dettaglio a livello di singole particelle vitate, fotografandone lo stato vegetativo: le informazioni arrivano dalle foglie e dal legno di potatura. Non tutte le aree del vigneto necessitano infatti di essere fertilizzate nello stesso modo e con analoghe quantità di concime: sulla base della lettura e del monitoraggio

di mappe di vigoria della vegetazione, note anche come mappe di prescrizione, vengono individuate le aree più carenti, e si interviene solo su quelle. Il progetto ha preso il via 1° luglio 2016, ha una durata di tre anni e mezzo con scadenza dicembre 2019, e si articola in tre macro azioni. La prima fase del progetto si è occupata della progettazione tecnica e dello sviluppo dei prototipi: cinque macchine innovative per ogni contesto vitivinicolo identificato, progettate e realizzate con l'obiettivo di razionalizzare l'impiego e la distribuzione di sostanze organiche a livello locale, nazionale ed europeo. La seconda fase è stata invece caratterizzata dalle prove in campo dei prototipi su ampie superfici nei diversi siti, attraverso il collaudo e la validazione delle caratteristiche tecniche e del corretto funzionamento delle macchine, con campionatura delle risposte ai test grazie a sorgenti di dati per l'agricoltura di precisione:

NON TUTTE LE AREE DEL VIGNETO NECESSITANO DI ESSERE FERTILIZZATE NELLO STESSO MODO E CON ANALOGHE QUANTITÀ DI CONCIME

satellite, aereo, drone, proximal sensing, il futuro è già qui. Di vendemmia in vendemmia, la misurazione dei risultati e lo scostamento o l'adesione agli obiettivi prefissati sono oggi il work in progress del progetto. La terza fase è invece relativa allo sviluppo di una strategia commerciale della tecnologia di cui il progetto è proprietario, attraverso il passaggio da un'ottica sperimentale a una logica industriale, per un'ampia diffusione nel mercato vitivinicolo. «L'investimento è importante – prosegue Federico Sambo – e l'aspetto più interessante di questo progetto è l'interdisciplinarietà, che coinvolge una ventina di ricercatori». Unimi segue il progetto avvalendosi anche di Sata Studio Agronomico di Brescia, che si occupa della valutazione



Un sensore di rilevamento della vigoria tramite la misurazione dello spessore dei tralci di vite. A destra il team della facoltà di Agraria di Milano presente allo stand "Meet me tonight"

delle biodiversità: il dottor Stefano Corsi in particolare studia gli impatti sui consumatori dal punto di vista economico di un vino con una maggiore biodiversità. «Il metodo è quello della Choise Experience: ad un campione di consumatori vengono distribuiti questionari per la misurazione della conoscenza e del gradimento di vini di questa tipologia», ci spiega Isabella Ghiglieno. Vi è inoltre un team della facoltà di agraria che si occupa direttamente delle macchine. Il prototipo presente presso lo stand di "Meet me tonight" a Milano è stato ideato dagli ingegneri del Gruppo Team per lavorare le mappe di vigore e altri sono in via di sperimentazione.

Le difficoltà gestionali dei prototipi non sono di poco conto, soprattutto dal punto di vista meccanico: la distribuzione di concime organico avviene, infatti, a rateo variabile in quantità elevate, nell'ordine di centinaia di quintali per ettaro. Perché biodiversità? «Dare il nutrimento solo dove serve

IL VITICOLTORE È E RIMANE IL CUSTODE DELLA TERRA, MA L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE È L'UNICA VIA PERCORRIBILE PER IL FUTURO

e solo quanto serve nell'ambiente è un indice di rispetto sia del micro territorio (il vigneto) sia delle falde acquifere sottostanti, per l'impatto di gas effetto serra liberati», ci spiega ancora Federico Sambo. Meno danni all'ambiente, più salute per il consumatore e più tutela per chi vive e lavora vicino al vigneto: salute non solo per il consumatore che compra la bottiglia di vino dallo scaffale, ma anche per il produttore e il consumatore che vivono intorno al vigneto con le sue falde acquifere, potenzialmente inquinate da un uso eccessivo e non razionale di composti azotati. L'università di Padova effettua

infatti il monitoraggio dei gas serra liberati dai diversi vigneti del progetto, espressi in anidride carbonica, protossido di azoto e metano: un vigneto trattato con un'agricoltura ragionata ha una riduzione sensibile di GHG, greenhouse gas, gas a effetto serra. «L'università di Padova effettua valutazioni a livello ecosistema del vigneto - ci racconta Isabella Ghiglieno - e i risultati che stiamo raccogliendo sono di grande valore per la comunità scientifica in quanto difficili sino ad oggi da reperire. Importantissima anche la sinergia tra West System e le cantine partner: qui il lavoro è più puntiforme, ed è incentrato sulle matrici organiche e sui benefici per il viticoltore». La riduzione delle emissioni provenienti dai terreni vitati è nell'ordine del 10% rispetto all'utilizzo di fertilizzanti chimici, con un minor assorbimento di gas da parte della vite stessa; analoga riduzione si ha nell'emissione di odori dalla distribuzione di fertilizzanti. E ancora, sul versante dei benefici: si registra una riduzione dei costi legati alla distribuzione di concime organico di almeno il 20%, dovuta all'efficienza ed alla razionalizzazione della tecnologia VTR. Anche il terreno sta meglio: nei suoli vitati si registra un incremento medio del 5% di sostanza organica. Altri aspetti positivi, non trascurabili: l'omogeneizzazione del vigore dei vigneti, la riduzione degli sprechi e dello squilibrio produttivo, il minore stress per la vite e la migliore qualità delle uve. Identikit di un nuovo rapporto tra pratiche di viticoltura e rispetto dell'ambiente: conoscenza e responsabilità per far fronte alle variazioni climatiche, al risparmio energetico e alla tutela della salute di consumatori e produttori. Il viticoltore è e rimane, comunque, il custode della terra, ma l'agricoltura sostenibile è l'unica via percorribile per il futuro. Life Vitisom è anche un'importante sfida imprenditoriale a livello nazionale ed europeo, una partita che si gioca tutta in attacco, sul terreno e sulla sua difesa. La metafora di una partita di calcio dove, alla fine, tutti segnano un gol. ■