

ANNO XL · NUMERO 22 · GIUGNO 2021

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

VACANZE IN VIGNA

GLI ODORI
DEL
VINO

FALANGHINA

VERTICALE
VINTAGE
TUNINA

L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XLI n. 22 – Giugno 2021

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

redazione.assaggiatore@onav.it

Collaboratori

Carlo Consonni, Ernesto Di Renzo,
Francesco Iacono, Mario Menconi,
Salvio Parisi, Letizia Porcini, Maro Ubigli

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

Cover: Dean Drobot
Pixabay, Pexels, Rawpixel Ltd, Shutterstock

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
bepcom.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

Cover Story

VACANZE IN VIGNA

*di Alessandro Brizi
e Letizia Porcini*



pagina 16

Analisi sensoriale

Ma quanti sono
gli odori del vino?
di Mario Ubigli



pagina 30

Cibo & Cultura

La scienza in cucina
e l'arte di mangiare bene
di Ernesto Di Renzo



pagina 42

L'uva

Falanghina,
famosa e sconosciuta
*a cura della Redazione
con la collaborazione
di Francesco Iacono*



pagina 58

La verticale
Vintage Tunina
di Daniele Cernilli



pagina 64

La cantina
Trerè,
di madre in figlio
di Flavia Rendina



pagina 70

La cantina
Cantina del Tufaio,
di tradizione in passione
di Letizia Porcini



pagina 76

La cantina
Bentu luna,
vecchie vigne,
giovani passioni
di Flavia Rendina



pagina 82

L'enologo
Beppe Caviola
di Flavia Rendina



pagina 86

Il sommelier
Fabrizio Sartorato
di Salvio Parisi

RUBRICHE

pagina 4

L'editoriale

Finalmente ripartiti!
Ora rilanciamo
l'ONAV con un nuovo
Corso in tutte
le Sezioni
di Vito Intini

pagina 5

L'editoriale

Il linguaggio del vino
e l'etica del discorso
di Daniele Cernilli

pagina 88

I Vitigni storici

a cura di
Flavia Rendina
con la collaborazione
di Carlo Consonni,
Vito Intini e Mario
Menconi

pagina 96

Assaggi di libri

a cura di Flavia
Rendina

VACANZE



IN VIGNA

A woman with long, wavy hair, wearing a wide-brimmed straw hat with a black band and a black dress with a small floral pattern, is seen from behind. She is holding a glass of red wine in her right hand. She is standing in a vineyard, with rows of grapevines stretching into the distance. The lighting is soft, suggesting late afternoon or early morning.

di Alessandro Brizi e Letizia Porcini

Promotore della ripartenza del turismo, rispondendo alle attuali esigenze di vivere un soggiorno al tempo stesso sicuro, accessibile, diversificato, di prossimità, l'enoturismo del futuro sarà in grado di coinvolgere enogastronomia, relax, arte e cultura



Da nord a sud, le tante proposte del Bel Paese

di Flavia Rendina

Nel cuore delle **Langhe**, patrimonio UNESCO, il villaggio Fontanafredda a Serralunga d'Alba (CN), offre ospitalità nei locali frequentati dal Re Vittorio Emanuele II e dalla Bela Rusin, immersi in 122 ettari di riserva bionaturale; il Gruppo Ceretto, azienda familiare fondata nel 1937, concede invece una delle esperienze di ristorazione più rinomate a livello internazionale con il ristorante tre stelle Michelin Piazza Duomo, regno dello chef Enrico Crippa.

Vacanze all'insegna dello sport e della natura in **Alto Adige**, dove sentieri ciclo pedonali uniscono cittadine e cantine, mentre in **Lombardia**, in piena Franciacorta e a un passo dal lago d'Iseo, l'azienda La Montina di Monticelli Brusati (BS) offre la possibilità non solo di degustazioni e tour guidati ma anche di visitare il primo Museo di Arte Contemporanea in Franciacorta, nonché l'esposizione permanente delle opere dell'artista Remo Bianco, il cui percorso museale si snoda tra le sale e le cantine della tenuta. Atmosfera analoga in **Veneto** dove, al Parco della Filandetta Wine&Art Farm di Bortolomiol, in quel di Mezzane (TV), a essere promossa è ancora la con-

nessione tra arte e vino, con opere sparse all'interno del parco. Il lago di Garda è invece protagonista nella Tenuta Canova di Masi a Lazise del Garda, dove ammirare anche il Wine Discovery Museum. In **Friuli**, l'ospitalità acquisisce un fascino tutto medievale nel Castello di Spessa di Capriva del Friuli (GO), nel Collio, abbinando la possibilità di giocare a golf nel campo di 18 buche. Scendendo in **Romagna**, in provincia di Faenza, immerso nel verde troviamo l'agriturismo dell'azienda Trerè (cantina di cui parliamo a pag. 64 di questo numero della rivista): accoglienza familiare, ristorante di cucina tipica riservabile anche per cerimonie e splendida piscina con spa; mentre, per una sosta all'insegna della natura, Podere La Berta, a Brisighella, offre tutto il relax e la quiete di cui si ha bisogno.

Non c'è che l'imbarazzo della scelta in **Toscana**, dove buona parte delle aziende vinicole propone ospitalità, ristorazione e attività in cantina e in vigna. Tra le più storiche, citiamo il Castello di Brolio di Barone Ricasoli, a Gaiole in Chianti (SI), il Castello di Volpaia a Radda in Chianti (SI) e il Castello di



Fonterutoli a Castellina in Chianti, zone epicentro del Chianti Classico; nel cuore della Val d'Orcia, dichiarata patrimonio mondiale dell'umanità UNESCO dal 2004, ricordiamo il grande resort della tenuta Rosewood di Castiglion del bosco e il Borgo Canalicchio di Sopra Wine Relais, entrambi vicino Montalcino (SI); infine, sulle colline maremmane, all'interno della DOC Montecucco, il Castello di Collemassari a Cingiano (GR).

In **Umbria** incontriamo una delle pioniere dell'accoglienza nel nostro Paese: l'azienda Lungarotti, con sede a Torgiano. La famiglia Lungarotti è stata infatti tra le prime a lanciare l'enoturismo e le attività in azienda, aprendo, nel 1978, davvero in tempi non sospetti, un resort di lusso (Le Tre Vasselle, oggi in gestione esterna) e nel 1994 l'agriturismo Poggio alle Vigne, tra i vigneti del Rubesco. L'idea di offrire soggiorno in azienda era sorta dal crescente flusso turistico generato dal Muvit, museo della viticoltura aperto nel 1974, cui si è affiancato, nel 2000, il MOO, museo dell'olio, tutt'oggi due visite davvero irrinunciabili per gli appassionati di settore.

Proseguendo verso l'**Abruzzo**, in quel di Cascanitella (CH), incastonato tra mare Adriatico e mas-

siccio della Majella e avvolto da 8 ettari di vigne, troviamo il suggestivo Castello di Semivicoli dell'azienda Masciarelli. La struttura originale risale al 1689 e ospita uno splendido resort con piscina, aperto a eventi e cerimonie. Al suo interno, anche un museo, con reperti legati alle pratiche vinicole. In **Campania**, citiamo la Dimora Storica Mustilli, struttura del '700 a Sant'Agata dei Goti, dove visitare le quattrocentesche grotte tufacee in cui è stata prodotta, nel 1979, la prima Falanghina in purezza, vitigno di cui parliamo proprio in questo numero. Scendendo più a sud, in **Puglia** sono le masserie a offrire l'esperienza di soggiorno più autentica, tra cui l'Antica Masseria Jorche a Torricella (BA), la Masseria Celentano di Alberto Longo a San Severo (FG) e la Masseria Amastuola Wine Resort a Crispiano (TA). In **Sardegna**, la sosta è di gusto presso il Dettori ristorante agricolo Kent'annos a Sennori, mentre in **Sicilia**, l'azienda Firriato offre ben tre proposte di comfort e relax: il Baglio Soria Resort & Wine Experience nel cuore dell'Agro Trapanese, il Calamoni Apartment&Wine Experience sull'isola di Favignana e infine il Cavanera Wine Resort, in quel di Castiglione di Sicilia (CT), proprio alle falde dell'Etna.

TREERÈ



DI MADRE IN FIGLIO



di Flavia Rendina

Una storia di famiglia che inizia negli anni '60 dall'amore per la terra faentina di Valeriano Trerè, prosegue nella passione per l'enologia della figlia Morena ed evolve in quella per l'accoglienza del nipote Massimiliano.

In una cantina che è oggi corpo e anima della tradizione romagnola

Siamo abituati a raccontare, nel ripercorrere la storia di un'azienda, di una linea discendente patriarcale, dove è sempre il bisnonno, il nonno o il papà ad aver infuso la passione per il mondo agricolo ai propri figli e nipoti. Ma stavolta abbiamo una storia un po' diversa. Stavolta è una **donna**, diventata presto una giovane mamma, ad aver consapevolmente scelto di subentrare nella gestione dell'attività agricola paterna, per metter su la propria cantina di vino. Ad aver deciso di mollare l'iter di studi fin lì percorso, finalizzato a diventare insegnante, per immergersi invece nella materia enologica; riuscendo, infine, a trasmettere tutta la sua passione al figlio, oggi a tempo pieno nella realtà aziendale che annovera, oltre alla cantina, anche un agriturismo con ristorante.

Il nostro racconto riguarda la famiglia Trerè, ovvero **Morena** e suo figlio **Massimiliano**, titolari dell'omonima cantina in quel di Faenza. Come dicevamo, tutto ha origine a partire

dall'appezzamento Saccona, di proprietà delle Opere Pie, acquistato in concorso d'asta da **Valeriano Trerè**, originario di una famiglia di floricoltori, che, terminato il secondo conflitto mondiale, aveva deciso di mettersi in proprio. Erano gli anni Sessanta e la produzione all'epoca si concentrava su vini all'ingrosso o sfusi per privati. È in questo momento che entra in scena **Morena**, figlia unica di Valeriano. Appena diciottenne, aveva già conosciuto il suo futuro marito, medico chirurgo, ed era pronta a intraprendere il percorso magistrale per diventare insegnante e metter su famiglia. Ma le cose andarono diversamente: il marito dovette partire come medico tenente per il servizio militare e lei si ritrovò, incinta, a dare una mano al padre in azienda, seguendone la parte amministrativa. Nel 1972 viene al mondo il suo unico figlio, Massimiliano, ma qualcos'altro stava già nascendo in lei: la passione irrefrenabile per l'enologia. «Durante la mia prima vendemmia, nel '73, rimasi rapita dal profumo delle uve in fermentazione – racconta Morena – mi travolse al punto che restavo lì le ore a osservare mentre “ribollivano”: da quel momento non riuscii più a staccarmi dalla cantina».

“Rimasi rapita dal profumo delle uve in fermentazione: da quel momento non riuscii più a staccarmi dalla cantina”

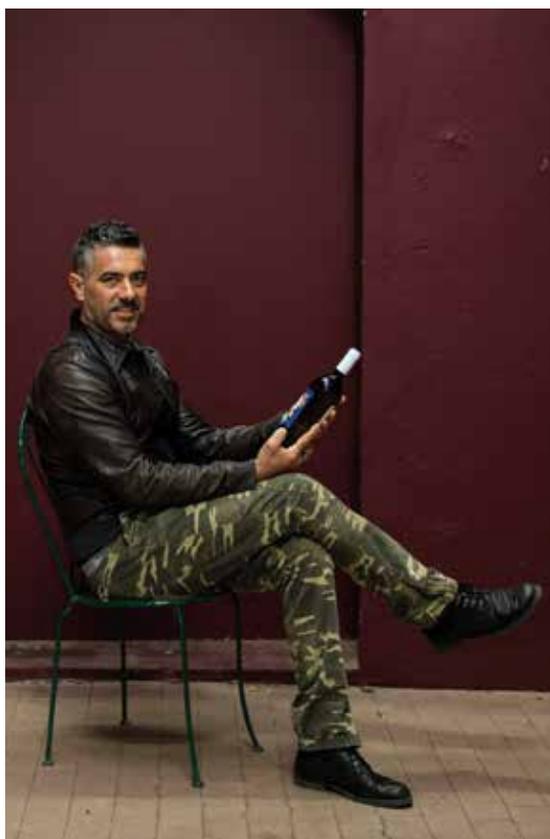
Fu così che, all'inizio senza l'appoggio del marito, il quale auspicava per lei un mestiere che la tenesse di più a casa – «mia madre invece ripeteva sempre che una donna doveva rendersi indipendente» –, decise di iscriversi a una scuola biennale per viticoltori e cantinieri a **Faenza**. «Un giorno, finalmente, il mio babbo mi disse: “se vuoi, possiamo essere in società”. Non me lo feci ripetere due volte: presi subito possesso della cantina, mentre lui continuò a occuparsi della parte agronomica. In quei primi anni, costruii la mia esperienza iniziando a fare le analisi sul vino, a provare i tagli, seguendo gli operai nelle loro operazioni. Poi pian piano iniziammo a imbottigliare: avevo acquistato una prima imbottigliatrice manuale, iniziammo così a vendere le nostre prime bottiglie (nel 1974 esce la sua prima etichetta, **Amarcord d'un ross**) e il passo successivo fu coinvolgere gli enologi». Nel frattempo il piccolo Max

cresceva, respirando l'aria di cantina e la passione materna, diplomandosi perito agrario. «Ma non ero ancora convinto che il mio futuro fosse in azienda – racconta Massimiliano – perciò scelsi di laurearmi in Giurisprudenza, per tenermi tutte le porte aperte».

Tuttavia mamma Morena aveva nuove idee in mente. «A metà degli anni Novanta iniziai la ristrutturazione della casa colonica della tenuta – racconta – pensando di destinarla all'**accoglienza**; erano gli anni dei primi agriturismi di successo in Toscana, così credetti fosse una buona corrente da seguire». Accanto alle prime 4 camere e al ristorante, la ristrutturazione porta nel 1997 alla creazione anche di una abitazione proprio adiacente per Max, che si ritrova sempre più coinvolto nell'attività di famiglia. «Mio figlio ha sempre avuto un carattere più estroverso del mio, inoltre, aveva maturato una certa esperienza nell'ospitalità, lavorando per diverse estati in un villaggio vacanze di amici in Corsica. La possibilità di gestire un'attività turistica tutta sua fu l'elemento decisivo per vederlo schierato in azienda».

Oggi la tenuta conta **34 ettari** tutti adiacenti alla cantina e acquistati progressivamente negli anni, andando a coinvolgere il vicino podere Ca' Lunga, sede di lussuose camere immerse tra le vigne, che si uniscono agli altri alloggi della struttura principale (per un totale di 15), alla recente **spa** e alla splendida **piscina**, aperta dal 2018 anche a un numero limitato di ospiti esterni. A tutto ciò si somma il **ristorante**, interamente gestito dalla famiglia Trerè, aperto anche a eventi e cerimonie. «Gestire un ristorante in proprio è una grande risorsa, ma anche un grande dispendio di energie. Inoltre, noi proponiamo corsi di cucina, degustazioni guidate, *wine trekking*, matrimoni... Un vero e proprio lavoro a parte rispetto a quello della cantina» spiega Max. Dal punto di vista enologico, da ormai oltre 10 anni si affidano alla consulenza di **Emiliano Falsini**, affacciato al fianco di Attilio Pagli e poi subentrato in prima persona. «Emiliano è ormai un amico, viene circa una volta al mese per i controlli, per il resto siamo io e i miei collaboratori, oltre ovviamente a mia madre che non potrebbe vivere senza, a seguire in modo autonomo la cantina».

Tante le etichette prodotte, ben **20**, che rendono omaggio ai vitigni della tradizione romagnola (Albana, Sangiovese, Famoso, Uva longanesi), ma anche alle varietà internazionali piantate nei primi anni '60, come Cabernet sauvignon, Syrah e Chardonnay. «Dopo l'apertura dell'agriturismo abbiamo avviato anche la ristrutturazione dei vigneti, razionalizzando impianti a cordone speronato e a pergoletta romagnola per l'**Albana**; adesso siamo in una fase intermedia, in cui ci dirigiamo sempre più verso le uve locali, ma senza rinunciare a piccole quote di vitigni internazionali che ci aiutano col pubblico estero». Il 50% della produzione viaggia infatti verso i mercati di USA, Canada, Germania, Londra, Giappone da 15 anni, qualcosa in Cina, mentre il resto resta sostanzialmente in azienda e in regione, con piccole quote in enoteche e ristoranti nazionali. «Per quanto riguarda la **vinificazione**, lavoriamo tutto in acciaio e da tre anni abbiamo ormai quasi del tutto dismesso la barrique anche per il Sangiovese, optando solo per legni grandi; ne terremo una decina giusto per Merlot, Cabernet sauvignon e per il Passito.



In apertura, Morena e il figlio Massimiliano, ritratto anche nella foto qui sopra. A destra, vigneti con vista sulla Ca' Lunga

Inoltre, due anni fa abbiamo acquistato una pressa soffice isobarica e refrigerante con cui facciamo anche criomacerazioni in presa: è stato un grosso investimento ma ci ha permesso di ottenere una grande finezza aromatica dei mosti, sia rossi che bianchi».

Entrando in cantina, che conserva una collezione di bottiglie di tutti i formati, anche quelli fatti a mano degli anni '80 e le fiasche in ceramica di Faenza, non si può non encomiare la **cura per l'aspetto grafico** delle etichette avvicendatesi negli anni che da sempre contraddistinguono l'azienda. «Faenza è una città d'arte, noi ne siamo appassionati e quindi abbiamo sempre voluto dare importanza a questo aspetto» spiega Morena. L'ultima grafica, quella con i disegni colorati che distingue oggi la linea aziendale, risale alla metà degli anni '10 del 2000: «a una fiera – racconta Max – conobbi un giovane di Faenza che si stava lanciando come libero professionista nel marketing; non aveva mai fatto etichette, ma mi fece alcune proposte e quella *pop* fu quella che ci colpì subito: ci ha dato veramente grande riconoscibilità e *appeal* sui mercati».

Una passione, quella artistica, che a sua volta sembra scendere lungo i rami dell'albero genealogico, raggiungendo il figlio più grande di Max, **Leo**, studente di *product design*, mentre la figlia minore, **Viola**, si sta dedicando agli studi linguistici, indirizzo senz'altro utile per proseguire le attività nell'*hospitality* di famiglia. «I miei figli (cui è dedicata l'etichetta *Violeo*, N.d.R.) amano il vino e si interessano un po' alle attività dell'azienda; io non li forzo a nulla, vedranno quello che vogliono fare» fa Max. Ma la speranza è ovviamente che la discendenza continui, stavolta di padre in figlio.

TRERÈ

Via Casale, 19
48018 Faenza RA
trere@trere.com
trere.com



La struttura principale della tenuta, dove si sviluppano la sala ristorante e, al piano superiore, le camere per gli ospiti

RAVENNA IGT BIANCO RE FAMOSO 2020

ALC. 12,5%

UVE: FAMOSO 50% E

CHARDONNAY 50%

MATURAZIONE: ACCIAIO E CEMENTO (4 MESI)

EURO 7

Color giallo oro. Rivela profumi intensi di fiori dolci, mela, melone bianco, pesca e albicocca, tra fresche ventate erbacee di nepetella e menta. Morbido in bocca grazie al buon residuo zuccherino (7 g/l), stemperato da un'acidità vibrante e da gradevoli sensazioni agrumate.

COLLI DI FAENZA DOC BIANCO RE BIANCO 2019

ALC. 12,5%

UVE: SAUVIGNON 60%,

CHARDONNAY 40%

MATURAZIONE: ACCIAIO E CEMENTO (4 MESI)

EURO 8

Oro alla vista. Bel naso rigoglioso e nitido di erbe aromatiche, fiori d'acacia e agrumi dolci. Rotonda, fresca e sapida la bocca, con gradevoli persistenze di frutta gialla e agrumi.

ROMAGNA ALBANA DOCG SECCA ARLÙS 2020

ALC. 14%

UVE: ALBANA

MATURAZIONE: CEMENTO (3 MESI)

EURO 9

Paglierino chiaro. Delicate note "dolci" accolgono il naso, ampio di frutta a polpa bianca matura, mandorla dolce, miele e zenzero candito. All'assaggio si rivela piacevole, dotato di giusta sapidità e opportuna grassezza, con gentili e coerenti ritorni di mandorla e mela.

ROMAGNA ALBANA DOCG SECCA AMARCORD D'UN BIANCO 2018

ALC. 14%

UVE: ALBANA

MATURAZIONE: CEMENTO (12 MESI)

EURO 14

Oro carico. Bel naso, equamente fruttato (ananas, mela golden e melone bianco) e "minerale" nelle percezioni salmastre e gessose, con ricco corredo di erbe aromatiche e fiori.

Di volume l'assaggio, molto saporito e percorso da una corroborante linea di acidità, che va a rinfrescare un finale un po' caldo e appena ammandorlato. Retrolfatto di mela annurca.

ROMAGNA DOC SANGIOVESE LÒNA BÒNA 2020

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE

MATURAZIONE: ACCIAIO (2 MESI)

EURO 7,50

Rubino alla vista. Fresco il profilo olfattivo, di violetta, susina, frutti di bosco e ciliegia. Disimpegnato al palato, fresco, piacevole e dal finale fruttato.

COLLI DI FAENZA DOC SANGIOVESE RE NERO 2020

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE

MATURAZIONE: BARRIQUE E CEMENTO (6 MESI, PER IL 50% DEL VINO); BOTTIGLIA (6 MESI)

EURO 11

Rubino limpido. Ha naso elegante e balsamico di erbe aromatiche, ciliegia fresca, primula e cacao. L'impatto gustativo è goloso e piacevole nei toni di cacao, agile e saporito, con finale che invoglia a nuovo sorso.

COLLI DI FAENZA DOC RISERVA MONTE CORALLO 2017

ALC. 14,5%

UVE: CABERNET SAUVIGNON 60%,

MERLOT 30%, SANGIOVESE 10%

MATURAZIONE: BARRIQUE E BOTTE (12 MESI); BOTTIGLIA (6 MESI)

EURO 14

Rubino scuro. Intreccia gentili note floreali e fruttate di mora, marasca e confettura di rosa canina, con percezioni vegetali e ferrose. Di struttura l'assaggio, con trama tannica tesa e fitta, di ottima estrazione, che regala una lieve astringenza nel finale, "crocante" e dalle persistenze speziate e fruttate.

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA AMARCORD D'UN ROSS 2018

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE 85% E

CABERNET SAUVIGNON 15%

MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI)

EURO 15

Rubino smagliante. Combina al naso gradevoli percezioni vegetali e terrose di sottobosco con glicine, rosa e ciliegia matura; arriva poi una golosa nota di cacao e di legno di liquirizia. Una vivace vena acida attraversa un corpo comunque rotondo e dall'ottima trama tannica, regalando un congedo fruttato e fresco, con echi di visciola e cacao.

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA VIOLEO 2016

ALC. 14,5%

UVE: SANGIOVESE

MATURAZIONE: BARRIQUE (12 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 20

Rubino scuro e intenso. Ammalante e profondo l'impatto olfattivo, con sentori di frutta rossa matura, rosa e spezie (tabacco, vaniglia, macis) stagliati su un fondo più scuro di vegetazione, ferro, caffè e decisi soffi balsamici. Di carattere l'assaggio, strutturato, ampio, intenso, caldo, di ottima estrazione tannica, con finale saporito e molto persistente di marasca e caffè.

L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 25 euro