

ENOCLUB ROMA (www.enoclubroma.it)

Eventi in rilievo:

- Festival "La Wine Fest", Hollywood 12-13 Luglio 2008 (www.lawinefest.com)
- Evento "Top Italian Wines Roadshow", Dusseldorf 16 Aprile 2008 (www.gamberorosso.it)
- Manifestazione "Vinitaly", Verona 3-7 Aprile 2008 (www.vinitaly.com)
- Manifestazione "Sense of Wine", Roma 30-Novembre 2-Dicembre 2007 (www.sensofivine.com)

LA RUBRICA: FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

Per cercare di capire l'odierno e complesso mondo enologico dobbiamo guardare indietro. Avere una visione di insieme sul passato. La vitis vinifera *sylvestris* ovvero la vite selvatica euroasiatica cresce in tutto il bacino del Mediterraneo, nell'Europa interna fino alle regioni dell'Asia centrale. Circa 6000 km quadrati da est a ovest e 1300 km da nord a sud. La sua diffusione è certamente predominante rispetto alla vitis *amurensis* (Cina), la vitis *labrusca* e la vitis *rotundifolia* (moscato americano). L'origine comune è probabilmente da ricercarsi nell'Ampelosis, una vite rampicante di 500 milioni di anni fa che, dopo la rottura del super continente Pangea, si differenziò nei gruppi americani, euroasiatici ed asiatici. Gli studi portati avanti fino ad oggi sulla vitis *vinifera sylvestris* sono fondamentali perché da questa deriva la vite domestica ed

numerose vitigni; rappresenta quindi quasi per intero la riserva di vino a livello mondiale. La Vitis odierna risulta essere molto differente da quella esistente nel passato. Si deve ricordare infatti che, nell'era terziaria, la Vitis risultava essere una pianta ermafrodita in cui lo stame e il pistillo coesistevano sullo stesso fiore. Per motivi forse da ricondursi a cambiamenti climatici associabili alle ere glaciali la Vitis si trasformò in dioica, differenziando i sessi su piante separate. Dalle testimonianze archeologiche risulta che il primo vino fu prodotto nelle zone montuose dell'Oriente. Da lì intorno al 3500 a.C. il vino si diffuse in Egitto e in Bassa Mesopotamia. Nel 2200 a.C. arrivò a Creta e con il tempo si fece strada verso Roma, diffondendosi in tutta Europa fino a giungere nel Nuovo Mondo.

GMTB

L'APPROFONDIMENTO: LA PASSIONE NASCE A MONTEVERTINE

Iniziamo questo nostro percorso enogastronomico andando a visitare uno dei più caratteristici paesaggi della nostra Italia. (*Dagli amici di percorsidivino.blogspot.com*) La strada conduce da Martino Manetti, davanti a noi solo colline sinuose, vigneti e piccoli casali. Il Chianti è stupendo e il suo paesaggio vale da solo il viaggio. Sono le 11.30 di un sabato di febbraio e a 425 metri di altezza il freddo è pungente, ma l'emozione di degustare di lì a poco una grande verticale di

Pergole Torte ci scalda il cuore. Salendo su verso l'agognata meta si incontrano i vigneti aziendali che oggi ammontano a circa 13 ettari, divisi nelle seguenti zone: Le Pergole Torte (piantata nel 1968), Montevervine (piantata tra il 1972 e il 1982), Il Soddaccio (piantato nel 1972), Il Casino (piantato nel 1999). Entrando si notano subito le botti per il Pian del Ciampolo, il Montevervine e per alcuni passaggi delle Pergole Torte. (*Continua a pagina 3*).

AP



Paesaggio: Le langhe

DIARIO DI VIAGGIO

Il Dolium (pl. dolii) era il nome che i romani davano ai grandi vasi atti a contenere liquidi. Il suo uso era adibito alla conservazione e non al trasporto, non aveva anse e presentava una apertura piccola rispetto al corpo panciuto. In alcuni casi veniva inciso, sugli stessi dolii, il numero di amphorae che potevano contenere. Come gli antichi romani quindi abbiamo voluto prendere spunto e creare un contenitore che svolgesse al contempo una azione di informazione e di divulgazione, comprendendo notizie "impegnate" e notizie "leggere" dal mondo dell'enogastronomia. **GMTB**

SOMMARIO:

Visita in cantina: "Cantina 2 Cerquetta" 2

Il formaggio di fossa, un nuovo attore 2

La degustazione della settimana: "Amarasco" Principe Pallavicini 2

La passione nasce a Montevervine 3

Le attività di Enoclub Roma 3

Gli Strumenti del Sommelier: il Tastevin 4