

ENOCLUB ROMA (www.enoclubroma.it)

Eventi in rilievo:

- Festival, "La Wine Fest", Hollywood 12-13 Luglio 2008 (www.lawinefest.com)
- Evento, "L'anello del Prosecco" San Pietro di Barbozza (Valdobbiadene) 29 Giugno 2008
- Convegno, "9° convegno europeo della rete delle scuole enologiche europee", San Michele all'Adige 13-16 Maggio 2008
- Manifestazione, "Vinitaly", Verona 3-7 Aprile 2008 (www.vinitaly.com)

LA RUBRICA: FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

La ricerca spasmodica sulle origini della viticoltura viene comunemente denominata "ipotesi di Noè". Noè infatti, dopo aver eretto un altare a Dio offrendo olocausti per glorificare il Signore, "coltivatore della terra cominciò a piantare una vigna" (Genesi 9,20). L' "ipotesi Noè", nella comunità scientifica, cerca di risalire passo dopo passo alle origini dei tempi per ritrovare le tracce di dove per la prima volta fu addomesticata la vite selvatica euroasiatica. Va detto che il pane e il vino rappresentano i due principali simboli dell'intelligenza e della conquista degli uomini. La capacità infatti di tramutare il grano in pane e le uve in vino, la scoperta della fermentazione, è propria dell'essere umano. I riferimenti nei testi sacri e nell'antichità sono molteplici. Nella Bibbia ebraica il termine *yayin* (vino) compare 141 volte. In questo senso

va aggiunto come sia particolarmente interessante l'incrocio di una stessa radice in molteplici lingue morte del vicino oriente. Troviamo così i termini *wijana* (ittita), *īnu* (accadico), *wainu* (proto-semitico), *windu* (attico), *wo-no* (greco), *wnš* (egiziano regno antico) e *gwino* (kartveliano) quest'ultimo ancora usato in Georgia. Il classico italiano vino deriva ovviamente dal latino *vinum* da cui risalgono anche il francese *vin* e l'inglese *wine*. L'ipotesi quindi di un ceppo migrante trasferito ad altre lingue e lì adattato è plausibile. Risalendo ai testi antichi databili con il radio carbonio, in cui compaiono le parole vino e vite, gli studiosi sono risaliti indietro nel tempo datando le prime migrazioni, che dalla transcaucasia portarono le genti e le lingue verso l'Iran, l'Egitto e i Balcani, a circa 5000 a.C.

GMTB

L'APPROFONDIMENTO: IL TAGLIO BORDOLESE

Il taglio bordolese è un mix, un assemblaggio di uve diverse divenuto famosissimo in tutto il mondo. Il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc ed il Merlot costituiscono l'ossatura principale di questo taglio che vede la presenza, molto spesso, di piccole percentuali di Petit Verdot, Malbec e Carmenère. La fortuna di questo taglio nasce in Francia nella regione del Médoc. La stessa che ha dato i natali

alla barrique, la celebre botte da 225 lt. Le testimonianze storiche ci dicono che la produzione di vino nella zona di Bordeaux (Ausonio) risale al 310 d.C. Storicamente i vini del Médoc sono classificati con quella che è considerata la classificazione più famosa del mondo. La classificazione voluta da Napoleone III durante l'esposizione mondiale di Parigi del 1855. (Continua a pagina 3) **GMTB**



Paesaggio: Il Lazio

DIARIO DI VIAGGIO

Si è da poco concluso il Vinitaly 2008 ed è tempo di bilanci e commenti. Se da un lato la presenza massiccia di operatori stranieri ha dimostrato ancora una volta come il comparto vitivinicolo italiano sia uno dei traini del marchio "italia" all'estero, dall'altro ha scoperto ancora una volta come i controlli e la regolamentazione siano assolutamente necessari. Tutto questo per scongiurare una crisi di rigetto determinata dalle solite, e fortunatamente poche, mele marce. Nel frattempo il Lazio si è distinto con la medaglia d'oro per la Cantina Sant'Andrea Circeo DOC bianco Dune 2006, ed un totale di 26 riconoscimenti (22 nel 2007). **MB**

SOMMARIO:

Visita in cantina: "Cantina 2 di Majo Norante"	2
La degustazione della settimana: "Etna Rosso" 2006	2
Il Lazio e i suoi miti	2
L'approfondimento: Il taglio bordolese	3
Incontri di EnoclubRoma: Il Guscio	3
Gli Strumenti del Sommelier: il Termometro	4