

ENOCLUB ROMA ([www.enoclubroma.it](http://www.enoclubroma.it))

## Eventi in rilievo:

- *Evento, "Festa del Vino" Coriano (Rimini), 24 Agosto 2008*
- *Evento, "Calici di Stelle" Santarcangelo di Romagna, 9-10 Agosto 2008*
- *Festival, "Blues and Wine" Teatro di Ostia Antica (Ostia), 26 Luglio 2008*
- *Premio, "Città del vino" Roma, 26 Giugno 2008*

## LA RUBRICA: FORSE NON TUTTI SANNO CHE...

I bovini sono da sempre animali sacri, profondamente simbolici. Gli esempi sono tanti e si protraggono fino in epoca antichissima. Dai graffiti nelle grotte del "Messak Settafet" (10000 anni fa), al bue e l'asinello nella grotta di Betlemme. Dalla leggenda del minotauro al periodo "del toro" considerato in "borsa" come un momento di rialzo. Questa introduzione ci permette di ricollegarci ad una terra dai forti sapori enogastronomici. Il Molise. La leggenda infatti narra che i Sanniti si stabilirono nell'odierno Molise dopo aver seguito un bue sacro presso un colle chiamato Sannio. Là dove l'animale si inginocchiò per bere venne fondata la prima colonia. In seguito, e sempre in suo onore, i Sanniti denominarono la propria capitale Bovianum, l'odierna Boiano famosa per la sua mozzarella. Gli stessi Sanniti conoscevano l'arte di addomesticare e coltivare la vite avendola appresa dagli Etruschi e dai Greci. In questo

senso cominciarono ad impiantare sul territorio una discreta coltivazione. Lo stesso Plinio il Vecchio accenna ad un "vino del Sannio". Fu però con la conquista dello stesso Sannio da parte dei romani che la coltivazione si fece intensiva. Successivamente, tra alterne fortune, si raggiunse la massima espansione nell'800. E' dal 900, a seguito della diffusione della malattia della vite, che la diffusione, soprattutto verso la costa, e la produzione è ripresa a gran ritmo. Oggi le Doc molisane sono 3: Biferno Doc (1983), Molise Doc (1998) e successivamente il Pentro di Isernia Doc. Pentro era una tribù di sanniti. Insieme a queste Doc troviamo 2 Igt quali Osco o Terre dei Volsci (1995) e Rotae. I principali vitigni sono l'Aglianico, il Greco, Il Moscato, la Falanghina, il Montepulciano, il Trebbiano Toscano, e gli internazionali Chardonnay, Sauvignon, Pinot e Cabernet Sauvignon.

**Giorgio M. Tosi Beleffi**

## L'APPROFONDIMENTO: APPUNTI E CONSIDERAZIONI SUI VINI DOLCI

Spesso, nelle degustazioni di presentazione dei vini e nei corsi di analisi sensoriale, si sente dire con fare poetico e un pò pretenzioso, che il vino è sempre "vivo" in quanto in continua evoluzione e per questo ricco di fascino e di suggestione. In termini maggiormente scientifici anche se certamente meno emozionanti si può affermare che il vino, sia esso conservato come sfuso in cantina sia imbottigliato, è un prodotto instabile. Per comprendere questa affermazione occor-

re ribadire concetti molto semplici di metabolismo dei lieviti (metabolismo che ci riguarda da vicino) in quanto l'alcool etilico, pur essendo il composto finale della fermentazione alcolica, rappresenta tuttavia solo un composto intermedio di quel processo più ampio di degradazione che parte dagli zuccheri ed arriva ad acqua e anidride carbonica. Ad ogni passaggio avviene una piccola ossidazione dalla quale si libera l'energia ..... (Continua a pagina 3)

**Paolo Peira**



*Paesaggio: Le Marche*

## DIARIO DI VIAGGIO

Santarcangelo di Romagna, il 9 Agosto e il 10 Agosto, ha visto ancora una volta l'affermarsi della manifestazione "Calici di Stelle". Al teatro di Ostia Antica (Roma), il 26 Luglio, ha avuto luogo il "Blues and Wine" Festival. Ricordiamo anche il premio letterario "i paesaggi del Vino" a Cerreto Guidi in Toscana. Si moltiplicano sul territorio gli eventi che cercano di mescolare sapientemente i diversi tipi di cultura. Storia, arte, enologia, architettura, musica tutto si fonde in una atmosfera unica e magica. Questa è una delle grandi e forse unica caratteristica del così detto "nettare di bacco".

**Michela Bisogno**

## SOMMARIO:

Visita in cantina: In argentina la Boutique di Carmelo Patti

La degustazione della settimana: Contessa Entellina Mille e una notte 2003

Incontri di Enoclub Roma: 2  
La locanda dell'Ambra

L'approfondimento: Appunti 3  
e considerazioni sui vini dolci

Visita in azienda: Ca Perdicchi - Gessaroli