



*cantine
& dintorni*

di Antonio Giorgi

In viaggio nella patria dei vigneti

c'è un fascino segreto nello sfrigolio delicato delle bollicine di uno spumante che solleticano i timpani di chi è attento a queste cose).

«Senso... Alimentare», che ha sede a Tortona, negli scorsi giorni è arrivata a Milano con due degustazioni dedicate all'aceto balsamico, figlio nobilissimo di vini di pregio. Presso la sede dell'Umanitaria i partecipanti agli incontri sono stati accompagnati in un percorso che li ha portati a scoprire ogni segreto di questo prodotto, dalla sua genesi storica all'utilizzo in cucina e a tavola.

«La cultura dell'aceto nella sua storia millenaria - ha sottolineato la

collega Cinzia Montagna, responsabile per i rapporti con la stampa di «Senso... Alimentare» - trova vasta declinazione nella variante del balsamico. Che non è solo un condimento».

**Scoprire la Valcalepio
con uno spumante
che interpreta bene
l'effervescenza
vinicola della zona**

Ed eccoci all'appuntamento consueto con il nostro vino. Parliamo di bollicine, vale a dire di uno spumante. Viene da Carrobio degli Angeli, tra Trescore e Grumello, nella Bergamasca, ed è prodotto dal-

l'azienda agricola Tenuta degli Angeli (telefono 035 951489). Siamo nel territorio della doc Valcalepio, la famiglia titolare dell'azienda si fonda su un radicato legame con i vigneti e le pratiche di cantina.

Lo spumante è il brut Etichetta Oro, da uve Chardonnay vinificate in purezza, 36 mesi minimi di permanenza sui lieviti e tutta la meticolosa procedura di rito richiesta dal metodo classico. Il prezzo indicato dal produttore è di 9,30 euro la bottiglia.

Vediamo le caratteristiche organolettiche. La spuma è bianca, cremosa ed evanescente. Il perlage è minuto e continuo. Il colore è giallo paglierino lucente. Elegante e raffinato il bouquet, ricco di sentori di confetto, di banana, di lampone e di ovulo fresco. Al palato emerge una nota secca, citrina, continua, equilibrata. Aggiunge piacere ed interesse all'esame la leggera sensazione retro-olfattiva di mandorla.

Il brut Etichetta Oro Tenuta degli Angeli vale da buon accompagnamento per tutto il pasto.

Cominciamo illustrando un'iniziativa di interesse per il mondo legato all'enologia e non solo. Da anni è attiva una realtà che si chiama «Senso... Alimentare»: si occupa di analisi sensoriale organizzando corsi, lezioni ed eventi che hanno al centro il cibo, le bevande, i prodotti alimentari in genere.

Scopo ultimo è la promozione della conoscenza «in tutti i sensi» di ciò che si mangia e si beve secondo standard di degustazione tecnici resi attrattivi dalla forma dialogica, dal confronto tra alimenti della stessa tipologia e da test sulle sensazioni suscitate a livello gustativo, visivo, olfattivo, di tatto e talora uditivo. (Non sorprenda l'aspetto uditivo: