



LA GUIDA DEFINITIVA

Conoscere e apprezzare il buon vino
non è mai stato così facile

- UNA PANORAMICA SUGLI ASPETTI FONDAMENTALI DEL VINO
- I PROFILI AROMATICI DEI VINI PIÙ POPOLARI E DI QUELLI PIÙ PRESTIGIOSI
- UNA GUIDA PRATICA ALLA DEGUSTAZIONE
- I MIGLIORI ABBINAMENTI CON IL CIBO
- LE AREE VINICOLE MONDIALI CON LE MAPPE DETTAGLIATE



«Un libro
imperdibile
per tutti gli amanti
del vino»

The Guardian

«Il miglior libro
sul vino
di sempre»

The New York
Times

«Il libro
sul vino che
aspettavamo
da anni»

The Washington
Post

vallardi.it



€ 18,90

ISBN 978-88-6987-821-3



9 788869 878213

IL VINO

— LA —
GUIDA SMART
PER CHI AMA
BERE
—

MADELINE PUCKETTE
JUSTIN HAMMACK

VALLARDI

Antonio Vallardi Editore s.u.r.l.
Gruppo editoriale Mauri Spagnol

www.vallardi.it

Per essere informato sulle novità del Gruppo editoriale Mauri Spagnol visita:
www.illibraio.it

Copyright © 2016, 2017, 2018 Antonio Vallardi Editore, Milano

Titolo originale: *WINE FOLLY: The Essential Guide to Wine* by Madeline Puckette & Justin Hammack

Copyright © 2015 by Wine Folly LLC

Book design by Madeline Puckette

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form.

This edition published by arrangement with Avery, an imprint of Penguin Publishing Group,
a division of Penguin Random House LLC.

Traduzione e realizzazione editoriale a cura di Aster Studio, Milano

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, archiviata in sistemi server o trasmessa in nessuna forma e con nessun mezzo elettronico o meccanico, su cassetta, né fotocopiata, registrata o altro, senza il permesso scritto dell'editore.

Ristampe	2021	2020	2019	2018
	7 6	5 4	3 2	1 0

ISBN 978-88-6987-821-3

Sommario

Introduzione vi

L'ABC DEL VINO

Per cominciare 2
La degustazione 12
Le attenzioni da dedicare
al vino 22
Come abbinare cibi e vini 30

TIPOLOGIE DI VINI

Le tipologie del vino 40
Vini spumanti e frizzanti 44
Vini bianchi leggeri 54
Vini bianchi robusti 72
Vini bianchi aromatici 82
Vini rosati 90
Vini rossi leggeri 94
Vini rossi di medio corpo 100
Vini rossi robusti 128
Vini da dessert 156

IL VINO NEL MONDO

I Paesi del vino 172
Argentina 176
Australia 178
Austria 182
Cile 184
Francia 186
Germania 194
Italia 196
Nuova Zelanda 202
Portogallo 204
Spagna 206
Sudafrica 208
USA 210
Glossario 218
Indice 221
Fonti 230
Ringraziamenti speciali 231

INTRODUZIONE

Vi piace il vino? Volete conoscerlo meglio? Questo libro è destinato a coloro che cercano una guida semplice per affrontare le difficoltà insite nella scelta di un vino. Qui troverete le nozioni pratiche che da subito vi permetteranno di trovare e gustare i vini migliori.



Questa guida è volutamente concisa. Si tratta di una guida di riferimento visiva studiata appositamente per chi ama bere del vino quotidianamente. In queste pagine troverete:

- › L'ABC per conoscere il vino
- › Come si degusta, si serve e si conserva il vino
- › La descrizione di 54 vini suddivisi per tipologie
- › 21 mappe dettagliate delle principali regioni vitivinicole

PERCHÉ SI DEVE CONOSCERE IL VINO

Forse vi proponete di acquistare qualche delizioso vino pregiato. O forse volete solo destreggiarvi con la lista dei vini del ristorante. La conoscenza dei vini inizia con la consapevolezza che il mondo del vino è molto più grande di quanto pensiamo:



Ci sono più di mille varietà di vino tra cui scegliere...



Ci sono migliaia di zone di produzione dove trovare vini unici...



Ogni giorno nel mondo vengono messi in commercio in media 600 nuovi vini...

Per fortuna, conoscere il vino non costituisce una sfida insormontabile se avete delle solide basi. E una discreta conoscenza vi consente di fare acquisti consapevoli e di gustare meglio un buon bicchiere.

LA SFIDA

Cimentatevi in queste tre imprese e farete grandi progressi nella capacità di scegliere e degustare i vini.



Assaggiate almeno 34 dei 54 vini presentati in questo libro (non tutti insieme però). Prendete appunti **durante ogni degustazione** (pag. 21).



Assaggiate almeno 1 vino di ciascuno dei **12 Paesi** produttori di vino considerati (pagg. 176–217).



Imparate a **riconoscere alla cieca** (pag. 20) il vostro vino monovitigno preferito.

L'ABC del vino



Per cominciare

CHE COS'È IL VINO

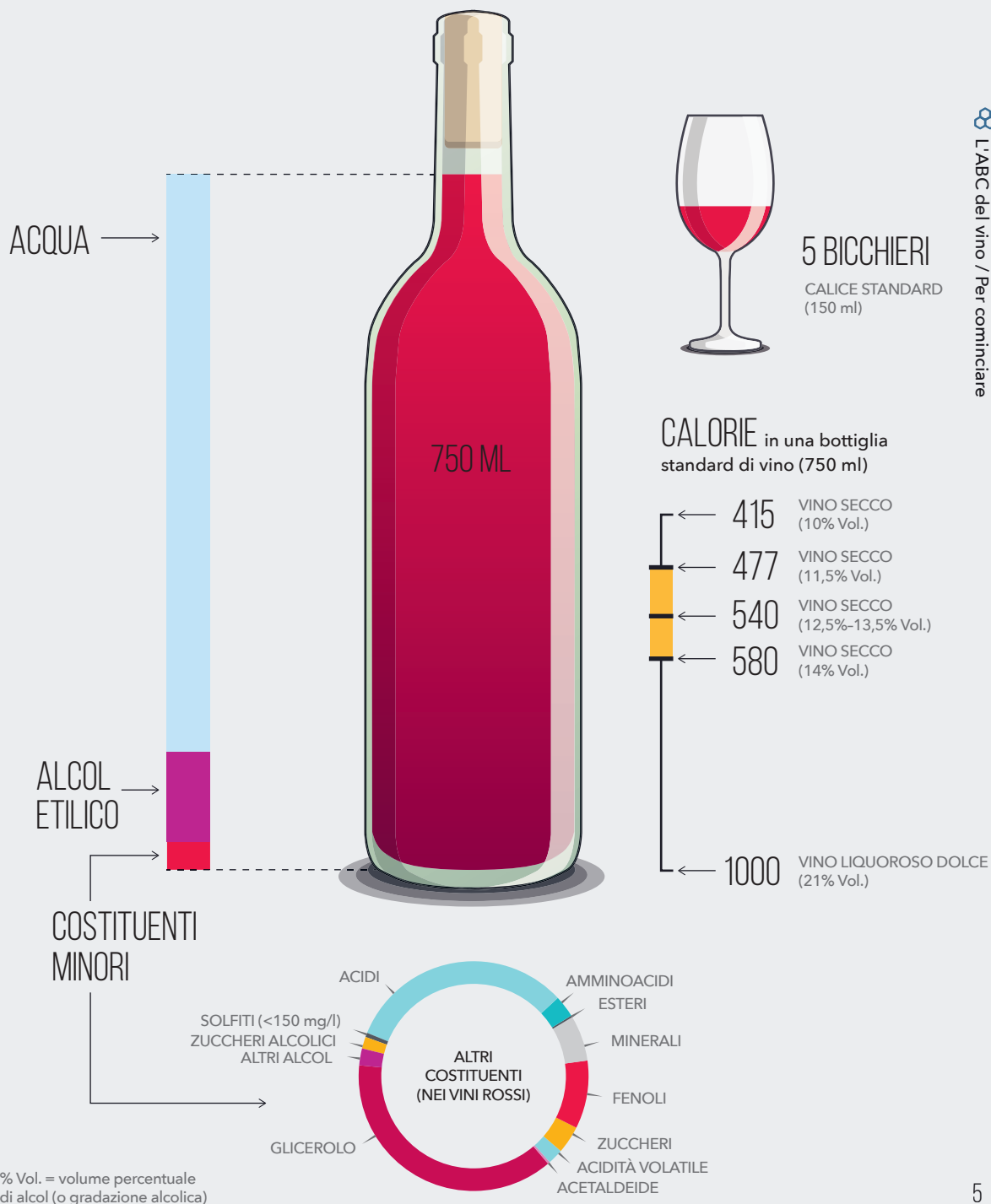
Definizione di vino, le varietà di uva, le regioni produttrici e i diversi costituenti del vino.

DENTRO E INTORNO A UNA BOTTIGLIA

Vino e salute, la presenza dei solfiti, la capacità delle bottiglie e come nascono le etichette.

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI

I 5 parametri base del vino: dolcezza, acidità, astringenza, calore e corpo.



DOLCEZZA



ACIDITÀ



ASTRINGENZA (TANNINI)



ALCOL



CORPO



CARATTERISTICHE FONDAMENTALI

Ci sono 5 parametri essenziali che aiutano a definire le caratteristiche di un vino: dolcezza, acidità, astringenza (tannini), alcol e corpo.

DOLCEZZA

La dolcezza di un vino è dovuta al cosiddetto residuo zuccherino (RZ). Il residuo zuccherino corrisponde alla quantità di zuccheri non trasformati in alcol nel corso della fermentazione dell'uva.

La dolcezza varia secondo una scala da *secco* a *stucchevole*. È utile sapere che un vino definito abboccato può contenere fino a mezzo cucchiaino di zucchero per calice. Qui sotto è riportata la scala ascendente dei valori della dolcezza.



ACIDITÀ MINORE ACIDITÀ MAGGIORE

DOLCEZZA PERCEPITA: A parità di valori nella scala della dolcezza, un vino con acidità minore risulterà più dolce di uno con acidità più alta.

SCALA DELLA DOLCEZZA

VINI FERMI - Livelli di dolcezza e apporto calorico derivante dal residuo zuccherino RZ per un calice da 150 ml:

SECCO	ABBOCCATO	AMABILE	DOLCE	STUCCHEVOLE
0 calorie	0-6 calorie	10-21 calorie	21-72 calorie	72-130 calorie
meno di 1 g/l di RZ	1-10 g/l di RZ	17-35 g/l di RZ	35-120 g/l di RZ	120-220 g/l di RZ

VINI SPUMANTI - Livelli di dolcezza (qui rappresentata in cucchiaini di zucchero) e apporto calorico derivante dal residuo zuccherino RZ per un calice da 150 ml:

BRUT NATURE	EXTRA BRUT	BRUT	EXTRA DRY	DRY	DEMI-SEC	DOUX
0-2 calorie	0-5 calorie	0-7 calorie	7-10 calorie	10-20 calorie	20-30 calorie	30+ calorie
0-3 g/l di RZ	0-6 g/l di RZ	0-12 g/l di RZ	12-17 g/l di RZ	17-32 g/l di RZ	32-50 g/l di RZ	50+ g/l di RZ





La degustazione

ESAME VISIVO

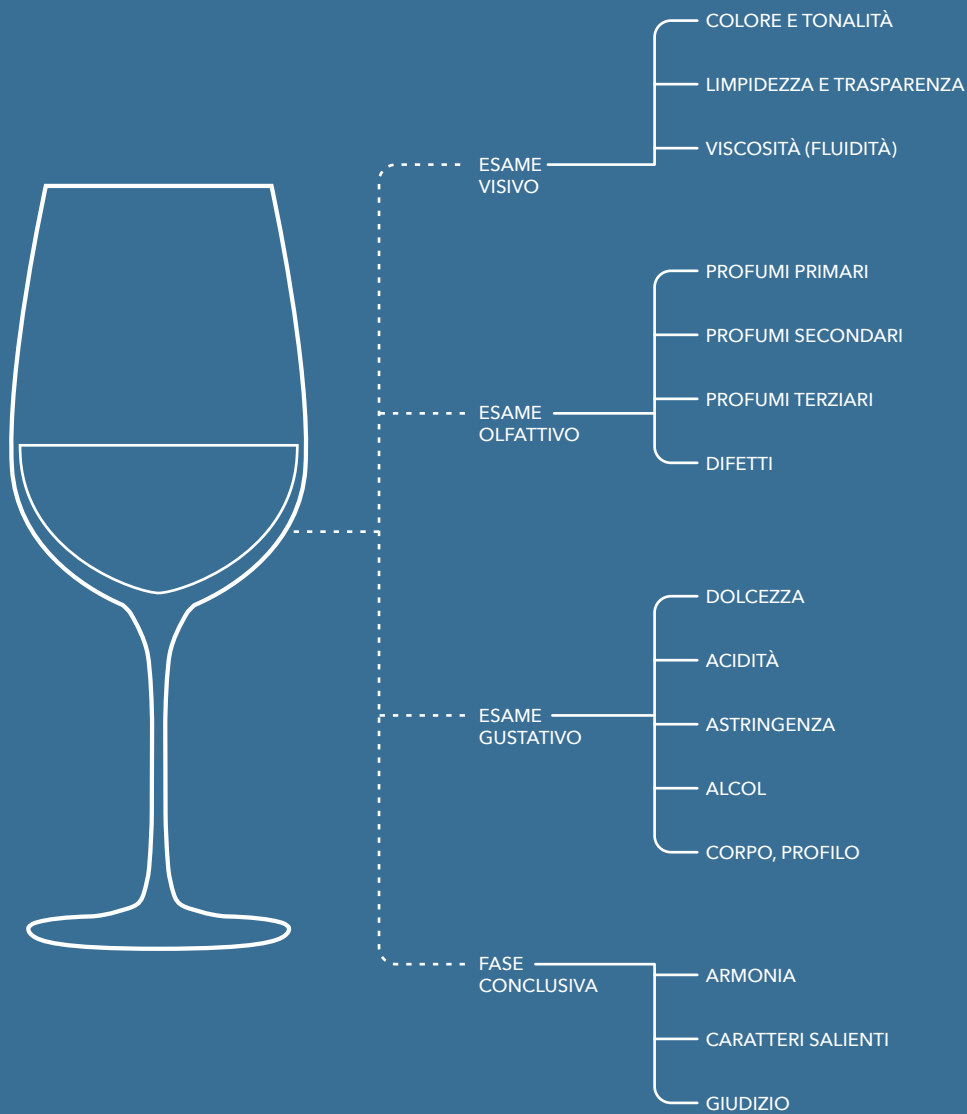
ESAME OLFATTIVO

ESAME GUSTATIVO

FASE CONCLUSIVA

La degustazione è una tecnica professionale che si fonda sulla capacità dell'assaggiatore di distinguere e identificare le singole caratteristiche fondamentali di un vino. Essa consiste nell'esame organolettico del vino con intento analitico mediante vista, olfatto e gusto. Ogni degustazione accresce la quantità di aromi e profumi che immagazzinate nella vostra memoria.

LE TAPPE DELLA DEGUSTAZIONE



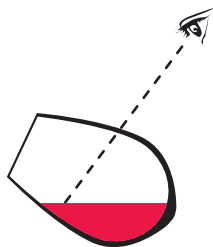
LA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO

Le quattro fasi della degustazione sono: **guarda, annusa, gusta e giudica.**

COME SI ESEGUE L'ESAME VISIVO

Il colore nel vino sarebbe un argomento molto complesso da affrontare dal punto di vista scientifico. Per fortuna, un assaggiatore esperto può imparare a riconoscere alcune caratteristiche del vino basandosi solo su **colore, intensità, limpidezza e fluidità.**

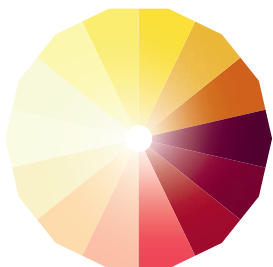
Per una sessione di degustazione, versate circa 75 ml di vino. Cercate di osservare il vino alla luce naturale, su una superficie bianca come un tovagliolo o un foglio di carta.



OSSERVAZIONE: Inclinate il bicchiere contro un fondo bianco e guardate il colore, l'intensità e la tonalità dove lo spessore del vino è minore (la cosiddetta «unghia»).



ROTAZIONE: Fate ruotare lentamente il vino per verificarne la fluidità. I vini viscosi sono più alcolici e/o più ricchi di zuccheri residui.



COLORE: Si valuta la tonalità, ma senza paragonarla necessariamente con quella degli altri vini, bensì con altre bottiglie dello stesso vino, allo scopo di notare possibili differenze di varietà e produzione.



INTENSITÀ: Osservate il vino dal bordo al centro. Noterete piccole differenze di colore e trasparenza che dipendono da molteplici fattori tra cui la varietà, la tecnica di produzione e l'invecchiamento.



ARCHETTI: Gli «archetti» o «lacrime» del vino sono una conseguenza della tensione superficiale dei fluidi («effetto Marangoni»). Più sono lenti e copiosi, più un vino è alcolico, ma non sono un indicatore di qualità.

Le tipologie del vino

SPUMANTI E FRIZZANTI



In questo libro, i vini sono elencati nell'ordine dai meno corposi ai più strutturati, divisi in nove diverse tipologie. Tale suddivisione ha lo scopo di aiutarvi a identificare rapidamente il gusto di un dato vino senza doverlo assaggiare. A volte potreste imbattervi in un vino che non rientra esattamente in questa categorizzazione. È l'eccezione che conferma la regola.

VINI BIANCHI LEGGERI



VINI BIANCHI ROBUSTI



VINI BIANCHI AROMATICI



VINI ROSATI



VINI ROSSI LEGGERI



VINI ROSSI DI MEDIO CORPO



VINI ROSSI ROBUSTI



VINI DA DESSERT





Vini rossi di medio corpo

BARBERA

CABERNET FRANC

CARIGNAN

CARMÉNÈRE

GRENACHE

MENCÍA

MERLOT

MONTEPULCIANO

NEGROAMARO

RHÔNE BLEND

SANGIOVESE

VALPOLICELLA

PRIMITIVO

I vini rossi che rientrano in questa categoria sono spesso definiti con la qualifica di «vini da pasto» grazie alla loro riconosciuta capacità di abbinarsi a una grande varietà di cibi. In genere, i vini rossi di medio corpo sono caratterizzati da una prevalenza di profumi di frutti rossi.

MERLOT

Il vino. La guida smart per chi ama bere

PROFILO

FRUTTATO
CORPO
TANNINI
ACIDITÀ
ALCOL



PROFUMI PREDOMINANTI



LAMPONE



CILIEGIA
NERA



PRUGNA
CANDITA

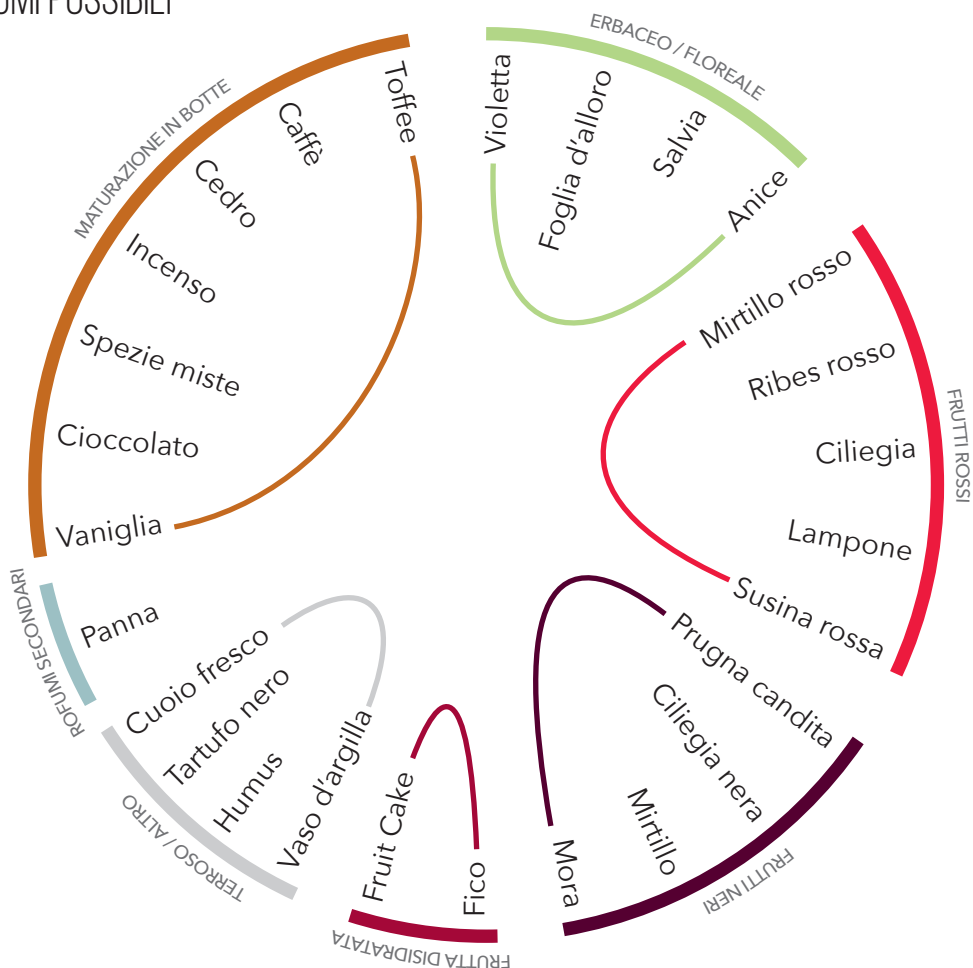


CIOCCOLATO

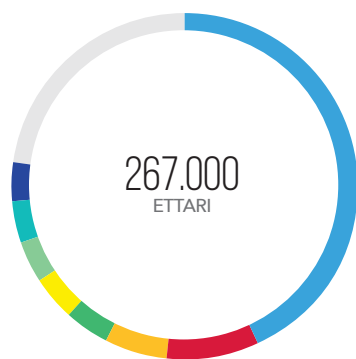


CEDRO

PROFUMI POSSIBILI

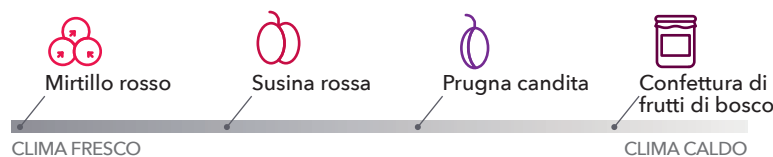


📍 Origine: Francia



ZONE DI PRODUZIONE

- FRANCIA
- USA
- SPAGNA
- ITALIA
- ROMANIA
- BULGARIA
- CILE
- AUSTRALIA
- ALTRE ZONE



GRAND BALLON



TEMPERATURA AMBIENTE



FINO A 5 ANNI



15-20€



DIFFERENZE REGIONALI

Quando si confrontano i vini Merlot di regioni diverse, si noteranno differenze stilistiche e qualitative:



MORA E VANIGLIA

- CALIFORNIA
- AUSTRALIA
- SUDAFRICA
- ARGENTINA



SUSINA ROSSA E CEDRO

- FRANCIA
- ITALIA
- STATO DI WASHINGTON, USA
- CILE



REGIONI

- BORDEAUX
- TOSCANA
- VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA
- STATO DI WASHINGTON, USA
- SONOMA, CALIFORNIA, USA
- NAPA, CALIFORNIA, USA
- AUSTRALIA MERIDIONALE
- AUSTRALIA OCCIDENTALE
- SUDAFRICA



Cercate la qualità? Le migliori uve Merlot provengono da vigne dove i grappoli maturano lentamente, quasi a fatica. Prediligete vigneti in collina o a quote più alte.

I Merlot affinati in botti di rovere americano sviluppano note erbacee più intense di aneto e cedro.



Il Merlot è spesso scambiato per Cabernet Sauvignon nelle degustazioni «alla cieca» a causa della loro spiccata affinità (si veda la scheda del Cabernet Franc, pagg. 104-105).

I Paesi del vino

REGIONI VITIVINICOLE
DEL MONDO

ARGENTINA

AUSTRALIA

AUSTRIA

CILE

FRANCIA

GERMANIA

ITALIA

NUOVA ZELANDA

PORTOGALLO

SUDAFRICA

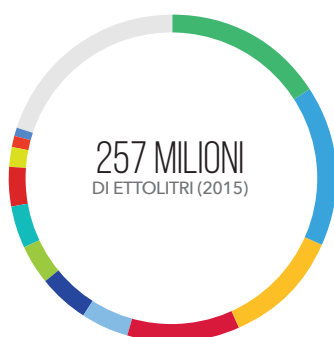
SPAGNA

USA

REGIONI VITIVINICOLE DEL MONDO

Il vino. La guida smart per chi ama bere

Oggi il vino si produce in oltre 90 nazioni. L'80% della produzione mondiale, tuttavia, proviene dalle 12 nazioni di seguito elencate.



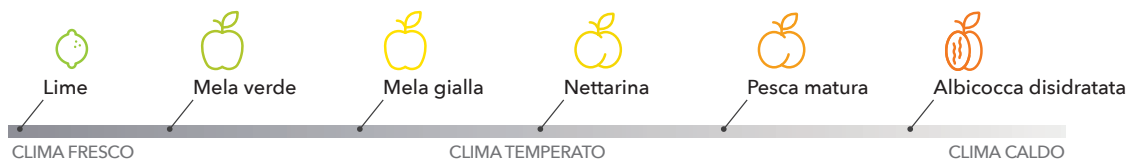
PRODUZIONE MONDIALE DI VINO

- | | |
|-------------|-----------------|
| ◀ ITALIA | ◀ CILE |
| ◀ FRANCIA | ◀ GERMANIA |
| ◀ SPAGNA | ◀ PORTOGALLO |
| ◀ USA | ◀ AUSTRIA |
| ◀ ARGENTINA | ◀ NUOVA ZELANDA |
| ◀ AUSTRALIA | ◀ ALTRI PAESI |
| ◀ SUDAFRICA | |

257 milioni di ettolitri sono sufficienti a ricoprire una superficie equivalente a quella di 99 isolati di Manhattan fino a 12 metri di altezza.

REGIONI VITIVINICOLE E CONDIZIONI CLIMATICHE

Il clima influisce sul gusto del vino. In genere, nei climi freschi si producono vini dai profumi più asprigni mentre in quelli caldi si ottengono vini più robusti e maturi.



REGIONI A CLIMA FRESCO

Le regioni a clima fresco sono rinomate per produrre ottimi vini bianchi con spiccata acidità. Le regioni più fredde si trovano a latitudini più vicine ai Poli, in ambienti elevati e in zone dove spirano brezze fresche.



REGIONI A CLIMA TEMPERATO

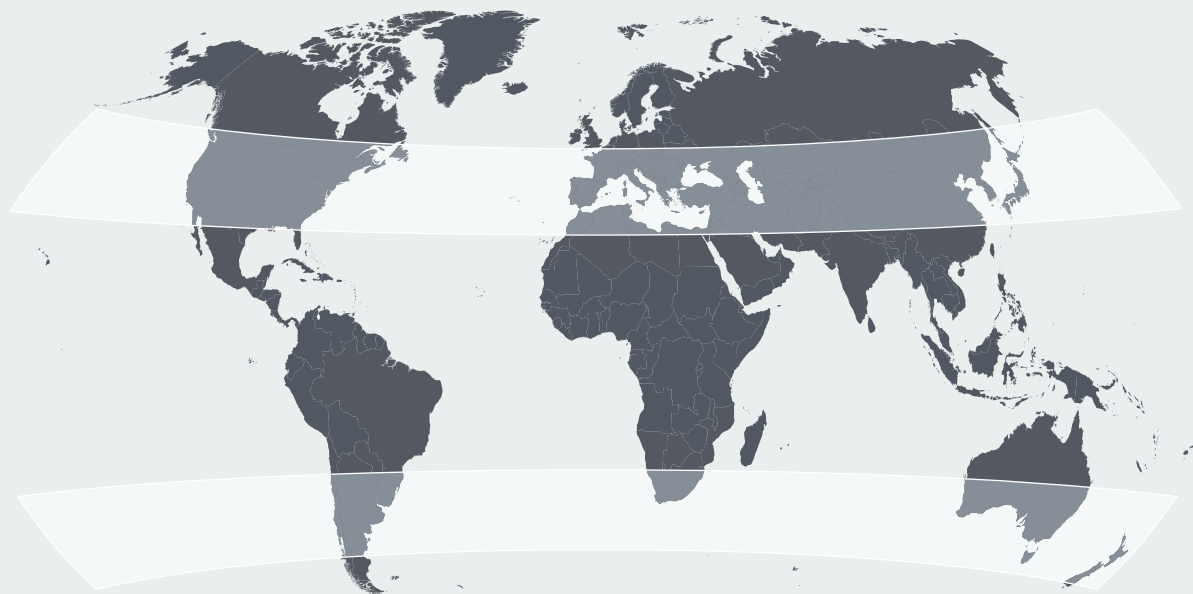
Le regioni a clima temperato sono note per i loro vini rossi e bianchi caratterizzati da acidità variabile da media a elevata.



REGIONI A CLIMA CALDO

Le regioni a clima mediterraneo e caldo producono generalmente vini rossi più corposi con acidità da bassa a media.

DOVE CRESCE LA VITE



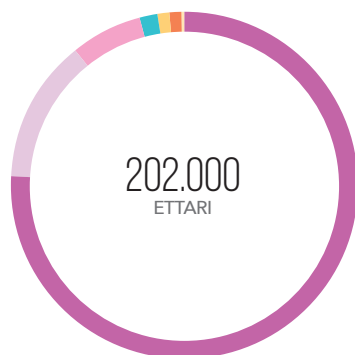
 FASCE LATITUDINALI
INTERESSATE DALLA
COLTIVAZIONE DELLA VITE

Le fasce latitudinali evidenziate nella figura mostrano, a grandi linee, le regioni vitivinicole del mondo. È importante tuttavia ricordare che esistono altre zone tra cui varie regioni di Brasile, Messico e India dove, nonostante tutto, l'esistenza di particolari microclimi consente di coltivare la vite.

Argentina

Il vino. La guida smart per chi ama bere

L'Argentina è una regione del Nuovo Mondo particolarmente nota per i suoi vitigni Malbec che danno vini di corpo e fruttati. Qui si produce oltre il 75% dei vini Malbec.



REGIONI VITIVINICOLE (PER SUPERFICIE)

- ◆ MENDOZA
- ◆ SAN JUAN
- ◆ LA RIOJA
- ◆ PATAGONIA
- ◆ SALTA
- ◆ CATAMARCA
- ◆ TUCUMÁN

I MIGLIORI VINI ARGENTINI

♥ MALBEC

Simbolo della nazione, sprigiona aromi che variano da note fruttate di lampone a intensi sentori di mirtillo e tabacco dolce a seconda della vendemmia, della qualità e dell'invecchiamento.



♥ SYRAH

Dal Syrah argentino si ottengono vini dai profumi intensi di liquirizia, boysenberry, prugna e cacao. I vini migliori provengono dalle regioni più elevate.



♥ CABERNET SAUVIGNON

Il Cabernet Sauvignon argentino presenta sentori di more, caffè e foglia di tabacco. Risulta mediamente tannico, acido e pepato.



♥ TORRONTÉS

Da questo vitigno argentino si producono vini dal gusto variabile da abboccato e agrumato ad amabile, con intensi aromi di pesca e guava.



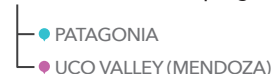
♥ BONARDA (VARIETÀ DOUCE NOIR)

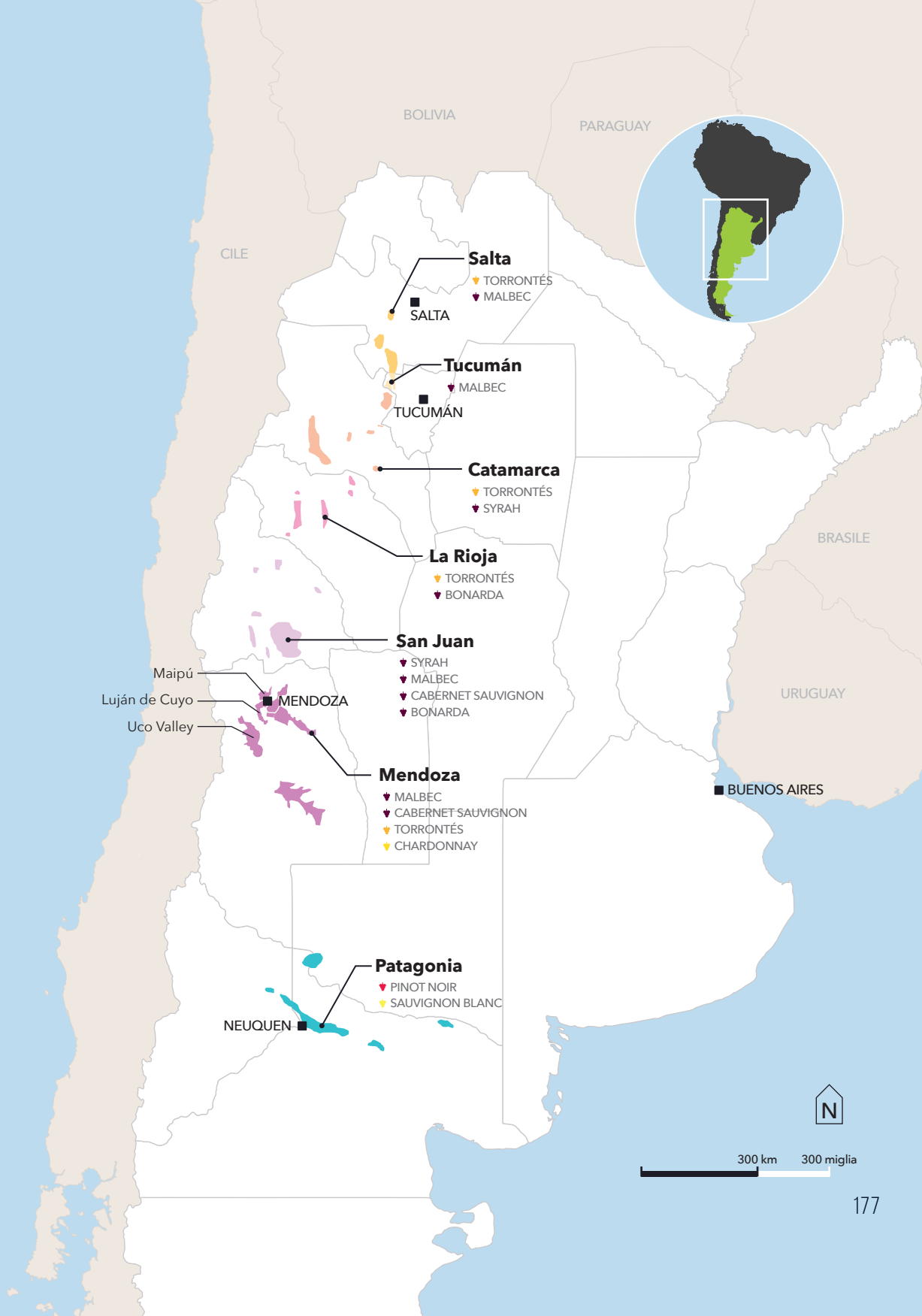
Noto in California come Charbono, il Bonarda è il secondo vitigno per importanza dell'Argentina. Attendetevi profumi di ribes nero, liquirizia e di erbe verdi essiccate.



♥ PINOT NOIR

I vini ottenuti da questo vitigno rivelano note minerali, di lamponi maturi, rabarbaro e prugna speziata.





Dal 18 ottobre 2018 in libreria

IL VINO

— LA —
GUIDA SMART
PER CHI AMA
BERE
—

MADELINE PUCKETTE
JUSTIN HAMMACK

ACQUISTA SUBITO IL LIBRO:

Trova la libreria più vicina