

BAROLO & Co.

Vini Cucina Territorio Economia Cultura

giugno 2012 • anno XXX • numero 2

30
ANNI

Barolo
& Co.

territorio:
le eccellenze contrastate

vino:
dove va la rivoluzione

consumi:
trent'anni di carrello



Il Barolo attorno al suo castello
un anno dopo il WIMU



In provincia di Imperia
Vigne Ville Giardini

Il lato enologico della mela

Simonetta Padalino

Che stia nascendo o rinascendo una nuova professione, quella del sidrologo? Partiti da due punti di vista differenti, Provino Lale Demoz ricercatore dell'Istituto Agricolo Regionale di Aosta (IAR) e Gianluca Telloli, enologo ed esperto in spumantizzazioni che per molti anni è stato

l'enologo della Cave di Morgex e La Salle, si sono presentati al pubblico a fine 2011 con il loro prodotto.

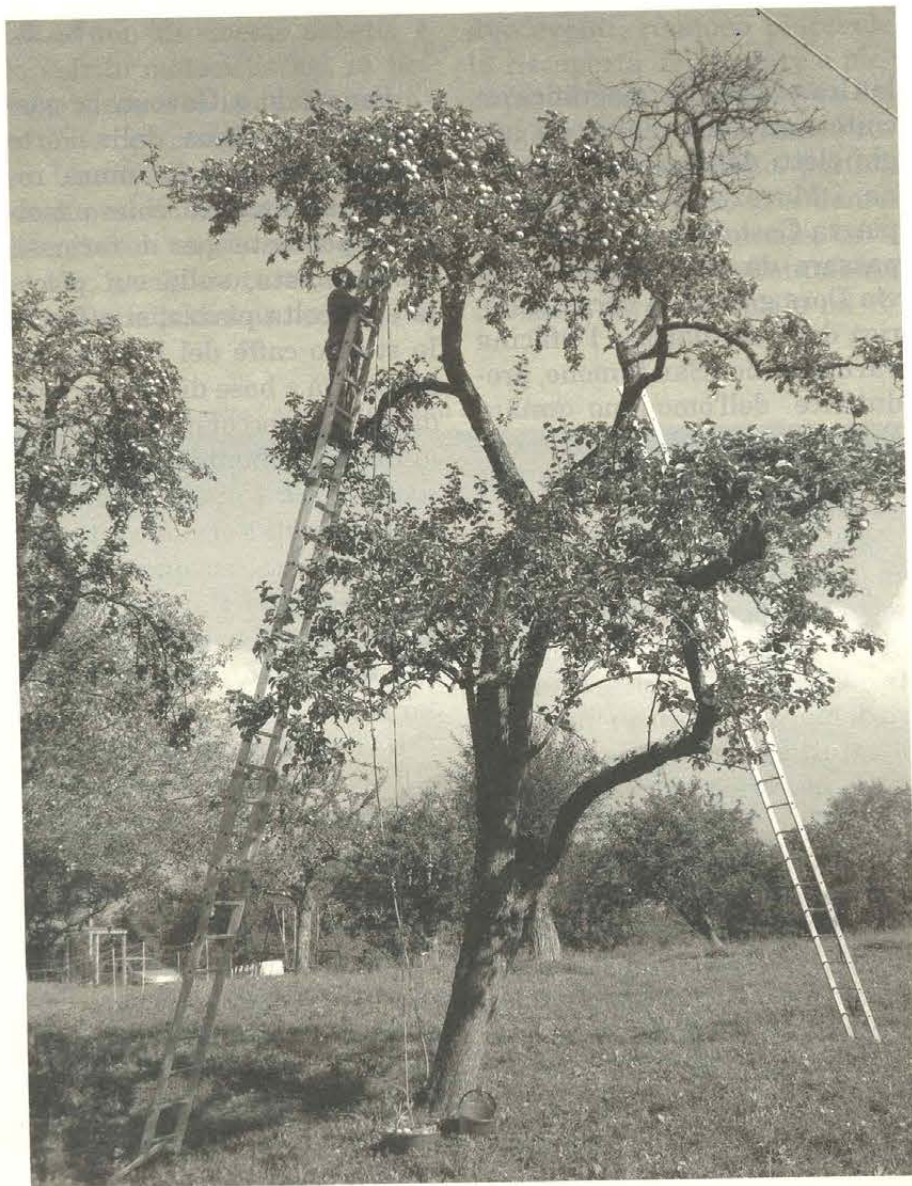
Il sidro è una bevanda moderatamente alcolica ottenuta dalla fermentazione alcolica di frutti della famiglia delle rosacee e della sottofamiglia pomoidee, a cui appartengo-

no mele, pere e mele cotogne e che in altre parti d'Europa, come in Francia ad esempio, hanno una grande tradizione. Una bottiglia di Eric Bordelet la si può trovare in Giappone come negli Stati Uniti a prezzi da Champagne. In Italia non è molto conosciuta anche se è una bevanda antica, che spesso si trovava sulle tavole degli abitanti alpini.

L'approccio dell'IAR è puramente sperimentale: l'idea nasce dalla necessità di differenziare i prodotti e di essere quindi da stimolo, sia agli studenti della scuola, sia alle aziende valdostane già presenti, con un prodotto nuovo sul quale, per esempio, si stanno già cimentando sul mercato grandi gruppi internazionali come la Heineken.

La sperimentazione ha visto a confronto due annate, il 2010 e il 2011: sono state utilizzate due varietà di mele, la Golden delicious e la Renetta del Canada, una molto rara, autoctona, la Raventze ed il Cotogno. Sono state prese in considerazione due epoche – alla raccolta e dopo un periodo di conservazione di due mesi circa – e sono state adottate tre tecniche di trasformazione: una ferma, due "mosse", ancestrale e metodo classico, ognuna di esse in versione brut e pas dosé.

«Per ogni tesi vi sono state tre ripetizioni – spiega Lale Demoz – al fine di verificare che le condizioni si ripetessero, per un



totale di 80 micro vinificazioni. Per la sperimentazione l'IAR ha utilizzato esclusivamente mele di propria produzione».

I principali risultati emersi dopo il secondo anno sono la fattibilità tecnica ed economica, l'ottima resa del prodotto mela nella sua trasformazione e un basso tasso alcolico, che è una richiesta e una necessità del mercato molto importante.

Il progetto sperimentale continuerà anche nel 2012. «Le prospettive per il futuro sono già in atto – rivela Lale Demoz – faremo delle prove con un'altra tipologia di mela, la Jonagold; ci proponiamo inoltre di effettuare dei tagli con diverse varietà di mele».

Probabilmente le sperimentazioni rimarranno tali e i prodotti ottenuti non verranno commercializzati, un vero peccato perché i risultati sono stati davvero eccezionali.

Già in commercio invece i prodotti di Gianluca Telloi, che ha creato con il suo sidro l'azienda Maley, uno degli anti-

chi nomi del Monte Bianco. La sede dell'azienda è nel comune di Brissogne in media Valle d'Aosta. Le lavorazioni vengono effettuate a Saint Marcel nella storica distilleria La Valdôtaine e alla Novalaise nel cuore della Savoia. «L'idea di cimentarmi in questa nuova avventura mi è venuta un po' per caso – spiega Telloi – ho messo insieme il ricordo di un sidro bevuto a Londra e le mele del mio paese, così è nata Maley».

A Saint Marcel si produce dalla sola mela Raventze, una mela autoctona coltivata in Valle d'Aosta, a La Salle, Saint Marcel ed Antey, un sidro spumante metodo classico. Alla Novalaise invece si produce un sidro spumante metodo ancestrale dal matrimonio tra la mela autoctona Raventze e la mela Coison de Boussy, della Valle dell'Arve in Alta Savoia.

Maley uscirà a breve con due nuovi prodotti, un sidro del ghiaccio ed un distillato di sidro, segno che l'azienda vuole puntare sul prodotto mela a tutto



tondo offrendo al mercato anche estero una linea completa.

«Rispetto al vino, il sidro è più difficile da spiegare e da raccontare, non abbiamo una tradizione come nei paesi nordici – continua Telloi – quello che è importante per me è dargli un taglio paesaggistico, un elemento di territorio, le Alpi, il Monte Bianco... raccontare questo territorio, è anche questa la scommessa, oltre a fare un buon sidro ovviamente».

Per maggiori informazioni:
www.iaraosta.it
www.maley.it □

