

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Abbinamenti cibo/vino**

-

- **Il vino e il cibo**

- Trovare il giusto **abbinamento vino-cibo** è il punto di arrivo della degustazione, di uno e dell'altro. L'analisi delle percezioni sensoriali che provenienti dalla degustazione dei vini e dei cibi ci permette di fare alcune considerazioni. Innanzitutto nel valutare gli abbinamenti considereremo prima di tutto le **percezioni gustative**, ossia come **bocca e papille gustative** reagiscono al contatto con le **pietanze da una parte ed i vini dall'altra**. Metteremo quindi temporaneamente da parte le considerazioni di tipo visivo e (almeno in parte) olfattivo e cercheremo di combinare le **sensazioni gustative e palatali** del **cibo** da una parte e del vino dall'altra.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Sensazioni inerenti al cibo**

- I cibi ci danno delle sensazioni il cui spettro prende in considerazione la **dolcezza** (derivante dagli zuccheri, nei dolci e nei dessert), **la tendenza dolce e la morbidezza** che si ritrova abbinata ai carboidrati (nei farinacei pane, pasta) alle proteine (carne, legumi) ai grassi nei salumi; la **sapidità** (ad esempio nei formaggi stagionati e in molti salumi); la **speziatura e la piccantezza** (insite nei cibi ma anche dovute alla cottura e all'aggiunta delle stesse spezie durante o dopo la cottura); la **tendenza acidula** (in alcune verdure e ortaggi e nelle salse); **la tendenza amara** (nelle verdure ma anche nelle carni, soprattutto selvaggina); la **succulenza** (ossia la presenza di abbondanti liquidi all'interno del cibo, come nelle carni al sangue); la **grassezza e l'untuosità** (nei formaggi, nei salumi, in molte carni).

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Sensazioni inerenti al vino**

- A livello gustativo le sensazioni più importanti sono la **sapidità** e la freschezza o **acidità** (come nei vini bianchi giovani); la **dolcezza**; l'**alcolicità** e la sensazione pseudocalorica che ne deriva; il **tannino** nei vini rossi; la struttura ed in generale il corpo del vino; la maggiore o minore morbidezza conferita dai polialcoli, dai minerali e dalle altre sostanze disciolte nel vino.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Abbinare i sapori**

- **La prima regola dice che con i dolci e i dessert vanno serviti vini dolci. La dolcezza tende a coprire tutti gli altri gusti per cui qualsiasi vino secco sarebbe sovrastato o striderebbe se accostato ad un dolce o dessert.**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Le sensazioni **morbide**, quelle **tendenzialmente dolci**, la **grassezza** e l'**untuosità** vengono compensate e tendono ad essere valorizzate dalla freschezza, dall'acidità e dall'effervescenza.
- Al pesce accompagneremo per questo motivo vini bianchi (con eccezioni indotte dall'uso locale e dall'esperienza) e ai dolci lievitati, con burro o creme dei vini spumanti dolci;

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La **sapidità** viene compensata e valorizzata dalla **morbidezza** del vino, come quella che troviamo in alcuni vini bianchi molto strutturati o in alcuni vini rossi ottenuti da specifici vitigni e di lungo affinamento.
- La **succulenza** necessita di essere compensata con un effetto di lieve astringenza, che asciuga gengive e palato, come quella di alcuni grandi rossi ottenuti da vitigni caratterizzati da marcata tannicità;
- Infine la struttura **del cibo** deve essere abbinata alla struttura del vino su uguali livelli. Un cibo intenso e strutturato con può accompagnarsi con un vino leggero e delicato, e viceversa.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Abbinamento del vino ai primi piatti: le regole generali**
- In generale, valgono le regole generali dell'abbinamento, tenendo però presente che solitamente **al primo piatto segue una portata principale**.
- Bisognerà avere dunque l'accortezza di evitare di scegliere dei vini che tendano a sovrastare gli eventuali vini successivi in funzione dell'abbinamento della portata principale, tenendo presente che, sia per il vino che per il cibo, la sequenza corretta di servizio è basata su intensità e struttura via via crescenti.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Alcuni esempi di abbinamento al vino di primi piatti**

- Lasagne alla Bolognese: Reggiano DOC Lambrusco, Rosso di Aprilia DOC, Cacc'e Mmitte di Lucera DOC
- Pappardelle al coniglio: Langhe DOC Nebbiolo
- Spaghettoni alla bottarga: Bolgheri DOC bianco, Vermentino di Sardegna DOC, Vernaccia di Oristano DOC
- Bavette alle vongole e zucchini: Montecarlo DOC bianco, Ischia DOC bianco, Ortrugo dei Colli Piacentini DOC
- Risotto con i gamberi: Bolgheri DOC bianco, Erice DOC Catarratto
- Risotto con salsiccia: Chianti classico DOCG, Cirò DOC rosso, Langhe DOC Freisa
- Brodo con tagliolini di crêpes: Orvieto DOC, Locorotondo DOC, Maremma Toscana DOC Viognier
- Crema di finocchi al salmone affumicato: Montecarlo DOC bianco, Castel del Monte DOC Sauvignon, Vernaccia di Oristano DOC

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Alcuni esempi di abbinamento al vino di piatti di portata**
- ***Abbinamenti di vino a secondi piatti di carne:***
- **Scaloppine di vitello ai funghi**: Riviera Ligure di Ponente DOC
Rossese, Amelia DOC rosso, Erice DOC Syrah
- **Arrosto di girello**: Romagna DOC Sangiovese superiore
riserva, Franciacorta Rosé riserva DOCG
- ***Abbinamenti di vino a secondi piatti di pesce:***
- **Branzino al finocchio**: Bolgheri DOC bianco, Vermentino di Sardegna
DOC, Collio Ribolla o Ribolla gialla DOC
- **Calamari alla marchigiana**: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, Alcamo DOC
bianco

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Abbinamento ai vini delle carni bianche**

- Pollo e tacchino si abbinano a **vini bianchi leggeri o di media struttura** o **vini rossi leggeri o medi**, fruttati e floreali, a seconda del tipo di cottura. Alcuni esempi possono essere uno Chardonnay del Friuli, una Freisa di Chieri, una Bonarda dell'Oltrepò Pavese.
- Per la faraona penseremo decisamente ad un rosso, fresco e non particolarmente tannico, come un Groppello del Garda o un Tocai rosso dei Colli Berici.
- Anatra ed oca richiedono maggiore corpo e struttura, tannino ed una certa speziatura, come un Chianti classico riserva o una Barbera d'Alba.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Le carni rosse**
- ***Le carni bovine***
- I **bovini** più giovani sono il vitello, macellato attorno ai tre mesi, e il vitellone (12-18 mesi), che hanno carni rosee tenere e ricche in acqua. Il manzo è castrato per favorirne l'ingrasso, più anziano (3-4 anni) e ha carne più grassa e meno tenera rispetto al vitello. Il bovino adulto (oltre i quattro anni) ha carni più scure, meno tenere e costose rispetto a quelle degli animali più giovani.
- ***Il maiale***
- L'utilizzo principale delle **carni suine** è da sempre la **produzione di salumi ed insaccati**. Per questo si tendeva ad allevare animali grassi e di grandi dimensioni. Più recentemente ci si è orientati ad allevare maiali appositamente per il **consumo della carne a tavola**, più piccoli e magri, detti **magroni**. La loro carne è più chiara, digeribile e meno grassa rispetto a quella degli animali più grandi.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- ***Le carni equine***

- Una volta la **carne equina** era considerata carne povera, perché venivano mandati alla macellazione soprattutto animali anziani, non più adatti al lavoro. Più recentemente vengono allevati equini appositamente per il consumo delle carni, che risultano più tenere e saporite. Le carni equine hanno un gusto particolare, elevato contenuto proteico e soprattutto contengono molto ferro in forma facilmente assimilabile, quindi risultano molto adatte all'impiego dietetico. I tagli degli equini sono simili a quelli dei bovini, ma **le loro carni non sono adatte alla preparazione di brodi.**

- ***Le carni ovine***

- **Pecore** e **capre** hanno carni con caratteristiche simili e tradizionalmente venivano consumate soprattutto nelle regioni del centro-sud Italia. Gli **ovini da latte** vengono macellati **3-4 settimane** dopo la nascita, mentre gli **agnelli** (o **agnelloni**) propriamente detti vengono macellati ad 8-10 settimane. Gli ovini adulti (**pecore** e **montoni**) hanno carni più dure e il loro impiego nella cucina tradizionale italiana è limitato.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Abbinamento ai vini delle carni rosse**

- Gli arrosti sono caratterizzati da succosità, quindi richiedono un vino in grado di asciugare la bocca, ossia dotato di una discreta tannicità. A seconda del tipo di carne, si potrà passare da un vino di media struttura e abbastanza giovane nel caso del maiale o vitello, fino a vini invecchiati, speziati, dai tannini morbidi e di grande struttura per la selvaggina. Gli esempi possono spaziare da un Cabernet dei Colli Asolani a un Costa d'Amalfi Ravello rosso, fino ad un Barolo o un Brunello di Montalcino e molti altri.
- I bolliti hanno minore succulenza e gusto più morbido, ma spesso vengono accompagnati da salse piccanti e contorni di verdure dal finale amaro. Dovremo allora scegliere un vino con caratteristiche intermedie, moderatamente tannico e fruttato, come un Barbera del Monferrato o un Merlot del Friuli, valutando anche vini frizzanti, in funzione della grassezza della carne. Per piatti di carne di maiale caratterizzati da decisa grassezza, come salumi cotti ma soprattutto bolliti come lo zampone o il cotechino, l'opzione migliore è per un rosso frizzante come un Lambrusco o una Bonarda, la cui effervescenza contrasta efficacemente grassezza ed untuosità del piatto.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **I vini con la selvaggina**

- Fino a non molto tempo fa, **selvaggina** coincideva con **cacciagione**, nel senso che gli animali erano in libertà e venivano cacciati per il consumo. Questo accade anche tuttora, ma sempre meno spesso, mentre sempre più frequentemente animali una volta selvatici vengono allevati per la macellazione. La selvaggina da piuma, come anatra, faraona, beccaccia richiedono anch'essi **vini rossi di buona struttura, rotondi e caratterizzati da tannini morbidi e di trama piuttosto fitta.** (Cabernet Sauvignon – Tokaj Rosso) La selvaggina da pelo come cinghiale, cervo e capriolo richiederà i vini più pregiati, ossia **vini rossi di grande corpo e lungo affinamento.** (Barolo, Brunello, Sagrantino)

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **I vini con i salumi**

- I **salumi** comprendono **prodotti salati derivati da parti intere**, come i **prosciutti** e la **coppa**, e gli **insaccati**, a loro volta suddivisi in **freschi**, come le **salsicce** e il **cotechino**, e **stagionati**, come i **salami**. **Insaccati cotti** sono invece **würstel** e **mortadella**. I **salumi magri e dolci**, come il **prosciutto di Parma** o il **culatello**, si abbinano bene con **vini bianchi corposi e profumati**, come un **Friulano del Collio** o uno **Chardonnay siciliano**. Un **prosciutto toscano o di Norcia** o uno **speck dell'Alto Adige**, più saporiti ed aromatici, richiederanno un **vino rosso** con note di **frutta matura** e **tannino morbido**, come un **Rosso di Montalcino**, un **Montepulciano d'Abruzzo** o un **Merlot dell'Alto Adige**. I **salumi grassi**, come **guanciale**, **pancetta**, **lardo di colonnata**, richiedono anch'essi **vini rossi tendenzialmente morbidi e con tannini rotondi**. I **salami** e in generale gli **insaccati crudi** chiedono **vini rossi giovani e morbidi**, eventualmente anche **frizzanti**, come una **Barbera dell'Oltrepò Pavese** o un **Costa d'Amalfi rosso**. I **salumi cotti**, come la **Mortadella di Bologna**, amano l'abbinamento con **vini rossi frizzanti e poco tannici**, come il **Lambrusco di Sorbara**, o una **Bonarda frizzante**.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Alcuni esempi di abbinamento di vini con piatti di carne**

- Arrosto di maiale con il rosmarino: Romagna DOC Sangiovese riserva, Cannonau di Sardegna DOC rosso
- Arrosto di manzo alle carote: Colli Berici Cabernet DOC, Falerno del Massico DOC rosso
- Involtini di pollo alla salvia: Colli Euganei Merlot DOC, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Offida Passerina DOCG, Offida Pecorino DOCG
- Petti di pollo in salsa di mandorle: Gutturnio Superiore
- Faraona arrosto: Merlot dei Colli Asolani, Friuli Colli Orientali Pignolo DOC
- Costolette di camoscio ai funghi: Chianti classico riserva DOCG, Gattinara, Valtellina Superiore
- Lepre alla cacciatore: Chianti classico riserva DOCG, Salice Salentino DOC rosso riserva, Salaparuta DOC Nero d'Avola riserva
-

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Selvaggina da pelo**

- La selvaggina da pelo arrosto é valorizzata da vini dei vitigni Cabernet, Sangiovese e Pinot nero.
- La presenza di erbe aromatiche, comune in questo tipo di piatti, può richiedere vini più diretti, come un Vino Nobile di Montepulciano
- Coniglio selvatico lepre arrosto si sposteranno bene con i vini da Nebbiolo.
- La selvaggina di **grandi dimensioni** (cinghiale, capriolo, cervo e daino), ha carne molto profumata e pertanto occorrono **rossi solidi**, come Barolo e Barbaresco, ma anche Brunello di Montalcino. Alcune alternative più originali possono essere un Taurasi o un Lagrein invecchiati.
- **Selvaggina da penna**
- In generale, beccacce e altri **volatili di piccola taglia** richiedono **rossi decisi, ma non troppo potenti**, come i vini tratti da Cabernet franc o da Merlot.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Selvaggina acquatica**

- Anatra ed oca sono spesso cucinate con salse ricche oppure farcite. Richiedono pertanto un vino rosso di medio corpo, ma di carattere deciso, ad esempio uno Lagrein Dunkel dell'Alto Adige.
- Alcuni abbinamenti sono entrati come grandi classici nella tradizione, tra i quali:
- **Fagiano e Barbaresco**. Il Barbaresco è un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati se invecchiato, noto per la sua eleganza e raffinatezza. Al naso e' particolarmente gradevole, intenso, con profumo di violetta o rosa e la sua struttura recepisce appieno l'imponenza dell'uva nebbiolo in purezza, rendendolo un grande vino per la selvaggina.
- **Chardonnay e selvaggina da penna**. Lo Chardonnay, se invecchiato in recipienti di legno, ha un colore giallo dorato e un profumo di frutta matura come mela e ananas con spiccate note di mineralità in sottofondo.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Beccacce al ginepro:** Carmignano DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG
Beccacce al tartufo: Montefalco Sagrantino DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG
Camoscio al vino rosso: Brunello di Montalcino riserva DOCG, Taurasi riserva DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG
Capriolo arrosto: Chianti classico riserva DOCG, Nardò DOC rosso riserva, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG
Cinghiale alle olive: Chianti classico riserva DOCG, Primitivo di Manduria DOC
Fagiano arrosto ripieno: Bolgheri DOC rosso, Aglianico del Vulture Superiore riserva DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG
Lepre al ginepro: Montefalco Sagrantino DOCG, Aglianico del Vulture Superiore riserva DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG
Lepre al vino: Torgiano rosso riserva DOCG, Cannonau di Sardegna DOC rosso riserva, Langhe DOC Nebbiolo
Pernice alla senape: Vino nobile di Montepulciano DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **I Formaggi**

- A seconda del formaggio si può passare da **vini bianchi a vini freschi e di media struttura** per i formaggi più delicati a **vini più importanti, più morbidi ed affinati in legno**. A seconda dell'intensità della profumazione del formaggio si può anche pensare a **vini aromatici** come il Riesling renano o il **Traminer**.
- **I Formaggi a crosta fiorita** (brie, camembert,..) a seconda della loro intensità olfattiva possono anch'essi richiedere un bianco di struttura ma anche un **vino rosso di media struttura ed intensità**.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Formaggi giovani a pasta semidura** (Pecorino toscano, Provolone, Fontina, Asiago, Emmental) richiedono vini bianchi di media struttura, mentre se il formaggio ha una stagionatura media si può passare ad un **vino rosso di media struttura ed intensità**.
- I **Formaggi di lunga stagionatura** (Bra, Bitto, Monte veronese, Grana o Parmigiano) si abbinano a **vini rossi morbidi di grande struttura**, cercando di trovare la struttura del vino in funzione dell'intensità e persistenza del formaggio.
- I Formaggi erborinati, molto intensi, aromatici e persistenti (Gorgonzola, Stilton, Roquefort) possono essere abbinati a **vini passiti o dolci liquorosi** o **vini bianchi aromatici e morbidi** (meglio se affinati in legno).

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Esempi di abbinamento di vini ai formaggi
- Mozzarella di Bufala Campana DOP in abbinamento con Ischia DOC bianco, Roero Arneis DOCG
- Taleggio DOP in abbinamento con Gewürztraminer dell'Alto Adige DOC
- Caciocavallo Silano DOP in abbinamento con Cirò Rosè
- Fontina DOP in abbinamento con Trentino Pinot Grigio DOC ma meglio Blanc de Morgex
- Bra DOP in abbinamento con Dolcetto d'Alba DOC
- Parmigiano Reggiano DOP in abbinamento con Amarone della Valpolicella DOCG o Franciacorta Brut DOCG
- Gorgonzola DOP in abbinamento con Conero DOCG o Gewürztraminer dell'Alto Adige DOC
- Castelmagno stagionato DOP in abbinamento con Barolo, Barbaresco o Erbaluce di Caluso Passito
- Fiore Sardo DOP in abbinamento con Vermentino di Gallura DOCG
- Pecorino Toscano DOP in abbinamento con Chianti classico Riserva DOCG
- Monte Veronese DOP in abbinamento con Valpolicella Ripasso superiore DOC

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Esempi di abbinamento di vini a piatti con funghi o tartufi**
- **Crostini con funghi in guazzetto**: Chianti Colli Aretini DOCG, Copertino DOC rosato
- **Insalata di trevisana ai funghi**: Soave Classico, Valpolicella
- **Fusilli ai funghi**: Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Cirò DOC rosato
- **Pollo ai funghi**: Romagna DOC Sangiovese superiore
- **Crema al tartufo**: Nebbiolo, Rosso Piceno DOC
- **Tagliolini al burro e tartufo**: Roero Arneis DOCG, Gavi o Cortese di Gavi riserva DOCG
- **Beccacce al tartufo**: Montefalco Sagrantino DOCG, Barolo DOCG, Barbaresco DOCG

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Ma ora riprendiamo la lezione dall'immagine della prima slide.

• **LE SOLERAS**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Il metodo Solera o Soleras, o “Solera y criaderas”**
- Il **metodo Solera o Soleras**, detto anche più precisamente “**Solera y criaderas**” è il più famoso **metodo di maturazione per i vini fortificati**. Esso deve la sua fama al fatto di essere utilizzato per produzione dello **Jerez**, ma in realtà viene utilizzato anche per altri vini fortificati, come ad esempio il **Marsala**.
- Il metodo **Soleras** è detto anche “**invecchiamento dinamico**” e il suo vantaggio consiste nel **garantire la qualità costante del prodotto nel tempo**. Infatti **la maturazione e l'evoluzione dei vini fortificati può avere una durata di molti, spesso decine di anni**. In questo lungo periodo di maturazione si sviluppano le complesse e straordinarie qualità aromatiche che rendono assolutamente unici questi vini. Il **metodo Soleras** permette di miscelare, travasare e ripartire in diverse botti partite di vino di annate diverse

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Il funzionamento del metodo Solera**

- Il complesso di botti utilizzato nel metodo **soleras** consiste in una **piramide composta da vari strati**, le **criaderas**, le cui botti rimangono **scolme per circa un terzo**. Le botti hanno in genere capacità di circa 5-600 litri. Lo strato più vicino al **terreno** è chiamato **solera**, mentre quello più in alto, dove viene immesso il prodotto più giovane, si chiama **sobretabla**. Ogni anno una parte del vino contenuto nello strato più in basso viene prelevato per l'**imbottigliamento** (questa estrazione viene chiamata **saca**) e il livello viene ripristinato con vino proveniente dallo strato superiore, mantenendo vivo lo sviluppo del **flor**, lo strato di **lieviti** che si forma sopra al vino in maturazione e che permette di limitarne lo sviluppo ossidativo. L'uscita del prodotto finale dalla **solera** (al livello più vicino al **terreno**) è dunque la frazione che viene tolta per l'imbottigliamento di ogni ciclo.



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- La **saca** viene ripetuta più volte all'anno e **non supera mai il 30%** della capacità della botte, anche se generalmente siamo intorno al **10-20%**. Il ripristino dalle **criaderas superiori (rociar)** veniva tradizionalmente effettuato prelevando il vino dalle botti con una canna e riempiendo un secchio (**jarra**) col quale si colmavano le botti più in basso. **Oggi esistono delle pompe automatiche** dotate di collettori multipli, chiamate **octopus**, che permettono il prelievo di precise quantità di vino contemporaneamente da diverse botti. **Il vino travasato non viene mai versato direttamente dall'alto, ma introdotto nella botte delicatamente e sempre sotto il film di flor, senza danneggiarlo.**

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- È impossibile determinare esattamente **l'età di un vino invecchiato in una solera**, in quanto miscela di molte annate. Esso dipende dal **numero di criaderas**, dalla **percentuale ogni saca** e dalla **frequenza della saca**. Un vino proveniente da una **solera** avviata dieci anni fa avrà un vino di dieci anni miscelato con vino di nove, otto, sette ...anni, fino al vino dell'ultima vendemmia. Inoltre il fatto che la **criadera** più alta sia riempita con **vino giovane**, **non vuol dire che esso sia dell'ultima annata**, ma potrebbe essere **vino già maturo**, portato a un certo stato di invecchiamento al di fuori della **solera**. In questo modo la **solera** può anche essere per così dire “espansa”.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Mescolando più annate, le differenze tra di esse verranno mediate e **dopo un certo numero di anni il vino in bottiglia manterrà un'età media costante**. I nuovi vini vengono introdotti gradualmente nel sistema e l'influenza di questi scompare man mano che assume le caratteristiche del prodotto più vecchio abbastanza rapidamente. Si dice che questo sistema sia stato messo a punto per **soddisfare l'esigenza del mercato inglese di avere sempre una costanza nel profilo del prodotto**.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Inizialmente il **metodo Soleras** veniva utilizzato in Spagna e Portogallo per l'invecchiamento dei vini liquorosi come lo **Sherry** e il Porto.
- L'**invecchiamento dinamico**, reso famoso dallo **Sherry**, non è in realtà un'idea esclusiva della Spagna o del Portogallo. Sistemi concettualmente simili, che comportano l'aggiunta di frazioni di vino dell'annata più recente ad un blend di annate precedenti, con un ciclo che si ripropone anno su anno, anche se con caratteristiche diverse, si possono trovare in diverse regioni vinicole.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- Un sistema simile venne adottato anche in Sicilia per il Marsala, dove veniva chiamato “**perpetuum**”, che non trova peraltro riscontri nel disciplinare, dove “soleras” rappresenta meramente una menzione da affiancare alla tipologia “vergine”. Un sistema abbastanza simile viene utilizzato per produrre vini fortificati **Banyuls** nella regione del sud-ovest della Francia ed è chiamato **Sostre**.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Il **Banyuls** è un rinomato **vino fortificato** francese (VDN - Vin Doux Naturel) prodotto nell'estremo sud della Francia, **al confine spagnolo** (Côte Vermeille), noto come **la risposta francese al Porto**. Prodotto principalmente da vitigno **Grenache** (Noir, Gris, Blanc) su terrazzamenti scistosi, subisce la tecnica del **mutage** (**aggiunta di alcol per bloccare la fermentazione**).
Caratterizzato da note di frutta secca, **cacao** e un gusto dolce, è **ideale con il cioccolato**.

Caratteristiche Principali e Tipologie:

- **Zona di Produzione:** Limitata a quattro comuni:
- Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer e Cerbère.

- **Affinamento:**

Può avvenire in botti di quercia o in damigiane (bonbonnes) **esposte all'aperto per un'ossidazione controllata, sviluppando note di "rancio"**

- Banyuls



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Pedro Ximenez Don PX**
- **Toro Albalà**

- **Un vino di Sherry dolce e vellutato, elaborato con uve Pedro Ximénez raccolte a metà agosto e lasciate al sole per circa sette giorni per concentrarne tutti gli zuccheri. Dopo la pigiatura si ottiene un mosto dolce che riposa in vasche di acciaio inox per oltre un anno. Una gemma naturale ricca di sensazioni che seduce chi ne gode.** Colore ambrato. Di media intensità al naso, in cui i profumi di uva passa, fichi e miele sono i protagonisti, insieme a un sottofondo liquoroso e ricordi di caramello e freschezza vegetale dai raspi. In bocca dolce, setoso, lieve acidità e finale vegetale amaro che bilancia la dolcezza e la riempie di sensazioni.
- **ABBINAMENTO:** È un ottimo vino da gustare da solo o con dolci, formaggi erborinati, frutta secca e prodotti da forno.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

- **Toro Albalà** è il nome di una prestigiosa cantina spagnola situata a Aguilar de la Frontera, nella provincia di Cordova, famosa in tutto il mondo per la produzione di vini passiti **Pedro Ximénez (PX)** di altissima qualità.
- **Origine:** La cantina fu fondata nel 1922 da José María Toro Albalà.
- Il nome è quindi patronimico, legato al fondatore.
- **Specializzazione:** Toro Albalà è riconosciuta come una delle aziende leader nella produzione di vini dolci naturali (Pedro Ximénez) dell'**Appellazione di Origine Montilla-Moriles**
- **Prestigio:** È famosa per l'invecchiamento estremamente lungo dei suoi vini (vini *añadas*), alcuni dei quali vengono affinati per decenni in botte prima di essere imbottigliati, raggiungendo un livello di complessità elevatissimo
In sintesi, "Toro Albalà" è sinonimo di eccellenza e tradizione nella produzione di **vini Pedro Ximénez** invecchiati.

Corso di



gustazione

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026



Corso di Enologia, viticoltura, degustazione



DEWINE CHANNEL

MARSALA
WOODHOUSE & CO.
PROTECTOR & CO. LTD.
QUALITÀ C. C.

APPROFONDIAMO INSIEME

I FORTIFICATI

IL MARSALA

#31

DEWINE CHANNEL

The collage features a central map of Sicily with a purple highlight on the Marsala region. To the left, there is a rectangular label for 'MARSALA WOODHOUSE & CO. PROTECTOR & CO. LTD. QUALITÀ C. C.' with an illustration of a ship. Below the label is a black and white portrait of a man in a suit. To the left of the portrait is a photograph of a vineyard under a cloudy sky. The text 'DEWINE CHANNEL' appears in a yellow box on the left and in large red letters at the bottom. The number '#31' is also in red. The background of the collage is a textured, light-colored surface with faint outlines of grapevines.

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026

Corso di Enologia, viticoltura, degustazione 2025/2026