Fragole e champagne, qual è lo champagne adatto?

Augusto E Semprini
Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino
Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio
Presidente e Fondatore di Gusto Sobrio






Ingmar Bergman
IL POSTO DELLE FRAGOLE
VICTOR SJÖSTRÖM - BIBI ANDERSSON - GUNNAR BJÖRNSTRAND
INGRID THULIN - FOLKE SUNDQUIST - NAINA WIFSTRAND



Fragaria x ananassa



Per i Romani la fragola era nota per la sua fragranza con il nome di fragum, dal verbo fragare, dare buon odore, profumare (la parola latina sembra derivare dalla radice sanscrita ghra, “fragranza”). Erano le piccole fragole spontanee di bosco, che si chiamano Fragaria vesca (vescor : mangiare, gustare). Nel tardo Cinquecento la fragola non aveva collocazione sistematica o valorizzazione agronomica. In Europa vi erano tre specie di *Fragaria* spp.: *F. vesca* L. o fragolina di bosco, *F. moschata sec.* Duchartre o *elatior*, dal gusto moscato, con frutto più grande della fragolina di bosco e *F. viridis* Duch.

L’interesse degli agricoltori di tutta Europa per la fragola proveniente dal Cile, Fragaria chiloensis L., era la grande dimensione dei frutti, con aspetto, colore e sapore congrui con quelli della fragola di bosco. Il volume dei frutti impressionò un ufficiale del genio militare francese, Amédée François Frézier, che si trovava in Cile nel 1712 per tutt’altri scopi, che raccolse e conservò alcune di queste piante.

Quei pochi esemplari hanno generato la fragolicoltura moderna. Frézier descrisse i frutti come grossi quanto una noce o addirittura quanto un uovo di gallina. Aveva giudicato il frutto meno gustoso di quello della fragola dei boschi. Egli lo descrisse come: "*fragola del Cile con frutto grande, con foglie irsute e coriacee, comunemente chiamato frutilla".* Così infatti lo chiamavano gli spagnoli.

A

VOYAGE

TO THE

SOUTH-SEA,

And along the COASTS of

CHILI and PERU,

IN THE

YEARS 1712, 1713, and 1714.

Particularly deſcribing

The Genius and Conſtitution of the Inhabitants, as well *Indians* as *Spaniards*: Their Cuſtoms and Manners, their Natural Hiſtory, Mines, Commodities, Traffick with *EUROPE*, &c.

By Monſieur FREZIER, Engineer in Ordinary to the *French* King.

Illuſtrated with Thirty-ſeven COPPER-CUTS of the Coaſts, Harbours, Cities, Plants, and other Curioſities: Printed from the Author's Original Plates inſerted in the *Paris* EDITION.

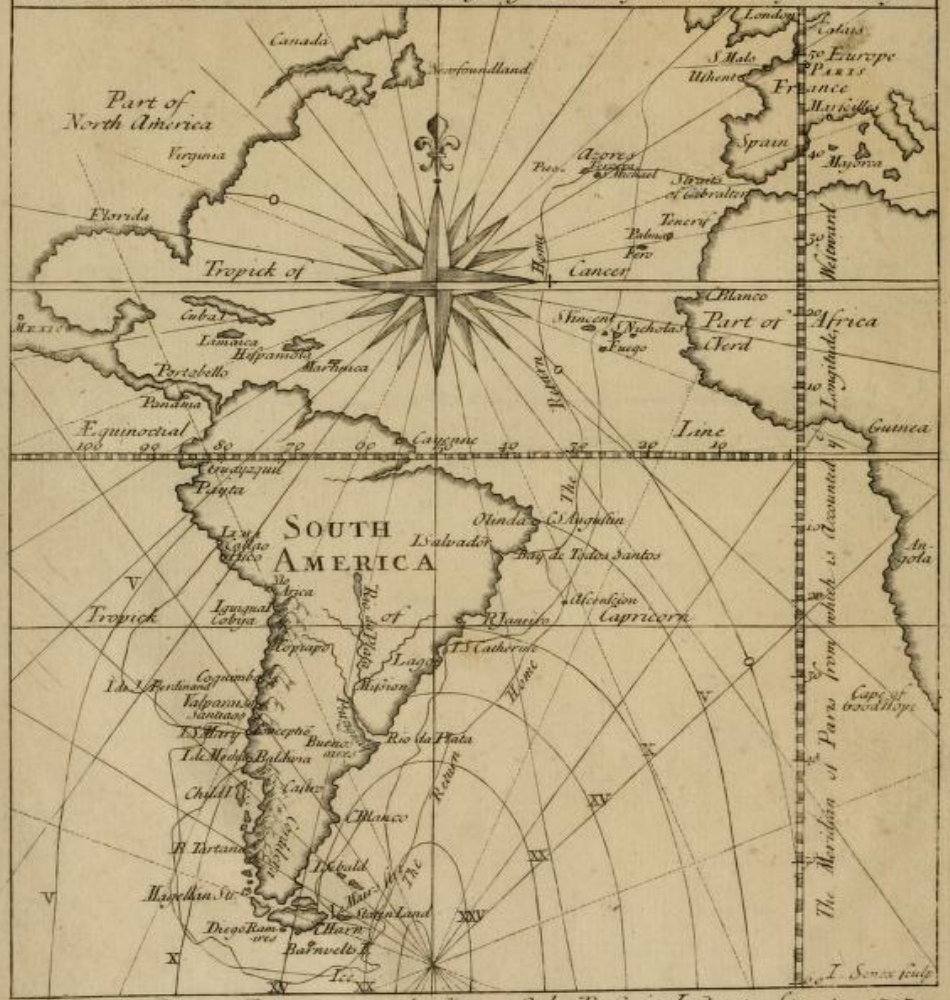
With a POSTSCRIPT, by Dr. *Edmund Halley*, *Savilian* Profeſſor of Geometry in the Univerſity of *Oxford*. And an Account of the Settlement, Commerce and Riches of the Jeſuits in *Paraguay*.

LONDON:

Printed for CHRISTIAN BOWYER, and Sold by JOHN OSBORN at the *Golden-Ball* in *Pater-Noſter-Row*.

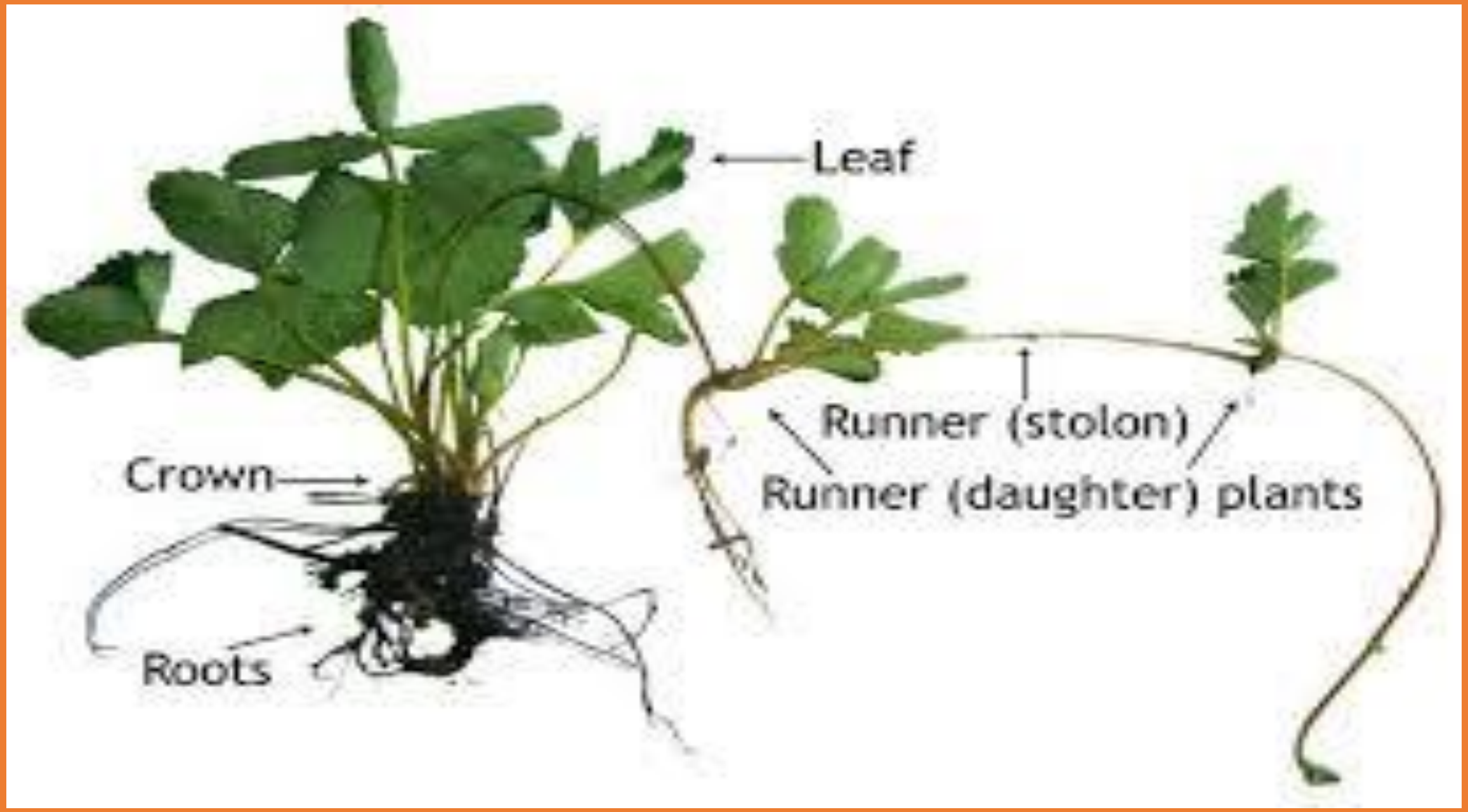
M.DCC.XXXV.

A CHART for the better understanding of the Voyage to the South Sea, wherein are set down the Places mentioned in this Relation, and the Courses going and returning, supposing the first Meridian at Paris reckning thence a West Longitude; the Spherical Lines with Roman Numbers shew the Progression of the Variation from 5 to 5 Degrees towards the N.W. above the Line OO and to the N.E. under the same Line. *By Mons.r Frezier Engineer in Ordinary to the King.*



Printed for JONAH BOWYER *at the Signe of the Rose in Ludgate Street* 1717.

La fragola è una pianta perenne, provvista di stoloni (fusti striscianti). L’apparato radicale è fascicolato, cioè costituito da radici primarie e secondarie che partono dalla base del fusto (colletto) alla base di ogni foglia. Le radici sono superficiali. Il fusto (detto anche cespo o corona) è molto breve (2-3 cm), epigeo; erbaceo quando la pianta è giovane ed invecchiando a diventare semilegnoso. Le foglie sono composte da tre foglioline con bordi dentati, caratteristici per ogni varietà, tutte inserite sullo stesso livello e disposte a ventaglio (foglie palmate). All’ascella delle foglie si formano gemme vegetative e riproduttive da cui si originano altri cespi, stoloni o infiorescenze.


Leaf
Runner (stolon)
Runner (daughter) plants
Crown
Roots

I fiori sono bianchi, generalmente ermafroditi, lungamente peduncolati, portati in infiorescenze ramificate.



Il frutto è in realtà un “falso frutto” in quanto costituito dall’ingrossamento del ricettacolo mentre i veri frutti sono gli acheni di colore verde, giallo o rosso (chiamati semi), che sono inseriti sulla superficie dell’epidermide. La forma del frutto cambia a seconda della varietà (conica, conico-allungata, conico-arrotondata, cuoriforme ecc.). Il colore può variare dall’aranciato, al rosso vivo, al rosso scuro



Parcelle di piante in fioritura di F. x ananassa (ottoploide, in primo piano), F. vesca (diploide, nella fila centrale) e F. moschata (esaploide, nella terza fila)

L’ Italia è uno dei principali produttori mondiali di fragole (dopo USA, Polonia, Spagna e Giappone), coltivate per lo più in coltura protetta (serre e tunnel) tanto nel sud quanto nel nord del Paese.

Le coltivazioni di pieno campo ammontano a circa 4’000 ha (di cui 17% in Sicilia e 16% in Emilia Romagna) mentre quelle in coltura protetta a circa 8000 ha (di cui il 75% circa in Campania).

Le fragole contengono il 90% di acqua ed hanno un basso contenuto di energia (apportano solo 30 kcal /100 g). Contengono circa il 5% di zuccheri solubili ed hanno un elevato contenuto in potassio, calcio e vitamina C. La fragola contiene, inoltre, acido folico (importante nella prevenzione di alcune malformazioni neonatali), acido ellagico, fibre e pectine.

Acido ellagico

- Le piante producono l'acido ellagico per idrolisi dei tannini come ad esempio l'ellagitannino] e la geraniina.
- L'acido ellagico fu scoperto dal chimico Henri Braconnot nel 1831 L'acido ellagico si trova nelle specie di Quercus quali la quercia bianca del Nord America (Quercus alba) e la quercia rossa europea (Quercus robur).
- I maggiori livelli di acido ellagico si trovano nelle bacche e nella frutta secca, in particolare: more, mirtillo, melograni, lamponi, fragole, noci, bacche di Goji e uva.
- Le proprietà antiproliferative dell'acido ellagico derivano dalla inibizione del legame fra DNA e alcuni agenti cancerogeni, tra i quali le N-nitrosammine e gli idrocarburi policiclici aromatici. Come altri antiossidanti polifenolici, l'acido ellagico presenta un effetto chemoprotettivo nei modelli cellulari grazie alla riduzione dello stress ossidativo.

Ellàgico dal francese ellagique, anagramma di gallique, da galle (fiele). La galla, nota anche come cecidio, è una malformazione botanica a carattere escrescente che si forma sulle foglie, sui rami, sul tronco e sulle radici dei vegetali e dovuta a funghi, batteri, insetti o acari.



Come si studia il sapore di un alimento?

Considerando i punteggi ottenuti dai singoli descrittori delle varietà più gradite, si vede che le caratteristiche più apprezzate nelle fragole sono la dolcezza e l'aromaticità. Per quantificare la dolcezza si misura il residuo secco rifrattometrico (RSR), costituito prevalentemente da zuccheri, mentre l'acidità totale, altro attributo di grande impatto sul sapore, viene misurata per titolazione. Queste analisi sono semplici rispetto a quelle relative all'aroma, ma sono molto importanti nel gradimento delle fragole.

Come si studia l'aroma di un alimento?

- L'aroma dei frutti è determinato per la maggior parte dalla presenza di sostanze volatili, che raggiungono le cellule olfattive attraverso due vie: dalle narici durate l'inspirazione e dalle vie di comunicazione tra la bocca e il naso durante la masticazione del prodotto. La volatilità dei composti chimici presenti nell'alimento dipende dalla loro solubilità nella fase liquida o lipidica e dal loro grado di adsorbimento nei solidi

Dolce come una fragola?

- Ph fragola 3.3
- Limone 2.3
- Carciofi 5.6
- Ciliegia 3.8
- Vino da 3 a 5




1995
1995
1995

Si fa presto a dire champagne

- Taglio classico: Pinot Nero, Pinot meunier e Chardonnay
- Blanc de noir: Pinot nero e Pinot meunier
- Blanc de blancs: Chardonnay

Che cosa cerchiamo in uno Champagne Blanc de blancs

- Naso sottile, etereo, verticale
- Profumi ed aromi sottili, penetranti, floreali
- Profumo ed aroma di lievito fresco
- Qualche nota di frutta matura, soprattutto mela e banana (isoamile)
- Acidità spiccata con basso residuo zucherino



HENRI DE VERALINE BRUT

Tipologia del vino: champagne

Vitigno: E’ un Blanc de Blanc; le uve che lo compongono sono essenzialmente Chardonnay.

Zona di produzione: E’ prodotto dalla Coopertaiva dello Champagne di Reims,la prima cooperativa nata intorno alla metà dell’800 per volontà dei grandi produttori allo scopo di produrre un vino di grandi qualità accessibile a tutti.

Vendemmia: Da metà settembre in funzione del clima e delle annate.

Maturazione: Fino a 2 anni in cantina, non andare oltre ai 4

Colore: Giallo dorato chiaro.

Profumo: Note fruttate

Sapore: Fresco, equilibrato, piacevolmente persistente con bolle di medie dimensioni

Complessità del gusto e sua percettibilità

- Temperatura ed acidità
- Volatilità
- Soglia di percezione
- Memoria olfattiva
- Numero di sostanze odorose
- Strumento di degustazione
- Intervallo fra mescita e degustazione
- **Ora è tutto semplice…buon divertimento!**