

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 61, Marzo 2008

Il Fascino del Terroir

Terroir: dietro questo termine si nascondono non solo qualità uniche e specifiche di un vino ma, innegabilmente, anche enormi interessi commerciali, un fattore spesso usato per pura speculazione piuttosto che per la reale qualità di quello che si trova in bottiglia. Chiariamo subito ogni eventuale malinteso: il terroir è importante, anzi, importantissimo e può fare la differenza in ogni vino. Il *terroir* è sufficiente per fare un vino di qualità? I fatti raccontano che la risposta può essere sia positiva sia negativa. Quante volte un vino viene principalmente commercializzato solo per sfruttare il *buon nome* della zona nella quale è prodotto, senza curare - se non superficialmente - la reale qualità di ciò che è messo nella bottiglia? Eppure, dovendo essere *superficiali* in questa considerazione, tutti i vini di una certa zona godono, in termini generali, del medesimo *terroir*, pertanto anche il risultato dovrebbe esprimere, sempre in termini generali, la stessa qualità, o quanto meno, di una qualità piuttosto simile. I fatti però dimostrano che non sempre è così.

Che cos'è il terroir? In realtà, riferito al mondo del vino, la risposta è piuttosto complessa, mentre lo stesso termine utilizzato in altri ambiti, come il caffè e il tè, assume un significato *relativamente semplice*. A vederlo scritto o a sentirlo pronunciare, il termine non tradisce le sue origini francesi, paese nel quale si produce innegabilmente vino eccellente e che dal concetto di *terroir* - e da altri fattori - si è costruito un impero enologico. Un impero basato anche sui fatti, non c'è dubbio, non solo sul *terroir*. Secondo molti, spiegare esattamente cos'è il *terroir* riferito al vino, è un'impresa difficile, cioè che - sempre secondo alcuni - questo termine racchiude in sé così tanti significati tanto da non potere essere spiegato compiutamente. Tradotto in termini letterali, *terroir* significa *suolo* o *terreno*, tuttavia i francesi attribuiscono a questo termine un più largo significato, non necessariamente legato alla sola "terra".

Riferito al mondo del vino, *terroir* assume un significato piuttosto complesso, un insieme di fattori diversi e assolutamente tipici di un territorio piuttosto ristretto - spesso un singolo vigneto - tanto da impartire ai vini caratteristiche uniche. Questo è certamente vero: due vini prodotti con la medesima uva, anche dallo stesso produttore, ma provenienti da vigneti

diversi, sono innegabilmente diversi. In questo i Francesi hanno pienamente ragione sul riconoscere e sostenere le diversità di ogni singolo vino in base al luogo di provenienza, non solo in base alle uve: concetti come *cru* e *terroir* hanno un valore enologico elevato. In fin dei conti, se è vero che un'uva può essere "trasferita" e coltivata in ogni luogo, le caratteristiche specifiche di un luogo sono sempre uniche e non replicabili altrove. Ci potranno eventualmente essere condizioni "simili", ma in nessun caso perfettamente uguali.

Il concetto di *terroir* comprende la definizione di fattori diversi, generalmente le condizioni che si creano in base al clima, morfologia del terreno, altitudine ed esposizione, caratteristiche geologiche del suolo e degli elementi minerali e organici che lo compongono, drenaggio dell'acqua, popolazione dei lieviti "indigeni" tipici del luogo e, non da ultimo, le pratiche e la cultura enologica adottata nella produzione. Di questi elementi, solo le pratiche enologiche sono "esportabili" altrove, vale a dire l'esperienza e come l'uomo utilizza questi fattori, tutti gli altri elementi non sono invece *esattamente* replicabili altrove. In altre parole, tanto per citare uno dei "soliti" confronti, lo Champagne può esistere solamente nella Champagne, il Franciacorta può esistere solamente in Franciacorta. Chi dei due sia migliore - considerazione sempre e comunque del tutto soggettiva e relativa - non ha molta importanza: ognuno è l'espressione del proprio *terroir*, nonostante siano talvolta prodotti con le stesse uve.

Tutti questi fattori *concessi* a ogni luogo dalla benevolenza di Madre Natura, finiscono inevitabilmente per essere alterati o, per meglio dire, "interpretati" dall'operato dell'uomo, spesso esaltando le qualità uniche di ogni *terroir*, talvolta distruggendo il vantaggio offerto da questo patrimonio unico. Poiché il vino "non si fa da solo" e ha bisogno non solo di condizioni ambientali favorevoli ma anche dell'intervento dell'uomo, quest'ultimo fattore costituisce spesso una notevole differenza. In altre parole, se si dispone di uve di alta qualità e di un *terroir* eccezionale, non significa che il vino sarà anch'esso di alta qualità. Se l'intervento dell'uomo è così scellerato da distruggere in cantina queste condizioni, di certo il risultato non sarà esaltante. Viceversa, da un *terroir* mediocre si può pro-

Sommario

Il Fascino del Terroir	1
GUSTO DIVINO	
Franciacorta a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

durre un vino parimenti mediocre se l'intervento dell'uomo è attento e scrupoloso, un vino pessimo in tutti gli altri casi. L'intervento dell'uomo può inoltre alterare il terroir in altri modi, come per esempio fare uso di lieviti selezionati in laboratorio anziché quelli indigeni presenti nel luogo: le caratteristiche del vino saranno diverse.

Ancora una volta, anche se questo può essere un concetto non gradito a molti, la reale qualità di un vino è fortemente condizionata dall'operato dell'uomo che - nei casi più fortunati - può disporre di condizioni ambientali favorevoli, e che certamente contribuiscono al risultato, mentre in altri casi sono usati in modo deprecabile con risultati discutibili. Questo spiega anche il motivo per il quale non tutti i vini appartenenti alla stessa denominazione - cioè vini che nascono da *terroir* relativamente omogenei e simili - una volta versati nel calice sembrano essere non solo diversi, ma addirittura distanti. Il modo con il quale si utilizza il terroir diventa pertanto fondamentale e, in questo, l'intervento dell'uomo può fare la differenza. Senza nulla togliere agli innegabili meriti di un buon terroir, la qualità del vino rimane spesso una caratteristica legata al "fattore umano", una scelta produttiva precisa e ricercata e che ha nel *terroir* uno degli elementi più importanti. Il fascino del terroir in un vino può spesso fare la differenza, anche per motivi puramente "psicologici", ma a volte - assaggiando ciò che si versa in un calice - viene proprio da chiedere quanto quel produttore ha veramente capito del *suo* terroir!

GUSTO DIVINO

Franciacorta a Confronto

Le grandi bollicine italiane si confrontano questo mese nella nostra degustazione comparativa, un viaggio dal Satèn al Brut, passando per il Pas Dosé

Uno dei più grandi successi dell'enologia italiana degli ultimi venti anni è certamente il Franciacorta. Le nobili bollicine, prodotte nella provincia di Brescia, nei pressi dell'area del lago d'Iseo, hanno velocemente conquistato i calici degli appassionati di tutto il mondo. Il grande risultato del Franciacorta è stato ottenuto, prima di tutto, con investimenti concreti a favore della cultura della qualità e, non da ultimo, con un eccellente lavoro svolto nella comunicazione. Oggi, se si parla di bollicine Italiane, uno dei nomi più prestigiosi è certamente Franciacorta. Queste prestigiose bollicine sono prodotte con il *metodo*

classico, adattato e riveduto per la produzione di questo eccellente vino e che prende il nome di *metodo Franciacorta*. Una delle caratteristiche interessanti di questo metodo è il periodo di rifermentazione in bottiglia e il conseguente periodo di permanenza nei lieviti: almeno 18 mesi.

Il disciplinare di produzione della Franciacorta è in effetti piuttosto rigoroso e certamente fra i più *esigenti* in termini di qualità nel panorama delle bollicine e non solo in Italia. Non è certamente un caso se, in occasione di concorsi enologici internazionali, i Franciacorta si distinguono sempre e spesso considerati di migliore qualità rispetto a altre bollicine prodotte in altre zone del mondo, Champagne compresa. Il successo della Franciacorta è piuttosto "giovane" - le prime bollicine furono prodotte all'inizio degli anni 1960 - e sarà verso la fine degli anni 1970 che in Franciacorta sarà avviato un processo che vedrà nella qualità uno di principali obiettivi. I risultati ottenuti in Franciacorta sono la testimonianza di come si possano ottenere importanti successi quando la qualità è un obiettivo dimostrato anche con i fatti, un esempio che in molti dovrebbero seguire.

I Vini della Degustazione

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco: queste le tre uve protagoniste del Franciacorta. Non sempre i vini della Franciacorta sono prodotti con tutte e tre le uve, e fra queste, Chardonnay e Pinot Nero sono quelle più frequentemente utilizzate, talvolta anche in purezza, mentre il Pinot Bianco - quando utilizzato - è sempre unito alle altre uve. Il Franciacorta è prodotto in diversi stili secondo il metodo della rifermentazione in bottiglia, di questi i più consueti sono il Brut, Pas Dosé (conosciuto anche come Dosage Zero o Nature), Satèn e Rosé. A questi si aggiunge anche il più raro Demi-Sec, uno stile molto interessante e leggermente dolce, adatto nell'abbinamento con diversi tipi di dessert. Questi stili di Franciacorta possono essere prodotti con le tre uve previste dal disciplinare di produzione, in purezza oppure miscelate insieme, con l'eccezione del Satèn e del Rosé. Il Satèn può essere prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca - in questo caso Chardonnay e Pinot Bianco - mentre nel Rosé deve essere presente almeno il 15% di Pinot Nero. Inoltre, il Satèn - che può essere prodotto unicamente nella versione Brut - deve avere una pressione in bottiglia inferiore a 4,5 atmosfere, mentre negli altri stili la pressione è compresa fra 5 e 6 atmosfere.

La nostra degustazione comparativa prenderà in esame tre tipi distinti di Franciacorta, così da comprendere le differenze e le caratteristiche organolettiche di ognuno. I Franciacorta selezionati sono tutti bianchi, escluderemo pertanto lo stile Rosé. Particolarità dei tre Franciacorta selezionati - così da avere un riferimento *omogeneo* - è che parte dei vini base sono maturati in barrique, una pratica utilizzata per aumentare il corpo del vino oltre che per aumentare il patrimonio degli aromi terziari. Il primo vino è il Franciacorta Satèn Brut di Ricci Curbastro, prodotto con Chardonnay in purezza e affinato sui propri lieviti per almeno 36 mesi. Il secondo vino della degustazione è il Franciacorta Pas Dosé de Il Mosnel, prodotto in larga parte con Chardonnay e in minore parte con Pinot Nero e Pinot Bianco, anche in questo caso affinato in bottiglia per almeno 36 mesi. L'ultimo vino è il Franciacorta Brut Millesimato di Ca' del Bosco, prodotto in prevalenza con Chardonnay e una piccola parte di Pinot Nero e Pinot Bianco, affinato in botti-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2008 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com



I tre Franciacorta della nostra degustazione comparativa

glia per almeno 35 mesi. I tre Franciacorta saranno serviti alla temperatura di 10° C in tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Quando si degustano vini spumanti, una delle qualità che principalmente attraggono l'occhio del degustatore è l'effervescenza e, in particolare, il cosiddetto *perlage*, cioè lo sviluppo delle bollicine che dalla base del calice si muovono in alto verso la superficie. Grazie alle peculiarità della produzione con il sistema della rifermentazione in bottiglia, il *perlage* risulta generalmente molto fine e persistente, con bollicine piuttosto piccole. A seconda del tipo di uve impiegato nella produzione, così come dall'uso della botte per la fermentazione o maturazione del vino base, il colore del Franciacorta può variare dal giallo paglierino chiaro fino a tonalità giallo dorato, colore che si osserva generalmente nei vini elaborati per mezzo di botti o barrique, così come nel caso dell'impiego di Pinot Nero. Lo stile Satèn è generalmente più chiaro rispetto ai Brut, talvolta caratterizzato da colori con evidenti sfumature giallo verdolino.

Iniziamo l'esame visivo dal Franciacorta Satèn Brut di Ricci Curbastro. Mantenendo il calice in posizione verticale, valuteremo lo sviluppo del *perlage*. Si osserveranno bollicine piuttosto piccole e numerose che si sviluppano in diverse *catene* verso la superficie. Inclinando il calice sopra una superficie bianca, si osserverà alla base un colore giallo paglierino chiaro e, verso l'apertura del calice, sfumature giallo verdolino. Passiamo ora al secondo vino: Franciacorta Pas Dosé de Il Mosnel. Anche il *perlage* di questo Franciacorta è molto fine e persistente, con numerose catene di bollicine. Inclinando il calice su una superficie bianca, si osserverà un colore giallo dorato brillante e, verso l'apertura del calice, sfumature giallo paglierino. Il *perlage* del terzo vino - Franciacorta Brut Millesimato di Ca' del Bosco - è persistente con bollicine piccole e numerose. Il colore di questo Franciacorta è leggermente più chiaro rispetto al precedente: qui si osserverà un giallo paglierino intenso e sfumature dello stesso colore.

Esame Olfattivo

Grazie alla rifermentazione in bottiglia e al successivo affinamento sui propri lieviti per almeno 18 mesi, il profilo olfattivo del Franciacorta è generalmente caratterizzato da una buona complessità di aromi. Nonostante la sua interessante complessità, nel Franciacorta si ritrovano anche aromi appartenenti al mondo di frutti e fiori, qualità che dipendono anche dalle uve impiegate nella produzione e dalle percentuali di composizione. Fra gli aromi *fruttati* si ricordano mela, banana, pompelmo, susina, pera, ananas, agrumi e - talvolta - pesca. Fra gli aromi *floreali*, i principali rappresentati sono: biancospino, acacia, ginestra e gelsomino. Il lungo affinamento in bottiglia conferisce al Franciacorta aromi complessi e caratteristici, come lievito, crosta di pane, burro, brioche e pralina. Non mancano nemmeno aromi di frutta secca, come nocciola e mandorla, e nel caso in cui il vino base sia maturato o fermentato in botte, nel Franciacorta si percepiranno anche aromi di vaniglia.

Inizieremo la valutazione del profilo olfattivo dal Franciacorta Satèn Brut di Ricci Curbastro, prodotto con Chardonnay in purezza e il vino base è maturato in barrique. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con la valutazione degli aromi di apertura. Dal calice si percepiranno aromi intensi e molto puliti di banana - una qualità caratteristica dell'uva Chardonnay - nocciola e lievito, quest'ultimo conferito dal lungo affinamento in bottiglia, in questo caso di 36 mesi. Procederemo ora a roteare il calice, così da consentire la volatilizzazione degli altri aromi, completando quindi il profilo olfattivo di questo primo Franciacorta. Dal calice si percepiranno aromi di acacia, mela, ananas, pera e ginestra, oltre a burro, crosta di pane e pralina. Si noti come l'effetto della maturazione in barrique del vino base conferisca a questo Franciacorta un lieve ed equilibrato aroma di vaniglia.

Passiamo ora alla valutazione degli aromi del secondo vino, Franciacorta Pas Dosé de Il Mosnel, prodotto con uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero e il vino base fermentato in barrique. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si valuteranno gli aromi di apertura di crosta di pane, lievito e banana. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo di questo Franciacorta si completerà con gli aromi di acacia, biancospino, uva spina, pera, mela, susina, nocciola, pompelmo, pralina, susina e, infine, l'inconfondibile aroma di vaniglia, segno della fermentazione in barrique. Procediamo ora con il terzo vino, Franciacorta Brut Millesimato di Ca' del Bosco, prodotto con le stesse uve del precedente e una piccola parte del vino base maturata in barrique. Gli aromi di apertura saranno caratterizzati da ananas, lievito e crosta di pane. La sequenza degli aromi sarà completata - dopo avere roteato il calice - da albicocca, banana, biancospino, pompelmo, litchi, mela, burro, nocciola e miele. Anche in questo Franciacorta si noterà una lieve ed equilibrata nota di vaniglia, risultato della maturazione di parte del vino base in barrique.

Esame Gustativo

All'assaggio, una delle qualità gustative principali del Franciacorta è rappresentata, com'è ovvio, dall'effervescenza, qualità che influirà anche sulla percezione delle altre qualità organolettiche, come per esempio l'acidità e la dolcezza. Come tutti gli spumanti, un'altra qualità tipica del Franciacorta, oltre

all'effervescenza prodotta dall'anidride carbonica, è la percezione dell'acidità che consentirà l'equilibrio dell'alcol, della morbidezza conferita dalla maturazione e degli eventuali zuccheri presenti nel vino. La produzione degli spumanti richiede infatti l'impiego di uve con un contenuto di acidi piuttosto elevato: per questo motivo la vendemmia è solitamente svolta in anticipo rispetto al periodo previsto per la produzione di vini da tavola. L'eventuale fermentazione e maturazione del vino base in contenitori di legno - scelta che molto spesso è rappresentata dalla barrique - conferirà al Franciacorta non solo una maggiore complessità organolettica, ma anche una maggiore struttura e morbidezza.

Iniziamo la fase della valutazione gustativa dal Franciacorta Satèn Brut di Ricci Curbastro. L'attacco di questo Franciacorta è effervescente e fresco, tuttavia si noti anche la buona morbidezza e *cremosità*, in questo caso ulteriormente accentuata dalla maturazione del vino base in barrique. Si noti anche l'ottimo equilibrio ottenuto dal giusto grado alcolico e l'eccellente corrispondenza in bocca. Anche l'attacco del secondo vino - Franciacorta Pas Dosé de Il Mosnel - è effervescente, più effervescente rispetto al precedente e con un gusto decisamente secco supportato da un'ottima freschezza e corpo, anche in questo caso conferito dalla fermentazione del vino base in barrique. Passiamo ora al terzo vino - Franciacorta Brut Millesimato di Ca' del Bosco - del quale solo una parte matura in barrique. L'attacco è effervescente e, rispetto al vino precedente, si noterà una maggiore *morbidezza*, dovuta anche alla maggiore quantità di zuccheri. Interessante, infine, confrontare l'effetto dell'effervescenza in bocca dei tre vini, dove il Satèn risulta essere il più garbato, una qualità caratteristica di questo stile.

Considerazioni Finali

In questa ultima fase della nostra degustazione comparativa prenderemo in esame le sensazioni finali lasciate in bocca dai tre Franciacorta. Il finale del Franciacorta Satèn Brut di Ricci Curbastro è persistente lasciando in bocca sapori molto puliti e intensi di ananas, banana e pera, un finale piuttosto tipico nei vini prodotti con Chardonnay in purezza. Il finale del Franciacorta Pas Dosé de Il Mosnel è persistente con sapori intensi e puliti di banana, pompelmo e nocciola. Anche il finale del terzo vino - Franciacorta Brut Millesimato di Ca' del Bosco - è persistente lasciando in bocca sapori intensi e puliti di ananas, mela, pompelmo e banana, oltre a una piacevole nota di miele. Si noti in tutti e tre i Franciacorta la nota fresca che si continua a percepire anche dopo avere deglutito il vino. Il Franciacorta - fra le realtà enologiche più importanti d'Italia - appartiene da anni alla ristretta categoria delle bollicine eccellenti del mondo, come ampiamente confermato dai tre esemplari della nostra degustazione comparativa.

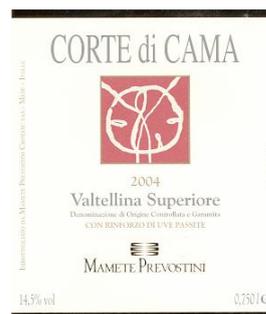


I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente – ◆◆ Abbastanza Buono – ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo – ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- ☉ Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



Valtellina Superiore Corte di Cama 2004 Mamete Prevostini (Lombardia, Italia)

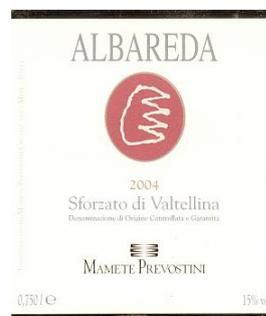
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Valtellina Superiore Corte di Cama si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e rosa seguite da aromi di fragola, lampone, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cannella e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola. Un vino ben fatto. Valtellina Superiore Corte di Cama matura per 18 mesi in barrique.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Sforzato di Valtellina Albareda 2004 Mamete Prevostini (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sforzato di Valtellina Albareda si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, violetta e cuoio seguite da aromi di rosa, prugna, lampone, china, vaniglia, cacao, tabacco, cannella, chiodo di garofano, macis e liquirizia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Sforzato di Valtellina Albareda matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne Arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



**Sangiovese di Romagna Superiore Palpedrigo 2005
Campodelsole (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, rosa e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Sangiovese di Romagna Superiore Palpedrigo matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



**Albana di Romagna Passito Font'Enea 2005
Campodelsole (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Albana

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, mandorla e miele seguite da aromi di confettura di albicocche, confettura di mele cotogne, dattero, canditi, noce e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, confettura di mele cotogne e mandorla. Albana di Romagna Passito Font'Enea matura per 6 mesi in barrique.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta



**Nicio del Camerone
Fattoria Camerone (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

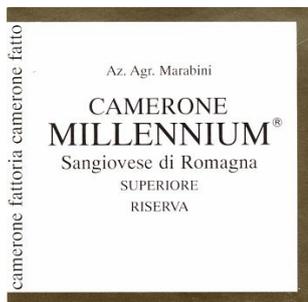
Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Nicio del Camerone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di tabacco, smalto, vaniglia, cannella e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con

ricordi di prugna, amarena e mora. Nicio del Camerone matura in botte.

Abbinamento: Crostate di frutta



**Sangiovese di Romagna Superiore Riserva
Camerone Millennium 2003
Fattoria Camerone (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguiti da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, cannella, cioccolato e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Camerone Millennium matura in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



**Aphrodisium 2006
Casale del Giglio (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Viognier, Fiano, Greco Bianco, Petit Manseng

Prezzo: € 21,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Aphrodisium si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, pesca e litchi seguiti da aromi di ananas, banana, nespola, pera, mela cotogna, miele, mandorla e ginepro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con

ricordi di uva, pesca e ananas. Un vino ben fatto. Aphrodisium fermenta in barrique.

Abbinamento: Crostate di Frutta



**Brut
Marco Carpineti (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Bellone

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo spumante brut si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, pera e arancia seguite da aromi di acacia, pesca e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e ananas. Questo spumante è prodotto con il metodo Charmat lungo.

Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di crostacei, Latticini, Risotto con verdure



**Ludum 2004
Marco Carpineti (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Bellone

Prezzo: € 13,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Ludum si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di albicocche e fico secco seguite da aromi di confettura di pesche, dattero, canditi, vaniglia, smalto, mela cotogna, miele e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di albicocche, fico secco e dattero. Ludum matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Crostate di confettura di frutta



La Cesura Manzoni Bianco 6.0.13 2006
Italo Cescon (Veneto, Italia)

Uvaggio: Incrocio Manzoni 6.0.13

Prezzo: € 9,90

Punteggio: ◆◆◆◆

La Cesura Manzoni Bianco 6.0.13 si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, pera e ananas seguite da aromi di mela, susina, banana, biancospino, mandarino e ginepro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas e pera. La Cesura Manzoni Bianco 6.0.13 matura per circa 6 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Zuppe di verdure, Pasta e risotto con pesce e crostacei



Amaranto 72 Riserva 2004
Italo Cescon (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (35%), Cabernet Franc (15%), Marzemino (10%)

Prezzo: € 19,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Amaranto 72 Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, rabarbaro, cioccolato, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Amaranto 72 Riserva matura per 12 mesi in botte e per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Colli di Imola Bianco Thea 2006
Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

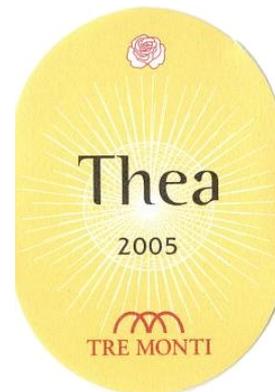
Uvaggio: n.d.

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli di Imola Bianco Thea si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e gelsomino seguite da aromi di agrumi, biancospino, mandorla, acacia, pera e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Colli di Imola Bianco Thea matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005
Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, peonia, vaniglia, tabacco, pepe rosa, ginepro, cannella, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con

il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Francoli Cup: I Giovani Pensano all'Ambiente

Si terrà il 12 marzo a Pollenzo presso l'Università delle Scienze Gastronomiche di Slow Food la 12^a edizione della Francoli Cup, evento ideato e realizzato da Distillerie Francoli. La Francoli Cup nasce dalla volontà dell'azienda, leader nella produzione di grappa e distillati, di offrire agli studenti degli istituti alberghieri l'opportunità di provarsi con il mondo del lavoro attraverso un progetto di ricerca ambientale (Project Contest) e la competizione in sala, dove gli studenti ideeranno e realizzeranno in diretta le ricette di cocktail più creative (Cocktail Contest). Obiettivo è fare crescere gli iscritti degli istituti alberghieri, i professionisti di domani, offrendo loro la possibilità di confrontarsi con i coetanei italiani ed europei in una competizione unica nel suo genere. Per il 2008 la Francoli Cup rinnoverà la propria formula. L'evento anzitutto si svolgerà a Pollenzo presso la sede di Slow Food, con cui è stata avviata recentemente una collaborazione. Per la prima volta inoltre il progetto di ricerca sarà incentrato sulla creazione di un centro didattico e ricettivo tutto dedicato alla salvaguardia dell'ambiente e alla valorizzazione della grappa. Non si tratterà di un esercizio fine a sé stesso ma di un contributo concreto al progetto che Distillerie Francoli intende realmente attuare nei prossimi anni. Le scuole potranno sviluppare il tema ambientale, culturale o turistico per rendere questa nuova struttura un modello unico.

L'istituto che si classificherà al primo posto riceverà una borsa di studio di € 10.000, che verranno utilizzati nella realizzazione sperimentale del progetto proposto. La tematica ambientale è sempre più attuale e per il mondo produttivo si impone un profondo ripensamento sull'utilizzo delle fonti energetiche e la produzione di rifiuti. «La Distillerie Francoli ha assunto un impegno preciso nei confronti di questo tema» afferma il Presidente Alessandro Francoli «due anni fa la nostra azienda, prima fra le distillerie italiane, ha aderito al progetto Impatto Zero adottando diversi ettari di foresta equatoriale. Abbiamo inoltre studiato e introdotto in azienda sistemi per il recupero energetico. Tra i progetti più recenti c'è la produzione di

pellet di vinaccia, pensato per riscaldare in modo pulito le abitazioni. Anche nella Francoli Cup abbiamo ritenuto importante introdurre questo messaggio perché riteniamo che il futuro del pianeta sia proprio nelle mani delle nuove generazioni. Nello sviluppo del nuovo format della Francoli Cup abbiamo trovato pieno appoggio in Slow Food, da anni impegnata nello sviluppo del concetto di Buono, Giusto e Pulito.»

Rimarrà invariata invece la sezione Cocktail Contest, dove gli studenti si sfideranno a colpi di cocktail presentando ed eseguendo in diretta una ricetta creata per l'evento. Lo studente che risulterà primo classificato si aggiudicherà un premio di € 1.000. Alla competizione hanno già aderito 90 studenti. Molte sono le scuole che partecipano per la prima volta tra cui Alba/Barolo, Nuraxinieddu, Riva del Garda, Pachino, Taverna, Albanella, Enna, Milano Figline Valdarno, Capri e molte altre. Dall'estero arriveranno i rappresentanti di Lussemburgo, Francia, Irlanda, Austria, Croazia, Ungheria. La Francoli Cup si avvale della collaborazione di AIBES, dell'AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools), e del Corso di Laurea in Scienze del Turismo e Comunità Locale dell'Università Bicocca di Milano. Per informazioni: www.francolicup.org - info@francolicup.org

Ci Ha Lasciato Paolo Reggi, Instancabile Presidente del Consorzio Vini di Romagna

Nella giornata di sabato 16 febbraio 2008, dopo una rapida ma inesorabile malattia, è morto Paolo Reggi, Presidente del Consorzio Vini di Romagna dal 2005. Aveva 57 anni. Instancabile promotore dei vini e della cultura romagnoli, fin da subito aveva dato nuovi impulsi al Consorzio puntando su mercati esteri (a lui si devono le prime trasferte in Russia e in Svizzera) e avviando l'importante lavoro di modifica dei disciplinari di produzione dei vini nell'ottica di un continuo miglioramento della qualità. Paolo Reggi era un personaggio di spicco del mondo dell'enologia romagnola e non solo. Fra le varie cariche che ricopriva: Direttore servizi soci e sviluppo della Caviro, dove vi lavorava da oltre trent'anni, Vice Presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, Consigliere Unione Italiana Vini, Consigliere della Federdoc, Consigliere del CRPV - Centro Ricerche Produzioni Vegetali, Consigliere della Sezione Romagna Assoenologi, Tribuno Vicario del Tribunale di Romagna.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa del Camerone Vigna della Badilona
Fattoria Camerone (Emilia Romagna, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Cimenti)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna, violetta, nocciola e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza percettibile dell'alcol, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, buona morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
2	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
3	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
4	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
5	↗	Bradisimo 2003, Inama (Italia)
6	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
7	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
8	↘	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
9	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
10	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
11	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
12	↘	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
13	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
14	☆	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
15	↘	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata