

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 193, Marzo 2020

La Sostenibilità del Vino

Il vino, da oltre quindici anni, si trova continuamente al centro dell'attenzione e delle mode, riuscendo apparentemente ad attraversare *indenne* le vicende nelle quali è coinvolto. Argomento che pare essere adatto alle discussioni di ogni tipo – non da meno, polemiche e dibattiti – chiunque si occupi di vino da qualche decennio è stato testimone dei tanti cambiamenti sociali, produttivi, culturali ed economici che hanno avuto come protagonista la bevanda di Bacco. Molte volte, sembra si debba chiedere e pretendere dal vino qualcosa che non lo riguarda e, suo malgrado, è costretto a subire solo per assecondare i capricci e le mode del momento. È vero: quando qualcosa raggiunge notorietà e diviene elemento dominante nella cultura e nei costumi delle persone, diventa inevitabilmente oggetto di lodi e critiche, non da meno, richieste e condanne, colpevole di chissà quale ignominiosa colpa. Succederebbe lo stesso – sicuramente – qualora il frumento ottenesse la stessa popolarità del vino. Tutti si accanirebbero nel dissertare le bellezze del grano duro e tenero, assisteremmo ad accesi dibattiti concentrati sui nobili *Triticum Durum* e *Triticum Aestivum*, per poi passare al *Triticum Monococcum* e *Dicocum* perché oggi sono di moda.

Negli ultimi tempi, inoltre, uno degli argomenti sui quali si dibatte sovente si concentra su due parole in particolare – sostenibilità e ambiente – e, ovviamente, il vino non è sottratto a questo genere di discussioni. Voglio essere chiaro prima di procedere oltre così da evitare inutili incomprensioni e malintesi. La sensibilità verso questi argomenti è chiaramente auspicabile e condivisibile, pertanto è fondamentale ci sia maggiore attenzione da parte di tutte le società – civili e politiche – di ogni paese del mondo. I cambiamenti ambientali che hanno riguardato il pianeta negli ultimi decenni ci avvertono, infatti, che è necessario prendere coscienza dell'operato dell'uomo, dei danni che ha prodotto e delle conseguenze, evidenziando comportamenti e speculazioni che necessitano chiaramente di essere cambiate. Questo è – banalmente – l'unico pianeta che, almeno per il momento, ci ospita e consente alle forme di vita, così come le conosciamo, di progredire ed evolvere. In questo caso specifico, non sembra avere senso l'antico adagio *mors tua, vita mea*, poiché la *morte degli altri*, nonostante possa es-

sere lontana e distante, diventerà prima o poi e inevitabilmente anche la nostra.

Quando si parla di ambiente, il collegamento alla sostenibilità diviene sempre e comunque implicito. In questo senso, si intende lo sviluppo sostenibile delle attività produttive – industriali e agricole – tali da renderle compatibili con la difesa e tutela dell'ambiente, favorendo inoltre la distribuzione equa delle ricchezze derivanti. La sostenibilità si pone anche l'ulteriore e nobile obiettivo di consentire il soddisfacimento dei bisogni attuali senza compromettere quelli delle generazioni future. L'attenzione che negli ultimi anni si pone a questi argomenti ha introdotto nuove forme di economia basate su principi *sostenibili e rispettose dell'ambiente*, generalmente definite come “verdi” o “green”, per dirla all'inglese. Il vino, e con questo la vite, hanno chiaramente subito gli effetti di queste “nuove tendenze” e le cantine, soprattutto negli ultimi anni, stanno cercando di adottare pratiche agronomiche, viticole ed enologiche più “sostenibili”. Quali siano, poi, queste pratiche non è esattamente e sempre chiaro e, a volte, in tutta franchezza, sembrano somigliare a operazioni promozionali con lo scopo di conservare o acquisire nuove possibilità di mercato.

In questo senso, non ci sarebbe nulla di male: le cantine sono innegabilmente delle imprese e, come tali, hanno la necessità di conseguire un profitto economico dal loro lavoro e impegno, sia consolidando gli attuali risultati, sia cercando di ottenerne nuovi. Questo non significa, evidentemente, che il profitto sia l'unica ragione di qualunque impresa, ma certamente è un fattore fondamentale per mantenere un'azienda sana e in attività. Credo sia inoltre superfluo sottolineare che, in termini generali, le attività agricole dipendono direttamente dalle sorti dell'ambiente, in particolare quelle di piccole dimensioni, e sono chiaramente consapevoli che rappresenti per loro un patrimonio, certamente il più importante. Per questa ragione, qualunque impresa dedita all'agricoltura, e con un minimo di consapevolezza etica e morale, aggiungerei anche *intelligenza*, ha un forte interesse a mantenere sano e produttivo l'ambiente nel quale lavora. La perdita o il danneggiamento dell'ambiente, infatti, produce, nel medio e lungo periodo, un danno eco-

Sommario

La Sostenibilità del Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Locorotondo e Langhe Favorita	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavita	12
Wine Guide Parade	12

DiWINEtaste OnLine

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

nomico enorme a qualunque impresa agricola, comprese quelle vitivinicole.

La sostenibilità legata al mondo del vino, in termini generali, non pare avere lo stesso impatto nell'ambiente che si registra invece in altre attività agricole dedite alla coltura intensiva e speculativa. Se consideriamo, infatti, la dimensione media delle cantine, queste risultano essere *minuscole* rispetto ad altre realtà agricole dedite ad altre colture e decisamente più produttive in termini quantitativi e con superfici di terreno ampiamente maggiori. Certo, tutto è importante per la causa comune della *conservazione sostenibile* dell'ambiente, cantine comprese, grandi o piccole che siano. Eppure, sembra l'attenzione sia sempre rivolta in modo particolare al vino, chiedendo continuamente di essere *vestito* secondo le "mode" del momento, in accordo agli argomenti di tendenza e che affollano le baruffe condotte a colpi di tastiera. Biologico, biodinamico, ancestrale, naturale, artigianale, giovane, autoctono, anarchico, carbonaro, tradizionale, tipico e adesso pure sostenibile e rispettoso dell'ambiente. In questo elenco – ne sono certo – ho sicuramente dimenticato qualche aggettivo che negli ultimi anni è stato associato al vino e alle tante verità enologiche assolute.

La sostenibilità ambientale, evidentemente, è un argomento serio e importante, sia per una questione etica e morale, sia di interesse esistenziale, visto che "questo ambiente" è l'unico che abbiamo e nel quale tutti viviamo. Tutti noi siamo chiaramente coinvolti e tutti – nel limite delle proprie possibilità e responsabilità – sono chiamati a fare il proprio dovere. Anche il vino, ovviamente, e le figure che sono coinvolte nella sua espressione, dal produttore al consumatore. Cosa si debba poi fare per creare un vino "sostenibile", non è comunque del tutto chiaro. Anche perché, così mi sembra, ognuno ritiene di sapere esattamente cosa sia un *vino sostenibile*, avversando tutti quelli che non si riconoscono nel medesimo principio. È già accaduto in passato – e continuerà ad accadere – che le "scuole di pensiero enologico" si affrontino a duello, combattendo strenuamente guerre che nessuno ha mai vinto, creando solamente fazioni opposte di *religiosi dogmi*, evidentemente sacri e indiscutibili. Certo, lo sviluppo sostenibile rispettoso dell'ambiente è un argomento che dovrebbe riguardare tutti, soprattutto un dovere verso le generazioni future. Sperando – come sovente accade – non si trasformi in una guerra ideologica e nella quale gli unici a subire le conseguenze peggiori siano proprio l'ambiente e il vino.

Antonello Biancalana

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 193, Marzo 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Locorotondo e Langhe Favorita

Due vini diversi in ogni aspetto, da quello geografico a quello enologico, portano nei nostri calici i contrasti di due regioni altrettanto diverse: Puglia e Piemonte

Quando si pensa alla vitivinicoltura di Puglia e Piemonte, lo stile di vino che principalmente si associa a entrambe le regioni è inequivocabilmente rosso. Per il Piemonte, l'associazione con il Nebbiolo e la Barbera è pressoché implicita: Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba e d'Asti, vini prodotti con queste uve, sono probabilmente quelli maggiormente citati, sebbene la lista sia decisamente più lunga. La stessa considerazione si può fare evidentemente per la Puglia, una regione che si caratterizza – nell'immaginario enologico comune – per i suoi vini rossi. Primitivo di Manduria, Salice Salentino Rosso, le diverse interpretazioni di Negroamaro rappresentano, anche in questo caso, un elenco chiaramente riduttivo e limitato se confrontato con la varietà della produzione enologica della Puglia. In entrambe le regioni, tuttavia, la produzione di vini bianchi è particolarmente attiva e – sebbene in molti casi non godano della notorietà dei rossi prodotti nelle rispettive regioni – ricoprono un ruolo molto importante e identitario in entrambi i territori.

I due vini che versiamo nei calici della degustazione per contrasto di questo mese sono, infatti, due interessanti rappresentanti dell'enologia dei bianchi di Piemonte e Puglia, certamente fra i più conosciuti. La nostra degustazione per contrasto avrà infatti come protagonisti il Langhe Favorita – in rappresentanza del Piemonte – e il Locorotondo, fra i più noti vini bianchi della Puglia. I due vini si differenziano, oltre alla provenienza geografica, per le caratteristiche enologiche e, in particolare, la composizione delle uve. Si deve infatti notare che il Langhe Favorita è generalmente un vino mono-varietale, cioè prodotto con una sola uva, anche se – va detto – il disciplinare consente l'impiego di altre uve bianche coltivate in Piemonte. Il Locorotondo, invece, è sempre prodotto con almeno due uve diverse e, in accordo al disciplinare di produzione, anche altre varietà bianche autoctone della Puglia.

Locorotondo

I vini di Locorotondo sono stati fra i primi bianchi della Puglia a essere conosciuti fuori dai confini di questa regione e, per certi aspetti e per lungo tempo, hanno rappresentato – nell'immaginario degli appassionati – il vino bianco pugliese per eccellenza. I vini di Locorotondo sono riconosciuti a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) e i territori nei quali è permessa la produzione appartengono alle provincie di Bari e Brindisi. Locorotondo rappresenta un caso particolare nello scenario viticolo ed enologico della Puglia. In questo territorio, infatti, sono coltivate esclusivamente uve a bacca bianca e tutti i vini appartenenti alla DOC sono bianchi, compresi gli stili spumante e passito. Un fatto decisamente particola-

re, considerata la vocazione e la tradizione della Puglia alla produzione di vini rossi e rosati. Nei vigneti di Locorotondo, infatti, dominano incontrastate Verdeca e Bianco d'Alessano, due varietà a bacca bianca autoctone della Puglia.

Non si tratta delle uniche uve presenti nei vigneti di questo territorio, poiché il disciplinare di produzione del Locorotondo prevede anche l'impiego di altre varietà bianche ammesse in Puglia. In particolare, nel Locorotondo – benché la quota dominante sia Verdeca e Bianco d'Alessano – troviamo anche Bombino Bianco, Minutolo e Malvasia Bianca. Per quanto riguarda le quote di composizione, il disciplinare di produzione prevede Verdeca per un minimo del 50% e Bianco d'Alessano per il 35%. La restante quota del 15% può essere completata con uve a bacca bianca ammesse in Puglia, come quelle riportate sopra. Per quanto riguarda le due uve primarie del Locorotondo – Verdeca e Bianco d'Alessano – non si hanno notizie certe sulla loro origine, tuttavia è certo che si tratti di varietà autoctone della Puglia. Delle due, la Verdeca è quella più produttiva, caratteristica che la rende preferita al meno produttivo Bianco d'Alessano. Date le caratteristiche enologiche di queste due uve – che producono vini non eccessivamente corposi – il Locorotondo è generalmente vinificato in contenitori inerti.

Langhe Favorita

Il territorio delle Langhe – fra le più importanti aree vitivinicole del Piemonte – è particolarmente conosciuta e famosa per i suoi vini rossi, in particolare quelli prodotti con le uve Nebbiolo e Barbera. In questo territorio, tuttavia, si coltivano anche varietà a bacca bianca, uve che hanno con le Langhe un rapporto profondo e importante, esattamente come le rosse. Si deve infatti notare che, oltre alla Favorita – l'uva protagonista della degustazione per contrasto di questo mese – nelle Langhe troviamo anche altre importanti varietà a bacca bianca, fra queste Arneis, Nas-cetta e Rossese Bianco, così come un'importante presenza di uve *internazionali*. La Favorita è certamente una delle varietà a bacca bianca più conosciute delle Langhe e del Piemonte, un'uva che ha creato con questo territorio un legame importante nonostante non sia esattamente originaria di queste terre. Si deve infatti notare che la Favorita è in realtà un biotipo di Vermentino anche se in Piemonte si tende a considerarla come una varietà autoctona.

Si ritiene questa varietà sia stata introdotta dalla Liguria e della sua presenza nel territorio delle Langhe si hanno notizie già dalla fine del 1600. La Favorita – nonostante la lunga presenza in queste terre – ha vissuto vicende alterne di notorietà e gloria enologica, fino a essere quasi dimenticata dopo la seconda metà del 1900. In passato questa varietà è stata inoltre apprezzata come uva da tavola, grazie alla dolcezza e la compattezza dei suoi acini, caratteristiche che – si suppone – siano anche il motivo del suo nome, poiché *uva prediletta*, quindi "favorita". Varietà dotata di buona versatilità e produttività, in passato, precisamente nei primi decenni del 1900, la Favorita è stata anche utilizzata per la produzione di spumanti. Nel territorio delle Langhe, la Favorita è generalmente vinificata in contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio, con lo scopo primario di conservare e consentire l'espressione dei suoi profumi oltre alla finezza gustativa delle quali, la più tipica e apprezzata, è l'acidità.

La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, procediamo con la scelta dei due vini che verseremo nei nostri calici. La selezione delle bottiglie che valuteremo questo mese non dovrebbe presentare grosse difficoltà poiché, in entrambi i casi, reperire i vini appartenenti alle due denominazioni è decisamente semplice. In entrambi i casi faremo attenzione alle tecniche enologiche di produzione, assicurandoci la fermentazione e la maturazione siano state effettuate – per il Locorotondo e Langhe Favorita – in contenitori inerti, preferibilmente in vasche d'acciaio. Dovremo inoltre fare attenzione alla composizione dei due vini. Si deve infatti notare – come spesso accade per le denominazioni italiane – che i vini mono varietali, nel nostro caso, il Langhe Favorita, prevedono l'impiego di una piccola quota, generalmente del 15%, di altre varietà. Faremo pertanto attenzione che il vino piemontese sia prodotto esclusivamente con Favorita. Per quanto riguarda il Locorotondo, sceglieremo una bottiglia possibilmente prodotta solamente con Verdeca e Bianco d'Alessano. Entrambi i vini appartengono alla vendemmia più recente e sono serviti alla temperatura di 10 °C in calici da degustazione.

Versiamo i vini della nostra degustazione per contrasto nei rispettivi calici e iniziamo la valutazione dall'esame del loro aspetto. Il primo vino che prendiamo in esame è il Locorotondo e, per fare questo, incliniamo il calice sopra una superficie bianca – per esempio un tovagliolo o un foglio di carta – e osserviamo la base. Il vino pugliese si presenta ai nostri occhi con un colore giallo verdolino brillante, non particolarmente intenso, e una trasparenza molto elevata. Osserviamo ora la sfumatura del Locorotondo, mantenendo sempre il calice inclinato sopra la superficie bianca, ponendo la nostra attenzione alla cosiddetta *unghia*, cioè l'estremità del vino in prossimità dell'apertura. La sfumatura conferma il colore già osservato alla base, cioè giallo verdolino, decisamente tenue e scarico. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Langhe Favorita, inclinando il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino piemontese si presenta con una tonalità decisamente più intensa e piena, nella quale si riconosce il giallo paglierino e una trasparenza elevata. La sfumatura del Langhe Favorita, osservata all'estremità del calice, rivela una tonalità giallo verdolino.



Il colore del Langhe Favorita

Locorotondo e Langhe Favorita esprimono al naso qualità olfattive molto diverse. Il motivo, evidentemente, si deve ricercare nelle caratteristiche delle uve utilizzate nella loro produzione e, non da meno, le peculiarità delle condizioni ambientali e climatiche nei rispettivi territori. Come già detto, il Locorotondo è prodotto principalmente con Verdeca e Bianco d'Alessano, alle quali si uniscono, spesso, Minutolo, Bombino Bianco e Malvasia Bianca. Le uve dominanti del Locorotondo – Verdeca e Bianco d'Alessano – producono generalmente vini dai profumi delicati e tenui, seppure di buona finezza, nei quali si riconoscono prevalentemente sensazioni che richiamano i frutti a polpa bianca, come mela, pera e, talvolta, richiami di frutta esotica come l'ananas. Il mondo dei fiori, nel vino pugliese, è spesso rappresentato da biancospino e ginestra. Decisamente più intenso e pieno il profilo olfattivo del Langhe Favorita, nel quale – per molti aspetti – si riconoscono nette le sensazioni tipiche del Vermentino, del quale, ricordiamo, la varietà piemontese è biotipo. Anche in questo caso dominano profumi che richiamano la frutta a polpa bianca, mela e pera, così come quella a polpa gialla, per esempio susina e pesca. Non mancano riferimenti alla frutta esotica, anche in questo caso frequentemente espressi da ananas. Il mondo floreale è prevalentemente caratterizzato da biancospino, ginestra e acacia.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e valutiamo i profili olfattivi di Locorotondo e Langhe Favorita, iniziando – come nell'esame precedente – dal vino pugliese. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè i primi aromi che si percepiscono dal calice. Al naso rileviamo aromi di media intensità che ricordano mela, susina e biancospino, delicati e di buona finezza. Roteiamo ora il calice, operazione che consentirà lo sviluppo dei profumi del vino, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Locorotondo si completa con pera e ginestra, spesso seguiti da pesca, camomilla e un tocco di frutta esotica nel quale riconosciamo l'ananas. Passiamo ora alla valutazione olfattiva del Langhe Favorita e, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valutiamo l'apertura del bianco piemontese. Dal calice percepiamo aromi intensi di mela, pera e susina, seguiti da un tocco floreale nel quale riconosciamo il biancospino. Dopo avere roteato il calice ed eseguito la seconda olfazione, il profilo del Langhe Favorita si completa con pesca, ginestra, agrumi, acacia e, talvolta, accenni di mandorla.

Passiamo ora alla valutazione gustativa di Locorotondo e Langhe Favorita, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal vino pugliese. La prima caratteristica che valutiamo è l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono non appena si introduce il vino in bocca. Prendiamo quindi un sorso di Locorotondo: si percepisce una struttura media e una buona acidità, equilibrata dall'alcol che non risulta comunque essere elevato. In bocca percepiamo i sapori di mela, susina e pera che si uniscono alla piacevolezza del vino, prevalentemente espressa dalla struttura decisamente non imponente. Passiamo ora alla valutazione gustativa del Langhe Favorita e, dopo avere preso un sorso, poniamo attenzione al suo attacco. In bocca si percepisce la piacevole freschezza dell'acidità e, rispetto al Locorotondo, notiamo una struttura decisamente più piena e un'intensità alcolica maggiore. In bocca percepiamo, netti e intensi, i sapori di mela, pera, susina e pesca ai quali segue

spesso un piacevole accenno di mandorla.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese procedendo con la valutazione delle sensazioni che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Locorotondo conferma, anche dopo la deglutizione, la sua struttura moderata nella quale, tuttavia, si continua a percepire la piacevole freschezza conferita dall'acidità. Il vino pugliese si caratterizza per la buona persistenza che consente la percezione dei sapori di mela, susina e pera, oltre a un accenno di frutta esotica nella quale si riconosce l'ananas. Passiamo alla valutazione delle sensazioni finali del Langhe Favorita. Il vino piemontese, esattamente come quello pugliese, si caratterizza per la buona persistenza gusto-olfattiva, nella quale si continuano a percepire i sapori di mela, pera e pesca, con una lieve sensazione nella quale si riconosce la mandorla. Rispetto al Locorotondo, inoltre, nel Langhe Favorita si continua a percepire nettamente in bocca la maggiore struttura oltre alla sua piacevole acidità.

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



Sicilia Perricone Furioso 2016 Assuli (Sicilia, Italia)

🍷 Perricone

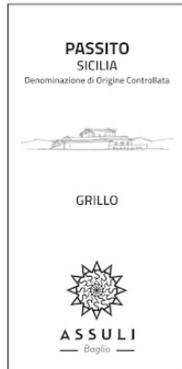
Prezzo: € 23.00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, mora, cipria, tabacco, cioccolato, macis, pepe rosa e vaniglia.

-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.
-  Maturazione in botte.
-  *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi*

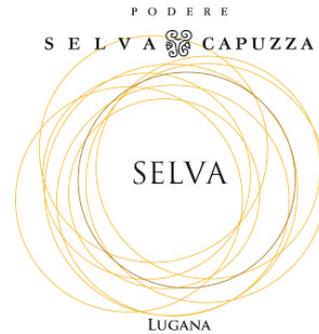


Passito 2016
Assuli (Sicilia, Italia)

 Grillo

Prezzo: € 28.00 - 50cl Punteggio  ☆

-  Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e fico secco seguite da aromi di canditi, scorza d'agrumi, confettura di mele cotogne, miele, dattero, confettura di pesche, lavanda, litchi e mandorla.
-  Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e fico secco.
-  8 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.
-  *Pasticceria secca, Crostate di frutta e confettura, Formaggi stagionati*

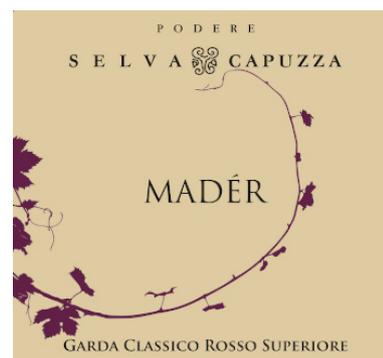


Lugana Selva 2018
Selva Capuzza (Lombardia, Italia)

 Turbiana

Prezzo: € 12.00 Punteggio 

-  Giallo paglierino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e cedro seguite da aromi di pera, biancospino, ginestra, ananas, pesca, mandorla e minerale.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Pasta con pesce, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Pesce fritto*



Riviera del Garda Classico Rosso Superiore Mader 2015
Selva Capuzza (Lombardia, Italia)

 Groppello (30%), Barbera (30%), Marzemino (30%), Sangiovese (10%)

Prezzo: € 13.00 Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, cioccolato, tabacco, pepe nero, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 18 mesi in barrique.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



Alto Adige Terlano Sauvignon Blanc Winkl 2018
Cantina Terlano (Alto Adige, Italia)

 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15.30

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, pesca e ortica seguite da aromi di sambuco, frutto della passione, pompelmo, ananas, mela, ginestra, pera e minerale.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di uva spina, pesca e frutto della passione.

 7 mesi in vasche d'acciaio e in botte.

 *Risotto con pesce e crostacei, Zuppe di verdure, Latticini, Crostacei saltati*



Alto Adige Terlano Bianco Riserva Nova Domus 2017

Cantina Terlano (Alto Adige, Italia)

 Pinot Bianco (60%), Chardonnay (30%), Sauvignon Blanc (10%)

Prezzo: € 23.20

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e banana seguite da aromi di pera, mandarino, frutto della passione, pompelmo, melone, biancospino, acacia, salvia, minerale e un accenno di vaniglia.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di mela, mandarino e frutto della passione.

 12 mesi in botte.

 *Paste ripiene con pesce, Pesce alla griglia, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



Friuli Isonzo Friulano 2018
Luisa (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Friulano

Prezzo: € 18.30

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e pera seguite da aromi di biancospino, agrumi, ananas, ginestra, mandorla e minerale.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce, Pesce saltato, Crostacei alla griglia, Latticini*



I Ferretti Rôl 2013
Luisa (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 34.15 Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, cacao, tabacco, cuoio, macis, timo, liquirizia, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 30 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



Soave Superiore Runcata 2017
Corte Giacobbe (Veneto, Italia)

 Garganega

Prezzo: € 22.00 Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pesca e ginestra seguite da aromi di pera, biancospino, camomilla, susina, rosmarino, salvia e mandorla.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e pera.

 12 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata*



Lessini Durello Riserva Dosaggio Zero Cuvée Augusto 2013
Corte Giacobbe (Veneto, Italia)

 Durella

Prezzo: € 28.00 Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di pera, pompelmo, biancospino, ginestra, camomilla, lievito, kiwi, mandorla e minerale.

 Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

 Il vino base fermenta e matura in botte e barrique. Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 50 mesi.

 *Paste ripiene con pesce, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto*



El Cencio 2016
Spada (Veneto, Italia)

 Corvinone (80%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 22.00

Punteggio  ★

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, ribes e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, prugna, lampone, cioccolato, tabacco, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e mora.

 Prodotto con Corvinone appassito. 2 anni in barrique.

 *Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Amarone della Valpolicella Classico Firmus 2015
Spada (Veneto, Italia)

 Corvina (45%), Corvinone (30%), Rondinella (20%), Molinara (5%)

Prezzo: € 28.00

Punteggio  ★

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, lampone, tabacco, cioccolato, cannella, macis, liquirizia, vaniglia e mentolo.

 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 3 anni in botte.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, 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.

Lugana: una Denominazione in Continua Crescita

Cresce il Lugana nei mercati mondiali e chiude l'ultima campagna di commercializzazione con un +27% sull'anno precedente, raggiungendo 22 milioni di bottiglie vendute. La DOC conferma ancora una volta il proprio primato dell'export, con oltre il 70% di imbottigliato che oltrepassa il confine e quote

maggioritarie da attribuire ancora una volta alla capolista Germania e agli Stati Uniti.

Ma sono soprattutto gli USA a mostrare per la DOC performance senza precedenti, con un +15% di bottiglie importate rispetto al 2018, e a confermarsi quindi come mercato di maggior potenziale e interesse per le esportazioni vinicole del Lugana, che continua a guardare a ovest senza timore e anzi con fiducia e ottimismo. Il Consorzio di tutela ha infatti deciso di aumentare gli investimenti e intensificare le iniziative promozionali che interesseranno le principali piazze del vino degli States, da New York a San Francisco, da Seattle a Denver, da Miami a Boston. Certamente preoccupa il tema dazi, che rischia di diventare un conto molto salato anche per i produttori gardesani, in una situazione che a tutti gli effetti mina l'intero comparto vinicolo continentale. E il discorso vale soprattutto per il vino italiano, che resta tra i vini imbottigliati più richiesti dal consumatore medio statunitense.

«La temporanea tregua raggiunta in questi giorni tra USA e Francia ci fa sperare – afferma il Direttore del Consorzio Andrea Bottarel, e continua – tendenza sembra infatti quella di prendere il giusto tempo per raggiungere accordi che tutelino i reciproci interessi, come nel caso Brexit. Il vino italiano esportato in USA e UK muove di fatto un indotto importante anche per gli operatori del settore dei paesi di destinazione. È doveroso essere prudenti, ma sarebbe altresì controproducente arrestare ora la promozione in un momento di effettiva crescita».

La DOC Lugana non registra soltanto un trend di vendite decisamente positivo, ma anche in termini di posizionamento guadagna il podio per essere il vino bianco italiano con il prezzo medio allo scaffale più alto sfiorando quota 8 Euro a bottiglia, con un aumento del 35,7% in valore e del 31% in volume sull'anno precedente (dinamica che in effetti ha interessato l'intero comparto, provocando cambiamenti significativi nei trend di acquisto nazionali e internazionali). Un grande obiettivo per il Consorzio, che proprio negli ultimi mesi si è esposto in favore di interventi e comportamenti, da parte di ogni attore della filiera produttiva, che salvaguardassero e aiutassero ad aumentare il valore economico della Denominazione Lugana.

Dichiara il Presidente Ettore Nicoletto «siamo soddisfatti dei risultati e pronti ad affrontare la prossima campagna in un clima di serenità commerciale, in un mercato che si prospetta equilibrato, a fronte anche delle misure di governo richieste e messe in atto in vista dell'ultima vendemmia».

Il Lugana torna in scena agli immancabili appuntamenti con Prowein a marzo e Vinitaly ad aprile, per proseguire a maggio con due masterclass aperte a stampa ed operatori ad Amburgo e Vienna – che si aggiungono a due panel di degustazione in collaborazione con la rivista di settore di lingua tedesca *Vinum* – e con la London Wine Fair (UK). Il primo e intenso semestre di attività della Denominazione del Garda si chiuderà con l'attesa kermesse itinerante dedicata esclusivamente al Lugana, declinato in tutte le sue tipologie, Armonie Senza Tempo, che quest'anno ha scelto come proscenio l'eclettica e dinamica piazza di Milano.

Vino Nobile di Montepulciano: “Toscana” è obbligatorio in etichetta

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha approvato all'unanimità a Roma, il 30 gennaio, il cambio di disciplina che determina la dicitura obbligatoria per il Vino Nobile di Montepulciano che nell'etichetta dovrà inserire “Toscana”. L'approvazione arriva da un lungo percorso intrapreso dapprima con la Regione Toscana che lo scorso 8 luglio aveva approvato le modifiche al disciplinare della prima DOCG italiana che da oggi avrà, tra le prime della regione, l'obbligatorietà di indicare la dicitura “Toscana”. Delibera che accoglie la richiesta unanime dell'interprofessione rappresentata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

«Una svolta importante per la nostra denominazione, frutto di un percorso nato con il mio predecessore, Piero Di Betto, portato avanti con tenacia dal Consorzio e condiviso con la Regione Toscana, che fin da subito ha saputo interpretare le esigenze dei produttori – spiega il Presidente del Consorzio del Vino nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – oltre alla Regione nella figura dell'Assessore Marco Remaschi che per primo ci ha creduto, devo ringraziare le associazioni di categoria e tutti coloro che ognuno per la propria parte hanno permesso questo raggiungimento».

«Quello che auspichiamo con queste azioni è da un lato l'aumento della tutela nei confronti del consumatore finale, dall'altro la crescita delle vendite all'Estero e nel mercato domestico. Infine per il Consorzio una rinnovata possibilità di intensificare l'attività di promozione del territorio per una migliore e più puntuale comunicazione».

«Un successo non solo per la denominazione Vino Nobile di Montepulciano, ma per tutto il sistema vino Toscana – è stato il commento dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana, Marco Remaschi – un traguardo che abbiamo raggiunto tutti insieme, da parte nostra con un buon lavoro in commissione agricoltura per una causa che auspico possa prima di tutto contribuire al mercato di questo importante vino toscano, che come gli altri della nostra regione rappresenta un traino per il nostro brand, appunto “Toscana” e anche per questo ne sono particolarmente orgoglioso».

La richiesta di modifica dei disciplinari di produzione avanzata dal Consorzio parte dal Protocollo d'Intesa siglato nel 2012 dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e dal Consorzio Vini d'Abruzzo, dalla Regione Toscana e dalla Regione Abruzzo, nonché dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e da Federdoc. Con quel Protocollo d'Intesa, i due Consorzi si erano impegnati a intraprendere iniziative che favorissero la corretta identificabilità dei due vini ed in particolare dei rispettivi territori di origine.

Le modifiche del disciplinare. La dicitura obbligatoria riguarda non solo il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, ma anche il Rosso e il Vin Santo di Montepulciano DOC. Nello specifico, la modifica proposta riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione delle tre denominazioni (Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano e Vin Santo di Montepulciano) e consiste nella introduzione dell'obbligo di inserire in etichetta il termine geografico più ampio, “Toscana”, in aggiunta alla denominazione.

Barolo e Barbaresco a New York con Due Annate Stellari

Lo scorso 5 febbraio, giornata interamente dedicata alle nuove annate di Barolo (2016) e Barbaresco (2017), una commissione composta da Masters of Wine, critici, giornalisti e Master Sommeliers provenienti dai cinque continenti ha degustato le due annate, il cui punteggio in centesimi è stato poi rivelato durante la prestigiosa cena di gala che si è tenuta nel cuore del World Trade Center. Il Barolo (2016) si è visto assegnare un punteggio complessivo di 99,3 mentre il Barbaresco ha ottenuto 98,1 punti, risultato ottenuto sia dalla valutazione tecnica dei vini che dai dati analitici e climatici dell'annata e della vendemmia.

«Siamo entusiasti per il successo conseguito dai nostri vini – commenta il Presidente del Consorzio Matteo Ascheri – Si tratta ovviamente di una valutazione di sintesi, frutto di un lavoro di squadra e di un'analisi ampia e complessa sull'intera annata che ha tenuto in considerazione diversi fattori quali gli andamenti climatici, le curve di maturazione e la valutazione organolettica di più di 100 palati internazionali che hanno degustato sia qui a New York che ad Alba.»

Un secondo messaggio importante lanciato dal Consorzio ha riguardato la produzione: le bottiglie di Barolo 2016 complessivamente messe in commercio dall'inizio del 2020 sono 14.039.461, mentre per il Barbaresco 2017 sono 4.213.585. Di queste, oltre 3 milioni di bottiglie di Barolo e 600.000 di Barbaresco sono già state allocate sui mercati internazionali. Numeri considerevoli, che hanno colpito gli ospiti sotto forma di un grande contatore posizionato sul palco centrale.

Un segnale importante quello che emerge dalla prima edizione di Barolo & Barbaresco World Opening, che guarda al mercato americano – che oggi rappresenta il 30% dei volumi dell'export – con grande attenzione e fiducia anche in questo momento di incertezza dovuta alle politiche governative in tema di dazi. Un mercato, quello americano in cui il Consorzio crede fortemente e sui cui i produttori piemontesi stanno investendo in modo importante.

Questo il messaggio lanciato dal Presidente Ascheri durante la cena di gala di mercoledì 5 febbraio che si è tenuta nella splendida cornice di Eataly, all'interno del World Trade Center e firmata dallo chef trisstellato Massimo Bottura. Un menu ideato appositamente per celebrare i due grandi rossi di Langa a cui sono stati dedicati due piatti ad hoc: un burger piemontese di Fassona con salsa bagna cauda e fontina DOP della Valle d'Aosta per il Barolo e tortellini modenesi, piatto iconico dello chef Bottura, per il Barbaresco. Il Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ha chiuso la cena stellata con un piatto che ha saputo unire i sapori del nord e sud Italia.

La serata è stata animata da una performance del gruppo musicale "Il Volo", il trio italiano celebre in tutto il mondo. A condurre l'evento uno dei più apprezzati e irriverenti showman italiani: Alessandro Cattelan.

La serata di gala è stata la conclusione dell'evento che si è aperto il 4 febbraio sulla Quinta Strada, negli spazi del Center415 di Manhattan: 500 consumatori paganti in 3 ore, un migliaio di operatori commerciali coinvolti, 148 produttori presenti, 220 cantine rappresentate, una maxi-pubblicità che ha preannunciato l'evento proiettata sugli iconici billboards di Times Square. Questo e molto altro è stato il Barolo & Barbaresco

World Opening. Si è trattato della più grande degustazione interamente dedicata alle menzioni geografiche aggiuntive delle due denominazioni mai organizzata negli USA e volta a comunicare non solo agli addetti ai lavori ma anche al grande pubblico.

«Si è trattato di un evento straordinario – ha dichiarato il Direttore del Consorzio di Tutela Andrea Ferrero – un'occasione unica per raccontare i nostri vini direttamente al consumatore finale e allo stesso tempo creare un forte senso di appartenenza e coesione tra gli stessi produttori, orgogliosi di presentare su una piazza come questa l'eccellenza delle proprie produzioni.»

Dazi USA: Vino Italiano Ancora Salvo per 180 Giorni

«Il vino italiano sopravvive alla roulette "americana" del carosello. Tiriamo un sospiro di sollievo e prendiamo fiato almeno per 180 giorni, termine entro il quale il governo americano potrà nuovamente rimescolare le carte sui dazi. Il risultato positivo di quest'oggi è stato raggiunto anche grazie al lavoro delle istituzioni italiane, che voglio ringraziare, che hanno dato vita a innumerevoli azioni di sensibilizzazione verso l'Amministrazione USA a difesa del mondo del vino italiano».

Con queste parole, Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, commenta la decisione del governo americano di mantenere lo status quo sui dazi nei confronti dei prodotti agricoli europei importati negli USA applicati in conformità alla decisione del WTO nell'ambito dell'affaire Airbus, lasciando sostanzialmente invariate le decisioni assunte a ottobre 2019.

«Il problema dei dazi non si risolve certo con la decisione di oggi – afferma Paolo Castelletti segretario generale di UIV – e continuerà a occupare la nostra agenda politica delle prossime settimane. I dazi sono ancora in vigore per una parte molto sensibile dell'agrifood italiano, così come resta penalizzata la maggior parte del vino europeo. Il fatto che l'agricoltura e il nostro settore paghino una disputa sul settore aerospaziale che sta portando perdite di business e investimenti nel mondo del vino, è estremamente preoccupante e genera incertezza anche per le aziende di quei settori, come il vino italiano, che al momento non sono toccati dalle tariffe».

Da qui la necessità di proseguire nel dialogo con il governo Trump per incoraggiare un processo di distensione delle relazioni transatlantiche. Unione Italiana Vini si appella in primis alla Commissione Europea affinché «trovi un accordo nel brevissimo periodo con gli Stati Uniti per risolvere la questione Airbus – continua Castelletti – ma chiediamo anche ai governi dell'UE e degli Stati Uniti di costruire un'agenda positiva sul commercio, aprendo ulteriormente l'accesso ai rispettivi mercati per il settore vitivinicolo e rimuovendo tutte le tariffe sul vino, nella logica del principio "zero for zero".

«Un ringraziamento particolare – conclude Castelletti – al presidente Abbona e al Consiglio nazionale di UIV che hanno supportato la struttura confederale nel concretizzare le incessanti azioni a difesa dei vini italiani».

Ivan Misuri si Aggiudica l'8° Premio Gambelli

È un giovane talento ad aggiudicarsi il premio "Giulio Gambelli" dedicato al maestro del Sangiovese scomparso nel 2012: si tratta di Ivan Misuri, 38 anni, toscano. Ivan si è laureato in

enologia e viticoltura all'Università di Firenze nel 2006.

La cerimonia di premiazione si è svolta martedì 18 febbraio a San Gimignano durante l'Anteprima del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano. A consegnarle il riconoscimento, promosso da Aset Toscana (Associazione Stampa Enogastronomia Toscana) e dal network IGP "I Giovani Promettenti", sono stati il presidente Aset Leonardo Tozzi e Carlo Macchi (IGP) con Irina Strozzi, Presidente del Consorzio della Vernaccia di San Gimignano.

L'ottava edizione del premio – organizzato in collaborazione con i consorzi di tutela del Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano e Vino Nobile di Montepulciano, nonché con il contributo delle aziende vinicole che hanno avuto Gambelli come amico e maestro (Bibbiano, Fattoria di Rodano, Il Colle, Montevertine, Ormanni, Poggio di Sotto) – è stato consegnato a Ivan Misuri in quanto "enologo under 40 il cui vino ha saputo meglio interpretare lo spirito e la visione di Giulio Gambelli".

Secondo la giuria che ha assaggiato i vini, Ivan Misuri è colui che – tra i venti enologi italiani under 40 che si sono candidati – più si è avvicinato al modo di "fare vino" dell'inimitabile maestro del Sangiovese: massimo rispetto della materia prima, esaltazione della varietà, dell'annata, delle caratteristiche del territorio.

Misuri opera in Toscana, e precisamente a Montalcino, nel Chianti Classico e nel Montalbano. Insieme al premio Gambelli, al vincitore va un assegno di 1.500 euro.

Il nome di Ivan Misuri si aggiunge così a quelli degli enologi che hanno trionfato nelle precedenti edizioni: Fabrizio Torchio (2013), Gianluca Colombo (2014), Francesco Versio (2015), Sebastian Nasello (2016), Diego Bonato e Luca Faccenda (2017), Luigi Sarno (2018) e Angela Fronti (2019).

Master del Sangiovese 2020 al Toscano Davide D'Alterio

Il 17° Trofeo Consorzio Vini di Romagna - Master del Sangiovese 2020, andato in scena il 23 febbraio a Casa Spadoni di Faenza nell'ambito di "Vini ad Arte", ha visto trionfare il fiorentino Davide D'Alterio. Il sommelier toscano si è imposto nel corso di un'esuberante prova finale precedendo la parmense Maura Gigatti (seconda anche nel 2016) e, parimerito al terzo posto, due romagnoli: il faentino Riccardo Ravaioli e il ravennate Marco Saiani.

I quattro Sommelier AIS finalisti di questo 2020 erano emersi da un pool di 12 partecipanti provenienti da Toscana ed Emilia-Romagna, le due regioni più significative per il Sangiovese, dalle prove scritte svolte in mattinata. Nel corso del pomeriggio è andata in scena la prova finale, che ha visto come di consueto la presenza di un nutrito pubblico rimasto favorevolmente impressionato e affascinato dalla preparazione e dalla maestria nei gesti dei finalisti.

Dalla prova finale è dunque emersa tutta la bravura e la professionalità di Davide D'Alterio, classe 1988. Sommelier dal 2010, attualmente lavora alla nota Enoteca Pinchiorri di Firenze (tre stelle Michelin). Non è un frequentatore abituale dei concorsi, solo nel 2016 aveva partecipato al Miglior Sommelier della Toscana classificandosi terzo, ma il suo amore e la sua passione per il Sangiovese, in tutte le sue sfumature, l'hanno portato a conquistare questo Master, diventando il nuovo

Ambasciatore di questo splendido vitigno e vino.

Con il titolo "Master 2020 - Ambasciatore del Sangiovese", Davide D'Alterio si è aggiudicato anche la somma di 2.500 euro (1.000 euro per il secondo classificato, 250 euro ciascuno per i terzi).

Ad avvalorare l'alto profilo del Master del Sangiovese è la qualificata giuria formata da: Giordano Zinzani - Presidente Consorzio Vini di Romagna, Roberto Giorgini - Presidente A.I.S. Romagna, Pierluigi Zama - Presidente Assoenologi Romagna, Marco Casadei - vincitore dell'ultima edizione del Master nel 2017, Maurizio Magni - giornalista ed editore, Giancarlo Mondini e Ivano Antonini - figure di spicco dell'AIS a livello nazionale. Coinvolto in veste di "commensale" per le prove di servizio finali, ha impreziosito l'edizione 2020 con la sua presenza Maurizio Dante Filippi, miglior sommelier d'Italia 2016. Speaker delle prove finali e della premiazione del concorso, la sommelier Ilaria Di Nunzio.

La finale del Master ha impegnato i Sommelier finalisti nelle seguenti prove impegnative: degustazione alla cieca di un vino della denominazione Romagna Sangiovese con relative domande da parte del Presidente di giuria, accoglienza in lingua straniera della clientela e servizio del vino al tavolo, con decantazione, prova pratica di abbinamento cibo/vino, prova di comunicazione (personaggi, etichette, sottozone).

Il Master del Sangiovese è stato organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e dall'AIS - Associazione Italiana Sommelier, col patrocinio di Enoteca Regionale Emilia Romagna.

Confermate Sol&Agrifood, Enolitech e Vinitaly nella Terza Decade di Aprile 2020

Veronafiere conferma le date di Sol&Agrifood, con il nuovo salone dedicato alle birre artigianali Xcellent Beers, ed Enolitech in contemporanea alla 54^a edizione di Vinitaly: le rassegne saranno regolarmente in calendario nella terza decade di aprile, precisamente da domenica 19 a mercoledì 22.

La decisione è stata adottata nel consiglio di amministrazione di ieri sera, che ha confermato le date delle principali manifestazioni di Veronafiere in aprile.

Leggero spostamento di data per il Vinitaly Design International Packaging Competition, con la riunione della giuria che slitta dal 3 al 25 marzo; mentre OperaWine con WineSpectator, ouverture di Vinitaly 2020, è in programma regolarmente sabato 18 aprile.

«Insieme al mondo del vino, quello dell'olio evo, del food di qualità, delle birre artigianali e delle tecnologie per la produzione sono pilastri del made in Italy che contribuiscono in modo importante sia alla economia agroalimentare del paese, sia alla sua positiva immagine nel mondo – evidenzia il direttore generale Giovanni Mantovani – Pur mantenendo alta l'attenzione e consapevoli delle difficoltà del momento, Veronafiere è convinta che questi comparti, unitamente a quello del vino, contribuiranno a rilanciare un clima di fiducia nel Paese».

NON SOLO VINO

Wine Guide Parade

Dicembre 2019

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I migliori 15 vini recensiti nella nostra Guida e votati dai lettori di DiWineTaste



Islay Mist Blended Scotch Whisky Original Peated Blend
Macduff (Scozia, Regno Unito)

 Distillato di Orzo e Cereali

Prezzo: € 16,50 - 70cl

Punteggio 

 Giallo ambrato brillante, cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di torba, cacao, malto, vaniglia e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di torba, malto e cacao.

 8 anni in botte.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Maremma Toscana Rosso Mandriolo 2018, Moris Farms	10283
2	Montefalco Sagrantino Collepiano 2015, Arnaldo Caprai	9693
3	Nebbiolo d'Alba Piadvenza 2014, Casavecchia	9622
4	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana 2016, Sartarelli	9559
5	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2018, Sartarelli	9465
6	Anima Umbra Rosso 2017, Arnaldo Caprai	8997
7	Montefalco Rosso Vigna Flaminia-Maremma 2017, Arnaldo Caprai	8959
8	Cuvée Secrète 2017, Arnaldo Caprai	8865
9	Morellino di Scansano Riserva 2016, Moris Farms	8629
10	Maremma Toscana Bianco Santa Chiara 2018, Moris Farms	8427
11	Anima Umbra Grechetto 2018, Arnaldo Caprai	8022
12	Morellino di Scansano 2017, Moris Farms	8002
13	Montefalco Rosso 2017, Arnaldo Caprai	7993
14	Maremma Toscana Rosato Rosamundi 2018, Moris Farms	7977
15	Etna Bianco 2018, Giovi	7973