

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 204, Marzo 2021

## Il Vino Nuoce Gravemente alla Salute. Forse.

Sono tempi difficili per il vino. Non bastava la crisi di settore provocata dalla pandemia da Covid-19, ora si insinua anche il sospetto che il vino possa nuocere alla salute e pure in modo decisamente grave. Eppure, da sempre, siamo abituati a sentire che *il vino fa buon sangue* e avrebbe effetti positivi sulla salute. Per anni abbiamo ascoltato autorevoli esponenti del mondo della medicina e della scienza affermare che il vino può avere anche effetti positivi sulla salute delle persone. Intendiamoci: l'abuso del consumo di vino – e questo lo sa chiunque e da sempre – non è certamente salutare, del resto, anche l'eccessivo consumo dell'*innocua* acqua ha conseguenze sulla salute, così ci dicono i ricercatori, tanto provocare una sorta di dipendenza. Certo, le conseguenze sono ben diverse e con un impatto altrettanto diverso, magari il sano e saggio principio del *buon senso* è sempre decisamente utile, ricordando inoltre che, come notoriamente suggerì Paracelso, “è la dose che fa il veleno”.

Nelle scorse settimane, il mondo del vino ha avuto un “susculto” in conseguenza di un piano proposto dalla Commissione Europea denominato “Piano europeo di lotta contro il cancro” e che sarà promosso – a quanto pare – nel corso del 2021 con la campagna “*HealthyLifestyle4All*”. Questo documento ha destato preoccupazione nel mondo del vino – italiano, in particolare – supponendo che, nei provvedimenti proposti dal documento, fosse implicitamente incluso anche il vino. Questo piano, in effetti, fa esplicito riferimento alla necessità di contrastare il consumo eccessivo di alcol, ritenuto uno delle cause che potrebbero favorire lo sviluppo di questa patologia. Il piano, inoltre, fa esplicito riferimento alle *bevande alcoliche* – e il vino è, innegabilmente, una bevanda alcolica – tuttavia senza mai citare la parola “vino”. Il piano, a causa di questi riferimenti, è stato comunque sufficiente per allarmare il mondo del vino.

Facciamo una doverosa premessa: qualunque campagna a favore della prevenzione di malattie – qualunque malattia – non può che essere accolta in modo favorevole, poiché la salute dei

singoli – e quindi dell'intera comunità, in questo caso l'Unione Europea – è una condizione essenziale per il benessere di tutti. Compreso quello produttivo, economico e sociale. Che l'alcol, o meglio l'abuso di alcol, sia una delle cause che potrebbero favorire lo sviluppo di patologie gravi, e non solo il cancro, è qualcosa che tutti sanno e da lungo tempo. Lo stesso si sa anche per il tabacco e per una lunga serie di sostanze, anche destinate all'alimentazione umana e animale. Il piano di prevenzione proposto dalla Commissione Europea, infatti, prende in considerazione anche questi fattori, pertanto non solo l'alcol e, a tale proposito, il piano suggerisce in modo particolare “la riduzione del consumo nocivo dell'alcol” con il conseguimento di una riduzione relativa di almeno il 10% dell'uso nocivo di alcol entro il 2025.

Fra i provvedimenti che si propongono in questo piano, troviamo inoltre l'obbligo di indicare nell'etichetta delle bevande alcoliche l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale entro il 2022 oltre alle avvertenze sanitarie da riportare entro il 2023. In altre parole, informare i consumatori sugli eventuali rischi derivanti dal consumo di bevande alcoliche, esattamente com'è già riportato, per esempio, nei pacchetti delle sigarette e del tabacco. Proprio quest'ultima parte ha provocato un certo allarme nel mondo del vino, cioè la possibilità di indicare in etichetta la composizione oltre alle avvertenze relativamente ai rischi per la salute, oramai ben noti da anni a tutti gli acquirenti di pacchetti di sigarette. Insomma, il timore di vedere scritto nelle bottiglie di vino avvertenze tipo “nuoce gravemente alla salute” potrebbe essere probabile qualora questo piano fosse approvato. Allo stesso modo, si potrebbe verificare anche per qualunque bevanda alcolica, visto che in questo piano si fa genericamente riferimento a tutti questi tipi di prodotti.

In seguito alle contestazioni dei produttori e delle associazioni di categoria legate al vino, il vicepresidente della Commissione europea Margaritis Schinas ha puntualizzato che «L'Unione Europea non ha intenzione di proibire il vino, né di etichettarlo come una sostanza tossica, perché fa parte dello

### Sommario

Il Vino Nuoce Gravemente alla Salute. Forse. . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Ormeasco di Pornassio Superiore e Rosso Piceno Superiore . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	13

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ 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

stile di vita europeo». A questa dichiarazione hanno fatto poi seguito le parole del commissario per la salute Stella Kyriakides, confermando che «la Commissione presenterà una proposta di etichettatura obbligatoria per l'elenco degli ingredienti e dichiarazione nutrizionale sull'etichetta delle bevande alcoliche nel 2022 e una sulle avvertenze sulla salute nel 2023. Iniziative che saranno costruite sulle esperienze già compiute dai produttori per dare ai consumatori più strumenti per scegliere con maggiore consapevolezza». Detto così, e ammettendo che poi alle parole seguano concreti e coerenti fatti, sono posizioni condivisibili. Se, effettivamente, esiste un rischio, è sempre meglio essere informati e poi, eventualmente, fare la propria scelta con la consapevolezza anche delle possibili conseguenze. Indipendentemente dal fatto che si tratti di vino o meno.

Si deve necessariamente considerare, a mio avviso, la volontà di questo piano nel contrastare l'abuso di bevande alcoliche, soprattutto nella popolazione più giovane e che, evidentemente, è decisamente più fragile rispetto a questi temi. Il piano, infatti, fa esplicito riferimento a *bevande alcoliche*, quindi non si tratta esclusivamente di vino ma di tutte in senso generale. L'abuso di bevande alcoliche – che sia vino o meno – è certamente qualcosa che va contrastato, soprattutto a livello culturale, in particolare nella popolazione più giovane. Riteniamo tutti d'accordo che bere un calice di vino non sia esattamente come bere una pari quantità – per dire – di brandy o di un distillato qualunque. Con questo, ovviamente, non ho alcuna intenzione di denigrare né il brandy né i distillati in senso generale, poiché sono tipi di *bevande alcoliche* che apprezzo, sostengo e consumo. Ma, appunto, come diceva Paracelso “è la dose che fa il veleno” e ben sappiamo che, tecnicamente parlando, l'alcol etilico è una sostanza tossica. Ovvio, se assunto in quantità elevate e in palese abuso. È la dose che fa il veleno, appunto.

Non lo nego: l'idea di vedere nelle etichette dei vini avvertenze tipo “nuoce gravemente alla salute” è una prospettiva che mi disturba poiché sarebbe come sostenere che la nostra millenaria cultura – che si è innegabilmente sviluppata anche sulla viticoltura, produzione e consumo del vino – è, per certi aspetti, parimenti nociva alla salute. Soprattutto per il fatto che ritengo di conoscere il valore del vino, e non solo in termini culturali e identitari, non solo per l'Italia ma per tanti altri paesi europei, e il valore, anche economico, che rappresenta per tutti noi. Ma proprio perché conosco il valore del vino e delle

*bevande alcoliche*, ritengo parimenti giusto sostenere e favorire il consumo consapevole senza eccedere nell'abuso perché questo, non da ultimo, lede alla dignità e al significato del vino e alla sua cultura. Ben vengano, quindi, piani tesi alla prevenzione dell'abuso di bevande alcoliche, per i quali l'efficacia dei risultati – ne sono da sempre convinto – si basa fondamentalmente sulla cultura e la formazione della consapevolezza del “bere bene”. E come sono solito concludere le puntate del podcast di DiWINEtaste, ribadisco, anche in questa occasione, il mio augurio di “buon vino, in moderazione, ma che sia sempre di qualità”.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Ormeasco di Pornassio Superiore e Rosso Piceno Superiore

Due vini rossi di Liguria e Marche, prodotti in due delle più importanti aree vitivinicole delle rispettive regioni, a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

La vastità del patrimonio ampelografico italiano è notoriamente la più ricca fra i paesi vitivinicoli del mondo. Questa ricchezza è stata più volte sottolineata nelle pagine del nostro mensile ed è innegabilmente uno – ma non l'unico – dei fattori che rendono l'Italia un paese unico, speciale e particolare per il vino, non da ultimo, testimonia la sua indiscutibile vocazione vitivinicola ed enologica. Il rapporto dell'Italia con la vite e con il vino affonda le sue origini negli albori della civiltà e sappiamo che, in queste terre, la vite è presente da tempo immemorabile. Ben lo sapevano gli antichi greci che, nonostante abbiano introdotto molte delle loro varietà in Italia, quando giunsero in quello che era anticamente noto come *Magna Grecia*, nella parte meridionale, la vite era già presente e prosperava in queste terre. Non è un caso, evidentemente, che chiamarono parte di questo territorio *Enotria*, e – sebbene derivi dal nome del personaggio mitologico greco Enotro – notoriamente aveva l'accezione di *terra del vino*.

Molte delle varietà autoctone italiane si sono diffuse anche in altre regioni del paese, non da meno, anche viaggiando ben oltre i confini nazionali. Questo è quello che è accaduto – infatti – alle uve che compongono i vini della degustazione per contrasto di questo mese. Il primo, Ormeasco di Pornassio Superiore, si produce con l'uva Dolcetto che, giunta in Liguria dal vicino Piemonte, qui ha preso il nome di Ormeasco. Il Rosso Piceno Superiore – il secondo vino della nostra degustazione per contrasto – si produce con due delle varietà più conosciute e diffuse del panorama ampelografico italiano: Montepulciano e Sangiovese. Anche in questo caso si tratta di due varietà autoctone italiane, ampiamente diffuse nell'Italia centrale e che troviamo presenti in molti vini di tutte le regioni di questa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 204, Marzo 2021

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWINEtaste.com](http://www.DiWINEtaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWINEtaste.com](mailto:Editorial@DiWINEtaste.com)

Copyright © 2021 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](mailto:Editorial@DiWINEtaste.com)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

fascia, Marche comprese. Il Montepulciano, trae origine nel territorio al confine fra le Marche e l'Abruzzo, quindi a pieno titolo varietà del Piceno; il Sangiovese certamente introdotto da coloni dopo avere attraversato le regioni confinanti. In entrambi i casi, le varietà che compongono questi due vini hanno dimostrato un perfetto adattamento nei rispettivi territori, dando prova di vini di assoluto pregio e qualità.

## Ormeasco di Pornassio Superiore

La Liguria, suggestiva regione dagli incantevoli paesaggi divisi fra il mare e la montagna, è terra di magnifica vocazione enologica e dalla quale nascono vini dotati di enorme personalità. Questa regione è infatti ricca di varietà bianche e rosse, spesso presenti solo all'interno del suo territorio, e con le quali si producono diversi stili di vini, dai bianchi e rossi, agli spumanti e passiti dolci. A tale proposito, l'Ormeasco di Pornassio rappresenta perfettamente la diversità enologica della Liguria, poiché prevede – oltre allo stile “superiore” che prenderemo in esame nella nostra degustazione – anche gli stili *Sciac-Tra*, dal caratteristico colore rosato, passito e passito liquoroso. A tale proposito, è opportuno chiarire che L'Ormeasco di Pornassio Sciac-Tra non va confuso con il Cinque Terre Sciacchetra, poiché si tratta di stili completamente diversi, prodotti in territori diversi e con uve diverse. L'Ormeasco di Pornassio Sciac-Tra è infatti un vino rosato, il Cinque Terre Sciacchetra è un vino dolce da uve appassite, nello specifico Vermentino, Bosco e Albarola.

L'Ormeasco di Pornassio è riconosciuto come territorio a Denominazione d'Origine Controllata e prende il nome sia dall'uva sia dal territorio dove questo vino si produce, in provincia di Imperia. L'Ormeasco è uva varietà appartenente alla famiglia dei Dolcetto, uva originaria del Piemonte e ampiamente diffusa in questa regione. Il legame di questo territorio con l'uva Ormeasco è documentato già nel 1300, in particolare, un editto promulgato dal Marchese di Clavesana nel 1303 – governatore delle terre di Pornassio e Pieve di Teco – il quale imponeva, pena la decapitazione, che nel suo feudo si coltivasse esclusivamente quest'uva. Si suppone l'introduzione dell'Ormeasco in queste terre sia stata fatta dai Saraceni, diffondendolo nel territorio nei pressi di Ormea, borgo delle Alpi Liguri in provincia di Cuneo, località dalla quale si ritiene abbia preso il nome *Ormeasco*. L'Ormeasco di Pornassio Superiore – che prenderemo in esame nella degustazione di questo mese – si caratterizza per il maggiore titolo alcolico e prevede un periodo di affinamento in botte per almeno 4 mesi. Per quanto concerne la composizione, si deve osservare che il disciplinare prevede l'impiego di uva Ormeasco (Dolcetto) per un minimo di 95%, tuttavia la tendenza principale dei produttori è quella di impiegare questa varietà in purezza.

## Rosso Piceno Superiore

Le Marche – bellissima regione del centro Italia – parimenti alla Liguria, è terra di interessante ricchezza viticulturale ed enologica, in questa terra hanno infatti origine alcuni dei vini più famosi e affermati dell'enologia italiana. Fra questi, certamente, il Rosso Piceno, vino che si produce nella Denominazione d'Origine Controllata più vasta ed estesa delle Marche. Il

territorio nel quale è prodotto il Rosso Piceno si estende, infatti, nelle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo e Macerata. A tale proposito, è bene precisare che il Rosso Piceno Superiore – cioè il vino che prendiamo in esame nella nostra degustazione per contrasto – corrisponde in realtà a una specifica sottozona della denominazione e la sua produzione è ammessa esclusivamente in 13 comuni nella parte orientale della provincia di Ascoli Piceno. Inoltre, rispetto ai vini del resto della denominazione, il Rosso Piceno Superiore prevede un periodo più lungo di maturazione prima dell'immissione nel mercato.

I vini appartenenti alla denominazione Rosso Piceno – compreso il Superiore – sono prodotti con uve Montepulciano, dal 35% all'85%, e Sangiovese, dal 15% al 50%. È inoltre previsto l'impiego di altre uve a bacca rossa coltivate nelle Marche per un massimo del 15%. Si deve notare, per quanto riguarda la composizione del Rosso Piceno, che la maggioranza dei produttori tende a utilizzare esclusivamente Montepulciano e Sangiovese, spesso impiegando la prima di queste per la percentuale massima prevista dal disciplinare. La presenza del Sangiovese contribuisce tuttavia in modo determinante al carattere del Rosso Piceno, conferendo una piacevole freschezza, tipica di questa varietà. Infine, si deve osservare che il legame del territorio Piceno con la vite e il vino vanta origini storiche antichissime, ampiamente testimoniate da autori del passato, fra questi Catone e Polibio. Già a quei tempi era nota la copiosa produzione di vini in questo territorio – caratteristica che ha conservato per secoli – esportati e commercializzati perfino nel territorio della lontana Gallia.

## La Degustazione

È arrivato il momento di scegliere i due vini che verseremo nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. Dei due vini, il più facile da reperire è il Rosso Piceno Superiore. L'Ormeasco di Pornassio Superiore – infatti – è prodotto in un territorio decisamente più ridotto rispetto a quello del Rosso Piceno, pertanto con una produzione minore rispetto al vino marchigiano, quindi più difficile da reperire nel mercato. Per quanto riguarda l'Ormeasco di Pornassio Superiore, sceglieremo una bottiglia prodotta con Dolcetto in purezza e maturato in botte, in ogni caso non oltre tre anni dalla vendemmia. Per



Il Colore del Rosso Piceno Superiore

la scelta del Rosso Piceno Superiore seguiamo lo stesso criterio, quindi maturato in botte e non oltre tre anni dalla vendemmia. Per quanto riguarda la composizione, sceglieremo un vino prodotto con Montepulciano presente per almeno il 60% e la restante parte costituita esclusivamente da Sangiovese. I due vini sono degustati alla temperatura di 18 °C e versati in calici da degustazione.

Possiamo ora iniziare la degustazione per contrasto dell'Ormeasco di Pornassio Superiore e del Rosso Piceno Superiore, prendendo in esame – come di consueto – l'aspetto del vino. Iniziamo questa prima fase della degustazione valutando il calice del vino ligure. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – per esempio un foglio di carta – e osserviamo la base così da valutare il colore del vino. L'Ormeasco di Pornassio Superiore si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata, tuttavia non elevata. Osserviamo ora il vino verso l'apertura del calice, così da apprezzare la sfumatura. Si nota, nel vino ligure, un colore rosso rubino, talvolta arricchito da tonalità rosso porpora. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Rosso Piceno Superiore, inclinando il calice – anche in questo caso – sopra la superficie bianca. Osserviamo la base del calice: il vino marchigiano si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante, anche in questo caso con trasparenza moderata. La sfumatura del Rosso Piceno Superiore – osservata verso l'apertura del calice – rivela una tonalità rosso rubino, talvolta tendente al granato.

I profumi che si percepiscono nei calici di Ormeasco di Pornassio Superiore e Rosso Piceno Superiore sono decisamente distanti. Innanzitutto, nel vino ligure troviamo la sola espressione dell'uva Ormeasco – cioè, del Dolcetto – mentre in quello marchigiano il profilo olfattivo si compone delle qualità congiunte di Montepulciano e Sangiovese. L'Ormeasco di Pornassio di caratterizza al naso con profumi di ciliegia, mora, prugna, talvolta ribes, con evidenti accenni di violetta. Per quanto riguarda lo stile superiore, l'affinamento conferisce al vino sensazioni terziarie e che possono anche ricordare certe spezie come il pepe nero. Non mancano riconoscimenti di frutti rossi, fra questi il lampone e la melagrana. Ben diverso il profilo del Rosso Piceno Superiore, caratterizzato da frutti scuri, in particolare amarena, prugna, mirtillo e mora, oltre a piacevoli sensazioni di fiori, su tutti la violetta e la rosa. Anche in questo caso, la maturazione in legno conferisce al vino sensazioni terziarie e balsamiche, in particolare il mentolo.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Ormeasco di Pornassio Superiore e Rosso Piceno Superiore, iniziando – come nella fase precedente – con l'esame del vino ligure. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè i profumi primari e identificativi, caratteristica nota anche come "primo naso". Dal calice si percepiscono profumi intensi di ciliegia, mora e prugna, oltre all'aroma floreale della violetta. Procediamo ora con la roteazione del calice – operazione che favorisce l'ossigenazione del vino, quindi lo sviluppo dei suoi aromi – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo dell'Ormeasco di Pornassio Superiore si completa con ribes, rosa, lampone e melagrana, a volte seguito dal carattere speziato che ricorda il pepe nero. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Rosso Piceno Superiore e, mantenendo il

calice in posizione verticale, procediamo con la prima olfazione. Il vino marchigiano apre al naso con profumi di amarena, prugna e mirtillo, oltre alla sensazione floreale nella quale si riconosce la violetta. Dopo avere roteato il calice, il Rosso Piceno superiore si completa con mora, lampone e un elegante sentore di rosa. In entrambi i vini sono evidenti i caratteri terziari conferiti dalla maturazione in legno, in modo particolare la vaniglia.

Passiamo ora alla terza fase della degustazione sensoriale per contrasto di questo mese, procedendo con l'esame dei profili gustativi. Il primo vino che prenderemo in esame, come per le fasi precedenti, è l'Ormeasco di Pornassio Superiore, quindi – dopo avere preso un sorso – valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni gustative identificative. Il vino ligure si caratterizza per un attacco di moderata astringenza nel quale si percepisce una piacevole freschezza, sensazioni che sono ben equilibrate dall'effetto dell'alcol e dalla moderata morbidezza. In bocca si percepisce una buona struttura oltre a piacevoli sapori di ciliegia, mora e prugna, confermando così la buona corrispondenza con il naso. Passiamo alla valutazione dell'attacco del secondo vino, pertanto prendiamo un sorso di Rosso Piceno Superiore. Il vino marchigiano si contraddistingue in bocca con una sensazione di astringenza più intensa rispetto a quello ligure e, anche in questo caso, si percepisce una piacevole freschezza, prevalentemente conferita dal Sangiovese. L'equilibrio è ottenuto dall'effetto dell'alcol e della morbidezza, quest'ultima accentuata anche dalla maturazione in botte. La struttura del Rosso Piceno Superiore risulta – in termini generali – più robusta rispetto all'Ormeasco di Pornassio Superiore. In bocca, infine, si percepiscono i sapori di prugna, amarena e mirtillo, confermando, anche per questo vino, la buona corrispondenza con il naso.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale dell'Ormeasco di Pornassio Superiore è persistente, lasciando in bocca piacevoli sapori di ciliegia, mora e prugna, oltre alla caratteristica sensazione tendenzialmente amarognola che talvolta ricorda la mandorla amara. Si continuano inoltre a percepire una piacevole sensazione di freschezza e la moderata astringenza, oltre a una discreta struttura. Il finale del Rosso Piceno Superiore è parimenti persistente e in bocca si percepiscono nettamente i sapori di amarena, prugna e mirtillo, spesso anche mora e lampone. Rispetto al vino ligure, qui la sensazione finale di freschezza è inferiore, tuttavia risultano più evidenti quelle dell'astringenza e della struttura. Ormeasco di Pornassio Superiore e Rosso Piceno Superiore confermano la loro distante diversità, sotto ogni aspetto della valutazione sensoriale. L'ulteriore esame di entrambi i vini, soprattutto dei profili olfattivi, conferma le rispettive differenze oltre alla loro innegabile qualità enologica.



## 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



### Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna il Pino 2017 Lungarotti (Umbria, Italia)

🍷 Vermentino, Grechetto, Trebbiano Toscano

Prezzo: € 18,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e pompelmo seguite da aromi di papaya, biancospino, ginestra, pera, nespola, burro, nocciola, timo, vaniglia e minerale.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela, papaya e pompelmo.
- 📅 6 mesi in barrique, 3 mesi in vasche d'acciaio.
- 🍴 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



### Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2015 Lungarotti (Umbria, Italia)

🍷 Sangiovese

Prezzo: € 35,00 Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, fragola, mora, cannella, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mirtillo.
- 📅 12 mesi in botte e barrique, 3 anni in bottiglia.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



### Sicilia Rosso Lanni 2017 Alagna (Sicilia, Italia)

🍷 Nero d'Avola, Merlot, Syrah

Prezzo: € 11,50 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, tabacco, carruba, fico secco e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 Maturato in botti utilizzate per la produzione di vini liquorosi.

 *Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Marsala Vergine Baglio Baiata**  
Alagna (Sicilia, Italia)

 Grillo, Catarratto

Prezzo: € 16,50

Punteggio   

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di rancio, fico secco e dattero seguite da aromi di scorza d'agrume, cuoio, nocciola, miele, mandorla, liquirizia, vaniglia e smalto.

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

 Finale persistente con ricordi di fico secco, mandorla e nocciola.

 Almeno 5 anni in botte.

 *Aperitivi, Formaggi stagionati e piccanti*



**Rosso Conero Casirano 2014**  
Conte Leopardi Dittajuti (Marche, Italia)

 Montepulciano

Prezzo: € 17,50

Punteggio   

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

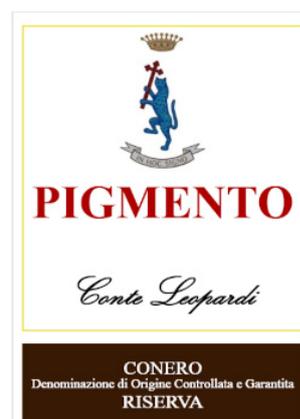
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

 12 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia.

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



**Conero Riserva Pigmento 2010**  
Conte Leopardi Dittajuti (Marche, Italia)

 Montepulciano

Prezzo: € 26,00

Punteggio     

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarene, mirtillo, carruba, tabacco, cacao, cannella, macis, cuoio, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e mirtillo.

 22 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Montefalco Rosso 2016  
Perticaia (Umbria, Italia)**

 Sangiovese (70%), Sagrantino (15%), Colorino (15%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio     ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mora, mirtillo, carruba e arancia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

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

 *Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata*



**Montefalco Sagrantino 2015  
Perticaia (Umbria, Italia)**

 Sagrantino

Prezzo: € 22,00

Punteggio     ★

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, cacao, ginepro, cannella, cuoio, liquirizia, sottobosco, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 12 mesi in barriques, 12 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Terrazze 2019  
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 13,00

Punteggio    ★

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di fragola, rosa, melagrana e ciclamino.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

 5 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Zuppe di pesce, Carne bianca arrosto*

# NOIR



PINOT NERO

## Oltrepo Pavese Pinot Nero Noir 2017 Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)

 Pinot Nero

Prezzo: € 32,00

Punteggio  ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di rosa appassita, fragola, mirtillo, cioccolato, tabacco, cuoio, macis, pepe rosa, 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 lampone.

 12 mesi in pièce borgognona.

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



## Ansonica Costa dell'Argentario 2019 La Parrina (Toscana, Italia)

 Ansonica

Prezzo: € 9,90

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di pesca, agrumi, biancospino, camomilla, pera e mentuccia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e susina.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Zuppe di verdure, Pesce saltato*



## Parrina Rosso Muraccio 2016 La Parrina (Toscana, Italia)

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

Prezzo: € 11,90

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, geranio, melagrana, carruba, tabacco e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

 3 anni in botte e barrique.

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

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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### DOC Sicilia: 90 Milioni di Bottiglie Prodotte nel 2020

I buoni risultati del Nero d'Avola e del Grillo consentono al Consorzio di tutela vini DOC Sicilia di chiudere il 2020 con un risultato soddisfacente: sono 90.594.310 le bottiglie prodotte contro le 95.640.634 dell'anno precedente. Un dato che conferma il recupero della quantità di imbottigliato dell'ultimo semestre che, in un panorama mondiale di difficoltà, ha consentito ai vini della Doc Sicilia di subire un calo limitato al 5 per cento della produzione rispetto a quella del 2019.

«Le iniziative prese dal Consorzio per contrastare la crisi economica provocata dalla pandemia» dice il presidente Antonio Rallo, «sono state efficaci. Anche se resta la sofferenza per le drammatiche conseguenze che l'intera umanità sta patendo a causa della Covid-19, il bilancio di quest'anno che si è appena concluso non può che spingere la DOC Sicilia a continuare lungo il percorso intrapreso finora. Le scelte strategiche che ci hanno permesso di arrivare agli straordinari risultati confermano che il CDA è riuscito a tutelare gli interessi della filiera della denominazione. La DOC Sicilia ha potenziato le proprie attività di promozione privilegiando in primo luogo quei paesi dove i consumi sono rimasti stabili come USA, Canada, Germania, e dove sono previsti margini di crescita. Poi ha puntato ad altri mercati, come quello della Cina, dove i segnali sono incoraggianti».

In collaborazione con ICE Pechino, nel 2020 si sono tenute sei masterclass di approfondimento dei vini DOC Sicilia nelle città di Shenyang, Chongqing e Pechino: professionisti cinesi hanno coinvolto più di 300 operatori del settore tra media, import, sommelier e ristoratori. È in calendario una quarta tappa con altre due masterclass che si svolgeranno a Tianjin entro il mese di marzo. Con ICE Pechino sono state anche sviluppate la strategia e le attività di comunicazione digital, con la creazione di un profilo istituzionale sul canale social più importante

in Cina "WeChat", volta a far conoscere i vini di qualità Doc Sicilia interagendo con la nuova generazione dei consumatori cinesi.

«A fronte delle chiusure in momenti differenziati di tanti mercati internazionali, il che ha provocato un crollo notevole dell'export di diverse realtà produttive, i vini della DOC Sicilia sono andati quasi in controtendenza aumentando in alcuni casi le quantità di prodotto esportato» commenta Filippo Paladino, vicepresidente del Consorzio. «Questi dati evidenziano la solidità del settore viticolo siciliano, una filiera chiave per l'economia dell'isola. A seguito di un'azione di monitoraggio e di ascolto dei canali digitali nel mondo, abbiamo avuto la conferma che il vino siciliano desta molta attenzione all'estero».

«I dati produttivi dei vini DOC Sicilia, in un contesto di crisi determinato dalla pandemia, confermano il trend positivo della denominazione» aggiunge Giuseppe Bursi, vicepresidente del Consorzio. «È il segno tangibile del grande impegno e del lavoro portato avanti dalla DOC Sicilia in termini di comunicazione e promozione, che ci fanno ben sperare per il futuro. Il coinvolgimento di un numero sempre maggiore di aziende nel progetto costituirà lo step successivo per veicolare maggiormente nel mondo il brand Sicilia e per garantire un ritorno economico tangibile a tutti i viticoltori siciliani».

### Vinitaly 2021: Ripartenza nel Segno del Business

Un evento per la ripartenza nel segno del business, di respiro internazionale e altamente profilato che chiama a raccolta il mondo del vino, in un'area espositiva sicura di 300mila metri quadrati. È la sintesi progettuale della 54ª edizione di Vinitaly, in programma a Veronafiere dal 20 al 23 giugno 2021, con il prologo della selezione straordinaria per celebrare il decennale di OperaWine, previsto per il 19 giugno.

Un'edizione focalizzata sul rilancio del settore e sulla ripresa delle relazioni commerciali in presenza. «Sarà un Vinitaly unico – commenta il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese – in cui ognuno sarà chiamato a fare la propria parte per richiamare la centralità del vino italiano nel mondo: organizzatori, imprese, istituzioni, media che vorranno parteciparvi lo potranno fare nella consapevolezza dell'importanza di partecipare a un evento live».

Veronafiere, che continua a osservare l'evoluzione degli scenari sui mercati di riferimento attraverso la rete dei propri partner e rappresentanti esteri e in costante contatto con le autorità preposte, ha prolungato le tempistiche per l'adesione alla rassegna fino al 12 aprile e sta sviluppando la propria azione lungo due direttrici.

Vinitaly in partnership con ICE Agenzia sta mettendo in campo ingenti investimenti su un progetto flessibile, modulabile in base agli scenari e in grado di intercettare tutti i cambiamenti sul fronte internazionale che potranno verificarsi nei prossimi 4 mesi. Vinitaly 2021 ha come obiettivo primario una importante azione di incoming di operatori e buyer dai principali paesi target dell'area UE. Focus anche sulla ripresa del mercato interno con il coinvolgimento di buyer e di stakeholder delle filiere strategiche per la vendita e il consumo di vino italiano. Per il CEO di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Vinitaly 2021 resta fortemente focalizzato sul B2B, opportunamente selezionato e invitato. L'Italia e l'Europa sono i mercati di maggior produzione e consumo al mondo. Se le condizioni saranno fa-

vorevoli, siamo già pronti a intervenire anche sulla domanda extra europea, a partire da quella USA. È già iniziata la programmazione con ICE per l'incoming e l'obiettivo è quello di assicurare la presenza di buyer e operatori alla manifestazione. Tutto il mese di marzo sarà dedicato a incontri con le aziende ed allo sviluppo delle relazioni con i mercati».

Servizio gratuito di consulenza e assistenza per la riprogettazione in sicurezza di spazi e aree espositive. In quartiere e tra gli stand la parola d'ordine è e sarà sicurezza, in totale osservanza delle disposizioni previste dal protocollo elaborato da AEFI (Associazione esposizioni e fiere italiane) adottato da tutti i soggetti fieristici e ulteriormente integrato e rafforzato dalla SpA di viale del Lavoro.

Anche il layout di Vinitaly 2021, da quello di manifestazione fino agli stand delle singole aziende, risponderà ai criteri stabiliti dai protocolli *safety care*. È stato attivato per gli espositori, inoltre, un servizio gratuito di consulenza e assistenza con un team di architetti per la progettazione in sicurezza degli spazi e delle aree espositive, anche con modalità innovative.

A questo, si aggiunge un programma per la gestione in sicurezza degli ingressi giornalieri. La sanificazione continua dei padiglioni e delle attrezzature, 400 telecamere di sorveglianza e monitoraggio anti-assembramento collegate a una centrale operativa, un presidio medico diagnostico in tempo reale e dotato di tutti i servizi necessari, garantiscono la presenza fisica nell'area espositiva in sicurezza. Infine, è stato integrato tecnologicamente il sistema di climatizzazione che permette il controllo di temperatura, umidità su tutta l'area espositiva interna, con ricambi d'aria gestiti secondo i migliori standard.

### **Legami di Vite: Importante Contratto di Sviluppo "green" nel Comparto Vitivinicolo**

Nasce "Legami di Vite", importante contratto di sviluppo "green" nel comparto vitivinicolo dell'Emilia-Romagna che prevede interventi per oltre 115 milioni di euro di cui 81 milioni sul versante ambientale.

Il progetto, con il coordinamento di Enoteca Regionale e il supporto tecnico della società Artemis e dello Studio Salami, è stato presentato al Ministero dello Sviluppo Economico per il tramite di Invitalia.

Vi hanno aderito le più importanti realtà regionali cooperative, rappresentative di 12 mila imprese agricole socie, per un totale di 470 mila tonnellate di uva lavorata (il 61% della produzione dell'Emilia-Romagna, dato 2019) e di 3.400.000 ettolitri di vino imbottigliato all'anno. Numeri importanti anche sotto il punto di vista occupazionale, con ben 1.232.000 giornate/lavoro agricolo e con circa 2.800 unità impiegate nelle cantine. Le aziende aderenti al progetto sono: Caviro Extra, Caviro, Agrintesa, Cantina Forlì Predappio, Cantina di Carpi e Sorbara, Terre Cevico, Le Romagnole, Medici Ermete, Cantine Riunite & Civ, Enomondo.

Obiettivo del contratto è lo sviluppo di una filiera sostenibile e circolare, anche con la messa a punto di un protocollo ambientale. Un nuovo modello virtuoso di integrazione e aggregazione per valorizzare al meglio l'immagine del vino regionale, ottenuto con il supporto dalla Regione Emilia-Romagna con gli Assessorati allo Sviluppo economico e green economy e all'Agricoltura e agroalimentare e Art-Er.

«Questo progetto strutturato di filiera internazionale sostenibi-

le – affermano gli assessori regionali Vincenzo Colla (Sviluppo economico) e Alessio Mammi (Agricoltura) – testimonia una maturità d'impresa non scontata per un comparto che dà lavoro a migliaia di persone e vanta prodotti enologici di grande qualità con numeri ed export davvero significativi, oltre a una rete commerciale tra le più evolute nel Paese per l'agroalimentare. Il progetto, che la Regione sostiene e promuove, ha caratteristiche davvero innovative per il contesto nazionale: cooperative e aziende, che di norma competono, hanno avuto l'intelligenza e la lungimiranza imprenditoriale di mettersi insieme e strutturarsi per essere ancora più forti, mantenendo un fortissimo legame con il territorio, gli agricoltori e i produttori, salvaguardando la qualità dei loro prodotti e creando al contempo le condizioni per stare su un mercato sempre più globalizzato. Un progetto davvero capace di raccontare e attuare il modo di fare impresa e creare lavoro del nostro territorio, coerente con una direttrice strategica del Patto per il Lavoro e per il Clima, poiché investe sull'economia circolare in un'idea di riciclo, recupero e riuso della materia prima utilizzata, che è il grappolo d'uva».

«Il totale degli interventi sarà superiore ai 115 milioni di euro, di cui oltre 81 milioni sul versante ambientale (circa il 70% sul totale dell'investimento – spiega il presidente di Enoteca Regionale, Giordano Zinzani – Una cifra straordinaria che dimostra l'impegno e la volontà della filiera vitivinicola dell'Emilia-Romagna di essere protagonista consapevole del futuro, non solo del settore ma, più in generale, di un'economia sempre più circolare e rispettosa dell'ambiente. Una quota importante dell'investimento servirà anche per proiettare le aziende regionali verso un'industria 4.0, digitalizzata e con un alto grado di innovazione tecnologica. Il tutto si tradurrà anche in un aumento occupazionale stimato in circa 70 nuove assunzioni».

Gli interventi che saranno realizzati in Emilia-Romagna saranno molteplici, tra i quali la trasformazione di prodotti agricoli del settore vitivinicolo e loro sottoprodotti (circa 67.000 tonnellate/anno derivanti dai processi di vinificazione) in acido tartarico naturale e biocarburanti avanzati, efficientamento energetico nei processi produttivi, riduzioni dei gas effetto serra, riduzione dell'impatto ambientale dei processi, realizzazione e potenziamento di sistemi di depurazione delle acque reflue in uscita dagli stabilimenti (attualmente 560 mila m3/anno di reflui da attività agroalimentare ceduti in depurazione), miglioramento dei sistemi di confezionamento e di stoccaggio. Oltre ovviamente a un ampliamento della capacità produttiva.

### **I Vini della Maremma Toscana in Tour negli Stati Uniti**

Ventuno aziende del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana "giungono virtualmente" negli Stati Uniti con l'obiettivo di raccontare – agli operatori del settore e alla stampa specializzata – la "giovane" DOC che rappresenta "un'altra Toscana del vino" e che si propone sul mercato con una scelta davvero ampia, come il territorio in cui cresce.

Gli appuntamenti, organizzati in collaborazione con I.E.E.M. (International Event & Exhibition Management), sono in programma – nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti – in diverse città: si parte con Miami il 1° Marzo nell'ambito del "Simply Italian Great Wines", sarà poi la volta di Houston l'8 Marzo, New York il 15 Marzo con gran finale a Chicago il 22

dello stesso mese.

«Nel 2020 l'Italia è tornata a essere il primo fornitore di vino per il mercato degli Stati Uniti, nonostante l'anno sia stato estremamente difficile anche per il nostro settore a causa della pandemia, oltreoceano si è provato a continuare a lavorare con risultati soddisfacenti e gli USA si confermano come destinatari più che promettenti per il vino domestico» spiega Francesco Mazzei produttore e Presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana che aggiunge: «La nostra Maremma Toscana ha scelto gli Stati Uniti per ripartire con la promozione nel 2021 proprio perché vogliamo aumentare la notorietà dei vini prodotti e vogliamo trovare il giusto posizionamento su una piazza così importante». La Toscana è una terra di grandi rossi ben affermati in tutto il mondo ma «vi è ancora spazio sui mercati per i vini della Maremma, con le loro peculiarità legate ad un territorio estremamente variegato dove vitigni autoctoni e varietà internazionali convivono all'insegna della sostenibilità», ne è convinto Mazzei.

La formula degli eventi sarà la stessa in tutte le tappe, una masterclass dedicata a uno dei focus della Denominazione e un banco d'assaggio in cui vi saranno circa 40 etichette: dai vini Bianchi Autoctoni (con il Vermentino che sta vivendo un momento di grande ascesa e con vitigni che destano sempre maggiori curiosità come l'Ansonica), ai Rossi/Rosati sempre Autoctoni (Alicante, Ciliegiolo, Sangiovese), passando per i Rossi e Bianchi Internazionali (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Viognier e Sauvignon Blanc) fino ai Rossi ottenuti da Blend tra vitigni autoctoni (in primis il Sangiovese) e varietà internazionali o tra diversi vitigni internazionali (Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot). Un vero viaggio enologico tra le tante zone della Maremma Toscana: dalle Colline Metallifere alla costa dell'Argentario passando per le zone del Tufo di Pitigliano e Sovana fino alle pendici del Monte Amiata. Una degustazione che ben rispetta le peculiarità di questa Denominazione nata nel 2011.

Le Aziende che proporranno i loro vini e rappresentative di questa "alternativa frontiera" del vino toscano sono: Alberto Motta, Argentaia, Belguardo, Cantina "I Vini di Maremma" S.A.C., Cantina LaSelva, Castelprile - Prelius, Fattoria di Magliano, Fattoria Il Casalone, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Felo, I Cavallini, La Biagiola, Le Sode di Sant'Angelo, Podere San Cristoforo, Poggio Cagnano, Querciabella, Sassotondo, Sequerciani, Tenuta Casteani, Tenuta Montauto, Villa Pinciana.

### **Osservatorio Etna DOC: Aziende Vitivinicole Etnee e l'Offerta Enoturistica**

Conoscere in modo approfondito l'organizzazione delle cantine che operano all'interno del territorio etneo e al contempo fotografare lo stato dell'arte dell'offerta rivolta ai turisti. Con questo obiettivo il Consorzio Tutela dei Vini Etna DOC ha dato vita ad un Osservatorio permanente e avviato una indagine rivolta ai produttori, in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna.

Un'attività di monitoraggio che consentirà di ottenere una puntuale e completa panoramica delle aziende vitivinicole alle pendici del vulcano, grazie alla raccolta di informazioni relative non solo alle loro dimensioni e all'approccio in vigna e cantina, ma anche alle strutture presenti in azienda e che con-

sentono di fornire un'adeguata offerta ai numerosi turisti del vino che ogni anno visitano questo angolo di Sicilia unico al mondo.

«Il desiderio di conoscersi sempre meglio è condiviso dalla stragrande maggioranza dei soci del nostro Consorzio e per questo cerchiamo di introdurre strumenti sempre più efficaci per supportare il loro lavoro di imprenditori nel mondo del vino» spiega Antonio Benanti, Presidente del Consorzio Tutela dei Vini Etna DOC. «Da questa considerazione nasce l'idea di preparare un questionario on-line che raccolga una serie di informazioni utili per capire da una parte le caratteristiche generali delle aziende vitivinicole presenti sul territorio etneo e dall'altra come sono organizzate dal punto di vista dell'offerta di servizi ai turisti del vino».

Il questionario on-line, inviato a tutte le aziende che producono uve o vini Etna DOC, è suddiviso in varie sezioni e sarà possibile compilarlo in forma anonima. «Ci auguriamo di ricevere un numero significativo di risposte, e quindi di dati, per poter poi condurre analisi che siano a disposizione di tutti i produttori - continua il presidente del Consorzio - un vero e proprio Osservatorio, che a cadenza regolare raccoglierà dati e fornirà indicazioni utili per poter migliorare l'organizzazione interna e l'offerta enoturistica. Uno studio che consentirà nel contempo di ragionare su iniziative e attività che possano rappresentare un vero valore aggiunto per la denominazione e per il territorio».

Il progetto, nella sua sezione dedicata all'enoturismo, è stato realizzato in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, da tempo attiva per la valorizzazione dell'attività di accoglienza alle pendici del vulcano. «L'istituzione di un osservatorio permanente nasce in primo luogo dall'esigenza di colmare una lacuna poiché a tutt'oggi non ci sono dati relativi ai flussi che riguardano l'enoturismo sull'Etna» afferma Gina Russo, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna. «In secondo luogo lo consideriamo uno strumento utile ai produttori per capire come migliorare la promozione del nostro territorio, per far crescere il numero di visitatori ed arricchire l'offerta».

### **Giovan Battista Basile è il Nuovo Presidente del Consorzio del Montecucco**

È Giovan Battista Basile il nuovo Presidente del Consorzio Tutela Vini Montecucco. Il cambio al vertice è stato deliberato a seguito del Consiglio di Amministrazione, che dà il benvenuto anche ai nuovi membri Giorgio Patrizi di Tenuta Piani Rossi, Giampiero Pazzaglia di Collemassari, Claudio Vigni di Società Agricola Maciarine e Marco Salustri dell'Azienda Salustri, mentre riconferma Patrizia Chiari di Tenuta L'Impostino, Marco Innocenti di Peteglia, Daniele Rosellini di Agricola Campinovi e Leonardo Sodi di Azienda Agricola Parmoleto.

Vanno invece a formare il nuovo Collegio Sindacale Gionni Guerrieri, alla Presidenza, Stefano Alessandri dell'Azienda Agricola Rigomoro e Silvio Mendini di Podere Montale.

Napoletano "naturalizzato" maremmano, Giovan Battista Basile si trasferisce con la famiglia a Cinigiano (Grosseto) alla fine degli anni 1990, nel cuore del Montecucco e proprio nel momento in cui il territorio muoveva i primissimi passi nel mondo delle Denominazioni. Qui acquisisce un terreno incolto per avviare, da zero, quella che oggi è la sua Azienda Agricola

Biologica. Laureato in legge, non ha mai praticato la professione di avvocato, poiché, proprio dopo gli studi, si è innamorato di questa terra speciale che lui stesso ama definire “selvaggia e ancora tutta da scoprire”, capace di regalare espressioni uniche sia nella proposta enologica sia in quella turistica.

«Sono estremamente lieto della fiducia accordatami dai Consiglieri e raccolgo con entusiasmo la responsabilità di questa Denominazione che porto nel cuore» dichiara il neoletto Presidente Basile e continua «sono soprattutto onorato di raccogliere un'eredità importante lasciata da Claudio Tipa che ringrazio sentitamente per aver creduto e per continuare a credere nella nostra denominazione, per averla fatta crescere, per averci aiutato a portarla nel mondo e, non ultimo, per essere stato dal 2006 un vero e proprio faro per tutti noi produttori. I nostri obiettivi sono molto chiari e in linea con il precedente mandato, ma lavoreremo soprattutto per rafforzare il senso di collegialità e di partecipazione. Il nuovo Consiglio si troverà ad affrontare un momento congiunturale difficilissimo, per il comparto in generale e per la nostra filiera in particolare, che dialoga quasi esclusivamente con il canale ho.re.ca e che è in trepida attesa di una ripartenza, frenata purtroppo dai ritardi della campagna vaccinale. Sarà certamente un mandato che io e il nuovo Consiglio svolgeremo con grande attenzione e cautela, impegnandoci a fidelizzare maggiormente il mercato domestico e il consumatore italiano, soprattutto quello locale – che dovrebbe essere il nostro primo sostenitore – e aumentando l'impegno nelle attività PR tradizionali e digital, ma anche sfruttando momenti di confronto online con i professionisti del settore e i media internazionali, fino a quando non torneremo, si spera presto, al “faccia a faccia” con il pubblico».

Gli asset fondamentali del Consorzio restano senz'altro la sostenibilità, elemento caratterizzante della DOC e DOCG che registra circa il 70% di produzione biologica, l'unicità del Sangiovese – il re della Denominazione, dalla personalità ben distinguibile e di livello e potenziale molto elevati – e, non ultimo, il territorio del Montecucco e il suo marchio collettivo. «Sono questi i punti di forza che ci permetteranno di consolidare il trend positivo registrato negli ultimi anni e di rafforzare ulteriormente la nostra presenza nei mercati mondiali, a partire dall'Italia», conclude il Presidente.



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa di Lacrima Pura 70 Stefano Mancinelli (Marche)

 Vinaccia di Lacrima

Prezzo: € 25,00 - 500ml

Punteggio ◆◆◆◆☆

-  Incolore, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di violetta, rosa, nocciola, mora, prugna, lampone e mirto 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 rosa, mora e prugna.
-  Distillazione in alambicco a vapore.



# Wine Guide Parade

Dicembre 2020

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Verdicchio di Matelica 2019, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	11973
2	Greco di Tufo 2018, Salvatore Molettieri	11822
3	Marche Rosso 2018, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	10815
4	Sannio Fiano 2019, Fontanavecchia	10087
5	Sannio Piediroso 2019, Fontanavecchia	9933
6	Falanghina del Sannio Taburno 2019, Fontanavecchia	9630
7	Falanghina del Sannio Taburno Facetus 2015, Fontanavecchia	9483
8	Verdicchio di Matelica Terramonte 2019, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	9238
9	Vocabolo Rosso 2018, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	8785
10	Verdicchio di Matelica Egos 2019, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	8665
11	Aglianico del Taburno Rosato 2019, Fontanavecchia	8263
12	Costa d'Amalfi Ravello Bianco 2019, Marisa Cuomo	7940
13	Aglianico del Taburno 2015, Fontanavecchia	7843
14	Costa d'Amalfi Furore Rosso 2019, Marisa Cuomo	7739
15	Aglianico del Taburno Riserva Vigna Cataratte 2015, Fontanavecchia	7212