

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 86, Giugno 2010

Internet e Vino: A Bacco Piace la Rete

La comunicazione del vino segue inesorabilmente le mode e le tendenze del tempo. Un tempo, esattamente come per tutti gli altri tipi di informazione, il mezzo più diffuso era la cosiddetta *carta stampata*, poi arrivò la radio, quindi la televisione e infine internet. Nonostante ancora oggi la carta stampata e la televisione siano considerati come mezzi più affidabili e "autorevoli", molti operatori dell'informazione si stanno accorgendo che è proprio internet ad avanzare a grandi passi. Il vino non fa eccezione in questo, nonostante siano ancora molti i produttori e gli operatori del settore - commerciali e non - a considerarlo come un mezzo secondario, una sorta di "figlio di un dio minore". Certamente si tratta di persone che vivono in un mondo antiquato e a cui piace tenere gli occhi ben chiusi, riluttanti al progresso e all'evidenza dei fatti. In realtà l'informazione su internet è vittima anche di altri pregiudizi: per molti è un mezzo di informazione "falsa" e "poco attendibile" - uno strumento inaffidabile dove si possono comunicare solamente informazioni frivole - riconoscendo alla carta stampata e alla televisione il più alto grado di autorevolezza.

Internet è spesso accusato di "ospitare" chiunque, in questo senso è la più impeccabile dimostrazione di democrazia: ognuno ha cittadinanza e libertà di esprimere la propria opinione, dai consumatori agli esperti del settore. Per onestà - va detto - questo si realizza in condizioni tecnologiche permettendo, possibilità che in molti paesi del mondo è ancora negata. Forse a dare fastidio è proprio il fatto che internet non può essere controllato (e misero è colui che tenta di controllare l'espressione delle opinioni altrui con abusi e soprusi) e quindi chiunque può liberamente esprimere il proprio punto di vista. Questa "libertà" è spesso considerata determinante per stabilire chi è un professionista dell'informazione - e quindi attendibile - e chi non lo è. Come se il fatto di scrivere in un mezzo pubblicato su carta stampata oppure apparire in televisione sia di per sé garanzia di attendibilità e autorevolezza. Peccato che i fatti smentiscano palesemente questo privilegio: a chi non è mai capitato di leggere o ascoltare notizie false - o addirittura idiote, prive di ogni logico e reale fondamento - nei giornali e

nelle riviste stampate o in televisione?

Proprio il fatto che internet sia meno controllabile - e chiunque può fare conoscere il proprio pensiero agli altri in pochi secondi - lo rende più affidabile e credibile agli occhi dei "consumatori" e della "gente comune". Certo, in internet si leggono anche tante emerite stupidaggini. Ma le stupidaggini si leggono anche nei giornali e si ascoltano in televisione o alla radio. Questo, quanto meno, dimostra che tutti i mezzi di comunicazione - a prescindere dal modo utilizzato per la sua diffusione - si somigliano, ognuno con i suoi pregi e difetti. Ma è innegabile che internet abbia degli evidenti vantaggi rispetto alla comunicazione *tradizionale*. La sua efficacia nel fare giungere in pochi secondi una notizia e un'opinione in tutto il mondo non ha rivali. Molti sono i casi nei quali notizie - anche importanti - sono state diffuse tempestivamente attraverso internet, contribuendo inoltre ad attivare proficuamente le eventuali misure. Basti pensare a certe catastrofi naturali: il mondo lo ha saputo molto prima che fossero comunicate dai giornali o dalla televisione.

I vantaggi di internet non sono solamente quelli della tempestività nella comunicazione. Attraverso la rete si costituiscono anche delle vere e proprie comunità di persone - che spesso, e per fortuna, diventano anche reali abbattendo l'ipocrita barriera virtuale - che scambiano opinioni, organizzano incontri, cercano di saperne di più. Ci sono molti produttori di vino che hanno compreso da tempo l'importanza di internet per comunicare con i propri clienti: lo usano per promuovere i loro vini, per comunicare la loro attività produttiva e promozionale, per conoscere cosa i consumatori pensano dei loro prodotti. Ad onore del vero, ci sono anche tanti produttori che mostrano una forte resistenza verso questo nuovo mezzo di comunicazione, considerato come poco attendibile e poco serio. Questi produttori, che ritengono ancora sia più credibile e serio vedere qualcosa scritto in un pezzo di carta anziché in un monitor, forse evitano internet proprio per il fatto di non potere controllare l'informazione nel modo che preferiscono. Il problema è che la gente realmente interessata a conoscere qualcosa, quando sente una notizia tende poi a verificarla con i mezzi a propria

Sommario

Internet e Vino: A Bacco Piace la Rete	1
GUSTO DIVINO	
Barbera d'Asti Superiore e Barbera d'Alba a Confronto	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	8

DiWINEtaste OnLine

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

disposizione e internet è certamente uno dei più efficaci.

In questo senso, internet è un po' come la *piazza del paese* di qualche decina di anni fa, dove tutti si riunivano e scambiavano opinioni, socializzavano e si aprivano dibattiti. Certo, la differenza era che nella piazza i rapporti erano veri e sinceri: in internet lo sono un po' meno, tutti forti di una certa forma di anonimato che questo può garantire, o quanto meno, fino a quando i membri decidono volontariamente di rimanere isolati. Rispetto ad altri fenomeni reali trasferiti in internet, nel mondo del vino questo tende a verificarsi meno, poiché le comunità *virtuali* che si costituiscono in rete spesso organizzano anche eventi e manifestazioni dove ci si incontra realmente davanti a un calice di vino. Questo è probabilmente una necessità imposta dal fatto che il vino - come il cibo - non può essere virtualizzato. Il vino, per essere realmente compreso, non va letto o solamente fatto oggetto di pensieri e parole: va degustato. Su questo principio e spirito si basano anche gli eventi organizzati dalla nostra rivista - pubblicata esclusivamente in Internet dal 2002, anno della sua nascita - un modo per fare conoscere realmente ai nostri lettori quello che prima passa in redazione.

La possibilità di interagire e rispondere a chi diffonde una notizia o comunica la propria opinione, impone inoltre una responsabilità su quello che si scrive e sulla sua veridicità: chiunque scriva delle falsità o delle cose non attendibili, è immediatamente sbugiardato dagli altri. E questa è l'espressione della più alta affidabilità di internet, a dispetto di chi ritiene la rete un mezzo poco affidabile o credibile. I detrattori della rete temono la limitata possibilità di controllo di Internet, quindi poco adatto a certi *furbi* che sperano di fare passare notizie inverosimili o addirittura fuorvianti, peggio ancora, per il proprio ignobile interesse. Internet è certamente il futuro dell'informazione: questo lo hanno capito già molti dei blasonati e storici quotidiani internazionali e nazionali che si stanno spostando verso la rete. E c'è anche chi ipotizza di pubblicare esclusivamente in Internet abbandonando la carta stampata, a tutto vantaggio della tutela degli alberi e delle foreste da dove proviene la cellulosa per la fabbricazione della carta. Internet è sempre più un luogo di scambio e di comunicazione, anche per il vino. Speriamo lo capiscano in fretta anche i produttori più scettici e conservatori, a beneficio di sé stessi e dei propri consumatori. A proposito, DiWineTaste è anche su Twitter all'indirizzo <http://www.twitter.com/diwinetaste>. Un nuovo modo per stare in contatto e scambiare opinioni con i nostri lettori.



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 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

GUSTO DIVINO

Barbera d'Asti Superiore e Barbera d'Alba a Confronto

La Barbera è una delle uve più coltivate e diffuse del Piemonte. Asti e Alba le due zone principali dove questo celebre vitigno a bacca rossa esprime le migliori qualità.

La Barbera è una delle tante uve del Piemonte che si stanno facendo notare al grande pubblico per la qualità dei suoi vini. Fra le più diffuse e coltivate in Piemonte, la Barbera ha rappresentato negli anni passati il vino rosso per eccellenza di questa regione, spesso associata a vini di minore pregio, uno di quelli prodotti in grandi quantità senza troppo badare alla qualità. Come poi spesso accade, nella più felice delle tradizioni fiabesche, Cenerentola incontra il principe azzurro e, per magia, diventa principessa. Nel caso della Barbera sarebbe bene parlare di più principi azzurri, poiché si tratta - di fatto - di un successo conseguito grazie alla caparbia e alla serietà di tanti vignaioli piemontesi, in particolare nelle zone di Asti e Alba. Oggi la Barbera è annoverata fra le grandi uve rosse del Piemonte e dell'Italia, guardata con rispetto dagli appassionati di vino, è un vitigno molto versatile, capace di produrre vini "vivaci" - di briosa effervescenza - così come vini austeri di grande struttura.

Barbera d'Asti Superiore

La Barbera d'Asti, unitamente alla Barbera del Monferrato Superiore, rappresenta - dal punto di vista del sistema di qualità italiano - la massima espressione di questo vitigno, poiché i vini prodotti in questa denominazione sono riconosciuti dal 2008 come vini DOCG, Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Il disciplinare di produzione prevede diversi stili e tre sottozone. Va fatta una doverosa distinzione fra lo stile *classico* e il *superiore*, premettendo che questo vino può essere prodotto con almeno l'85% di Barbera e la parte restante eventualmente costituita dalle varietà Freisa, Grignolino e Dolcetto,



La Barbera d'Asti Superiore e la Barbera d'Alba della nostra degustazione comparativa

da sole o congiuntamente. Lo stile classico deve avere un titolo alcolico minimo del 12% e la maturazione deve essere di almeno 4 mesi, procedura che può essere svolta anche in legno. La Barbera d'Asti Superiore prevede invece un titolo alcolico minimo del 12,50% e un periodo di maturazione minimo di 14 mesi, dei quali almeno 6 in botte di rovere o castagno. Il disciplinare di produzione della Barbera d'Asti prevede inoltre la definizione delle tre sottozone Nizza, Tinella e Colli Astiani, da indicare in etichetta. Di queste, la sottozona che attualmente sta riscuotendo maggiore attenzione e notorietà è certamente Nizza.

Nonostante il disciplinare di produzione preveda l'impiego di una parte delle uve Freisa, Grignolino e Dolcetto, sono molti i produttori a preferire l'uso della Barbera in purezza. Questa scelta è prevalentemente dettata dalla volontà dei produttori di valorizzare la Barbera - in particolare nella sottozona Nizza - un'uva che ha delle evidenti qualità tali da produrre grandi vini, come già dimostrato negli ultimi anni. La Barbera d'Asti è attualmente prodotta - in accordo al disciplinare di produzione - in 118 comuni della provincia di Asti e in 51 della provincia di Alessandria. Grazie alla versatilità di quest'uva, i produttori offrono diversi stili e interpretazioni. Troviamo infatti stili più freschi e immediati, completamente vinificati in contenitori inerti, fino a raggiungere stili robusti e austeri, fermentati e maturati in botti o barrique. Difficile dire quale sia il metodo migliore di vinificare la Barbera poiché, grazie alla sua versatilità, si ottengono risultati interessanti sia nella vinificazione in vasche d'acciaio sia in legno. Va comunque detto che le versioni vinificate in barrique riscuotono un maggiore consenso, soprattutto nei mercati esteri, più sensibili al cosiddetto *gusto internazionale*.

Barbera d'Alba

La Barbera è molto diffusa anche nelle Langhe e nel territorio di Alba, zone prevalentemente conosciute per i vini prodotti con l'uva Nebbiolo. Eppure anche nel territorio di Alba si producono vini Barbera di altissima qualità, segno che l'uva si è ben adattata al territorio della regione: non è un caso che la Barbera sia la varietà più diffusa in Piemonte. A differenza della Barbera d'Asti, il disciplinare di produzione della Barbera d'Alba - vino riconosciuto come DOC, Denominazione d'Origine Controllata - prevede l'esclusivo impiego della varietà Barbera. Il disciplinare stabilisce per la Barbera d'Alba un titolo alcolico minimo del 12% e non prevede un periodo minimo di invecchiamento, lasciando quindi al produttore questa scelta. Qualora il titolo alcolico sia di almeno 12,5% e il vino fatto maturare in botte di rovere o castagno per almeno 12 mesi, può assumere la qualifica "superiore". Da notare che molti produttori - pur avendo vini con queste caratteristiche, cioè almeno 12,5% di alcol e maturazione in legno per almeno un anno - non riportano nelle etichette dei loro vini la menzione "superiore".

Va inoltre detto che la quasi totalità della Barbera d'Alba è fatta maturare in botti di legno, sovente la barrique, conferendo quindi maggiore struttura al vino oltre ad arrotondare la tipica acidità e ruvidità del vitigno. Nonostante il disciplinare prenda il nome dalla città di Alba, il vino è in realtà prodotto in un territorio che riguarda 54 comuni in provincia di Cuneo dove al centro si trova appunto Alba. La Barbera è un'uva a maturazio-

ne medio-tardiva che si inserisce perfettamente nel calendario viticolo della Langhe. L'uva arriva infatti a maturazione verso la fine di settembre e gli inizi di ottobre, periodo che precede la raccolta del Nebbiolo e segue quella del Dolcetto. La resa in vigna è definita - secondo il disciplinare di produzione - per un massimo di 100 quintali per ettaro, tuttavia le produzioni di qualità arrivano perfino a dimezzare questo valore. La Barbera è infatti un vitigno che tende a produrre elevate quantità di uva, pertanto è indispensabile un opportuno lavoro in vigna così da limitare la produzione, condizione essenziale per un vino di qualità.

I Vini della Degustazione

La degustazione comparativa di questo mese prenderà in esame due vini con caratteristiche piuttosto simili, ovviamente prodotti in due zone diverse. Entrambi i vini sono infatti prodotti con Barbera in purezza e fatti maturare in barrique per almeno un anno. Anche il titolo alcolico dichiarato è lo stesso in entrambi i casi: 14%. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è la Barbera d'Asti Superiore Alfiera dei Marchesi Alfieri, maturata in barrique per 12 mesi e per almeno 8 in bottiglia. Il secondo vino è la Barbera d'Alba MonBirone di Monchiero Carbone, maturata in barrique per circa 15 mesi e per almeno 9 in bottiglia. Va detto che l'annata attualmente disponibile della Barbera d'Asti Superiore Alfiera dei Marchesi Alfieri è il 2006, annata per la quale non era stata ancora riconosciuta la DOCG, si tratta quindi di un vino DOC. I vini saranno degustati alla temperatura di 18°C, così da valorizzare la rotondità del vino - pur mantenendo il carattere rustico e fresco del vitigno - e serviti in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

La Barbera è un vitigno che possiede una capacità colorante piuttosto elevata. La quantità di sostanze coloranti presenti nella buccia conferiscono infatti al vino colori piuttosto intensi e profondi, così come una trasparenza piuttosto ridotta, talvolta impenetrabile alla luce. Queste qualità dipendono ovviamente dai presupposti viticoli. La Barbera è una varietà che tende a produrre uva in abbondanza, pertanto se non si adottano le opportune misure con lo scopo di abbassare la resa, vale a dire, presupposti di viticoltura di qualità, i vini tendono ad avere un colore meno intenso e più specificamente, una trasparenza maggiore. I vini prodotti con Barbera sono spesso caratterizzati in gioventù da evidenti sfumature rosso porpora, qualità frequenti nei vini fatti maturare in contenitori inerti. La maturazione in legno tende a ossidare le sostanze coloranti del vino, quindi in questi vini, anche in gioventù, le sfumature purpuree sono piuttosto rare. Sia nella Barbera d'Asti Superiore sia nella Barbera d'Alba, il colore che si osserva è rosso rubino intenso e brillante con trasparenza piuttosto ridotta. Con il tempo - seguendo la normale evoluzione dei vini rossi - si osserveranno colori rosso rubino e granato, colori che si osservano anche nella sfumatura.

Il primo vino del quale valuteremo l'aspetto è la Barbera d'Asti Superiore Alfiera dei Marchesi Alfieri. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - un foglio di carta è sufficiente - osserviamo il vino alla base del calice, dove si potrà apprezzare un colore rosso rubino intenso e cupo, oltre

a una trasparenza decisamente ridotta, conferma delle ottime qualità coloranti dell'uva Barbera. Osservando l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, dove il vino assume il minore spessore, si osserverà un colore rosso rubino, segno della gioventù del vino, cioè che ha ancora molto tempo davanti a sé per potere evolvere. Passiamo ora alla valutazione della Barbera d'Alba MonBirone di Monchiero Carbone. Mantenendo sempre il calice in posizione inclinata sulla superficie bianca, osserveremo alla base del calice un colore rosso rubino intenso e cupo, non molto diverso dal vino precedente, con una trasparenza piuttosto ridotta, anche in questo caso a conferma delle buone qualità coloranti dell'uva Barbera. La sfumatura di questo vino conferma quello che è stato già osservato alla base del calice, cioè un colore rosso rubino intenso.

Esame Olfattivo

La Barbera è sempre molto generosa al naso, soprattutto esuberante nei suoi profumi di frutti a bacca rossa e nera, oltre che fiori. La maturazione in legno conferisce - come prevedibile - complessità al vino arricchendolo di aromi terziari. Legno a parte, la Barbera è un'esplosione di frutta, in particolare di ciliegia, prugna e mora, oltre a lampone e mirtillo, mentre la sensazione floreale più tipica è quella di violetta. Come già detto, la maturazione in legno - che nella Barbera è rappresentata sia dalla botte grande sia dalla più moderna e piccola barrique, arricchisce il vino di sentori speziati e complessi - come vaniglia, cacao, cioccolato, tabacco, cannella e talvolta pepe nero, oltre a piacevoli sensazioni balsamiche, spesso riconoscibili nel mentolo. Con il tempo e lo sviluppo della maturazione, anche in bottiglia, nei vini prodotti con l'uva Barbera le sensazioni di frutta si trasformano in analoghi aromi di confetture. Anche le qualità aromatiche più complesse continuano la loro evoluzione, sviluppando spesso aromi di cuoio e catrame.

Cominciamo la valutazione degli aromi dalla Barbera d'Asti Superiore Alfiera dei Marchesi Alfieri. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione, procedura che consentirà l'apprezzamento dei cosiddetti aromi di apertura, costituiti dalle sostanze odorose più leggere e che necessitano di quantità minori di ossigeno per volatilizzare. Dal calice si percepiscono aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, prugna e violetta: tre qualità tipiche nell'apertura della Barbera. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo del vino con mirtillo, mora, lampone, cannella, cioccolato, vaniglia - chiaro segno del passaggio in barrique - tabacco, pepe rosa e una piacevole sensazione balsamica di mentolo. Passiamo ora alla Barbera d'Alba MonBirone di Monchiero Carbone. Gli aromi di apertura si esprimono con ciliegia, prugna e mora, oltre a un piacevole e intenso aroma di violetta. Dopo avere roteato il calice, il vino completa il suo profilo olfattivo con mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella, pepe nero oltre alla piacevole sensazione balsamica del mentolo.

Esame Gustativo

La Barbera è un'uva che produce vini spesso considerati *rustici*. Questa caratteristica è principalmente dovuta alla spiccata acidità del vitigno, tale da rendere i vini piuttosto spigolosi.

Non molto ricca di astringenza, la Barbera è spesso maturata in contenitori di legno - botte o barrique - così da conferire tannini "morbidi" tali da equilibrare la decisa acidità del vitigno. La pratica della maturazione in legno è molto più frequente nella Barbera d'Alba che nella Barbera d'Asti, zona nella quale talvolta si ricorre all'uso di contenitori inerti, generalmente vasche d'acciaio. Il contenuto in zuccheri della Barbera è molto buono, qualità che si traduce poi nei vini con una quantità di alcol piuttosto sostenuta. Non è infatti infrequente trovare vini prodotti con Barbera che superano un volume alcolico del 14%. La qualità principale che si coglie nella Barbera è chiaramente l'acidità, caratteristica che sposta l'equilibrio verso la "durezza". Per questo motivo sia l'alcol sia la maturazione in legno contribuiscono al buon raggiungimento dell'equilibrio, rendendo appunto il vino più morbido.

Iniziamo l'esame gustativo della nostra degustazione comparativa dalla Barbera d'Asti Superiore Alfiera dei Marchesi Alfieri. L'attacco di questa Barbera è caratterizzato dall'astringenza prodotta dai tannini del legno, alla quale si associa la spiccata freschezza prodotta dall'acidità. Queste sensazioni sono comunque equilibrate dall'effetto morbido e *bruciante* dell'alcol, unitamente alla rotondità conferita dalla maturazione in barrique. Si noti anche la notevole struttura del vino: decisamente un corpo pieno e robusto. Passiamo ora alla valutazione gustativa della Barbera d'Alba MonBirone di Monchiero Carbone. L'attacco di questa seconda Barbera non è molto diverso dalla precedente: anche in questo caso si percepisce l'astringenza dei tannini alla quale si unisce la tipica freschezza del vitigno. Queste qualità sono quindi equilibrate sia dall'effetto dell'alcol, sia dalla morbidezza conferita dalla maturazione in barrique, più accentuata rispetto al vino precedente. Anche in questa Barbera si percepisce un corpo decisamente pieno e robusto. Le fasi finali della degustazione rivelano in entrambi i vini una persistenza molto lunga, lasciando in bocca lunghi, piacevoli e puliti sapori di ciliegia, prugna e mora, così come una piacevolissima sensazione di freschezza: la caratteristica più tipica dei vini prodotti con Barbera.



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



Chianti Classico Riserva 2006
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Questo Chianti Classico Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di ribes, mirtillo, lampone, mora, vaniglia, cioccolato e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Questo Chianti Classico Riserva matura per almeno 2 anni in botte.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi*



Ser Gioveto 2005
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (80%), Cabernet Sauvignon, Merlot (20%)

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Ser Gioveto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, cuoio, macis, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Ser Gioveto matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Teresa Manara Negroamaro 2007
Cantele (Puglia, Italia)

Uvaggio: Negroamaro

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Teresa Manara Negroamaro si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Teresa Manara Negroamaro matura per 12 mesi in barrique.

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



Amativo 2007
Cantele (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo (60%), Negroamaro (40%)

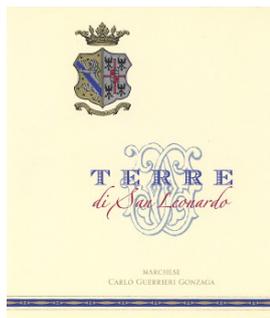
Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Amativo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi

intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Amativo matura per 10 mesi in barrique.

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



Terre di San Leonardo 2005
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Uvaggio: n.d.

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Terre di San Leonardo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco abbastanza tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Una parte di Terre di San Leonardo matura per 18 mesi in botte e l'altra per 6 mesi in barrique. Il vino affina per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata, Carne alla griglia



Castel del Monte Bombino Bianco Piano Mangieri
2008

Terranostra (Puglia, Italia)

Uvaggio: Bombino Bianco

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆★

Castel del Monte Bombino Bianco Piano Mangieri si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti

e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di agrumi, pera e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela, susina e pera. Castel del Monte Bombino Bianco Piano Mangieri matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di verdure, Latticini, Risotto con verdure, Crostacei saltati



Castel del Monte Rosso Nero di Troia Piano
Mangieri 2008
Terranostra (Puglia, Italia)

Uvaggio: Nero di Troia

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆★

Castel del Monte Rosso Nero di Troia Piano Mangieri si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, tabacco, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Castel del Monte Rosso Nero di Troia Piano Mangieri matura in vasche d'acciaio.

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



Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco
2007
Tedeschi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella (10%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Valpolicella Classico Ripasso Capitel San Rocco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti,

gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cacao, vaniglia, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Valpolicella Classico Ripasso Capitel San Rocco matura per circa 2 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella Classico 2006 Tedeschi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta, Negrara, Dindarella, Rossignola (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, tabacco, vaniglia, cacao, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Amarone della Valpolicella Classico matura in botte per 3 anni a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Stufati e Brasati di carne, Carne arrosto, 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.

Terza Edizione della Vespaiolona: Notte Bianca di Breganze

Conto alla rovescia per il tradizionale appuntamento con la "Vespaiolona", la notte più lunga, allegra e gustosa di Breganze. La data da segnare in agenda, quest'anno, è venerdì 18 giugno. Per tutta la serata, dalle 20 all'una, si andrà alla scoperta delle aziende vitivinicole breganzesi, là dove nascono i vini che hanno reso famoso nella storia questo fazzoletto di terra della Pedemontana vicentina, ai piedi dell'Altopiano di Asiago. Un bus navetta, in partenza dal centro del paese, accompagnerà i visitatori in un tour enogastronomico a tappe, che coinvolgerà gran parte delle cantine socie del Consorzio di Tutela dei Vini DOC Breganze e della Strada del Torcolato. In ciascuna di esse si potranno degustare le eccellenze enologiche della Denominazione, in abbinamento a prodotti tipici del territorio, assistendo ad un ricco programma di musica, spettacoli ed intrattenimento. Ogni azienda accoglierà infatti il pubblico con una sorpresa diversa, dalla musica alla danza, per un appuntamento che si confermerà all'insegna del divertimento e del "tirar tardi". E in questa occasione, fare le "ore piccole" non sarà nemmeno un problema, visto che non bisognerà guidare!

Il Costo di partecipazione è di € 10,00 comprensivo di trasporto autobus, bicchiere e quattro degustazioni di vino. Per informazioni e prenotazioni contattare la segreteria dell'Associazione Strada del Torcolato e dei vini di Breganze allo 0445/300595.

A Barolo il Vino Incontra l'Arte per Raccontare il Territorio

Per inaugurare la nuova cantina, Terre da Vino ha organizzato un incontro tra vino e fotografia per raccontare il territorio delle Langhe attraverso gli sguardi di chi vi affonda le proprie radici. La sensibilità all'arte da parte di Terre da Vino parte da molto lontano, ovvero dalla scelta di affidare la progettazione della cantina all'architetto Gianni Arnaudo di Cuneo, che ha realizzato una spettacolare opera, dall'architettura moderna.

Già maestosa, la cantina si è recentemente arricchita di nuovi spazi e aprirà le sue porte ai visitatori domenica 13 giugno alle ore 17.30 proprio in occasione dell'inaugurazione della mostra fotografica "Ritratti" di Bruno Murialdo, fotoreporter del quotidiano La Stampa, i cui reportage hanno trovato spazio anche su importanti riviste nazionali e internazionali, tra queste Epoca, Famiglia Cristiana, Linea d'Ombra e Oggi. Le sue

fotografie, che hanno raccontato l'America Latina, l'America Centrale, la Russia e dei paesi dell'Est, racconteranno in questa mostra intitolata "Ritratti" le sfumature e le espressioni dei volti della sua terra, le Langhe, trasformati in arte.

Bruno Murialdo è un artista a 360°: ha realizzato diversi sceneggiati televisivi tra i quali "La Paga del Sabato" di Beppe Fenoglio, si è cimentato in racconti fotografici dedicati alla letteratura e sono numerosi i libri fotografici pubblicati a sua firma. La mostra proseguirà fino al 30 settembre con il seguente orario: Dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00. Tutti i giorni.

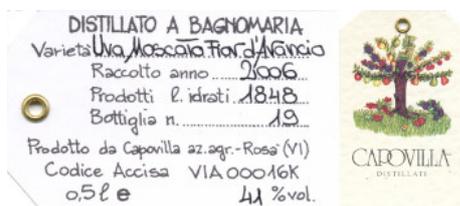


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Distillato di Uva Moscato Fior d'Arancio 2006 Capovilla (Veneto, Italia)

Materia prima: Uva Moscato Giallo

Prezzo: € 45,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo distillato d'uva di presenta incolore, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di uva, banana, pera, mela, nocciola, fiore d'arancio e pesca, con pungenza dell'alcol impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, molto equilibrata. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di agrumi e uva. Questa grappa è prodotto con doppia distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 41°.



Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
3	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
4	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
5	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
6	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
7	↗	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
8	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
9	↗	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
10	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
11	↗	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
12	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
13	↘	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
14	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
15	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)

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