

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 142, Estate 2015

Di Certi Ristoratori Che Si Credono Furbi

Milano, quartiere Isola, una sera insolitamente afosa per essere l'inizio di giugno. A pochi metri, attraversando una via, si trova Piazzale Carlo Archinto, lì dove nacque il grande Luigi Veronelli - la sua famiglia aveva una casa proprio in quella piazza - e qui trascorse la prima parte della sua vita. Il quartiere Isola è probabilmente fra i più caratteristici della capitale meneghina, dove, forse, si può trovare ancora oggi una certa identità milanese, di quello che rimane di una Milano che non c'è più e che, oggi, ha preferito barattare con una frivola e freneticamente vuota apparenza. Il quartiere Isola, nelle sue diritte vie, è ricco di ristoranti e locali dove trascorrere piacevoli momenti, placidamente seduti a un tavolo: l'offerta è tale da accontentare praticamente tutti. Proprio quella serata afosa di giugno sembra offrire l'occasione adatta per andare a conoscere un ristorante di questo quartiere, segnato da tempo nella lista dei luoghi da "provare".

Il ristorante offre anche la possibilità di cenare all'aperto, in un gazebo installato nella via adiacente. Peccato essere arrivati tardi: ci si deve accontentare di cenare nella sala interna, in un tavolo vicino a una finestra che si affaccia sulla stessa strada, confidando possa regalare un po' di sollievo al caldo afoso. Il tavolo è seguito da un cameriere che, da quel che si può intuire, ricopre anche il ruolo di maître di sala e sommelier, all'apparenza gentile e premuroso, due qualità che sono sempre gradite e apprezzate. Tutto sembra andare bene - nel limite di quello che il locale è capace di potere offrire - di certo non mi aspetto l'esperienza culinaria e gastronomica più significativa della mia vita. Anzi, direi proprio molto meno, viste le apparenze, mi aspetto un servizio e una qualità da ristorazione media. In fin dei conti, l'arredamento e l'allestimento del coperto, l'organizzazione del servizio e dell'accoglienza, non mi fanno immaginare qualcosa di diverso. E va bene così.

Come sempre, mi concentro sulla carta dei vini poiché, spesso, ordino le pietanze in funzione del vino che ho piacere di bere. Non è una mia regola fissa, ma ammetto che è quello che faccio più spesso, dipendentemente dal ristorante e da quello che offrono nel menu e nella carta dei vini. In una sera

afosa come quella, immagino il sollievo di un buon calice di vino bianco e mi pare l'occasione giusta per un Fiano di Avelino. La carta, in verità, ne propone solamente uno, quindi non ho alternative. Si tratta di un vino solitamente venduto in enoteca a un prezzo medio di dieci euro, qui viene servito al tavolo per venticinque. Un ricarico decisamente elevato per un vino che il ristoratore acquista per circa cinque euro: è evidente che si tratta della solita abitudine di certi "ristoratori" convinti che il vino sia principalmente speculazione e alto profitto. È pur vero che, sapendo quanto costa all'origine - conosco personalmente il produttore - a quanto si vende in enoteca, resta nella mia discrezione ordinarlo oppure no. Il prezzo è chiaramente riportato nella carta, tuttavia senza indicare l'annata, cosa che considero sempre un grave difetto.

Ammetto questi margini e ricarichi mi fanno sempre pensare al solito "ristoratore furbetto", a quelli che pensano che i clienti siano in genere *poco accorti* e si possono imbrogliare e ingannare a loro piacimento. Per questi "ristoratori intelligenti", il vino rappresenta un prodotto dal quale ottenere margini elevati, per poi magari lamentarsi delle scarse vendite e delle enormi giacenze in cantina. Non capiscono proprio che un vino venduto a prezzi onesti gli consente di vendere anche due bottiglie allo stesso tavolo e, stappando la seconda bottiglia, si vendono anche altre pietanze. Il vino che ho ordinato arriva al tavolo, servito da questo "maître", il quale, dopo averlo stappato, si gira di spalle e annusa il tappo. Con un sorriso, prende la bottiglia e versa per il preliminare assaggio. Annuso il vino e - ahimè - sa inequivocabilmente di tappo. Può succedere, ci mancherebbe, anche se mi chiedo cos'abbia annusato il "maître" quando si è voltato di pallo.

«Perdoni, ma sa di tappo», gli dico. «Dice?», lui di rimando. «Dico!», insisto. Il "maître" prende il tappo dalla sua tasca, ancora avvitato nel verme del cavatappi, e lo rimuove con le *nude mani*. Non l'avrebbe fatta comunque franca: quando ordino un vino al ristorante, pretendo che il tappo sia sempre lasciato al mio tavolo, pertanto glielo avrei chiesto in ogni caso. Dalle sue mani, mi passa velocemente il tappo sotto il naso, convinto che, così facendo, sarebbe stato piuttosto improbabile sentire alcun odore. «Guardi» - gli dico - «è fin troppo eviden-

Sommario

| | |
|--|----|
| Di Certi Ristoratori Che Si Credono Furbi | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Contrasti di Passito di Pantelleria e Cinque Terre Sciacchetrà | 2 |
| I Vini del Mese | 4 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 8 |
| NON SOLO VINO | |
| Aquavitae | 9 |
| Wine Parade | 10 |

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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

te che il tappo è contaminato da TCA». Chissà se sa cos'è, penso. «Sicuramente è l'odore della barrique», mi dice trionfante. «Be'» - gli rispondo - «sarebbe piuttosto bizzarro, visto che questo vino è fatto in vasca d'acciaio. Non crede?». Noto nel suo viso un'espressione sorpresa e seccata, poi mi dice che avrebbe cambiato la bottiglia, e ci mancherebbe. Aggiunge, in modo supponente e saccate, che è un esperto e che - oltre a lavorare in quel ristorante - è un distributore di vini, due cose che, personalmente, considero come aggravanti.

Porta via la bottiglia e il calice e, poco dopo, torna con un'altra. Stesso cerimoniale, stappa, si gira e annusa il tappo. Si ripete la stessa scena: svita il tappo dal cavatappi con le nude mani e me lo passa velocemente sotto il naso. «Scusi, permette?», gli dico prendendogli il tappo dalle mani con il mio tovagliolo. Questa volta il tappo non ha difetti, il "maitre" serve il vino e mi illudo che la cosa sia finita lì. La cucina non è niente di particolare, senza nulla di eccelso da segnalare, come tante se ne trovano. La sorpresa arriva con il conto. Il vino è riportato una sola volta - 25 euro - tuttavia una portata, ordinata una sola volta e dal prezzo di 10, è riportata due volte. In altre parole, la bottiglia che aveva il difetto di tappo e che il ristorante ha pagato circa 5 euro, è stata fatta pagare con una portata aggiuntiva e che costa il doppio. Non solo intendeva recuperare il costo della bottiglia difettosa, ma pretendeva pure di guadagnarci qualche euro. Caro *ristoratore furbetto* e caro *maitre esperto* e venditore di vini, oltre ad avere fatto una misera e ignobile figura, di certo nel vostro locale non metterò mai più piede e, state certi, di pessima pubblicità ve ne farò tanta. E tanta ve ne ho già fatta. Chi la fa, l'aspetti: anch'io - a modo mio - a volte faccio il "furbetto".

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 142, Estate 2015

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2015 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

Contrasti di Passito di Pantelleria e Cinque Terre Sciacchetra

Un confronto che tocca due aree geografiche d'Italia molto distanti fra loro, due vini diversi a partire dalle uve con le quali si producono

I vini dolci, quelli prodotti con uve appassite, insieme ai fortificati, appartengono allo stile meno consumato dai consumatori moderni. Un tempo considerati alla stregua di farmaci per la cura e la riabilitazione dei malati, i vini dolci erano spesso presenti nelle tavole delle classi nobili e più agiate, soprattutto per dimostrare la propria agiatezza economica. Vini da sempre costosi - unicamente quelli di qualità e realmente prodotti con uve appassite - hanno costruito la gloria di certe zone viticole del mondo, una fama che, in molti casi, resiste ancora oggi. Basta citare due esempi su tutti - Sauternes e Tokaji - per suscitare nell'immaginario di molti appassionati di vino l'idea di un nettare eccelso, entrambi emblemi di elevata e storica qualità. Va detto, per onore di verità, che gran parte del fascino di questi vini è dato anche dagli effetti della *Botrytis Cinerea* - nota come *muffa nobile* - capace di impreziosire e arricchire questi vini.

Il declino di questi vini prestigiosi è dovuto anche al cambiamento del gusto e delle mode dei nostri tempi, che vedono nei vini secchi il principale modello enologico di riferimento. I vini dolci da uve appassite e, ancor più, quelli prodotti con uve attaccate dalla muffa nobile, rappresentano un esercizio enologico piuttosto impegnativo. Non da ultimo, anche di tipo economico, poiché la resa che si ottiene dalle uve appassite è decisamente inferiore rispetto a quelle impiegate per la produzione dei vini da tavola. In termini generali, l'appassimento delle uve determina una perdita di acqua - e quindi di mosto - che può superare anche il 40% del peso, pertanto una resa in vino decisamente inferiore. A dispetto della tendenza dei consumi moderni, i vini dolci da uve appassite rappresentano un esercizio sensoriale fra i più complessi ed entusiasmanti per qualunque degustatore. La complessità che raggiungono questi vini è infatti quanto di più impegnativo si possa trovare nel proprio calice.

La Sicilia è terra di grandi vini dolci da uve appassite. In questa isola si producono infatti alcuni dei più famosi vini dolci d'Italia, come i celebri Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari e Moscato di Siracusa. La Sicilia sembra essere particolarmente vocata alla produzione di questo stile di vini, non solo per la generosa presenza del sole, ma anche per la varietà di uve adatte ai vini dolci. Protagonista dei vini dolci siciliani è certamente il Moscato di Alessandria - conosciuto nell'isola come *Zibibbo* - il quale, oltre ad essere utilizzato nel Passito di Pantelleria, è presente in diversi vini dolci IGT della regione. Originario dell'Egitto, il Moscato di Alessandria è stato introdotto in Sicilia dai Fenici e da sempre utilizzato per la produzione di vini dolci. La vocazione alla produzione dei vini dolci del Moscato di Alessandria è confermata anche dal termine con il quale in Sicilia si chiama quest'uva.

Il termine *Zibibbo* deriva infatti dall'arabo *zabib*, dal significato di "uva passita", a conferma dell'uso che da sempre si fa di questa varietà, ovvero la si fa appassire e consumata come frutta secca oppure vinificata. La terra di elezione del Moscato

di Alessandria è certamente la suggestiva isola di Pantelleria, luogo dove nasce il celebre passito, autentica eccellenza dell'enologia siciliana e italiana. Qui i vigneti, coltivati ad alberello, assumono un carattere suggestivo e particolare, disposti nei tipici terrazzamenti, una tecnica introdotta dagli arabi nell'isola. Una pratica viticolturale così unica e particolare, tanto da valere il riconoscimento della coltivazione ad alberello di Pantelleria patrimonio dell'umanità e conferito dall'UNESCO. Da questi preziosi vigneti si raccoglie l'uva Zibibbo e, dopo avere provveduto a opportuno appassimento al sole, si pigia e si ricava un mosto dolcissimo e denso, con il quale si produce il Passito di Pantelleria.

Ben più distante da Pantelleria, dove si pratica una viticoltura non meno suggestiva, è la zona delle Cinque Terre, in provincia di La Spezia. Per la specifica bellezza del paesaggio e come l'uomo è riuscito trarre vantaggio dalla natura di questi luoghi, le Cinque Terre sono state dichiarate patrimonio dell'umanità e protetto dall'UNESCO. In queste terre si producono vini bianchi da uve Bosco, Albarola e Vermentino, compreso il celebre Sciacchetra, fra i più ricercati e rari vini dolci da uve appassite d'Italia. I vigneti sono coltivati in terrazzamenti scoscesi - pezzi di terra strappati alla natura - e le viti sono mantenute basse, una pratica tipica delle zone caratterizzate da forte vento. La viticoltura e la vendemmia sono svolte in condizioni piuttosto estreme, tanto da richiedere, in certi casi, l'uso di particolari carrelli che si muovono su cremagliere collocate lungo le ripide e scoscese pareti che degradano verso il mare.

In queste terre, strappate al rigore della natura e adattate alla coltivazione della vite, si ricavano i preziosi grappoli che, dopo opportuno appassimento, danno vita al ricercato e pregiato Cinque Terre Sciacchetra. La produzione di questo vino è decisamente esigua, considerando inoltre che le uve coltivate nelle Cinque Terre si impiegano anche per i vini bianchi secchi. Dal colore dorato scuro, spesso ambrato intenso, lo Sciacchetra è vino dolce di rara eleganza e complessità. Questa caratteristica è dovuta anche al tempo minimo di maturazione stabilito dal disciplinare, il quale impone un periodo di circa un anno, esattamente fino al primo novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Lo Sciacchetra è vino raro e, forse, dovuto anche al minore interesse dei nostri tempi verso i vini dolci, non gode della fama di altri vini appartenenti alla stessa categoria. Questo pregiato vino ligure si colloca comunque fra le più alte e prestigiose eccellenze dell'enologia italiana e del mondo.

I vini che sceglieremo per la nostra degustazione dovranno appartenere alla stessa annata e non avere comunque più di due anni. Si deve ricordare, innanzitutto, che lo Sciacchetra è prodotto dall'unione di tre uve - Bosco, Albarola e Vermentino - mentre il Passito di Pantelleria ne prevede solamente una: lo Zibibbo. Inoltre, va detto che, contrariamente al Moscato di Alessandria, le tre varietà usate per lo Sciacchetra non sono di tipo aromatico. Si deve notare che nella produzione dello Sciacchetra si tende a favorire una maggiore percentuale della varietà Bosco a causa dello spessore della buccia, caratteristica che limita il rischio di rotture degli acini. Un fattore fondamentale poiché consente di usare acini integri, contrariamente a quanto accade quando si usano varietà a buccia sottile. I vini saranno versati in due appositi calici e degustati alla temperatura di 15 °C, così da assicurare il giusto sviluppo delle qualità organolettiche senza favorire l'eccessiva percezione della dolcezza.



Il colore del Cinque Terre Sciacchetra osservato inclinando il calice

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto dall'analisi dell'aspetto. I vini dolci prodotti con uve appassite si presentano speciali e nobili già alla valutazione del colore. In questi vini le tonalità si fanno scure e scintillanti, assumendo anche eleganti colori dorati e perfino ambra. I vini della nostra degustazione non fanno eccezione a questa caratteristica. Il Passito di Pantelleria si presenta infatti al calice con un colore giallo dorato intenso e cupo, tendente all'ambra, con evidenti sfumature di giallo dorato. L'aspetto del Cinque Terre Sciacchetra è, in termini generali, più cupo, mostrando un evidente colore giallo ambra intenso e scuro. La sfumatura, osservata inclinando il calice e valutando il vino all'estremità verso l'apertura, mostra tonalità dello stesso colore. I due vini mostrano una buona trasparenza, non esattamente elevata, ma che consente, in ogni caso, la visione dell'oggetto posto dietro il calice.

L'esame del profilo olfattivo rappresenta certamente la parte più entusiasmante e straordinaria della degustazione sensoriale dei vini dolci da uve appassite. Aromi densi, complessi, spesso complicati, i vini dolci da uve appassite - quando prodotti con criteri di qualità - offrono al degustatore uno dei massimi esercizi formativi e didattici che si possano incontrare. Lontani dai tipici profumi dei vini da tavola - anche questi certamente entusiasmanti - la valutazione del profilo olfattivo dei vini dolci da uve appassite richiede maggiore concentrazione e attenzione. La ricchezza di questi vini è conferita sia dall'impiego di uve appassite - un processo che, di fatto, concentra il succo all'interno dell'acino - sia dal tempo e dalla maturazione. Questi vini, oltre a riuscire a maturare per molti anni, divenendo - nel contempo - più complessi, sono solitamente posti in commercio dopo diversi mesi, perfino anni, dalla vendemmia.

Procediamo con l'analisi olfattiva dei due vini. Manteniamo i due calici in posizione verticale e senza rotarli, procedendo con la preliminare olfazione dei due vini. Si annusi il calice del Passito di Pantelleria e, subito dopo, quello del Cinque Terre Sciacchetra: la differenza aromatica dei due vini è evidente. Il Moscato di Alessandria - o Zibibbo - offre al naso una carica aromatica molto simile al succo dell'uva, mentre nello Sciacchetra questa caratteristica sembra assente, pur tuttavia rilevando un netto profumo di uva passa. Entrambi i vini presentano al naso un carattere complesso nei quali si ricono-

scono aromi di frutta secca, fra questi, fico secco, dattero e uva passa. Nel Passito di Pantelleria si riconosce la mandorla, mentre nel Cinque Terre Sciacchetrà la noce, condividendo aromi di canditi, miele e scorza d'agrume. Il Passito di Pantelleria offre talvolta al naso profumi di litchi, lavanda ed erbe aromatiche, fra queste la salvia e il timo. Presenti in entrambi i vini decisi profumi di confetture di frutti a polpa bianca e gialla, in particolare albicocca e pesca.

Al gusto il Passito di Pantelleria e il Cinque Terre Sciacchetrà sembrano avere più punti in comune anziché contrasti. L'attacco dei due vini, com'è ovvio ci si aspetti, è caratterizzato da una spiccata dolcezza. Il mosto utilizzato per la produzione di questi vini è, in conseguenza dell'appassimento delle uve, molto concentrato e denso, pertanto in bocca si percepirà una struttura densa e piena. A questo si aggiunge anche una piacevole morbidezza, per certi aspetti inevitabile, una caratteristica che aumenta la piacevolezza di questi vini. Anche l'alcol, presente in quantità significative in entrambi i vini, contribuisce ad aumentare la dolcezza e la morbidezza, nonostante svolga una certa azione di equilibrio attraverso la sensazione bruciante e pseudo-calorica. L'elemento fondamentale di questi vini per raggiungere l'equilibrio è rappresentato dall'acidità, fattore che segna la divisione fra vino dolce piacevole ed elegante e vino stucchevole. In entrambi i vini si nota infatti una spiccata acidità: non solo piacevole ma anche essenziale all'equilibrio.

Un'altra caratteristica entusiasmante dei vini dolci prodotti con uve appassite è certamente il finale, costituito dalle sensazioni che il vino lascia in bocca dopo la deglutizione. La persistenza del Passito di Pantelleria e del Cinque Terre Sciacchetrà è molto buona, vini che - in questo senso - non deludono con durate piuttosto lunghe. Entrambi lasciano in bocca una sensazione di equilibrio, nel quale si continua a percepire la dolcezza e la morbidezza che si oppone alla piacevole acidità. La differenza in questi vini si esprime nei sapori che si percepiscono in bocca. Il Passito di Pantelleria si fa apprezzare per il caratteristico sapore di uva e albicocca secca, mentre nel Cinque Terre Sciacchetrà si percepisce maggiormente uva secca, fico secco e miele, in entrambi i casi, un finale decisamente elegante. Due grandi vini, figli di due suggestive terre nelle quali la viticoltura rappresenta - per certi aspetti - una sfida fra uomo e natura, capace di dare vita a nettari divini, generosi di alte e nobili emozioni.

◆ ◆ ◆

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



Tredici M 2014 Colline di Sopra (Toscana, Italia)

🍷 Moscato Bianco

Prezzo: € 9,50

Punteggio ◆◆◆★

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e litchi seguite da aromi di mela, pera, limone, fiori d'arancio e salvia.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e litchi.

📅 6 mesi in vasche d'acciaio.

🍴 *Pasta e risotto con crostacei, Crostacei alla griglia, Stufati di pesce, Formaggio*



Larà 2012
Colline di Sopra (Toscana, Italia)

Merlot, Syrah

Prezzo: € 8,50

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

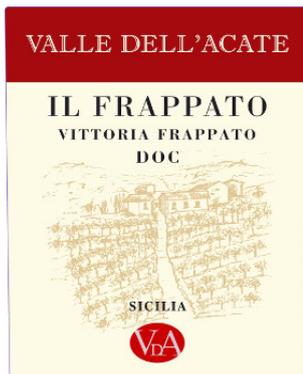
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora e carruba.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

8 mesi in vasche d'acciaio.

Paste ripiene, Carne arrosto, Carne alla Griglia, Stufati di carne



Vittoria Frappato 2014
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Frappato

Prezzo: € 10,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, mora e lampone seguite da aromi di fragola, violetta, prugna, ciclamino e mirtillo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, mora e lampone.

6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Affettati, Pasta con carne, Carne saltata, Zuppe di pesce



Tané 2010
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola, Syrah

Prezzo: € 25,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna secca, confettura di more e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarene, carruba, vaniglia, cioccolato, tabacco, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di more e confettura di amarene.

12 mesi in barrique, 14 mesi in bottiglia.

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



Erubesco 2013
Villanoviana (Toscana, Italia)

Merlot (70%), Cabernet Franc (30%)

Prezzo: € 11,50

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

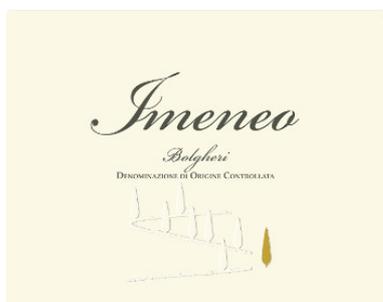
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone e carruba.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

6 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in bottiglia.

Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne



Bolgheri Rosso Imeneo 2010
Villanoviana (Toscana, Italia)

Merlot (60%), Cabernet Franc (40%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, iris ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

10 mesi in barrique.

Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Amarone della Valpolicella 2011
Tedeschi (Veneto, Italia)

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

Prezzo: € 31,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

3 anni in botte, 6 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Stufati e Brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2009
Tedeschi (Veneto, Italia)

Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina (10%)

Prezzo: € 56,50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, poco trasparente.

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

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena.

4 anni in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Soave Danieli 2014
Fattori (Veneto, Italia)

Garganega

Prezzo: € 6,50

Punteggio

Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Soave Motto Piane 2013
Fattori (Veneto, Italia)

Garganega

Prezzo: € 10,60

Punteggio

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di pera, ginestra, pesca, nespola, biancospino, ananas, mandorla, miele, salvia e accenni di vaniglia.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e nespola.

Prodotto con Garganega appassita per 40 giorni, maturazione in vasche d'acciaio e botte.

Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto

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.

Albeisa: il CDA riconferma il Presidente

Riconfermato il vertice dell'associazione Albeisa, fondata nel 1973 per promuovere e valorizzare i vini dell'albese attraverso l'omonima e caratteristica bottiglia. Giovedì 12 giugno il consiglio di amministrazione ha riaffidato il mandato per i prossimi tre anni ad Alberto Cordero di Montezemolo, dell'Azienda Agricola Monfalletto che a 34 anni prosegue quindi nella guida della più rinomata realtà dedicata alla promozione dei produttori di Langhe e Roero. Albeisa è conosciuta in tutto il mondo anche per essere l'organizzatrice dell'evento Nebbiolo Prima, anteprima mondiale di questi tre grandi vini, definito "wine summit italiano per eccellenza". L'associazione ha quindi deciso di continuare a puntare sui giovani ma anche su nuovi volti e sulle "quote rosa" nel cda, a conferma di come il gioco di squadra sia un punto fondamentale nella politica di Albeisa.

«Sono chiaramente felice di potere ricoprire questa carica importante per altri tre anni - ha commentato soddisfatto Alberto Cordero di Montezemolo - Sono stati riconfermati i componenti del consiglio di amministrazione e ne sono stati accolti di nuovi, tutte donne». L'incremento della produzione è uno degli obiettivi principali per i prossimi tre anni: «Nel complesso - prosegue - i soci di Albeisa sono molto soddisfatti di come sta procedendo la nostra attività: solamente nel 2014 sono state prodotte e commercializzate 16 milioni delle nostre bottiglie speciali ma abbiamo pianificato di continuare ad aumentare questi numeri già nel corso del 2015».

Una soddisfazione che emerge anche dall'ultima edizione di Nebbiolo Prima, evento clou organizzato dall'associazione: «Crediamo molto in questa anteprima internazionale, diventata punto di riferimento sia in Italia sia a livello globale - continua il presidente - Quest'anno abbiamo ospitato cento giornalisti provenienti da trentacinque Paesi e, di pari passo, aumenta la partecipazione dei produttori. Questa crescente adesione permette quindi alla stampa di settore di avere una visione sempre più globale del territorio, trasmettendo i nostri valori e quelli dei nostri vini a migliaia di appassionati e consumatori in tutto il mondo».

La riconferma di un presidente giovane ribadisce anche dinamismo e apertura verso l'estero, da sempre capisaldi della filosofia di Albeisa. Australia, Austria, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Corea, Danimarca, Germania, Giappone, India, Norvegia, Repubblica Ceca, Spagna, Stati Uniti, Svezia e Svizzera, sono solamente alcuni dei Paesi in cui le etichette dei produttori soci di Albeisa hanno ormai consolidato il proprio nome.

Il Tempo, Monsieur e Plaza Uomo i vincitori del Premio Ferrari

"Il coppolone" apparso sulla prima pagina de Il Tempo, storico quotidiano di Roma, il 3 dicembre 2014, ha vinto l'ottava edizione del premio Ferrari "Titolo dell'Anno". Questa la motivazione con la quale la giuria, composta da grandi personalità della cultura e del giornalismo, gli ha attribuito la vittoria: "È un titolo che, con il supporto di una grafica di notevole impatto, è già passato alla storia. Perché l'unica parola, coppolone, che evoca il cupolone, simbolo di Roma, e l'immagine, una coppola per l'appunto, rendono immediatamente l'idea di uno scandalo tra i più devastanti nell'ultima cronaca italiana e i cui effetti sono tutt'altro che conclusi".

Incoronato, per "La Copertina dell'Anno", Monsieur, il mensile edito da Swan Group, ora rinominato Arbiter, che nel maggio 2014 ha proposto un'articolata riflessione sul presente e il futuro della cucina italiana. Questa la motivazione: "La copertina spicca per la raffinatezza e la cura del dettaglio della rielaborazione grafica: Massimo Bottura, come un personaggio di Arcimboldo, è reinterpretato con i prodotti tradizionali della sua terra, perché la cucina per rinnovarsi deve tornare al passato. Lo strillo, "Dietro la maschera del food", propone una chiave di lettura originale per salvare l'intelligenza del cibo". Sia a Il Tempo sia a Monsieur, quali vincitori del Titolo e della Copertina dell'Anno, premio che è chiamato a riconoscere la fantasia, la creatività e il lavoro di squadra nei giornali italiani, andranno 1.000 bottiglie di Ferrari Brut. Così come al magazine svedese Plaza Uomo, che si è aggiudicato il Premio Ferrari "Arte di Vivere Italiana - Articolo dell'Anno", dedicato alla stampa straniera che abbia valorizzato il bello, il buono e il ben fatto del nostro paese.

La proclamazione è avvenuta giovedì 18 giugno all'interno di Expo Milano 2015, nel corso di una serata condotta dalla direttrice di RaiNews24 Monica Maggioni, che ha visto un interessante dibattito sull'arte di vivere italiana e sulla percezione del nostro paese nel mondo. La serata si è conclusa con un dinner party al Ferrari Spazio Bollicine, il ristorante winebar all'interno del Padiglione Eataly, che si affaccia con una bella terrazza sul Decumano.

In vista della prossima edizione, è possibile segnalare titoli e copertine, nonché articoli rappresentativi dell'Arte di Vivere Italiana apparsi sulla stampa estera, sul sito Ferrari nella sezione dedicata al Premio <http://www.ferraritrento.it/premioferrari>

Successo per la Lectio Magistralis del Prof. Hofmann all'Università di Verona

L'azienda Tedeschi, con i suoi vini, è stata protagonista di un interessante studio di chimica svolto dal Prof. Thomas Hofmann, che è stato presentato venerdì 19 giugno alle ore 15:30 nell'Aula T2 del Polo Zanotto dell'Università di Verona. Lo studio ha svelato quali sono le molecole che colpiscono i nostri sensi quando si beve un vino e quali sono le differenze tra un'analisi olfattiva e un'analisi gustativa.

La lectio magistralis del Prof. Thomas Hofmann, Direttore del dipartimento Food Chemistry and Molecular Sensory Science della Technische Universität di Monaco, dal titolo "Nature's chemical signatures of smell and taste. From molecules to wine

perception” si è svolta durante l’incontro “Ricerca e Innovazione delle Università del Veneto nel comparto vitivinicolo”, organizzato da Veneto Innovazione in collaborazione con le università venete.

Degustare un vino è una profonda, intensa esperienza sensoriale olfattiva e gustativa. Il Professore ha spiegato nel suo seminario come è possibile scomporre nelle sue componenti chimiche le impronte del profumo, dell’odore e del gusto di un vino. Identificare le molecole chimiche che colpiscono i nostri sensi e li impressionano per sempre è la frontiera scientifica e psicologica dell’analisi sensoriale del vino. I determinanti molecolari della percezione autentica del gusto dei vini rossi sono stati identificati mediante l’approccio SENSOMICS e validati da esperimenti scientifici sul gusto.

Innovativo l’aspetto della ricerca che mette in luce proprio l’azione svolta dalle molecole del gusto; sino ad ora infatti le ricerche si erano concentrate sulla componente volatile, numericamente più ridotta nei profumi chiave rispetto alla sostanze che caratterizzano l’esperienza gustativa.

Impressionante è stato riscontrare che, pur nel loro numero elevato, è sufficiente e necessario identificare 28 odoranti chiave e 35 gusti principali per la ricostruzione autentica del vino Amarone. La ricerca evidenzia come il cervello codifica l’esperienza sensoriale e percettiva unica tramite una sintesi di input chimicosensoriali combinati, piuttosto che attraverso singole molecole.

Curiosamente i singoli codici chimicosensoriali di alcuni vini rossi e campioni di vino bianco sono risultati essere compresi in uno stesso cluster, o gruppo di tastants chiave, tuttavia ciascuno in una concentrazione diversa a seconda dei vini. Ciò significa che è la concentrazione piuttosto che la struttura chimica di singoli profumi/sapori, che innesca la percezione del sapore del vino - ed è il potenziale sapore genetico delle uve, la tradizionale abilità e maestria del vinificatore, combinate con una nuova scientifica conoscenza, che contribuirà a guidare ancora meglio le pratiche di produzione del vino, definendo meglio le caratteristiche uniche del brand che determinano le preferenze sensoriali di vini come l’Amarone.

Se negli ultimi 30 anni l’analisi olfattiva è stata oggetto di numerosi studi, la ricerca di Hofmann è innovativa dunque perché prende in considerazione anche altri aspetti, in particolare quelli che vanno a determinare il gusto. Questo metodo di ricerca è l’unico riconosciuto valido per l’identificazione di sostanze sensoriali coinvolte nel gusto dei vini e degli alimenti. Le prime pubblicazioni scientifiche del Prof. Hofmann in merito all’analisi delle molecole non volatili sensometaboliche risalgono al 2008 e per iniziare il suo studio il Professore selezionò proprio una serie di bottiglie di vino Amarone, tra cui scelse proprio una bottiglia di Amarone della Valpolicella Classico 1997 Tedeschi, grazie alle sue caratteristiche di qualità e piacevolezza.

Non è notizia di tutti i giorni avere un vino della Valpolicella al centro di una ricerca scientifica internazionale che coniuga innovazione e tradizione. Tedeschi è fiera di aver dato il proprio contributo a questa interessante ricerca. Un successo rimarchevole, grazie anche agli sforzi fatti dall’azienda nel saper identificare e interpretare le diversità e le sfumature all’interno del terroir della Valpolicella.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Brunello Oro dei Carati Nannoni (Toscana, Italia)

 Vinaccia di Brunello di Montalcino

Prezzo: € 32,00 - 700ml

Punteggio ◆◆◆◆

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna, amarena, nocciola, lampone, viola appassita e miele con pungenza dell’alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell’alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza e dolcezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola.
-  Distillazione in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore.



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 | ↔ | Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino |
| 2 | ↗ | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli |
| 3 | ↘ | Adarmando 2011, Tabarrini |
| 4 | ↗ | Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi |
| 5 | ↘ | Montiano 2011, Falesco |
| 6 | ↗ | Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni |
| 7 | ↘ | I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina |
| 8 | ↘ | Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti |
| 9 | ↗ | Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006, Ferrari |
| 10 | ↘ | Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai |
| 11 | ↗ | Camartina 2011, Querciabella |
| 12 | ↘ | Pelago 2009, Umani Ronchi |
| 13 | ↗ | Trento Extra Brut Perlé Nero 2007, Ferrari |
| 14 | ↘ | Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo |
| 15 | ↘ | Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi |

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