

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

[www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)

Anno XVII - Numero 178, Novembre 2018

## Ognuno Beve il Vino che Merita

Nel mio percorso di formazione consapevole nel mondo del vino, iniziato oltre venti anni fa, uno dei tanti fattori che hanno determinato la mia conoscenza – o ignoranza, secondo i punti di vista – è stata la lettura di innumerevoli libri, non da meno, l'aver degustato migliaia di vini dei quali ho perso oramai il conto. La lettura è, infatti, uno dei piaceri che mi accompagna dal momento in cui, da bambino, ho imparato a leggere: un'esigenza intima che mi ha portato a leggere avidamente libro dopo libro. E non ho mai smesso di farlo. Dei tanti libri che ho letto dedicati al vino all'inizio del mio percorso di formazione – inclusi quelli di enologia, viticoltura, degustazione sensoriale e chimica enologica – rimasi estremamente colpito da quelli di Émile Peynaud. Personaggio di enorme impatto e competenza, indiscusso padre dell'enologia moderna, il celeberrimo e magnifico enologo francese ha infatti scritto opere di sicuro riferimento per chiunque si interessi seriamente al vino e non solo a livello professionale.

C'è un pensiero di Émile Peynaud, ovviamente uno dei tanti, che mi ha colpito profondamente nel momento esatto in cui lo lessi e che ancora oggi è ben impresso nella mia mente: «Siete voi (consumatori) che in un certo senso fate la qualità. Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita». A molti può sembrare una considerazione eccessiva e perfino discriminatoria, per altri – compreso il sottoscritto – rappresenta un pensiero di profonda cultura che esprime innegabilmente una verità consolidata e “un dato di fatto”. Si deve inoltre comprendere il periodo nel quale questo fondamentale pensiero fu espresso da Émile Peynaud. Facile oggi trovare vini esenti da difetti grossolani – tuttavia è inquietante constatare ai giorni nostri quanto questa “moda” sia ancora tristemente attuale – cosa che invece era decisamente più frequente negli anni 1980. Se valutiamo, quindi, il celebre pensiero di Émile Peynaud con la situazione enologica degli anni passati, rivela non solo la condizione di quel tempo, ma anche un'immutabile verità.

Conservo nella mia memoria, come inestimabile insegnamento, il pessimo ricordo di quei vini così sgraziati e con difetti imbarazzanti quanto grossolani, che ancora oggi, quando me li ritrovo nel calice – con meno frequenza rispetto a quei tempi, ma comunque non infrequente – mi tornano in mente quelle parole di Émile Peynaud. La qualità, in fin dei conti, la fanno i consumatori: se certi produttori continuano a fare vini con palesi difetti – e magari li trovano perfino buoni, migliori degli altri oltre che perfetti – significa evidentemente che li vendono e hanno clienti capaci di apprezzarli. Una banale legge imprenditoriale e di mercato: se un prodotto si vende, indipendentemente dalla sua reale qualità, significa che ci sono consumatori disposti ad acquistare e apprezzare quella qualità. Eppure, a questi vini, non riesco proprio a riconoscere alcuna eleganza o qualità: mi sembrano piuttosto un insulto al territorio dal quale nascono e alle loro uve, ancor peggio quando sono *pomposamente* proposti come la vera espressione di quelle terre.

Non c'è alcuna eleganza in un difetto, non c'è eleganza nemmeno in chi, con malcelata buona fede, cerca di convincere gli altri sostenendo che è proprio quella sgraziata caratteristica a fare la qualità di quel vino e del territorio. Non si tratta di sostenere l'utopistica ricerca della perfezione – che, ammesso sia possibile creare o trovare, sarebbe perfino noiosa – tuttavia è evidente che, in certi casi, la mancanza di eleganza nei vini è quantomeno un abuso dell'intelligenza altrui, o quanto meno, di alcuni. A volte mi chiedo come sia possibile che, ancora oggi, nonostante l'enorme progresso che la ricerca e la tecnologia hanno fatto in campo enologico e viticulturale, con informazioni e pratiche note e oramai accessibili a tutti, si producano vini con difetti così palesi, così privi di qualsivoglia eleganza. Non sto certamente tessendo le lodi alla sofisticazione enologica – che molti definiscono superficialmente e impropriamente “chimica” – piuttosto a certe pratiche di buon senso, comprese quelle igieniche, spesso semplici e banali, che, quando sono correttamente applicate, permettono di evitare errori grossolani e difetti imbarazzanti.

Il gusto e l'eleganza sono caratteristiche intimamente sog-

### Sommario

Ognuno Beve il Vino che Merita . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Lambrusco di Sorbara e Vernaccia Nera . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Guide Parade . . . . .	9

### 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

gettive ed è fin troppo evidente che non sono definibili in termini oggettivi o assoluti. Esattamente come il concetto di bellezza, si tratta di elementi la quale definizione è fortemente condizionata da fattori culturali, sociali e tradizionali, non da ultimo, soggettivi. Si possono quindi definire in termini, per così dire, “statistici”, cioè rilevare la definizione più frequente e accettata in un determinato contesto. Quindi, parlare di eleganza riferita al vino – ne sono consapevole – è un atto quanto meno complicato e decisamente opinabile, una sorta di arroganza intellettuale che potrebbe risultare fastidiosa per alcuni oppure completamente condivisibile per altri. Quindi, per quello che mi riguarda, un vino privo di quella qualità che associo all’eleganza, mi risulta difficile apprezzarlo e, molto spesso, è perfino motivo di irritazione. In fin dei conti, come sono solito dire, se devo bere un vino cattivo o comunque con difetti, preferisco di gran lunga un ottimo bicchiere d’acqua.

I vini privi di eleganza, ancor peggio, quelli con difetti grossolani, mi danno sempre l’impressione di una superficialità e incapacità del produttore, magari anche in buona fede. Ognuno, certamente, ha i propri riferimenti e concetti di qualità ed eleganza, rispettabili seppure non condivisibili, tuttavia mi risulta difficile considerare un difetto come l’inconfutabile segno di qualità, genuinità e bontà. Si apprezzano certamente e indiscutibilmente l’impegno e la passione profusi per la realizzazione di un vino: il rispetto per il lavoro degli altri non si mette mai in discussione. In passato, trovarsi nei calici dei vini con difetti era piuttosto frequente e, innegabilmente, si sono fatti enormi progressi tecnologici ed enologici tanto da limitare la loro presenza in nome di una comprovata e oggettiva qualità condivisa.

Oggi mi pare, da questo punto di vista, si stia tornando indietro, a quel passato di vini pieni di difetti, con l’aggravante di ostentarli con fiero orgoglio come espressione unica e assoluta di autenticità enologica. Forse l’abbondanza di vini di qualità ed enologicamente privi di difetti ha provocato una sorta di regressione del gusto e dei consumi, tanto da tornare convintamente indietro verso quel vino così carente di qualsivoglia eleganza. Una sorta di *ritorno alle origini*, che non significa necessariamente il miglioramento delle cose – del vino, nel nostro caso – ma forse solo la mancata conoscenza del passato oppure il sintomo di *memoria corta*, sia per non avere vissuto quel periodo, sia per questioni di opportunità. Io resto sempre convinto che, in definitiva, Émile Peynaud aveva ragione: ognuno beve il vino che merita.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Lambrusco di Sorbara e Vernaccia Nera

Gli spumanti prodotti con uve rosse rappresentano decisamente la minoranza nel panorama delle bollicine, tuttavia anche gli spumanti rossi riservano piacevoli sorprese

Gli spumanti rappresentano una categoria particolare fra tutti gli stili di vino e costituiscono un esercizio enologico non sempre di facile esecuzione. Aggiungere le *bollicine* a un vino è un’operazione che potrebbe essere semplice – risultato che si può ottenere anche con la facile e grossolana carbonazione – tuttavia raggiungere l’eleganza e l’equilibrio è vera arte che richiede una competenza tecnica e tecnologica come in nessun altro stile di vino. Per quanto concerne le “affascinanti bollicine”, va inoltre detto che esistono diversi metodi per ottenerle e ognuno di questi produce risultati di finezza e qualità distinte. Tralasciando la grossolana carbonazione – che si usa, in verità, per certi vini frizzanti – i metodi principali adottati per la produzione di spumanti di qualità sono il *metodo Martinotti* o *Charmat*, e il cosiddetto *metodo Classico* che prevede la rifermentazione e permanenza in bottiglia per molti mesi e, in alcuni casi, per diversi anni.

Nel panorama degli spumanti, quelli prodotti con uve rosse rappresentano decisamente la minoranza. La ragione è spesso riconducibile alle tipiche qualità organolettiche delle uve rosse, in particolare alla presenza di sostanze polifenoliche. I cosiddetti *tannini*, infatti, renderebbero gli spumanti decisamente squilibrati poiché la sinergica azione di anidride carbonica e acidità esalterebbero questa caratteristica rendendo il vino poco gradevole. Per questo motivo, e in termini generali, quando le uve rosse sono impiegate per la produzione di spumanti, si preferisce vinificarle “in bianco”, cioè separando le bucce subito dopo la pigiatura. Questo non significa, ovviamente, che non sia possibile fare spumanti con un vino rosso, tuttavia si rende fondamentale l’oculata scelta sia delle uve sia della loro vinificazione. Il Lambrusco è certamente il caso più significativo della produzione di spumanti rossi, non l’unico, ovviamente, e che mettiamo a confronto questo mese con un’altra varietà tipicamente usata per i vini con le bollicine: la Vernaccia Nera.

### Lambrusco di Sorbara

Il Lambrusco di Sorbara, dal quale prende il nome l’omonima e celeberrima Denominazione d’Origine Controllata in provincia di Modena, è probabilmente la varietà più famosa appartenente alla cosiddetta famiglia dei *lambruschi*. Va detto, infatti, che, in questo senso, il Lambrusco di Sorbara è solamente uno dei tanti membri di questa famiglia, il quale uso enologico è prevalentemente destinato ai vini frizzanti e spumanti, sia secchi sia *amabili*. Il Lambrusco di Sorbara produce un fiore che si considera ermafrodita seppure fisiologicamente “femminile”. Questa caratteristica necessita pertanto la presenza di una varietà capace di svolgere il ruolo di impollinatore così da consentire alla vite la generazione gli acini. Per questo

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 178, Novembre 2018

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 © 2018 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 ❖

motivo, nei vigneti di Lambrusco di Sorbara sono generalmente presenti viti di Lambrusco Salamino che svolgono appunto questo importante ruolo, condizione che determina anche la composizione dei vini del territorio di Sorbara. Il Lambrusco di Sorbara DOC, infatti, prevede un minimo del 60% dell'omonima varietà e il restante di Lambrusco Salamino.

Le uve appartenenti alla famiglia dei Lambruschi sono note da tempi immemori. Anticamente classificate genericamente come *vitis labrusca*, molti sono stati gli autori del passato che hanno raccontato sia l'uva sia i vini che queste producono, fra questi Plinio il Vecchio, Varrone e Catone. Per quanto riguarda, in particolare, il Lambrusco di Sorbara, si hanno notizie certe a partire dal 1800, confermando, già a quei tempi, la sua diffusione nei territori di Modena e Reggio Emilia, zone nelle quali questa varietà è ancora oggi ampiamente diffusa. La tipica destinazione enologica di questa uva è pressoché riservata alla produzione di vini frizzanti e spumanti, quest'ultimi prodotti sia con la tecnica della fermentazione in autoclave – cioè il metodo Martinotti o Charmat – e non mancano ottimi esempi di rifermentazione in bottiglia, soprattutto in tempi recenti. Questa tecnica conferisce al Lambrusco di Sorbara un'interpretazione enologica di interessante qualità, contrapponendosi alla moderna e consueta produzione in autoclave negli stili secco e amabile.

## Vernaccia Nera

La Vernaccia Nera è da sempre associata alla viticoltura delle Marche e, in particolare, alla Vernaccia di Serrapetrona, in provincia di Macerata, zona a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, principalmente celebre per gli spumanti prodotti con questa uva. Oltre alle Marche, la Vernaccia Nera è presente – seppure in quantità decisamente marginali – in alcune aree orientali dell'Umbria, in particolare a Cannara e con la quale si produce l'omonima Vernaccia e localmente conosciuta con il nome di Cornetta. I vini più significativi e celebri da Vernaccia Nera sono chiaramente e indubbiamente prodotti nelle Marche a Serrapetrona negli stili spumante – decisamente il più celebre e riconosciuto – e fermo. Il nome Vernaccia, esattamente come per le altre uve che si identificano con questo termine, deriva probabilmente dal latino *vernaculum*, a significare qualcosa “del luogo”. Teoria che pare essere confermata anche da quanto scritto da Columella nel suo *De Re Rustica*, il quale si riferisce a queste uve come *vitis vernacula*, cioè “vite di casa”, inteso come “del luogo”.

La Vernaccia di Serrapetrona è certamente il vino più celebre prodotto con la Vernaccia Nera. Questo vino delle Marche si produce in un territorio piuttosto ristretto – nel comune di Serrapetrona e in parte in quelli di Belforte del Chienti e di San Severino Marche, in provincia di Macerata – con una tecnica molto particolare e in quantità decisamente limitate. Si deve infatti notare che la produzione di questo vino è il risultato di tre fermentazioni distinte e si ottiene da “due vini”: uno prodotto con le uve appena vendemmiate, l'altro con uve appassite. Il mosto ottenuto dalle uve appassite è quindi fermentato insieme al primo vino e, al termine di questa fase, si procede con un'ulteriore fermentazione, generalmente in autoclave, ottenendo infine uno spumante. La Vernaccia di Serrapetrona è prodotta negli stili secco e dolce, consentendo quindi

un'interessante versatilità nell'abbinamento con il cibo.

## La Degustazione

I vini che sceglieremo per la nostra degustazione per contrasto sono prodotti con le varietà protagoniste di questo mese: Lambrusco di Sorbara e Vernaccia Nera, in entrambi i casi in forma di spumante. Per quanto concerne la prima uva, si sceglierà un Lambrusco di Sorbara Secco, prodotto per fermentazione in autoclave, cioè con il metodo Martinotti. Il vino che rappresenta la Vernaccia Nera è la Vernaccia di Serrapetrona Spumante, anche in questo caso nello stile secco e prodotto dalla fermentazione in autoclave. Per entrambi i vini si farà attenzione alla composizione delle uve poiché i rispettivi disciplinari di produzione consentono l'impiego di altre varietà, pertanto ci assicureremo che i due vini siano prodotti con le rispettive uve in purezza. I vini della degustazione per contrasto di questo mese appartengono entrambi all'ultima vendemmia e sono serviti nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 16 °C.

Possiamo iniziare la nostra degustazione per contrasto dalla valutazione dell'aspetto dei due vini, iniziando dal Lambrusco di Sorbara. Osserviamo dall'alto il vino così da apprezzare la spuma e l'evoluzione delle bollicine: la dimensione è di media grandezza, la spuma ha buona persistenza e forma la corona in tempi relativamente brevi. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo il colore: si rileva rosso rubino chiaro con evidente tonalità porpora, di moderata trasparenza. Valutiamo ora la sfumatura osservando il vino alla sua estremità verso l'apertura del calice: si nota un colore rosa ciliegia, anche in questo caso, con richiami al porpora. Passiamo alla valutazione della Vernaccia di Serrapetrona, iniziando dall'esame della spuma: anche in questo caso l'evoluzione è abbondante e tende a dissolversi in fretta lasciando una vistosa corona. Si nota, anche in questo caso, una grana di bollicine di media dimensione. Il colore è rosso rubino cupo con una trasparenza ridotta, decisamente contrapposto all'aspetto del Lambrusco di Sorbara. La sfumatura del colore conferma il rosso rubino con evidenti tonalità porpora.

Lambrusco di Sorbara e Vernaccia Nera producono vini con profili olfattivi molto diversi, in entrambi i casi con netti e in-



Il colore del Lambrusco di Sorbara

tensi richiami a sensazioni di frutta. Il Lambrusco di Sorbara è orientato maggiormente a profumi che ricordano la frutta a buccia e polpa rossa, mentre la Vernaccia Nera associa prevalentemente il suo profilo olfattivo verso frutti a buccia e polpa nera. In entrambi i vini non mancano i richiami al mondo dei fiori. Nel Lambrusco di Sorbara si apprezzano generalmente aromi di ciliegia, lampone, fragola e prugna, sovente accompagnati da pesca e mela. Per quanto riguarda i riconoscimenti riconducibili a fiori, nel Lambrusco di Sorbara si riconoscono ciclamino, rosa e violetta. Il profilo della Vernaccia Nera si differenzia da quello dell'uva emiliana in modo sostanziale. Nei vini prodotti con la varietà marchigiana si riconoscono infatti aromi di mora, prugna, amarena, mirtillo, ai quali possono aggiungersi anche quelli di lampone e fragola. Per quanto riguarda i riconoscimenti dei fiori, nella Vernaccia Nera spicca maggiormente la violetta.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dal Lambrusco di Sorbara. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè gli aromi iniziali che si percepiscono dal calice. Il Lambrusco di Sorbara apre con aromi di ciliegia, fragola e lampone, con una piacevole sensazione di freschezza. Roteiamo ora il calice così da favorire l'ossigenazione del vino – compreso il rilascio di anidride carbonica – operazione che consentirà lo sviluppo degli altri aromi. Il profilo olfattivo del Lambrusco di Sorbara si completa con aromi di mirtillo, susina e pesca ai quali si uniscono i riconoscimenti floreali di ciclamino, rosa e violetta. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo della Vernaccia di Serrapetrona, prodotto con la Vernaccia Nera. L'apertura di questo vino è caratterizzata da aromi di mora, amarena e mirtillo, molto intensi e netti. Roteiamo ora il calice: il vino si completa con aromi di prugna, lampone, fragola e rosa.

Le differenze organolettiche di Lambrusco di Sorbara e Vernaccia Nera diventano ancor più distanti nei rispettivi profili gustativi. Come per le fasi precedenti, iniziamo l'analisi del gusto dal Lambrusco di Sorbara. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che si producono in bocca. L'effervescenza, come ci si può facilmente aspettare, rappresenta la percezione dominante, prontamente seguita da una piacevole acidità con un apporto alcolico moderato. In bocca percepiamo i sapori di ciliegia, fragola e lampone, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura della Vernaccia di Serrapetrona e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca si presenta con la prevedibile effervescenza, tuttavia, rispetto al Lambrusco di Sorbara, in questo vino la freschezza è bilanciata da una maggiore morbidezza e – a differenza del vino precedente – la percezione di struttura è decisamente superiore. In bocca percepiamo intensi sapori di mora, amarena e mirtillo, confermando, anche in questo caso, la buona corrispondenza con il naso.

Concludiamo la nostra 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, uno dei primari fattori che determinano la qualità. Il finale del Lambrusco di Sorbara lascia in bocca piacevoli sapori di ciliegia, lampone e fragola, unitamente alla buona sensazione di acidità, con apprezzabile per-

sistenza. La percezione della struttura è moderata così come l'apporto dell'alcol. Valutiamo ora il finale della Vernaccia di Serrapetrona, prodotta con Vernaccia Nera. Il vino marchigiano lascia in bocca piacevoli e intensi sapori di mora, amarena e mirtillo, caratterizzato da morbidezza e freschezza in equilibrio, buona persistenza gusto-olfattiva. La sensazione di struttura è decisamente maggiore rispetto al Lambrusco di Sorbara, confermando le differenze dei due vini.

## 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



### Soave Motto Piane 2016 Fattori (Veneto, Italia)

🌸 Garganega

Prezzo: € 11,80

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela cotogna, nespola e pesca.

🗄️ Prodotto con Garganega appassita per 30 giorni, maturazione in vasche d'acciaio e botte.

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



**Amarone della Valpolicella Col de la Bastia 2014**  
Fattori (Veneto, Italia)

Corvina (65%), Corvinone (15%), Rondinella (10%),  
Altre Uve (10%)

Prezzo: € 31,50

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

24 mesi in botte.

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



**Barbera d'Alba Ribota 2016**  
Fratelli Savigliano (Piemonte, Italia)

Barbera

Prezzo: € 9,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

12 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**Diano d'Alba Sori del Sot Vigneto Autin Gross 2017**  
Fratelli Savigliano (Piemonte, Italia)

Dolcetto

Prezzo: € 7,50

Punteggio ☆

Rosso rubino scuro e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora.

3 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene con funghi, Carne saltata, Carne alla griglia, Stufati di carne*



**Zagra 2017**  
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

 Grillo

Prezzo: € 11,00

Punteggio 

 Giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 4 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce, Pesce fritto, Paste ripiene con verdure, Zuppe di verdure*



**Vittoria Frappato 2017**  
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

 Frappato

Prezzo: € 13,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

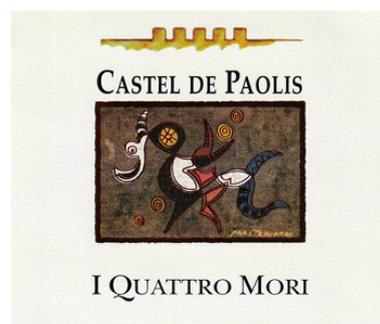
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, fragola e lampone seguite da aromi di rosa, mirtillo, prugna, violetta, mora e pepe nero.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone.

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

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



**I Quattro Mori 2013**  
Castel De Paolis (Lazio, Italia)

 Syrah (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (20%), Petit Verdot (10%)

Prezzo: € 27,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

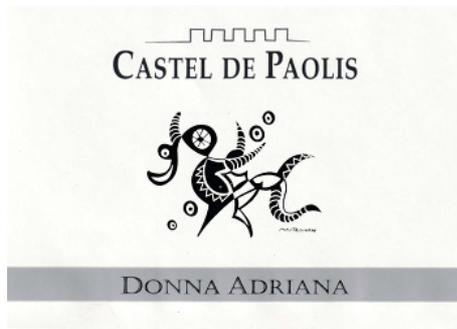
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, peonia, cioccolato, tabacco, cannella, cuoio, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

 Maturazione in barrique.

 *Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Donna Adriana 2016**  
Castel De Paolis (Lazio, Italia)

 Viognier (80%), Malvasia del Lazio (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, ananas e cedro seguite da aromi di pera, papaia, acacia, litchi, nespola, miele d'acacia, susina, ginestra, biancospino e minerale.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, ananas e papaia.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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

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).

### Vinality Accelera sulle Rotte Internazionali

Un wine2wine (26-27 novembre) rinnovato nella forma e nella sostanza; un nuovo premio, il Vinality Trade Award, che celebra i campioni internazionali della distribuzione nel mercato horeca; le tappe in Cina – con il ministro Centinaio – Canada e Russia. È l'eno-programma targato Veronafiere da qui a

fine anno, presentato a Milano nel corso di un pranzo con 40 produttori di vino. «Vinality e i suoi asset di sistema vogliono essere sempre più riferimento per la filiera – ha detto il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese – e il nuovo premio che sarà assegnato nel corso di wine2wine riflette il senso dell'ulteriore accelerazione che vogliamo dare al nostro progetto internazionale a favore dell'intero comparto».

Il Vinality Trade Award è il nuovo premio che Vinality riconosce a quanti in Italia o all'estero si sono distinti nel settore della distribuzione e del posizionamento commerciale del vino, dei liquori e dei distillati, con particolare riguardo ai buyer e ai responsabili degli acquisti per il settore horeca. «Il loro ruolo di congiunzione commerciale nella filiera, fino al consumatore, e di driver sempre più decisivo sui mercati internazionali – ha proseguito Danese – è alla base di questo nuovo riconoscimento di Veronafiere e di Vinality, oggi brand internazionale per la promozione del business e della divulgazione della cultura e della conoscenza del vino come prodotto di qualità».

Sempre in ambito internazionale, è fitta l'agenda di Vinality International, con gli appuntamenti di Hong Kong prima con i nuovi corsi di certificazione dell'Academy (a oggi sono 162 gli ambasciatori di Vinality da 29 Paesi) – dal 4 all'8 novembre – poi con Vinality Hong Kong - International Wine & Spirits Fair (8-10 novembre) cui parteciperà il ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, Gian Marco Centinaio (9 novembre). In contemporanea, dal 5 all'8, Ottawa, Halifax e St. John saranno le sedi canadesi degli Executive Wine Seminars, mentre la Russia sarà l'ultima tappa del calendario internazionale con gli eventi il Vinality impegnato a Mosca (19 novembre) e San Pietroburgo (20 novembre).

Sharing business ideas è infine il claim di quest'anno di wine2wine, il forum internazionale di riferimento per la Wine Industry in programma il 26-27 novembre prossimi. Margaret Henriquez, Ceo di Krug Champagne, la blogger e influencer cinese da 1,5 milioni di follower, Shenghan Wang (Lady Penguin), il presidente di Guild Somm (organizzazione internazionale no profit che si occupa di educazione al vino), Geoff Kruth e Alison Napjus, Senior Editor Wine Spectator apriranno le giornate di un forum i cui argomenti spaziano dal marketing del vino alla distribuzione, dalla comunicazione del brand alle nuove tecnologie, fino ai focus di mercato, con Usa Cina, Germania, Uk, Giappone, Messico, Polonia e Svizzera in primo piano. Al solito, sarà Wine Spectator a chiudere la prima giornata di lavori con l'annuncio delle cantine italiane per Opera Wine 2019, anteprima di Vinality. Non mancano le novità, cambierà format sempre più centrato sul networking e con sessioni di quarantacinque minuti di cui trenta di speech oltre a quindici di domande e risposte. Circa 60 gli speaker, di cui oltre la metà esteri, per 25 incontri previsti nella due giorni. Tra i temi: la comunicazione dei brand di lusso, come costruire una wine community in Cina, il volto mutevole del "direct to consumer" per i vini Super Premium negli Stati Uniti, enoturismo: norme e opportunità, gli special event a cura del direttore scientifico della Vinality international Academy, Attilio Scienza.

### Piemonte Grappa: la Conferma di un Successo

La seconda edizione dell'evento "Piemonte Grappa, alla Corte dell'Alambicco" ha confermato un successo già annunciato. Si

contano infatti in migliaia i partecipanti che hanno raggiunto le 11 distillerie che domenica 7 ottobre hanno spalancato le loro porte al pubblico, offrendo programmi di visita, degustazioni e animazione, un'affluenza che ha soddisfatto le aspettative delle aziende coinvolte e anche del Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo che ha organizzato la manifestazione investendo in una campagna promozionale efficace.

Complice il bel tempo, un popolo formato da giovani e meno giovani, con rilevanti presenze straniere, ha scoperto gli alambicchi dell'alto Piemonte come a Chiaverano e a Ghemme, nel Monferrato dell'astigiano e dell'alessandrino e anche nelle Langhe albesi, dove la fiera del tartufo appena inaugurata funziona già da traino per il movimento turistico.

Tante le degustazioni servite, gli abbinamenti proposti, le visite agli impianti e ai luoghi che raccolgono la storia di questa affascinante arte artigianale, diversi gli eventi allestiti che hanno proposto le diverse forme di arte nei luoghi dove quotidianamente operano i mastri distillatori.

In questa giornata la grappa piemontese è stata la protagonista, e ha spesso indossato l'abito del cocktail, proponendosi come soluzione di miscelazione, sulla scia di un modo di gustare che si sta affermando, grazie anche alla curiosità ispirata dal recente libro "la Grappa nello Shaker" che il Consorzio ha fortemente voluto.

### Barolobrunello Ritorna a Casa

Sua Maestà il Barolo e sua maestà il Brunello tornano a raccontarsi in una delle loro collocazioni naturali, Montalcino, che il 17 novembre dalle 14:30 alle 19:00 e il 18 novembre dalle 10:30 alle 17:00 sarà la culla del vino in Toscana accogliendo il grande evento aperto ai professionisti e agli appassionati italiani e stranieri al Teatro degli Astrusi, Costa del Municipio, 10 – Palazzo dei Priori, Costa del Municipio 2 alla presenza di circa 60 cantine provenienti dalla zona di Montalcino e dalla Langhe.

Barolobrunello è storicamente un evento itinerante che si è spostato negli anni da Barolo a Lugano, da Monaco di Baviera a Milano per presentare l'eccellenza di questi due territori italiani contraddistinti da qualità e passione dei produttori che di volta in volta si mostrano al pubblico internazionale, capaci di produrre al meglio i vini che rappresentano l'Italia nel mondo. Da sempre il risultato è stato un mix eccellente dei terroir, del clima e della storia di chi abita queste zone.

La selezione delle cantine partecipanti è a cura del team di WineZone, organizzatrice dell'evento, guidata da Andrea Zaratini che nei mesi precedenti ricerca tra Piemonte e Toscana il meglio delle due denominazioni, tra realtà consolidate e simbolo della tradizione enoica e piccole giovani cantine pronte a mettersi in gioco. Con l'accesso alla manifestazione ogni partecipante potrà scegliere liberamente quali vini assaggiare.

Come di consueto, l'ingresso a barolobrunello è acquistabile soltanto on line e il numero di biglietti disponibili è limitato a 250 accessi per ognuna delle due giornate di apertura.

La VII Edizione di barolobrunello celebra anche l'anno del Cibo Italiano 2018 e si arricchisce così di nuovi appuntamenti che permetteranno di scoprire i vini protagonisti anche attraverso l'abbinamento alla cucina italiana. Le danze si aprono giovedì 15 novembre e per tutto il fine settimana firmato da barolobrunello, Montalcino diventerà la chiave di volta per scopri-

re ristoranti del territorio, piatti della tradizione sapientemente accompagnati da Brunello, Barolo, Rosso di Montalcino e Nebbiolo. I ristoranti selezionate per le cene di barolo brunello sono: Osticcio, Drogheria Franci, il Giglio, Boccon di vino e il Grappolo blu.

Il programma prevede per venerdì 16 novembre dalle ore 18:30 alle 21:00 l'aperitivo Rosso di Montalcino e Nebbiolo presso La Sosta in Via Ricasoli 48B. Il rosso di Montalcino e il Nebbiolo accompagneranno una selezione di prodotti provenienti da Langhe e da Montalcino.

Si prosegue sabato 17 novembre alle ore 20:30 con la Cena di Gala barolobrunello, il cui incasso sarà completamente devoluto in beneficenza, e che sarà a cura di Pizza&Peace, organizzazione no-profit, nata per diffondere la cultura della pizza, della formazione e le buone pratiche da forno. Saranno serviti Barolo, Nebbiolo, Brunello e Rosso di Montalcino presso il Salone dei Convegni – Piazza Cavour, 13.

A partire da giovedì 15 fino a domenica 18 novembre il Bistrot di barolobrunello sarà presso il wine bar Alle Logge di Piazza – Via Matteotti 1. Sarà possibile degustare i vini della selezione di barolobrunello.

L'edizione toscana si chiude la domenica con il momento decompressione dalle ore 19:00 alle 21:00 in cui si stapperanno le bollicine prodotte dalle cantine selezionate per la degustazione. Il brindisi di conclusione dell'evento sarà realizzato presso il Ristorante Osticcio – Via Matteotti 23 di Montalcino.

### 74 Medaglie d'Oro per il Merlot e Cabernet Insieme

La vera notizia del 14° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme" riguarda certamente i vincitori di questa edizione davvero combattuta.

251 i campioni in concorso che mai come quest'anno si sono rivelati dei veri Campioni. «È stato veramente un concorso combattuto – racconta Sergio Cantoni, direttore del Concorso – mai come quest'anno i punteggi dei vincitori si possono racchiudere in una fascia di soli 5 punti. Il regolamento OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin) ci impone di premiare al massimo il 30% dei partecipanti e, visti i risultati delle degustazioni di quest'anno, abbiamo dovuto ricorrere al terzo decimale per poter discriminare i 74 vincitori che hanno ottenuto davvero punteggi molto simili».

Tutte medaglie d'oro per il 2018 perché, come ricorda Cantoni, «abbiamo dovuto tagliare molto alto per rispettare il limite OIV, e non siamo quindi riusciti a premiare Argenti o Bronzi». Impegnativo e davvero rilevante, dunque, il lavoro degli 85 giudici che, divisi in 7 commissioni hanno degustato i vini in concorso venerdì 19 ottobre 2018 negli spazi del PalaSpirà di Spirano. Giudici provenienti da 31 paesi che hanno espresso giudizi su vini prodotti in 25 nazioni.

«Interessante notare – continua Cantoni – che 19 dei 25 paesi partecipanti sono riusciti a guadagnare almeno una medaglia d'oro. Nove sono stati i paesi pluripremiati, ovvero quelli che hanno ottenuto più di una medaglia».

Il Paese che ha ottenuto il maggior numero di medaglie è l'Italia con 30 riconoscimenti (di cui 9 vanno a vini bergamaschi), al secondo posto, con 9 medaglie, la Serbia.

Tutte le 25 nazioni partecipanti hanno poi ottenuto un premio della stampa, assegnato attraverso il voto dei giudici del mondo della stampa al vino con il punteggio più alto per ogni nazione.

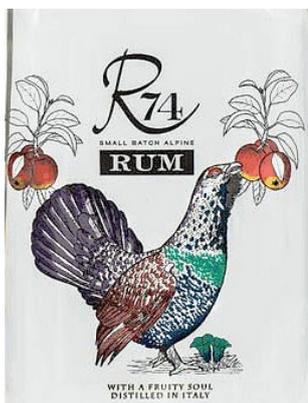
ne, posto che il vino abbia raggiunto la soglia della medaglia. Anche in questo caso un unicum: un paese è stato premiato con due premi della stampa. «Si tratta di un ex-aequo – spiega Cantoni – e si è quindi deciso di pubblicare entrambi i vincitori».

Un concorso davvero combattuto, insomma, con punteggi molto alti e molto ravvicinati. Ancora una volta “Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme” stupisce per la sua internazionalità e per la sua capacità di esprimere il palato di giurie davvero internazionali.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**Rum Alpino R74 Bianco  
Roner (Alto Adige)**

 Melassa

Prezzo: € 39,90 - 70cl

Punteggio  ☆

-  Incolore, limpido e cristallino.
-  Intenso, pulito e gradevole con aromi di affumicato, fico, dattero e malto, con pungenza dell'alcol percettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di affumicato, dattero e malto.
-  Doppia distillazione in alambicco a bagno maria di vapore.

## Wine Guide Parade

Estate 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2014, Arnaldo Caprai	9317
2	Anima Umbra Rosso 2016, Arnaldo Caprai	8723
3	Inzolia 2016, Terre del Sole	8256
4	Montefalco Rosso 2016, Arnaldo Caprai	8093
5	Ramisella Bianco, Terre del Sole	7964
6	Chardonnay 2017, Arnaldo Caprai	7801
7	Montefalco Rosso Vigna Flaminia-Maremmana 2016, Arnaldo Caprai	7141
8	Anima Umbra Grechetto 2017, Arnaldo Caprai	6840
9	Colli Martani Grechetto Grecante 2017, Arnaldo Caprai	6720
10	Montefalco Sagrantino Collepiano 2014, Arnaldo Caprai	6581
11	Ramisella Rosso, Terre del Sole	6363
12	Montefalco Grechetto 2017, Arnaldo Caprai	6285
13	Sauvignon 2017, Arnaldo Caprai	5850
14	Colli Maceratesi Rosso Giacopetto 2013, Capinera	5848
15	Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014, Arnaldo Caprai	5187