

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 212, Dicembre 2021

## Annata 2021: Previsioni Dopo la Vendemmia

La vendemmia 2021 si è ormai conclusa da settimane ovunque in Italia, le uve sono finalmente diventate vino, i produttori cominciano a trarre conclusioni sul raccolto e quindi a formulare le prime stime sul nuovo vino. In questo momento, infatti, forti della certezza di quello che si è portato in cantina – quindi con informazioni attendibili e concrete – i produttori hanno ora le idee chiarissime sui vini che stanno producendo con le uve raccolte nelle passate settimane. Le previsioni della vendemmia 2021 diffuse la scorsa estate – le quali anticipavano un buon raccolto, con diminuzione della quantità ma di elevata qualità – sembrano essere confermate dai produttori in accordo alla valutazione di quello che hanno portato in cantina. Ovunque in Italia, in termini generali, si registra il calo della quantità delle uve raccolte, tutti sono comunque concordi sulla qualità, considerata molto buona, probabilmente fra le migliori degli ultimi anni.

I produttori italiani sembrano essere tutti d'accordo sul fatto di avere raccolto dalle loro vigne uve sanissime e di elevata qualità, una condizione che si è rilevata in ogni regione del Paese. La conseguenza – fin troppo scontata – è quella di avere anche vini di elevata qualità, ammesso non si commettano *scempi enologici* in cantina. Si deve infatti ricordare che fare grandi vini con uve sane e di enorme qualità è relativamente semplice, fare grandi vini da uve mediocri è sempre il risultato di elevate abilità e competenze enologiche. Trasformare il buono in qualcosa di eccellente è, evidentemente, un risultato che si ottiene senza sforzo alcuno e con un minimo di “diligenza” enologica, mentre ci si deve impegnare molto per ottenere un vino di bassa qualità con le stesse uve. Operazione che, purtroppo, non è così inconsueta poiché capita abbastanza spesso di avere nel calice – e, quindi, di assaggiare – vini di annate considerate ottime e affetti da difetti spesso imbarazzanti. In questo caso, fin troppo scontato, la colpa non è dell'uva, tanto meno della vigna, del territorio o clima, piuttosto è il palese risultato dello scempio commesso dal produttore.

L'annata 2021 non era iniziata – come molti ricorderanno –

con i migliori auspici. Dal punto di vista meteorologico, infatti, già a primavera si erano registrati eventi decisamente nefasti e che lasciavano pensare a un andamento della stagione incerto. In aprile, infatti, molti vigneti in Italia furono danneggiati da nefaste gelate, proprio nel momento cruciale nel quale la vite iniziava a produrre i nuovi germogli. Un evento decisamente negativo e che ha messo a rischio le buone speranze per la vendemmia 2021, visto che la gelata, inevitabilmente, ha letteralmente “bruciato” i giovani e nuovi germogli. Quelli che si sono salvati, hanno dovuto poi affrontare le *infernali* temperature della scorsa estate oltre alla scarsità delle piogge, complicando quindi il ciclo vegetativo delle viti, certamente quelle più giovani e con apparati radicali non molto sviluppati. Le viti più vecchie, con apparati radicali più sviluppati nelle profondità del suolo, hanno parzialmente beneficiato delle riserve idriche del sottosuolo.

Alla fine di agosto, insomma, i produttori mostravano una certa preoccupazione per le sorti della vendemmia che, di lì a breve, sarebbe iniziata con la raccolta dei grappoli. Poi è arrivato settembre e, per fortuna, ha cambiato la situazione e, con questa, anche le previsioni. Le piogge di settembre hanno infatti contribuito in modo determinante al positivo andamento della conclusione della maturazione delle uve, finalmente capaci di soddisfare la propria *sete*. Queste piogge, ovviamente, non hanno posto rimedio ai danni delle gelate di aprile, ma certamente sono state determinanti per la maturazione dei grappoli nati dai germogli superstiti. Ed è stato proprio grazie a queste piogge se, oggi, possiamo parlare di una vendemmia di alta qualità, nonostante il calo della quantità. Se consideriamo le stime che erano state fatte nel corso dell'estate, nelle quali si prevedeva una buona qualità e un calo significativo in termini di quantità, non si può che essere felici del fatto che, quelle previsioni, sono state smentite, e in modo positivo, dalla valutazione concreta di quello che è stato portato in cantina.

Ovunque in Italia si registra la soddisfazione dei produttori per i vini che hanno prodotto con le uve di questa annata; molti non esitano a definire il 2021 come una delle miglio-

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

### Sommario

Annata 2021: Previsioni Dopo la Vendemmia . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Ansonica Costa dell'Argentario e Trebbiano d'Abruzzo . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Guide Parade . . . . .	10

ri degli ultimi anni. Le uve raccolte nei vigneti d'Italia – da nord a sud – si sono presentate alla vendemmia sane e perfette, cioè nella migliore condizione per ottenere vini di elevata qualità. Le ottime premesse della vigna si sono poi trasformate in certezze quando le uve sono giunte in cantina. L'analisi del mosto ha infatti permesso di rilevare l'ottimo equilibrio fra acidità e contenuto di zuccheri, ottima premessa per ottenere vini altrettanto equilibrati. A quanto pare – e, a questo punto, con assoluta certezza – i vini dell'annata 2021, dopo avere corso il rischio di un andamento meteorologico spesso severo e nefasto, ci regaleranno bellissime soddisfazioni nei calici. Una notizia, non c'è dubbio alcuno, che ci fa molto piacere, immaginando – non da meno – il sollievo dei produttori che, passata l'incertezza delle premesse estive, possono stare tranquilli e affrontare con ottimismo la conclusione delle pratiche enologiche che si concluderanno con l'imbottigliamento.

È una buona notizia, ovviamente, che si accoglie con entusiasmo e in attesa di avere i vini 2021 nei calici, condizione suprema e finale per la determinazione della reale qualità enologica. Se consideriamo le difficoltà che il mondo del vino ha subito in conseguenza della pandemia e che hanno così modificato le nostre abitudini, compresi i consumi, la previsione di alta qualità dell'annata 2021 rappresenta, non da meno, un nuovo punto di ripartenza per il vino italiano. Le previsioni dei produttori relative all'annata 2021 sono ampiamente ottimistiche per ogni stile di vino. Dai bianchi ai rossi, dagli spumanti ai vini passiti, i produttori sono tutti concordi nel definire il 2021 come "annata da ricordare". Vini eccellenti, quindi, anche se in minore quantità, all'insegna del celebre adagio "poco ma buono". Una soddisfazione certamente relativa e minore, tuttavia estremamente positiva, se consideriamo le premesse pessimistiche della scorsa estate in merito all'annata 2021.

Le ottimistiche e attuali previsioni per l'annata 2021 costituiscono, non da meno, un vantaggio economico poiché una migliore qualità potrebbe assicurare maggiori profitti. Sebbene questa sia una scelta rischiosa – si devono infatti ricordare i pessimi risultati delle vendite del 2020 oltre alle generali disponibilità economiche dei consumatori – aumentare oltremodo i prezzi sarebbe controproducente. In ogni caso, questa buona notizia anticipa la soddisfazione di potere versare nei calici i vini dell'annata 2021, qualcosa che si verificherà nei primi mesi del prossimo anno, per quanto riguarda i vini bianchi e rossi di pronto consumo, verso la fine dell'estate per quelli destinati a raccontare la loro qualità negli anni a venire. Per i

rossi di lungo affinamento e gli spumanti metodo classico, invece, si dovrà attendere almeno il 2023. In ogni caso, avremo più di una buona, buonissima ragione, per brindare all'annata 2021. Con l'augurio che possa rappresentare – con i suoi vini – l'inizio di un nuovo e bellissimo futuro per tutti.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Ansonica Costa dell'Argentario e Trebbiano d'Abruzzo

Due vini bianchi prodotti in due territori diversi e distanti, espressione di uve altrettanto diverse e distanti

Questo mese, nei calici della nostra degustazione per contrasto, mettiamo a confronto due vini prodotti in territori molto diversi, sia per le rispettive posizioni geografiche, sia per le condizioni climatiche che si verificano in ognuno di essi. I due territori subiscono inoltre l'influsso delle brezze marine, nello specifico, dei due mari italiani che bagnano la costa orientale e occidentale. I due vini che prendiamo in esame questo mese sono infatti l'Ansonica Costa dell'Argentario – quindi nel versante tirrenico – e il Trebbiano d'Abruzzo, che risente dell'influsso del mare Adriatico. Non si tratta – ovviamente – di condizioni meteorologiche determinate unicamente dall'influsso del mare, poiché entrambi i territori subiscono inoltre le condizioni che si verificano nell'interno delle rispettive aree di produzione. In modo particolare, l'entroterra della Toscana, nei pressi dell'Argentario, è caratterizzato da territorio pianeggiante e collinare, quello dell'Abruzzo – invece – è prevalentemente caratterizzato da colline e che giungono alla catena montuosa degli Appennini.

A questo, ovviamente, si aggiungono le differenze introdotte dalle rispettive uve impiegate per i due vini – Ansonica per il vino del territorio dell'Argentario, Trebbiano d'Abruzzo per il vino abruzzese – il risultato è pertanto diverso sotto ogni aspetto. Due varietà diversissime e che producono vini altrettanto diversi, caratterizzati tuttavia da riconoscibile personalità. Dal punto di vista sensoriale, Ansonica Costa dell'Argentario e Trebbiano d'Abruzzo si fanno riconoscere per qualità organolettiche piuttosto diverse. Se, in termini generali, il vino toscano è capace di esprimere finezza ed eleganza, con strutture di buon corpo, il Trebbiano d'Abruzzo – che certamente è parimenti capace di finezza ed eleganza – regala al calice vini più robusti e pieni. Queste caratteristiche si sviluppano anche per effetto delle condizioni climatiche e meteorologiche che si verificano nei rispettivi territori, non da ultimo, dalla composizione del suolo e dall'interpretazione espressa dai produttori. Quest'ultimo aspetto, infatti, non è certamente trascurabile poiché le visioni enologiche di Abruzzo e Toscana differiscono in modo sostanziale, anche per ragioni di tipo storico e tradizionale.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 212, Dicembre 2021

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

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

## Ansonica Costa dell'Argentario

Ansonica è il nome con il quale quest'uva a bacca bianca è iscritta nel registro nazionale delle varietà di vite, pertanto è il nome italiano ufficiale. Questa premessa, che potrebbe sembrare superflua, ha in realtà lo scopo di presentare l'identità di questa varietà e – soprattutto – la sua origine. L'uva Ansonica, infatti, è in realtà l'Inzolia, una delle più celebri e diffuse varietà a bacca bianca della Sicilia. Quest'uva è autoctona di quest'isola – dove è ampiamente utilizzata per la produzione di vini bianchi sia mono-varietali sia in unione con altre uve – e dalla Sicilia giunge in Toscana e in altre regioni d'Italia. L'Inzolia – Ansonica – è la varietà autoctona a bacca bianca più antica della Sicilia e le sue origini, sebbene oggi si consideri originaria di quest'isola, non sono del tutto chiare. La diffusione in Toscana, tuttavia, si concentra nei territori in prossimità dell'Argentario e in altre aree a denominazione d'Origine Controllata in provincia di Grosseto, alle quali si aggiunge l'isola d'Elba.

Di tutte le denominazioni toscane che prevedono l'impiego dell'Ansonica, quella della Costa dell'Argentario è la più celebre ed è l'unica esclusivamente dedicata a quest'uva. L'area di produzione – riconosciuta a Denominazione d'Origine Controllata – riguarda i territori di Capalbio, Manciano, Orbetello, il monte Argentario e l'isola del Giglio, tutti in provincia di Grosseto. Il disciplinare di produzione – in accordo a quanto è generalmente previsto per i vini italiani a Denominazione d'Origine Controllata – prevede l'impiego minimo di Ansonica per l'85%, mentre l'eventuale restante parte può essere costituita da varietà a bacca bianca ammesse alla coltivazione nella regione Toscana. L'Ansonica Costa dell'Argentario è un vino che si fa riconoscere per la pregevole finezza ed eleganza, e si caratterizza per la piacevole freschezza conferita dall'acidità, oltre al profilo olfattivo di fiori e frutti. Per questa ragione, la quasi totalità dei vini appartenenti alla denominazione sono vinificati e maturati in contenitori inerti, con lo scopo – appunto – di preservare le qualità organolettiche tipiche di questo vino.

## Trebbiano d'Abruzzo

Gloria indiscussa dell'Abruzzo, il locale Trebbiano condivide la scena enologica di questa regione con un'altra grandissima uva – il Montepulciano – dalla quale si producono l'omonimo vino rosso e il Cerasuolo. Il celebre bianco d'Abruzzo, sebbene oggi si sia fatta maggiore chiarezza, è stato per decenni oggetto di confusione relativamente all'uva con la quale si produce. Complice l'altrettanto confusa situazione che riguarda, a vario titolo, le uve italiane che si contraddistinguono con il nome "Trebbiano". Com'è ampiamente noto, il termine "Trebbiano", deriva da *Trebula*, nome con il quale si chiamavano diverse località del centro Italia in tempi remoti, quindi da *trebulanum*, termine con il quale si indicava la "tenuta" nei pressi di Trebula. Il termine *trebulanum*, si potrebbe quindi tradurre come "fattoria" o "tenuta agricola". Da qui deriva *Trebbiano*, termine usato da Plinio il Vecchio nella definizione di *vinum trebulanum* e che oggi potremmo definire come "vino paesano" oppure "vino di fattoria". In altre parole, l'uva – e quindi il vino – del luogo.

Oggi le uve Trebbiano sono generalmente considerate come membri di una medesima famiglia, nonostante – in molti casi – non esistano analogie comuni. Per quanto riguarda il Trebbiano d'Abruzzo, probabilmente anche a causa della confusione esistente nella grande famiglia di queste uve, per lungo tempo è stato confuso con il Bombino Bianco, uva ampiamente diffusa nel territorio del centro-sud d'Italia. Oggi, grazie a ricerche scientifiche, sappiamo che, in realtà, il Trebbiano d'Abruzzo – detto anche Trebbiano Abruzzese – non ha alcun legame o analogia con il Bombino Bianco, risulta invece avere diverse analogie con il Biancame, un biotipo del Trebbiano Toscano. Questa confusione, durata per decenni, ha comunque prodotto altrettanta confusione nella definizione enologica del Trebbiano d'Abruzzo. Il suo disciplinare di produzione, infatti, prevede ancora oggi la possibilità di utilizzare Trebbiano Abruzzese, Bombino Bianco e Trebbiano Toscano, da soli o insieme, per un minimo dell'85%. Il Trebbiano d'Abruzzo, quando prodotto con criteri di qualità viticulturale ed enologica, è un bianco capace di notevole espressione organolettica. Questa caratteristica consente ai produttori di interpretare quest'uva – e quindi i relativi vini – con innumerevoli pratiche enologiche, dalla vinificazione in contenitori inerti fino all'uso di botti e barrique, restituendo, in tutti i casi, vini di sicuro interesse enologico e sensoriale.

## La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, provvediamo a reperire le bottiglie dei due vini. In entrambi i casi, si tratta di vini piuttosto facili da trovare nel mercato, sicuramente disponibili in qualunque negozio di vini ben fornito. Questo è particolarmente vero per il Trebbiano d'Abruzzo, poiché il volume totale della produzione è ben maggiore rispetto all'Ansonica Costa dell'Argentario. I vini che prenderemo in considerazione sono entrambi prodotti mediante la fermentazione e maturazione in contenitori inerti, preferibilmente in vasche d'acciaio. A tale proposito, è bene ricordare che questo è il metodo generalmente impiegato per la produzione di questi due vini, pertanto la loro reperibilità è ulteriormente semplificata. Per quanto riguarda la composizione – sebbene i rispettivi disciplinari di produzione prevedano un



Il colore del Trebbiano d'Abruzzo

minimo dell'85% della varietà primaria – ci assicureremo che si tratti effettivamente di vini prodotti unicamente con le rispettive uve identificative. I due vini appartengono all'ultima annata disponibile e sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Diamo inizio alla nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi della prima qualità sensoriale dei vini, rappresentata dal loro aspetto, cioè come si presentano ai nostri occhi in termini di colore e trasparenza. Il primo vino che prenderemo in esame è l'Ansonica Costa dell'Argentario. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, dove la massa liquida del vino è maggiore. Il colore del vino toscano rivela giallo paglierino brillante e intenso, mentre la sfumatura – osservata all'estremità superiore del calice, verso l'apertura, nel punto dove lo spessore del vino è più sottile – si caratterizza per un colore giallo verdolino. La trasparenza dell'Ansonica Costa dell'Argentario, valutata ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca, è molto elevata. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Trebbiano d'Abruzzo e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore del bianco abruzzese, osservato alla base del calice, rivela giallo paglierino intenso, generalmente più scuro rispetto all'Ansonica Costa dell'Argentario. La sfumatura, osservata verso l'apertura del calice, conferma il colore giallo paglierino. Anche la trasparenza del Trebbiano d'Abruzzo è molto elevata.

I profili olfattivi di Ansonica e Trebbiano Abruzzese si caratterizzano per differenze sostanziali, nonostante sia possibile rilevare aromi comuni. In entrambi i casi, i profili olfattivi si esprimono con profumi che richiamano direttamente il mondo dei frutti a pasta gialla e bianca, oltre a fiori. L'Ansonica – nel territorio della Maremma – esprime principalmente profumi che ricordano mela, pera, susina e agrumi, mentre, per quanto riguarda le qualità olfattive riconducibili al mondo dei fiori, questa varietà si caratterizza per biancospino, ginestra e camomilla. In certi casi, nell'Ansonica Costa dell'Argentario si possono percepire profumi che ricordano le erbe aromatiche, in modo particolare la mentuccia. I profumi che caratterizzano il Trebbiano d'Abruzzo, sebbene abbiano qualità comuni con l'Ansonica, risultano essere più intensi e, per così dire, più *robusti*, riconoscendo, anche in questo caso, profumi di mela, pera e susina. A queste sensazioni fruttate si aggiungono sovente limone, pesca, nespola e accenni di frutta tropicale, in particolare l'ananas. Nel Trebbiano d'Abruzzo, inoltre, si percepisce spesso il profumo della mandorla. Per quanto riguarda i profumi riconducibili al mondo dei fiori, nel Trebbiano Abruzzese si percepiscono prevalentemente biancospino e ginestra.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con l'esame olfattivo di Ansonica Costa dell'Argentario e Trebbiano d'Abruzzo. Come per l'esame precedente, il primo vino del quale analizziamo i profumi è quello toscano. Manteniamo il calice in posizione verticale ed effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura, cioè i profumi identificativi. L'Ansonica Costa dell'Argentario si fa riconoscere con aromi di mela, pera e susina, ai quali segue il profumo floreale del biancospino. Procediamo con la roteazione del calice – operazione che favorirà lo sviluppo dei restanti profumi – quindi effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del vino toscano si completa con ginestra, camomilla,

agrumi, pesca, nocciola e, spesso, l'elegante accenno di erbe aromatiche nel quale riconosciamo la mentuccia. Passiamo alla valutazione del profilo olfattivo del Trebbiano d'Abruzzo e – mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo – effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare la sua apertura. Dal calice percepiamo aromi di mela, susina e biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Trebbiano d'Abruzzo si completa con aromi di pera, ginestra, ananas, limone e mandorla.

Passiamo ora all'analisi dei profili gustativi di Ansonica Costa dell'Argentario e Trebbiano d'Abruzzo, prendendo prima in esame – come nelle fasi precedenti – il vino toscano. Prendiamo quindi un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. Il vino si fa apprezzare per la spiccata freschezza conferita dall'acidità che trova equilibrio nell'effetto dell'alcol, quest'ultimo di moderata intensità ma sufficiente a contrastare l'acidità. L'Ansonica Costa dell'Argentario ha una struttura media, decisamente adatto alla personalità del vino, e in bocca percepiamo i sapori di mela, pera e susina, confermando la buona corrispondenza con il naso. Procediamo ora con la valutazione dell'attacco del Trebbiano d'Abruzzo e quindi prendiamo un sorso di questo vino. Il bianco abruzzese si fa apprezzare subito per la sua freschezza – conferita dall'acidità – e, anche in questo caso, prontamente equilibrata dall'affetto dell'alcol, generalmente più intenso rispetto all'Ansonica Costa dell'Argentario. Anche la struttura del vino – confrontata con quella del vino toscano – risulta essere più robusta così come la sensazione di morbidezza. In bocca si percepiscono i sapori di mela, susina e mandorla, confermando la buona corrispondenza con il naso.

Dopo avere deglutito i vini, terminiamo la degustazione per contrasto di questo mese valutando le sensazioni finali, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale dell'Ansonica Costa dell'Argentario è di buona persistenza, in bocca si continuano a percepire la piacevole freschezza conferita dall'acidità e la sensazione di struttura moderata. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di mela, pera e susina. Il finale del Trebbiano d'Abruzzo è parimenti persistente – in entrambi i vini, la persistenza è misurabile in circa dieci secondi – e in bocca si continua a percepire la piacevole freschezza dell'acidità oltre all'effetto *caldo* dell'alcol. La sensazione di struttura risulta essere – anche nel finale – maggiore rispetto al vino toscano, continuando a percepire i sapori di mela, susina, ananas e la sensazione tendenzialmente amarognola nella quale riconosciamo la mandorla. Prima di concludere la degustazione per contrasto, poniamo i due calici vicini ed effettuiamo un'ulteriore olfazione. I profili olfattivi dei due vini risultano molto diversi, sebbene abbiano caratteristiche comuni tuttavia espresse con intensità diverse.



## 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



### Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2018 Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)



Gaglioppo

Prezzo: € 15,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, tabacco, cacao, cuoio, macis, liquirizia, pepe nero, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

📅 24 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



### Mastrogiurato 2019 Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)

🍷 Gaglioppo (70%), Greco Nero (30%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino cupo 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, garofano, lampone, mirtillo, cacao, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

📅 Maturazione in barrique.

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



### Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Extra Brut Mirizzi 2017 Montecappone (Marche, Italia)



Verdicchio

Prezzo: € 26,50

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, ginestra, pompelmo, ananas, pera, pesca, mallo di noce, tiglio, miele e mandorla.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

📅 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per 24 mesi.

🍴 *Pasta e risotto con crostacei e pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Utopia  
2018**  
Montecappone (Marche, Italia)

 Verdicchio

Prezzo: € 26,50

Punteggio  ☆

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e cedro seguite da aromi di biancospino, ginestra, camomilla, pera, ananas, nespola, pesca, anice, timo e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

 9 mesi in vasche d'acciaio.

 Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Pesce fritto, Formaggi



**Falerno del Massico Bianco Vigna Caracci 2017**  
Villa Matilde (Campania, Italia)

 Falanghina

Prezzo: € 27,00

Punteggio  ☆

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra,

pera, agrumi, ananas, nespola, miele, nocciola e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.

 3 mesi in anfora. Una piccola parte fermenta in barrique.

 Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



**Taurasi Fusonero 2015**  
Villa Matilde (Campania, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 25,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 18 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



**Barbera d'Alba Superiore Vigna Monpissano 2018  
Bric Castelvej (Piemonte, Italia)**

 Barbera

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 Maturazione in botte.

 Pasta ripiene con carne e funghi, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi



**Roero Riserva Panera Alta 2016  
Bric Castelvej (Piemonte, Italia)**

 Nebbiolo

Prezzo: € 24,50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa, lampone, cacao, cannella, tabacco, macis, liquirizia, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 30 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Montepulciano d'Abruzzo Riserva Binomio 2016  
La Valentina (Abruzzo, Italia)**

 Montepulciano

Prezzo: € 42,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

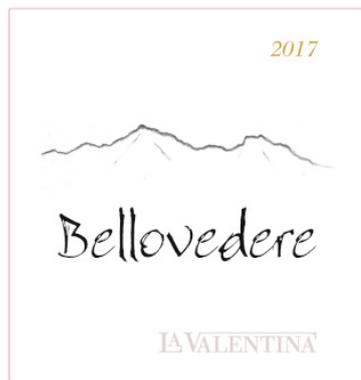
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, peonia, mora, cacao, tabacco, macis, liquirizia, pepe rosa, cuoio, grafite, vaniglia e mentolo.

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

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

 15 mesi in barrique.

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



**Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre dei Vestini  
Bellovedere 2017  
La Valentina (Abruzzo, Italia)**

 Montepulciano

Prezzo: € 50,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

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

 18 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail [Events@DiWineTaste.com](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### I Vini d'Abruzzo in Prima Linea Sui Principali Mercati Internazionali

Dati incoraggianti per l'export e desiderio di ripartire. Il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo punta sui mercati internazio-

nali con un fitto programma di iniziative: masterclass e attività promozionali dedicate per raccontare non solo il Montepulciano d'Abruzzo, principe della regione verde d'Europa, ma anche l'Abruzzo Pecorino, Cerasuolo e Trebbiano a buyer e wine lover ai due lati del globo.

È iniziata a novembre la campagna "European Sustainable Wines: Montepulciano d'Abruzzo by the glass", ideata dal Consorzio, che per l'intero mese coinvolgerà circa 150 ristoranti in tutto il Giappone. Sebbene quest'anno ci sia ancora molta cautela nel mercato nipponico come in tanti altri Paesi, si registra una grande volontà di tornare alla normalità e soprattutto alla socialità, e una propensione a tornare al ristorante. La scelta del Consorzio di non sospendere le attività, ma di dare nuova spinta alle iniziative promozionali soprattutto in un momento storico come questo, è stata accolta con grande entusiasmo da operatori e pubblico. Molte le Aziende impegnate nei ristoranti locali; i ristoranti con il maggior numero di bottiglie aperte vinceranno un viaggio in Abruzzo, per scoprire poi dal vivo le colline vitate e la straordinaria biodiversità della regione. Per potenziare la campagna è stato proposto un vero e proprio kit personalizzato per gli aderenti all'iniziativa: grembiuli e materiali promozionali con il logo del Consorzio e cartoline da distribuire alla clientela.

Seguiranno, sempre nel corso del mese di novembre, masterclass e appuntamenti dedicati a Montreal (Canada), Chicago e Toronto (USA). Il 25 novembre il Consorzio si sposterà poi a Taipei per incontrare gli operatori del settore. I vini d'Abruzzo non saranno tuttavia i soli a viaggiare perché anche 15 selezionati importatori statunitensi e canadesi hanno già avuto modo di visitare la regione durante il mese di novembre e di conoscerne le bellezze e le peculiarità.

Dal 6 al 12 dicembre in 15 ristoranti selezionati, la città di New York verrà invece animata da aperitivi tematici, durante i quali i vini verranno abbinati a piatti tipici del territorio. Negli USA si sta svolgendo in queste settimane, inoltre, un'attività di promozione in 30 liquor store (punti vendita dedicati), dove verranno raccontati i vini della regione.

«Queste attività vogliono sostenere lo slancio della ripresa dei consumi in Italia e all'estero, dove vi è un crescente interesse per i vini della nostra regione, con il Montepulciano d'Abruzzo che fa sempre da capofila, in particolare in importanti mercati consolidati quali gli Stati Uniti e la Germania, piazze in cui ormai abbiamo una solida base di consumatori che si amplia sempre più; ma ci stanno dando grandi soddisfazioni anche i mercati del Nord Europa e l'Asia, dove quest'anno abbiamo investito molto per andare a raccontare i nostri vini agli operatori e ai wine lovers con incontri prima virtuali e poi in presenza» sottolinea il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Valentino Di Campi.

### Il Consorzio Piemontese della Grappa Chiude l'Anno con Settemila Degustazioni

Con la presenza del Banco d'Assaggio alla Fiera del Tartufo di Canelli, il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo ha concluso l'attività promozionale del 2021, distribuita in gran parte in questi mesi autunnali per i conosciuti motivi legati al Covid, che hanno permesso nella prima parte dell'anno di svolgere soltanto qualche appuntamento in videocollegamento. Ma l'ultimo periodo è stato davvero intenso, ricalcando

quella che è sempre stata l'ordinaria attività del Consorzio: una serie di appuntamenti che ha avuto inizio con la presenza alla Douja d'Or di Asti, proseguita con l'organizzazione dell'evento "Piemonte Grappa" che ha coinvolto 11 distillerie piemontesi, continuando con la partecipazione alla Fiera del Tartufo di Alba e terminando appunto con l'appuntamento di Canelli. Ricordando anche la presenza delle nostre grappe a Eurochocolate.

Al termine del programma si contano 7.000 degustazioni rivolte al pubblico, sotto la forma del percorso guidato che approfondisce i caratteri tecnici, attraverso il racconto che include le lavorazioni all'alambicco, e con l'approccio diretto del pubblico che si affaccia ai diversi punti di assaggio. Un lavoro che ha coinvolto tanti enti e persone a cui il Consorzio rivolge sinceri ringraziamenti, insieme ai partner con cui si sono allestite importanti e decisive collaborazioni: la Camera di Commercio di Asti, l'Unione Industriale astigiana, il Comune di Asti, l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba, la Confindustria di Cuneo, il Comune di Canelli. Oltre ai mastri distillatori sempre disponibili a coinvolgere il pubblico, è giusto rimarcare ancora l'importante collaborazione con ANAG Piemonte, in particolare con la referente regionale Mary Gioda, con tutti i già citati assaggiatori che si sono alternati, a cui si aggiunge Ignazio Nebiolo per l'ultimo appuntamento, senza dimenticare l'importante ruolo di Ivana Dacasto (distilleria Beccaris) che offre con continuità una preziosa disponibilità, molto spesso nel lavoro dietro le quinte; e ancora Fiorenzo Bo, Massimo Tortoioli Ricci di ANAG Umbria e il bartender Nicola Mancinone de Il Confessionale Mix Bar per i progetti relativi ai cocktail con la grappa.

### **Etna DOC: Meno Uva, ma Qualità Eccellente per la Vendemmia 2021**

Una maturazione nel complesso ottimale, un perfetto equilibrio di tutte le componenti delle uve e una grande sanità complessiva. Sono questi i primi riscontri, tutti molto positivi, che il Consorzio di Tutela Etna DOC ha raccolto dai produttori presenti sui quattro versanti del vulcano a pochi giorni dalla conclusione della vendemmia.

«Non è mai facile avere una visione omogenea dell'andamento vendemmiale sull'Etna a causa della grande eterogeneità presente nel nostro territorio» commenta il Direttore del Consorzio, Maurizio Lunetta. «La presenza di terreni con caratteristiche molto differenti per via delle diverse colate laviche che si sono avvicinate nel tempo, microclimi che variano anche in modo importante a seconda dei versanti del vulcano, la posizione dei vigneti ad altitudini molto variabili, dai 400 fino ad oltre 1000 metri e infine l'età delle piante, ci restituiscono uno scenario molto frastagliato. Nonostante questa oggettiva situazione, quest'anno a fronte di un lieve calo produttivo presente un po' ovunque, registriamo allo stesso tempo una qualità e sanità delle uve sia a bacca bianca che rosse davvero entusiasmante.»

Notizie positive continuano ad arrivare anche sul fronte degli imbottigliamenti, tornati a crescere in riferimento anche agli anni precedenti l'inizio della pandemia. Osservando nel dettaglio i numeri relativi ai primi 10 mesi del 2021, gli ettolitri di Etna DOC imbottigliati sono stati pari a 31.675, poco più del 15% come quelli che avevamo registrato anche alla fine del primo

semestre» continua Maurizio Lunetta. «La definitiva riapertura del canale Horeca, il nostro principale canale di riferimento, nonché gli ottimi segnali provenienti dall'export, continuano a sostenere i ritmi dell'imbottigliamento di un po' tutte le tipologie, a partire dalle tipologie Etna bianco e rosso naturalmente.» La vendemmia etnea è iniziata quest'anno tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, lievemente in anticipo in buona parte degli areali di produzione, ma si è poi protratta a lungo, come di consueto, concludendosi, tra le ultime in Italia, a fine ottobre e quest'anno, solo in pochi casi, a inizio novembre. La siccità, che ha caratterizzato i mesi precedenti la vendemmia, è un tratto comune presente in tutti i versanti e ha influito sulla quantità complessiva, riducendola lievemente rispetto alla passata stagione. L'arrivo delle piogge, anche se in modo non uniforme, ha poi prolungato la maturazione delle uve e la fase vendemmiale, consentendo un'ottima maturazione fenolica e un perfetto equilibrio complessivo.

«È ancora presto per poter esprimere un giudizio completo e definitivo naturalmente, ma dai primi riscontri in cantina la qualità dei profumi ci ha veramente impressionato» spiega Nicola Gumina, al timone dell'omonima azienda che si trova del versante Nord a Castiglione di Sicilia, a 750 metri di altitudine, dove trovano le condizioni ideali sia il Nerello Cappuccio e Mascalese che il Carricante, storiche uve autoctone del territorio etneo. «È stata un'annata che ci ha fatto lavorare molto in vigna, prima a causa della prolungata siccità estiva e poi per le intense piogge di fine estate. In cambio siamo riusciti però a ottenere uve molto sane.»

Rimanendo a Nord, riscontri sempre positivi sulla qualità delle uve arrivano anche da Francesco Cambria, che insieme alla sua famiglia conduce la cantina Cottanera, un'altra storica realtà di Castiglione di Sicilia. «La produzione è lievemente inferiore rispetto al 2020, ma la qualità è davvero elevata perché le uve sono maturate correttamente. Se le uve per le basi spumante e i bianchi sono state raccolte una decina di giorni anticipo a causa della siccità, al contrario la vendemmia delle varietà per i vini rossi si è protratta per più tempo con l'arrivo delle piogge.»

Spostandoci sul versante Est, troviamo uno dei terroir etnei tradizionalmente più vocati per la coltivazione del Carricante, ma non solo, e vigneti spesso adagiati su pendii anche molto ripidi che guardano al mare. «È un'annata che sembra promettere molto bene, con i vini bianchi che hanno un profilo aromatico particolarmente intenso per via della siccità estiva, ma senza mai derogare a freschezza e bevibilità, tipica di questo versante» afferma Claudio di Maria della Cantina Murgo, azienda che si trova a Santa Venerina, a 500 metri di altitudine. «Anche noi registriamo un lieve calo delle quantità rispetto al 2020, ma al tempo stesso confermiamo di aver portato in cantina uve sanissime.»

«Le uve quest'anno sono caratterizzate da uno stato sanitario davvero eccellente e le prospettive sono molto interessanti» commenta infine Margherita Platania della cantina Feudo Cavaliere, produttrice del versante Sud-Ovest, con vigneti posizionati a 1000 metri di altitudine. «Anche alle nostre altitudini la siccità si è fatta sentire e quindi la quantità sarà minore. Però qui le viti germogliano più tardi e la vendemmia è tardiva: questo ci ha permesso di sfruttare le piogge autunnali che hanno consentito alle piante di riequilibrarsi. Inoltre le grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, tipiche di questo versante»

te, ci hanno consentito di ottenere una maturazione equilibrata. Siamo, quindi, fiduciosi e soddisfatti.»

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa Invecchiata Oltre il Dilidia Distillerie Berta (Piemonte)

 Vinaccia di Moscato Bianco e Barbera

Prezzo: € 52,50 - 70cl

Punteggio  ☆

 Giallo ambra brillante, cristallina e trasparente.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, uva passa, mandorla, scorza d'agrume, cuoio, rancio, cacao, tabacco e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna secca, uva passa, miele e mandorla.

 Distillazione discontinua, oltre 24 mesi in botti precedentemente utilizzate per la produzione di Marsala.

## Wine Guide Parade

Settembre 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Amarone della Valpolicella Classico 2015, Santa Sofia	13209
2	Azobè 2016, Albino Piona	13149
3	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio 2019, Sartarelli	10969
4	Piemonte Viognier Calypsos 2020, Montalbera	10902
5	Aglianico del Vulture Terre di Orazio 2018, Cantina di Venosa	10889
6	Bardolino 2020, Albino Piona	10760
7	Montefalco Sagrantino 2016, Bocale	10496
8	Barbera d' Asti Superiore Lequilibrio 2018, Montalbera	10279
9	Aglianico del Vulture Verbo 2018, Cantina di Venosa	10218
10	Aglianico del Vulture Gesualdo da Venosa 2017, Cantina di Venosa	10108
11	Montefalco Rosso 2017, Bocale	9918
12	Langhe Chardonnay Nudo 2019, Montalbera	9537
13	Spoletto Trebbiano Spoletino 2020, Bocale	9271
14	Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2019, Sartarelli	9170
15	Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2016, Siro Pacenti	9070