

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 177, Ottobre 2018

Vino e Cibo: un Matrimonio non Sempre Perfetto

Il rapporto che l'uomo ha stabilito fra il vino e il cibo trae probabilmente la sua origine nel momento stesso in cui la bevanda di Bacco inizia a fare parte della storia dell'umanità. Abbiamo infatti innumerevoli esempi e citazioni che ci giungono dal passato, anche remoto, a testimoniare quanto il vino fosse presente nelle tavole e abitudini alimentari dei nostri antenati. Indissolubile, inoltre, il ruolo che il vino ha assunto in tempi passati nella celebrazione di riti – sia pagani, sia religiosi – assumendo significati sociali elevatissimi, non da meno, simbolo di sacralità. Immane compagno a tavola delle civiltà bagnate dal Mediterraneo, da sempre l'uomo ha cercato di accompagnare, cercando di trarre il massimo piacere e piacevolezza, il vino con il cibo, dai pasti frugali ai sontuosi banchetti. Non solo a tavola, ma anche in cucina: le tante testimonianze che si possono reperire in antichi scritti del passato offrono innumerevoli ricette nelle quali il vino diviene *anche* ingrediente.

Sono oramai oltre venti anni che mi confronto con l'abbinamento enogastronomico, non da meno, brassogastronomico e perfino quello che riguarda il tè con il cibo. Non sempre l'arte di abbinare il vino a tavola produce risultati *oggettivamente* condivisibili: le variabili che influiscono sulla percezione del risultato sono decisamente molte. A questo si devono aggiungere inevitabilmente i gusti, la cultura e la sensibilità sia di chi formula l'abbinamento, sia di chi lo assaggia. Non sempre le cose coincidono o trovano un punto d'incontro comune. Esistono, in ogni caso, dei criteri e delle formule di abbinamento *oggettivamente* condivisibili e che procurano sempre un sicuro successo nell'ambito della medesima cultura e tradizione. Va infatti detto che anche cultura, tradizione, abitudini ed espressioni sociali dei luoghi e delle persone influiscono fortemente sull'accettabilità e la formulazione di un abbinamento enogastronomico.

A titolo di esempio, si può citare il celeberrimo abbinamento delle ostriche con lo champagne, dettato più dall'ostentato sfoggio di benessere e ricchezza piuttosto che dall'effettiva ar-

monia fra i due elementi. Per quello che mi riguarda, consapevole di trovare molti in disaccordo, l'abbinamento di champagne e ostriche produce semplicemente, per i miei sensi e il mio gusto, un risultato poco armonico, perfino contrastante. Ci sono poi alimenti che, nella maggioranza dei casi, rappresentano un'impresa piuttosto ostica quando si cerca di abbinarli al vino. Penso, per esempio, ai carciofi e finocchi crudi, cacao e cioccolato fondente: quando sono l'ingrediente prevalente di un piatto, l'abbinamento con il vino diviene decisamente complesso e complicato, seppure non impossibile. In questi casi, cercando di scongiurare l'insuccesso, è spesso preferibile abbinare una bevanda diversa, decisamente non un vino. Poi è vero che a volte è giusto osare e che certe *sfide* enogastronomiche sono motivo di grande soddisfazione, ma a volte è preferibile avere la consapevolezza di sapere rinunciare evitando di andare incontro al fallimento certo, soprattutto quando l'abbinamento è proposto a un numero elevato di persone.

L'abbinamento del vino con il cibo è da sempre oggetto di discussione, confidando di scoprirne la *formula infallibile*. Esistono molti metodi e sistemi basati su fattori tecnici e che formulano i principi di abbinamento in accordo all'intensità e la qualità degli stimoli di cibo e vino, proponendo – evidentemente – un approccio quanto più oggettivamente condivisibile. Questi metodi tecnici, nonostante abbiano un'elevata percentuale di successo nell'accettabilità e gradimento, non possono comunque considerarsi *esatti*. Tutti questi metodi, in modo più o meno generale, si basano su principi di contrasto e analogia, cioè, si tende a contrastare reciprocamente certi stimoli sensoriali del vino e del cibo, oppure ad assecondarli con lo scopo di accentuarli. Questi principi si basano sia sulla fisiologia del gusto, sia su considerazioni di tipo chimico, cioè la capacità di certe sostanze nel legarsi ad altre, *eludendo* così la loro percezione tattile o sensoriale.

Ci sono poi "metodi", ma si farebbe meglio considerarle "indicazioni", che si basano su principi dettati dalla tradizione e cultura di un luogo. Queste *indicazioni* non hanno un fondamento prettamente "tecnico", spesso si basano semplicemente sulla disponibilità dei vini e cibi di un luogo, pertanto – sono

Sommario

Vino e Cibo: un Matrimonio non Sempre Perfetto	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Coda di Volpe e Manzoni Bianco 6.0.13	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	12
Wine Guide Parade	12

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

in molti a sostenerlo – con la cucina locale si impone l’abbinamento con un vino altrettanto locale. Si deve riconoscere che, spesso, l’abbinamento risulta sia gradevole sia condivisibile in termini oggettivi, altre volte invece non *esattamente* armonico. In quest’ultimo caso, nella maggioranza dei casi, si insiste particolarmente sulla tradizione di un abbinamento – dettato unicamente dal principio che “*così si fa da queste parti e così è sempre stato*” – tralasciando qualunque altra considerazione, sia tecnica, sia soggettiva. Così come la “regola” che vuole l’abbinamento di un piatto nel quale il vino è ingrediente con il medesimo vino.

Nella mia esperienza in fatto di abbinamento del cibo con il vino, sia per piacere personale, sia per motivi professionali, in tutti questi anni mi sono convinto che il successo di un abbinamento è inversamente proporzionale al numero di persone che lo assaggiano. Facile trovare avere successo con un abbinamento destinato a un ristretto numero di persone – e che magari si conoscono personalmente – decisamente più difficile quando è pensato per un vasto gruppo di individui. In quest’ultimo caso, soprattutto quando il gruppo è composto da diverse decine di soggetti, la probabilità di trovare una persona non esattamente soddisfatta dell’abbinamento è molto elevata. Questo accade, sia per il fatto che non si può evidentemente “accontentare tutti”, sia perché ognuno di noi è diverso da chiunque altro, non da meno per un semplice motivo di *presunzione, vanità* e l’atteggiamento di “criticare a prescindere” per ostentare una supposta, ma spesso vacua, competenza e affermare il proprio orgoglio.

Infine, ci sono i gusti personali e, con quelli, c’è poco da dire o da disquisire. Del resto, l’antico adagio *de gustibus non disputandum est*, resiste nei secoli e di certo non per caso. A tale proposito, mi viene in mente un signore che ho conosciuto diversi anni fa, il quale apprezzava, e con vera convinzione, l’abbinamento del Brunello di Montalcino con la sogliola alla mugnaia. Questa combinazione non incontra il mio favore e gusto – ma non certamente per la nota e decisamente falsa regola che il vino rosso non si abbinava con il pesce, tutt’altro – semplicemente perché ritengo l’abbinamento disarmonico e non solo dal punto di vista tecnico. Riconosco, in ogni caso, che sia io sia quel signore abbiamo ragione: la differenza di gusti, così come quella delle opinioni, è degna e rispettabile in ogni caso e per chiunque, almeno fino a quando non si cerca di imporla agli altri. Nell’abbinamento del cibo con il vino, conoscere la tecnica è importante, non da meno, la conoscenza

approfondita e specifica di come i due elementi sono stati prodotti e quali sensi riescono a stimolare, oltre al gusto personale e un pizzico di talento. Perché, in definitiva, l’abbinamento del cibo con il vino è la ricerca del piacere delle emozioni attraverso i sensi. Esattamente come il teatro, la musica e la pittura: semplicemente *l’arte dei sensi*.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Coda di Volpe e Manzioni Bianco 6.0.13

Questo mese mettiamo a confronto due varietà tipiche di Campania e Veneto. Contrasti di aromi e sapori che esprimono personalità distanti

Due uve diverse, non solo per le loro storie, ma soprattutto per i vini che producono e le rispettive terre di origine. Le due uve della degustazione per contrasto di questo mese hanno comunque vissuto un destino simile, soprattutto negli ultimi anni. Si deve infatti notare che Coda di Volpe e Incrocio Manzioni 6.0.13, dopo essere state lungamente usate in unione ad altre uve, in tempi recenti anni stanno ottenendo un largo consenso anche vinificate in purezza. In questo senso, Coda di Volpe e Incrocio Manzioni Bianco 6.0.13 condividono questo destino con tantissime altre uve – e non sono in Italia – le quali, con le dovute attenzioni viticole ed enologiche, non da meno, la giusta tecnica, dimostrano di produrre eccellenti vini anche da sole. Una bella rivincita, senza ombra di dubbio, per due uve che, prima della loro rivalutazione, erano inesorabilmente destinate all’unione con altre varietà.

Va detto che si tratta di due varietà diverse, sia dal punto di vista viticolo sia tecnico. Si deve infatti notare che l’Incrocio Manzioni 6.0.13 – noto anche come Manzioni Bianco o semplicemente Incrocio Manzioni – è figlio di un’epoca durante la quale si sono formulati e ideati diversi incroci e ibridi. Il Coda di Volpe, invece, è una varietà di antichissime origini, nota in Campania da alcuni millenni. Queste due varietà, quando utilizzate nella produzione dei vini in unione ad altre uve, sono capaci di caratterizzarne le qualità sensoriali, in particolare nel profilo olfattivo e gustativo. La loro importanza enologica è provata da anni grazie alla presenza in alcuni vini a Denominazione d’Origine Controllata. A tale proposito, si può ricordare che il Coda di Volpe può essere utilizzato per la produzione del celebre Greco di Tufo – vino DOCG della Campania – mentre l’Incrocio Manzioni 6.0.13 è presente in alcuni DOC del Veneto, compreso il Colli di Conegliano Bianco, classificato come DOCG.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 177, Ottobre 2018

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

Coda di Volpe

Il Coda di Volpe è una varietà a bacca bianca dalle origini decisamente antiche. Si suppone che si tratti di un'uva di origine greca – una delle tante introdotte dagli ellenici in Italia – ed è ampiamente menzionata negli scritti del passato. Già Plinio il Vecchio, nella sua monumentale e celeberrima *Naturalis Historia*, cita questo antico vitigno con il nome ancora oggi in uso. A tale proposito, l'origine del nome è probabilmente legato alla forma del grappolo, allungato e talvolta curvo, così da ricordare, appunto, la coda della volpe. Questo antico vitigno è praticamente presente nella sola Campania ed è parte della composizione di diversi vini bianchi DOC e DOCG della regione. La tendenza è quella di usarlo in unione ad altre varietà, tuttavia – soprattutto negli ultimi anni – l'adozione di migliori tecniche viticole ed enologiche, hanno permesso di creare interessanti vini in purezza con il Coda di Volpe.

La ragione dell'uso in congiunzione ad altre varietà, si deve cercare nelle caratteristiche organolettiche che solitamente Coda di Volpe impartisce ai suoi vini. Questa varietà, infatti, tende a produrre vini con un corpo medio, un colore giallo dorato acceso, tenore alcolico piuttosto elevato e un'acidità decisamente contenuta. In termini generali, i vini prodotti con Coda di Volpe non sono dotati di uno spiccato e intenso profilo olfattivo, altra ragione per la quale – tradizionalmente – si vuole questa varietà prevalentemente utilizzata in unione ad altre uve. Il Coda di Volpe è oggi prevalentemente diffuso nelle province di Benevento e Avellino, trovando buona diffusione anche in quelle di Caserta e Napoli, mentre è scarsamente presente nella provincia di Salerno. Benevento è certamente il territorio nel quale il Coda di Volpe trova maggiore considerazione e con il quale è prevista la produzione di vini in purezza nelle DOC Taburno e Sannio.

Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13

La fine del 1800 e i primi decenni del 1900, sono stati – com'è fin troppo noto – anni estremamente difficili per le sorti della viticoltura e l'enologia d'Europa. Peronospora, oidio e, non da meno, fillossera, hanno rappresentato una seria minaccia per la viticoltura del Vecchio Continente tanto da minacciare l'estinzione della *vitis vinifera*. Nella confusione e smarrimento che si era verificato in quel periodo, tentando innumerevoli soluzioni per scongiurare il peggio, si tentarono anche l'ibridazione e l'incrocio. L'obiettivo non era esclusivamente la creazione di specie capaci di resistere a quello che – in quel tempo – non era nemmeno molto chiaro di cosa si trattasse, ma anche la creazione di nuove, resistenti e produttive varietà di uve da vino. Molti furono, in Europa, a perseguire questo risultato e, in Italia, si distinsero, in modo particolare, Giovanni Dalmasso, Riccardo Terzi, Bruno Bruni, Rebo Rigotti e Luigi Manzoni.

Una delle uve protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese è, appunto, vede la sua *nascita* grazie al lavoro del prof. Luigi Manzoni, all'epoca preside della celebre scuola enologica di Conegliano. Negli anni 1930, insieme al Prof. Giovanni Dalmasso – uno dei massimi studiosi e ricercatori della viticoltura del 1900 – Luigi Manzoni iniziò una serie di studi ed esperimenti con lo scopo di ottenere nuove varietà ca-

pacì di resistere alle più comuni patologie oltre a migliorare la produzione enologica d'Italia. Furono molti gli incroci messi a punto dal prof. Luigi Manzoni e, fra questi, indubbiamente quello identificato come 6.0.13 è il più noto e riuscito. Si tratta di un incrocio di Riesling Renano con Pinot Bianco, oggi particolarmente apprezzato per la finezza e la qualità dei vini che produce, soprattutto in purezza. L'incrocio Manzoni 6.0.13 – detto anche semplicemente "Manzoni Bianco" – trova oggi la sua massima diffusione nella provincia di Treviso e, in particolare, nelle aree dei Colli di Conegliano, Piave e, in provincia di Vicenza, a Breganze.

La Degustazione

La scelta dei vini della degustazione per contrasto di questo mese non presenterà particolari difficoltà, poiché, in entrambi i casi, l'offerta di Coda di Volpe e Incrocio Manzoni 6.0.13 è piuttosto vasta nelle diverse aree dove si producono. Per quanto riguarda il Coda di Volpe, la nostra scelta sarà a favore di una bottiglia prodotta nella Denominazione d'Origine Controllata Sannio, in provincia di Benevento. Per la scelta del vino prodotto con l'incrocio Manzoni 6.0.13, ci orienteremo in una delle zone del Veneto dove questa varietà è particolarmente diffusa, la DOC Piave, condivisa dalle province di Treviso e Venezia. In entrambi i casi si dovrà fare attenzione che i vini siano prodotti esclusivamente con le rispettive varietà in purezza, poiché – come spesso accade in Italia – il disciplinare prevede una quota minima dell'85%, sufficiente per ottenere la menzione monovarietale in etichetta. I due vini sono prodotti in contenitori inerti e appartenenti all'ultima vendemmia disponibile, serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Possiamo iniziare la nostra degustazione per contrasto, come di consueto, con la valutazione dell'aspetto dei due vini. Il primo vino che prenderemo in esame è il Sannio Coda di Volpe. I vini prodotti con questa antica uva della Campania, si caratterizzano per un colore giallo intenso con evidenti richiami al dorato. Incliniamo il calice del Sannio Coda di Volpe sopra una superficie bianca e osserviamo la base del vino: si noterà un colore giallo paglierino tendente al dorato intenso e scintillante, con una trasparenza molto elevata. Osservando



Il colore dell'Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13

ora il vino verso l'apertura del calice, valutiamo la sfumatura e nella quale si nota chiaramente la tonalità giallo dorato. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Piave Manzoni Bianco e incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino veneto è decisamente più chiaro rispetto al Coda di Volpe: anche in questo caso la tonalità è giallo paglierino, tuttavia è evidente la tendenza al giallo verdolino, molto trasparente. La sfumatura, osservata all'estremità del calice, conferma la tonalità giallo verdolino.

I profili olfattivi di Coda di Volpe e Incrocio Manzoni 6.0.13 sono evidentemente molto diversi, sia in termini di qualità, sia di intensità. Il Coda di Volpe, in termini generali, produce vini caratterizzati da un'intensità piuttosto moderata, ragione per la quale – si dice – questa varietà è sovente unita ad altre uve con lo scopo di trarre vantaggio delle sue qualità gustative anziché quelle olfattive. Nel Coda di Volpe percepiamo note che riconducono a frutti a polpa bianca e gialla, più specificamente mela, pera e susina, con richiami floreali di ginestra, oltre a sentori di tipo minerale. Ben diverso il profilo dell'Incrocio Manzoni 6.0.13, i quali vini sono caratterizzati da aromi intensi ed eleganti, con piacevole riconoscimento di frutti, anche esotici, e fiori. Nei vini prodotti con il Manzoni Bianco si percepiscono generalmente aromi di mela, pera, pesca, ananas e banana, mentre per quanto concerne le sensazioni riconducibili ai fiori, spiccano certamente biancospino e ginestra.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dal Sannio Coda di Volpe. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè gli aromi identificativi. Dal calice percepiamo profumi non particolarmente intensi di mela, pera e susina, oltre al riconoscimento floreale nel quale si identifica il biancospino. Roteiamo ora il calice – operazione che favorirà lo sviluppo delle altre caratteristiche olfattive – e procediamo con la seconda olfazione. Il Sannio Coda di Volpe si completa con pesca, agrumi, ginestra e, spesso, con nocciola. Passiamo ora alla valutazione olfattiva del Piave Manzoni Bianco, iniziando dall'apertura del vino. Dal calice percepiamo un'intensità di profumi decisamente più intensa del Coda di Volpe e nel quale si riconoscono mela, pesca e banana, anche in questo caso, seguite da biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo dell'Incrocio Manzoni 6.0.13 si completa con ananas, agrumi, ginestra, susina e albicocca.

Le differenze fra Coda di Volpe e Incrocio Manzoni 6.0.13 si evidenziano ulteriormente nella valutazione dei rispettivi profili gustativi. Iniziamo questa terza fase della degustazione dal Sannio Coda di Volpe. Prendiamo un sorso di questo vino così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali percepite in bocca. L'attacco del Coda di Volpe è caratterizzato da una percettibile sensazione pseudocalorica conferita dall'alcol alla quale si unisce un'acidità decisamente moderata. Il vino ha comunque una buona struttura e spesso si percepisce una piacevole sapidità. In bocca si riconoscono i sapori di mela, pera e susina, confermando una buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Piave Manzoni Bianco: in bocca il vino si presenta con una maggiore acidità rispetto al Coda di Volpe, trovando equilibrio nel percettibile apporto dell'alcol. L'Incrocio Manzoni 6.0.13 è caratterizzato da buon corpo e in bocca insistono piacevoli sapori di mela,

pesca, banana e pera, anche in questo caso esprimendo buona corrispondenza con il naso.

Siamo quindi giunti alla fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto e nella quale valutiamo le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca. Il finale del Sannio Coda di Volpe – dopo avere deglutito il vino – lascia in bocca la tipica sensazione pseudocalorica dell'alcol e di struttura, con buona persistenza, nel quale si continuano a percepire i sapori di mela, pera e susina. Passiamo ora alla valutazione del finale del Piave Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13. Il vino veneto si caratterizza per una buona persistenza gusto-olfattiva e nella quale si percepiscono nettamente i sapori di mela, pesca, banana e pera. In bocca si continua a percepire la buona freschezza conferita dall'acidità oltre alla sensazione di struttura. Mettiamo ora i due calici uno a fianco dell'altro ed eseguiamo nuovamente le tre fasi della degustazione. Le differenze fra Coda di Volpe e Manzoni Bianco sono evidenti in ogni singola espressione organolettica e sensoriale.

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



Batàr 2015 Querciabella (Toscana, Italia)

🍷 Chardonnay, Pinot Bianco

Prezzo: € 75,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

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

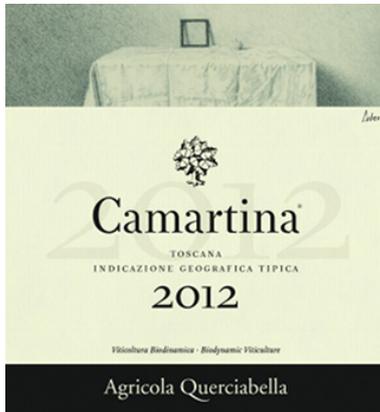
👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pera, bergamotto, susina, pompelmo, burro, pesca, miele, ginestra, pralina, pietra focaia e vaniglia.

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

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

 Fermentazione in barrique, 9 mesi in barrique.

 *Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne bianca stufata*



Camartina 2012
Querciabella (Toscana, Italia)

 Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 85,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, peonia, cipria, cacao, tabacco, mora, cuoio, liquirizia, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 24 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.

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



Tralivio

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tralivio 2016
Sartarelli (Marche, Italia)

 Verdicchio

Prezzo: € 17,00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Balciana

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Balciana 2015
Sartarelli (Marche, Italia)

 Verdicchio

Prezzo: € 38,00

Punteggio 

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

di pera, mela, cera d'api, tiglio, susina, albicocca, camomilla, ananas, mango, muffa nobile, mandorla e minerale.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, albicocca e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Formaggi*



Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2017
Merotto (Veneto, Italia)

 Glera

Prezzo: € 19,00

Punteggio 

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

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

 Attacco effervescente e piacevolmente dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

 Fermentazione in autoclave per 50 giorni.

 *Aperitivo, Antipasti di crostacei, Crostacei saltati, Risotto con verdure*



Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Col San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2017
Merotto (Veneto, Italia)

 Glera

Prezzo: € 19,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, pesca e glicine seguite da aromi di ananas, biancospino, mela, mandarino, kiwi, ginestra, susina e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

 Fermentazione e affinamento in autoclave per 6 mesi.

 *Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pasta e risotto con crostacei*



Aglianico del Vulture Titolo 2016
Elena Fucci (Basilicata, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 30,00

Punteggio

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, geranio, mirtillo, lampone, carruba, pepe rosa, cannella, macis, rosmarino, vaniglia e mentolo.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, mora e prugna.
- 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
- Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Trento Dosaggio Zero Riserva Masetto Privé 2008
Endrizzi (Trentino, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 69,00

Punteggio

- Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana matura, mela e susina seguite da aromi di pera, crosta di pane, pralina, pompelmo, miele, canditi, burro, brioche, pietra focaia e vaniglia.
- Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana matura, susina e pompelmo.
- Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 84 mesi.
- Paste ripiene, Zuppe di funghi, Carne bianca arrosto, Stufati di carne, pesce arrosto*



Gran Masetto 2013
Endrizzi (Trentino, Italia)

Teroldego

Prezzo: € 40,00

Punteggio

- Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, carruba, cioccolato, tabacco, cannella, cuoio, liquirizia, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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

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

 20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Farfalla Noir Collection Extra Brut
Ballabio (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 20,00

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, crosta di pane e susina seguite da aromi di pera, pesca, pompelmo rosa, citronella, mandarino, lievito, burro, biancospino, miele e nocciola.

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

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

 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

 *Pasta con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi, Pesce alla griglia*



**Farfalla Noir Collection Zero Dosage
Ballabio (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro 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 pera, lampone, pompelmo, mandarino, bergamotto, biancospino, lievito, burro, brioche, miele e pietra focaia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, pompelmo e lampone.

 Rifermentazione in bottiglia e maturazione sui propri lieviti per almeno 72 mesi.

 *Pasta con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi, 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.

Vendemmia 2018: l'Italia si Conferma Primo Produttore al Mondo

«Una buona vendemmia che permetterà al settore vitivinicolo italiano di riprendersi dopo un anno difficile. La produzione è stimata in 49 milioni di ettolitri, con un incremento del 15%

rispetto ai 42,5 milioni dello scorso anno, che riavvicina l'Italia alle medie pre-2017. Una crescita produttiva rilevante che delinea un quadro nel complesso positivo seppur con qualche criticità, in particolare al Sud, influenzato da un'estate segnata dalla piovosità consistente che ha messo in difficoltà i produttori di alcune regioni. La viticoltura italiana, in larga parte, ha saputo affrontare questo bizzarro andamento stagionale con attenzione, tempestività e professionalità, consentendo al nostro Paese di confermare anche quest'anno la propria leadership produttiva a livello mondiale».

Con queste parole Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, è intervenuto durante la conferenza stampa di presentazione delle previsioni vendemmiali, elaborati da Unione Italiana Vini e Ismea per l'Osservatorio del Vino, organizzata presso il Mipaaf, alla presenza di Gian Marco Centinaio (Ministro delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo), Raffaele Borriello (direttore generale di ISMEA), Fabio Del Bravo (dirigente ISMEA) e Ignacio Sanchez Recarte (segretario generale del Comité Européen des Entreprises Vins). Ha moderato l'incontro Paolo Castelletti, segretario generale di Unione Italiana Vini.

«L'attuale quadro della vendemmia 2018 presenta una tendenza produttiva che fa ben sperare per l'intero comparto del vino – ha dichiarato Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo – per poter sfruttare tutte le potenzialità del mercato occorre incentivare la crescita del settore investendo su ricerca, innovazione e puntando sulla semplificazione per rendere le nostre aziende sempre più competitive sui mercati internazionali. Il vino è un prodotto con un forte appeal a livello internazionale, ambasciatore del Made in Italy nel mondo, veicolo e simbolo dell'ideale di qualità e unicità dei prodotti italiani. Proprio per questo, il Mipaaf ha sbloccato il bando per la promozione Ocm Vino e ha costituito il Comitato nazionale vini Dop e Igp. Vogliamo costruire una nuova strategia di settore, perché per andare sui mercati internazionali la promozione è fondamentale. La strada è lunga – ha concluso – e la vera sfida del prossimo futuro sarà quella di creare e far proprio il differenziale positivo di valore legato alla distintività del vino italiano, investendo sulla differenziazione dell'offerta e sulla qualità, due elementi che rendono uniche le nostre realtà vitivinicole».

«L'incremento produttivo della campagna in corso è un'importante notizia per le cantine italiane e consentirà di recuperare gli effetti negativi derivati dalla forte riduzione registrata nel 2017, soprattutto sul fronte delle esportazioni – ha dichiarato Raffaele Borriello, direttore generale dell'ISMEA – la minore disponibilità di prodotto dell'anno passato, associata ad un aumento consistente dei prezzi, ha determinato infatti nei primi 5 mesi del 2018 una riduzione del 10% dei volumi di vino esportati in tutto il mondo. Di rilievo il calo di prodotto italiano importato dalla Germania e dal Regno Unito e la conferma, a meno di clamorose sorprese, del sorpasso da parte della Francia nel mercato statunitense. Riteniamo comunque che l'incremento di produzione del 2018 avrà un effetto positivo sulla ripresa delle esportazioni italiane nei mercati internazionali, con la prospettiva di superare la soglia dei 6 miliardi di euro a fine anno».

«A livello europeo – ha aggiunto Ignacio Sanchez Recarte, segretario generale del Comité Européen des Entreprises Vins – prevediamo una buona vendemmia 2018, con livelli di produ-

zione più legati al reale potenziale di produzione dell'UE, che aiuteranno a dimenticare le perdite del 2017».

Vinitaly negli USA con Eventi, Business e Formazione

Vinitaly sempre più protagonista negli USA, dove nei primi quattro mesi del 2018 il vino italiano registra performance migliori della media-mercato, pur con una crescita timida a valore che risente dell'Euro forte. Il risultato complessivo è un incremento dei volumi (+4,4%) e dell'1% in valore, con 544,7 milioni di euro (dato Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor). L'Italia rimane il principale Paese fornitore degli USA anche in questa prima parte dell'anno, ma la competizione, con particolare riguardo alla Francia, è molto serrata.

Per questo Vinitaly prosegue con il proprio programma internazionale di eventi business e formazione – sono già 47 gli Italian Wine Ambassador statunitensi formati tramite le iniziative della Vinitaly International Academy, mentre i buyer accreditati provenienti dagli USA all'ultima edizione di Vinitaly sono stati oltre 7 mila – ed è presente al Padiglione italiano del Summer Fancy Food Show nell'ambito del piano di promozione straordinaria del made in Italy curato da Agenzia ICE in collaborazione con Federalimentare, Cibus, Tuttofood e Vinitaly, che presenta oltre 300 aziende sotto il segno distintivo del claim "The Extraordinary Italian Taste".

In questa occasione, il Vinitaly Wine Bar offre ai buyer del trade e del canale ho.re.ca l'opportunità di conoscere e degustare oltre 600 vini selezionati in collaborazione con il consorzio Italia del Vino, nel corso di tre giornate ciascuna dedicata a una zona produttiva diversa: Trento doc, Sicilia Doc e Chianti Classico.

«Gli Stati Uniti sono il principale mercato mondiale della domanda di vino e lo saranno ancora per molto tempo. In questo senso è indicativo ciò che è emerso dall'outlook Vinitaly-Nomisma sulle abitudini al consumo negli Usa: oltreoceano il primo target è rappresentato dai giovani dai 21 ai 35 anni, mentre in Italia l'età dei top consumer è molto più alta. Un dato questo che la dice lunga anche sul fascino esercitato da una bevanda sempre più status symbol per i giovani statunitensi», commenta Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Consorzio Vini Doc Sicilia: Raggiunta Quota 50 Milioni di Bottiglie

I 50 milioni di bottiglie prodotte da gennaio a luglio 2018 segnano un aumento del 154% rispetto allo stesso periodo del 2017, e il trend di crescita costante premia in modo trasversale le diverse varietà dei vini della Doc Sicilia.

«Il traguardo di bottiglie prodotte finora è il frutto dell'azione intrapresa su più versanti dal Consorzio di tutela vini Doc Sicilia» dice il presidente Antonio Rallo. «Siamo impegnati fin dalla nostra nascita per garantire la qualità dei vini Doc Sicilia. Abbiamo investito in campagne di promozione e di informazione in Italia e all'estero per mettere in risalto l'unicità della produzione del "continente vinicolo Sicilia". Spot radiofonici e televisivi in Italia raccontano le caratteristiche dei vini Doc Sicilia. E nei principali mercati siamo sempre più presenti in

eventi che fanno conoscere il meglio che la Sicilia offre» aggiunge il presidente del Consorzio. A trainare l'aumento del numero di bottiglie prodotte sono principalmente due vitigni: il Grillo che a luglio ha sfiorato i 10 milioni di bottiglie e il Nero d'Avola che nei primi sette mesi del 2018 è salito a 22 milioni 800 bottiglie circa prodotte.

Ma la crescita dell'imbottigliato riguarda tutti i vini della Doc Sicilia: dal Sicilia Bianco al Catarratto all'Inzolia, dallo Zibibbo al Sicilia Rosso, dal Frappato al Merlot. Dalle prime stime della vendemmia, tra l'altro, coltivatori e produttori rilevano che malgrado le recenti condizioni climatiche avverse, la vendemmia si profila con un calo di quantità ma con una ottima qualità. «Nei mesi passati abbiamo partecipato a eventi che hanno consentito a migliaia di wine lovers, buyers, sommelier, consumatori, di conoscere il Consorzio di tutela vini Doc Sicilia e apprezzare sempre di più i vini della Doc Sicilia» spiega il direttore Maurizio Lunetta. «Abbiamo registrato un gran numero di visitatori, e di interesse, al Vinitaly di Verona, al ProWeine di Düsseldorf, al Food&Wine di Aspen, in Usa, per citare alcuni appuntamenti. Siamo riusciti a farci scegliere anche grazie alle campagne promozionali nei paesi dell'Ue dove esportiamo in modo sempre più massiccio. In Canada e in Cina le aziende che imbottigliano Doc Sicilia sono spesso ospiti di degustazioni. La stampa generalista e specializzata si dedica sempre più alla Sicilia e ai vini della Doc: siamo ormai riconosciuti come "modello positivo di sistema" tra aziende che lavorano per un unico obiettivo insieme alle migliori professionalità della nostra isola» conclude il direttore Lunetta.

«La vendemmia entra nel pieno proprio quando si concludono anche diverse attività culturali estive nelle cantine, che offrono al pubblico l'opportunità di scoprire e vivere in modo diverso i territori» afferma Alessio Planeta, consigliere della Doc Sicilia. «Sono occasioni sempre più preziose per invitare sia il pubblico siciliano sia quello in viaggio nell'isola a visitare le aziende. Lo stesso possiamo dire sul fronte dell'enoturismo, su cui quest'anno registriamo un sensibile aumento sia per numero sia per qualità e interesse da parte dei visitatori, soprattutto stranieri, che dopo aver avuto l'occasione di scoprire e di conoscere a fondo le identità dei luoghi e dei vini, nei fatti diventano i nostri primi e migliori ambasciatori nel mondo».

«Per quel che riguarda la sostenibilità, sempre più al centro dell'interesse dei clienti nei nostri principali mercati di sbocco, sono convinto che un approccio rispettoso dell'ecosistema sia ormai diventato un imperativo, altrimenti rischiamo il collasso collettivo» sostiene Alberto Tasca, consigliere del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia. «La Sicilia è una regione che possiede un'enorme ricchezza varietale, detiene il 25% della biodiversità europea e il 50% di quella italiana, presenta condizioni climatiche estremamente favorevoli, tantissime tipologie di suolo, preziose risorse genetiche naturali e culturali che permettono di diversificare le produzioni enologiche. Praticare un'agricoltura sostenibile ci consente non soltanto di custodire e preservare questo patrimonio, ma anche di lavorare in un sistema trasparente dove tutti, attraverso la condivisione e il confronto continuo, tendono a migliorare continuamente. Insomma, il bene comune diventa l'obiettivo prioritario, al di fuori del concetto di concorrenza».

Dal 2012, anno di nascita del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia, a oggi, sono 315 le aziende che aderiscono alla Doc Sicilia. Il Consorzio punta molto sulle azioni di vigilanza e controlli a

tutela di consumatori e produttori: anche per il 2018 è stato confermato l'accordo con il Consorzio Prosecco Doc per contrastare le contraffazioni ai danni dei vini a marchio Prosecco Doc e Sicilia Doc.

Lagrein Experience: Protagonista l'Autoctono Altoatesino

Da Milano a Bolzano, riflettori puntati sul Lagrein. L'antico vitigno autoctono altoatesino, che da anni ha un suo premio ad hoc nell'ambito del forum Autochtona, quest'anno sarà il focus di due diversi appuntamenti.

Si comincia con la tradizionale degustazione Tasting Lagrein, che per la sua edizione 2018 ha anticipato le proprie date di circa un mese cambiando città. Si è infatti riunito oggi a Milano, nelle sale dell'hotel The Westin Palace, un qualificato panel composto da giornalisti e professionisti del settore, che ha decretato i 4 vini finalisti per ciascuna delle tre categorie in gara: Lagrein, Lagrein Riserva e Lagrein Rosato.

Un lavoro articolato che, come ogni anno e sin dalla prima edizione nel 2011, viene seguito dai giornalisti Pierluigi Gorgoni, coordinatore della sessione di degustazione, e Alessandro Franceschini organizzatore, e si avvale della collaborazione di professionisti di grande esperienza. Quest'anno in particolare hanno preso parte alla giuria: Raffaele Cumani (Avvinando - TGCOM 24), Alessandro Torcoli (Civiltà del Bere), Federica Randazzo (Quotidiano Alto Adige), Setka Michal (Wine and Degustation magazine), Alberto Piras (sommelier del ristorante stellato Il Luogo di Aimo e Nadia) e Andrea Terraneo (enotecario e consigliere AEPI).

«Ogni anno Tasting Lagrein dona l'opportunità di poter fotografare e analizzare con precisione la produzione di uno dei vini autoctoni più rappresentativi e identitari dell'Alto Adige – spiega il curatore Pierluigi Gorgoni – la sua poliedricità ci consente di apprezzarne il suo carattere, sia nella forma leggiadra del rosato sia in quella più polposa e fragrante della versione rosso d'annata, fino ad arrivare alla complessità strutturale e gustativa della riserva».

Per i nomi dei tre vincitori bisognerà attendere il 18 ottobre, dove nei padiglioni di Fiera Bolzano, subito dopo Autochtona (15-16 ottobre) e Vinea Tirolensis (17 ottobre), andrà in scena la prima edizione della Lagrein Experience: un'intera giornata – realizzata in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige – con un programma ricco di momenti di approfondimento e degustazioni. Tra questi, un focus dedicato al Lagrein con la possibilità di degustare i 12 vini finalisti e parlare con i vincitori dei tre premi; interventi di qualificati relatori che offriranno una fotografia puntuale del vitigno altoatesino; uno showcooking a cura di tre grandi chef del territorio: Marc Bernardi (Piz Seteur), Mattia Baroni (Haselburg), Danilo D'Ambra (Johnson & Dipoli). A loro il compito di preparare in diretta, e offrire ai presenti, tre piatti in grado di valorizzare i Lagrein premiati.

All'interno della Lagrein Experience sarà anche possibile scoprire i prodotti tipici del Gallo Rosso, brand creato dall'Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi per le aziende agrituristiche dell'Alto Adige, sinonimo di qualità ed esperienza delle usanze contadine a contatto diretto con la natura.

Appuntamento dunque a Bolzano con una 4 giorni di appuntamenti enoici: Autochtona (15-16 ottobre) che si svolgerà come sempre in contemporanea a Hotel, fiera specializzata per ho-

tellerie e ristorazione, Vinea Tiroloensis (17 ottobre) e la novità Lagrein Experience (18 ottobre).

Tedeschi e il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona Uniti per Svelare la Caratterizzazione Aromatica dei Vigneti di Proprietà

Tedeschi porta avanti da tempo un lavoro di ricerca scientifica volto al raggiungimento di una qualità sempre maggiore in accordo con la sostenibilità del territorio e dell'intera filiera produttiva.

Grazie alla convenzione tra l'azienda e il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona, è iniziato 10 mesi fa uno studio dei caratteri aromatici delle uve e dei vini da singoli vigneti e dei principali fattori coinvolti nella loro espressione, con particolare riferimento alla produzione di vini Amarone.

La ricerca vuole fare luce sulla natura dei profumi che si sentono "nel bicchiere", dovuti alla presenza di particolari molecole che presentano sfumature olfattive differenti in base ad area, vitigno, trattamento delle uve.

«Si è deciso di avviare questo meticoloso studio poiché la componente aromatica di un vino costituisce indubbiamente uno degli elementi di maggiore importanza nell'espressione delle sue caratteristiche di identità e tipicità sensoriale e la caratterizzazione della composizione chimica e delle caratteristiche olfattive risulta essere di notevole interesse per gestire al meglio la produzione di vini, che vogliono essere l'espressione più alta della realtà territoriale ed esaltarne il valore» dichiara Riccardo Tedeschi, enologo di famiglia.

Con il supporto del Prof. Maurizio Ugliano, sono stati analizzati uve e vini dei 2,5 ettari del vigneto Monte Olmi, dei circa 7 ettari di La Fabriseria e di tre zone diverse – Anfiteatro, Bàrila e Impervio – della Tenuta di Maternigo.

I composti volatili che danno vita ad aromi fruttati, sono tra i marcatori principali della diversità tra i vigneti e risultano essere maggiormente presenti nelle uve provenienti dai vigneti Monte Olmi e La Fabriseria. I vini ottenuti nella zona di Maternigo, invece, hanno una evidente nota odorosa di pesca, frutta cotta e spezie dolci.

Interessante notare che la diversità olfattiva è data sia dalle diverse aree sia dalle differenti tipologie di uva. I vini prodotti con uve Corvina si distinguono per note aromatiche floreali e balsamiche; nei vini prodotti da uve Corvinone, invece, è più evidente al naso una nota fortemente fruttata, arricchita da un profumo mentolato.

Nei vini ottenuti da uve appassite, ossia quelle destinate alla produzione di Amarone, si coglie una nota olfattiva distintiva di spezie dolci, anche se la differenza tra i vigneti di provenienza si fa meno netta. Invecchiando, poi, il vino si trasforma ulteriormente e si amplifica l'intensità delle note balsamiche e mentolate.

«Si tratta – sottolinea il Prof. Ugliano – di uno dei primi studi in cui si è riusciti a descrivere l'unicità aromatica di un vino in relazione al sito di provenienza delle uve. Nonostante alcuni siti siano geograficamente molto vicini tra loro, come nel caso delle tre zone della tenuta di Maternigo, la diversità riscontrata in termini di composti aromatici di impatto è davvero notevole, a testimonianza dell'esistenza di un insieme di variabili che rendono ciascun vigneto unico. Un aspetto particolarmente interessante sta nel fatto che, da un punto di vista

chimico, tale unicità, pur essendo indissolubilmente legata all'uva di origine, è presente nell'uva stessa in differenti forme per lo più sensorialmente inattive. Solo attraverso i processi che intervengono nel corso della vinificazione e della maturazione del vino essa viene rivelata».

La ricerca andrà avanti per altri 3 anni: la spinta verso la ricerca che caratterizza Tedeschi, infatti, non si ferma certo qui. Oltre a questo progetto ne verranno portati avanti altri, sempre in un'ottica di miglioramento continuo della qualità dei vini prodotti, dello studio dei vigneti di proprietà, nella tutela dell'ambiente e del territorio: perfettamente in linea con la filosofia aziendale.

Grande Attesa per la Vendemmia Perfetta nell'Orcia Doc

Un incremento del 20% rispetto al solo 2017, secondo le prime stime sulla vendemmia 2018, con uve sane e di buona qualità, grazie all'alternanza di temperature calde e fredde tra il giorno e la notte che contraddistinguono la Val d'Orcia. Le abbondanti piogge primaverili hanno contribuito notevolmente allo sviluppo vegetativo delle piante, incrementando allo stesso tempo eventuali problematiche gestite molto bene dai produttori di Orcia Doc. Quindi nessuna raccolta anticipata per l'Orcia, come lo scorso anno, ma alcuni produttori sono già impegnati nella selezione delle uve di qualità inferiore direttamente in vigna per poi iniziare in un secondo passaggio la raccolta perfetta. La vendemmia, che qui nell'Orcia è prettamente manuale, viene quindi posticipata ancora di qualche giorno affinché la buccia degli acini si riduca di spessore e acquisti la naturale morbidezza necessaria per estrarre più polifenoli.

«La 2018 sarà una vendemmia ideale per la raccolta: il Sangiovese ha bisogno di giornate limpide soprattutto nell'ultima parte della maturazione» commenta la Presidente Donatella Cinelli Colombini. «Vivere la vendemmia nella Doc Orcia diventa un'esperienza autentica grazie ad un territorio pieno di piccole città d'arte, di prelibatezze gastronomiche come i picci all'aglione, il prosciutto di maiale cinta, la bistecca di chianina, le chiocciole, il cacio pecorino e di piccole aziende dove tutto è fatto a mano secondo la tradizione dei nostri vignaioli» conclude la Presidente.

L'annata 2018 offrirà quindi vini equilibrati con aromi e profumi intensi tipici del territorio. Nei prossimi giorni sarà determinante il sostegno meteorologico, per portare in cantina le uve di Sangiovese e di quei vitigni autoctoni della zona come il Foglia Tonda, il Colorino e il Cilieggiolo che vengono utilizzati in blend nei vini Orcia Doc.

Le cantine del nostro territorio daranno la possibilità ai wine-lovers di osservare da vicino le fasi della vendemmia in vigna e in cantina per comprendere tutti i principali processi di produzione del vino Orcia.

NON SOLO VINO

Wine Guide Parade

Giugno 2018

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Sagrantino Bocale (Umbria)

(Distillatore: Distillerie Collesi)

 Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 15,50 - 50cl

Punteggio 



Incolore, limpida e cristallina.



Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna, violetta, nocciola, mora, amarena e lampone, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.



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



Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.



Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Monteviggiano, L'Arcera	9638
2	Empireo 2014, Pucciarella	8661
3	Arsiccio 2016, Pucciarella	8175
4	Terre dell'Alta Val d'Agri Lucanico 2012, L'Arcera	7614
5	Montefalco Rosso 2014, Bocale	7506
6	Montefalco Sagrantino Etnico 2013, Di Filippo	7299
7	Colli del Trasimeno Cabernet Sauvignon 2015, Pucciarella	7205
8	Lago di Corbara Rosso Turlò 2015, Tenuta di Salviano	7178
9	Montefalco Sagrantino 2014, Bocale	7143
10	Montefalco Sagrantino 2013, Di Filippo	7108
11	Grechetto 2017, Di Filippo	6855
12	Cabreo La Pietra 2014, Tenute Folonari	6835
13	Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico Ca' de Sass 2014, Pucciarella	6593
14	Montefalco Sagrantino 2014, Montioni	6474
15	Trebbiano Spoletino 2017, Bocale	6470