


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 114, Gennaio 2013

Guerre Enologiche

Una storia vecchia quanto quella del vino, probabilmente nata il giorno che la bevanda di Bacco ha fatto il suo ingresso nella cultura e nell'evoluzione dell'uomo. Più volte ho parlato di questo aspetto - che probabilmente non fa proprio bene al vino in generale - ma, a quanto pare, non riesce a trovare una pacifica soluzione. Dispute, diatribe, discussioni - spesso a sproposito e senza nessuna competenza o conoscenza in materia - accendono gli animi fra gli appassionati di vino, spesso innescate dagli stessi produttori. Le discussioni sul vino seguono il destino delle mode che, periodicamente, si affacciano nei calici degli appassionati e ne alimentano accese battaglie. Strenui sostenitori si schierano dall'una o dall'altra parte, spesso la scelta delle parti va ben oltre le semplici due alternative, facendo nascere scontri - spesso puramente ideologici, quasi religiosi - che sembrano non finire mai. E se finiscono, è spesso perché se ne sono aggiunti altri, sostituendo mode e orgogli, ma con il risultato di mantenere vive le urla dei tanti, indaffarati a fare prevalere le proprie ragioni su quelle degli altri.

Si muovono accuse, si lanciano invettive, tutte con il solo e palese obiettivo: dimostrare, spesso in modo cieco e ipocrita, di avere ragione e chi non la pensa allo stesso modo è persona *brutta, cattiva e disonesta*. Cominciamo dai produttori, premettendo - in modo chiaro - che, in ogni caso, anche quando non mi trovo d'accordo con le loro posizioni, rispetto sempre, comunque e in ogni caso, il loro lavoro e i vini che producono, anche quando, a titolo esclusivamente personale, non mi piacciono. Il rispetto, prima di tutto e sopra tutto, l'arroganza, invece, mai giustificata. Mai giustificata nemmeno la speculazione, né ideologica, né economica. Sia chiaro, ancora una volta, che produrre vino, vino di qualità, è oneroso in termini economici e di risorse, pertanto è più che legittimo, anche auspicabile, che si pensi al proprio profitto. Una cantina, in fin dei conti, non è una società di volontariato con sinceri e nobili fini umanistici e sociali: è un'impresa. Questo è qualcosa che dovrebbero capire anche in consumatori, soprattutto quelli che riservano al vino solo sentimenti *naturali, aulici e romantici*.

I produttori, per così dire, sono in un certo senso costretti a sostenere il proprio lavoro e i loro vini. Una scelta inevitabile e comprensibile, almeno quando è sostenuta in modo sincero e

onesto: se non sono loro i primi a credere nel loro lavoro, non potranno di certo essere i loro consumatori. Inoltre, quando queste scelte sono sostenute con sincerità e onestà, i produttori tendono ad essere molto polemici e "feroci" contro i produttori che non condividono le stesse scelte, lo stesso modo di fare e vedere il vino. Si arriva a veri e propri scontri *ideologici*, accusandosi a vicenda sulla rispettiva disonestà, erigendosi a baluardi, come unici difensori del *vero vino* e del *vero modo di fare vino*. Ognuno di questi, si pone come autentico depositario di un'arte - che si realizza anche attraverso la scienza e la conoscenza, entrambe mai abbastanza, mai esatte - strenuo difensore della "natura" e di una presunta integrità morale, culturale e intellettuale. Fa sorridere, certo, soprattutto se si pensa che il vino non esiste in natura, non è un'invenzione di Madre Natura, ma semplicemente una bevanda creata dall'uomo interagendo con i processi che da sempre la Natura mette in atto a proprio vantaggio.

Alla Natura non interessa affatto il vino, nemmeno all'umile vite, che abbiamo costretto a vivere in un modo, in un ambiente e per una finalità che di certo non le appartengono e che la Natura non le ha dato. Certo, siamo tutti ben felici di sapere che dai dorati e purpurei grappoli dell'uva si possa ottenere una bevanda nobile e inebriante come il vino. Oppure un condimento forte e vigoroso come l'aceto. Ma anche un succo dolce e piacevole, da bere così come sgorga dagli acini appena spremuti. Intorno a quello che l'uomo riesce a ottenere dalla vite si scatenano guerre feroci, tutte tese all'affermazione della stessa cosa, seppure espressa in forme diverse: dimostrare di essere il migliore. Molto spesso, non si riesce a comprendere, nemmeno ad avere il sospetto, che se proprio esiste il "migliore", di certo non esiste un solo e assoluto modo di esserlo. C'è chi sostiene che il vino deve essere lontano dalla chimica, dimenticando che il vino è anche l'inevitabile risultato di processi chimici. C'è chi sostiene che la tecnologia moderna è il male assoluto del vino e si dovrebbero mantenere le *tradizioni di un tempo che fu*, dimenticando che i tempi passati restano tali e, qualora fosse possibile, probabilmente nessuno sarebbe disposto a viverli nuovamente al prezzo della rinuncia di quello che il progresso e tempo hanno portato. Compreso quello

Sommario

Guerre Enologiche	1
GUSTO DIVINO	
La Degustazione Emozionale	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

che ha portato al vino, alla viticoltura e all'enologia.

Oltre che acceso e feroce, il dibattito degenera velocemente poiché tante, decisamente troppe, sono le correnti di pensiero, filosofie, sette enologiche illuminate, ognuna - nella sua logica - esatta e indiscutibile. Come le religioni, in fin dei conti. Le diatribe trovano una *naturale* megafono attraverso i canali di comunicazione più diversi, a partire dalle reti sociali - i cosiddetti *social network* - dove tanti, forse troppi, e, non da ultimo, senza alcuna competenza o conoscenza in materia, da "fiato alla propria tromba", correndo in aiuto e perorando quella causa che diviene intimamente propria. La differenza e la diversità sono patrimoni inestimabili, un'infinita ricchezza a beneficio di tutti, una risorsa straordinaria per il confronto, per la crescita e per il miglioramento. Le parole dette solo perché *si devono dire*, senza nemmeno essere nella condizione di supportarle o di argomentarle in modo concreto, non servono a niente. Dimostrano unicamente la "sudditanza da servitore sciocco" al servizio di altri, con l'illusione, grama e vuota, di sentirsi "importanti", parte di un "gruppo di eletti" che in quel momento si crede essere più comoda e conveniente.

Questi *soggetti*, spesso assumono atteggiamenti presuntuosi e di disgustosa arroganza, convinti che quello dicono sia la *verità incontrovertibile, assoluta e rivelata*. Il conflitto assume la forma del personalissimo orgoglio, con l'unico obiettivo di tutelare la propria posizione e uscire vincitori dallo scontro. A nulla serve esprimere il proprio parere: se è contrario a quello di qualcun altro, l'invettiva entra in scena a difendere la *lesa maestà*. In tutto questo, cosa c'entra il vino? Niente. Proprio niente. Alla fine ognuno resta fermo nella propria posizione, ognuno continua a preferire l'uno o l'altro vino, l'una o l'altra religione enologica, anche per continuare a sostenere il proprio orgoglio e continuare a dimostrare di essere dalla parte del giusto. Quello che resta è un'infinita discussione che lascia infinite macerie, macerie del nulla. A leggere certe "lotte" viene da pensare: ma siamo proprio sicuri di avere compreso cosa sia il vino? Siamo proprio sicuri che questi scontri infiniti dove ognuno resta comunque irremovibile nella propria posizione, faccia veramente bene al vino? Io sono convinto di no. Servono punti di incontro e unione di intenti, perché se il vino e i loro territori hanno fallito in qualche modo, è soprattutto a causa delle eterne divisioni - di produttori, consumatori e scrittori - nel sostenere, stupidamente e ciecamente, che l'erba del vicino è certamente meno verde della propria.

Antonello Biancalana

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 114, Gennaio 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

GUSTO DIVINO

La Degustazione Emozionale

Il vino si degusta in modi diversi, in accordo al contesto e al momento nel quale si stappa una bottiglia. Soprattutto, in accordo all'attendibilità del risultato che si vuole ottenere

Esistono diversi modi per degustare un vino. Il fattore discriminante è, senza dubbio, l'attendibilità del risultato che si desidera ottenere dalla valutazione. Inoltre, dall'uso che si intende fare di quello che si percepisce nel calice. La degustazione sensoriale e organolettica di un vino può essere svolta per motivi diversi, da quelli puramente personali e unicamente soggettivi, a quelli oggettivi con lo scopo di stabilire la corrispondenza di un vino a determinati criteri, oppure per valutarne l'oggettiva qualità. Il fattore discriminante, a prescindere dalla finalità della degustazione, è rappresentato dalla conoscenza anticipata del vino che si sta valutando. Essere a conoscenza del vino per il quale si sta eseguendo la degustazione sensoriale, rappresenta - comunque e in ogni caso - un elemento di disturbo per l'oggettività e l'attendibilità del risultato.

Sapere cosa si sta degustando, cambia totalmente sia il metodo di valutazione, sia la predisposizione psicologica e relazionale verso un determinato vino. Innegabile che ogni degustatore utilizzi un proprio metodo di valutazione, ognuno utilizza un metodo di *confronto personale* con il vino, attuando procedure e strategie affinate e coltivate con il tempo e con l'esperienza. Esistono, parimenti innegabile, metodi e criteri universalmente condivisi e utilizzati dalla quasi totalità dei degustatori, metodi che, con il tempo, hanno dimostrato la loro attendibilità in modo ragionato, benché - come ogni cosa - non siano da considerarsi *assoluti e indiscutibili*. Tutto è migliorabile, ovviamente, comprese le tecniche della degustazione sensoriale, non solo per il vino. In ogni caso, il modo con il quale ci si confronta con il calice, e come lo si considera, cambia radicalmente il pensiero e l'opinione che si può avere o formare su un determinato vino.

Ogni volta che un vino è degustato conoscendolo in anticipo, si verificano condizioni tali da influenzare il giudizio. Questo orienta infatti le nostre emozioni verso una determinata direzione, condizionata fortemente dal rapporto personale e i pregiudizi che si hanno verso i fattori noti. Per chiarezza, non si intende affermare che la degustazione di un vino conoscendolo in anticipo non si debba mai svolgere, tuttavia è opportuno ricordare che la sua attendibilità è decisamente bassa. A titolo di esempio, si può considerare la *delusione* che talvolta si verifica dopo l'acquisto di un vino in cantina - e degustato in quel luogo prima dell'acquisto - che, una volta riassaggiato fuori da quel contesto, non sembrerà essere così *buono o entusiasmante*. Il coinvolgimento emotivo di trovarsi nel luogo dove quel vino si produce, che per molti rappresenta un avvenimento raro e inconsueto, predispone positivamente verso i vini che si assaggeranno, giudicandoli migliori di quanto non siano in realtà.

La degustazione di un vino del quale se ne conoscono le caratteristiche in anticipo, si definisce tecnicamente *degustazione scoperta*. Il suo opposto - la *degustazione alla cieca* - si realizza mantenendo scrupolosamente nascosti e ignoti tutti gli elementi identificativi di un vino, con l'eccezione dello stile,

poiché questo è evidentemente riconoscibile con una sommaria osservazione del calice. Nelle degustazioni alla cieca, talvolta - a seconda della sua applicazione, tipicamente nei concorsi enologici - si forniscono anche alcuni dati identificativi, come lo stile enologico e lo stato evolutivo. La degustazione alla cieca, e questo dipende prevalentemente dall'atteggiamento del degustatore, non va comunque visto come un esercizio *freddo* e *distaccato*, poiché è del tutto normale e comprensibile che durante la valutazione si sviluppino emozioni. Senza ombra di dubbio, la percezione di un profumo pulito e piacevole, predispone in modo positivo verso un determinato vino, mentre un profumo sgradevole ne compromette drasticamente la piacevolezza e il risultato.

Con lo scopo di non pregiudicare l'oggettività del giudizio, nelle degustazioni alla cieca spesso si tende a non mostrare la bottiglia al degustatore, poiché questa costituisce un notevole elemento identificativo rappresentato dalla sua forma. Una bottiglia renana, per esempio, indirizza il degustatore verso determinati vini, tendenzialmente prodotti in Alsazia o nella valle del Reno, o comunque vini che possono essere associati a quello stile. Allo stesso modo, una bottiglia albeisa, indirizza il degustatore verso vini rossi prodotti nelle Langhe, in particolare quelli prodotti con uva Nebbiolo. È innegabile che i produttori, salvo particolari casi commerciali e di immagine, tendano a imbottigliare i loro vini in bottiglie con forme "codificate" e associabili a un determinato stile. La bordolese è prevalentemente impiegata per i vini rossi di buona o piena struttura, ma anche per bianchi strutturati, mentre la borgognona è più spesso impiegata per rossi eleganti - su tutti, il Pinot Nero - così come vini bianchi di medio corpo.

I fattori che riescono in modo significativo ad alterare la valutazione di un vino sono molteplici, spesso determinanti sia in modo positivo, sia in modo negativo. Cerchiamo di comprendere i fattori principali e come questi riescono ad influire sul processo sensoriale ed emozionale della degustazione. Cominciamo dai luoghi dove il vino nasce, o meglio, si trasforma: la cantina del produttore. Visitare una cantina, ma ancor più, i vigneti di un produttore, è certamente un'esperienza altamente formativa e di suggestione. A questo proposito - va detto e ribadito - che visitare una cantina dedicandosi unicamente alla



La vista delle botti in cantina è uno spettacolo suggestivo, tuttavia capace di condizionare la degustazione emozionale del vino

degustazione dei vini, magari in un'apposita sala, senza avere l'opportunità di visitare i vigneti, in particolare quando questi sono nel pieno ciclo vegetativo, la visita perde molto del suo fascino e significato. Non meno importante, visitare una cantina senza avere la possibilità di vedere i luoghi dove l'uva viene trasformata in vino e si conserva fino all'imbottigliamento.

Queste condizioni - va detto - benché rappresentino un'opportunità, unica e alta, per la comprensione di un vino, del suo produttore e dei luoghi dove nasce, introduce comunque un elemento di "disturbo" al momento della degustazione di quei vini e in quei luoghi. Questo tipo di *disturbo* predispone generalmente alla valutazione positiva di un vino, forte del coinvolgimento emozionale che segue la visita dei vigneti, della cantina, e del piacere di trovarsi nei luoghi dove nascono quei vini, certamente inconsueti per la vita quotidiana della maggioranza dei visitatori. A questo si aggiunge, ovviamente, la presenza del produttore che - comprensibilmente - rafforzerà il coinvolgimento del visitatore con il racconto del suo lavoro, dei luoghi e di come produce vino, della sua filosofia produttiva e, in modo più o meno convincente, di quello che si troverà nel calice assaggiando i suoi vini.

Ascoltare le parole del produttore mentre racconta i suoi vigneti, la sua cantina e i suoi vini è certamente un privilegio al quale sarebbe imperdonabile rinunciare durante la visita in cantina. Questo è un aspetto inevitabile, e fondamentale, durante la visita in cantina, ma anche un elemento pregiudiziale di rilievo che influirà nella degustazione dei suoi vini, spesso predisponendo il risultato in modo positivo. Può accadere infatti che, quello stesso vino degustato in cantina e insieme al produttore, quando assaggiato in un contesto diverso, magari alla cieca, produce un risultato del tutto diverso, deludendo il piacevole ricordo della visita in quella cantina. Delusione che potrebbe essere meno forte, così come fortificare il ricordo della visita, qualora lo stesso vino fosse degustato conoscendo in anticipo cosa verteremo nel calice. In quel caso, saranno il piacevole ricordo e le emozioni vissute durante la visita in cantina a condizionare la nostra predisposizione positiva verso quel vino.

Non si intende affermare, ovviamente, che i vini assaggiati in cantina risultino sempre più buoni di quello che sono in realtà, ma è innegabile che questa condizione specifica influisce in modo sostanziale sulla sua piacevolezza. La degustazione svolta da soli o in compagnia di altri, produce generalmente risultati molto diversi. La degustazione "solitaria" costringe, per così dire, a un rapporto più diretto e contemplativo con il calice e il suo contenuto, una condizione che generalmente non si verifica quando si degusta insieme ad amici. In questi contesti si verificano infatti condizioni molteplici che spesso allontanano i degustatori dal reale contenuto del calice, divenendo generalmente dominante la forza di aggregazione e, spesso, interviene anche il desiderio di emergere all'interno di un gruppo. In altre parole, nella degustazione di gruppo, non si tende a degustare il vino con lo spirito di delinearne il reale profilo, piuttosto si è maggiormente dediti a una competizione tesa alla dimostrazione della propria bravura che finirà per influenzare la percezione degli altri.

L'argomento vino coinvolge spesso l'orgoglio di chi lo consuma, sia per motivi legati alla propria tradizione e cultura, sia per affermare la propria competenza, presunta o tale, verso gli altri. Per questo motivo, nella degustazione di gruppo, sarà

proprio il pensiero della persona ritenuta "più competente" ad influenzare il parere degli altri. Qualora fossero presenti più "esperti" nell'ambito dello stesso gruppo, la competizione e il disorientamento degli altri sono garantiti. La degustazione emozionale è talvolta utilizzata per esprimere concetti, pensieri e sentimenti alieni al vino e al suo mondo, ma che utilizzano la bevanda di Bacco come pretesto e come mezzo di espressione. Si utilizza infatti il vino per evocare paesaggi, emozioni e sentimenti, per raccontare storie che non hanno nessuna relazione con il vino, ma che con il vino sembrano, in quel momento e come in una favola, avere un legame.

Entrano quindi in *scena* animali, piante, luoghi e le più disparate suggestioni, aggettivi e sostantivi, sfoggiati per la dimostrazione della propria capacità di eloquenza e letteraria, ma spesso totalmente avulsi al vino. Se è vero che nella degustazione sensoriale - in modo particolare nella valutazione olfattiva di un vino - per la descrizione di un profumo si ricorre all'associazione con elementi "noti" anziché fare riferimento alla molecola che lo produce, talvolta si eccede e si tende a parlare d'altro facendo finta di parlare di vino. In questi casi, conoscere in anticipo il vino che si sta degustando, aiuta fortemente il processo evocativo ed emozionale, indirizzando perfino la ricerca dei termini usati nel racconto. Il risultato, dal punto di vista "tecnico", è comunque del tutto trascurabile e per nulla attendibile, inoltre condizionato dal personale pregiudizio o predisposizione verso un determinato vino, determinate uve, produttori, luoghi e pratiche enologiche.

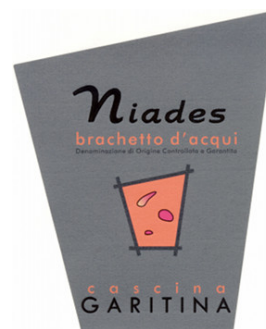
Altro pregiudizio che altera il risultato della degustazione emozionale, è il personalissimo rapporto che si ha con determinati produttori, uve e zone enologiche. Per esempio, qualora si avesse una predilezione particolare per il Merlot, l'assaggio di un qualunque vino prodotto con uva Merlot avrà certamente un maggiore consenso qualora questo fattore fosse noto in anticipo. Allo stesso modo, qualora un'uva non incontrasse il proprio favore, sapendo in anticipo che il vino da degustare è prodotto con quell'uva, ne determinerebbe un atteggiamento avverso e pregiudiziale. Lo stesso accade per qualunque altro fattore: un esempio su tutti, la cieca posizione nel denigrare vini di una certa zona - in genere per motivi puramente *campanilistici* - esaltando invece i vini prodotti nella propria zona o per la quale si prova un'incondizionata ammirazione. La degustazione emozionale semplifica enormemente il processo di valutazione di un vino, con questo, anche l'attendibilità e l'affidabilità del risultato. Questo non significa che ogni vino debba essere degustato alla cieca, tuttavia è bene considerare che il risultato di una degustazione emozionale è sempre e in ogni caso condizionato da elementi di disturbo tali da comprometterne l'affidabilità.

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



Brachetto d'Acqui Niades 2011 Cascina Garitina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Brachetto

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Brachetto d'Acqui Niades si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, fragola e ciliegia seguite da aromi di lampone, rosa, ciclamino, garofano, mirtillo e mora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, fragola e ciliegia. Brachetto d'Acqui Niades fermenta a freddo in cella frigorifera per circa 10 giorni.

Abbinamento: *Semifreddi, Dessert alla frutta*



Barbera d'Asti Superiore Caranti 2009 Cascina Garitina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

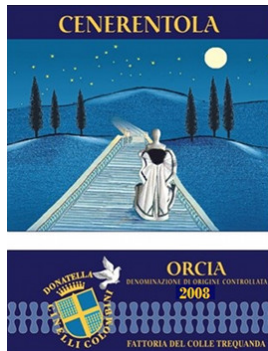
Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◇◇◇◇

Barbera d'Asti Superiore Caranti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cacao, macis, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Barbera d'Asti Superiore Caranti matura in botte per 13 mesi a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Orcia Rosso Cenerentola 2008
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (65%), Foglia Tonda (35%)

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Orcia Rosso Cenerentola si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Orcia Rosso Cenerentola matura per 12 mesi in botte.

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



Brunello di Montalcino 2007
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di lampone, mirtillo, cioccolato, vaniglia, rosa appassita, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Brunello di Montalcino matura in botte.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati di carne, Formaggi stagionati



Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2009
Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Vino Nobile di Montepulciano I Quadri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Vino Nobile di Montepulciano I Quadri matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia 2007
Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano (80%), Malvasia Bianca (20%)

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e fico secco seguite da aromi di confettura di

pesca, mandorla, lavanda, confettura di mele cotogne, noce, dattero, vaniglia, scorza di agrume, tabacco, canditi e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e miele. Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia matura per almeno 36 mesi in caratelli a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati e piccanti



**Rosso Conero Riserva Selezione Gioacchino
Garofoli 2007
Garofoli (Marche, Italia)**

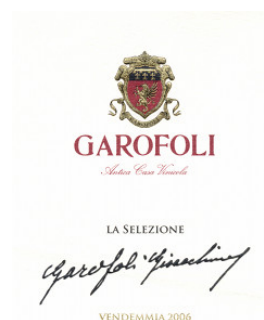
Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 41,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Rosso Conero Riserva Selezione Gioacchino Garofoli si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, carruba, cioccolato, cannella, liquirizia, tabacco ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Rosso Conero Riserva Selezione Gioacchino Garofoli matura per 18 mesi in barrique a cui seguono circa 30 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Selezione Gioacchino Garofoli 2006
Garofoli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 27,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Selezione Gioacchino Garofoli si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pesca matura, miele, nocciola, biancospino, agrumi, ginestra, ananas, pera e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e pesca matura. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Selezione Gioacchino Garofoli matura per 18 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Stufati di pesce, Paste ripiene fon funghi

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.

A Montpellier il Salone Mondiale dei Vini Biologici

Nel 2013, il salone Millésime Bio festeggia 20 anni. Organizzato nel cuore della Languedoc-Roussillon, nella più importante regione per la coltivazione delle viti biologiche di Francia, Millésime Bio è diventato nel corso degli anni un evento internazionale irrinunciabile del settore della viticoltura biologica, in Francia e nel mondo. Per questa XX edizione, sono

attesi 700 espositori, provenienti da tutti i Paesi o Regioni di produzione, e circa 3.500 visitatori. Un successo che conferma il crescente interesse generale per i prodotti biologici. Per il ventesimo anno consecutivo, Millésime Bio riunisce tutta la "biosfera" del vino: produttori certificati bio provenienti da 11 Paesi d'Europa, del Nord e Sud America, ma anche dall'Africa. Creato da un gruppo di viticoltori del Languedoc-Roussillon, Millésime Bio riunisce ogni anno i principali operatori mondiali del vino: commercianti, distributori, cantinieri, sommelier, responsabili di bar, alberghi e ristoranti, importatori originari dei 5 continenti.

Per l'edizione 2013, il salone accoglierà una nuova cantina cilena della regione di Maipo, cinque produttori portoghesi e sei austriaci in più rispetto all'anno precedente. I sudafricani Lazanou e Waverley Hills, la svizzera Humbel, l'egiziana Egybev e la cantina californiana Frey - pioniera del vino biologico oltre atlantico - restano fedeli a Millésime Bio, senza contare tutti i produttori francesi, spagnoli e italiani.

In occasione del ventesimo anniversario, tutti gli espositori e visitatori del salone sono invitati a una serata cocktail in un ambiente conviviale e festoso (alle ore 19 nel Padiglione 7). In apertura della serata, Thierry Julien, Presidente di Sudvinbio, e Michael Apstein, Presidente della giuria del Premio Millésime Bio 2013, consegneranno le medaglie d'oro del concorso. Con circa 900 campioni di vino provenienti da numerose regioni viticole del mondo, questo concorso ha confermato il suo ruolo di grande gara internazionale del vino. Quest'anno, la degustazione dei campioni di vino da parte di una giuria di professionisti si svolgerà il 27 novembre 2012.

Ci saranno inoltre numerosi eventi per favorire gli scambi: una tavola rotonda organizzata dall'Agenzia Bio sulla viticoltura europea e conferenze sul mercato del vino biologico e sulla nuova normativa europea. Ci sarà anche una giornata di degustazione del Forum Internazionale degli Affari, organizzata dalla filiera del vino del Sud de France Export.

Nella precedente edizione, Millésime Bio ha riunito 588 espositori, produttori di 13 differenti nazionalità, e oltre 3.300 visitatori professionali, di cui il 22% provenienti dall'estero. Gli operatori del Benelux (16,7% sul totale degli stranieri), della Germania (13%), i nordamericani (12,5%) e gli scandinavi (11,5%) restano i principali visitatori del salone.

Con oltre 61.055 ettari coltivati in modo biologico in Francia nel 2011 rispetto ai 50.268 ettari del 2010, la vite biologica registra una crescita del 21%. In 4 anni, le superfici di produzione sono quasi triplicate. Il numero di aziende viticole è passato da 3.945 nel 2010 a 4.692 del 2011. Alla testa del gruppo, si posizionano 3 regioni francesi: la Languedoc-Roussillon (19.907 ettari, +21% in un anno), seguita dalla Provenza-Costa Azzurra (13.788 ettari, +23% in un anno) e dall'Aquitania (9.498 ettari, +23% in un anno). Su scala mondiale, la Francia si rivela un buon allievo, piazzandosi in seconda posizione dietro la Spagna.

Per quando riguarda i consumi, 1 francese su 3 consuma vino biologico regolarmente o saltuariamente (studio IPSOS) e il mercato francese del vino biologico raggiunge i 359 milioni di euro. www.millesime-bio.com

Dennis Metz è il Migliore Sommelier d'Italia 2012

Si è svolta oggi al teatro Elfo Puccini di Milano la finale del Concorso "Migliore Sommelier d'Italia - Premio Franciacorta 2012", l'ambito riconoscimento che sottolinea l'impegno condiviso tra l'Associazione Italiana Sommelier e il Consorzio Franciacorta nell'affermare la cultura della qualità in tutto il mondo dell'enogastronomia.

A vincere il titolo nazionale e l'ambito taste vin tricolore è stato Dennis Metz, seguito da Daniele Arcangeli e Valentina Merolli Porretta. Una sfida appassionante quella dei 3 sommelier AIS giunti in finale. Dopo una selezione molto impegnativa iniziata in mattinata insieme agli altri 8 pretendenti, oggi si sono misurati in una serie di prove di abilità aperte al pubblico, che non hanno mancato di stupire e coinvolgere tutti i presenti. Dalla descrizione organolettica al riconoscimento di quattro bevande alcoliche, dall'abbinamento cibo-vino al servizio di una bottiglia magnum Franciacorta e ancora l'accoglienza dei clienti e la presa dell'ordine in lingua straniera e una prova speciale di comunicazione.

Al vincitore un assegno da 7.000 euro e 6 magnum di Franciacorta, consegnate da Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta che, per il terzo anno consecutivo, è partner del Concorso con l'obiettivo di sostenere AIS nella diffusione della conoscenza delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane e nella promozione della cultura del vino, di cui i sommelier sono i principali portavoce sia in Italia che all'Estero.

«Se oggi nel nostro Paese si beve meglio e soprattutto con maggiore senso di responsabilità - ha dichiarato Antonello Maietta, Presidente dell'AIS - è anche grazie al contributo dei sommelier che, nei ristoranti, nelle enoteche, nelle aziende vitivinicole e ultimamente anche negli ipermercati, interpretano al meglio il ruolo di comunicatori del vino di qualità. Siamo davvero soddisfatti - prosegue Maietta - dell'ottimo livello di preparazione dei sommelier in gara che dimostra come la didattica di altissimo profilo di scuola AIS rappresenti uno strumento formativo autorevole per praticare con successo questa professione».

«Essere al fianco di AIS per celebrare la competenza unita alla passione di chi, come questi sommelier, ha fatto del mondo del vino la propria professione - ha concluso Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta - ha una valenza che va oltre l'evento. Guardando al futuro, poter contare su un numero crescente di esperti qualificati in questo complesso settore, che comunichino correttamente il vino e quanto esso esprime in termini di tradizione, tecnica, impegno e territorio, è presupposto fondamentale per favorire la diffusione del "buon gusto" raccontato ogni giorno dal nostro miglior made in Italy».

Prosecco Superiore: Crescita Fa Rima con Sostenibilità

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si conferma lo spumante DOCG italiano più amato. A dimostrarlo sono i dati del Centro Studi del Distretto Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, presentati lo scorso 15 dicembre 2012 a Solighetto di Pieve di Soligo (TV). Nonostante la difficile congiuntura che sta attraversando l'economia italiana, la Denominazione dimostra un buono stato di salute. L'esame dei dati

2011 della Denominazione conferma il trend che, dal 2003-2011 ha segnato una crescita in volume pari al 74%, raggiungendo un mercato di quasi 70 milioni di bottiglie e un incremento in valore del 68% rispetto al 2003 arrivando a un giro d'affari di oltre 420 milioni di euro. Il mercato premia quindi l'area storica di produzione del Prosecco che, tuttavia, guarda agli impegni futuri. Tra questi, il primo è rendere la viticoltura più sostenibile per l'ambiente. Con la finalità di confrontarsi con alcune delle più interessanti esperienze internazionali, durante la presentazione del 15 dicembre 2012 sono intervenuti relatori autorevoli come Dominique Moncomble, Direttore dei Servizi Tecnici del Comitato Interprofessionale Vini Champagne, Vasco Boatto, responsabile del Centro Studi di Distretto Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Eugenio Pomarici, docente dell'Università Federico II di Napoli, Francesco Iacono, responsabile Arcipelago Muratori e Giancarlo Gramatica, Client Service Director di IRI Symphony Group.

In questi nove anni la crescita in volume sul mercato italiano ha registrato un tasso medio annuo pari al 7,7%, segnalando, relativamente, le migliori performance nelle macro regioni del Nord Est, con un +76,5% rispetto al 2003, e nelle regioni centrali e meridionali del Paese (mediamente pari a un +8% all'anno). Riguardo i canali, la Distribuzione Moderna è passata da 6,02 a 13,02 milioni di bottiglie, segnalando un +116,1% rispetto al 2003, come evidenziato dall'intervento di Giancarlo Gramatica. Contestualmente, l'Ho.Re.Ca e i grossisti, con oltre il 50% delle vendite nazionali, confermano il ruolo fondamentale nella valorizzazione del prodotto, soprattutto per le categorie a maggiore valore aggiunto.

Anche il livello dei prezzi ha registrato performance interessanti: nonostante la difficile congiuntura, le aziende sono riuscite a mantenere inalterate le posizioni e focalizzare il 63,5% dei volumi, nel segmento dei vini Premium. Oggi i vini del Conegliano Valdobbiadene DOCG si vendono in oltre 80 Paesi per un volume di oltre 28 milioni di bottiglie. Il valore all'origine dell'export del Prosecco Superiore DOCG è stimato sui 115 milioni di euro, con un aumento pari al 10,2% su base annuale, e l'export rappresenta oggi il 42% delle vendite.

Tale percentuale dimostra una propensione alle esportazioni molto prossima a quella dello Champagne, a riprova del crescente apprezzamento del Prosecco Superiore DOCG presso il consumatore internazionale di vini spumanti. La Germania mantiene il ruolo di mercato leader a livello mondiale guadagnando, negli ultimi 9 anni, una quota di mercato di oltre 5 milioni di bottiglie, pari a un +156,2% dei volumi, mentre il mercato Nord americano si colloca in seconda posizione con una significativa crescita dell'export, trainato da un +180,8% degli USA.

Performance positive sono registrate anche dalla Svizzera, che si contraddistingue per la significativa crescita nell'ultimo anno, segnalando un +29,9%. Le potenzialità di crescita della Denominazione sono confermate dalle performance dell'export verso le altre destinazioni europee (Paesi europei dell'Est Europeo, Russia, Scandinavia, Benelux, ecc.) ed extra europee (Paesi dell'America Latina, Brasile, Oceania, Canada, altri Paesi asiatici e africani).

Dall'esame sul livello dei prezzi nei quattro dei principali mercati di esportazione (Germania, Svizzera, Regno Unito e USA) emerge come, in rapporto alla media delle esportazioni italiane di spumante, il Conegliano Valdobbiadene registra valori me-

diamente pari al 40%.

Con l'introduzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene e la creazione della DOC Prosecco, per i produttori dell'area storica è emersa l'esigenza di differenziare il proprio prodotto dando maggiore valore al prodotto della viticoltura di collina. Con questo obiettivo è nato il progetto Rive, vino prodotto da singoli vigneti posti nelle zone più vocate, spesso su pendenze estreme. Questo progetto sta dando oggi i suoi frutti. I dati, infatti, confermano come il Superiore di Cartizze DOCG e del Rive DOCG si posizionino nelle fasce più alte, Ultrapremium per il primo, Premium e Super Premium per il Rive che, nell'ultimo anno, ha registrato un incremento di produzione del 60,8%.

Il mercato, quindi, premia l'area di produzione storica per il prosecco, le colline di Conegliano Valdobbiadene. I produttori però non si adagiano sugli allori e pensano già al futuro. Il primo imperativo sarà ridurre ulteriormente l'impatto ambientale e per questo il Consorzio di Tutela ha già messo in atto diverse azioni. La più importante è certamente l'innovativo Protocollo Viticolo, primo codice di autoregolamentazione che disciplina l'uso dei fitofarmaci da parte dei produttori e che diverrà presto obbligatorio. Accanto a questo, molte sono le sperimentazioni, dalla conservazione della biodiversità alla valorizzazione del paesaggio. La sensibilità alla tematica, d'altro canto, è sempre maggiore anche da parte dei produttori, come dimostrato dall'intervento di Vasco Boatto sull'indagine svolta tra i produttori di Conegliano Valdobbiadene. Molte di queste azioni accomunano la denominazione alla Champagne, rappresentata durante l'evento da Dominique Moncomble. La regione simbolo delle bollicine ha in questi anni avviato progetti concreti per la riduzione dell'impatto ambientale, dandosi anche obiettivi e tempi per la riduzione di utilizzo dei fitofarmaci o delle emissioni di Co2, solo per citarne alcune.

Molte sono però le regioni vinicole internazionali che stanno lavorando in questa direzione, dalla California alla Nuova Zelanda, come dimostrato da Eugenio Pomarici. Anche in Italia, tuttavia, non mancano progetti importanti che uniscono alcune delle più importanti aziende vinicole italiane come spiegato da Francesco Iacono. Dai risultati è stata delineata, inoltre, una prima indagine dell'impegno delle imprese imbottigliatrici negli ambiti della vitivinicoltura sostenibile, da cui si denota il coinvolgimento delle imprese nel rispetto dei seguenti punti: azioni e progetti di valorizzazione e conservazione dell'ambiente e del paesaggio della DOCG; produzione di energia da fonti energetiche rinnovabili; adesione a procedure e comportamenti virtuosi che prevedono un riciclo selettivo dei materiali utilizzati; impiego di best practices rispettose dei metodi della produzione integrata, biologica e biodinamica; adesione alle direttive ecocompatibili previste dal protocollo viticolo.

Al riguardo, appare significativo menzionare la crescente sensibilità del territorio riguardo ad approcci innovativi, come l'ecological footprint e la formazione del capitale umano sulle tematiche di rispetto dell'ambiente. Questi fattori insieme alla conservazione dell'ambiente e alla valorizzazione del paesaggio (tradizionale-culturale) costituiscono dei punti di forza del Conegliano Valdobbiadene in quanto, come dimostrano recenti studi, la bellezza del paesaggio può positivamente interessare la qualità percepita del Prosecco Superiore DOCG nell'immaginario del consumatore. A quest'ultimo riguardo, il prezzo del prodotto rappresenta un segnale della relazione positiva con

la qualità percepita del paesaggio e del vino. In questo contesto, si conferma, l'importanza dell'apporto della formazione e della ricerca assicurata dal ricco intreccio tra imprese e Centri di formazione, in primis Scuola Enologica, e le strutture avanzate dell'Università e i rapporti tra imprese che mantengono e rafforzano il clima della vera "Scuola imprenditoriale".

Le Distillerie Soffrono, Ma Resistono

Le distillerie reggono la crisi e credono nella ripresa, nonostante la crisi economica. È questo il dato che emerge dall'Osservatorio congiunturale sull'industria dei distillati, studio effettuato da Format, società specializzata in ricerche di mercato, in relazione al terzo trimestre del 2012. L'indagine, voluta da AssoDistil, l'associazione nazionale degli industriali distillatori, analizza lo stato di salute di un settore che, da anni, rappresenta una parte importante del "Made in Italy". Rispetto al complesso delle imprese italiane, le aziende della distillazione sembrano affrontare meglio la crisi. All'interno del settore, secondo l'analisi di Format, le imprese più solide sono quelle più grandi (oltre 49 addetti), mentre le più piccole esprimono segnali di sofferenza. In particolare, è il Nord-Ovest a contare sulle migliori prestazioni economiche, soprattutto tra le grandi imprese, che, nel 50% dei casi, parlano di crescita.

A marcare la differenza tra le distillerie e gli altri settori produttivi è la tenuta dell'occupazione: nel terzo trimestre dell'anno, il saldo tra le aziende che hanno aumentato l'occupazione e quelle che l'hanno ridotta è positivo. Buone le previsioni per la fine del 2012: il 91,7% delle distillerie manterrà invariato il numero dei dipendenti.

Le note dolenti dell'Osservatorio congiunturale riguardano invece la situazione finanziaria e creditizia. Secondo lo studio, i clienti delle imprese hanno dilazionato i tempi dei pagamenti, eguagliando quelli della totalità dell'industria italiana. Quasi il 48% delle imprese della distillazione sottolinea come i tempi dei pagamenti si siano allungati. In particolare, sono le aziende al di sotto dei 9 addetti le più in difficoltà (77%), in particolare al Centro-Sud. Inoltre, il 62% delle distillerie affermano di aver fatto fronte ai propri impegni finanziari, ma con difficoltà. Per quanto riguarda il rapporto con il credito, nel terzo trimestre, soltanto il 21% delle imprese della distillazione si è rivolta alle banche per chiedere finanziamenti. Di queste, meno della metà hanno visto accogliere le proprie richieste, mentre quasi il 10% se lo è visto rifiutare.

Eppure, circa il 30% delle distillerie ha investito nella propria azienda, in particolare in macchinari (30%), in pubblicità e comunicazione sul marchio (34,5%), in innovazione di processo (19%). In media, circa il 15% del fatturato delle distillerie proviene dalla vendita dei loro prodotti all'estero. Il mercato più importante resta l'Europa, seguito da Nord America ed Estremo Oriente. Nessuno, però, pensa a delocalizzare l'attività.

«Le nostre aziende - dichiara Antonio Emaldi, presidente di AssoDistil - hanno dimostrato di credere ancora nell'Italia, continuando a investire, a dare lavoro, a creare valore aggiunto, evitando di delocalizzare. Sono prevalentemente piccole aziende che si basano su una tradizione familiare, eppure hanno mostrato grande capacità di reazione. I distillati - conclude il numero uno degli industriali di settore - rappresentano un pezzo importante del "Made in Italy" e per questo merita-

no tutela e riconoscimento da parte delle istituzioni di settore, italiane ed europee».

Mezzo Secolo della Romagna dei Vini

"Mezzo secolo della Romagna dei vini". Questo il titolo del libro celebrativo del 50° anno di attività del Consorzio Vini di Romagna, uscito a dicembre 2012 a conclusione delle iniziative per l'importante traguardo raggiunto (edito da Consorzio Vini di Romagna, 224 pagine).

Sfogliando le pagine del volume si ripercorre la storia del vino e delle genti che giorno dopo giorno, da quel lontano 1962 quando il Consorzio fu fondato a Faenza, hanno contribuito a elevare questo prodotto romagnolo fino a raggiungere gli odierni massimi livelli, come testimoniano le più importanti guide enologiche di questi ultimi anni e gli apprezzamenti di esperti e grandi chef.

Un affresco sul corso dell'Ente Vini, poi Consorzio Vini di Romagna, che spazia dagli albori entusiasti dei primi anni 1960 fino ai giorni nostri. Un racconto attraverso gli occhi e le penne di alcuni dei protagonisti della sua storia, con la piacevole memoria di una serie di personaggi che hanno avuto un ruolo importante direttamente nelle vicende istituzionali o nell'indirizzo della missione consortile, o al più negli sviluppi che hanno caratterizzato il vino di Romagna e la sua crescita qualitativa, commerciale, d'immagine. I personaggi sono: il romagnolo Luca Gardini, miglior sommelier del Mondo 2010; gli storici titolari de "La Frasca" - Gianfranco Bolognesi - e di "Torre Pratesi" - Nerio Raccagni; lo chef stellato Paolo Teverini; il sommelier Marco Nannetti, contitolare di Enoteca Italiana a Bologna; Cesare Intrieri, professore emerito dell'Università degli Studi di Bologna; Francesca Adinolfi, già dirigente del Ministero delle Politiche Agricole; Aureliano Amati, già ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Bologna; Lorenzo Cappelli, primo tribuno del Tribunale di Romagna. La prefazione del volume è affidata all'Assessore all'agricoltura della Regione Emilia-Romagna, Tiberio Rabboni, mentre l'introduzione è del Presidente del Consorzio Vini di Romagna, Giordano Zinzani.

Una storia che si snoda tra vigneti ed evoluzione delle forme d'allevamento, modi di vinificare e tipologie di uve utilizzate, rivendicazioni delle denominazioni d'origine - l'Albana di Romagna fu nel 1987 il primo bianco d'Italia a ottenere la prestigiosa "G" nella sua denominazione, e quindi in questo 2012 ricorre anche il 25° anniversario della sua DOCG - e promozione tout court delle produzioni imbottigliate certificate.

Una bella sezione di fotografie storiche sancisce i passi che hanno promosso via via in giro per il Mondo i migliori vini locali; immagini da cui traspare un orgoglio e una passione tutta romagnola nel comunicare le proprie cose migliori.

Non potevano mancare nella pagine del libro alcune importanti riflessioni sul futuro dei vini di Romagna e sul ruolo rinnovato del Consorzio, anche in virtù del fatto che ha ottenuto nel corso dell'estate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali il prestigioso riconoscimento Erga Omnes che ora lo pone alla guida di tutte le aziende fruitrici - soci e non - delle denominazioni d'origine romagnole: una grande responsabilità per guidare all'affermazione e alla notorietà un territorio dei vini con grandi potenzialità, quale è la Romagna.

Completa l'opera un ricordo di un grande sostenitore della Ro-

magna e dei suoi vini, l'indimenticabile Tonino Guerra. A siglare la stretta implicazione tra la storia del Consorzio e quella delle aziende socie che vi hanno creduto e vi credono, una sezione finale è dedicata alle aziende oggi aderenti, che rappresentano di fatto l'anima, il cuore, lo spirito e il corpo del Consorzio Vini di Romagna.

La presentazione del libro "Mezzo secolo della Romagna dei vini" si è arricchita di un altro importante progetto promosso dal Consorzio Vini di Romagna: la realizzazione della mappa "Sottozone del Romagna Sangiovese" consultabile su dispositivo mobile iPad e iPhone, edita da Enogea. Si tratta di un nuovo strumento per rendere omaggio a un grande territorio vitivinicolo che, grazie a quest'opera e alla moderna tecnologia di uso sempre più quotidiano e diffuso, sarà maggiormente percepito nella ricchezza delle sue espressioni locali e particolarità zonali. Così come ogni regione di grandi vini merita di essere conosciuta e apprezzata.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



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

Materia prima: Vinaccia di Brunello di Montalcino

Prezzo: € 50,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati si presenta con un colore giallo dorato intenso, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di cioccolato, fico secco, nocciola, liquirizia, prugna secca, noce, tabacco, miele e viola appassita, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percepibile e che tende a dissolversi rapidamente, eccellente corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di cioccolato, fico secco, prugna secca e nocciola. Grappa di Brunello

Riserva Oro dei Carati è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura per 5 anni in barrique di rovere di Limousine.



Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Franciacorta Pas Dosé Récentment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
2	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
3	↔	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
4	↗	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
5	↘	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
6	↘	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
7	↗	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
8	↘	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
9	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
10	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
11	☆	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati (Italia)
12	↘	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
14	☆	Camartina 2008, Querciabella (Italia)
14	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
15	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)

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