

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 213, Gennaio 2022

## Il Vino fra Inflazione e Mancanza di Materie Prime

Il duemilaventiduesimo, l'anno che è appena iniziato, potrebbe essere un anno difficile per il vino. Non sarà – almeno per il momento – a causa di quello che potrebbe accadere in vigna come conseguenza ed effetto dell'andamento del tempo, soprattutto per il fatto che nessuno conosce o può prevedere le condizioni meteorologiche del 2022. Si tratta, piuttosto, di quello che si potrebbe verificare all'interno della cantina, quando il vino è pronto per essere consegnato ai calici degli appassionati. L'eventuale causa di difficoltà per il 2022 – a quanto pare – potrebbe essere determinata dalla condizione economica mondiale e, non da meno, dal livello di inflazione e dalla difficoltà dei produttori a reperire, quindi acquistare, le materie prime e strumenti che consentono di realizzare la fase finale della vinificazione, cioè l'imbottigliamento. A questo si aggiungerebbe anche la minore capacità di spesa delle persone e che, inevitabilmente, sarà costretta a fare delle scelte e rinunciare ad alcuni beni “*non essenziali*”.

La situazione si complica ulteriormente poiché, oltre alle materie prime, è necessario includere l'impatto e il costo dell'energia necessaria sia per la produzione sia per la distribuzione delle bottiglie. Il fattore energetico, infatti, non è per nulla marginale, poiché qualunque operazione produttiva o conseguente alla produzione, richiede l'impiego di energia, sia elettrica sia generata dall'uso di idrocarburi o gas. Acqua compresa, ovviamente. La conseguenza più ovvia e banale è che tutti questi fattori incideranno inevitabilmente sul prezzo finale di qualsiasi prodotto, vino compreso. Non si tratta, almeno con queste premesse, di una misura speculativa, piuttosto di tipo gestionale e amministrativo poiché l'aumento dei costi di produzione porta, in modo più o meno significativo, a un conseguente aumento del prezzo finale. A meno che il produttore non decida di rinunciare a una parte del proprio margine di profitto – lecito, legittimo e comprensibile – sarà inevitabilmente costretto ad aumentare il prezzo di vendita così da evitare o limitare la perdita economica.

Secondo le opinioni che ho potuto raccogliere personal-

mente parlando con diversi produttori di vino, il timore principale per il 2022 è per tutti quello legato all'aumento dei costi e la difficoltà di reperire le materie prime necessarie per la produzione. A onore del vero, la maggioranza di quelli con i quali ho parlato recentemente, sono soddisfatti del risultato di mercato del 2021, decisamente in aumento rispetto agli anni passati, 2019 compreso – quindi prima del periodo della pandemia – in modo particolare l'esportazione. Un buon segno, chiaramente, ampiamente confermato dai dati di settore che sono stati diffusi nei mesi scorsi. Il timore dei produttori – a quanto pare, oramai concreto – è che nel 2022 non sarà possibile ripetere lo stesso risultato e la sensazione prevalente è dominata dall'incertezza. I produttori di vino, infatti, ritengono di aumentare i prezzi di vendita dei loro vini a causa, appunto, del forte incremento dei costi di produzione, in modo particolare, quelli dei materiali indispensabili per la distribuzione e l'identificazione dei loro vini, nello specifico bottiglie ed etichette.

I produttori hanno evidenziato che già nel corso del 2021 si sono verificati importanti aumenti dei prezzi pagati, nello specifico, per l'acquisto di bottiglie, legno, etichette e servizi di distribuzione. Questa tendenza sarà probabilmente confermata anche nel corso del 2022, complice, in particolare l'aumento dell'inflazione, del costo dell'energia e la conseguente carenza delle materie prime. Si deve infatti osservare che, a causa della condizione generale determinata dalla pandemia, la produzione di certe materie prime ha subito un calo sostanziale. Con la riapertura dei mercati e la ripresa progressiva della attività commerciali e produttive, si è verificato quindi un notevole aumento delle richieste di materie prime e che, in questo momento, non è possibile soddisfare. Questa condizione ha pertanto determinato, oltre alla difficoltà di reperire questi materiali, un aumento dei prezzi a causa dell'incremento dei costi di produzione alla base. Le conseguenze, fin troppo facile da immaginare, coinvolgono tutti i settori produttivi, compresa la fornitura di servizi.

Questa situazione – generata da una serie di eventi che inevitabilmente coinvolgono tutta la filiera produttiva – si traduce

### Sommario

Il Vino fra Inflazione e Mancanza di Materie Prime . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Cortona Syrah e Primitivo di Manduria . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	11
Wine Guide Parade . . . . .	12

DiWINEtaste OnLine

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

in un aumento dei prezzi di vendita, con un impatto importante per i consumatori. I produttori prevedono che a partire da questo mese – gennaio 2022 – si registrerà un aumento medio del prezzo di vendita di circa il 40%. Un aumento non proprio trascurabile, considerando inoltre che questo incremento si verificherà di nuovo nel corso del 2022. La situazione è, per così dire, paradossale. I produttori, infatti, dispongono di quantità importanti di vino pronto per l’imbottigliamento, ma saranno impossibilitati a compiere questa operazione a causa della mancanza del relativo materiale indispensabile. Se all’inizio del 2020 è stata la pandemia a trattenere il vino nelle botti, nel 2022 sarà la mancanza di bottiglie, etichette, legno, carta e cartone. Senza bottiglia, senza etichetta, in mancanza di “scatole”, capsule e “pallet”, non è ovviamente possibile provvedere alla distribuzione e quindi alla commercializzazione del vino.

La carenza di questi materiali segnala anche una forte domanda del prodotto vino – che non manca – e che ha portato i produttori a un maggiore e cospicuo “consumo” di bottiglie e quant’altro necessario per la vendita, così da portare il loro prodotto nel mercato. Questa improvvisa e importante domanda di materiali, ha provocato la loro carenza, quindi la difficoltà del reperimento e il conseguente aumento dei prezzi. Si tratta – in fin dei conti – di una banale legge di mercato, di domanda e offerta. Sicuramente, con il tempo si tornerà a una certa “normalità”, sia nel reperimento delle materie e materiali, sia nella loro produzione. Per il momento, tuttavia, le previsioni dei produttori non sono così ottimistiche e tutti ritengono che i prezzi finali del vino subiranno un aumento di circa il 40%, alcuni prevedono perfino aumenti più consistenti. I produttori di materie prime e materiali necessari alle cantine per l’imbottigliamento e la distribuzione, non da meno, lamentano la medesima condizione. Anche per loro, infatti, si è verificato l’aumento dei costi delle materie prime, dell’energia necessaria per la produzione e dei servizi necessari per la distribuzione.

Innegabile, in ogni caso, che tutto questo è riconducibile alle conseguenze determinate dalla pandemia e dai relativi e continui effetti che questa ha prodotto – e continua a produrre – in ambito sociosanitario ed economico. Si tratta, inoltre, della dimostrazione di come tutte le attività economiche e produttive, pertanto anche sociali, siano così strettamente collegate e interdipendenti. La criticità di uno qualunque degli elementi che costituiscono questo sistema produce inevitabilmente un effetto che, a catena, influisce sull’efficienza e il funzionamen-

to di tutti gli altri. Il vino, che per essere prodotto necessita inevitabilmente di servizi, materie prime e materiali prodotti e forniti da altre attività, non è certamente esente da questo principio. A titolo di esempio, per distribuire il vino è necessario consegnarlo a un corriere che, a sua volta, ha bisogno – quanto meno – di autisti, mezzi e carburante per potere compiere il proprio lavoro. Senza questo indispensabile servizio, sarebbe impossibile per chiunque versare il vino nei propri calici. Se il costo della distribuzione aumenta, a causa, per esempio, dell’aumento dei prezzi dei carburanti, inevitabilmente aumentano anche i costi della distribuzione. Per questo, ma non solo per questo, il prezzo del vino aumenta.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Cortona Syrah e Primitivo di Manduria

Un’uva considerata alloctona e diffusa in tutto il territorio italiano, a confronto con una delle varietà più conosciute d’Italia. Un incontro nei calici fra Toscana e Puglia.

L’importanza e la diffusione delle varietà alloctone – conosciute anche come “internazionali” – riguardano tutti i paesi vitivinicoli del mondo e, ovviamente, l’Italia non fa eccezione. Coltivate e oramai ben radicate in ogni regione d’Italia, le uve alloctone – nella maggioranza dei casi, di origine francese – hanno raggiunto un’importanza tale che sono impiegate in molti vini a denominazione di ogni regione italiana. La loro diffusione è tale tanto che oramai sono diventate perfino rappresentative in molti territori d’Italia, spesso creando un legame solido e importante da essere direttamente associate con i questi territori. Gli esempi che, in questo senso, si potrebbero fare sono numerosi e riguardano praticamente tutte le varietà *internazionali* che ogni appassionato di vino conosce o ha assaggiato almeno una volta. Questo è quello che è accaduto anche con il Syrah – primaria uva a bacca rossa della Valle del Rodano, in Francia – e che oggi rappresenta una varietà fondamentale e intimamente associata alla denominazione Cortona, in Toscana.

Se è vero che in Italia la presenza delle uve cosiddette *internazionali* è importante e significativa, questo certamente non significa che le uve autoctone del paese siano in qualche modo penalizzate o meno importanti. Fin troppo evidente, le più grandi e prestigiose interpretazioni enologiche d’Italia – e per le quali è famosa in tutto il mondo – sono prodotte principalmente con uve autoctone. Questo è certamente vero per ogni regione d’Italia e – ovviamente – non fanno eccezione la Puglia e la sua importantissima varietà Primitivo. Sebbene l’origine di quest’uva non sia esattamente la Puglia – oggi sappiamo che è stata introdotta dalla Dalmazia – il Primitivo ha creato con questa regione un legame indissolubile ed è proprio qui che si esprime in modo straordinario. A tale proposito, si deve notare

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 213, Gennaio 2022

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2022 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

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

che quest'uva è presente in tutta la Puglia, tuttavia il Primitivo è fortemente e particolarmente legato con il territorio di Manduria – in provincia di Taranto – e nel quale si producono i vini più rappresentativi della regione con questa varietà.

## Cortona Syrah

Il Syrah è la varietà a bacca rossa dominante della Valle del Rodano, in Francia, e i suoi vini sono innegabilmente il riferimento primario per quest'uva. Sebbene sia ampiamente diffusa in questo territorio, la sua origine è ancora oggi incerta. Alcune ricerche genetiche condotte su quest'uva hanno tuttavia potuto determinare che si tratta di un incrocio fra la Dureza – varietà a bacca rossa della regione delle Ardèche, in Francia – e la Mondeuse Blanche, tipica della Savoia. Per quanto riguarda il nome, si deve notare che Syrah è quello con il quale si conosce in Francia, generalmente in Europa e in tutto il mondo, mentre in Australia – così come in altre parti del mondo – è noto come Shiraz. Si deve inoltre osservare che, in passato, questa varietà era anche detta “Hermitage”, nome della celeberrima AOC francese della valle del Rodano e i quali vini rossi sono fra i più noti e importanti riferimenti di Syrah a livello mondiale. I vini dell’Hermitage AOC sono infatti stati i principali responsabili a decretare il successo internazionale del Syrah, un modello che – inequivocabilmente – è stato inseguito e ricercato praticamente da tutti i produttori di Syrah del mondo.

Il Syrah arriva nel territorio di Cortona – in provincia di Arezzo, in Toscana – verso la fine degli anni 1960 e oggi rappresenta una della varietà più coltivate nei vigneti di questa denominazione. Una storia di innegabile successo e che ha richiesto anni di sperimentazione e di studi – in modo particolare, quelli del prof. Attilio Scienza e dell’Università degli Studi di Milano – che hanno permesso di sviluppare un’ enologia di qualità basata sul Syrah. Grazie a questi studi e ricerche, Cortona è oggi considerato come il principale territorio di riferimento per il Syrah in Italia, raggiungendo nel 2009 il riconoscimento della Denominazione d’Origine Controllata. Il Syrah arriva in Toscana all’inizio del 1900, probabilmente introdotto dal Conte di Montecarlo di Lucca a seguito di un viaggio in Francia, quindi – dopo alcuni decenni – giunge a Cortona. L’interesse per questa varietà in questo territorio favorì lo studio e la sperimentazione di diversi cloni con lo scopo di individuare quello che meglio si adattasse al territorio di Cortona, in accordo alle locali condizioni meteorologiche e del suolo. I risultati sono stati estremamente positivi e incoraggianti, tanto da divenire – oggi – la varietà a bacca rossa più coltivata nel territorio di Cortona e da essere considerata la principale zona italiana di riferimento per questa varietà.

## Primitivo di Manduria

Il Primitivo è inequivocabilmente legato alla viticoltura della Puglia, tuttavia si tratta – per così dire – di una varietà le cui origini sono lontane da questa regione, raggiungendo inoltre la costa occidentale degli Stati Uniti d’America. Quando si parla di Primitivo è inevitabile l’associazione con Manduria, in provincia di Taranto, e di Gioia del Colle, in provincia di Bari. Parlare di Primitivo, non da meno, significa anche fare riferi-

mento a un’importante varietà a bacca rossa della California e che, per anni, si è ritenuto essere autoctona di questo territorio: lo Zinfandel. In realtà, il Primitivo non è né pugliese né californiano, bensì croato, più specificamente, originario della Dalmazia. Le ricerche genetiche condotte su questa varietà hanno infatti permesso di stabilire che si tratta in realtà del Crljenak Kaštelanski, uva a bacca rossa della Dalmazia, ancora oggi coltivata in questo territorio per la produzione di vini rossi. La presenza del Primitivo in Puglia si fa risalire alla seconda metà del 1700, probabilmente introdotto in queste terre dagli Illiri, popolazione della regione balcanica e notoriamente dedito alla viticoltura.

Le prime testimonianze scritte relative al Primitivo – sebbene oggi debba la sua notorietà ai vini di Manduria – conducono a Gioia del Colle, in provincia di Bari, territorio riconosciuto a Denominazione d’Origine Controllata e che prevede anche l’impiego del Primitivo. Questa importante varietà deve il suo nome italiano – Primitivo – dalla sua caratteristica di maturare con largo anticipo rispetto alle altre uve a bacca rossa della Puglia, essendo pronto per la vendemmia già ad Agosto. Per questa ragione, fu inizialmente chiamato *Primaticcio* o *Primitivo* – dal latino *primitivus*, cioè “precoce” – quindi *Primitivo*. A tale proposito, si deve notare che inizialmente questa varietà era nota con il nome *Zagarese*, ancora oggi in uso in Puglia. Nel territorio di Manduria il Primitivo produce vini di particolare finezza e corpo, utilizzato sia per la produzione di vini secchi da tavola sia dolci da uve appassite. Uva dall’importante potere colorante e capace di conferire ai suoi vini notevole personalità e struttura, il Primitivo di Manduria è nella maggioranza dei casi maturato in botte, tecnica che consente di conferire ai vini piacevole morbidezza così da equilibrare, unitamente all’alcol, l’apprezzabile astringenza dei tannini.

## La Degustazione

Prima di versare i vini della nostra degustazione per contrasto nei rispettivi calici, provvediamo a reperire le due bottiglie che prenderemo in esame. Rispetto al modo consueto di selezionare i vini e che solitamente suggeriamo – in particolare, la vinificazione, eseguita in contenitori inerti – in questo caso specifico la nostra scelta sarà a favore di vini maturati in botte.



Il colore del Primitivo di Manduria

La ragione di questa scelta è dovuta principalmente a quanto è solitamente svolto in cantina dai produttori di questi due vini, poiché nella maggioranza dei casi, sia il Cortona Syrah, sia il Primitivo di Manduria, sono fatti maturare in botte. A tale proposito si deve osservare che, in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, questa pratica non è obbligatoria e la maturazione in legno è richiesta solo per gli stili riserva. Tuttavia, anche in considerazione delle qualità specifiche delle uve Syrah e Primitivo, i produttori preferiscono in genere la maturazione in botte e, non da meno, in barrique. Per quanto riguarda la composizione, sebbene i rispettivi disciplinari prevedano l'impiego delle rispettive varietà per un minimo dell'85%, ci assicureremo che i due vini siano prodotti esclusivamente con Syrah e Primitivo, entrambi appartenenti all'annata più recente e comunque non oltre i tre anni. I vini sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Possiamo ora dare inizio alla degustazione per contrasto di questo mese e – come di consueto – inizieremo dalla valutazione dell'aspetto, cioè da come il vino si presenta alla vista in termini di colore e trasparenza. Il primo vino che prenderemo in esame è il Cortona Syrah. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base del calice, nel punto di maggiore spessore della massa liquida. Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante, mentre la trasparenza – valutata ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca – è piuttosto ridotta. La sfumatura del Cortona Syrah, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, nel punto dove la massa liquida è più sottile, rivela e conferma un colore rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Primitivo di Manduria e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino pugliese è rosso rubino cupo e intenso; la sua trasparenza – come per il vino precedente – è decisamente bassa. La sfumatura del vino rivela un colore rosso rubino, talvolta tendente al granato.

I profili olfattivi dei vini prodotti con Syrah e Primitivo sono decisamente distanti, sebbene sia possibile percepire aromi comuni. In entrambi i casi, si tratta di frutti a polpa scura, espressi con intensità e qualità del tutto distinte. Syrah e Primitivo condividono a volte alcune sensazioni riconducibili al mondo dei fiori, sempre espressi con intensità e qualità distinte. Nei vini prodotti con Syrah – per quanto concerne le sensazioni riconducibili al mondo dei frutti – si riconoscono generalmente i profumi di amarena, prugna e ribes, spesso uniti al mirtillo. Non mancano, come già detto, sensazioni riconducibili ai profumi floreali, generalmente espressi da violetta e, talvolta, da peonia e lavanda. Il Syrah, inoltre, è famoso per la tipica sensazione speziata nella quale si riconosce il pepe nero, notoriamente prodotto dal sesquiterpene rotundone. I vini prodotti con il Primitivo esprimono generalmente sensazioni fruttate decisamente più "mature", nelle quali riconosciamo prugna, amarena e mora, spesso lampone e mirtillo. Il mondo dei fiori del Primitivo è principalmente espresso dalla violetta, non da ultimo, anche appassita.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Cortona Syrah e Primitivo di Manduria, iniziando con l'esame del vino toscano. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi identificativi e spesso definiti co-

me "primo naso". Dal calice emergono profumi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna e ribes, seguiti dal profumo di violetta. Roteiamo ora il calice – operazione che favorisce l'ossigenazione del vino, quindi lo sviluppo dei restanti aromi – e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Cortona Syrah si completa con mirtillo, lampone e melagrana, spesso seguiti dalla peonia. Oltre ai profumi conferiti dalla maturazione in legno, si noti l'inconfondibile aroma del pepe nero. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Primitivo di Manduria e procedendo con l'esame della sua apertura. Dal calice percepiamo profumi puliti, intensi e gradevoli di prugna, amarena e mora, con un *carattere* più maturo rispetto al Cortona Syrah. Si percepisce, inoltre, il piacevole profumo della violetta, talvolta appassita. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Primitivo di Manduria si completa con mirtillo e lampone, ai quali sovente si unisce la fragola. Anche in questo caso, il profilo olfattivo è caratterizzato dai tipici aromi terziari conferiti dalla maturazione in legno.

Le qualità organolettiche del Cortona Syrah e del Primitivo di Manduria continuano a esprimere differenze sostanziali anche nell'analisi dei rispettivi profili gustativi. Il primo vino del quale prenderemo in esame il gusto è, come per le fasi precedenti, il Cortona Syrah. Prendiamo un sorso del vino toscano così da apprezzare il suo attacco, cioè le qualità gustative primarie e identificative percettibili in bocca. Il Cortona Syrah si presenta con un attacco di giusta astringenza – i tannini sono ben percettibili – che trova immediato equilibrio sia nell'effetto dell'alcol sia in quello della maturazione in legno, fattori che producono una giusta morbidezza. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e ribes, esprimendo quindi una buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Primitivo di Manduria e, quindi, prendiamo un sorso. In bocca il vino pugliese esprime subito maggiore morbidezza rispetto al Cortona Syrah, con astringenza ben percettibile e perfettamente equilibrata sia dall'alcol sia dall'effetto della maturazione in legno. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di prugna, amarena e mora, anche in questo caso esprimendo buona corrispondenza con il naso.

Siamo giunti alla fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto, nella quale valutiamo le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Cortona Syrah è persistente e in bocca si continua a percepire sia l'effetto dell'astringenza sia quello della morbidezza, in modo particolare dell'alcol, oltre ai piacevoli sapori di amarena, prugna e ribes. Anche il finale del Primitivo di Manduria è persistente e, rispetto al vino toscano, la percezione della morbidezza è decisamente maggiore, pur continuando a percepire anche l'apprezzabile astringenza dei tannini. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di prugna, amarena e mora. Un altro aspetto significativo in questi due vini è l'apporto e l'effetto dell'alcol, decisamente più potente nel Primitivo di Manduria. Il Cortona Syrah, invece, lascia in bocca una leggera sensazione di freschezza maggiore rispetto al vino pugliese. Prima di concludere la degustazione per contrasto di questo mese, poniamo i due calici uno di fianco all'altro e procediamo con l'ultima olfazione: le differenze fra i due vini sono ancora evidenti e distanti.

## 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



### Frascati Spumante Brut Casale Mattia (Lazio, Italia)

- 🍷 Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo, Bombino, Bellone, Altre Uve

Prezzo: € 12,00 Punteggio ◇◇◇

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

🍷 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di lievito, biancospino, pesca, e pera.

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

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

🍷 Prodotto con il metodo Charmat.

🍷 *Aperitivi, Antipasti di verdure e crostacei, Risotto con verdure e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Uova, Latticini*



### Frascati Superiore Terre Laviche 2020 Casale Mattia (Lazio, Italia)

- 🍷 Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo, Bombino, Bellone, Altre Uve

Prezzo: € 8,50 Punteggio ◇◇◇★

👁️ Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

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

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

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

🍷 Maturazione in vasche d'acciaio.

🍷 *Antipasti di pesce e verdure, Risotto e pasta con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Latticini*

### PRIMA FILA®

Pecorello

2020




### Prima Fila 2020 Tenuta Iuzzolini (Calabria, Italia)

- 🍷 Pecorello


Prezzo: € 19,00 Punteggio ◇◇◇◇


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

🍷 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pesca e banana seguite da aromi di ginestra, biancospino, pera, mango, susina, nocciola e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e nocciola.

 2 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in barrique.

 *Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca stufata, Zuppe di legumi e funghi, Formaggi*

2019  
*La sua suavità olfattiva è assolutamente  
illibata e cristallina. Il suo frutto nero come uovo,  
smagliante, sgargiante in humus come nativo.*

**ARTINO**


*Qui la terra vi sfida, un succo nero che il senso  
lo perverte. E tanta natura di equilibrio,  
di morbidezza, di suavità gustativa  
glieciuosamente para.*





**Artino 2019**  
**Tenuta Iuzzolini (Calabria, Italia)**


 Gaglioppo (80%), Magliocco Canino (20%)


Prezzo: € 19,00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

 6 mesi in barrique, 2 mesi in bottiglia.

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





**Donna Rosa 2020**  
**Fattoria San Francesco (Calabria, Italia)**


 Gaglioppo

Prezzo: € 15,00


Punteggio 


 Rosa ciliegia intenso e sfumature rosa ciliegia, trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mora.

 4 mesi in barrique.


 *Affettati, Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di legumi, Zuppe di funghi*

**VILLAROJA**  
GAGLIOPPO

2019





**Villaroja 2019**  
**Fattoria San Francesco (Calabria, Italia)**


 Gaglioppo


Prezzo: € 15,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, carruba, pepe nero, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 5 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in barrique.

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





**Oltrepo Pavese Cabernet Sauvignon I Ginepri 2019**  
La Sbercia (Lombardia, Italia)


 Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 10,50


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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

PUR  
PUR  
E 





**Purpureo 2018**  
La Sbercia (Lombardia, Italia)


 Merlot


Prezzo: € 10,50


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.


 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi*




POGGIO DI BORTOLONE®


**Addamanera 2020**  
Poggio di Bortolone (Sicilia, Italia)


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


Prezzo: € 10,50


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e mirtillo.

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

 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*





**Cerasuolo di Vittoria Classico Il Para Para 2018**  
Poggio di Bortolone (Sicilia, Italia)


 Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)


Prezzo: € 18,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di geranio, lampone, amarena, fragola, tabacco, carruba, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

 18 mesi in vasche d'acciaio, 10 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi*





**Ruchè di Castagnole Monferrato San Marziano 2020**  
Poggio Ridente (Piemonte, Italia)


 Ruchè


Prezzo: € 15,10


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di fragola, lampone e ciliegia.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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




**Barbera d'Asti Superiore San Sebastiano 2018**  
Poggio Ridente (Piemonte, Italia)


 Barbera


Prezzo: € 13,70

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.




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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 12 mesi in barrique.

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

#### EVENTI

## Notiziario

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

### Addio a Lidia Bianco, Paladina del Ruché. A Lei si Deve il Riconoscimento della DOC nel 1987

Si è spenta a 78 anni Lidia Bianco, sindaca di Castagnole Monferrato per 25 anni e donna di cultura eccelsa, da sempre impegnata a valorizzare il vino locale e le bellezze del territorio. La sua lungimirante visione pose le basi per il successo enologico internazionale del Ruché. Verso la fine degli anni settanta infatti, con il parroco don Giacomo Cauda, si impegnò nella rivalutazione qualitativa del vitigno, fino a ottenerne nel 1987 la DOC, allora la più piccola denominazione d'Italia. Oggi il Ruché viene prodotto in soli sette comuni dell'astigiano e nel 2010 ha ottenuto la DOCG.

«La conoscevamo tutti personalmente – la ricorda Luca Ferraris, Presidente dell'Associazione Produttori del Ruché – io ero ragazzino e lei già mi parlava del potenziale del nostro vino, in cui ha sempre creduto e investito. La sua lungimiranza è stata per noi fondamentale perché ha portato il riconoscimento della denominazione, primo passo per far conoscere le nostre colline in tutto il mondo. Il suo sogno – continua Ferraris – era quello di vedere i diversi produttori riuniti con l'obiettivo di crescere assieme per far rifiorire il paese dopo l'industrializzazione degli anni 1960. Siamo fieri, come Associazione, di aver contribuito a realizzare un suo desiderio.»

Lidia Bianco, nonostante fosse astemia, amava il Ruché in quanto frutto più pregiato di una terra alla quale era profondamente legata. A lei si deve anche il premio culturale Castagna d'Or, creato nel 1982 e che ha premiato oltre 200 personaggi illustri nei diversi anni.

Eletta Sindaca nel 1978, ha guidato il comune di Castagnole Monferrato fino al 1995, con un nuovo ultimo incarico dal 1997 fino al 2002, quando ha passato il testimone all'attuale Sindaco Francesco Marengo.

### Delle Venezie Pinot Grigio DOC: Anche nel 2021 Performance Importanti

La DOC delle Venezie si appresta a chiudere il suo quarto anno nel segno della positività, mantenendo un trend in costante crescita che riguarda sia gli imbottigliamenti sia le certificazioni. Nel periodo gennaio-novembre 2021, la più grande denominazione a livello nazionale del Pinot grigio che, con i suoi circa 27 mila ettari di vigneto, riunisce gli operatori della filiera produttiva del Pinot grigio DOC di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento, registra un +6% di imbottigliato, ovvero +97.322 hl sullo stesso periodo del 2020, per un totale di ben 1.728.517 hl messi bottiglia a una media di 157.138 hl/mese (oggi al 98,7% di tutto il Pinot Grigio DOC imbottigliato nel 2020). Una vera e propria corsa all'imbottigliamento quella della nuova stagione produttiva iniziata già a settembre – anticipando le operazioni di un mese rispetto allo scorso anno (e di due rispetto al 2019) – che si traduce in oltre 94 mila hl messi in bottiglia nell'ultimo trimestre.

Fa ben sperare anche il trend delle certificazioni che, a poche settimane dalla fine dell'anno, vede già certificato tra settembre e novembre – esclusivamente dall'ultima campagna produttiva – un totale di 362.855 hl, 206.647 dei quali sono stati certificati nel solo mese di novembre, che registra il valore più alto di sempre pari a un +22% di certificazioni sullo stesso periodo del 2020.

E a novembre il Pinot Grigio delle Venezie chiude anche l'intenso tour istituzionale e informativo promosso dal Consorzio di Tutela in Nord Europa, USA e UK, primi partner commerciali della Denominazione, che assorbono insieme oltre il 70% dell'intera produzione. Un trimestre ricco anche di attività promozionali che ha segnato un passaggio senza precedenti in termini di traguardi raggiunti e di consapevolezza da parte del consumatore internazionale, facendo guadagnare al Pinot Grigio delle Venezie (che, ricordiamo, solo nel 2020 ha concluso i percorsi di riconoscimento ufficiale di Denominazione e Consorzio) il podio rispetto all'enorme offerta internazionale della varietà.

Qualità nel bicchiere e territorialità garantita da tracciabilità e certificazione unite a una intensa attività promozionale sono quindi gli ingredienti del successo che accompagna il Consorzio a chiudere positivamente il 2021. A inaugurare il fitto calendario autunnale di eventi e manifestazioni è stato il Simply Italian Great Wines Scandinavia Tour 2021 organizzato da I.E.M (International Exhibition Management), che ha visto il Pinot Grigio DOC protagonista di due masterclass aperte a un pubblico B2B e media a Oslo e Copenaghen, rispettivamente il 20 e il 22 settembre 2021. Non tra i primissimi mercati della DOC delle Venezie, ma senza dubbio i due Paesi rappresentano un punto di forza per l'export del vino italiano, con un consumo pro-capite, per quanto riguarda soprattutto la Danimarca, molto elevato, fra i primi 10 posti a livello globale (dati al 2020).

Il Consorzio è volato poi a Londra per incontrare il media partner The Drinks Business in occasione della manifestazione b2c

The Wine & Spirits Show in programma dal 15 al 17 ottobre 2021 al Chelsea Old Town Hall. Qui il MW Patrick Schmitt ha condotto due masterclass dedicate alla DO che hanno registrato un "tutto esaurito" per un totale di 100 partecipanti seduti ai banchi d'assaggio. Sempre nella Capitale, il 21 ottobre la DOC delle Venezie si è presentata anche a un pubblico di operatori, giornalisti e opinion leader nell'ambito della tappa londinese del Simply Italian Great Wines Northern Europe Tour 2021: importante occasione di approfondimento sulle diverse sfumature di colore – dal bianco al ramato – tipiche della varietà, che affonda le sue radici in secoli di tradizione e viticoltura del Nordest. Il Consorzio ha infine partecipato per la prima volta a Taste of London, Festive Edition (Tobacco Dock, 18-21 novembre 2021), manifestazione enogastronomica di punta dell'autunno londinese che ha aperto le porte a circa 25mila foodies e wine & spirits enthusiasts.

Il Regno Unito, secondo più grande importatore di vino al mondo, rappresenta anche il secondo mercato di riferimento per il Pinot Grigio delle Venezie, con un assorbimento di circa il 27% della produzione della DOC. Per ora, nonostante gli oneri burocratici relativi all'import del vino causati dalla Brexit, sembra che il comparto nazionale non solo stia resistendo, ma che, anzi, nel primo semestre del 2021 abbia registrato un piccolo incremento delle esportazioni (Confagricoltura, luglio 2021).

Negli Stati Uniti, nuovamente in collaborazione con I.E.E.M. (International Event & Exhibition Management), il Pinot Grigio DOC ha partecipato, il 25 e il 27 ottobre 2021, alle due tappe di New York e San Francisco del Simply Italian Great Wines US tour 2021, organizzando due seminari rivolti a operatori, stampa ed esperti del settore. «Gli Stati Uniti – dichiara Albino Armani, Presidente del Consorzio DOC delle Venezie – sono il nostro mercato di riferimento con una quota che supera il 40% sul totale dell'export della nostra DOC. Qui troviamo certamente un consumatore attento ed esigente, con una discreta consapevolezza del prodotto enologico e, quindi, una certa predisposizione a cogliere tutte le implicazioni e le specifiche contenute nel concetto di Denominazione d'Origine. I consumatori americani si dimostrano sensibili ai valori della DOC e questo, nel caso specifico del Pinot Grigio delle Venezie, rappresenta per noi uno stimolo per un'ulteriore crescita nell'immediato futuro, per rendere sempre più familiare agli acquirenti americani il concetto di certificazione, di sicurezza, di controllo e di elevata qualità del nostro prodotto». Il Consorzio tornerà negli USA già a febbraio 2022, per una serie di eventi in programma a Miami, Florida.

Non mancano commenti positivi anche da parte dei media statunitensi. Lo scorso agosto la DOC è stata infatti protagonista di un approfondito seminario condotto dalla giornalista esperta e wine educator Regine Rousseau, nell'ambito della Wine Media Conference (Eugene, OR), il più grande evento del settore rivolto esclusivamente a giornalisti e blogger. «A partire dall'annata 2017, la regione ha imposto un sistema di certificazione a "beneficio del consumatore". Regine T. Rousseau, wine writer & educator, li chiama "vini che sollevano l'umore" e ricorda ai consumatori di cercare sempre la fascetta di stato, a garanzia del complesso sistema di certificazione e tracciabilità riconducibile alla Denominazione d'Origine», si legge in un articolo pubblicato su Forbes, a cura della giornalista Jill Barth.

«Forti dei grandi risultati raccolti negli ultimi mesi, con l'inizio imminente della campagna di commercializzazione 2022, siamo pronti a realizzare nuovi progetti di comunicazione on e off-line con brand ambassadors selezionati dal nostro CdA in paesi come USA, Canada, Russia, Giappone, UK ed Est Europa» conclude Nazareno Vicenzi, Area Tecnica del Consorzio di Tutela.

### Vini d'Abruzzo: la Promozione Trascina l'Export Imbottigliato in Linea con gli Ultimi Anni

La fine dell'anno è tempo di bilanci per l'enologia abruzzese e quelli presentati dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo sono più che soddisfacenti, con l'export che paga l'impegno delle molteplici attività di promozione all'estero, continuate anche durante la pandemia.

In particolare, l'analisi realizzata dall'Osservatorio Permanente Wine Monitor Nomisma – attivato nel 2019 dal Consorzio per rilevare in modo puntuale i trend dei vini regionali sui principali mercati e attuare una strategia di promozione e comunicazione sempre più efficace – mette in evidenza la ripresa dell'export nel 2021 (+10% rispetto al 2020) nei principali Paesi target per un fatturato complessivo superiore ai 205 milioni di euro: Germania (+25%), Usa (+12%), Svizzera (+45%), Cina (+33%), Giappone (+26%).

«In realtà i vini abruzzesi avevano subito solo una leggera riduzione dell'export in termini di valore tra il 2019 e il 2020, di poco superiore all'1%, soffrendo molto meno di altre regioni italiane la contrazione degli scambi internazionali. Certamente è l'effetto del trend che ha portato dal 2010 a oggi a una crescita del 90% delle esportazioni dei nostri vini», afferma Valentino Di Campli, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.

Bene anche il mercato nazionale dove, dopo il boom generale delle vendite di vino nella distribuzione moderna fino ai primi sei mesi del 2021 e il tendenziale riallineamento verso i valori pre-pandemia nel terzo trimestre, il Montepulciano d'Abruzzo si mantiene invece su livelli superiori a quelli del 2019.

Negli ultimi quattro anni (2018-2021, periodo cumulato gennaio-settembre), le vendite della principale Denominazione regionale (ora pari a 43 milioni di euro) sono cresciute del 12% a valore per quanto riguarda il totale dei formati e del 6% in relazione alle bottiglie (da 0,75 litri). Al di là del trend complessivo, nel 2021 si registra un calo delle vendite nelle fasce di prezzo più basso (le bottiglie sotto i 3 euro, destinate principalmente al canale Discount, in linea con la tendenza nazionale) e un parallelo incremento in tutte le altre. In particolare le bottiglie di Montepulciano d'Abruzzo di prezzo superiore ai 7 euro hanno raddoppiato le vendite nel periodo analizzato.

«Questo trend ci lascia ben sperare per il futuro e comincia a ripagare gli sforzi fatti da anni per riposizionare i vini d'Abruzzo e per dare sempre più valore al lavoro dei nostri produttori» commenta Di Campli sottolineando come la "premiumisation" dei consumi in Italia sta interessando anche il Montepulciano d'Abruzzo, vino portabandiera della regione e attorno a cui ruota gran parte della programmazione promozionale del Consorzio per aumentarne anche la percezione da parte di operatori e wine lover. La crescita delle vendite dei vini abruzzesi collocati nelle fasce più alte di prezzo ha portato a un aumento del prezzo medio delle bottiglie della denominazione regionale

vendute in GDO pari al 19% e questo è un segnale molto importante». Anche per quanto riguarda l’imbottigliamento Di Campi spiega: «Se a questo aggiungiamo che il trend a 12 mesi della richiesta di fascette per le diverse Denominazioni fa registrare una continuità con gli ultimi due anni, nonostante il Covid, possiamo affermare che l’interesse nazionale e internazionale per la nostra produzione enologica, con il Montepulciano d’Abruzzo in testa, sta percorrendo una strada ormai ben delineata».

Sono risultati che non arrivano per caso, ma frutto del lavoro portato avanti negli anni dal Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo e sostenuto dai soci, cresciuti nell’ultimo triennio del 20% fino agli attuali 204, rappresentanti di oltre 4.000 produttori di uve DOC e IGT. Con un fitto programma promozionale che non si è mai fermato, nonostante la pandemia, il Consorzio ha puntato sia sui mercati internazionali sia su quello interno: masterclass e attività dedicate per raccontare i vini d’Abruzzo a buyer, operatori e wine lover si sono susseguite in Italia e nel mondo, dal Giappone al Canada, dagli Usa alla Cina al Nord Europa.

### Presentato il Nuovo Marchio “Sorì Eroi” dei Comuni del Moscato

Una delegazione rappresentativa dell’Associazione Comuni del Moscato, formata dal presidente Alessio Monti e dagli amministratori Luca L. Tosa, Gabriele Saffirio e Bruno Penna, è stata ricevuta lunedì 20 dicembre dal presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio. L’occasione è servita a presentare al presidente Cirio il nuovo progetto del marchio collettivo “Sorì Eroi”, frutto di un grande lavoro e di importanti partnership, che è decollato nello scorso mese di settembre attraverso l’adesione dei primi tredici produttori, che imbottiglieranno il loro vino dell’ultima vendemmia con questo prestigioso contrassegno.

Il progetto “Sorì Eroi” è stato accolto con entusiasmo e notevole interesse da Cirio, che ha offerto subito all’Associazione e alla Commissione che hanno ideato il marchio, una visione “regionale” e quindi una riflessione di quanto potrebbe estendersi questa certificazione, invitando ad approfondire le diverse realtà di territorio con versanti impervi coltivati a vigneto.

Ma prima ancora di questo, si è constatato insieme quanto sia importante evidenziare l’aspetto della qualità, quale primo e importante messaggio che il marchio intende offrire: un chiaro segnale offerto al consumatore, l’identità di un prodotto che è certamente figlio dei “sorì” e quindi rappresentativo di vigneti su versanti particolarmente soleggiati, dove l’uva è coltivata con cura e tradizionale dedizione, ma anche e soprattutto dove la qualità raggiunge altissimi livelli.


La qualità, così come già annunciato tra le intenzioni del progetto, sarà un elemento determinante per contraddistinguere il prodotto, e così anche nella comunicazione che si svilupperà lungo il cammino di questo nuovo marchio collettivo. E la Regione Piemonte sarà al fianco dell’Associazione, offrendo il sostegno necessario nelle varie forme, anche nell’allestimento della visibilità che si vorrà dare al marchio nei prossimi appuntamenti di settore di carattere internazionale.

## Aquavitae


Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








### Grappa Riserva Botti da Porto Sibona (Piemonte)

 Vinaccia di Nebbiolo

Prezzo: € 28,00 - 50cl

Punteggio 

-  Giallo ambra brillante, trasparente e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di ciliegia, prugna, viola appassita, lampone, fragola, tabacco, cacao, nocciola, liquirizia, vaniglia, miele, pralina e cannella con pungenza dell’alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell’alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna, miele, pralina e cacao.
-  Distillazione discontinua a bagnomaria. Maturazione per oltre 2 anni in botti di rovere a cui seguono ulteriori 24 mesi in botti utilizzate per la produzione di "Porto vintage".

# Wine Guide Parade

Ottobre 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Maremma Toscana Rosso Momi 2018, Guicciardini Strozzi	13035
2	Agylla 2019, Paolo e Noemia d'Amico	10319
3	Sicilia Catarratto Medea 2020, Alcesti	10271
4	Frasca 2016, Fattoria Varramista	10233
5	Frappato 2019, Alcesti	9788
6	Sicilia Grillo Spumante Katria 2019, Alcesti	9417
7	Sicilia Chardonnay Bibesia 2020, Alcesti	9131
8	Vibrari 2019, Alcesti	8991
9	Sicilia Grillo Edesia 2020, Alcesti	8823
10	Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018, Guicciardini Strozzi	8811
11	Villa Tirrena 2016, Paolo e Noemia d'Amico	8664
12	Sicilia Rosso Hèila 2018, Alcesti	8541
13	Atlante 2015, Paolo e Noemia d'Amico	8527
14	Sicilia Cabernet Sauvignon Fere 2018, Alcesti	8505
15	Sterpato 2017, Fattoria Varramista	8428