

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 115, Febbraio 2013

Il Vino dei Nostri Tempi

Sapere vivere il proprio tempo è qualcosa che certamente condivido. Non ha molto senso, almeno per me, aggrapparsi al passato con la scusa che “i vecchi tempi” erano migliori di quelli attuali. Forse si tratta di una semplice ammissione dell’incapacità di volere crescere e il rifiuto di accettare che ciò che è stato non torna e non può tornare. Questo non significa - evidentemente - che tutto ciò che è passato sia da eliminare, rinnegare o dimenticare: sarebbe semplicemente sciocco non beneficiare della propria e dell’altrui esperienza, grazie alla quale - nel bene o nel male - siamo arrivati fino a qui. Ognuno, comunque, ha il dovere, oltre che obbligo morale verso sé stessi, di vivere il proprio tempo. Non significa che i tempi moderni siano migliori di quelli passati, ma è l’unico tempo del quale abbiamo certezza, quello che ci pone di fronte al futuro, ammesso di avere la possibilità di poterlo vivere. Ci sono cose buone e cattive nei tempi moderni, come parimenti ci sono state cose buone e cattive nei tempi passati. Il tempo, dopo tutto, scorre sempre allo stesso modo, nel bene e nel male.

Questo vale per ogni aspetto della vita e di tutto quello che fa parte della nostra vita, vino compreso. I tempi moderni - quelli che viviamo - hanno certamente portato un enorme beneficio al vino, non solo dal punto di vista puramente enologico e scientifico, ma anche dal punto di vista della sua conoscenza e della sua cultura. Grazie alle esperienze maturate nel passato, oggi abbiamo una maggiore consapevolezza di cosa sia il vino, non solo dal punto di vista chimico, ma anche dal punto di vista qualitativo, benché quest’ultimo concetto sia, per molti aspetti, puramente soggettivo. I tempi moderni, dicevo, hanno portato molto al vino e al suo progresso, non solo, anche alla sua divulgazione e alla possibilità di informarsi, studiare, comprendere. Questo aspetto - non c’è dubbio - è un lato decisamente positivo dei nostri tempi: la possibilità di avere molteplici forme e opportunità di reperire informazioni, non solo inerenti il vino, è una delle grandi conquiste del presente. Le forme di comunicazione moderne - internet su tutti - offrono la possibilità a tutti, almeno sul piano teorico, di esprimere la propria opinione e in modo più o meno libero.

Sia nei mezzi di comunicazione, per così dire, “classici” - come riviste, giornali, radio e televisione - sia nei nuovi mez-

zi offerti dalla tecnologia, come internet e le sue molteplici forme di applicazione, è un continuo nascere di programmi, spazi e iniziative dedicate al vino. Visto così, il fenomeno non può che essere considerato in termini positivi. Parlare di vino, mantenere alto l’interesse per la bevanda di Bacco, contribuisce certamente alla diffusione della sua cultura, che affonda le proprie radici negli albori della storia dell’umanità e si rinnova puntualmente a ogni nuova era, compresa la nostra. In realtà, non è tutto oro quello che luccica. Ad onore del vero, comunque, ci sono anche tanti esempi di *oro vero*. Sia chiaro: chiunque utilizzi uno strumento di comunicazione per promuovere e diffondere la cultura del vino, in qualunque forma e modo, non può che avere il mio apprezzamento e supporto. In fin dei conti - cosa che spesso non è compresa da molti - tutti lavoriamo per lo stesso obiettivo e risultato, chi più, chi meno e per quel che può, per la promozione e la divulgazione della cultura enologica.

Iniziative di comunicazione relative al vino, quindi, sono tutte utili alla stessa causa, anche quando non si è d’accordo con ciò che si afferma o ciò che si sostiene. Non si intende, con questo, che si debba salvare ogni cosa, arroganza, incompetenza e supponenza comprese. Il timore - da quel che vedo, molto concreto - è che si faccia del vino un “banale” mezzo per fare spettacolo, per affermare presunte, ma palesemente inesistenti, competenze e conoscenze, soprattutto in quei mezzi di comunicazione che utilizzano supporti visivi come strumento primario di divulgazione, come la televisione e le fotografie pubblicate nelle riviste e in internet. Infatti, molto spesso, si cerca di sofferire con le immagini, create con incredibile ed efficace effetto, l’evidente mancanza di competenza e professionalità, lasciando alle parole - che sono e restano in ogni caso importanti - un ruolo marginale, concentrandosi unicamente sull’esplicitazione di un’immagine. Troppo spesso si ascoltano - parimenti, si leggono - considerazioni prive di ogni fondamento tecnico e reale, parole che certamente recano un danno al vino e alle persone che le ascoltano, magari in buona fede.

A titolo di esempio, si può considerare quello che è accaduto nel mondo della cucina da quando è approdata prepotentemente in televisione. Non ha importanza che la persona scelta

Sommario

Il Vino dei Nostri Tempi	1
GUSTO DIVINO	
Degustazione: Non Solo Tecnica	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	7
Wine Parade	8

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

per “dare spettacolo” - che molto spesso, non è nemmeno un cuoco ed è evidente la totale ignoranza delle tecniche di cucina e della più elementare conoscenza della merceologia alimentare - ciò che conta è quello che si fa vedere. Da questo punto di vista, sconcerta, infatti, che per valutare la bravura e la capacità del cuoco si consideri prevalentemente la presentazione del piatto: un triste e patetico spettacolo di pornografia gastronomica, per il quale serve piuttosto un bravo fotografo o un bravo regista. Non si parla infatti di cucina, non si ha un reale interesse all’aspetto didattico e formativo - per così dire - ma si punta unicamente allo spettacolo, alla suggestione dell’esplicito. Questo si potrebbe giustificare sostenendo che in televisione esistono tempi tecnici ai quali è obbligatorio attenersi. Bene, questo significa che la televisione è più adatta al *fast food* anziché alla vera cucina, che non è fatta solo di immagini, ma soprattutto di tecnica, di competenza, di professionalità e di tempi. Ed è anche una questione di moralità ed etica.

Credo che il vino si sia salvato dalla pornografia enologica, solo per il fatto che l’immagine di un calice di vino - oltre ad essere ripetitiva, nonostante i suoi infiniti colori e aspetti - non susciti la stessa attrazione di un piatto confezionato esteticamente ad arte o meno. I mezzi di comunicazione moderni offrono comunque enormi possibilità agli appassionati di vino, probabilmente molto più di quanto possa offrire alla gastronomia, consentendo - nel limite del lecito e del possibile - una più concreta informazione. In particolare, le possibilità offerte da internet, una sorta di *mare magnum* dell’informazione, dal quale si può praticamente reperire di tutto. Non è tutto oro ciò che luccica, appunto. Ma è innegabile che grazie alla rete, si sia creato uno spazio di confronto e di opinione che concede, per così dire, a chiunque di informarsi e di partecipare all’informazione. Ognuno può contribuire a modo suo e per come può, alla promozione della cultura del vino, patrimonio di tutti e della nostra civiltà. Noi tutti - e tutti quelli che scrivono di vino, per professione o per diletto - dovremmo ricordarcelo più spesso, anziché competere e azzuffarsi su questioni, per così dire, di *lana caprina*.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 115, Febbraio 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

Degustazione: Non Solo Tecnica

La degustazione sensoriale si basa su tecniche che impongono al degustatore lo svolgimento del lavoro secondo criteri specifici. La tecnica, comunque, non è tutto

La degustazione sensoriale è una pratica molto importante per la conoscenza e la comprensione del vino. Un concetto già espresso più volte in queste pagine, ribadito anche in questa circostanza. Questo non significa che l’apprezzamento di un vino si possa compiere unicamente attraverso una rigorosa pratica di degustazione, poiché l’apprezzamento - nelle sue diverse forme - è soprattutto una questione puramente soggettiva. Un vino può essere certamente apprezzato anche in un contesto informale e spensierato, in compagnia di amici apprezzando anche l’occasione e il momento in sé, sempre ammesso che lo si faccia nella moderazione e mai nel deprecabile abuso. Quando si affronta la degustazione sensoriale del vino, in modo analitico e critico, è comunque necessario abbandonare lo stato emotivo tipico delle situazioni informali e spensierate. Condizione fondamentale è infatti lo stato di *isolamento* dai fattori esterni tali da disturbare la concentrazione e l’attenzione verso il contenuto del calice.

Lo svolgimento della degustazione sensoriale è, senza ombra di dubbio, l’attuazione di metodi codificati e tecniche specifiche con lo scopo di valutare e determinare le caratteristiche e le qualità di un vino. È bene ricordare che la valutazione sensoriale non è una disciplina che riguarda unicamente il vino, ma qualunque elemento - quindi non solo cibo e bevande - che hanno la proprietà di stimolare i sensi, qualunque tipo di senso. L’esercizio della degustazione sensoriale, benché sia costituita in larga parte da fattori tecnici, non si realizza unicamente con l’analisi degli elementi interessati alla definizione e alla costituzione del risultato. La tecnica, qualunque tecnica, necessita di tre condizioni specifiche affinché questa possa risultare utile e produrre risultati concreti e tangibili. Innanzitutto, è necessario conoscere la tecnica, i fattori e le modalità che la costituiscono, pertanto - passo fondamentale - è necessario comprenderla. La comprensione implica quindi la condizione di possedere requisiti e competenze tali da consentirne l’apprendimento e la comprensione.

Dopo avere appreso e compreso la tecnica, nella sua forma teorica, è indispensabile possedere la capacità di rendere il concetto teorico nella sua forma pratica, cioè la capacità di sapere utilizzare i concetti appresi in relazione alla circostanza reale di impiego. A titolo di esempio, per quanto concerne il vino, la tecnica della valutazione gustativa si basa sui medesimi principi teorici, tuttavia la loro applicazione differisce a seconda dello stile di vino da esaminare. La valutazione e la determinazione dell’equilibrio di un vino, per esempio, cambia radicalmente nel caso di un vino bianco o di un vino rosso. Infine, la capacità di sapere determinare i risultati e, quindi, saperli interpretare in modo da ottenere informazioni e modelli di riferimento consistenti e definiti. Questo ultimo aspetto, che di fatto rappresenta lo scopo primario della tecnica e della sua attuazione, consentirà non solo di definire e valutare il campione

esaminato, ma anche - e soprattutto - poterlo confrontare con altri campioni così da evidenziare le differenze e le peculiarità di ognuno.

L'apprendimento e la comprensione delle tecniche, come già detto, si realizza grazie alla preliminare conoscenza degli elementi ai quali la tecnica fa riferimento. In altre parole, per comprendere l'aritmetica e la matematica, è indispensabile sapere cosa siano i numeri. Allo stesso modo, per potere degustare in modo proficuo il vino, è indispensabile sapere cos'è il vino, quali sono gli elementi e le condizioni che influiscono sulla produzione e, non meno importante, come questo si produce. Sapere degustare il vino non significa essere enologo, vitivinicoltore o agronomo, allo stesso modo, essere enologi, vitivinicoltori o agronomi non significa essere degustatori. È comunque indispensabile per un enologo conoscere la degustazione sensoriale del vino - il suo lavoro è, appunto, produrre l'elemento fondamentale oggetto della degustazione - certamente non è indispensabile per un degustatore essere enologo. Questi ruoli hanno evidentemente finalità molto diverse, ma è innegabile che un buon degustatore debba avere una conoscenza, non superficiale, dell'enologia e della viticoltura.

La degustazione sensoriale non è comunque una pratica per la quale l'improvvisazione, peggio, la superficialità, consentono di ottenere risultati apprezzabili, ma è comunque innegabile che curiosità, innata predisposizione e talento, siano elementi di notevole valore. Se è vero che per comprendere e usare proficuamente le tecniche della degustazione sensoriale sia fondamentale la conoscenza del vino e della sua produzione, è parimenti importante conoscere gli strumenti che consentono la sua applicazione, come il calice e gli organi di senso. Oltre a questi, è fondamentale comprendere il ruolo dei fattori fisici e ambientali che influiscono fortemente sulla percezione dei singoli stimoli, come, ad esempio, la temperatura del vino e dell'ambiente. Un vino rosso, degustato alla temperatura di 10 °C, porterà a un risultato ben diverso dalla degustazione svolta alla temperatura di 18 °C. Risultato che è ulteriormente condizionato dalle qualità specifiche del vino, come per esempio, la sua astringenza, acidità e volume alcolico.

La pratica della degustazione sensoriale coinvolge inevitabilmente altre discipline e competenze. Non basta conoscere le tecniche che consentono la sua realizzazione, si deve -



Per la degustazione sensoriale del vino, oltre al calice e alla tecnica, serve anche conoscenza e strategia

fra l'altro - avere cognizione, non certo in modo superficiale, della fisiologia del gusto e dei sensi, delle caratteristiche delle uve, del ruolo dell'ambiente e delle condizioni viticole, pratiche viticole ed enologiche e come queste possono influire sulla produzione in funzione di tutti gli altri elementi. Per esempio, la stessa uva può produrre risultati estremamente diversi a seconda del luogo e della condizione dove questa è coltivata, dalle pratiche viticole adottate nel corso della stagione, dalle condizioni meteorologiche e, infine, da come è stata lavorata durante la produzione. Il Cabernet Sauvignon, uva notoriamente capace di produrre vini di buona struttura e dal colore intenso e cupo, può anche dare vini di corpo medio, con un colore scarico e una trasparenza elevata, quando coltivato in luoghi non adatti e con rese elevate.

Lo studio delle materie ausiliarie relative all'enologia e alla viticoltura - in ogni caso, da considerarsi fondamentali - sono di estrema importanza per qualunque degustatore. La comprensione delle qualità e delle caratteristiche di un territorio e delle sue uve, trova nella pratica della degustazione sensoriale, il primario strumento di studio. Lo stesso è parimenti vero per qualunque altra disciplina legata al vino: attraverso la degustazione sensoriale è possibile verificare e valutare le diverse tecniche colturali ed enologiche, comprese le condizioni ambientali, ampelografiche e meteorologiche. Questo ultimo aspetto, trova la massima efficacia soprattutto nella degustazione comparativa, ponendo a confronto vini prodotti con le stesse uve ma coltivati e prodotti in territori diversi. Allo stesso modo, è estremamente utile comparare vini dello stesso produttore appartenenti ad annate diverse, così come un vino della stessa annata e appartenente allo stesso territorio e stile, ma prodotto da cantine diverse.

Questi ultimi due esempi, sono rispettivamente definiti *degustazione verticale* e *degustazione orizzontale*. A questo si dovrebbe aggiungere - per completezza - la cosiddetta *degustazione diagonale*, che consiste nella valutazione comparativa di vini appartenenti allo stesso stile e territorio, ma prodotti in annate diverse e da produttori diversi. La degustazione diagonale, di fatto, non offre opportunità di studio concrete, poiché la diversità degli elementi che costituiscono il vino, stile e territorio a parte, non consentono di definire un modello consistente di studio. Lo svolgimento e l'utilità delle degustazioni comparative - indipendentemente dal tipo - trova in ogni caso beneficio e vantaggio dallo studio e dalla conoscenza preliminare degli elementi caratteristici dei vini da degustare. In altre parole, se i vini da comparare sono tutti prodotti con uve coltivate in suoli prevalentemente sabbiosi, il colore che si osserverà nel calice sarà decisamente più scarico rispetto alle stesse uve coltivate in suoli argillosi.

Il tempo e la pratica offrono al degustatore uno strumento di inestimabile valore, qualcosa che va ben oltre la comprensione e l'uso delle tecniche. Fra questi, due fattori in particolare risultano fondamentali per lo svolgimento proficuo della degustazione: la memoria e l'esperienza. In entrambi i casi, la loro formazione non è favorita dallo studio, per così dire, puramente teorico delle materie, ma dalla pratica svolta con dedizione e profitto. Esercitarsi continuamente nella pratica della degustazione sensoriale è - di fatto - l'aspetto di maggiore importanza, non solo per mantenere allenati i propri sensi, ma soprattutto per acquisire nuovi elementi tali da accrescere la propria esperienza e conoscenza. L'esperienza e la conoscenza sono pre-

supposti che implicano una buona memoria: esercitarsi senza imparare - quindi ricordare - cosa si è fatto e cosa si è percepito in un vino, rende vana l'utilità della degustazione ai fini della propria formazione.

Per questo motivo, validi alleati del degustatore sono la carta e la penna. Prendere nota di tutte le degustazioni svolte, cosa si è percepito, i commenti e le impressioni sull'esame sensoriale e come i singoli elementi interagiscono fra loro, consentirà al degustatore di creare la propria preziosissima memoria storica. Trascrivere le proprie impressioni e le sensazioni percepite durante la degustazione, non è comunque l'unico tipo di memoria della quale il degustatore può trarre vantaggio. Esiste infatti un tipo di memoria che, per sua natura, non trova piena efficacia nella descrizione e nella trascrizione: la memoria sensoriale e, in particolare, la memoria olfattiva. Ricordare un profumo, una sfumatura, ed essere capaci di eseguire una rapida associazione con un vino specifico, oppure un territorio, uva, pratica enologica o ambiente, rappresenta uno strumento di enorme valore per ogni degustatore. Questa capacità si ottiene sia mediante il talento personale, ma anche - e soprattutto - dalla pratica e dall'allenamento, infine, da un buono stato di concentrazione.

La concentrazione è condizione fondamentale per trarre il massimo vantaggio dalla degustazione sensoriale, non solo per l'apprendimento delle tecniche e il miglioramento della conoscenza relativa al vino da esaminare, ma anche, in modo particolare, per la determinazione di un risultato affidabile e attendibile. Per questo motivo, la proficua pratica della degustazione sensoriale prevede l'attuazione di condizioni ambientali tali da favorire la concentrazione senza interferenze o elementi di disturbo. La concentrazione si ottiene, oltre a condizioni ambientali favorevoli, dallo stato mentale del degustatore, da uno stato di rilassamento, cercando di non permettere ai propri pensieri - negativi o positivi che siano - di interferire con la valutazione e, quindi, l'affidabilità del lavoro svolto. Parimenti, la presenza di elementi sensoriali di disturbo, come profumi e odori nell'ambiente di degustazione, fare uso di profumi e deodoranti, avere consumato cibi e bevande di recente, costituiscono elementi di disturbo, non solo per la concentrazione ma anche per la percezione degli stimoli sensoriali.

Ogni degustatore, con la pratica e con il tempo, sviluppa metodi e strategie personali, tali da rendere il lavoro della degustazione il più proficuo possibile. Ogni fase della degustazione, oltre all'impiego delle tecniche, si avvale di un personalissimo metodo di svolgimento, in modo particolare nella valutazione e nel riconoscimento dei profumi di un vino. In questo senso, la consapevolezza degli elementi identificati nella fase dell'esame visivo, consentono al degustatore di attuare metodi e strategie specifiche per ogni stile di vino. La vista di un vino rosso, per esempio, predispone il degustatore verso un approccio analitico diverso da quello utilizzato per i vini bianchi o per i vini spumanti. La fase più complessa della degustazione sensoriale è certamente quella olfattiva, oltre che essere la più interessante. Avere una strategia nella ricerca dei profumi - inclusa la memoria - consente di velocizzare l'intero processo. A titolo di esempio, è molto più proficuo iniziare con l'identificazione della famiglia di appartenenza dello stimolo olfattivo - come fiori, frutti, vegetali o terziari - anziché concentrarsi sul riconoscimento specifico di un profumo. Lo stesso è vero anche per l'analisi gustativa e per la corrispondenza gusto-olfattiva.

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



Ser Gioveto 2009 Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (80%), Cabernet Sauvignon, Merlot (20%)

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇◇

Ser Gioveto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cacao, tabacco, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Ser Gioveto matura per circa 14 mesi in barrique a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



Chianti Classico Riserva 2009 Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇◇★

Chianti Classico Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e ribes seguite da aromi di violetta, prugna, mirtillo, vaniglia, cioccolato, cannella,

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. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Chianti Classico Riserva matura per circa 2 anni in botte a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi



**Amarone della Valpolicella Classico 2008
Tedeschi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta, Negrara, Dindarella, Rossignola (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo Amarone della Valpolicella Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Amarone della Valpolicella Classico matura in botte per 3 anni a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007
Tedeschi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora,

amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, ciliegia sotto spirito, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, cuoio, macis e mentolo. 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. Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi matura per circa 3 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Asolo Prosecco Superiore Extra Dry 2011
Montelvini (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 9,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Asolo Prosecco Superiore Extra Dry si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, biancospino e glicine seguite da aromi di mela, pera, ananas, pesca, ginestra e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e pesca. Asolo Prosecco Superiore Extra Dry rifermenta in autoclave per 2 mesi.

Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di verdure, Sformati di verdure, Risotto con verdure e crostacei



**Montello e Colli Asolani Rosso Fontana Masorin 2006
Montelvini (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Merlot (60%), Cabernet Franc (20%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 9,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Montello e Colli Asolani Rosso Fontana Masorin 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 prugna, ribes e amarena seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cuoio, liquirizia e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Montello e Colli Asolani Rosso Fontana Masorin matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Pozzo del Curato 2004 Villa Mongalli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Sagrantino di Montefalco Pozzo del Curato si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, 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 mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Pozzo del Curato matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 30 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Della Cima 2004 Villa Mongalli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 31,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Della Cima si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, vaniglia, cioccolato, liquirizia,

tabacco, mirtillo, cuoio, macis, cannella e mentolo. 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, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Della Cima matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

La Pioggia non Ferma la Prima del Torcolato

Sole splendente, domenica 20 gennaio, nella piazza centrale di Breganze: catturato dalle foglie delle viti di Vespaiola nel bel mezzo dell'estate scorsa, la sua energia si è sprigionata nel torchio allestito sotto il campanile della Parrocchia breganzese, in occasione della "Prima del Torcolato", la spremitura dei grappoli appassiti che hanno riposato per mesi nei fruttai delle 16 cantine della DOC Breganze. Un pubblico nutrito e stoico ha seguito con attenzione la cerimonia celebrativa del 18° anniversario dell'ottenimento della DOC per il prestigioso vino vicentino, malgrado la pioggia, a tratti battente, abbia contraddistinto tutta la giornata.

Nel corso della mattinata si è riunita una giuria composta da giornalisti e gastronomi per la scelta del miglior formaggio da abbinare al Torcolato. Il verdetto non ha lasciato adito a dubbi: è il Gorgonzola dolce, ma si sono contraddistinti tutti i formaggi, scelti dal marosticense Erasmo Gastaldello, che ha dispiegato un ventaglio di formaggi deliziosi tra cui la Robiola di Roccaverano, il Piacintinu di Enna, il Morlacco del Grappa, il Parmigiano Reggiano, l'Asiago Stravecchio e il Gorgonzola, appunto, sia dolce sia piccante, in una degustazione che ha visto privilegiare l'accostamento fra le dolcezze, piuttosto che il contrasto dolce-salato.

Per Gastaldello, «Abbiamo messo il Torcolato e le sue potenzialità di fronte a situazioni impegnative: otto formaggi, dal più morbido al più stagionato, di tutti i latt, erborinati, sapidi, aciduli, speziati e piccanti». Durante la manifestazione, una squadra di operai, coadiuvati dai confratelli produttori della Magnifica Fraglia del Torcolato, ha realizzato con successo il tentativo di stabilire il primato della treccia d'uva appassita più lunga del mondo, issando i grappoli passiti, opportunamente "intorcolati" (attorcigliati), per 40 metri sulla torre campanaria di Breganze.

In piazza, con Lisa Fedele e le "Bronse Querte" sul palco, è

avvenuta la nomina dei nuovi confratelli della Fraglia: si tratta di Plinio Bonollo, presidente del Consorzio Tutela Vini DOC Breganze; Sante Faresin, noto industriale breganzese e Giuseppe Vittorio Santacatterina, presidente della Cantina Beato Bartolomeo da Breganze. Proclamato anche il vincitore dell'ottava edizione del concorso per creare l'etichetta da apporre alle bottiglie celebrative della manifestazione "La Prima del Torcolato DOC Breganze": ha trionfato tra tutti l'opera creata dal Breganzese Sergio Carrara.

Ha riscosso notevole successo l'apertura delle cantine durante la manifestazione, denominata "Fruttaiolo Tour - Vedi come e dove nasce il Torcolato". Malgrado il meteo avverso, numerosi visitatori hanno colto l'occasione domenicale per fare tappa nelle realtà del territorio. Per il presidente del Consorzio Tutela Vini DOC Breganze, Plinio Bonollo, ora tutti gli sforzi organizzativi dei produttori della DOC si concentreranno sulla prossima edizione della "Vespaiolona", la notte bianca e rossa tra colline e cantine, che si svolgerà il 21 giugno 2013.

Nebbiolo e Pinot Nero: Maestà del 2013

Il 9 e 10 febbraio 2013 andrà nuovamente in scena Le Loro Maestà, affascinante ed esclusivo incontro tra vigneroni di Borgogna e vignaioli del Piemonte. Dopo il fortunato esordio del 2009 che si svolse a La Morra, Arvevino presenta la seconda edizione che avrà come palcoscenico l'Agenzia di Pollenzo, anche sede dell'Università di Scienze Gastronomiche voluta e creata da Slow Food. Parteciperanno alla degustazione più di venti domaines di Borgogna tra i quali alcuni nomi celebri, come Bonneau du Martray, Chateau de la Tour, Comtes Lafon, Confuron-Cotetidot e Chantal Remy e vigneroni emergenti quali Arlaud, Lejeune e Naudin-Ferrand. Il parterre delle cantine piemontesi sarà altrettanto di alto livello e vedrà la presenza di grandi nomi di Langa, tra i quali Brezza, Cavallotto, Ettore Germano, Marchesi di Gresy, Massolino, Vajra, Vietti oltre che Travaglini da Gattinara.

Il programma delle due giornate si articolerà in diversi momenti a cui il pubblico potrà partecipare. Sabato 9 presso i locali della Banca del Vino ci sarà una straordinaria verticale di 4 annate di Clos de Tart e di Monfortino guidata dai giornalisti Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina, profondi conoscitori di Langa e Borgogna. Sabato sera nel ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia sarà possibile prendere parte ad una cena preparata dallo chef borgognone Jean-Christophe Moutet, patron del ristorante Auprès du Clocher a Pommard, insieme allo staff del ristorante che ospiterà la serata. Saranno presenti tutti i vignaioli e vigneroni che faranno degustare un loro vino in formato magnum. Domenica 10 nella Sala Rossa dell'Albergo dell'Agenzia, dalle 10.00 alle 18.00, sarà la volta della eccezionale degustazione di tutte le 46 cantine partecipanti che presenteranno i loro vini, tutti cru di Nebbiolo e Pinot Nero. Ancora una volta i protagonisti di Borgogna e Piemonte si abbracciano in un incontro tra i due più celebri terroir e i loro nobili vitigni.

Le Aziende Vinicole Sostengono una Buona Causa: il Baskin

Una insolita collaborazione è stata lanciata dalla rete Baskin alle aziende vinicole, un'attività di fundraising "Rosso Fiam-

mante, un calice di solidarietà: le eccellenze dei vini rossi siciliani a sostegno del Baskin Sicilia" al fine di far conoscere ed estendere, in Sicilia e su tutto il territorio nazionale, il Baskin e le realtà vitivinicole del territorio siciliano.

Per chi ancora non lo conoscesse, il Baskin è una tipologia di Basket Integrato che permette, senza nessuna discriminazione, la partecipazione attiva all'interno della stessa squadra di ragazzi con e senza disabilità. Il successo del Baskin sta proprio nell'offrire a ciascuno degli aderenti una sfida sportiva adatta alle proprie abilità, facendo della diversità di queste sfide una ricchezza per tutti.

Come ogni nuova iniziativa, affinché si possano raggiungere orizzonti sempre più ambiziosi e solidali, il sostegno economico è fondamentale. Il progetto "Rosso Fiammante, Un calice di solidarietà" si pone come obiettivi: la possibilità di finanziare la copertura dei costi di gestione dell'attività associativa; l'acquisto di 2 pulmini, così da garantire la partecipazione della squadra del Baskin Sicilia al Primo Campionato Nazionale di Baskin che si terrà a Cremona nei giorni 6-7-8 Giugno 2013 e la formazione per gli istruttori di Baskin; valorizzare i prodotti tipici del territorio siciliano; sponsorizzare le aziende aderenti al progetto garantendo una serie di agevolazioni e azioni promozionali on/offline.

Si invitano tutte le aziende vinicole siciliane a contattare l'Associazione Baskin qualora volessero aderire a questa iniziativa o per ulteriori informazioni. Per informazioni e contatti: Baskin Sicilia <http://baskinsicilia.wordpress.com>



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".



Brandy Riserva di Famiglia 15 Anni Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Materia prima: Selezione di Vini

Prezzo: € 29,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Brandy Riserva di Famiglia 15 Anni si presenta con un colore giallo ambra scuro, limpido e cristallino. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di fico secco, cacao, nocciola, vaniglia, pralina, tabacco, miele, prugna secca e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di miele, pralina, prugna secca e cacao. Questo brandy matura per almeno 15 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e 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 Réccemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
2	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
3	↗	Avvoltoire 2009, Moris Farms (Italia)
4	↘	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
5	↗	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
6	↘	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
7	↘	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
8	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
9	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
10	↗	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati (Italia)
11	↘	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
12	↗	Camartina 2008, Querciabella (Italia)
13	↘	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
14	☆	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
15	☆	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli (Italia)

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