


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 126, Febbraio 2014

Dodici Anni di Eventi Dedicati al Vino

Questo mese mi permetto di fare una riflessione su un aspetto particolare della nostra attività legata alla divulgazione della cultura enologica. Mi scuserete, cari lettori, se questo mio editoriale può sembrare un po' vanitoso e auto celebrativo. Sono atteggiamenti che, in genere, non apprezzo e pertanto mi scuso se le mie parole possono fare pensare a questo. Una delle attività nate con la fondazione di DiWineTaste, è l'organizzazione di eventi enologici dedicati alle cantine recensite nella nostra Guida. Questa attività di divulgazione della cultura enologica, si affianca anche all'organizzazione di corsi e seminari che, nei nostri dodici anni di vita, abbiamo svolto insieme ai nostri lettori e per i nostri lettori. Di tutte queste attività, vorrei concentrarmi sugli eventi che sono, in particolare, le manifestazioni che organizziamo con maggiore frequenza e continuità.

Da sempre sono convinto che il modo migliore per comprendere il vino sia quello di assaggiarlo, valutandolo attraverso i propri sensi. Ovvio, diranno molti. Ovvio, dico anch'io. Le parole, elementi fondamentali sui quali si basa la comunicazione e quello che state leggendo, per quanto ricche ed esauritive, non potranno mai raccontare con *precisione* una emozione. Non solo per il fatto che le emozioni sono squisitamente soggettive, ma anche perché i sensi si magnificano nei sensi. Anche le parole, ovviamente, possono suscitare emozioni e sollecitare i nostri sensi, ma le emozioni che prendono vita da profumi e sapori, difficilmente trovano piena espressione nelle parole. Inoltre, con il vino ognuno di noi ha un rapporto personalissimo, quasi intimo, e pertanto ognuno di noi si emoziona e comprende un vino solamente assaggiandolo. Stappando la bottiglia, versare il nobile contenuto nel calice e ascoltare con il suo racconto, la sua storia.

I nostri eventi hanno una lunga storia e che si protrae da dodici anni. In verità, prima della fondazione di DiWineTaste, mi occupavo già dell'organizzazione di eventi enogastronomici, poi dal 2002 - anno di fondazione di questa pubblicazione - è stato pressoché naturale associare questa attività a quella editoriale. Anche la scelta del luogo è stata, per così dire, naturale. Le vicende professionali di quei tempi, mi fecero incontrare i

gestori della Locanda dei Golosi - alle porte di Perugia - e con i quali è poi nata una solida collaborazione oltre che una sincera e cara amicizia. Con gli amici della Locanda dei Golosi c'è stata da subito una perfetta sintonia sugli obiettivi e sulla visione di come doveva essere un evento dedicato al vino. Una sintonia che è ancora ben viva e che ci spinge continuamente a migliorare quello che facciamo, consapevoli che c'è sempre e comunque qualcosa da migliorare.

Con non poco orgoglio, in dodici anni di attività legata a DiWineTaste, abbiamo fatto incontrare ai nostri lettori molti dei più significativi rappresentanti dell'enologia italiana, cantine note e meno note, sempre con la stessa passione ed entusiasmo. Tutto per la diffusione della cultura enologica poiché sono fortemente convinto che proprio questo sia il modo migliore per conoscere un vino e il suo produttore, nonché interprete di un territorio e di una visione enologica. L'organizzazione di ogni evento è molto impegnativa da parte di tutti. L'inizio si verifica oltre un mese prima del suo svolgimento: la fatica è certamente ricompensata sia dalla soddisfazione e dalla gratitudine dei partecipanti, sia da quella delle cantine ospiti. Se di successo si può parlare, il merito è equamente di tutti quelli che collaborano dall'organizzazione allo svolgimento, nessuno escluso, tutti sono parimenti indispensabili per raggiungere un risultato.

Gli eventi di DiWineTaste si svolgono prevalentemente a Perugia: non solo la città dove ha sede la nostra redazione, ma anche luogo geograficamente centrale, così da agevolare la partecipazione dei nostri lettori provenienti da fuori regione. A questo proposito, la struttura ricettiva della Locanda dei Golosi è fondamentale: i lettori provenienti da fuori regione hanno la possibilità di pernottare, evitando quindi di mettersi alla guida al termine dell'evento. Da alcuni anni realizziamo inoltre una video intervista con i protagonisti dei nostri eventi così da offrire, anche ai lettori che non possono partecipare, la possibilità di conoscere meglio i vini e la cantina ospite. Le interviste, oltre a soddisfare il nostro obiettivo di diffondere cultura enologica, sono viste nell'ottica di consentire l'incontro fra consumatori e produttori, consentendo a questi ultimi di raccontare il proprio territorio e i vini.

Iniziamo quindi il 2014 con rinnovato entusiasmo - pochi

Sommario

Dodici Anni di Eventi Dedicati al Vino	1
GUSTO DI VINO	
La Morbidezza nella Degustazione	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Wine Parade	7

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

giorni fa si è svolto l'evento dedicato a Castello Banfi - con l'auspicio che i nostri lettori e amici possano continuare a seguirci e ad apprezzare le cantine protagoniste dei nostri eventi. Approfitto, inoltre, per ringraziare tutte le cantine che nel corso di questi dodici anni ci hanno dato fiducia e hanno partecipato ai nostri eventi: senza di loro, ognuno di loro senza eccezione alcuna, non saremmo arrivati fino a qui. Non da meno, il mio ringraziamento agli amici Emiliano, Manuele e Roberto - brillanti gestori della Locanda dei Golosi di Perugia - per il supporto e la collaborazione che, puntualmente, ci offrono ogni mese. Stesso ringraziamento, e non meno importante, a tutto il personale di cucina e di sala della Locanda dei Golosi: senza il loro prezioso contributo e professionalità, i nostri eventi non sarebbero gli stessi. Infine, un ringraziamento, doveroso e indispensabile, a tutti i nostri lettori e a tutti quelli che in questi dodici anni hanno partecipato ai nostri eventi. Auguro loro che possano continuare ad apprezzare i nostri futuri eventi, a conoscere insieme nuovi vini e produttori. Noi ce la metteremo tutta. Come sempre, del resto.

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

La Morbidezza nella Degustazione

Un tempo amata e ricercata sensazione organolettica di qualità, oggi si tende a considerare la morbidezza una caratteristica dell'omologazione del vino

C'è stato un periodo durante il quale la qualità del vino era spesso misurata dall'uso della barrique e dalla morbidezza espressa all'assaggio. Un periodo non molto lontano, poco meno di venti anni fa, in quei tempi a cavallo fra il rilancio della qualità enologica e l'abuso di certe pratiche di produzione. Oggi la morbidezza è vista come qualità figlia di quei tempi, un segno inequivocabile dell'omologazione che in quel periodo costituiva sia la norma sia una ricercata caratteristica

sensoriale. Questa omologazione, oggi tanto contestata e ripudiata, era inoltre associata all'impiego di due varietà di uve in particolare: lo Chardonnay per i vini bianchi, il Merlot per i rossi. Queste due varietà, associate all'impiego della barrique, sono state, innegabilmente, le principali protagoniste dei cosiddetti *vini morbidi*, tanto che la loro presenza divenne piuttosto "normale" anche in vini prodotti con varietà locali.

La morbidezza, ovviamente, non è solamente Chardonnay, Merlot e barrique. Si tratta, prima di tutto, di uno stimolo sensoriale molto importante, indispensabile - come tutti gli altri - per determinare l'equilibrio di un vino. Come qualunque altro elemento sensoriale che partecipa alla definizione dell'equilibrio, la morbidezza non è né un fattore negativo - come spesso si tende a considerarlo oggi - né una qualità positiva. L'intensità della sua percezione determina la piacevolezza, o per meglio dire, la rende appropriata in un vino in relazione agli altri elementi gustativi. Va detto, appunto, che sia la carenza sia l'eccesso - un principio valido per qualunque altro elemento gustativo - contribuiscono alla mancanza dell'equilibrio. A tale proposito, è bene ricordare che, dal punto di vista gustativo, l'equilibrio, unitamente alla persistenza, è un fattore importante per la determinazione della qualità di un vino.

Cos'è la morbidezza in un vino? La prima considerazione è che si tratta di uno stimolo di tipo tattile e non gustativo. La percezione della morbidezza può essere semplicemente definita come la sensazione di *rotondità* che si produce in bocca durante l'assaggio. Una sensazione, per così dire, viscosa e densa, capace di conferire al vino un carattere meno fluido e meno scorrevole in bocca, tale da conferire un certo "volume". Un tempo la morbidezza di un vino era anche detta *grassezza*, una definizione oggi pressoché scomparsa dal vocabolario dei degustatori. In particolare, un vino era definito "grasso" quando all'assaggio si percepiva l'evidente la presenza del glicerolo, una delle sostanze responsabili della morbidezza. A titolo di chiarezza, queste sensazioni "rotonde" possono essere facilmente corrette in cantina mediante l'aggiunta di specifiche sostanze, fra queste, la più celebre è certamente la gomma arabica, un additivo alimentare noto anche come *E414* secondo la codifica in uso nella comunità europea.

Va detto che la gomma arabica si usa in cantina anche come sostanza stabilizzante, tuttavia è innegabile che il suo uso contribuisca ad aumentare la morbidezza del vino. In particolare, la gomma arabica si usa al momento dell'imbottigliamento con lo scopo di prevenire eventuali difetti nella limpidezza e nel colore dei vini rossi e bianchi. Inoltre, si usa per prevenire la formazione e la sedimentazione di tartrati. A prescindere dalle sue proprietà stabilizzanti, oggi la gomma arabica è ampiamente utilizzata in cantina e - va detto - la sua presenza nel vino non è percettibile durante l'assaggio. Questo significa che, in bocca, un vino al quale è stata aggiunta gomma arabica, risulterà morbido e rotondo esattamente come un vino che possiede qualità proprie di morbidezza. Visto l'uso diffuso che si fa di questa sostanza, talvolta anche in quantità eccessiva e ingiustificata, è lecito pensare al suo uso prevalente come "modificatore sensoriale" anziché come stabilizzante.

La morbidezza è il risultato di diversi fattori, sostanze ed elementi che si sviluppano durante la produzione del vino e la maturazione. A queste, come già detto, si aggiungono tutte le eventuali sostanze utilizzate in alcune fasi della produzione così come le correzioni enologiche operate nelle sostanze rite-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 126, Febbraio 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

nute quantitativamente eccessive. La morbidezza è una sensazione tattile e si sviluppa, essenzialmente, attraverso l'interazione di alcune sostanze presenti nel vino con i recettori tattili della cavità orale. In bocca, la sensazione della morbidezza si percepisce chiaramente al centro della lingua, sulle pareti interne delle guance e sull'arcata palatale. Anche la mucosa gengivale partecipa, seppure in modo più marginale, alla percezione delle sensazioni tattili, tuttavia va ricordato che questa è maggiormente sensibile agli effetti dell'astringenza.

A parte le sostanze aggiunte durante la produzione, fra gli elementi che costituiscono la morbidezza di un vino troviamo lo zucchero, l'alcol, i polialcoli e, in particolare, il glicerolo. Quest'ultima sostanza è solitamente prodotta durante la fermentazione alcolica - in una misura variabile compresa fra 2 e 11 grammi per litro - ed è fra i sottoprodotti più importanti di questo processo. Dal punto di vista organolettico, il glicerolo non ha qualità aromatiche e al gusto è fondamentalmente dolciastro. Data la sua natura viscosa e densa, il glicerolo ha la proprietà di aumentare la sensazione della morbidezza di un vino, aumentando - nel contempo - la struttura e la percezione di volume in bocca. Lo zucchero e l'alcol etilico, il primo con un sapore evidentemente dolce, il secondo con un sapore tendenzialmente dolciastro, contribuiscono ad aumentare la sensazione di morbidezza e rotondità di un vino.

La quantità di glicerina prodotta durante la fermentazione varia in accordo alle qualità specifiche dell'uva, al contenuto di zucchero del mosto e dei lieviti. Per questa ragione, ci sono uve che tendono *naturalmente* a produrre vini più morbidi rispetto ad altri, un esempio su tutti è offerto dalle celebri varietà Chardonnay e Merlot. Queste due varietà, nonostante abbiano dato prova delle loro indiscusse qualità enologiche, soprattutto in determinate aree, si usano spesso per rendere più morbidi certi vini *spigolosi*. L'impiego di queste uve aumenta infatti la sensazione di morbidezza anche nei vini prodotti con uve dal carattere prevalentemente acido e astringente, contribuendo all'equilibrio del vino. L'impiego di queste uve è piuttosto diffuso - e non solo per il loro contributo alla morbidezza - e sono oggi presenti in un numero elevatissimo di vini. Per questo motivo, oggi queste varietà si considerano le principali responsabili dell'omologazione del vino e, unitamente all'uso - o abuso - della barrique, hanno determinato il cosiddetto



Calice ampio e vino maturo: la giusta condizione per apprezzare la morbidezza dei vini rossi

gusto internazionale.

La sensazione di morbidezza è generalmente associata al sapore dolce, una caratteristica che può generare confusione durante l'assaggio di un vino. Un errore che commettono spesso i degustatori con poca esperienza, è quello di considerare dolce un vino che presenta un'evidente morbidezza. In realtà, un vino morbido può anche essere assolutamente secco, pur ricordando che molte delle sostanze che determinano questo stimolo hanno un sapore tendenzialmente dolciastro. Dolciastro non significa dolce, o quando meno, questo stimolo non è percepito in modo netto ed evidente come quando, per esempio, si fa sciogliere in bocca del saccarosio, il comune zucchero da tavola. Un caso su tutti è offerto da certi vini prodotti con l'uva Gewürztraminer che, spesso, sono caratterizzati da spiccata morbidezza pur avendo un gusto assolutamente secco.

La percezione della morbidezza non è legata unicamente alle sostanze che la producono, ma anche allo specifico stato di vita e maturazione del vino. L'intensità e la natura della morbidezza di un vino è anche determinata dai vari processi di evoluzione, capaci di alterare le caratteristiche chimiche di alcuni elementi e la loro struttura molecolare. Anche le pratiche di vinificazione e, in modo particolare, l'impiego di particolari contenitori, possono influire sulla determinazione della morbidezza, anche in modo sostanziale. Un caso su tutti è offerto dalla fermentazione e dalla maturazione del vino in botte e in barrique. Le sostanze cedute dal legno al vino, così come il ruolo svolto dall'ossigeno durante la maturazione, può infatti contribuire alla rotondità e alla morbidezza di un vino.

In gioventù un vino è caratterizzato da una minore sensazione di morbidezza, qualità che tende ad accentuarsi con il tempo grazie ai diversi fenomeni che riguardano la maturazione del vino. Fra questi si ricorda certamente la cosiddetta *fermentazione malolattica*, correttamente definita come *conversione malolattica* poiché non si verifica nessun processo di tipo fermentativo. Durante la conversione malolattica, i batteri lattici convertono l'acido malico - tipico dei vini giovani - in acido lattico che, a differenza del primo, ha un carattere decisamente meno aggressivo e più rotondo. Il risultato sensoriale è quello di conferire al vino maggiore morbidezza. L'aumento della morbidezza si verifica anche durante la maturazione in legno e, in particolare, come conseguenza della lenta e minima ossidazione provocata dall'ingresso dell'aria attraverso i pori del legno.

Il tempo tende inoltre ad arrotondare il carattere aggressivo e astringente delle sostanze polifenoliche, favorendo la polimerizzazione dei tannini e, quindi, l'aggregazione delle molecole, aumentando la loro dimensione. Questo conferisce al vino un carattere più rotondo accentuando, nel contempo, la sensazione di morbidezza, come risultato della minore astringenza. Come già detto, l'alcol contribuisce alla definizione della morbidezza. Dal sapore tendenzialmente dolciastro - qualità che si percepisce chiaramente al termine dell'effetto caustico esercitato sulla mucosa - l'alcol produce uno stimolo tattile riconducibile alla morbidezza. Per questo motivo, i vini con un volume alcolico elevato producono in bocca una sensazione piuttosto morbida, talvolta perfino eccessiva tanto da fare sembrare i vini troppo piatti e carenti di vivacità.

Dal punto di vista gustativo, le sostanze morbide si contrappongono a quelle dure con lo scopo di determinare il giusto equilibrio. Il concetto di equilibrio si definisce in accordo allo

stile specifico di vino e alle sue caratteristiche peculiari. Nei vini rossi, per esempio, il modello di equilibrio deve tenere in considerazione anche la presenza polifenoli. Questi elementi, responsabili della sensazione di astringenza, dal carattere decisamente duro, si collocano in una categoria a parte e che comunque trova equilibrio nelle sostanze morbide. La sensazione di morbidezza, da non confondersi con la dolcezza, svolge un efficace ruolo di equilibrio sulla sensazione dell'astringenza, conferendo al vino una certa eleganza e finezza. Una questione di gusti, ovviamente, poiché per alcuni l'evidente gusto acido o il carattere astringente dei vini è una qualità apprezzabile.

L'eccesso di morbidezza rende il vino piatto e molle, privo di carattere e vivacità, divenendo stucchevole nei casi peggiori. L'orientamento attuale del gusto sembrerebbe penalizzare i vini con un evidente carattere di morbidezza, sia perché questi sono associati al cosiddetto *gusto internazionale* sia per l'attuale preferenza verso vini nei quali l'acidità è maggiormente evidente. Il concetto di morbidezza è inoltre legato al tipo specifico di vino e, in particolare, alle uve con le quali è prodotto. Ci sono uve, infatti, che perdono gran parte della loro personalità e tipicità qualora la sensazione di morbidezza fosse dominante, come per esempio Pinot Nero, Nebbiolo, Riesling e Sauvignon Blanc. Nel consumo di massa, la morbidezza esercita comunque un fascino ancora determinante ai fini delle vendite. Questa caratteristica è ben nota a certi produttori che, in questo senso, sacrificano il reale carattere di un vino con l'unico scopo di soddisfare certe tendenze di mercato e il gusto di certi consumatori.

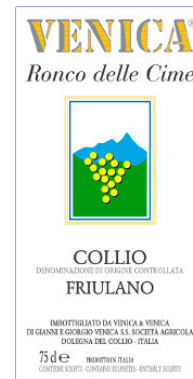


I Vini del Mese

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



Collio Friulano Ronco delle Cime 2012 Venica (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Friulano

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ❖❖❖❖

Collio Friulano Ronco delle Cime si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e pera seguite da aromi di pesca, agrumi, mandorla, biancospino, ginestra e camomilla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Una parte di Collio Friulano Ronco delle Cime matura per 5 mesi in botte.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia



**Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012
Venica (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

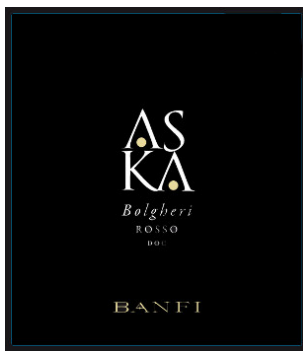
Uvaggio: Ribolla Gialla

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Collio Ribolla Gialla L'Adelchi si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di ginestra, biancospino, pesca, agrumi, ananas e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Una parte di Collio Ribolla Gialla L'Adelchi fermenta e matura in botte per 5 mesi.

Abbinamento: Paste e risotti con pesce e verdure, Pesce saltato, Pesce fritto



**Bolgheri Rosso Aska 2011
Castello Banfi (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Bolgheri Rosso Aska si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, tabacco, cioccolato, 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 ribes, amarena e prugna. Bolgheri Rosso Aska matura per 10 mesi in botte.

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



**Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura
2007**

Castello Banfi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 60,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, tabacco, pepe rosa, cuoio, liquirizia, macis 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 prugna, amarena e mirtillo. Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura matura per 2 anni in barrique e botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Batàr 2011
Querciabella (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Bianco (50%)

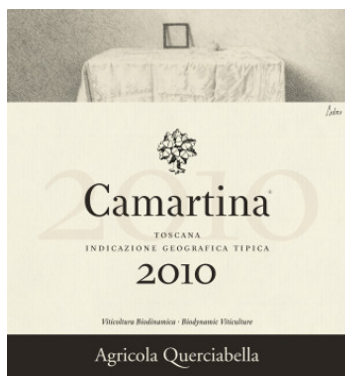
Prezzo: € 90,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Batàr si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di pesca, vaniglia, pera, nocciola, pompelmo, acacia, burro, biancospino, miele e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con

il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, susina e mela. Batà matura in barrique per 9 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne bianca stufata



Camartina 2010
Querciabella (Toscana, Italia)

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

Prezzo: € 100,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Camartina 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 ribes, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mora, mirtillo, vaniglia, cacao, tabacco, pepe rosa, cuoio, macis, chiodo di garofano 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 ribes, amarena e prugna. Camartina matura per 18 mesi in barrique.

Abbinamento: Game, Stewed and braised meat, Roasted meat, Hard cheese



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva
Petrignone 2010
Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆ ★

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Petrignone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mirtillo e violetta seguite da aromi di prugna, mora, lampone, geranio, vaniglia, tabacco, carruba 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, mirtillo e prugna. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Petrignone matura in barrique per 6 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea
2010
Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, ciclamino, rosa, mora, vaniglia, cioccolato, tabacco, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea matura in barrique per 9 mesi.

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 Confraternita Misura l'Aroma del Conegliano Valdobbiadene

Insolita degustazione di basi Spumante quella svoltasi presso la Sede della Pro Loco di San Pietro di Barbozza, organizzata da Assoenologi, sezione Veneto Centro Orientale, in collaborazione con la Confraternita di Valdobbiadene e il Consorzio Conegliano Valdobbiadene DOCG. L'appuntamento, specifico per i vini base della vendemmia 2013, ha avuto lo scopo di verificare la migliore caratterizzazione della tipicità della nuova produzione: i degustatori avevano a disposizione una scheda descrittiva specifica, con cui esprimere il loro giudizio organolettico in merito all'aroma ed al gusto.

«L'intervento permetterà di definire un Aromogramma - afferma il Gran Maestro della Confraternita di Valdobbiadene, Floriano Curto - ovvero un vero e proprio grafico come strumento tecnico di monitoraggio della caratterizzazione, che conceda sia il paragone tra vini simili, attraverso i vari descrittori, sia l'analisi dell'aroma di uno stesso vino in momenti diversi o ancora il confronto tra diverse annate, valutate in uno stesso periodo dell'anno».

Sessanta enologi hanno compilato una scheda di degustazione, appositamente studiata, basata su una valutazione dei descrittori per ogni singola varietà. Ne nasce un'opera di raccolta dati senza precedenti, che permette di analizzare a livello sensoriale i differenti momenti dei vini destinati a diventare spumanti. Un'iniziativa che ha dato il via alla collaborazione fra i protagonisti, per raccogliere dati analitici e valutazioni sensoriali utili a un confronto tra le zone di produzione nell'area della Denominazione e nel tempo, tra le varie annate, anche in relazione agli andamenti climatici che caratterizzano le varie stagioni. L'elaborazione dei dati stessi potrà essere di aiuto per meglio capire alcuni fattori che possono influenzare le caratteristiche qualitative oltre che un riferimento di supporto alle scelte operative in campo ed in cantina. La sempre più specifica protezione del Conegliano Valdobbiadene DOCG da parte della Confraternita di Valdobbiadene la conferma istituzione all'avanguardia nella tutela del prodotto-simbolo di un territorio.



NON SOLO VINO

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	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
2	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
3	↘	Camartina 2008, Querciabella
4	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
5	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
6	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
7	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
8	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms
9	↗	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
10	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari
11	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
12	↘	Confini 2007, Lis Neris
13	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
14	☆	Pelago 2009, Umani Ronchi
15	☆	Maximo 2010, Umani Ronchi

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